



ROLLER GRILL

RG 5/ RG 7/ RG 9/
RG 11

Роликовый гриль

Инструкция по установке и эксплуатации

Презентация оборудования

Роликовый гриль производится в четырех различных версиях. В зависимости от версии возможен подогрев до 30 сосисок.

Модели RG 9 и RG 11 обладают двумя независимыми подогревающими полями.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должен быть использован квалифицированным персоналом. Не предназначено для домашнего использования.

Должно устанавливаться в соответствии с общепринятыми стандартами валифицированными специалистами. Марка изготовителя находится на задней панели оборудования.

Установка

Параметры сети для данного оборудования 230Вольт, переменный источник напряжения, как и указано на маркировке завода-изготовителя. Оборудование не должно подсоединяться к

источнику напряжения с постоянным током, это может повлечь за собой его выход из строя.

Потребление электроэнергии:

RG 5: 625Ватт

RG 7: 875Ватт

RG 9: 1125Ватт

RG 11: 1375Ватт

Печь должна подсоединяться к стенной заземленной розетке. Подсоединение к перегруженной розетке может повлечь за собой замыкание в сети.

Размеры

Модель	Вместимость	Размер в мм	Вес
RG 5	12	545x315x240	12,5кг
RG 7	18	545x315x240	14кг
RG 9	24	545x460x240	18,5кг
RG 11	30	545x460x240	20кг

Использование

В моделях RG 5 и RG 7 имеется дозатор электроэнергии для регулировки температуры цилиндров. В моделях RG 9 и RG 11 имеется два дозатора. Рукоятка RH регулирует лицевую поверхность, а рукоятка LH – тыльную сторону.

Красный световой индикатор указывает на работу каждого поля.

Когда рукоятка стоит в позиции С – мощность максимальна.

Перед началом использования рекомендуется промыть цилиндры водой с небольшим количеством средства для посудомоечных

машин. Возможно использование только неабразивного чистящего средства. Затем протрите цилиндры тряпкой, смоченной в масле. Убедитесь, что выбранные вами сосиски предназначены для такого способа приготовления и сохраняют свой внешний вид в процессе приготовления. Тем не менее, так как сосиски никогда не бывают одинаковы, те их части, которые будут находиться в контакте с роликами, прожарятся быстрее.

Во время приготовления не уменьшайте мощность, тем самым вы избежите иссушения и сморщивания сосисок.

Никогда не используйте металлических предметов, которые могут повредить цилиндры.

Никогда не используйте гриль без поддона под цилиндрами.

Очистка

Для лучшей очистки цилиндров рекомендуется производить ее пока цилиндры все еще горячие. Для этого поставьте дозатор энергии в положение С и протрите цилиндры влажной тряпкой. Протрите насухо цилиндры с концов к центру, таким образом жир не попадет на тефлоновые колечки. Затем отключите гриль и вытащите поддон.

Для продления срока службы и сохранения внешнего вида гриля рекомендуется производить очистку ежедневно.

Никогда не используйте жесткую губку или грубую ткань для очистки. Никогда не мойте ваш роликовый гриль под проточной водой, т.к. вы можете испортить его.