VIATTO

COMMERCIAL

Контактный гриль

GH-811H, GH-811EH, GH-813H, GH-813EH

Руководство по эксплуатации

Благодарим за приобретение и использование контактного гриля. Чтобы полностью и правильно использовать все рабочие функции этого аппарата и не допускать ненужного риска получения травм и материальных убытков обязательно сначала прочтите это руководство и только после этого приступайте к работе с аппаратом. Храните это руководство для использования в качестве справочника в будущем.

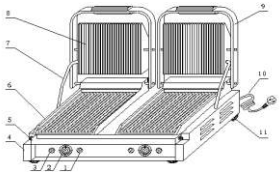
Внимание! Любые конструктивные переделки, неправильная установка, регулировка и техобслуживание могут стать причиной несчастных случаев и порчи материальных ценностей. Если аппарат нужно отрегулировать, свяжитесь с продавцом, так как все такие работы должны выполняться квалифицированными специалистами.

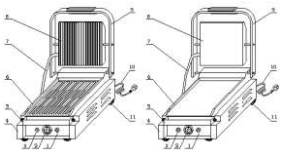
Внимание! В целях безопасности не храните и не размещайте рядом с аппаратом никаких горючих жидкостей, газовых баллонов и других подобных предметов.

Внимание! Для обеспечения безопасности кожух этого оборудования должен быть заземлен. Спасибо за понимание и сотрудничество!

Контактный гриль разработан нашей компанией с учетом всех лучших черт аналогичных аппаратов китайских и зарубежных производителей, таких как стильный дизайн, продуманная конструкция, удобство использования, простота технического обслуживания и высокая надежность. Температуру гриль-сковороды можно регулировать в некотором диапазоне под разные приготовляемые продукты. Этот гриль в основном используется для поджарки говядины для бутербродов и для поджарки других продуктов, это лучший вариант для коммерческих предприятий в сфере общественного питания, например, для ресторанов западной кухни, ресторанов быстрого питания, отелей, супермаркетов и т. п.

A. Внешняя конструкция





1—ИНДИКАТОР НАГРЕВАНИЯ 2— РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
3— ИНДИКАТОР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ 4— НИЖНИЙ ЯЩИК
5—МАСЛЯНЫЙ ПОДДОН 6— НИЖНЯЯ МОДУЛЬНАЯ ПЛИТА 7— ТРУБКА СО ШНУРОМ ПИТАНИЯ
8 — ВЕРХНЯЯ МОДУЛЬНАЯ ПЛИТА 9— РУЧКА 10— ШНУР ПИТАНИЯ 11—РЕЗИНОВАЯ НОЖКА

Конструкция, функции и характеристики

1. Верхние и нижние модульные плиты покрыты эмалью и легко чистятся.
2. Можно выбрать аппарат с двумя гриль-блоками и с одним гриль-блоком.
3. Независимая система управления температурой обеспечивает удобство обращения и экономит электричество.
4. Надежная и безопасная внутренняя тепловая защита.
5. Температуру жарки можно изменять под разные рецепты.
6. Аппарат выполнен из нержавеющей стали, масляный поддон также выполнен из нержавеющей стали.
7. Аппарат легко поднимать и опускать, с ним удобно работать и легко обслуживать.

B. Основные характеристики

Характеристики	Контактный гриль одинарный с верхней/нижней ребристой поверхностью	Контактный гриль двойной с верхними/нижними ребристыми поверхностями
Модель	GH-811H/811EH	GH-813H/813EH
Напряжение	220~240 В 50/60 Гц	220~240 В 50/60 Гц
Мощность	1,8/2,2 кВт	1,8+1,8/2,2+2,2 кВт
Количество регуляторов температуры	1	2
Диапазон температур	50~300℃	50~300℃
Размеры	310×370×230/430x370x230 (мм)	565×370×230/850x370x230 (мм)
Вес	13,8/21 кг	26/37 кг

C. Транспортировка и хранение

Необходимо аккуратно и осмотрительно обращаться с грилем при транспортировке и не переворачивать его, чтобы не повредить кожух и внутренние детали. Упакованный гриль должен храниться в проветриваемом складе, и поблизости не должно быть источников коррозионно-активных газов и веществ. При временном хранении на открытом воздухе необходимо предпринять все необходимые меры по защите от атмосферных воздействий.

D. Примечания

1. Напряжение в сети должно соответствовать рабочему напряжению аппарата.
2. Рядом с аппаратом нужно смонтировать трехфазную розетку, подходящий выключатель и автоматический выключатель или плавкий предохранитель.
3. На задней стороне аппарата есть болт для подключения заземления. Необходимо надежно заземлить аппарат через медный кабель сечением не менее 2 мм^2 в соответствии с нормативами по электробезопасности.
4. Перед началом эксплуатации аппарата необходимо проверить, чтобы контакты электрического подключения были затянуты, напряжение было правильным и постоянным, а соединение с землей надежным.
5. Нельзя класть никаких предметов на верхнюю модульную плиту, нельзя резко поднимать, трясти и прикладывать значительные усилия к верхней модульной плите.
6. При очистке аппарата нужно обязательно отключать питание. Нельзя использовать мокрую ветошь, смоченную в коррозионно-активном моющем средстве. Нельзя мыть аппарат обильным количеством воды и струей воды.
7. Температура на аппарате регулируется в пределах 50~250℃. Рекомендуется придерживаться максимальной рабочей температуры 200~250℃.
8. Не храните никаких горючих веществ вблизи аппарата. Температура окружающего воздуха должна быть ниже 45℃, влажность менее 85%.
9. Монтаж и техническое обслуживание должны выполнять квалифицированные техники.

Специальные примечания

ВНИМАНИЕ!
• **Это аппарат предназначен для коммерческого применения и на нем должен работать профессиональный повар.**
• **Не разбирайте аппарат и не вносите изменения в его конструкцию.** **Не поднимайте резко верхнюю модульную плиту; аппарат не должен располагаться под наклоном. Разборка и переделка аппарата могут привести к несчастному случаю.**
● **Перед очисткой выключите электропитание на аппарате и отключите напряжение со стороны сети.** **Не распыляйте воду прямо на аппарат.** **Вода является проводником электричества, поэтому могут возникнуть утечки электрического тока.** ● **Не кладите продукты и тяжелые предметы на аппарат.**

При неправильной эксплуатации аппарат может быть поврежден и стать источником опасности.
● **Высокая температура опасна, есть риск получения ожога.** **При работе с аппаратом, перед его использованием и по завершении работы не прикасайтесь к ящику и модульной плите, так как они сильно нагреваются.**
● **Не используйте никаких источников электропитания, которые не отвечают требованиям электробезопасности.**

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ!
● **При приближении грозы электропитание нужно обязательно отключать.** **Таким образом, исключается возможность повреждения аппарата ударом молнии.**
● **Необходимо работать аккуратно, чтобы не повредить острым или твердым предметом панель управления.**
● **После завершения работы с аппаратом необходимо отключить главный выключатель и закрыть его на замок**.
● **Монтаж и техническое обслуживание цепи должны выполнять квалифицированные электрики с соответствующим допуском.** **При повреждении шнура питания его должен заменять производитель, сотрудник сервисного центра или квалифицированный электрик, иначе появляется риск несчастного случая и пожара.**

E. Инструкция по эксплуатации

1. Перед началом эксплуатации проверьте, чтобы источник питания подходил для аппарата.
2. Вставьте вилку в розетку и включите питание.
3. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до нужной температуры. Загорится желтый индикатор, это значит, что начали нагреваться нагревательные трубки и температура на верхнем и нижнем гриле стала подниматься.
4. Температуру можно регулировать под приготовление разных продуктов в диапазоне 180℃~250℃. Для того, чтобы температура повысилась до 250℃ необходимо подождать 8 минут с момента включения аппарата.
5. После достижения температуры 250℃ возьмитесь за ручку и поднимите верхнюю модульную плиту в нужное положение. Смажьте растительным маслом нижнюю модульную плиту и положите на нее пищевой продукт. Закройте плиты и слегка прижмите ручку. Следите за продуктом до его готовности.
6. Когда температура достигнет установленного значения регулятор температуры автоматически отключит подачу напряжения, желтый индикатор потухнет, а зеленый индикатор загорится. Это значит, что электрические нагревательные трубки временно не нагреваются.
7. Внизу нижнего модуля есть масляный поддон. Избыток растительного масла и животного жира из нижней модульной плиты стекает в поддон.
8. Поднимите верхнюю модульную плиту и возьмите готовый сэндвич или другой готовый продукт.
9. Когда температура немного понизится, регулятор температуры автоматически включит подачу напряжения и нагревательные трубки снова начнут нагревать модульные плиты.
10. По окончании работы регулятор температуры нужно повернуть в выключенное положение «off». Выключите электропитание и выньте вилку из розетки.
11. Примечание: В нижнем ящике установлен ограничитель температуры, который срабатывает при температуре 130 ℃ и перезагружается при температуре <40℃. При превышении температуры срабатывает защитная кнопка. При перезапуске аппарата необходимо нажать на эту кнопку.

F. Очистка и техническое обслуживание

1. Перед очисткой отключите электропитание, чтобы исключить риск удара электротоком.
2. Модульную плиту, поверхности аппарата и шнур питания протирайте влажной салфеткой, смоченной в водном растворе нейтрального моющего средства. Запрещается мыть аппарат обильным количеством воды, чтобы не повредить никаких функций аппарата.
3. Если аппарат какое-то время не используется, то выключите регулятор температуры и главный выключатель.

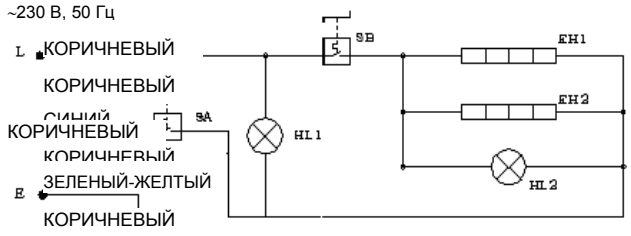
4. Если аппарат не используется длительное время, то очистите аппарат и храните его в проветриваемом складе, где нет источников коррозионно-активных газов.

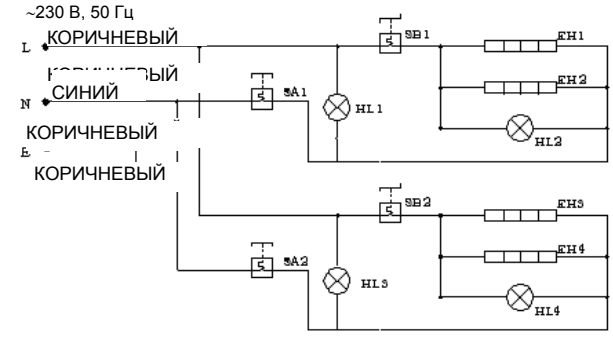
G. Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
1. Модульные плиты не нагреваются, хотя питание включено, и индикатор нагрева горит.	1. Регулятор температуры вышел из строя. 2. Сгорела как минимум одна нагревательная трубка. 3. Сработала тепловая защита.	1. Замените регулятор температуры. 2. Замените перегоревшую нагревательную трубку. 3. Снимите нижнюю плиту и вручную перезагрузите тепловую защиту.
2. При включенном электропитании, включенном регуляторе температуры и горящем индикаторе нагревания температуру невозможно регулировать.	1. Регулятор температуры не в порядке.	1. Замените регулятор температуры.
3. Индикатор не горит, хотя питание включено, и процесс нагрева работает нормально.	1. Индикатор перегорел.	1. Замените регулятор температуры.
При включении питания индикатор питания не загорается или работает ненормально.	1. Ненормальное электропитания или отсутствие электропитания. 2. Перегорел предохранитель.	1. Проверьте электропитание и подключение. 2. Замените предохранитель.

Эта таблица дана только для общего представления. При возникновении какой-либо неисправности остановите аппарат и обратитесь к профессиональным техникам для проверки и ремонта.

H. Электрическая схема





HL1, HL3---- ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ HL2, HL4----ИНДИКАТОР НАГРЕВАНИЯ

SA, SA1, SA2----РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ E---- ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ

SB, SB1, SB2----РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

EH1, EH2, EH3, EH4----НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ТРУБКИ

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОЖУХ АППАРАТА ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН. СПАСИБО ЗА СОТРУДНИЧЕСТВО!

I、Ежедневная проверка

Аппарат нужно проверять каждый день перед работой и после работы.

Перед работой	Аппарат стоит ровно и не наклонен?
	Шнур питания не изношен и не поврежден?
	Панель управления не повреждена?
После работы	Есть ли нехарактерные запахи?
	Верхняя и нижняя модульная плита нагреваются одновременно?
	Есть ли нехарактерные звуки или ненормальные явления при поднятии верхней плиты?

ВНИМАНИЕ!
● **Аппарат необходимо проверять каждый день, чтобы избежать тяжелых несчастных случаев.**
● **Если вы подозреваете, что с аппаратом что-то не в порядке, прекратите работу и при первой же возможности обратитесь к специалисту для проверки и технического обслуживания аппарата.**