

Grelhador de Contato Elétrico

Manual do utilizador

Obrigado pela sua compra e utilização do Grelhador de Contacto. Para fazer pleno uso deste produto e reduzir danos desnecessários e ferimentos, por favor, leia este manual cuidadosamente antes de usar esta máquina e guarde-o para referência futura.

Atenção!

Qualquer remontagem e instalação, ajuste e manutenção errados podem levar à perda de funcionalidades ou a acidentes. Entre em contato com o fornecedor caso precise de ajustar o equipamento. Todas as reparações devem ser feitas por profissionais qualificados.

Atenção!

Para sua segurança, não coloque ou armazene qualquer líquido, gás ou outros objetos inflamáveis à volta do produto.

Atenção!

O invólucro deste equipamento deve ser aterrado por razões de segurança. Obrigado pela sua cooperação!

O Grelhador de Contacto foi projetado e desenvolvido pela empresa com a combinação da vantagem de produtos similares estrangeiros e nacionais e alcança vantagens como design elegante, estrutura razoável e operação conveniente e manutenção e durabilidade. A temperatura da grelha pode ser regulada numa determinada escala de acordo com diferentes requisitos de cozedura. Usado principalmente para grelhar a carne de vaca de sanduíche e também para outros alimentos, é a primeira escolha para as empresas da indústria de alimentos, como restaurantes de comida ocidental, restaurantes de fast food, hotéis e supermercados e etc.

A. Parâmetros principais

N.º do artigo	HEG-811 HEG-811A HEG-811B	HEG-813 HEG-813A HEG-813B	HEG-811E HEG-811EA HEG-811EB	HEG-813E HEG-813EA HEG-813EB
Tensão	AC220-240V/50-60Hz	AC220-240V/50-60Hz	AC220-240V/50-60Hz	AC220-240V/50-60Hz
Alimentação	1,8 kW	1,8+1,8kW	2,2 kW	2,2+2,2kW
Faixa de temperatura	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Dimensão (mm)	305*400*210	580*400*210	425*400*210	845*400*210

B. Transporte e Armazenagem

Por favor, manuseie o grelhador com cuidado e cautela durante o transporte e não a vire de cabeça para baixo para evitar qualquer dano à concha e ao interior. O grelhador deve ser armazenado em local bem ventilado e longe de gás corrosivo. Devem ser aplicadas quaisquer medidas de proteção contra as intempéries aquando do armazenamento temporário.

C. Observações

1. A tensão de trabalho do equipamento deve corresponder à da fonte de alimentação.

2. Interruptor adequado, disjuntor de fusível e tomada trifásica devem ser instalados perto do equipamento.
3. Há um parafuso de terra na parte de trás do equipamento. Ligue o fio de terra em conformidade com as normas de segurança de forma fiável com um cabo de cobre não inferior a 2 mm.
4. Antes de usar o usuário deve verificar se a conexão é firme e tensão é regular e conexão à terra é segura.
5. Não coloque nenhum objeto na placa superior do módulo e agite a pega da operação de elevação com força súbita.
6. Corte o fornecimento de energia durante a limpeza. Não utilize toalha molhada com produto de limpeza corrosivo e não salpique diretamente água no equipamento.
7. A temperatura ajustável do equipamento é entre 50~200°C. Recomenda-se que a temperatura máxima de trabalho normalmente deve ser de 200~250°C.
8. Não guarde quaisquer objetos inflamáveis perto do equipamento. A temperatura ambiente inferior a 45°C, a humidade é inferior a 85%.
9. A instalação e manutenção dos equipamentos deve ser feita por técnicos profissionais.

Observações especiais

ATENÇÃO!	
●	Este produto é uma máquina comercial e deve ser operado por cozinheiros treinados.
●	Não desmonte e repare a máquina. Não levante a placa do módulo superior com força súbita e instalação inclinada. O desmantelamento e a alteração podem causar acidentes graves.
●	Antes de limpar, desligue a máquina e corte a fonte de alimentação. Não pulverize água diretamente para o produto. A água pode conduzir eletricidade e o vazamento de eletricidade acontece.
●	Não bata no produto e coloque objetos pesados sobre o produto. O funcionamento incorreto pode fazer com que o equipamento seja danificado e perigoso.
●	A alta temperatura causará queimaduras. Quando o equipamento estiver em uso e antes ou depois de usá-lo, não toque na caixa e na placa do módulo devido à alta temperatura.
●	Não utilize qualquer fonte de alimentação que não esteja coordenada com as normas de segurança.

ATENÇÃO!	
●	Em caso de tempestade, o fornecimento de eletricidade deve ser cortado imediatamente. Evitará que o equipamento seja danificado por causa de um raio.
●	Não destrua o painel de controle e a superfície da máquina com coisas duras ou afiadas.
●	Quando a máquina terminar de usar, o usuário deve fechar o interruptor principal.
●	A instalação e manutenção do circuito deve ser feita por profissionais especiais certificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar acidentes.

D. Instruções de Operação

1. Antes de usar, verifique se a instalação da fonte de alimentação é regular e que a tensão fornecida está de acordo com a do aparelho.
2. Coloque a ficha na tomada e ligue a alimentação.
3. Rode o controlador de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio para a temperatura necessária. O indicador amarelo mostra quando o fio de aquecimento começa a aquecer e a grelha superior e inferior começa a aumentar a temperatura.
4. A temperatura pode ser ajustada de acordo com diferentes alimentos, de preferência dentro de 180 °C ~ 250 °C. São necessários cerca de 8 minutos para que a temperatura seja elevada para 250°C a partir da alimentação ligada.
5. Quando a temperatura atingir 250°C, levante a placa do módulo superior para um local adequado pela pega de operação. Coloque um pouco de óleo vegetal comestível no prato inferior do módulo e coloque constantemente o alimento sobre ele. Feche as placas e pressione levemente a pega. Supervisione a comida até que ela esteja devidamente pronta.

6. Quando a temperatura atinge o grau de ajuste, o controlador de temperatura pode cortar a fonte de alimentação automaticamente. Ao mesmo tempo, o indicador amarelo está desligado e o indicador verde está ligado. Ele mostra que o tubo de aquecimento elétrico para de funcionar para a próxima volta.
7. Na parte inferior frontal do módulo inferior está a bandeja de óleo. Óleo vegetal substancial e o óleo animal da carne grelhada fluem para a bandeja de óleo da placa do módulo inferior.
8. Levante o prato do módulo superior para tirar os alimentos já preparados.
9. Quando a temperatura é um pouco mais baixa, o controlador de temperatura pode passar pela fonte de alimentação automaticamente. Os tubos de aquecimento recomeçam a trabalhar para aquecer as placas do módulo.
10. Após a conclusão do trabalho, o controlador de temperatura deve ser ligado para o local "desligado". Desligue o equipamento da tomada e corte a energia.
11. Aviso: Há limitador de temperatura na caixa inferior, a temperatura de ação é de 130°C e a temperatura de reposição é <40°C. Quando a temperatura está acima do botão de proteção funciona para proteção. Quando voltar a utilizá-lo, utilize-o depois de premir o botão de proteção.

E. Limpeza e Manutenção

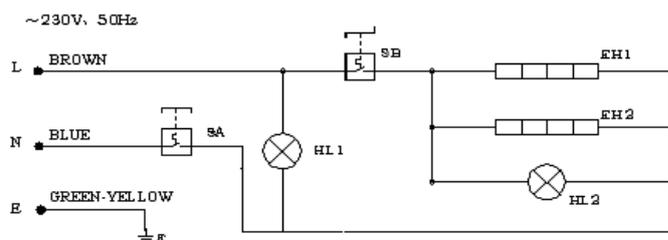
1. Corte o fornecimento de energia antes de limpar em caso de acidente.
2. Utilize toalha húmida com produto de limpeza não corrosivo para limpar a placa do módulo, a superfície do equipamento e o cabo de alimentação. Não é permitida a lavagem direta com água pois pode causar danos nas funções.
3. Se não estiver a utilizar o aparelho, desligue o controlador de temperatura e o interruptor principal.
4. Por favor, guarde o equipamento num armazém ventilado sem gás corrosivo após a limpeza quando cessar o seu trabalho durante muito tempo.

F. Solução de problemas

Problemas	Causas	Soluções
1. As placas do módulo estão sem aquecimento quando o indicador de energia e o indicador de aquecimento estão ligados.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O controlador de temperatura está partido. 2. Pelo menos um dos fios de aquecimento está queimado. 3. O protetor de temperatura não funciona. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mude o controlador de temperatura. 2. Mude o tubo de aquecimento queimado. 3. Desmonte a placa inferior e use a mão para redefinir o protetor de temperatura.
2. Quando a alimentação está ligada e o controlador de temperatura está ligado e o indicador de aquecimento está ligado e a temperatura não pode ser controlada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O controlador de temperatura está danificado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mude o controlador de temperatura.
3. O indicador não está ligado quando a energia está ligada e o processo de aquecimento é normal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O indicador está partido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mude o controlador de temperatura.
O indicador não funciona quando a energia está ligada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fonte de alimentação anormal ou fonte de alimentação de corte. 2. O fusível está queimado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique a fonte de alimentação e a conexão para que a fonte de alimentação seja normal. 2. Mude o fusível.

Os problemas acima mencionados são apenas para referência. Se ocorrer alguma falha, por favor pare de usar e recorra a técnicos profissionais para verificação e reparação.

H. Diagrama de Circuito



HL1, ----INDICADOR DE POTÊNCIA HL2, ----INDICADOR DE AQUECIMENTO

SA, , ----CONTROLADOR TEMPERAUTE E----CONEXÃO DE TERRA SB, , ----CONTROLADOR TEMPERATURA

EH1, EH2, ----FIO DE AQUECIMENTO

O INVÓLUCRO DESTA MÁQUINA DEVE SER ENTERRADO, POR RAZÕES DE SEGURANÇA. OBRIGADO PELA SUA COOPERAÇÃO.

I. Verificação diária

Todos os dias observe a situação da máquina antes ou depois de usar.

Antes de utilizar	Se a máquina está inclinada?
	Se o cabo de alimentação está velho, partido ou danificado?
	Se o painel de controlo está danificado?
Após a utilização	Se há cheiro estranho?
	Se a placa do módulo superior e inferior não pode ser aquecida ao mesmo tempo?
	Existe algum barulho estranha ou a máquina está fora de controle durante o manuseamento?

ATENÇÃO!

- Deve verificar a máquina todos os dias para evitar acidentes graves.
- Pare de usar se perceber que há algum problema no circuito ou na máquina.
Peça aos técnicos especializados para verificar e reparar a máquina o mais rápido possível.