

Manuale uso e manutenzione

FRY TOP ELETTRICO PROFESSIONALE Mod. EG548, EG5482, EG750, EG750M



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.

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 mantenetelo nell' ambiente con il sistema di ventilazione maggiore.

Fase operativa:

- 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	$750 \times 520 \times 310$	38kg
EG750-2	mezzo piatto	~200-240V,50-60Hz	6kw	750×520×310	38kg

IV. Pulizia e manutenzione:

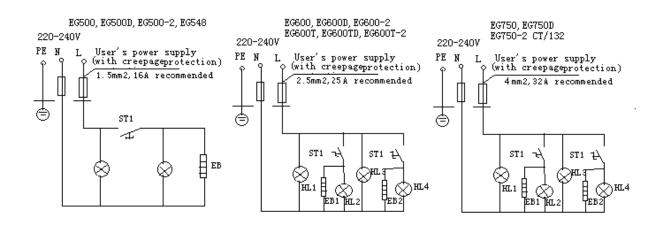
- 1. Togliere la spina prima di pulire la macchina.
- 2. Dopo ogni utilizzo, si prega di pulire con un panno morbido e asciutto, si prega di utilizzare serbatoio di lavaggio medio per pulire se necessario, evitare di utilizzare metallo tagliente, e vietare rigorosamente la pulizia con acqua.
 - 3. L'olio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



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD) Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it web site: www.chefline.it