



Pro Ravintolalaitteet
VOILEIPÄGRILLI KÄYTTÖOHJE
PANINI GRILL USER MANUAL



CE RoHS

Voileipägrillin rakenne yhdistää tyylikkään muotoilun, tehokkaan rakenteen, helppokäyttöisyyden ja vaivattoman huollettavuuden. Grillin lämpötila on helposti säädettävissä eri tarpeiden mukaan. Laite on ensisijaisesti tarkoitettu voileipien grillaamiseen, mutta sitä voidaan käyttää myös muiden elintarvikkeiden valmistukseen.

VAROITUS: Kaikki muutokset, virheellinen asennus, luvattomat säädöt tai huoltotyöt, jotka suorittaa valtuuttamaton henkilöstö, voivat aiheuttaa omaisuusvahinkoja tai henkilövahinkoja. Ota yhteyttä laitteen toimittajaan tarvittavia säätöjä tai korjauksia varten. Kaikki huolto- ja korjaustyöt tulee suorittaa ainoastaan koulutetun ja valtuutetun ammattilaisen toimesta.

VAROITUS: Turvallisuutesi vuoksi laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan.

HUOMIO: Turvallisuussyistä älä sijoita tai säilytä helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja sandwich-grillin läheisyydessä. Tarkasta mahdolliset varoitukset alkuperäisellä kielellä englanninkielisestä manuaalista.

Huomautukset

- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan ammattikäyttöön.
- Älä pura tai muokkaa laitetta.
- Nosta ylägrilliyksikköä tasaisesti; äkillinen nostaminen voi aiheuttaa vaurioita tai loukkaantumisen.
- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä upota laitetta veteen äläkä suihkuta vettä grillilevyille. Vesi voi aiheuttaa oikosulun, loukkaantumisen tai laitteen vaurioitumisen.
- Vältä vaurioita: älä purista materiaaleja grillien väliin äläkä aseta raskaita esineitä grillipinnoille.
- Käytön aikana laitteen runko ja grillilevyt kuumenevat ja voivat aiheuttaa palovammoja kosketettaessa.
- Älä käytä maadoittamatonta virtajohtoa.
- On suositeltavaa irrottaa laite sähköverkosta ukonilman aikana mahdollisten salamaniskujen aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi.
- Vältä säätimien ja grillipintojen vaurioittamista terävillä tai raskailla esineillä.
- Katkaise virta päivittäisen käytön jälkeen.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vaurioitunut.
- Kaikki sisäiset korjaus- ja huoltotoimenpiteet on suoritettava valmistajan valtuuttaman huoltoteknikon toimesta.

Ominaisuudet

- Ulkokuori ja rasvankeruuastia ovat ruostumatonta terästä
- Grillit on suunniteltu helppokäyttöisiksi ja helposti huollettaviksi
- Grillien lämpötilat voidaan asettaa samanaikaisesti eri käyttötarkoituksiin (kaksoismalli)
- Kätevät erilliset lämpötilansäätimet ovat helppokäyttöisiä ja voivat vähentää kokonaisenergiankulutusta (kaksoismalli)
- Tarttumaton paistolevy helpottaa puhdistusta
- Ylikuumenemissuojalla varustettu lämpötilansäädin turvallista käyttöä varten

Malli	Sähkö tiedot	Teho	Parilanpinta	Mitat/mm
PG-813B	230V/50Hz	3.6kW	Täysin sileä	570x410x210

Termostaatti: 50–300 °C

Käytetään paistolevyn lämpötilan asettamiseen ja säätämiseen.

Säätönupin numerot vastaavat grillilevyn lämpötilaa. Asento "0" tarkoittaa pois päältä.

Lämmityksen merkkivalo

Merkkivalo osoittaa, että vastus kuumenee.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.

Laite ylläpitää lämpötilaa siten, että merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen.

Tämä ei ole virran merkkivalo.

Rasvankeruuastia

Astia, joka kerää rasvan, öljyn ja nesteet alemmalta grillilevyltä.

Rasvankeruuastia on irrotettava tyhjennystä ja puhdistusta varten.

Käyttöohje

- Esilämmitä laite haluttuun lämpötilaan.
- Aseta ruoka keskelle alempaa grillilevyä.
- Laske ylempi grillilevy kahvasta halutulle korkeudelle.
- Kypsennä haluttu aika.
- Nosta kahvaa ja poista ruoka.
- Pyyhi paistolevyt jokaisen kypsennyskerran jälkeen.
- Älä koskaan anna rasvan, öljyn tai muun rasvajäämän kertyä levyille, sillä se aiheuttaa hiilikertymää paistopinnoille.

Puhdistus ja huolto

- Irrota laite sähköverkosta ennen puhdistusta ja anna sen jäähtyä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan kosteaa liinaa ja mietoa, syövyttämätöntä puhdistusainetta.
- Älä upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vedellä.
- Pyyhi ulkopinnat lian poistamiseksi.
- Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa tilassa, kun se ei ole käytössä.
- Pyyhi rasva ja öljy rasvankeruuastiaan.

Vianmääritys

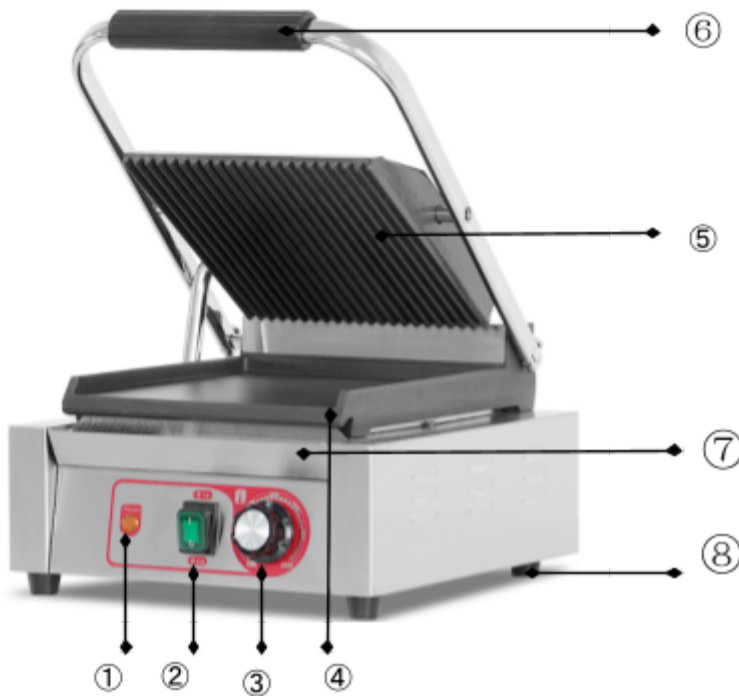
Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Grillilevyt eivät kuumene, vaikka merkkivalot palavat	Viallinen säädin Viallinen vastus / vialliset vastukset	Vaihda säädin Vaihda vastus(t)
Lämpötilaa ei voida säätää	Viallinen säädin	Vaihda säädin
Kuumennus toimii normaalisti, mutta merkkivalot eivät pala	Viallinen merkkivalo / vialliset merkkivalot	Vaihda

Älä käytä laitetta, jos jokin edellä mainituista vioista ilmenee.

Kaikki vianmääritykseen ja korjaukseen liittyvät toimenpiteet on suoritettava pätevän huoltoteknikon toimesta.

Päivittäinen tarkastus

- Tarkasta ennen käyttöä silmämääräisesti, ettei laitteessa ole vaurioita ja ettei virtajohto ole kulunut tai rispaantunut.
- Varmista, että laite on sijoitettu tasaiselle työtasolle.
- Laitteen käynnistämisen jälkeen tarkkaile, ettei ilmene poikkeavaa toimintaa ennen käyttöä.
- Tarkasta laite päivittäin ennen käyttöä. Jos laitteen toiminnasta on epävarmuutta, älä käytä laitetta.



1. Lämpötilan merkkivalo
2. Virran kytkin (ON/OFF)
3. Termostaatti 50–300 °C
4. Ala-grillilevy
5. Ylä-grillilevy
6. Lämpöeristetyt kahvat
7. Rasvankeruustia
8. Kumijalat

Huomautus: Kaksoisgrilli sisältää kaksi samanlaista laitekokonaisuutta kuin edellä on kuvattu (pois lukien kumijalat ja rasvankeruustia).

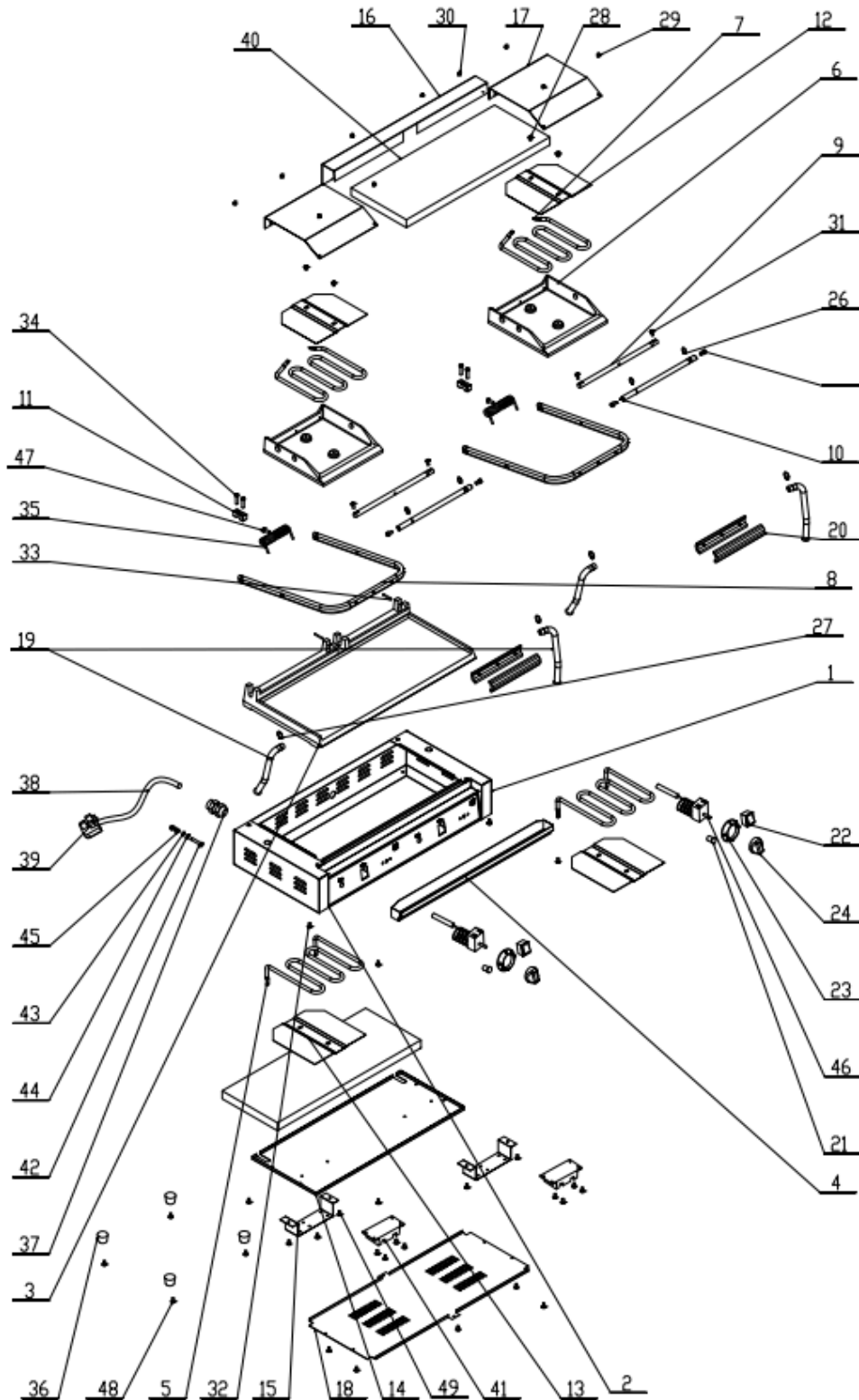
VAROITUS: Sähköiskun vaara

- Estä veden ja muiden nesteiden pääsy laitteen sisäosiin.
- Laitteen sisään joutunut neste voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä suihkuta laitetta tai sen säätimiä vedellä tai puhdistusaineilla.
- Neste voi joutua kosketuksiin sähköisten komponenttien kanssa ja aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vaurioitunut tai sitä on muutettu.

VAROITUS: Palovammavaara

- Älä kosketa kuumaa ruokaa, nesteitä tai kuumenevia pintoja laitteen kuumentuessa tai käytön aikana.
- Kuumat pinnat ja ruoka voivat aiheuttaa palovammoja. Anna kuumien pintojen jäähtyä ennen käsittelyä.
- Älä kaada tai roiskuta vettä paistopinnalle, sillä se voi aiheuttaa roiskeita tai höyryn muodostumista.

Räjätyskuva – malli: PG-813



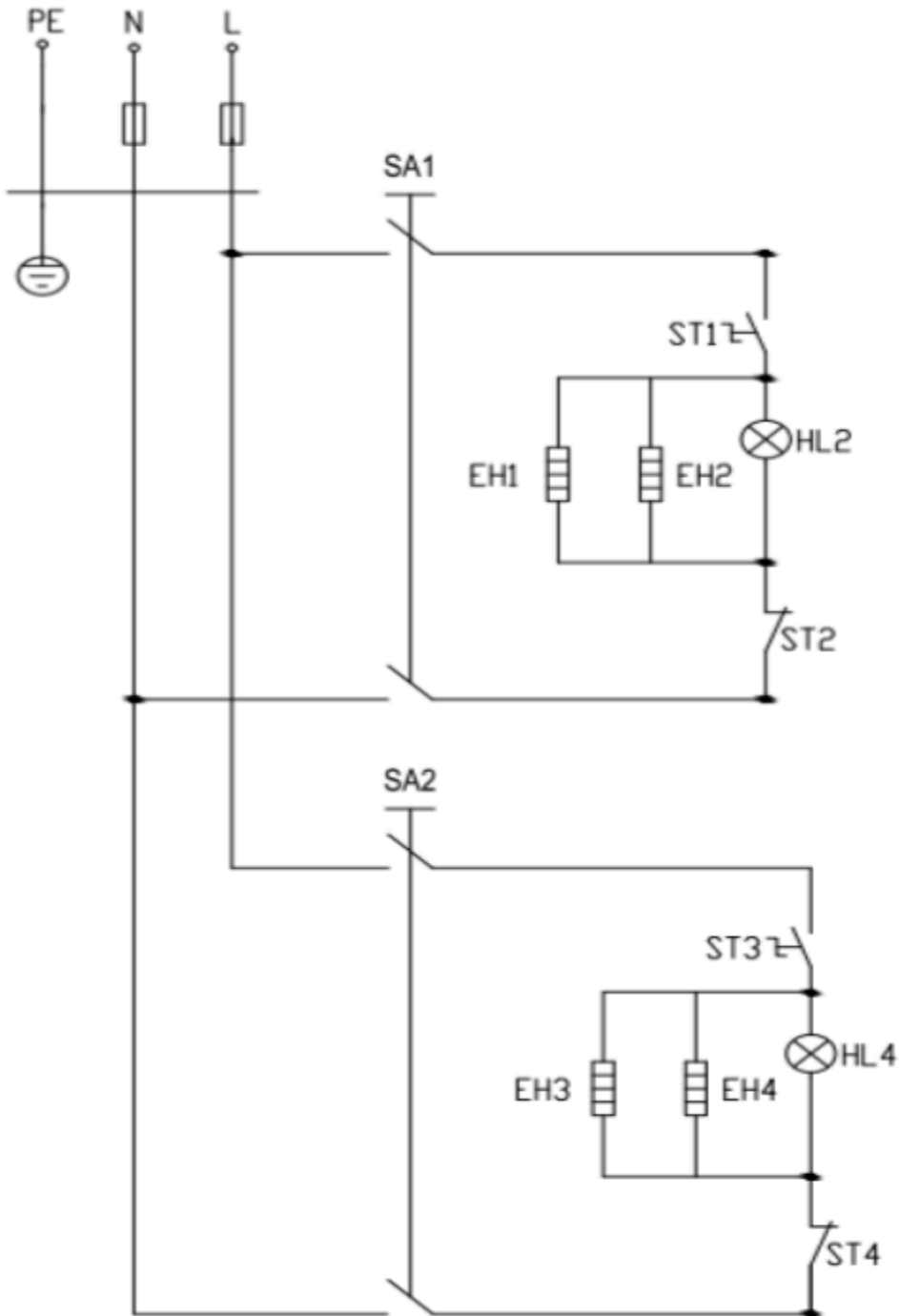
Räjätyskuva – malli: PG-813

Nro	Nimike	Määrä (kpl)
1	Laitteen runko	1
2	PVC-tarra	1
3	Alempi paistolevy	1
4	Rasvasäiliö	1
5	Alempi vastus	1
6	Ylempi paistolevy	2
7	Ylempi vastus	2
8	Kahva	2
9	Taka-akseli	2
10	Etuakseli	2
11	Kiinnityslevy	2

12	Ylemmän vastuksen suojakansi	2
13	Alemman vastuksen suojakansi	2
14	Eristysvilla	1
15	Riviliittimen kiinnike	2
16	Takalevy	1
17	Ylälevy	2
18	Pohjalevy	1
19	Johdonsuoja	4
20	Kumisuojaus	2
21	Virran merkkivalo	2
22	Virtakytkin	2
23	Termostaatin asteikkolevy	2

24	Termostaatin nuppi	2
25	Ruuvi M6×10	2
26	Lukkorengas (circlip)	4
27	Lukkorengas (circlip)	2
28	Ruuvi M5×8	4
29	Ruuvi M5×8	4
30	Ruuvi M5×8	4
31	Ruuvi M5×8	4
32	Ruuvi M5×8	4
33	Kiinnitystappi	2
34	Ruuvi M6×40	4
35	Jousi	2
36	Kumijalat	4

37	Johdonsuoja	1
38	Virtajohto	1
39	Pistotulppa	1
40	Eristysvilla	2
41	Riviliitin	2
42	Ruuvi M4×12	1
43	Aluslevy M4	1
44	Aluslevy M4	1
45	Ruuvi M4	2
46	Termostaatti	2
47	Ruuvi M5×30	1
48	Ruuvi M4×14	4
49	Ruuvi M4×8	2



ST1-ST3:Termostaatti
 HL2-HL4: Lämpötilaindikaattori
 EH1-EH3: Lämmitin
 EH2-EH4: Lämmitin
 ST2-ST4: Lämpötilarajoitin
 SA1-SA2:ON &OFF Virtakytkin



HUOLTO

+358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toimitusehdot/#takuehdot>

HoReCa Finland Oy

Y-tunnus: 3162732-4

Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

www.restarama.com