



## КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

ЕТ-УР-1А1

ЕТ-УР-2А1

ЕТ-УР-1С1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



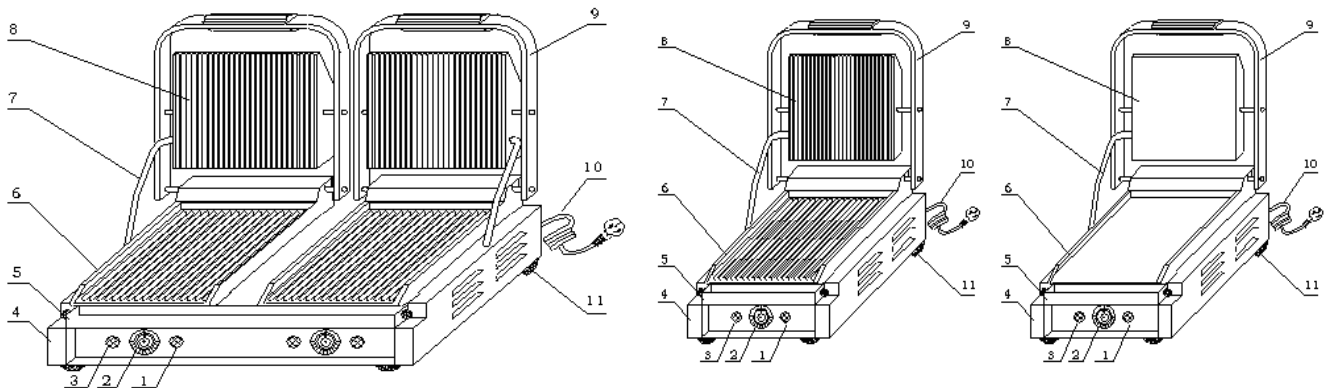
**ВНИМАНИЕ!** Неправильная установка, настройка и обслуживание могут привести к порче оборудования.

**ВНИМАНИЕ!** Для Вашей безопасности, запрещается ставить или хранить любые горючие жидкости или газы возле устройства.

**ВНИМАНИЕ!** Для Вашей безопасности, корпус устройства должен быть заземлен.

Гриль контактный разработан с комбинацией преимуществ импортных и отечественных устройств: модный дизайн, разумная структура, удобное управление, техническое обслуживание и долговечность. Температуру в жарочной сковороде можно регулировать, согласно различным требованиям приготовления пищи. В основном используется для приготовления на гриле говядины, а также для других продуктов питания. Это первый выбор для предприятий пищевой промышленности, таких как рестораны, фастфуды, гостиницы, супермаркеты и др.

## ВНЕШНИЙ ВИД



- 1—ИНДИКАТОР НАГРЕВА
- 2—РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
- 3—ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ
- 4—НИЖНИЙ КОРПУС
- 5—ПОДНОС ДЛЯ СБОРА МАСЛА
- 6—НИЖНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ
- 7—ТРУБКА ПОДАЧИ ПИТАНИЯ
- 8—ВЕРХНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ
- 9—РУЧКА
- 10—ШНУР ПИТАНИЯ
- 11—РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ

## ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ И СТРОЕНИЯ

1. Верхняя и нижняя поверхности гриля эмалированные.
2. Независимая система контроля температуры удобна в управлении и экономии энергии.
4. Встроенный температурный предохранитель является надежным и безопасным.
5. Температуру гриля можно отрегулировать согласно различным требованиям.
6. Устройство изготовлено из нержавеющей стали и выдвижной поднос для сбора масла также выполнен из нержавеющей стали.
7. Устройство можно легко поднимать и опускать. Оно удобно в обращении и обслуживании.

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ЕТ-УР-1А1	ЕТ-УР-2А1	ЕТ-УР-1С1
Напряжение	220~240В 50/60Гц	220~240В 50/60Гц	220~240В 50/60Гц
Мощность	1.8кВт	1.8+1.8кВт	2.2кВт
Кол-во регуляторов температуры	1 шт	2 шт	1 шт
Диапазон температур	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Размер верхнего гриля	214×214(мм)	214×214(мм)	340×220(мм)
Размер нижнего гриля	218×230(мм)	475×230(мм)	360×285(мм)
Габариты	290×370×220(мм)	570×370×220(мм )	410×370×220(мм )
Вес	14кг	28кг	20кг

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Пожалуйста, обращайтесь с устройством осторожно при транспортировке, не переворачивайте его вверх дном. Упакованный прибор должен храниться на складе с системой вентиляции.

## ПРИМЕЧАНИЯ

1. Рабочее напряжение оборудования должно соответствовать источнику питания.
2. Рядом с устройством должны быть: выключатель, предохранитель и трехфазная розетка.
3. На задней части оборудования установлен болт заземления. В соответствии с инструкциями безопасности, подключите провод заземления с медным кабелем на расстояние не менее 2мм.
5. Не помещайте какие-либо предметы на поверхность.
6. Отключайте питание во время очистки. Не используйте влажное полотенце с агрессивными моющими средствами.



7. Регулируемая температура оборудования составляет 50~200°C. Рекомендуемая максимальная рабочая температура - 200~250°C.
8. Не хранить легковоспламеняющиеся предметы вблизи оборудования. Температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность - менее 85%.
9. Установка и обслуживание оборудования должны производиться профессиональными техниками.

## ПРИМЕЧАНИЯ

### ОСТОРОЖНО!

- Данное оборудование предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться обученным персоналом.
- Не демонтировать и переоборудовать машину. Демонтаж и переоборудование могут вызвать серьезные аварии.
- Перед очисткой, отключите машину от питания. Не распыляйте воду непосредственно на устройство. Вода может вызвать утечку электричества.
- Не ставьте тяжелые предметы на поверхность устройства.
- Неправильная эксплуатация может привести к поломке оборудования.
- Поверхности гриля очень горячие! Не прикасайтесь к поверхностям! Опасайтесь ожогов!
- Не используйте источник питания, который не соответствует нормам безопасности.

## ВНИМАНИЕ!

- **Отключайте устройство от питания во время грозы. Это позволит избежать повреждения оборудования в случае удара молнии.**
- **Установка и обслуживание должны осуществляться сертифицированными профессионалами.**
- **В случае повреждения шнура питания, его необходимо заменить.**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед использованием, убедитесь, что напряжение питания соответствует используемому напряжению.
2. Вставьте вилку в розетку и включите питание.
3. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до нужной температуры. Загорится желтый индикатор – это значит, нагревательный провод начинает нагреваться, и верхняя и нижняя поверхности начинают повышать температуру.
4. Температура может быть скорректирована в соответствии с различными пищевыми предпочтениями в пределах 180°C~250°C. Необходимо около 8 минут для нагревания до 250°C.
5. Когда температура достигает 250°C, поднимите верхнюю поверхность гриля. Налейте немного растительного масла на нижнюю поверхность, положите продукты. Закройте крышку и слегка нажмите на ручку.
6. Когда температура достигает нужного уровня, регулятор температуры автоматически отключает питание. В то же время желтый индикатор перестает гореть, а зеленый индикатор включается.
7. В нижней передней части нижнего гриля находится масляный поддон.
8. Чтобы извлечь готовую продукцию, достаточно поднять крышку.
9. Когда температура снижается, регулятор температуры может подключить электропитание автоматически.
10. По завершении работы, поверните регулятор температуры включен в положение “off”. Отключите оборудование.

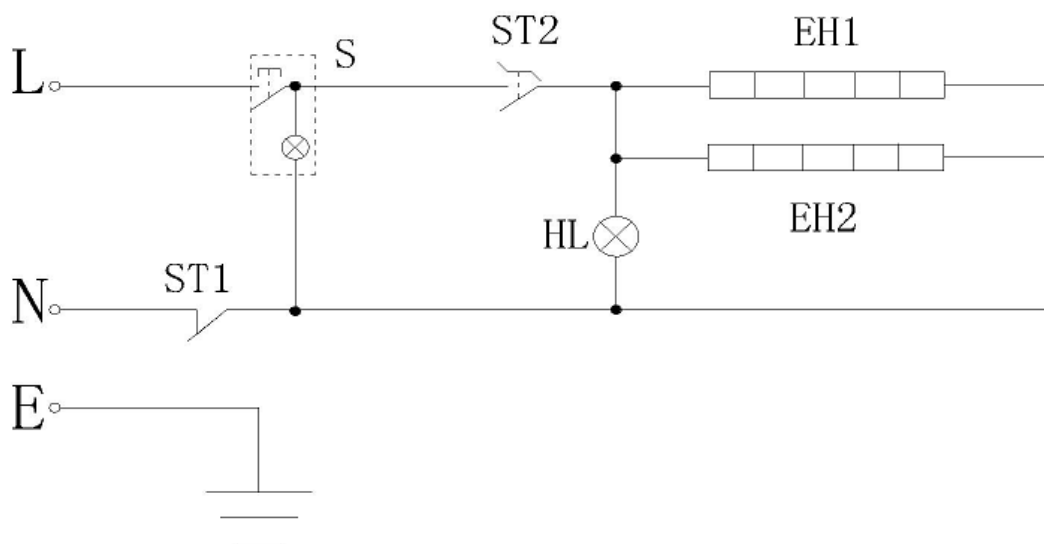
## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите электропитание перед очисткой.
2. Не используйте влажное полотенце с неагрессивным моющим средством для очистки поверхностей. Непосредственный контакт с водой также запрещен.
3. Пожалуйста, храните оборудование в проветриваемом помещении после очистки.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1. Поверхности не нагреваются, но прибор включен и индикатор горит.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Температурный контроллер неисправен.</li> <li>2. Нагревательный провод сгорел.</li> <li>3. Работает температурный протектор.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить температурный контроллер.</li> <li>2. Заменить нагревательный провод.</li> <li>3. Демонтируйте нижнюю пластину и перезагрузите температурный протектор.</li> </ol>
2. Прибор подключен к сети, температурный контроллер и индикатор включены, но температура не контролируется.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Температурный контроллер неисправен.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить температурный контроллер.</li> </ol>
3. Индикатор не горит, хотя прибор подключен к сети и нагревательный процесс в норме.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неисправен индикатор.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить температурный контроллер.</li> </ol>
4. Индикатор не горит, хотя прибор подключен к сети.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нет электропитания.</li> <li>2. Предохранитель сгорел.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте электропитание.</li> <li>2. Заменить предохранитель.</li> </ol>

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



HL---- ИНДИКАТОР  
 ST2----ТЕМПЕРАТУРНЫЙ КОНТРОЛЛЕР  
 E----ЗАЗЕМЛЕНИЕ  
 ST1----КОНТРОЛЛЕР ТЕРМОСТАТА  
 EH1, EH2,----НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ПРОВОД  
 S---- ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

## ЕЖЕДНЕВНАЯ ПРОВЕРКА

<b>Перед использованием</b>	Не наклонилась ли машина?
	Не поврежден ли шнур питания?
	Не повреждена ли панель управления?
<b>После использования</b>	Нет ли странного запаха?
	Нагреваются ли верхняя и нижняя поверхность одновременно?