

Электрический гриль Саламандра HEG-580

Инструкции по использованию



Благодарим вас за покупку и использование электрической грили Саламандра серии HEG! Это изделие отличается продуманным дизайном, изготовлено из высококачественного материала известной фабрики. Для обеспечения максимальной эффективности работы данного изделия, уменьшения ненужных потерь и травм, пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед использованием и сохраните ее для дальнейшего использования.

I. Особенности

1. Оснащен автоматическим регулятором температуры для установки требуемой температуры (регулируется на 50-300 °С).
2. Увеличенная конструкция масляного ящика, расположенного в левом верхнем углу печи, удобна и практична.
3. Этот продукт подходит для сушки и выпечки всех видов свежего и замороженного хлеба и мучных изделий.
4. Подходит для всех свежих и замороженных мясных продуктов, запеченных на солнце.

II. Технические характеристики

Модель	Мощность	Напряжение	Температурный режим
HEG-580	2.4кВт	АС 220-240В/50-60Гц	50-300 °С

III. Меры предосторожности

! Не подходит для домашнего использования. Данное изделие предназначено для использования в коммерческих целях и должно эксплуатироваться квалифицированным шеф-поваром .
! Не встряхивайте и не наклоняйте устройство при использовании. Не модифицируйте, не разбирайте данное устройство, это может привести к серьезной аварии. После завершения работ закройте заслонку.
! Не открывайте корпус устройства. Изделие содержит высоковольтную цепь, и при снятии корпуса может произойти поражение электрическим током.
! При чистке не разбрызгивайте воду непосредственно на изделие. Поскольку вода обладает электропроводимостью, утечка воды из изделия может привести к поражению электрическим током.
! Не стучите по изделию и не ставьте на него тяжелые предметы. Неправильная эксплуатация может привести к повреждению оборудования и стать причиной возникновения опасности.
! Во время работы и сразу после выключения гриля, не прикасайтесь к корпусу гриля руками, чтобы не обжечься.
! Во время грозы отключайте прибор, чтобы оборудование не пострадало от молнии.
! Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем или специально обученным техническим персоналом.

Если вы не используете данное устройство, поверните термостат против часовой

стрелки, чтобы выключить его, затем выньте вилку из розетки или отключите питание.

IV. Требования к установке:

1. Все источники питания и электрические соединения должны устанавливаться обученным персоналом в соответствии с правилами техники безопасности.
2. Данное изделие следует хранить вдали от легковоспламеняющихся предметов.
3. Перед установкой оборудования, проверьте, правильно ли подключено электрическое соединение в соответствии с содержанием руководства.
4. Данное изделие должно быть установлено на устойчивой поверхности.
5. Оборудование должно быть установлено в помещении, где температура воздуха не превышает 35°C и относительной влажности воздуха не более 85%.
6. Перед установкой оборудования, убедитесь, что все комплектующие имеются в комплекте.
7. Перед установкой оборудования, проверьте внешний вид оборудования.
8. Разместите устройство так, чтобы доступ к проводам при обслуживании был легко доступен.
9. Рекомендуется установить данное устройство на устойчивый стол или стойку. (Установите устройство в месте с хорошей вентиляцией и исправным оборудованием для пожаротушения.)
10. Перед использованием, снимите пленку с поверхности изделия.
11. Подключение шнура питания должно соответствовать нормам электробезопасности.
12. Перед подключением, проверьте, соответствуют ли напряжение электросети и частота характеристикам и параметрам изделия.
13. Установите биполярный выключатель и предохранитель между устройством и кабелем питания. Когда устройство работает, погрешность измерения напряжения не должна превышать 10%.
14. С помощью подходящей отвертки надежно закрепите кабель, а с помощью медной перемычки надежно закрепите шнур питания.

V. Рабочий процесс:

1. Подключите блок питания к электросети.
2. Поверните термостат по часовой стрелке (чем больше угол поворота, тем выше температура в печи). Установите необходимую температуру, индикатор нагрева загорится, указывая на то, что электронагревательная трубка работает, и температура в печи начнет повышаться. Когда температура достигнет требуемой, термостат автоматически отключит подачу питания на нагревательную трубку, при этом индикатор погаснет. В это время температура в печи достигнет требуемой. Система автоматически поддерживает постоянную температуру, а когда температура печи падает, она автоматически нагревается и т.д. Повторяющиеся циклы обеспечивают поддержание постоянной температуры в печи в пределах заданной температуры.
3. Температуру можно выбрать в зависимости от типа готовящегося блюда, в диапазоне 180-250°C. Время разогрева гриля до 250°C составляет около 10-15 минут.

- После того, как температура достигнет 250°C , смажьте поверхность противня растительным маслом, затем равномерно выложите продукты и выпекайте в соответствии с требованиями заказчика.
- Оборудование оснащено кареткой и подставкой, двумя аксессуарами, при использовании которых можно регулировать положение каретки и подставки в зависимости от размера блюда, что позволит приготовить блюдо на должном уровне.

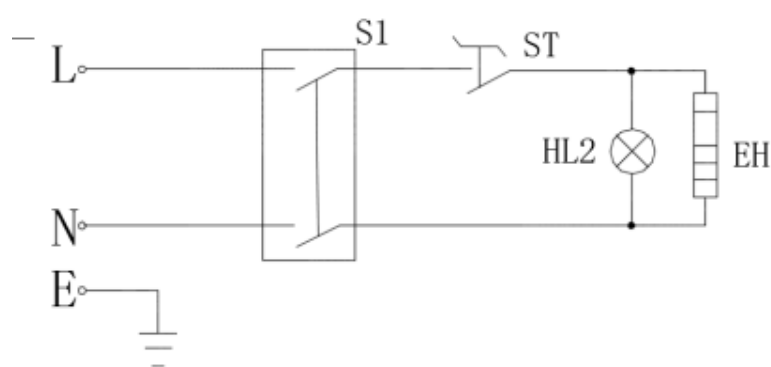
Внимание: Во время работы, надевайте изолирующие перчатки и не прикасайтесь к корпусу во избежание ожогов!

VI. Техническое обслуживание:

- Перед началом технического обслуживания выньте вилку из розетки, отключите электропитание и охладите плиту перед чисткой.
- Регулярно производите очистку гриля (рекомендуется раз в неделю), снимите крышку и извлеките каретку, опустите их в воду с отбеливателем, затем протрите внутреннюю поверхность сухой тканью, а затем протрите влажной и снова сухой тканью. Запрещается промывать оборудование под струей воды.
- Устройство должно регулярно проверяться опытным техническим персоналом. (Рекомендуется проводить это один раз в месяц).
- Всегда вначале следует подробно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации, чтобы понять характеристики, использование и методы эксплуатации печи. Инструкции по эксплуатации следует хранить надлежащим образом для дальнейшего ознакомления.
- Данное оборудование можно использовать только для запекания продуктов, оно не подходит для других целей. В данном устройстве рабочая температура составляет от 50 до 300°C .

VII. Схема подключения к электросети.

Прилагаемая принципиальная схема:



S1: Power"ON"Switch

HL2:Heat"ON"Light

ST: Temperature Controller

EH: Heating Element

S1: кнопка включения

HL2: индикатор нагрева

ST: Регулятор температуры

EH: ТЭН

VIII. Устранения неполадок:

Ошибка	Причина	Возможное решение
1. Отключите питание, плита обесточена.	1. Перегорел предохранитель 2. Шнур питания отсоединен	1. Замените предохранитель. 2. Включите шнур питания.
2. Зеленый свет не гаснет, повышение температуры печи невозможно контролировать.	1. Неисправен термостат	1. Замените термостат.
3. Индикатор не горит, но контроль температуры печи в норме.	1. Световой индикатор имеет слабый контакт. 2. Перегорела лампочка светового индикатора.	1. Проверьте, прочные ли провода. 2. Замените лампочку.