

Контактный электрогриль HEG-811 и HEG-813

Руководство пользователя

Спасибо, что выбрали наш контактный электрогриль. Чтобы максимально эффективно использовать все функции данного оборудования и сократить риск повреждений и поломок, внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя перед началом работы и сохраните руководство для обращения к нему в будущем.

Внимание! Любой самостоятельный ремонт или неправильные установка, настройка и обслуживание приведут к потере гарантии . Пожалуйста, при необходимости настройки оборудования обратитесь к производителю, т.к.сервисное обслуживание должно производиться сертифицированным специалистом.

Внимание!Для вашей безопасности, не храните в непосредственной близости от оборудования легковоспламеняющиеся жидкости, газ или другие опасные вещества.

Внимание! Корпус данного оборудования из соображений безопасности должен быть в обязательном порядке заземлен

Данный контактный электрогриль разработан производителем с учётом лучших характеристик кухонного оборудования зарубежных и местных производителей и сочетает в себе привлекательный дизайн, эргономичную конструкцию, комфортные для пользователя условия эксплуатации, обслуживания, а также износостойкость. Температура жарочных панелей регулируется в соответствии с рецептом при помощи регулятора. Так как в основном гриль используют для приготовления мяса и сэндвичей, а также для некоторых других блюд, это оборудование незаменимо прежде всего в ресторанах с западной кухней, кафе быстрого питания, в отелях,

супермаркетах и т.п. заведениях.

А. Основные характеристики

Название	Контактный электрогриль	Контактный электрогриль
Номер	HEG-811	HEG-813
Напряжение	АС 220В-240В 50Гц-60Гц	АС 220В-240В 50Гц-60Гц
Мощность	1.8кВт	3.6кВт
Диапазон температур	50~300°C	50~300°C
Размеры	400*300*210(мм)	580*400*210(мм)

В. Транспортировка и хранение

Пожалуйста, перемещайте гриль с осторожностью, не переворачивайте его, это может повлечь за собой повреждения корпуса и внутренних частей. Упакованное оборудование следует хранить в проветриваемом складском помещении с неагрессивной атмосферой. При определении оборудования на постоянное хранение следует измерить атмосферные условия в помещении и контролировать их специальными приборами.

С. Обратите внимание

1. Рабочее напряжение оборудования должно соответствовать напряжению в электросети.
2. К оборудованию должны быть подключены подходящие тумблер, автоматический выключатель с предохранителями, трехфазная розетка.
3. На задней панели оборудования находится болт заземления. Пожалуйста, подсоедините к нему кабель заземления, соответствующий стандартам безопасности, надёжнее всего выбрать медный кабель с поперечником не менее 2 мм.
4. Перед началом работы следует убедиться, что соединение с сетью надёжно, напряжение стабильно, а заземление безопасно.

5. Не размещайте на верхней панели никаких посторонних объектов и избегайте применения силы по отношению к подъемной ручке верхней панели.
6. При чистке прибора выключайте прибор из сети. Не используйте влажную ткань с агрессивными агентами, а также исключите прямое попадание воды на оборудование.
7. Температуру прибора можно регулировать в диапазоне от 50 до 200 °С. Рекомендуемая максимальная рабочая температура 200-250 °С.
8. В непосредственной близости от прибора не должно быть никаких легковоспламеняющихся предметов. Температура окружающей среды не должна превышать 45 °С, а влажность - 85%.
9. Установку и обслуживание оборудования может осуществлять только профессиональный мастер.

Особые указания

<i>Внимание!</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● Данный прибор создан для коммерческого использования и должен использоваться профессиональным поваром.
<ul style="list-style-type: none"> ● Не разбирайте корпус прибора и не ремонтируйте его самостоятельно. Не поднимайте верхнюю панель с применением силы и не оставляйте её в наклонном положении. Любая разборка и внесение изменений в конструкцию прибора может повлечь за собой аварийную ситуацию.
<ul style="list-style-type: none"> ● Перед чисткой выключите прибор и отсоедините его от сети. Не распыляйте воду непосредственно на гриль. Вода проводит электричество и станет причиной короткого замыкания. ● Исключите применение силы к прибору и не ставьте на него тяжелые предметы. Некорректное использование может привести к повреждению прибора и риску возникновения

аварийной ситуации.

- Высокая температура может послужить причиной ожогов. Во время, а также перед или после использования не прикасайтесь к корпусу и жарочным панелям, т.к.они сильно нагреваются.
- Не используйте источник электропитания, не соответствующий стандартам безопасности.

Внимание!

- При приближении грозы необходимо немедленно отключить электропитание. Это убережёт повреждение прибора от разряда молнии.
- Исключите повреждения панели управления и поверхности гриля твёрдыми или острыми предметами.
- После окончания работы следует отключить главный выключатель прибора.
- Установка и ремонт электропитания прибора должны осуществляться сертифицированными специалистами. Если поврежден шнур питания, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре, или воспользовавшись услугами квалифицированного специалиста, что поможет избежать аварийной ситуации.

D. Инструкция по эксплуатации

1. Перед использованием удостоверьтесь, что источник электропитания работает без перебоев, что обеспечит постоянное напряжение, соответствующее рабочим параметрам прибора.
2. Подсоедините прибор к розетке и включите кнопку включения.
3. Поверните ручку переключения температурного режима до нужного значения. Жёлтый индикатор сигнализирует о начале разогрева,

верхняя и нижняя жарочные панели начинают нагреваться.

4. Температурный режим можно регулировать в соответствии с различными рецептами, рекомендованный диапазон 180°C-250°C. Для нагрева до 250°C необходимо около 8 минут от момента включения.
5. Когда температура достигнет 250°C, поднимите верхнюю панель на необходимую высоту при помощи подъемной ручки. Нижнюю жарочную панель следует смазать любым пищевым растительным маслом и тут же разместить на ней продукты, которые надо пожарить. Закройте верхней панелью и слегка прижмите верхней ручкой. Следите за продуктом, чтобы определить его готовность.
6. Когда прибор нагревается до заданной температуры, температурное реле автоматически отключает электропитание. Жёлтый индикатор отключается, включается зелёный. Он сигнализирует, что нагревательный элемент отключен.
7. По нижнему переднему краю нижней панели расположен лоток для сбора капель. Использованное растительное масло и жир с мяса стекают в этот лоток с нижней панели.
8. Поднимите верхнюю панель, чтобы убрать приготовленную пищу, к примеру, сэндвич.
9. Когда температура снижается, температурное реле включает питание автоматически. Нагревательный элемент вновь начинает работу и нагревает жарочные панели.
10. По завершении работы переключатель температурных режимов следует повернуть в положение "выкл". Отключите устройство от сети и выключите электропитание.
11. Внимание: в нижней части корпуса расположен ограничитель температуры, температура срабатывания 130°C, температура перезапуска ниже 40°C. При превышении температуры срабатывает кнопка предохранителя. Для дальнейшей работы необходимо отжать

кнопку предохранителя.

Е. Чистка и обслуживание

1. Отключите электропитание перед чисткой во избежание аварийных ситуаций.
2. Используйте чуть влажную ткань с нейтральными чистящими средствами, чтобы очистить жарочную панель, поверхность оборудования и шнур питания. Промывание под струёй воды запрещено во избежание повреждений и нарушения работы.
3. В случае простоя выключите температурный переключатель и главный выключатель.
4. Пожалуйста, в случае прекращения эксплуатации храните оборудование в проветриваемом складском помещении с неагрессивной атмосферой, в чистом виде.

Ф. Решение возможных проблем

Проблемы	Причины	Решения
1. Индикаторы питания и нагрева работают, но жарочные панели не нагреваются.	<ol style="list-style-type: none">1. Сломано температурное реле.2. Сгорел один или более нагревательных элементов.3. Сработал температурный ограничитель.	<ol style="list-style-type: none">1. Замените температурное реле.2. Замените сгоревшие нагревательные элементы.3. Снимите нижнюю панель и вручную перезагрузите температурный ограничитель.
2. Прибор включен, температурный переключатель включен, работает	<ol style="list-style-type: none">1. Температурное реле не работает.	<ol style="list-style-type: none">1. Замените температурное реле.

индикатор нагрева, но невозможно регулировать температуру.		
3. Питание включено, идёт нагрев, но индикатор не горит.	1. Сломан индикатор.	1. Замените температурное реле.
Прибор включен, индикатор не горит.	1. Не работает электропитание или перебои в подаче электроэнергии. 2. Сгорел предохранитель.	1. Проверьте источник электропитания и все соединения, убедитесь, что подача электроэнергии в норме. 2. Замените предохранитель.

Вышеуказанные проблемы приведены для ознакомления. При любых неисправностях прекратите эксплуатацию и обратитесь к профессиональным работникам для диагностики и ремонта.

Н.Электросхема

230В 50Гц

коричневый синий зелёно-жёлтый

HL1, HL3----индикатор питания HL2, HL4----индикатор нагрева

SA, SA1, SA2----температурное реле E----заземление SB, SB1, SB2----

температурное реле

EH1, EH2, EH3, EH4----нагревательный элемент

Корпус данного оборудования должен быть заземлён в целях безопасности.

Спасибо за понимание.

Ежедневная проверка

Ежедневно проверяйте прибор перед началом эксплуатации и после окончания работы.

Перед использованием	Ровно ли установлен прибор?
	Не поврежден ли сетевой кабель?
	Не повреждена ли панель управления?
После использования	Нет ли подозрительного запаха?
	Нагреваются ли нижняя и верхняя жарочная панели одновременно?
	Нет ли подозрительных звуков и свободно ли поднимается верхняя панель?

ВНИМАНИЕ!

- Следует проверять прибор ежедневно.
Сделайте проверку прибора ежедневной рутиной, это поможет избежать аварийных ситуаций.
- Прекратите эксплуатацию если возникнут подозрения, что есть проблема с электрической частью.
- Обратитесь к специалисту для диагностики и ремонта прибора как можно скорее.