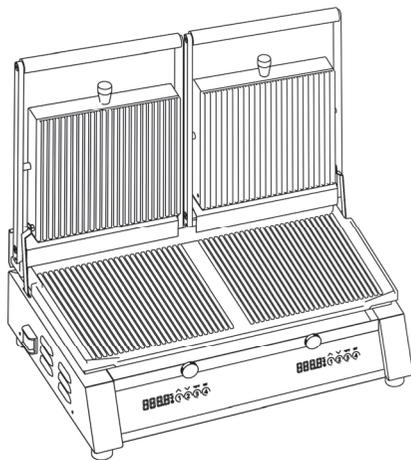
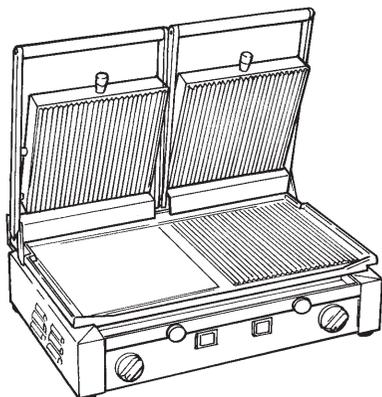


# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Ed. 01/2024 - ver.001

## **Грили**



## Введение

- Руководство предназначается для предоставления информации **покупателям** о данном приборе и о связанных с ним нормах безопасности, а также инструкции по эксплуатации и по техническому обслуживанию для того, чтобы гарантировать наилучшее использование прибора и сохранить его работоспособность длительное время.
- Настоящее руководство предназначено для лиц, которые пользуются прибором и производят периодическое техническое обслуживание.

### Содержание

<b>Глава № 1 - Информация о приборе</b>	стр.5
1.1 - Общие меры предосторожности	
1.2 - Устройства безопасности	
1.2.1 - Стандартная модификация	
1.2.2 - Модификация для США	
1.3 - Описание прибора	
1.3.1 - Общее описание	
1.3.2 - Техническая характеристика	
1.3.3 - Состав прибора	
<b>Глава № 2 - Технические данные</b>	стр. 8
2.1 - Габаритные размеры, вес, характеристики..	
<b>Глава № 3 - Доставка прибора</b>	стр. 10
3.1 - Отправка прибора	
3.2 - Проверка упаковки	
3.3 - Уничтожение упаковки	
<b>Глава № 4 - Установка</b>	стр. 11
4.1 - Установка прибора	
4.2 - Электрическая связь	
4.3 - Проверка работы	
4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ ВЕРСИИ DIG	
<b>Глава № 5 - Использование прибора</b>	стр. 12
5.1 - Элементы управления грилей	
5.2 - Элементы управления грилей DIG	
5.3 - Первое использование прибора	
5.4 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЕЙ ВЕРСИИ DIG	
5.5 - ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ ВЕРСИИ DIG	
<b>Глава № 6 - Чистка</b>	стр. 14
6.1 - Общие указания	

<b>Глава № 7 - Техническое обслуживание</b>	стр. 15
7.1 - Общие указания	
7.2 - Кабель питания	
<b>Глава № 8 - Разборка прибора</b>	стр. 15
8.1 - Вывод из эксплуатации	
8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования	
<b>Глава № 9 - Электрическая схема контактных грилей</b>	стр. I
9.1 - 230В/50Гц: DOPPIA с переключателем	
9.2 - 400В/50Гц: DOPPIA с переключателем	
9.3 - 230В/50Гц: DOPPIA	
9.4 - 400В/50Гц: DOPPIA	
9.5 - 230В/50Гц: DOPPIA TOP	
9.6 - 400В/50Гц: DOPPIA TOP	
9.7 - 230В/50Гц: MEDIA; SINGOLA с переключателем	
9.8 - 230В/50Гц: MEDIA; SINGOLA	
<b>Глава № 10 - Электрическая схема контактных грилей DIG</b>	стр. V
10.1 - 230В/50Гц: DIG M	
10.2 - 230В/50Гц: DIG L	

# Глава № 1 - Информация о приборе

## 1.1 - Общие меры предосторожности

- Приборы должен использовать исключительно обученный персонал, знающий вполне содержание настоящего руководства и нормы безопасности.
- В случае замены, своевременно обучать нового человека использованию прибора.
- Прежде, чем чистить или ремонтировать прибор, выньте вилку из сети электропитания
- При чистке или ремонте, устройства безопасности не работают. В этом случае имейте в виду возможную опасность.
- Не отвлекитесь от операций во время чистки и ремонта.
- Часто проверяйте состояние кабеля электропитания. Изношенный или в плохом состоянии кабель предоставляет большую опасность.
- Если Вы считаете, что прибор в неисправном состоянии, не используйте его и не пытайтесь ремонтировать его. В этом случае, пожалуйста, свяжитесь с «Центром Технического Обслуживания».
- Используйте контактные грили исключительно для печения или подогревания продуктов питания. Не пеките и не подогревайте замороженные продукты.
- Завод-изготовитель не несет ответственность в случае:
  - ⇒ ремонта или демонтажа неуполномоченными лицами;
  - ⇒ пользования неоригинальными частями;
  - ⇒ несоблюдения правил эксплуатации настоящего руководства;
  - ⇒ чистки машины неподходящими продуктами.

## 1.2 - Устройства безопасности

### 1.2.1 - Стандартная модификация

Устройства безопасности против рисков электрического характера соответствуют директивам **СЕЕ 2006/95, 2004/108** и **СЕЕ 2007/19**.

Даже если контактные грили снабжены всеми устройствами безопасности, предусмотренными нормами электрической и механической безопасности во время работы, очистки и технического обслуживания остается возможность возникновения рисков, которые не могут быть полностью устранены. В этом руководстве эти риски обозначаются словом **ВНИМАНИЕ**. К подобным рискам относится возможность получения ожогов при размещении и снятии продукта и во время очистки прибора.

### 1.2.2 - Модификация для США

соответствует следующим нормам:

UL 197, 8°

NSF 4 от 1991

## **1.3 - Описание прибора**

### **1.3.1 - Общее описание**

Наша фирма спроектировала и произвела контактные грили для того, чтобы готовить, подогревать, поджаривать пищевые продукты (рыбу, мясо, овощи) и мы гарантируем:

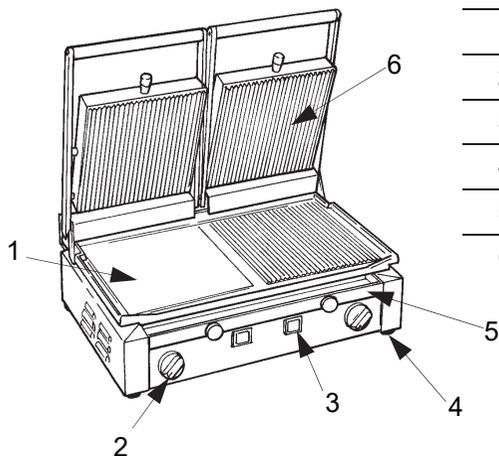
- максимальную безопасность при работе, чистки и техническом обслуживании;
- максимальную гигиену при контакте с продуктами питания благодаря тщательному выбору материалов;
- наименьшую потерю тепла;
- прочность и стабильность всех частей машины;
- удобство в управлении

### **1.3.2 - Техническая характеристика**

Конструкция контактных грилей DOPPIA R-M-L; MEDIA R-L, SINGOLA R-L из нержавеющей стали AISI 430. Рабочая поверхность из специального чугуна, обработанного со стеклованным эмалю. Это обеспечивает гигиену при соприкосновении прибора с продуктами питания и стойкость к кислотам, солям и окислению. Конструкция контактных грилей DOPPIA X и DOPPIA X из нержавеющей стали AISI 430. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304.

### 1.3.3 - Состав прибора

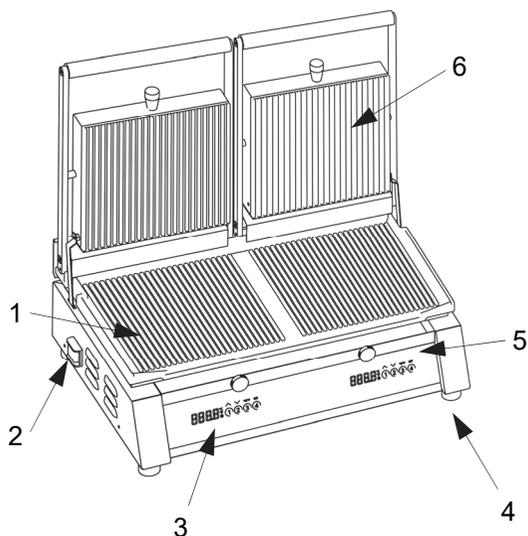
Рис. № 1 - Общий вид прибора



Наименование частей

#### Контактные грили

1	Нижняя рабочая поверхность
2	Термостат
3	Контрольная лампа
4	Ножки
5	Ванночка для сбора жира
6	Верхняя рабочая поверхность



Наименование частей

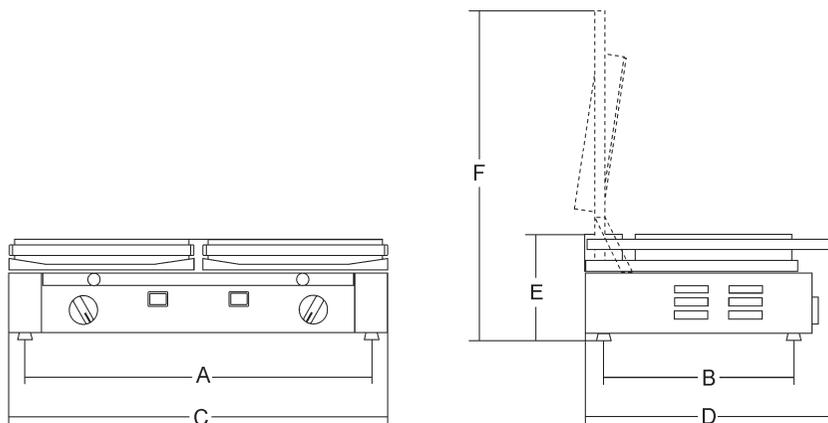
#### Контактные грили DIG

1	Нижняя рабочая поверхность
2	Выключатель ON/OFF
3	Экран / Сенсорные органы управления
4	Ножки
5	Ванночка для сбора жира
6	Верхняя рабочая поверхность

## Глава № 2 - Технические данные

### 2.1 - Габаритные размеры, вес, характеристики

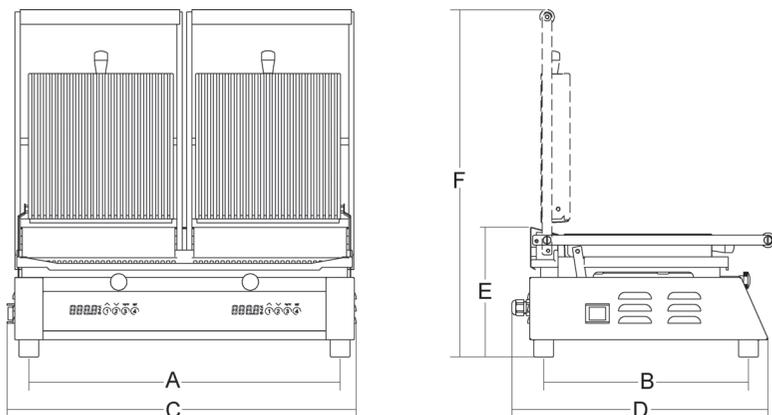
рис. № 2а - Габаритные чертежи



Модель	е.р.	SINGOLA	MEDIA MEDIA-CRÊPES	DOPPIA DOPPIA-C	DOPPIA-TOP
<b>A x B</b>	мм	215x275	340x275	475x275	475x275
<b>C x D x E</b>	мм	260x435x235	380x435x235	515x435x235	515x335x170
<b>F</b>	мм	500	500	500	-
<b>Рабочая поверхность</b>	мм	250x255	355x255	500x255	500x255
<b>Питание</b>		230В / 50-60Гц 115В / 50-60Гц		230В / 50-60Гц 230-400В / Тф.+Н 50-60Гц	
<b>Мощность</b>	Вт Вт	1550 США 1700	2100 США 1700	3000 США 3000	1800 США 1600
<b>вилка для</b>		Shuko	Shuko	IEC 309 - 16A E+N+T	IEC 309 - 16A E+N+T
<b>вилка для США</b>		Nema 5 - 20A	Nema 5 - 20A	Nema 6 - 20A	Nema 6 - 20A
<b>Вес нетто</b>	кг	15	21	31	18

Таб. № 1 - Габаритные размеры и технические данные контактных грилей

рис. № 26 - Габаритные чертежи - DIG



Модель	е.р.	DIG M	DIG L
А x B	мм	340x275	475x275
С x D x E	мм	396x389x235	520x375x235
F	мм	500	500
Рабочая повер хность	мм	355x255	500x255
Питание		230В / 50Гц - 110В / 60Гц	
Мощность	Вт Вт	2100 USA 1700	3000 USA 3000
вилка для		Shuko	IEC 309 - 16A
вилка для США		Nema 5 - 20A	E+N+T Nema 6 - 20A
Вес нетто	кг	21	31

Таб. № 2 - Габаритные размеры и технические данные контактных грилей DIG

**ВНИМАНИЕ:** электрические характеристики, по которым спроектирован прибор, указываются на панели, находящейся на одной из сторон прибора. До присоединения к блоку питания следует прочитать пар. 4.2.

## Глава № 3 - Доставка прибора

### 3.1- Отправка прибора (см. рис. № 3)

Контактные грили тщательно упакованы и отгружены с нашего склада. Упаков ка контактных грилей состоит из:

- а) внешней коробки из прочного картона;
- б) прибора;
- в) настоящего руководства;
- г) щетки или ж) скребка (это зависит от модели);
- д) сертификата соответствия СЕ.

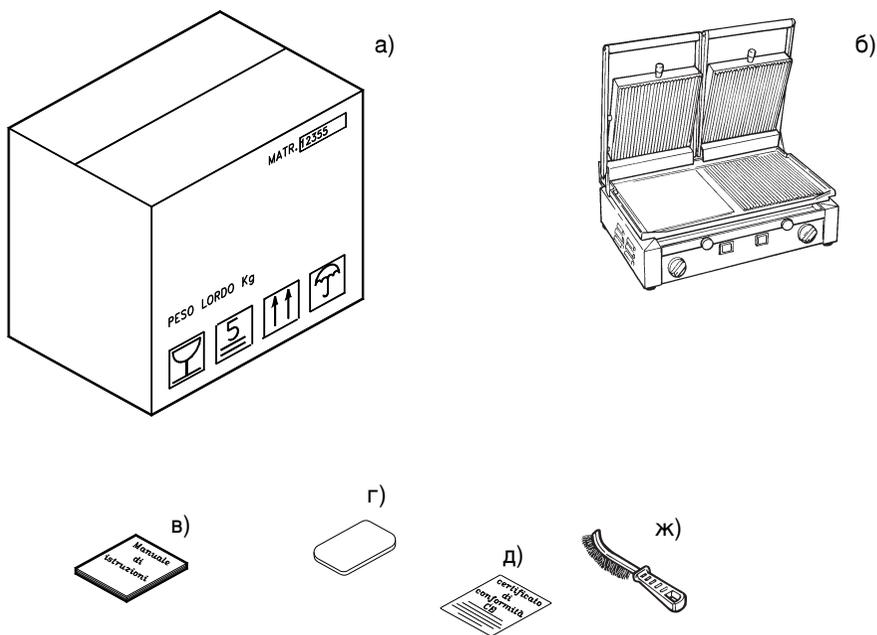


рис. № 3 - Описание упаковки

### 3.2 - Проверка упаковки

При получении упаковки с товаром и отсутствии внешних повреждений, откройте её и проверьте, весь ли материал внутри (см. рис. № 3). Если, при получении упаковки обнаруживаются следы порчи, ударов или падений, обязательно сообщите об этом перевозчику и в течение 3 дней со даты получения упаковки (указанной в товаросопроводительной документации), точно изложите о возможных повреждениях, перенесенных прибором. **Не переворачивать упаковку!** Во время переноса упаковки удостоверьтесь, что коробку поднимают за 4 угла (параллельно к полу).

### 3.3 - Уничтожение упаковки

Все части упаковки можно бесппроблемно устранить как городские твердые от бросы. В случае монтажа прибора в стране, где существуют особые нор- мы ус траните упаковку по действующим нормам.

## Глава № 4 - Установка

### 4.1 - Установка прибора

Установите прибор на широкую, сухую, ровную, твердую и стабильную поверхн ость, имея в виду габаритные чертежи (см. таб. № 1 и 2).

Более того, прибор должен быть установлен в помещении, влажность кото- ро го не превышает 75% при температуре от +5 C° до +35° C и, во всяком случае, в невредных для машины местах.

### 4.2 - Электрическая связь

Машина снабжена кабелем электропитания подходящих для потребляемой мощ ности размеров.

При установке следуйте указания технической дощечки-серийного номера (см. рис. № 4)

Удостоверьтесь в том, что прибор полностью заземлен.

Тоже проверьте, что данные технической дощечки-серийного номера (рис. № 4) соответствуют данным, указанным на товарных и транспортных доку- ментах, п ереданных Вам при поставке машины.

Art: (A)			
V: (B)	IP: (H)		
Hz: (C)	Kg: (I)		
A: (D)	W: (L)		
Serial No: (E)			
	(F)		
	(G)	(M)	

**ЭКСПЛИКАЦИЯ:**  
(A) = код продукта и название  
(B) = источник питания  
(C) = частота двигателя  
(D) = сила тока  
(E) = серийный номер  
(F) = штрих-код  
(G) = производитель  
(H) = Международная защита  
(I) = вес  
(L) = мощность  
(M) = происхождение

рис. № 4 - Техническая дощечка-серийный номер

### 4.3 - Проверка работы

Для того, чтобы проверить функционирование прибора, поверните стартовую ручку по часовой стрелке (если стоять перед самой ручкой), начиная с конца хода и удостоверьтесь в том, что контрольная лампа зажглась.

Если красная контрольная лампа загорается, то машина работает.

### 4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ ВЕРСИИ DIG

Чтобы проверить работу прибора, нажмите переключатель в положение «ON» (ВКЛ.) и проверьте увеличение температуры на экране, либо нажмите 4 на три секунды и с помощью кнопок 1 (+) и 2 (-) установите желаемую температуру, а затем нажмите 4 (подтверждение). Проверьте повышение температуры на экране.

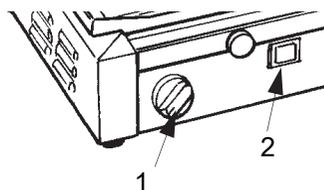
## Глава № 5 - Использование прибора

### 5.1 - Элементы управления грилей

Управления расположены на корпусе контактных грилей, как показано в рисунке внизу.

- 1 - Термостат
- 2 - Контрольная лампа, указывающая включение сопротивлений

рис. № 5 - Расп. управлений грилей



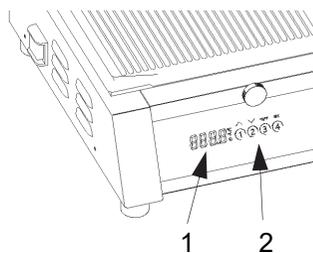
### 5.2 - Элементы управления грилей DIG

Управления расположены на корпусе контактных грилей, как показано в рисунке внизу.

1. Экран
2. Сенсорные органы управления

Кнопки 1, 2, 3, 4 имеют функцию таймера/цикла. Эти же кнопки 1 (+), 2 (-), 4 (подтверждение) также имеют функцию настройки различных параметров.

рис. № 6 - Расп. управлений грилей DIG



### 5.3 - Первое использование прибора

При получении прибора, его стальная поверхность защищена пленкой против царапин. Перед выключением машины, снимите эту пленку и возможные клеевые остатки. При этой операции не пользуйтесь инструментами, абразивными или горячими веществами.

Термические изоляционные материалы использованы в производстве прибора и остаток жира от механических обработок, нагреваясь, выпускают дым. Поэтому, **в первый раз машина должна работать впустую и в максимальной мощности, приблизительно 15-20 мин, на открытом воздухе.**

**ВНИМАНИЕ:** выпекайте продукт только тогда, когда контактный гриль уже горячий. Обратите внимание к неустранимому риску. Он относится к риску ожогов. Чтобы использовать машину надо последовать следующему порядку:

1. Primitve pravil;noe polo'enie tela (ris. ! 7), izbe'aq prmqogo kon- takta s mawinoj>
2. otregulirujte nu'nu[ temperaturu posredstvom>
3. kogda poverxnost; ili re]tka gorqhie, polo'ite produkt na nee>
4. po zaverweni[ gotovki, snimite vozmo'nye ostatki>
5. esli priborom ne pol;zuetsq v tehenii 1 ili 2 hasa, povernite ruhku termostata na 0° C.

#### **5.4 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЕЙ ВЕРСИИ DIG**

При включении гриля отображается версия программного обеспечения, затем гриль начинает нагреваться до последней заданной температуры.

##### **- Настройка температуры:**

в главном меню нажмите кнопку 4 (подтверждение) на три секунды, а затем нажимайте кнопки 1 (+) и 2 (-), чтобы повысить или понизить температуру с шагом 5°C. Нажмите 4 (подтверждение) или подождите пять секунд, чтобы подтвердить выбор температуры. Температуру можно регулировать в диапазоне от 0°C до 300°C; °F соответственно.

(Примечание: при переходе от °F к °C и обратно к °F из-за разницы в разрешении значения в °F, которые использовались до перехода, могут не сохраняться).

##### **- Работа по времени (таймер/цикл):**

в главном меню нажмите на одну секунду одну из кнопок 1, 2, 3, 4, запустится соответствующий таймер/цикл, который будет отображаться в течение одной секунды. Во время цикла соответствующая кнопка подсвечивается, а по завершении цикла кнопка мигает в течение трех секунд и подается звуковой сигнал. Несколько таймеров/циклов могут быть выбраны одновременно, в таком случае подсвечиваются несколько кнопок. В случае, если два таймера/цикла истекают одновременно, количество звуковых сигналов в конце цикла суммируется. Чтобы отменить выполняющийся таймер/цикл, нажмите подсвеченную кнопку соответствующего цикла.

**ВНИМАНИЕ:** продукт, подлежащий приготовлению, необходимо класть на уже горячий гриль, соблюдая осторожность в отношении остаточных рисков, связанных с опасностью ожогов.

Для загрузки продуктов соблюдайте следующую процедуру:

1. примите правильное положение (*РИС. №7*), избегая прямого контакта с машиной;
2. установите желаемую температуру, как описано в параграфе 5.4;
3. когда гриль достиг горячего состояния, положите продукт и начните готовить;
4. в конце приготовления удалите все остатки;
5. если гриль остается неактивным долгое время (например, один или два часа), верните заданную температуру на 0°C.

#### **5.5 - ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ ВЕРСИИ DIG**

##### **- Выбор количества звуковых сигналов, сигнализирующих об окончании цикла:**

в главном меню нажмите кнопку 1 на три секунды, затем нажимайте кнопки 1 (+) и 2 (-) для настройки количества звуковых сигналов, максимальное количество — 5. Нажмите 4 (подтверждение), чтобы подтвердить выбор, или подождите

пять секунд.

**- Выбор °C или °F:**

в главном меню нажмите кнопку 3 на три секунды, произойдет изменение единицы измерения с °C на °F или наоборот.

**- Изменение таймеров, связанных с кнопками:**

в главном меню нажмите одну из кнопок 1, 2, 3, 4 на одну секунду, а затем нажмите кнопку 4 на три секунды: появится иконка часов и отобразится время таймера выбранной кнопки. Таймер можно изменить с помощью кнопок 1 (+) и 2 (-) с интервалом в 1 секунду, нажмите кнопку 4 (подтверждение) или подождите 5 секунд, чтобы установить новое выбранное время. Возможные значения: от 1 сек до 99 мин и 99 сек.

**- Калибровка датчика PT100 (датчик настроен во время производства):**

в главном меню нажмите кнопку 2 на три секунды, затем нажимайте кнопки 1 (+) и 2 (-) для настройки желаемых параметров. Нажмите 4 (подтверждение) или подождите пять секунд.

Во время выбора/настройки продолжительное нажатие кнопок 1 (+) и 2 (-) позволяет ускорить пролистывание возможных значений.

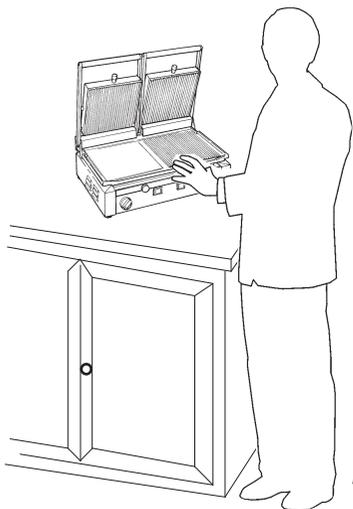


рис. № 7 - правильное положение при работе

## **Глава № 6 - Чистка**

### **6.1 - Общие указания**

- Чистите машину по крайней мере один раз в день и, при необходимости, более часто;
- Внимательно вычистите все части машины, прямо входящие в контакт с продуктами питания;
- Не чистите приборы гидроочистительной машиной и струями воды.
- Контактные грили можно чистить тоже когда они горячие металлической щеткой, но обратите **ВНИМАНИЕ** на то, что контакт рук с горячей поверх

ностью при чистке может причинять опасные ожоги.

- будьте внимательны **при разгрузке сборной ванночки**
- рекомендуется осуществлять чистку прибора тогда, когда температура гр или минимальная, чтобы можно было растопить оставшийся жир;
- Запрещается наливать воду на поверхность в нагретом состоянии, т.к. резкие изменения температуры могут образовать трещины;
- **ВНИМАНИЕ: до осуществления любых действий по очистке, отсоедините его от блока питания и полностью изолируйте его от остальных частей системы.**

## **Глава № 7 - Техническое обслуживание**

### **7.1 - Общие указания**

До осуществления каких-либо действий по техническому обслуживанию необходимо вынуть вилку из розетки для того, чтобы полностью изолировать прибор от остальных частей системы.

### **7.2 - Кабель питания**

Периодически проверяйте состояние кабеля электропитания и, если нужно, свяжитесь с «Центром Технического Обслуживания» для замены.

## **Глава № 8 - Разборка прибора**

### **8.1 - Вывод из эксплуатации**

Если по какой-то причине решается демонтировать машину, проверьте, что никто не может использовать ее: снимите и нарежьте электрические связи.

### **8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования**

Обозначение перечеркнутого мусорного ящика, имеющееся на аппаратуре или на ее упаковке, указывает, что данная продукция по истечению своего срока назначения, должна утилизироваться отдельно от прочих отходов.



Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.

Правильно выполняемая утилизация неиспользуемого более оборудования, его отправка для повторной переработки материалов и экологически правильной утилизации позволяет избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека и способствует повторному использованию и/или рециркуляции материалов, из которых изготовлена данная аппаратура.

Неправильно выполненная утилизация продукции со стороны пользователя подлежит административным взысканиям, предусмотренным действующим



**9 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE / ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM OF THE GRILLERS / SCHALTPLAN DER PLATTEN / SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES GRILS / ESQUEMA ELÉCTRICO DE LAS PLACAS / Электрическая схема контактных грилей**

**9.1 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: DOPPIA con Deviatore / with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur / con desviador / с переключателем**

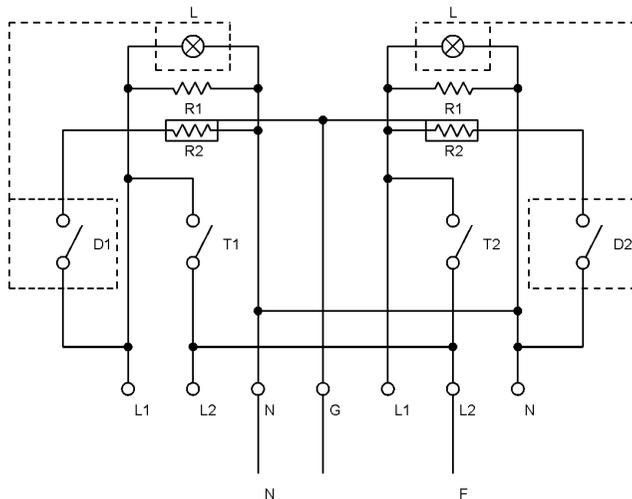


Fig. n°8  
Abb. Nr.8  
рис. №8

**9.2 - 400V/50Hz - 400B/50Гц: DOPPIA con Deviatore / with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur / con desviador / с переключателем**

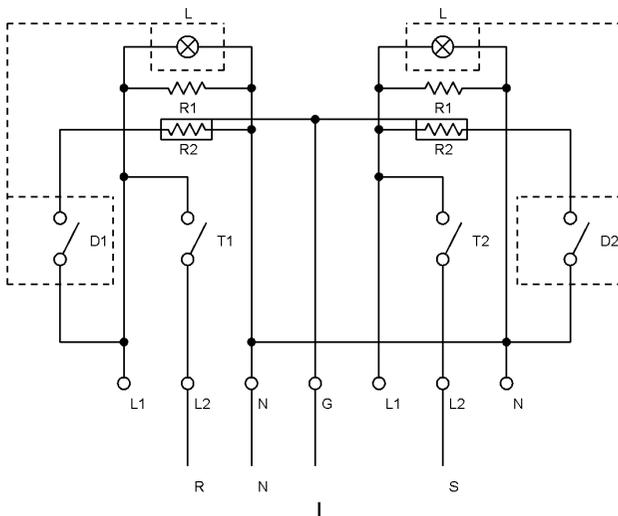


Fig. n°9  
Abb. Nr.9  
рис. №9

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

Português

русский

**9.3 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: DOPPIA**

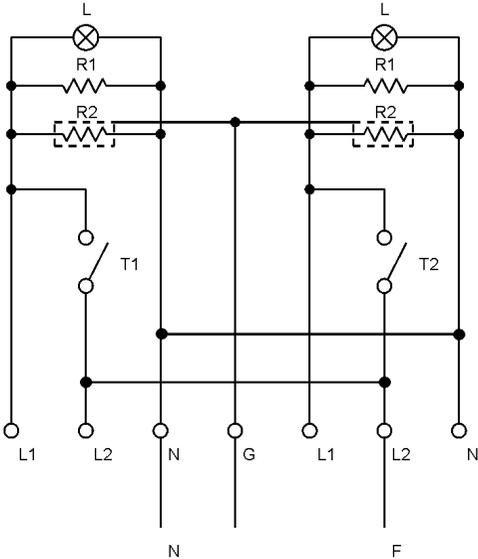


Fig. n°10  
Abb. Nr.10  
рис. № 10

**9.4 - 400V/50Hz - 400B/50Гц: DOPPIA**

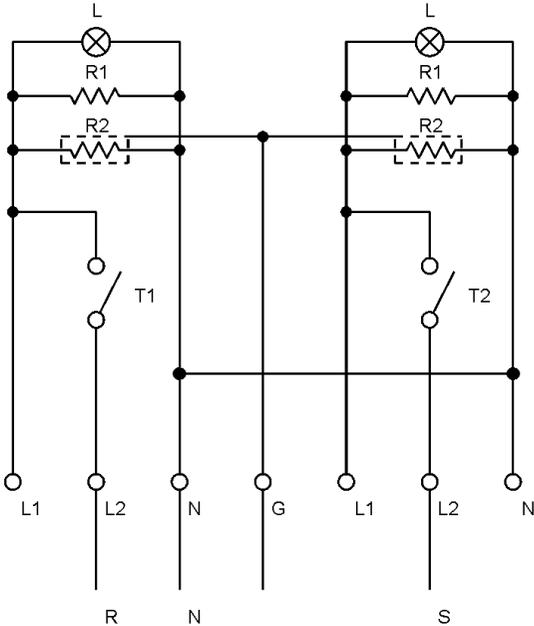
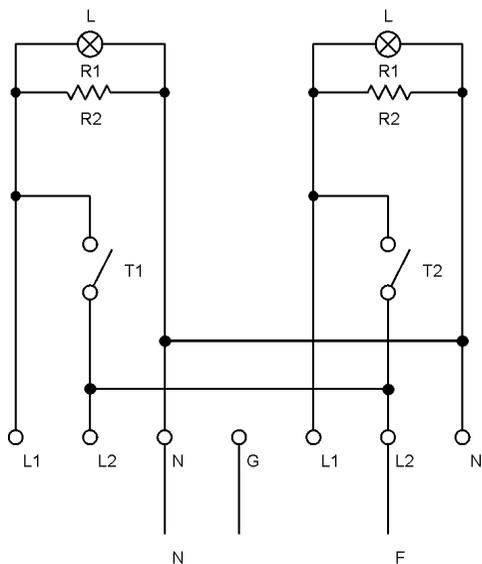


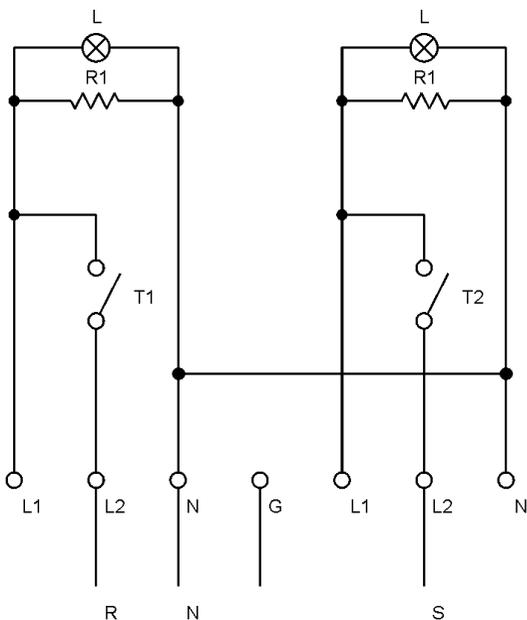
Fig. n°11  
Abb. Nr.11  
рис. № 11

**9.5 - 230V/50Hz - 230B/50Γц: DOPPIA-TOP**



*Fig. n°12  
Abb. Nr.12  
рис. № 12*

**9.6 - 400V/50Hz - 400B/50Γц: DOPPIA-TOP**



*Fig. n°13  
Abb. Nr.13  
рис. № 13*

**9.7 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: MEDIA; SINGOLA con Deviatore /**  
 with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur /  
 con desviador / с переключателем

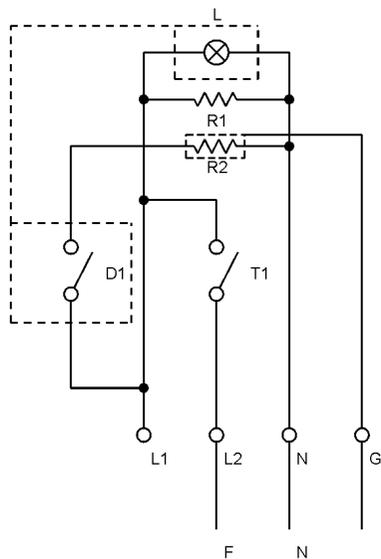


Fig. n°14  
 Abb. Nr.14  
 рис. № 14

**9.8 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: MEDIA; SINGOLA**

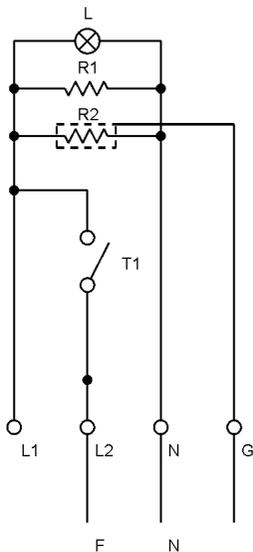


Fig. n°15  
 Abb. Nr.15  
 рис. № 15

**10 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE DIG - ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM OF THE TOASTERS - SCHALTPLAN DER TOASTER - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES TOASTEURS - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LOS TOSTADORES - Электрическая схема тостеров**

**10.1 - 230V/50Hz - 230B/50Гц; DIG M**

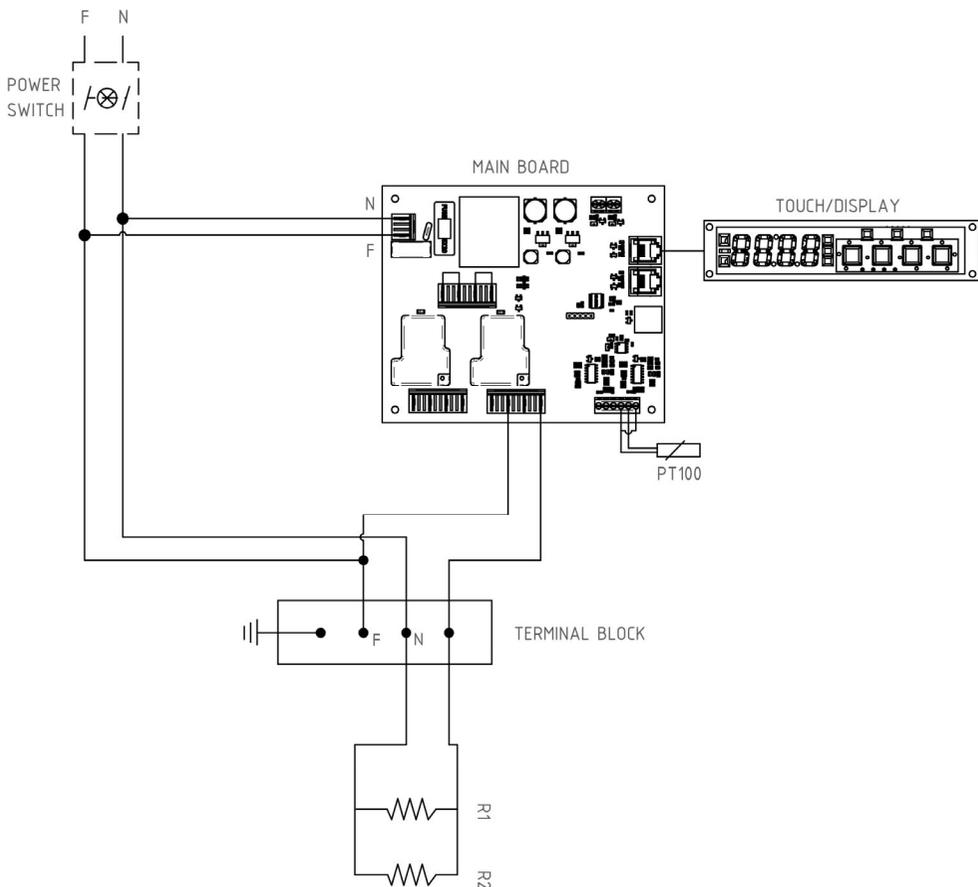


Fig. n°16  
Abb. Nr.16  
рис. № 16





**ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР**