viatto
technological equipment

# ИНСТРУКЦИЯ

## СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**СЕРИЯ** VA-CPP

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для жарки и тушения пищевых продуктов.

Предназначены для использования на предприятиях общественного питания и торговли.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Общие данные | Модель | VA-CPP40 | VA-CPP46 | VA-CPP50 |
| | Описание | Настольная | | |
| | Габаритные размеры (диаметр х глубина), мм | 400x40 | 460x55 | 550x60 |
| | Установочная мощность, кВт | 1,40 | 1,60 | 1,70 |
| | Параметры электросети | 220/50/1 | | |
| | Материал корпуса | Алюминий | | |
| Жарочная поверхность | Тип | Гладкая | | |
| | Материал | Алюминий с антипригарным покрытием | | |
| | Диаметр, мм | 400 | 460 | 550 |
| | Диапазон регулировки температуры, $^{o}$C | 100 – 240 | | |

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сковорода 1 шт.

Крышка 1 шт.

Сетевой шнур 1 шт.

Паспорт 1 шт.

# ПОРЯДОК РАБОТЫ

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

# ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
2. Задайте нужную температуру при помощи ручки термостата:

| | | |
|---|---|---|
| положение 1 | подогрев | |
| положение 2 | 100ºC | поджаривание хлеба, гамбургеров |
| положение 3 | 150ºC | поджаривание ветчины, яичницы, |
| положение 4 | 200ºC | мяса |
| положение 5 | 240ºC | приготовление пиццы |

3. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры в течение примерно 5 – 10 мин. При достижении заданной температуры загорится световой индикатор термостата. Оборудование готово к работе.
4. В процессе работы термостат будет по мере необходимости автоматически включать и выключать нагревательный элемент. При включении нагревательного элемента световой индикатор термостата будет мигать, а сам нагревательный элемент может издавать шум. Это нормально и неисправностью не является.
5. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не допускается переворачивать продукты на сковороде при помощи металлических предметов. Используйте деревянную или пластмассовую лопатку.

# ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0».
2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети, и остывшем до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи, растворители.

Поверхности корпуса следует периодически протирать чистой влажной губкой или тканью. Жарочную поверхность следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной тканью и вытереть насухо.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.

2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.

3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.

4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, по возможности под вентиляционными зонтами.

5. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.

6. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.

7. Оборудование предназначено для обжаривания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.

8. Не допускается ставить оборудование на конфорки газовых или электрических плит.

9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.

10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.

13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.