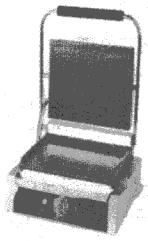
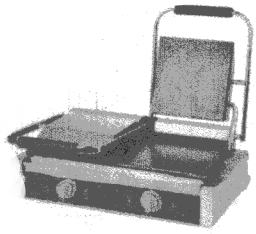


GoodFood
PREMIUM QUALITY



Інструкція з експлуатації
Грилі контактні серії ECG

Шановний користувачу!
Ми глибоко вдячні Вам за вибір нашого обладнання!
Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки він містить важливу інформацію щодо безпечного та ефективного встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою нашого обладнання.
Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію з експлуатації !!!

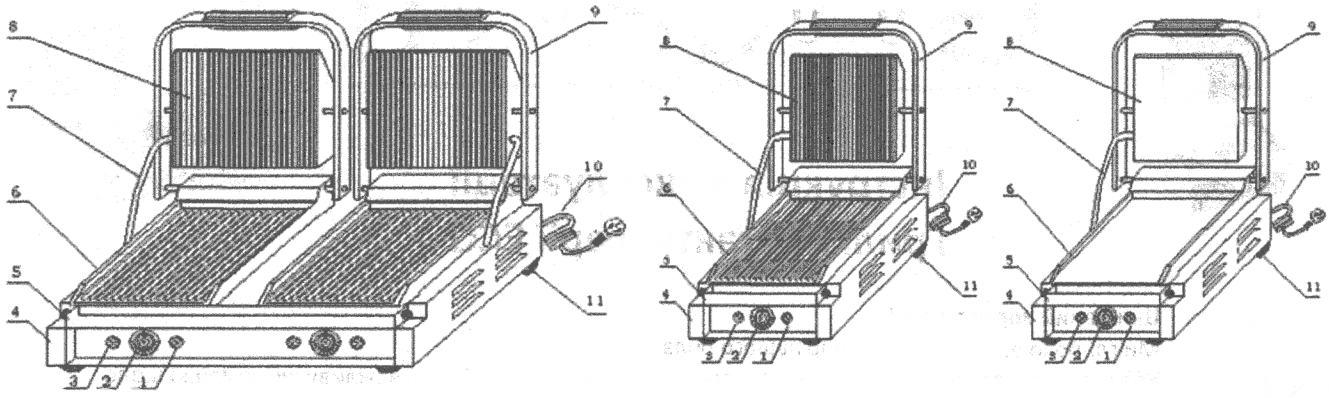
Застосування продукції
Гриль контактний це кращий вибір для роботи в закладах громадського харчування і торгівлі. Корпус виготовлений з нержавіючої сталі. Цей матеріал ідеальний в плані гігієни, він стійкий до впливу кислот і солі, а також до появи корозії. Температуру робочої поверхні можна регулювати в певному діапазоні в залежності від різних вимог приготування їжі. В основному використовується для смаження яловичини в сендвічі, а також для інших продуктів харчування.

УВАГА!!! Безпека роботи приладу гарантована лише при користуванні ним за призначенням. Всі технічні втручання, в тому числі монтаж і ремонт, робляться виключно кваліфікованими фахівцями сервісної служби. Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і / або інше використання приладу заборонено і є користуванням не відповідно до прямого призначення. Претензії будь-якого роду до виробника і / або його представника з приводу завданих збитків в результаті користування приладом не за призначенням виключені. За весь збиток при користуванні приладом не за призначенням відповідає сам споживач.

Запобіжні заходи
УВАГА!!! Щоб зменшити ризик отримання травм, при користуванні електричним обладнанням неухильно дотримуйтесь основних норм і правил техніки безпеки, в тому числі викладених в даному посібнику.

1. Розпакуйте і повністю видаліть пакувальний матеріал.
2. Встановіть прилад на рівному, стабільному місці, яке витримає його вагу і є сухим.
3. Нагрівання поверхонь може досягати 300 °С при роботі. Рекомендована максимальна робоча температура зазвичай повинна становити + 200 ... 250 °С.
4. Ніколи не ставте прилад на легко займисту основу (наприклад, скатертину або килим і т. П.).
5. Не ставте і не зберігайте горючі рідини, газ або інші об'єкти біля обладнання.
6. Температура навколишнього середовища повинна бути нижче 45 °С, вологість до 85%.
7. Підключайте обладнання тільки до заземленої розетки.
8. Користуватися адаптерами і перехідними пристроями забороняється.
9. Користуватися електричним подовжувачем забороняється.
10. Під час роботи гриля важливо, щоб ви стояли в правильному положенні. Ставайте так, щоб частини вашого тіла не знаходилися в безпосередньому контакті з обладнанням під час його роботи.
11. Не розбирайте і не переоснащуйте обладнання. Не піднімайте верхню поверхню різким рухом і не встановлюйте під нахилом.
12. Демонтаж і зміна може привести до серйозної аварії.
13. Ніколи не мийте обладнання під проточною водою.
14. Під час відключення обладнання не тягніть за провід.
15. Перед здійсненням чистки і технічного обслуговування, переконайтеся, що машина від'єднана від джерела струму.
16. Не дозволяється користуватися обладнанням, якщо пошкоджений електричний кабель або вилка кабелю, а також якщо обладнання несправне чи пошкоджене.
17. У разі пошкодження кабелю живлення, зверніться в сервісний центр для технічного обслуговування.
18. Виробник відмовляється нести відповідальність в разі неправильного використання обладнання.

Технічні характеристики



1—ІНДИКАТОР НАГРІВУ
2—РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ
3—ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ
4—НИЖНІЙ ЯЩИК
5—ПІДДОН ДЛЯ ЖИРУ
6—НИЖНЯ ПОВЕРХЯ
7—ДРОТЯНА ТРУБКА ЖИВЛЕННЯ
8— ВЕРХНЯ ПОВЕРХНЯ
9—РУКОЯТКА
10—МЕРЕЖЕВИЙ ШНУР
11—ГУМОВІ НІЖКИ

Назва	Однопостовий контактний гриль	Двопостовий контактний гриль	Однопостовий контактний гриль
Модель	ECG10/ ECG10E ребристий/гладкий	ECG13 / ECG13E ребристий/гладкий	ECG11 / ECG11E ребристий/гладкий
Напруга	220~240V /50Hz	220~240V /50Hz	220~240V /50Hz
Потужність	1.8KW	3.6KW	2.2KW
Регулятор	1	2	1
Діапазон температури	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Верхня плита	214×214(mm)	214×214(mm)	338×235(mm)
Нижня плита	235×225(mm)	485×235(mm)	345x235(mm)
Габарити	310×410×210(mm)	570×410×210(mm)	435×410×210(mm)
Вага	14kg	25,5kg	19kg

Експлуатація

1. Перед використанням, перевірте правильність установки блоку живлення, щоб переконатися, що напруга, яка подається узгоджується з ним.
2. Вставте вилку в розетку і увімкніть живлення.
3. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою до необхідної температури. Жовтий індикатор показує нагрів верхньої і нижньої поверхонь, починає піднімати температуру.
4. Температура може регулюватися в залежності від різної їжі бажано в межах 180 °C ~ 250 °C. Близько 8 хвилин необхідно для того, щоб температура піднялася до 250 °C.
5. Коли температура досягає 250 °C, підніміть верхню поверхню на необхідну відстань за допомогою ручки. Помістіть трохи рослинного масла на нижню поверхню і постійно розміщуйте на ньому їжу. Закрийте поверхні і злегка натисніть на рукоятку. Слідкуйте за їжею, поки вона не буде готова
6. Коли температура досягне встановленої позначки, регулятор температури може відключити живлення автоматично. У той же час, жовтий індикатор буде вимкнений, а зелений індикатор включений. Це показує, що ТЕНи зупинили нагрів. У нижній передній частині поверхні є піддон для масла. Залишкове рослинне масло і тваринні масла з м'яса стікають в цей піддон з нижньої поверхні.
6. Підніміть верхню поверхню, щоб взяти бутерброди та інші продукти, які вже готові.

7. Якщо температура знизиться, регулятор температури ввімкне живлення автоматично. Тени знову почнуть працювати, щоб нагріти поверхні.
8. Після закінчення роботи, регулятор температури повинен бути переведений в положення "вимкнено" Вимкніть обладнання і вимкніть.
9. Примітка: Існує обмежувач температури в нижній частині корпусу, діюча температура 130 С, а також температура скидання <40 С. При температурі вище, спрацьовує захисна кнопка. Для відновлення роботи обладнання, натисніть на захисну кнопку.

Санітарна обробка. Обладнання належить чистити хоча б один раз в день, а при необхідності і частіше. Ретельно очистіть всі вузли і деталі, незалежно від того, чи контактують вони безпосередньо з продуктом чи ні. Не можна чистити обладнання за допомогою апарату міні-мийки, промислових засобів для чищення та щіток, а також інших засобів і пристосувань, які можуть пошкодити поверхню обладнання. Перед очищенням необхідно вийняти вилку з розетки і знеструмити обладнання.

Процедура очищення обладнання. Перед проведенням очищення і технічного обслуговування слід вимкнути гриль і від'єднати його від мережі, щоб запобігти його випадковому включенню. В кінці дня очистіть робочі поверхні гриля нейтральним миючим засобом, ретельно протріть вологою ганчіркою і висушіть. Не можна використовувати металеві щітки і мочалки, тому що вони можуть пошкодити покриття робочих поверхонь. Не можна лити воду на гриль, тому що це може пошкодити електричні та електронні компоненти, розташовані всередині корпусу, і призвести до ураження електричним струмом. Регулярно стежте за наповненістю лотка для збору жиру. Злийте жир, якщо лоток майже повний. Очищення слід виконувати в кінці дня для підтримки санітарного стану обладнання. Якщо гриль не використовуватиметься тривалий час, його необхідно очистити, просушити і нанести на робочі поверхні тонкий шар рослинного масла для захисту від корозії.

Упаковка і зберігання. Не викидайте пакувальний картон вашого приладу. Він може Вам знадобитися для зберігання, при переїзді або якщо Ви в разі можливих пошкоджень будете висилати прилад в нашу сервісну службу. Повністю звільніть прилад перед введенням в дію від зовнішнього і внутрішнього пакувального матеріалу. Прилади зберігати до установки в НЕ розпакованому вигляді, дотримуючись нанесених на зовнішній стороні маркувань з установки та зберігання. Упаковку зберігати виключно за таких умов: не тримати під відкритим небом; зберігати в сухому і вільному від пилу місці; зберігати від агресивних речовин; оберігати від дії сонячних променів; уникати механічних струсів; при тривалому зберіганні (більше 3 місяців) регулярно контролювати загальний стан всіх частин і упаковки.

Правила утилізації даного продукту
Не дозволяється викидати електричне обладнання разом з побутовим сміттям. Допоможіть зоерегти природні ресурси і захистіть навколишнє середовище. Припинивши користування даним продуктом, передайте його в місцевий центр зі збору відходів або в центр зі збору вторинної сировини, помістивши на майданчик для збору електричного обладнання. Щоб знайти найближчий до Вас центр зі збору відходів, зверніться до місцевої влади

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
1. Поверхні відключаються від нагрівання, якщо індикатори нагріву і живлення обидва включені.	1. Регулятор температури зламаний. 2. Принаймні, один з нагрівальних проводів згорів. 3. Протектор температури працює.	1. Замініть контролер температури. 2. Замініть згорілий ТЕН. 3. Зніміть нижню поверхню і вручну скиньте протектор температури.
2. Живлення включено і регулятор температури включений і індикатор температури включений і температура не контролюється.	1. Регулятор температури вийшов з ладу.	1. Замініть контролер температури.
3. Індикатор не включений, коли живлення включено і процес нагріву нормальний.	1. Індикатор зламаний.	1. Замініть контролер температури.
4. Індикатор вийшов з ладу коли живлення включено.	1. Аномальне живлення або вимкнене живлення. 2. Запобіжник згорів.	1. Перевірте джерело живлення і з'єднання, щоб воно було в порядку. 2. Замініть запобіжник.

Вищезазначені проблеми надані просто для довідки. За будь-якої несправності, будь ласка, припиніть використання і зверніться до професійних техніків для перевірки і ремонту..

Електросхема

HL1, HL3---- ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ

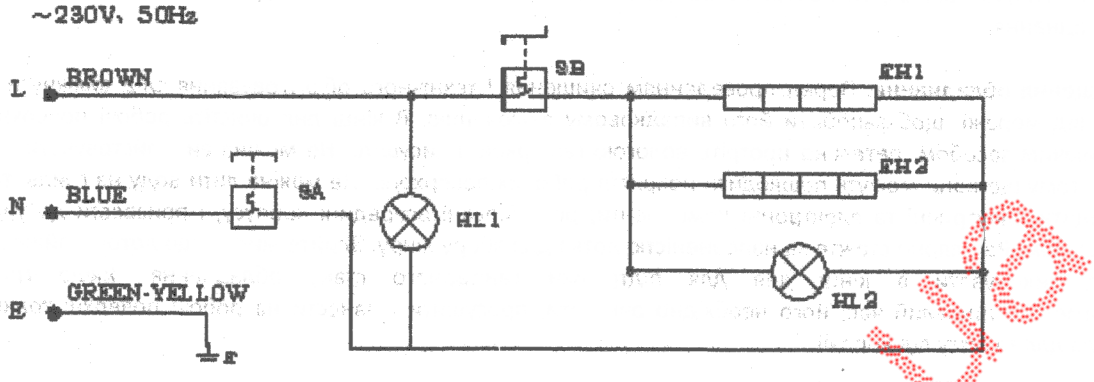
HL2, HL4---- ІНДИКАТОР НАГРІВУ

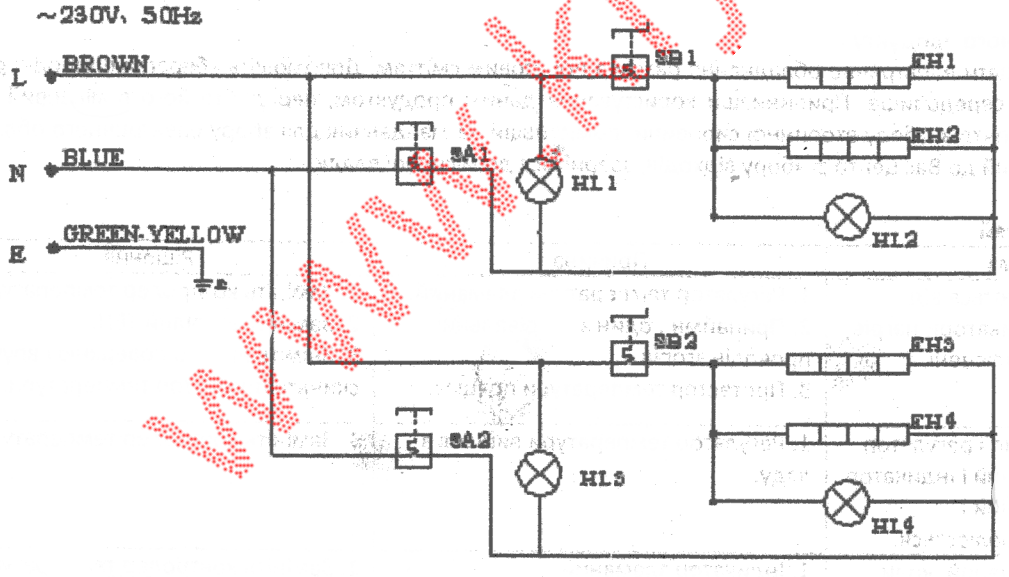
SA, SA1, SA2---- РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ

E---- ЗАЗЕМЛЕННЯ

SB, SB1, SB2---- РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ

EH1, EH2, EH3, EH4---- ТЕНИ





www.ky-v.ua

Корпус обладнання повинен бути заземлений заради безпеки.

Дякуємо Вам за співпрацю!