



# Гриль Контактный EG18/22/36



## Инструкция по эксплуатации

## **Содержание:**

1. Детализовка
2. Характеристики
3. Параметры
4. Транспортировка и хранение
5. Заметки
6. Примечания
7. Эксплуатация
8. Техобслуживание
9. Устранение неполадок
10. Схема подключений

Спасибо за выбор нашего продукта. Для использования оборудования на профессиональном уровне и во избежание нанесения вреда, внимательно изучите прилагающуюся инструкцию.

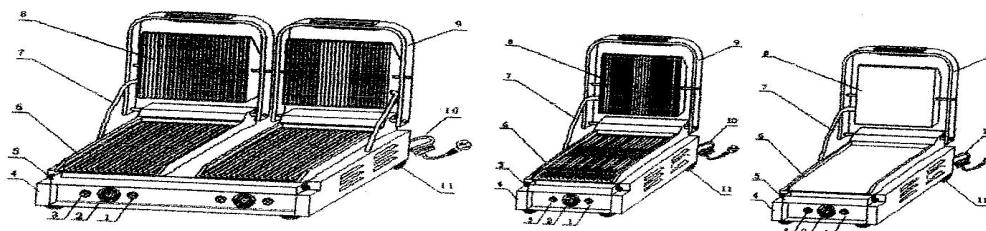
Внимание! Неправильная установка, монтаж и тех. обслуживание, могут привести к поломке оборудования.

Внимание! Хранение легковоспламеняющихся жидкостей, возле оборудования, запрещено!

Внимание! Корпус оборудования должен быть заземлен!

Гриль контактный был разработан с помощью сочетания иностранных и отечественных преимуществ, что обеспечивает пользователю модный дизайн, удобную эксплуатацию и долговечность. Температура griddle pan регулируется в соответствии с различными требованиями приготовления пищи.

### Детализировка:



- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 1-Индикатор нагрева | 2-Регулятор температуры |
| 3-Индикатор питания | 4-Нижняя опора          |
| 5-Маслосборник      | 6-Нижняя поверхность    |
| 7-Держатель         | 8-Верхняя поверхность   |
| 9-Ручка             | 10-Сетевой шнур         |
| 11-Резиновые ножки  |                         |

### Характеристики:

1. Верхняя и нижняя поверхности эмалированы, что облегчает чистку.
2. Независимый контроль температуры удобен в эксплуатации, а так же экономит энергию.
3. Температура гриля регулируется в соответствии с требованиями.
4. Гриль и аслосборник сделаны из нержавеющей стали.

## Параметры:

Назвние	Одинарный контактный гриль	Двойной контактный гриль	Одинарный контактный гриль
Модель	EG-18	EG-36	EG-022
Напряжение	220~240V	220~240V	220~240V
Частота	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Мощность	1.8KW	3.6KW	2.2KW
Кол-во регуляторов температуры	1	2	1
Диапазон температуры	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Размер гриля верх	214×214(mm)	2*214×214(mm)	338×220(mm)
Размер гриля низ	218×230(mm)	475×230(mm)	340×230(mm)
Габариты	290×305×210(mm)	570×305×210(mm)	410×305×210(mm)
Масса нетто	14kg	29kg	20kg

## Транспортировка и хранение:

При транспортировке закрепите гриль в неподвижном положении, чтобы предотвратить повреждение корпуса. Упакованный гриль следует хранить в вентеляционных скаладах. В случае непогоды, водонепроницаемые материалы должны применяться только для временного хранения.

## Заметки:

1. Рабочее напряжение оборудования должно соответствовать источнику питания.
2. Выключатель, предохранитель выключателя и розетка должны быть распаложены рядом с оборудованием.
3. Болт заземления находится на задней панели оборудования. Подключите заземление с помощью проводов и медного кабеля не меньше чем 2 мм, в соответствии с техникой безопасности.
4. Перед использованием пользователь должен проверить надежность соединений, напряжения и заземлений.
5. Не кладите посторонние предметы на верхнюю поверхность оборудования.
6. Перед чисткой оборудования отключите электропитание, не используйте влажное полотенци и избегайте попадания воды на оборудование во время чистки.
7. Регулируемый диапазон температуры от 50 ~ 200°C.
8. Не храните воспламеняющиеся предметы вблизи оборудования. Комнатная температура должна быть ниже 45°C, а влажность до 85%.
9. Монтаж техническое обслуживание должны производиться профессиональным техником.

## Примечания:

<b>Внимание!</b>
●Эксплуатировать данное оборудование может только квалифицированный повар.
●Не ремонтируйте и устанавливайте машину самостоятельно. Демонтаж и утилизация могут привести к серьезной аварии.
●Перед чисткой отключите оборудование из сети. Не распыляйте воду на изделие. Может произойти короткое замыкание.
●Не ложите на оборудование тяжелые вещи. Неправильная эксплуатация оборудования может привести к его поломке или опасности.
●До и после использования оборудования не прикасайтесь к коробке и пластине модуля, во избежание получения ожогов.
●Не используйте источник питания, который не соответствует мерам безопасности.

<b>ВНИМАНИЕ!</b>
●Во время грозы отключайте оборудование из розетки.я Это позволит избежать повреждения оборудования.
●При работе на панели оборудования не используйте твердые или острые предметы.
● После окончания работы с оборудованием отключите его.
●Если провод поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.

## Эксплуатация:

1. Перед использованием, проверьте соответствие напряжения розетки и оборудования.
2. Подключите к источнику питания и включите.
3. Поверните контроллер температуры по часовой стрелке на нужную температуру. Желтый индикатор указывает на то, что элементы нагрева нагреваются.
4. Температуру можно регулировать от 180°C ~ 250°C. Необходимо около 8 минут, чтобы температура достигла до 250°C с момента включения.
5. Когда температура достигает 250°C, поднимается верхняя плита на удобную позицию. Добавьте пищевое растительное масло на нижнюю плиту, затем постепенно выложите продукты. Закройте плиты и слегка нажмите на рукоятку.
6. Когда температура достигает установленной, контроллер может отключить подачу электропитания автоматически. После этого желтый индикатор выключается, а зеленый включается. Это говорит о том, что электрические

нагревательные трубы перегрелись.

7. В передней части нижней плиты находится лоток для масла.
8. По завершению работы регулятор температуры должен указывать на OFF. Выключите устройство и отсоедините от питания.

Внимание: Существует ограничитель температуры. В режиме работы температура – 130С, а в режиме сброса работы - <40С

#### **Техобслуживание:**

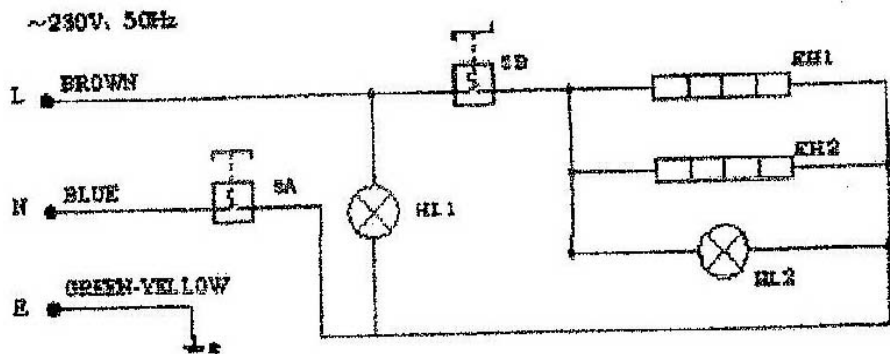
- 1.Отключите оборудование из розетки перед чисткой.
- 2.Не используйте влажное полотенце с корросивным моющим средством, для чистки плиты, поверхностей и кабеля. Запрещено мыть оборудование под струей проточной воды.
- 3.Если не будете использовать оборудование в течение какого-то врмени, поставьте температуру на OFF и отключите оборудование.
- 4.Храните оборудование в проветриваемом складе, при отключении оборудования на длительное время.

#### **Устранение неполадок:**

Проблема	Причина	Решение
1.Плиты не нагреваются, индикатор нагрева горит.	1. Контроллер температуры сломан. 2. Провод подключения сгорел. 3. Работает протектор от перегрева.	1. Замените контроллер температуры. 2. Замените провод подключения. 3. Снимите нижнюю плиту и отключите протектор.
2.Оборудование, контроллер и индикатор включены, а температура не регулируется	1.Контроллер сломан	1.Замените контроллер.
3.Индикатор не горит во время нагрева	1. Индикатор сломан	1.Замените контроллер
Индикатор включения не работает после включения оборудования.	1. Слабое напряжение, отключено электричество. 2. Сгорел предохранитель	1.Проверьте напряжение. 2.Замените предохранитель.

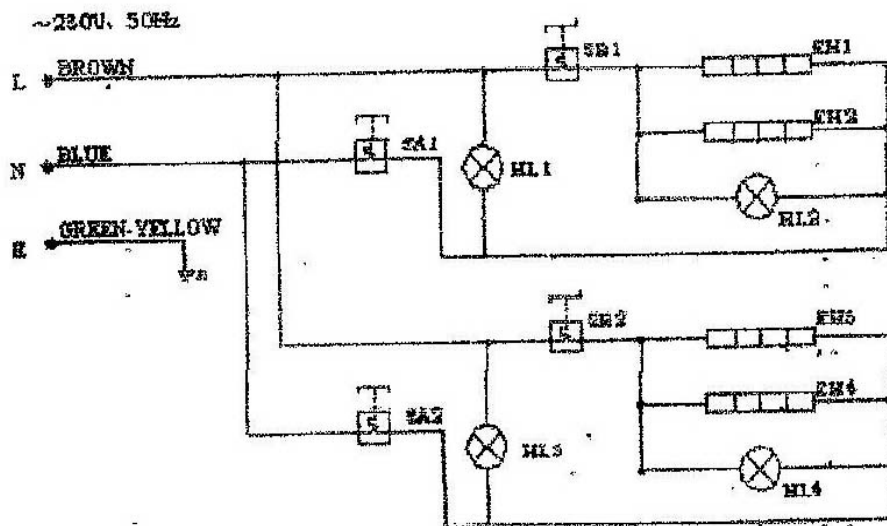
Вышеупоиянутые проблемы – для справки. В случае неисправности не используйте оборудование и обратитесь к специалисту.

Схема подключений:



EG-01 EG-02

EG-18 EG-22



EG-03

EG-36

HL1,HL3—Индикатор включения.

HL2,HL4--- Индикатор нагрева.

Е---Заземление.

SA, SA1, SA2---Контроллер температуры.