ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ СЕРИИ EG
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый клиент:

Благодарим за выбор нашего оборудования, мы готовы предоставить высококачественное обслуживание и гарантируем качество в наших традициях.

I. Введение:

Электрический гриль серии EG является новым электротермическим продуктом, разработанным с использованием новейших иностранных технологий. Он объединяет международно принятый дизайн, высокое качество корпуса из нержавеющей стали, привлекательность внешнего исполнения. При его производстве используются немецкие элементы электроаппаратуры, что обеспечивает экономичность потребления энергии и безопасность. Нагреваемая поверхность имеет антипригарное покрытие, что облегчает содержание аппарата в чистоте. Он оснащен термостатом для облегчения контроля функционирования. Электрический гриль серии EG объединяет высокую функциональность и качество, предназначен для использования в гостиницах, закусочных, ресторанах и т.д.

II. Правила работы:

Перед началом эксплуатации следует проверить соответствие параметров источника энергии, выключателя и предохранителя требованиям аппарата. Аппарат должен быть надежно установлен. Строго запрещается размещать легковоспламеняемые вещества вблизи аппарата. Следует обеспечивать достаточную вентиляцию устройства.

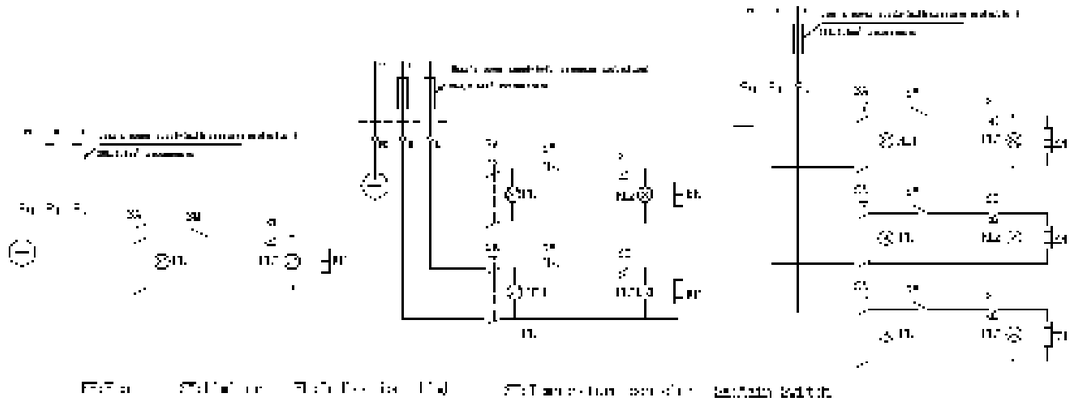
Эксплуатация:

1. Устойчиво разместить аппарат с учетом требований к рабочей температуре.
2. Подключить электроэнергию, включится рабочее освещение и нагрев рабочей поверхности. После проверки работы можно регулировать рукоятку термостата. Выбрать необходимую температуру нагрева рабочей поверхности.
3. При достижении установленной температуры рабочий индикатор гаснет. Можно приступать к использованию.
4. При работе с моделями, оснащенными двумя термостатами, расположенный слева термостат регулирует температуру нагрева верхней рабочей поверхности, расположенный справа регулирует температуру нагрева нижней рабочей поверхности. Оператор может выбирать температуру нагрева для каждой рабочей поверхности.
5. Готовый продукт снимается при помощи палочек для еды, избегать использование металлических предметов для переворачивания и снятия продукта, чтобы не повредить антипригарное покрытие рабочей поверхности.
6. В нижней части аппарата расположен маслосборник, в который стекают излишки масла, целесообразно его чистить вовремя, чтобы избежать переполнение.

III. Технические характеристики:

Модель	Харак-ка	Напряжение	Потребляемая мощность	Габаритные размеры, мм	Вес нетто
EG 548	Гладкий	220В,50Гц	3 кВт	555x473x250	25 кг
EG 548-1	Рифленый	220В,50Гц	3 кВт	555x473x250	23,5 кг
EG 548-2	1 пов-ть гладкая/1 рифленая	220В,50Гц	3 кВт	555x473x250	24 кг
EG 618	гладкая	220 В, 50 Гц	6 кВт	620×613×325	39 кг
EG 618-2	1 пов-ть гладкая/1 рифленая	220 В, 50 Гц	6 кВт	620×613×325	38 кг
EG 738	гладкая	220 В, 50 Гц	4,4 кВт	735×524×250	36 кг
EG 738-2	1 пов-ть гладкая/1 рифленая	220 В, 50 Гц	4,4 кВт	735×524×250	35,5 кг
EG 610-2	гладкая	220 В, 50 Гц	3,2 кВт	610×422×300	40 кг
EG 24L	гладкая	220 В, 50 Гц	6 кВт	610×620×360	69 кг
EG 36L	гладкая	220 В, 50 Гц	9 кВт	915×620×360	93 кг
EG 24H	гладкая	220 В, 50 Гц	6 кВт	610×620×470	73 кг
EG 36H	гладкая	220 В, 50 Гц	9 кВт	915×620×470	98 кг
EG 548B	гладкая	220 В, 50 Гц	3 кВт	555×473×250	25 кг
EG 538T	гладкая	220 В, 50 Гц	3 кВт	555×535×280	19,5 кг
EG 548A	гладкая	220 В, 50 Гц	3 кВт	555×473×250	25 кг

IV. Электрическая схема:



EH: нагревательный элемент **SM**: предохранитель **HL**: индикаторы
ST: регулятор температуры **SA**: основной выключатель

V. Обслуживание и ремонт:

1. Перед осуществлением работ по очистке необходимо отключить аппарат от сети.
2. Каждый раз после использования протирать аппарат мягкой сухой тканью. При необходимости использовать небольшую моечную ванну. Избегать использования острых металлических предметов. Строго запрещено мыть водой.

Маслосборник нижней части аппарата следует мыть по необходимости.

VI Примечания:

При использовании аппарата не дотрагивайтесь до нагревательных элементов с целью избежания ожогов.

По завершению работы следует отключить аппарат от сети с целью избежания несчастных случаев. Все работы по техническому обслуживанию должны осуществляться после отключения аппарата от сети. В случае неполадок не разбирайте аппарат, обратитесь к нашим агентам или поставщику.

Упаковочный лист

Наименование	**Количество**	**Примечание**
Электрический гриль	1	
Инструкция по эксплуатации	1	
Сертификат качества	1	