Уделите внимание следующим вопросам при установке:

1. Следует использовать изделия, соответствующие переменному току.

2. Кабели, счетчики электроэнергии и воздушный выключатель должны соответствовать требованиям нагрузки изделия.

3. Изделие следует установить и подключить надежное заземление.

4. Перед использованием проверьте проводку на наличие провисаний и повреждений; при обнаружении необычных явлений, во избежание рисков, обратитесь к производителю, дистрибьютору или аналогичному персоналу.

наименование	Контактный электрический гриль	Контактный электрический гриль	Контактный электрический гриль
модель	VA-CG811E	VA-CG811	VA-CG813
Входное питание	220 В～ 50 Гц	220 В～ 50 Гц	220 В～ 50 Гц
номинальная потребляемая мощность	2,2 кВт	1,8 кВт	3,6 кВт
размер	430×410×200	290*350*200	565*370*200
терморегулятор масла	50-300℃	50-300℃	50-300℃

2. Технические параметры:

Заявление: поскольку форма и функции изделий постоянно совершенствуются, подлежат изменению без уведомления, конкретные параметры указаны на купленном изделии.

3. Знакомство с изделием:

1. Изделие используют для жарки стейков, свинины, курятины и других продуктов.

2. Выдвигаемая плита для кусков мяса увеличенной толщины, технология многоконтурной электронагревательной трубки обеспечивает более быстрое и равномерное приготовление. Высокое энергопотребление и равномерное распределение тепла быстро нагревают.

3. Система точной регулировки температуры с нагревательными трубками обеспечивает длительное сохранение эффекта нагрева и ручную регулировку стабильности температуры.

4. Термоустойчивый трехжильный силовой кабель с термоустойчивой изоляцией увеличивает срок службы и безопасность изделия.

4. Инструкции по использованию:

Включите выключатель питания, загорится желтая лампа, питание подается на изделие. Поворотом терморегулятора по часовой стрелке установите желаемую температуру, используя белые точки, начнут работать нитяные нагревательные трубки, масло для жарки начнет нагреваться. Когда температура масла достигнет заданного значения, продолжает гореть желтая лампа, нитяные нагревательные трубки выключаются, когда температура масла упадет ниже заданной температуры на 10℃, повторите процедуру выше, чтобы температура масла находилась в заданном диапазоне.

2. Жареные продукты имеют высокую температуру, избегайте попадания воды на пластину для стейка, а также опасайтесь брызг горячего масла с пластины для стейка.

3. После использования поверните терморегулятор против часовой стрелки до положения "0" и отключите питание в целях безопасности.

Жареные 4. Необходимо очищать масло с пластины, сначала отключив питание, подождав, пока масло не остынет до комнатной температуры, лопаткой сгоните масло через отверстие для слива масла в бачок для масла.

5. Для обеспечения безопасности продуктов следует использовать новое пищевое масло, запрещено использовать старое масло.

5. Распространенные неисправности и их устранение:

Неисправность	причина	Метод устранения
1、Лампа горит не ярко	Выключатель питания, предохранитель	Замените соответствующую страховку
2、Не меняется температура масла	Сгорела электронагревательная трубка	Замените нагревательную трубку
3、Регулятор температуры масла	Неисправность терморегулятора	Замените терморегулятор

6. Соображения безопасности:

Использование старого масла снижает температуру воспламенения и чаще приводит к выкипанию.

Во избежание ожогов от горячего масла не используйте слишком влажные продукты или их большое количество.

Не споласкивайте непосредственно водой и не используйте воду для промывки

Гарантийный талон

Название модели		Имя и адрес	
дата покупки		Квалификация подразделения дистрибуции (печать)	
заводской номер			

VIATTO

Гриль контактный VA-CG811E

Гриль контактный VA-CG813

Гриль контактный VA-CG811

Руководство по эксплуатации