ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

WY-СЕРИЯ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИИ

Жарочная поверхность серии WY разработана с применением лучших свойств зарубежных и местных изделий. Она отличается новым стилем, надежной конструкцией и проста в работе. Жарочная поверхность предназначена для жарки мяса, рыбы, сосисок, гамбургеров в кафе, ресторанах, предприятиях общественного питания.

1. Основные характеристики.

Марка	Частота	Напряжение	Мощность	Размеры	Тип поверхности
WY-818	50-60 Гц	220-240 В	3 кВт	550*490*240 мм	Гладкая нержавеющая поверхность
WY-820			4.4k кВт	730*540*250 мм	Гладкая нержавеющая поверхность
WY-821			3 кВт	550*450*230 мм	Рифлёная нержавеющая поверхность
WY-822			4,4 кВт	730*530*240 мм	Комбинированная нержавеющая жарочная поверхность (2/3 гладкая,1/3 рифленая)

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм

2. Транспортировка и хранение:

При транспортировке необходимо соблюдать осторожность и избегать сильной вибрации. Изделия в упаковке нельзя хранить на открытом воздухе длительное время. Нужно хранить на хорошо проветриваемом складе, где нет разъедающих веществ. Эти изделия нельзя переворачивать. Если нужно хранить их на открытом воздухе, необходимо защитить от дождя и влажности.

3. Место установки и примечания.

a. Жарочную поверхность нужно устанавливать на устойчивую поверхность на расстоянии 10 см от других предметов. Задняя стенка должна быть на расстоянии 20 см от стены.

b. Напряжение питания должно быть таким же как на этикетке гриля. Перепад напряжений не должен превышать ±10%.

c. Соединительные клеммы находятся на задней стенке гриля. Для заземления можно использовать медные провода сечением не менее 2,5 кв.мм.

d. Перед работой нужно проверить электронное оборудование, питание и заземление.

e. Квалифицированный электрик должен выполнять соединение проводов и проводить установку.

Замечания по установке.

1. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению оборудования.

2. Комплектность оборудования должна быть полной.

3. Оборудование необходимо заземлять перед использованием.

4. Информация по использованию.

1. Термостат находится на поверхности печи. Оборудование состоит из двух частей, левая и правая стороны могут быть использованы отдельно. Левый термостат контролирует температуру на левой части поверхности, правый-правую сторону.

2. Температуру можно менять в зависимости от ваших пожеланий при готовке пищи.

В комплектность товара не входит вилка, ввиду высокой мощности оборудования.

5. Руководство по устранению неисправностей.

Проблема	Причина	Пути устранения
Выключатель не работает	Предохранитель выключателя сломан	Замените предохранитель.
Желтая лапочка не выключается, температура не контролируется	Термостат сломан.	Замените термостат.
Лампочка не горит	Лампочка перегорела	Проверьте провод подключения

Товар соответствует требованиям ТР ТС 010/2011 “О безопасности машин и оборудования).

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Заводской номер №_____

М.П.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне