

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание



EG 548, EG 548-2
EG 750, EG 750-2



RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

Griglia elettrica/grill serie EG

I. Introduzione:

La Griglia elettrica serie EG è il nuovo prodotto elettrotermico progettato e sviluppato con tecnologia avanzata. Adotta lo stile popolare internazionale, il corpo fatto dall'acciaio inossidabile di buona qualità, lussuoso e accattivante. I prodotti sono dotati di elementi elettrici di buona qualità, in modo da garantire risparmio energetico e sicurezza. Dotato di funzione termostato, controllo facile. La Griglia elettrica serie EG ha funzioni complete e di alta qualità, quindi, è la scelta migliore per gli alberghi, i ristoranti e i negozi di alimentari occidentali, ecc.

II. Istruzioni per l'uso:

Prima dell'uso, si prega di controllare se la tensione dell'alimentazione è conforme a quella della targhetta dei dati. Il corpo deve essere messo a terra correttamente. È vietato mettere lo stoppaccio e l'oggetto esplosivo vicino alla macchina. E mantenerlo nell' ambiente con il sistema di ventilazione maggiore.

Fase operativa:

1. Posizionare saldamente la macchina, collegare l'alimentazione, e poi la luce di indicazione diventa verde. Regolare la temperatura di lavoro a quella desiderata ; ora la luce di lavoro è gialla, la piastra di riscaldamento sta funzionando. Dopo la prova, l'utente può regolare nuovamente la manopola del termostato ; selezionare la temperatura richiesta per lavorare di nuovo.
2. Quando la temperatura raggiunge l'impostazione uno, la luce gialla si spegne, poi si trasformerà in stato di termostato, l'utente può iniziare a lavorare. Quando la temperatura scende, il termostato riprende a funzionare automaticamente. Questo processo è ciclico ripetutamente; garantire che la temperatura sia sulla portata impostata.
3. La griglia con due termostati, quello di sinistra controlla la temperatura della piastra di riscaldamento di sinistra e quello di destra controlla la piastra di riscaldamento di destra, l'utente può selezionare ciascuno o entrambi da usare.
4. Quando il cibo è pronto, l'utente può mangiarlo dopo averlo rimosso con le bacchette, evitare di usare il metallo per arrotolare o togliere il cibo, altrimenti danneggerà la superficie della piastra di riscaldamento.
5. La scatola sul fondo raccoglie l'olio rimanente della piastra di riscaldamento, dovrebbe essere pulito frequentemente per evitare fuoriuscite.

III. Istruzioni per l'uso:

Modello	Specifica	Potenza	Potenza d'ingresso	Dimensioni (mm)	Peso netto
EG548	tutta la metà	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG548-2	mezzo piatto	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG750	tutta la metà	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg
EG750-2	mezzo piatto	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg

IV. Pulizia e manutenzione:

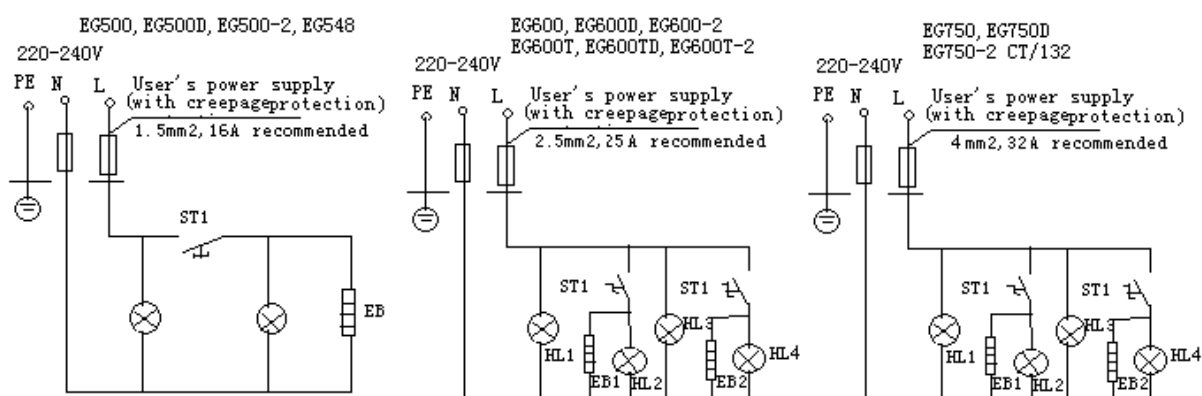
1. Togliere la spina prima di pulire la macchina.
2. Dopo ogni utilizzo, si prega di pulire con un panno morbido e asciutto, si prega di utilizzare serbatoio di lavaggio medio per pulire se necessario, evitare di utilizzare metallo tagliente, e vietare rigorosamente la pulizia con acqua.
3. L'olio rimanente della scatola sul fondo deve essere pulito frequentemente.

V. Note:

1Quando si usa questa macchina, non toccare la piastra riscaldante elettrica per evitare scottature.

2. Si dovrebbe togliere la spina o l'interruttore quando la macchina è stata fermata, si potrebbe evitare l'incidente. Tutti i lavori di salvaguardia devono essere eseguiti dopo l'interruzione dell'alimentazione. Se la macchina appare in difficoltà, non smontare da soli, si prega di contattare nostro agente o fornitore di vendita per la riparazione.

VI.Circuit Diagram:



HL1, HL3: Indicatore di potenza HL2, HL4: Indicatore di riscaldamento
EH1, EH2: tubo di riscaldamento elettrico ST1, ST2: regolatore di temperatura

EG Series of Electric Griddle/Grill

I. Introduction:

EG Series of Electric Griddle/Grill is the new electrothermal product which is designed and developed with advance technology. It adopts the international popular style, body made by good quality stainless steel, luxurious and good-looking .The products are equipped with good quality electrical elements, so that they are energy-saving and safety. Be provided with thermostat function, easy control. EG Series of Electric Griddle/Grill is with comprehensive functions and high quality, therefore, it is the best choice for the hotels, restaurants, and west-style food shops, etc.

II. Operating Instruction:

Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in the data plate. The body must be earthed properly. It is forbidden to put the tinder and explosive object near the machine. And keep it in the environment with the superior ventilation system.

Operation Step:

1. Place the machine firmly, connect the power, and then the indication light is on green. Adjust the working temperature to the required one; now working light is on yellow, the heating plate is working. After tested, the user can re-adjust the thermostat knob; select the required temperature for working again.
2. When the temperature reaches the setting one, the yellow light will turn off, then it will turn into the thermostat state, the user can start to work. When the temperature comes down, the thermostat will start working again automatically. This process is cycling repeatedly; guarantee the temperature is on the set up scope.
3. The grill with two thermostats, the left one is controlling the left heating plate's temperature and right one is controlling the right heating plate, user can select each or both to use.
4. When the food is ok, the user can eat it after take out by the chopsticks, avoid to use metal to roll up or take out the food, otherwise it will hurt the surface of the heating plate.
5. The box of bottom can be collected the remaining oil of the heating plate expediently, it should be cleaned out frequently to avoid coming out.

III. Operating Instruction:

Model	Specification	Power	Input Power	Dimension (mm)	Net Weight
EG548	all half	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG548-2	half flat/half delve	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG750	all half	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg
EG750-2	half flat/half delve	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg

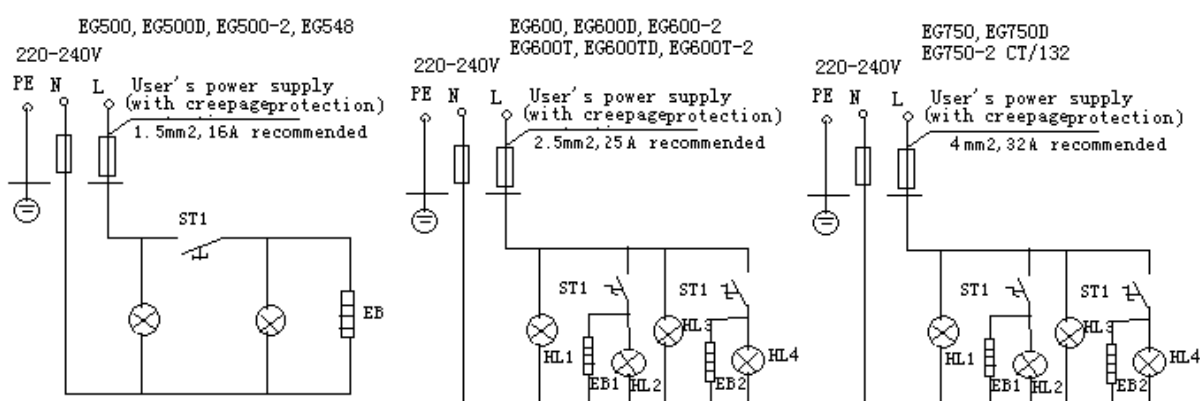
IV. Repair and Maintenance:

1. Take out the plug before clean the machine.
2. After use for each time, please clean it with soft dry fabric, please use middle washing tank to clean if necessary, avoid using sharp metal, and strictly prohibit cleaning with water.
3. The remaining oil of the box in the bottom should be cleaned out frequently.

V. Notes:

1. When you use this machine, do not touch the electrical heating floor to avoid scald.
2. You should take out the plug or switch when the machine was stopped, it could avoid the accident happen. All safeguard maintain work should be in process after shut down the power supply. If the machine appears hitch, do not dismantle by yourself, please send to our agent or sales supplier for repair.

VI. Circuit Diagram:



HL1、HL3: Power Indicator
EH1、EH2: Electric Heating Pipe

HL2、HL4: Heating Indicator
ST1、ST2: Temperature Controller

Gamme EG de Grills électriques/Plaques chauffantes

I. Introduction :

La gamme EG de plaques chauffantes/grills électriques offre des nouveaux produits électrothermiques conçus et développés avec une technologie avancée. Ils adoptent le style populaire international, avec un corps en acier inoxydable de bonne qualité, luxueux et beau. Les produits sont équipés d'éléments électriques de bonne qualité, de sorte qu'ils sont sûrs et économes en énergie. Ils comprennent la fonction de thermostat, de contrôle facile. La gamme EG de plaques chauffantes/grills électriques est dotée de fonctions complètes et de haute qualité, c'est donc le meilleur choix pour les hôtels, les restaurants et les magasins d'alimentation de style occidental, etc.

II. Instructions de fonctionnement :

Avant utilisation, prière de vérifier si la tension d'alimentation est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique. Le corps doit être correctement mis à la terre. Il est interdit de placer des matières inflammables et des objets explosifs à proximité de la machine. Il est également nécessaire de la garder dans un environnement pourvu d'un système de ventilation supérieur.

Étapes de fonctionnement :

1. Poser fermement la machine et brancher l'alimentation : le voyant lumineux devient vert. Régler la température de fonctionnement comme requis ; la lumière de service devient jaune, indiquant que la plaque chauffante fonctionne. Après l'avoir essayé, l'utilisateur peut réajuster le bouton du thermostat ; sélectionner la température requise pour le faire fonctionner à nouveau.
2. Lorsque la température atteint le réglage voulu, le voyant jaune s'éteint, puis le thermostat se met en état et l'utilisateur peut commencer à travailler. Lorsque la température baisse, le thermostat recommence à fonctionner automatiquement. Ce processus se répète à plusieurs reprises ; cela garantit que la température reste à la valeur configurée.
3. Dans le grill avec deux thermostats, celui de gauche contrôle la température de la plaque chauffante gauche et celui de droite contrôle la plaque chauffante droite. L'utilisateur peut sélectionner d'en utiliser une ou les deux.
4. Lorsque la nourriture est prête, l'utilisateur peut la servir après l'avoir retirée avec les baguettes ; éviter d'utiliser du métal pour faire rouler ou sortir la nourriture, sous peine d'endommager la surface de la plaque chauffante.
5. Le bac de fond collecte le reste d'huile de la plaque chauffante de manière appropriée : le nettoyer fréquemment pour éviter que l'huile ne déborde.

III. Instructions de fonctionnement :

Modèle	Spécification	Puissance	Puissance d'entrée	Dimension (mm)	Poids net
EG548	plaque lisse	~200-240 V, 50-60 Hz	3 kW	550×520×310	34 kg
EG548-2	plaque mi-lisse/mi-rayée	~200-240 V, 50-60 Hz	3 kW	550×520×310	34 kg
EG750	plaque lisse	~200-240 V, 50-60 Hz	6 kW	750×520×310	38 kg
EG750-2	plaque mi-lisse/mi-rayée	~200-240 V, 50-60 Hz	6 kW	750×520×310	38 kg

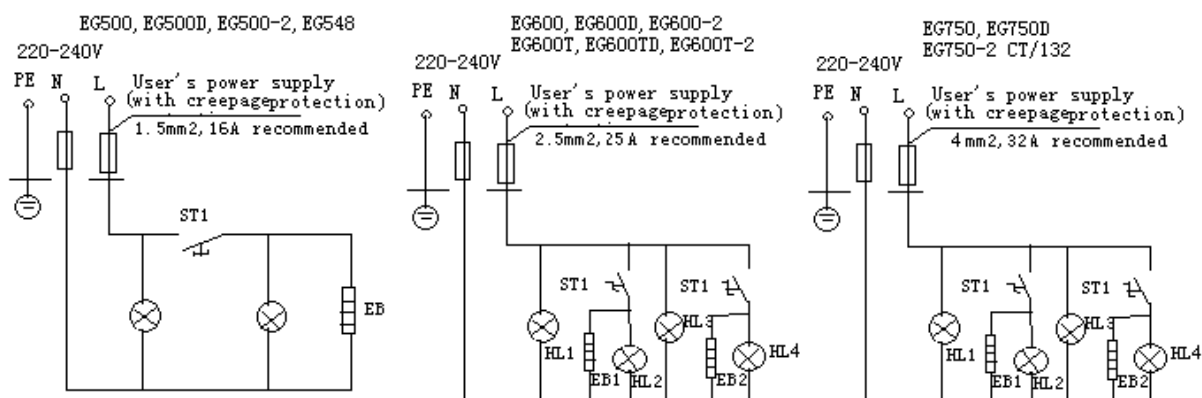
IV. Réparation et maintenance :

1. Retirer la fiche avant de nettoyer la machine.
2. Après chaque utilisation, la nettoyer avec un tissu doux et sec, utiliser un réservoir de lavage central pour nettoyer si nécessaire, éviter d'utiliser du métal aiguisé et éviter strictement le nettoyage à l'eau.
3. L'huile restante dans le bac du fond doit être nettoyée fréquemment.

V. Remarques :

1. Lors de l'utilisation de la machine, ne pas toucher la base chauffante électrique pour éviter les brûlures.
2. Retirer la prise ou couper l'interrupteur lorsque la machine a été arrêtée, pour éviter les accidents. Tous les travaux de maintenance doivent être effectués après la coupure de l'alimentation électrique. S'il semble qu'il y ait des problèmes à la machine, ne pas la démonter soi-même, mais l'envoyer à notre agent ou fournisseur revendeur pour la réparation.

VI. Schéma électrique :



HL1, HL3 : Voyant d'alimentation
EH1, EH2 : Ligne de chauffage électrique

HL2, HL4 : Voyant de chauffage
ST1, ST2 : Régulateur de température

Serie EG an elektrischen Pfannen/Grills

I. Einführung:

Die Serie EG an elektrischen Pfannen/Grills ist ein neues elektrothermische Produkt und wurde mit fortschrittlicher Technologie entworfen und entwickelt. Es hat einen international beliebten Stil, mit einem Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, luxuriös und gut aussehend. Die Produkte sind mit hochwertigen elektrischen Elementen ausgestattet, sodass sie Strom sparen und sicher sind. Ausgestattet mit Thermostatfunktion und einfacher Bedienung. Die EG-Serie an elektrischen Pfannen/Grills verfügt über umfassende Funktionen und eine hohe Qualität. Daher ist sie die beste Wahl für Hotels, Restaurants und Lebensmittelgeschäfte im westlichen Stil usw.

II. Betriebsanweisung:

Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein. Es ist verboten, Zunder oder explosive Gegenstände in die Nähe des Geräts zu bringen. Es ist mit einem hochwertigen Belüftungssystem in die Umgebung zu verwenden.

Betriebsschritte:

1. Das Gerät fest aufstellen, die Stromversorgung anschließen, sodass die Anzeige grün aufleuchtet. Die Betriebstemperatur auf die gewünschte einstellen. Die Betriebsleuchte leuchtet gelb, die Heizplatte ist in Betrieb. Nach dem Test kann der Benutzer den Thermostatregler neu einstellen. Die gewünschte Temperatur für den erneuten Betrieb wählen.
2. Wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das gelbe Licht und wechselt dann in den Thermostatzustand. Wenn die Temperatur sinkt, beginnt der Thermostat erneut automatisch. Dieser Vorgang wird wiederholt ausgeführt. Sicherstellen, dass die Temperatur im Einrichtungsbereich liegt.
3. Der Grill verfügt über zwei Thermostate, der linke steuert die und der rechte regelt die Temperatur der rechten Heizplatte, der Benutzer kann jeden einzelnen oder beide zur Verwendung auswählen.
4. Wenn die Lebensmittel fertig sind, kann der Benutzer es nach der Entnahme mit den Stäbchen essen. Metall zum Aufrollen oder Herausnehmen des Essens vermeiden, da dies die Oberfläche der Heizplatte beschädigt.
5. Im Bodenkasten kann das restliche Öl der Heizplatte aufgefangen werden. Dieser sollte häufig gereinigt werden, um ein Überlaufen zu vermeiden.

III. Betriebsanweisung:

Modell	Produktdaten	Leistung	Eingangsleistung	Abmessung (mm)	Netto Gewicht
EG548	alles halb	~200-240V,50-60Hz	3 kw	550×520×310	34 kg
EG548-2	halb glatt/ halb gerillt	~200-240V,50-60Hz	3 kw	550×520×310	34 kg
EG750	alles halb	~200-240V,50-60Hz	6 kw	750×520×310	38 kg
EG750-2	halb glatt/ halb gerillt	~200-240V,50-60Hz	6 kw	750×520×310	38 kg

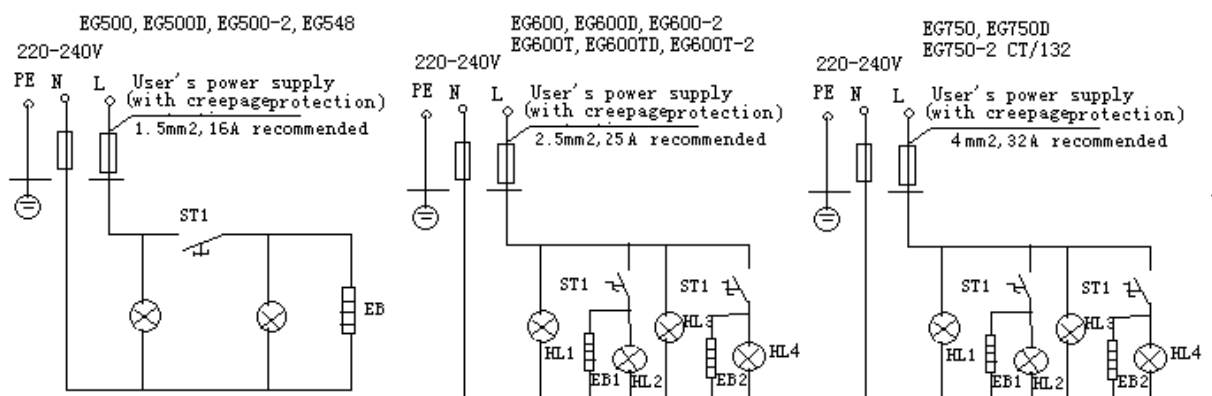
IV. Reparatur und Wartung:

1. Vor dem Reinigen des Geräts den Stecker herausziehen.
2. Nach jedem Gebrauch mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen. Für die Reinigung gegebenenfalls einen mittelgroßen Waschtank verwenden und das Verwenden von scharfem Metall vermeiden. Die Reinigung mit Wasser ist streng verboten.
3. Das im Bodenkasten verbleibende Öl sollte häufig gereinigt werden.

V. Anmerkungen:

1. Beim Gebrauch des Geräts, nicht mit dem elektrischen Heizboden in Berührung gelangen, um Verbrühungen zu vermeiden.
2. Den Stecker oder Schalter herausziehen, wenn das Gerät gestoppt wurde, um einen eventuellen Unfall zu vermeiden. Alle Sicherheitsmaßnahmen sollten nach dem Abschalten der Stromversorgung ausgeführt werden. Wenn das Gerät nicht funktioniert, dieses nicht selbst zerlegen. Bitte zur Reparatur an unseren Vertreter oder Lieferanten einsenden.

VI. Schaltplan:



HL1、HL3: Leistungsanzeige
EH1、EH2: Elektrisches Heizrohr

HL2、HL4: Heizanzeige
ST1、ST2: Temperaturregler

Serie EG de plancha/parrilla eléctrica

I. Introducción:

La serie EG de plancha/parrilla eléctrica es el nuevo producto electrotérmico diseñado y desarrollado con tecnología avanzada. Adopta el estilo popular internacional, cuerpo hecho por acero inoxidable de buena calidad, lujoso y de buen aspecto. Los productos están equipados con elementos eléctricos de buena calidad, por lo que son de energía y seguridad. Disponer de función de termostato, fácil de controlar. La serie EG de plancha/parrilla eléctrica tiene funciones completas y alta calidad, por lo tanto, es la mejor opción para los hoteles, restaurantes y tiendas de comida de estilo occidental, etc.

II. Instrucción de funcionamiento:

Antes de utilizarla, compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación se ajusta al indicado en la placa de datos. El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente. Está prohibido poner la yesca y el objeto explosivo cerca de la máquina. Y manténgalo en el ambiente con el sistema de ventilación superior.

Paso de la operación:

1. Coloque la máquina con firmeza, conecte la alimentación, y entonces la luz de indicación se encenderá en verde. Ajuste la temperatura de trabajo a la deseada ; ahora la luz de trabajo se enciende en amarillo, la placa calefactora está funcionando. Después de la prueba, el usuario puede volver a ajustar la perilla del termostato ; seleccionar la temperatura requerida para trabajar de nuevo.
2. Cuando la temperatura alcanza el ajuste uno, la luz amarilla se apagará, entonces se convertirá en el estado de termostato, el usuario puede empezar a trabajar. Cuando la temperatura baje, el termostato volverá a funcionar automáticamente. Este proceso se repite, garantizando que la temperatura se encuentra en el ámbito de configuración.
3. Laparrilla cuenta con dos termostatos, el izquierdo controla la temperatura de la placacalefactora izquierda y el derecho controla la placa calefactora derecha, el usuario puede seleccionar cada uno o ambos para utilizarlos.
4. Cuando la comida está bien, el usuario puede comerla después de sacarla con los palillos, evite usar metal para enrollar o sacar la comida, de lo contrario dañará la superficie de la placa calefactora.
5. La caja de fondo se puede recoger el aceite restante de la placa de calentamiento de manera conveniente, debe ser limpiado con frecuencia para evitar que se salga.

III. Instrucción de funcionamiento:

Modelo	Especificaciones	Potencia	Potencia de entrada	Dimensión (mm)	Red Peso
EG548	todo a medias	~200-240 V, 50-60 Hz	3 kW	550×520×310	34 kg
EG548-2	mitad lisas/mitad rayadas	~200-240 V, 50-60 Hz	3 kW	550×520×310	34 kg
EG750	todo a medias	~200-240 V, 50-60 Hz	6 kW	750×520×310	38 kg
EG750-2	mitad lisas/mitad rayadas	~200-240 V, 50-60 Hz	6 kW	750×520×310	38 kg

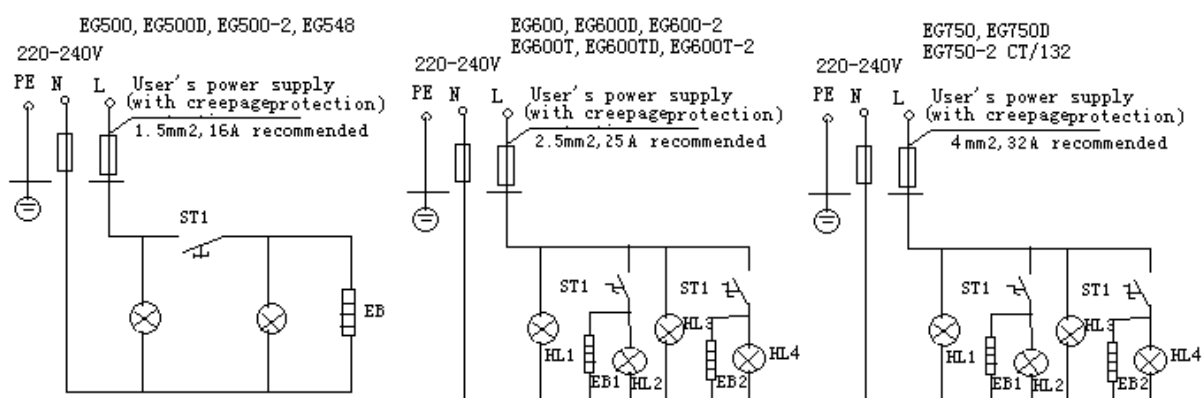
IV. Reparación y mantenimiento:

1. Saque el enchufe antes de limpiar la máquina.
2. Después de usarla cada vez, por favor límpiela con tela suave y seca, por favor use el tanque de lavado medio para limpiarla si es necesario, evite usar metal afilado, y prohíba estrictamente la limpieza con agua.
3. El aceite restante de la caja en el fondo debe limpiarse con frecuencia.

V. Notas:

1. Cuando utilice esta máquina, no toque el suelo radiante eléctrico para evitar quemaduras.
2. Si se desconecta el enchufe o el interruptor cuando la máquina está parada, se puede evitar el accidente. Todos los trabajos de mantenimiento de la seguridad deben estar en proceso después de cortar el suministro de energía. Si la máquina parece enganchada, no la desmonte usted mismo, envíela a nuestro agente o proveedor de ventas para su reparación.

VI. Diagrama del circuito:



HL1、HL3: Indicador de encendido HL2、HL4: Indicador de calentamiento
EH1、EH2: Tubo de calentamiento eléctrico ST1、ST2: Controlador de temperatura

Série EG de Grelha Elétrica/Grill

I. Introdução:

Séries EG de Grelha Elétrica/Grill é o novo produto eletrotérmico que foi concebido e desenvolvido com tecnologia avançada. Adota o estilo popular internacional, corpo fabricado em aço inoxidável de boa qualidade, luxuoso e de boa aparência. Os produtos estão equipados com elementos elétricos de boa qualidade, de modo a serem energeticamente eficientes e seguros. Ser fornecido com função de termóstato, fácil controlo. A Série EG de Grelha Elétrica/Grill possui funções abrangentes e de alta qualidade, portanto, é a melhor escolha para os hotéis, restaurantes, lojas de comida de estilo ocidental, etc.

II. Instrução de funcionamento:

Antes da utilização, verificar se a tensão da alimentação elétrica está em conformidade com a da placa de dados. O corpo deve ser ligado à terra de forma adequada. É proibido colocar o rebobinador e o objeto explosivo perto da máquina. E mantê-lo no ambiente com o sistema de ventilação superior.

Etapa de operação:

1. Colocar a máquina firmemente, ligar a corrente, e depois a luz indicadora está ligada a verde. Ajustar a temperatura de trabalho à temperatura requerida ; agora a luz de trabalho está amarela, a placa de aquecimento está a funcionar. Depois de testado, o utilizador pode reajustar o botão do termóstato ; selecionar a temperatura necessária para trabalhar novamente.
2. Quando a temperatura atinge a regulada , a luz amarela desliga-se, depois transforma-se no estado de termóstato, o utilizador pode começar a trabalhar. Quando a temperatura desce, o termóstato começará a funcionar de novo automaticamente. Este processo é cíclico repetidamente; garantir que a temperatura está no âmbito da instalação.
3. A grelha com dois termóstatos, o esquerdo controla a temperatura da placa de aquecimento esquerda e o direito controla a placa de aquecimento direita, o utilizador pode selecionar cada um ou ambos para utilizar.
4. Quando a comida estiver ok, o utilizador pode comê-la depois de a retirar pelos pauzinhos, evitar usar metal para enrolar ou retirar a comida, caso contrário, irá ferir a superfície da placa de aquecimento.
5. A caixa do fundo pode ser recolhida o óleo restante da placa de aquecimento de forma expedita, deve ser limpa frequentemente para evitar sair.

III. Instrução de funcionamento:

Modelo	Especificação	Potência	Potência de entrada	Dimensão (mm)	Líquido Peso
EG548	toda a metade	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG548-2	meio plano/ meio delv.	~200-240V,50-60Hz	3kw	550×520×310	34kg
EG750	toda a metade	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg
EG750-2	meio plano/ meio delv.	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg

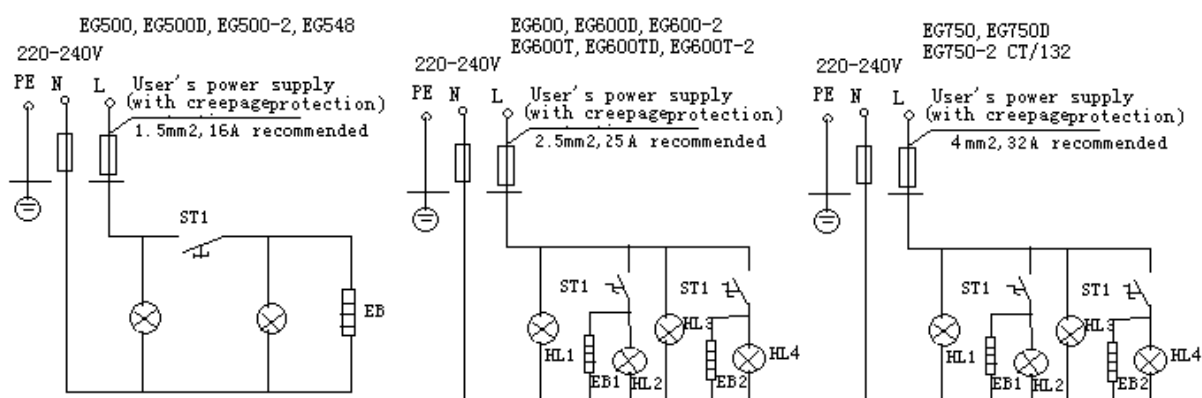
IV. Reparação e Manutenção:

1. Tirar a ficha antes de limpar a máquina.
2. Após cada utilização, limpar com tecido macio e seco, utilizar o tanque de lavagem intermédio para limpar se necessário, evitar o uso de metal afiado, e proibir estritamente a limpeza com água.
3. O óleo restante da caixa no fundo deve ser limpo frequentemente.

V. Notas:

1. Quando utilizar esta máquina, não toque no chão de aquecimento elétrico para evitar escaldaduras.
2. Deve desligar a ficha ou o interruptor quando a máquina for parada, pode evitar que o acidente aconteça. Todos os trabalhos de salvaguarda devem estar em processo após o corte do fornecimento de energia. Se a máquina aparecer engate, não desmonte sozinha, envie por favor ao nosso agente ou fornecedor de vendas para reparação.

VI. Circuit Diagram:



HL1、HL3: Power Indicator HL2、HL4: Indicador de Aquecimento

EH1、EH2: Electric Cano de Aquecimento ST1、ST2: Controlador Temperatura

Электрические грили серии EG

I. Введение:

Электрические грили серии EG представляют собой инновационные нагревательные устройства, разработанные с использованием передовых технологий. Устройства выполнены в современном стиле: их корпуса изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, благодаря чему изделия выглядят красиво и сдержанно. Кроме того, устройства оснащены электрическими элементами хорошего качества, выполненными в соответствии с необходимыми стандартами энергосбережения и безопасности. Устройство имеет встроенный термостат и отличается легкостью в управлении. Электрические грили серии EG обладают широким набором функций и отличаются высоким качеством, и благодаря этому такие устройства - лучший выбор для использования в отелях, ресторанах, на точках продажи пищевых продуктов и т. д.

II. Инструкция по эксплуатации:

Перед использованием оборудования проверьте, соответствует ли напряжение питания указанному на паспортной табличке. Необходимо выполнить правильное заземление корпуса. Запрещается размещать легковоспламеняющиеся и взрывоопасные предметы и вещества рядом с оборудованием. Оборудование следует хранить в зонах с соответствующей системой вентиляции.

Этапы эксплуатации:

1. Надежно установите устройство, подключите питание, после чего индикатор загорится зеленым цветом. Отрегулируйте рабочую температуру до требуемых значений; теперь индикатор горит желтым, и нагревательная пластина работает. После тестирования пользователь может повторно отрегулировать ручку термостата и выбрать требуемую температуру для новых рабочих циклов.
2. Когда температура достигнет значения 1, желтый индикатор погаснет, затем устройство перейдет в режим термостата, после чего пользователь может начать работу. Когда температура снизится, термостат автоматически снова начнет работу. Данный процесс повторяется циклически; благодаря этому температура находится в заданном диапазоне.

3. Гриль снабжен двумя термостатами: левый контролирует температуру левой нагревательной пластины, а правый - температуру правой нагревательной пластины, пользователь может использовать оба элемента как попеременно, так и одновременно.
4. По готовности пищу можно извлечь из устройства палочками для еды; однако следует избегать использования металлических приборов, так как это может привести к повреждению поверхности нагревательной пластины.
5. В нижнем резервуаре могут собираться излишки масла с нагревательной пластины; его следует регулярно опорожнять и чистить во избежание переливания масла через край.

III. Инструкция по эксплуатации:

М о д е л ь	Х а р а к т е р и с т и к и п р о д у к т а	М о щ н о с т ь	В х о д н а я м о щ н о с т ь	Р а з м е р ы (м м)	М а с с а б е з у п а к о в к и
EG548	половины, общ.	~200-240 В, 50-60 Гц	3 к В т	550×520×310	34 к г
EG548-2	половина плоского участка/половина понижения	~200-240 В, 50-60 Гц	3 к В т	550×520×310	34 к г
EG750	половины, общ.	~ 200-240 В, 50-60 Гц	6 к В т	750×520×310	38 к г
EG750-2	половина плоского участка/половина понижения	~ 200-240 В, 50-60 Гц	6 к В т	750×520×310	38 к г

IV. Ремонт и техническое обслуживание:

1. Перед очисткой машины извлеките вилку из розетки.
2. Каждый раз после использования устройства следует очищать мягкой сухой тканью; при необходимости можно использовать промывочный бак. Однако следует избегать использования острых металлических элементов; кроме того, очистка поверхностей с помощью воды строго запрещена.
3. Нижний резервуар следует регулярно очи

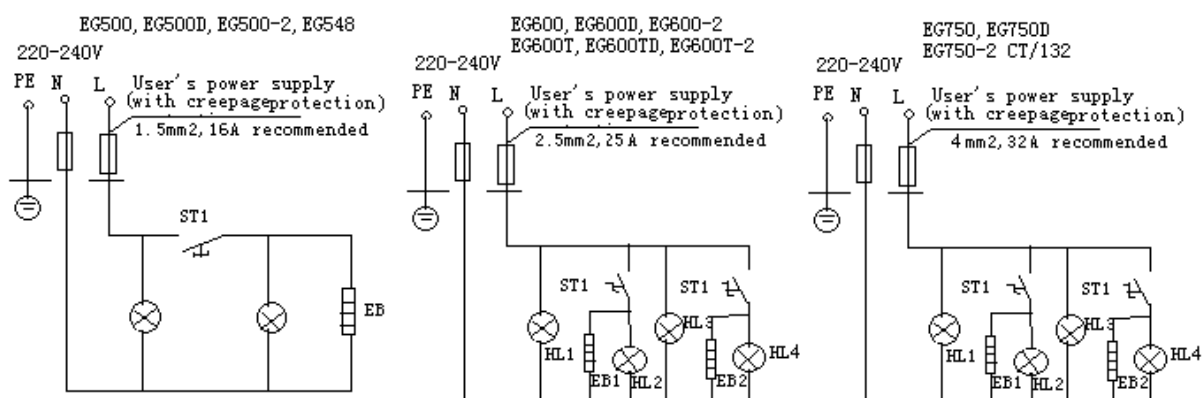
щ а т ь о т и з л и ш к о в м а с л а .

V. П р и м е ч а н и я :

1. П р и и с п о л ь з о в а н и и у с т р о й с т в а н е к а с а й т е с ь п о в е р х н о с т е й э л е к т р и ч е с к и х н а г р е в а т е л ь н ы х э л е м е н т о в , ч т о б ы и з б е ж а т ь о ж о г а .

2. П р и о с т а н о в к е о б о р у д о в а н и я и з в л е к и т е в и л к у и о т к л ю ч и т е у с т р о й с т в о в о и з б е ж а н и е в о з н и к н о в е н и я о п а с н ы х с и т у а ц и й . Р а б о т ы п о т е х н и ч е с к о м у о б с л у ж и в а н и ю д о л ж н ы в ы п о л н я т ь с я п о с л е о т к л ю ч е н и я п и т а н и я . В с л у ч а е в о з н и к н о в е н и я н е и с п р а в н о с т е й н е р а з б и р а й т е у с т р о й с т в о с а м о с т о я т е л ь н о , а о б р а т и т е с ь к н а ш е м у а г е н т у и л и т о р г о в о м у п р е д с т а в и т е л ю д л я р е м о н т а .

VI. С х е м а к о н т у р а :



HL1、HL3: И н д и к а т о р п и т а н и я
к а т о р н а г р е в а

HL2、HL4: И н д и

к а т о р н а г р е в а

EB1、EB2: Э л е к т р и ч е с к а я н а г р е в а т е л ь н а я т р у б к а

ST1、ST2: Р е г у л я т о р т е м п е р а т у р ы



Fimar S.p.a. - Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy



FIMARGROUP.IT
FORCAR.IT – FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT – FORCOLD.IT

