

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## CONTENUTI

---

<b>A</b>	<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>Sayfa 2</b>
A1	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	Sayfa 3
<b>B</b>	<b>INSTALLAZIONE</b> .....	<b>Sayfa 3</b>
B1	LOCAZIONE E ORGANIZZAZIONE.....	Sayfa 4
<b>C</b>	<b>USO E SICUREZZA</b> .....	<b>Sayfa 4</b>
C1	SICUREZZA DELL'UTENTE.....	Sayfa 4
C2	INSTALLAZIONE E UTILIZZO.....	Sayfa 5
<b>D</b>	<b>PULIZIA IGIENE E STOCCAGGIO</b> .....	<b>Sayfa 5</b>
D1	DOPO L'USO .....	Sayfa 6
D2	STOCCAGGIO.....	Sayfa 6
<b>E</b>	<b>MANUTENZIONE</b> .....	<b>Sayfa 6</b>
<b>F</b>	<b>ELENCO PEZZI DI RICAMBIO - DISEGNO ESPLOSO</b> .....	<b>Sayfa 7</b>

## A INTRODUZIONE

---

**Prima di installare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per il funzionamento e la manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione delle parti possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone. Non è responsabilità della nostra azienda danneggiare l'apparecchio intenzionalmente, per negligenza, a causa di disobbedienza alle istruzioni e alle norme, a causa di collegamenti errati.**

1. Questo manuale di istruzioni deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.
2. **L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato in conformità alle norme di sicurezza e alle ordinanze vigenti nel paese.**
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato.
4. In caso di malfunzionamento o guasto, spegnere immediatamente l'apparecchio, che deve essere riparato solo da personale autorizzato. Richiedere i pezzi di ricambio originali.

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## A1 INTRODUZIONE

La griglia a carbone professionale è progettata per la cottura delle carni.

Si tratta di un fornello professionale per ristoranti, sale da cena e cucine pubbliche, grazie alla sua attrezzatura ad alta efficienza.

Codice prodotto	Dimensioni (mm)	Peso (kg)	Dimensioni dell'imballaggio (mm)
<b>WGE16</b>	1600x750x2150	382	1700x860x2260
<b>WGE215</b>	2150x750x2150	495	2240x860x2260

CODICE	INCENERITORE	TRAMOGGIA DEL CARBONE
<b>WGE16</b>	400x500 mm	510x530 mm 2 pcs
<b>WGE215</b>	400x500 mm	510x530 mm 3 pcs

## B INSTALLAZIONE



### AVVERTIMENTO!!

- \* Questa macchina è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso, alla pulizia e alla manutenzione per garantire affidabilità e sicurezza.
- \* Utilizzare la macchina in strutture adeguatamente illuminate (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo).
- \* Durante l'utilizzo della macchina, verificare che le parti che si tengono in mano non siano in movimento; potrebbe esserci il rischio di caduta e di lesioni agli arti inferiori.
- \* Non utilizzare la macchina in ambienti con materiali esplosivi.

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## B1 LOCAZIONE E ORGANIZZAZIONE

---

\* La griglia a carbone può essere utilizzata su un pavimento piano e solido e può essere posizionata contro una parete

## C USO E SICUREZZA

---



### AVVERTIMENTO!!

- Pulire bene la griglia prima di utilizzarla per la prima volta.
- Prima di utilizzare il grill, verificare la pulizia del filtro della cappa.
- Quando si cuoce su un fuoco di carbone, utilizzare l'equipaggiamento di protezione durante l'accensione del carbone.
- È severamente vietato interrompere o modificare il funzionamento dei sistemi di sicurezza, con rischio permanente di lesioni.
- Verificare ogni volta la presenza dei dispositivi di protezione prima dell'uso.
- - Per motivi di salute e sicurezza, utilizzare un foulard robusto, lavabile o monouso, che copra completamente i capelli.

**ATTENZIONE: In tutte le operazioni, sia di utilizzo che di pulizia o manutenzione, sussiste il rischio di lesioni; non usare mai la forza e utilizzare sempre il dispositivo in modo corretto. Indossare sempre un equipaggiamento protettivo adeguato durante l'esecuzione di queste operazioni.**

## C1 SICUREZZA DELL'UTENTE

---

- Non lasciare la carbonella accesa quando non viene utilizzata,
- Utilizzare dispositivi di protezione durante la cottura,
- Utilizzare l'equipaggiamento protettivo anche quando si utilizzano le griglie opzionali,
- L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale per l'uso, la pulizia e la manutenzione del dispositivo può garantire la sicurezza dell'utente.

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## C2 INSTALLAZIONE E UTILIZZO



Assicurarsi sempre che il filtro della cappa e la griglia di cottura siano puliti prima di iniziare qualsiasi lavoro.

- 1) Uso di;
  - Mettere il carbone nella camera da accendere.
  - Accendere il carbone e attendere che si trasformi in brace.
  - Posizionare la griglia a carbone sul fuoco ormai diventato brace.
  - Disporre la carne da cuocere sulla griglia.
  - Assicurarsi che il fumo generato durante la cottura venga evacuato dai filtri posti sotto la cappa.
  - Utilizzare pinze e attrezzature simili per girare la carne durante la cottura.
  - Utilizzare la leva di movimento su e giù per avvicinare la carne al fuoco.
  - Al termine del processo di cottura, estrarre la griglia e pulirla.
  - Lasciare spegnere completamente i carboni nella camera di cottura e poi pulire la camera.

## D PULIZIA, IGIENE E STOCCAGGIO

### AVVERTIMENTO!!



Prima di rimuovere qualsiasi parte, assicurarsi che non vi siano braci accese sulla griglia.

Prima di utilizzare qualsiasi prodotto per la pulizia, assicurarsi di leggere le istruzioni e le istruzioni di sicurezza incluse con il prodotto e di utilizzare dispositivi di protezione adeguati.

Non pulire la griglia con idropulitrici.

Fare attenzione quando si tocca la griglia. (Rischio di ustione)

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## D1 DOPO L'USO

---

- Pulire gli elementi removibili in acqua calda con detergente-olio solvente-disinfettante compatibile con il materiale
- Pulite la parte esterna della griglia con un panno umido.
- Non utilizzare materiali acidi e derivati durante la pulizia della griglia.
- Non lavare la griglia con acqua a pressione. Altrimenti l'acqua potrebbe entrare nel cassetto del carbone.
- Pulire la griglia di cottura in acqua calda con solventi per grassi.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici in vetro.

## D2 STOCCAGGIO

---

Al termine della pulizia, rimuovere le parti removibili.

Se la carne cucinata non è di qualità adeguata, contattare il servizio assistenza del rivenditore locale

## E MANUTENZIONE

---

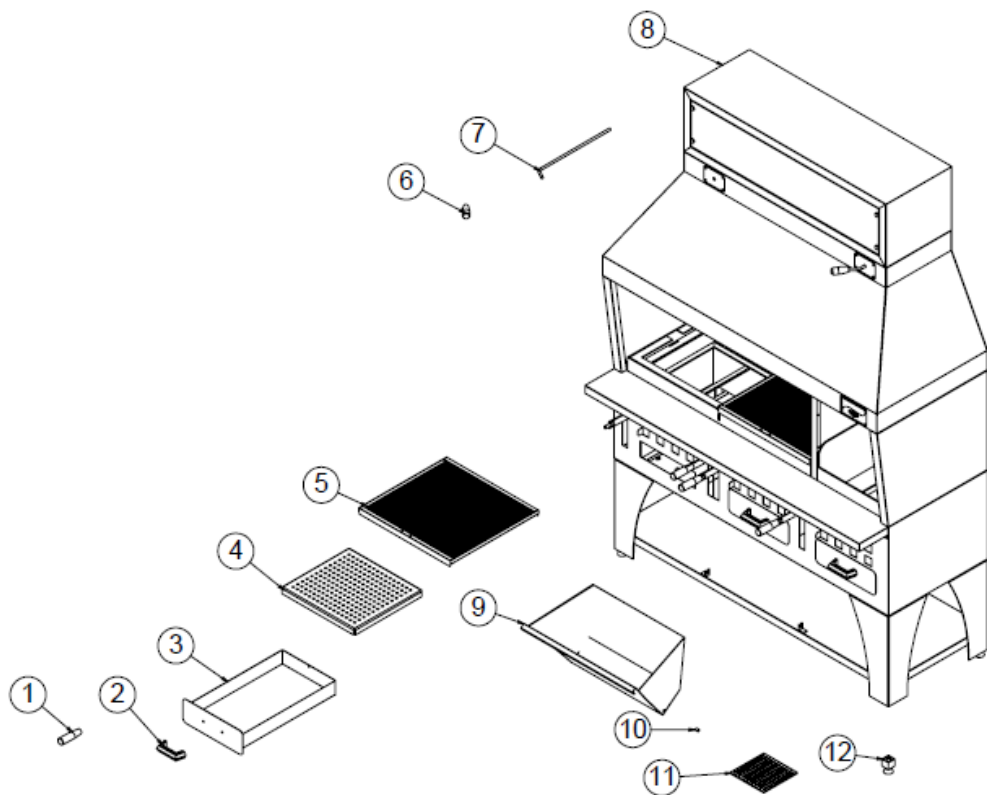
La manutenzione può essere eseguita solo da personale qualificato, esperto e autorizzato..

### MANUTENZIONE

Le cappe ed i filtri della griglia vanno controllati e puliti frequentemente in quanto le alette di ventilazione necessitano di una manutenzione periodica.

# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## F ELENCO PEZZI DI RICAMBIO - DISEGNO ESPLOSO



# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

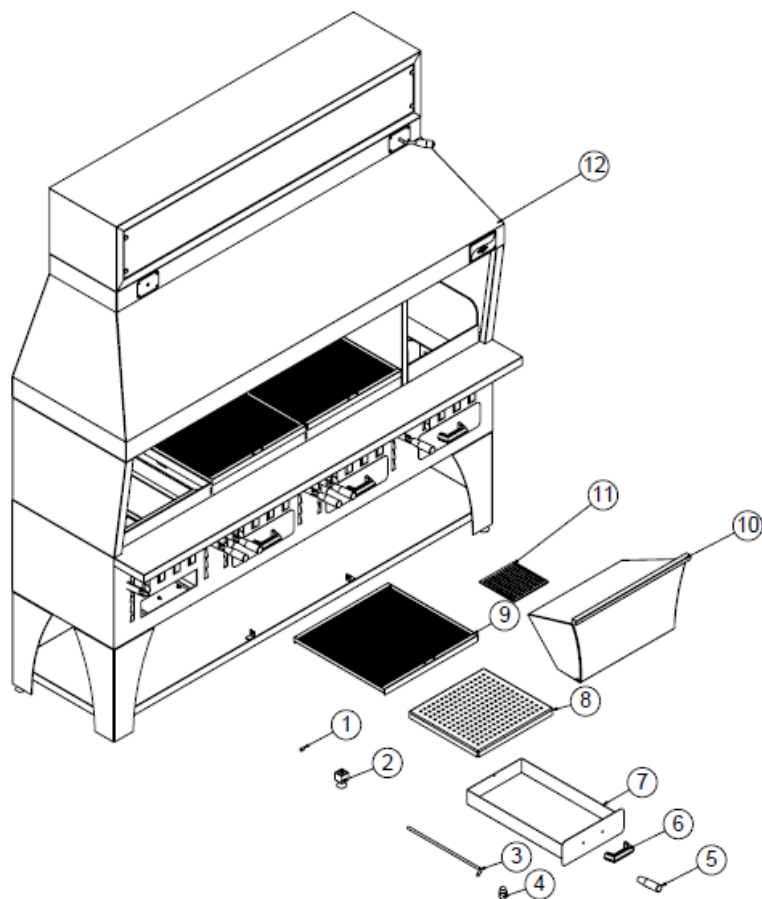
## F ELENCO PEZZI DI RICAMBIO - DISEGNO ESPLOSO

<b>CODICE PRODOTTO : WGE16</b>		
<b>NO</b>	<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>CODICE P.</b>
1	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-004
2	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-010
3	GRUPPO INTERMEDIO CASSETTO	ARA-KNX.PRG-0005
4	FOGLIO GRIGLIA	YSC-KNX.PRG-LZ-0040
5	GRUPPO INTERMEDIO GRIGLIA	ARA-KNX.PRG-0004
6	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-005
7	CAMINO COPERTURA CANNA FUMARIA	YTL-KNX.PRG-KS-0004
8	TELAIO	-
9	LAMIERA CASSETTO CARBONE	YSC-KNX.PRG-PN-0022
10	PERNO DEL CASSETTO	YTL-KNX.PRG-KS-0009
11	FOGLIO DI COPERTURA DEL CAMINO DI ARROSTIMENTO	YSC-KNX.PRG-LZ-0045
12	PIEDE	M.MUH-AYK-40*40-001



# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## F ELENCO PEZZI DI RICAMBIO - DISEGNO ESPLOSO



# GRIGLIA A PARETE PROFESSIONALE

## F ELENCO PEZZI DI RICAMBIO - DISEGNO ESPLOSO

CODICE PRODOTTO : WGE215		
NO	NOME DEL PRODOTTO	CODICE P.
1	PERNO DEL CASSETTO	YTL-KNX.PRG-KS-0009
2	PIEDE	M.MUH-AYK-40X40-001-40X40
3	CAMINO COPERTURA CANNA FUMARIA	YTL-KNX.PRG-KS-0004
4	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-004
5	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-005
6	MANIGLIA	M.AKS-KLP-BKL-010
7	GRUPPO INTERMEDIO CASSETTO	ARA-KNX.PRG-0005
8	FOGLIO GRIGLIA	YSC-KNX.PRG-LZ-0040
9	GRUPPO INTERMEDIO GRIGLIA	ARA-KNX.PRG-0004
10	LAMIERA CASSETTO CARBONE	YSC-KNX.PRG-PN-0022
11	FOGLIO DI COPERTURA DEL CAMINO DI ARROSTIMENTO	YSC-KNX.PRG-LZ-0045
12	TELAIO	-