



HURAKAN

**CONTACT GRILL HURAKAN HKN-PE22R,
HKN-PE22FT, HKN-PE22L,
HKN-PE34R, HKN-PE44R, HKN-PE44MT**



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	12
ESPAÑOL	ES	17
FRANÇAIS	FR	22
ITALIANO	IT	27
LATYSSŠKI	LV	32
LIETUVIŠKAS	LT	37
POLSKI	PL	42
РУССКИЙ	RU	47

ERC

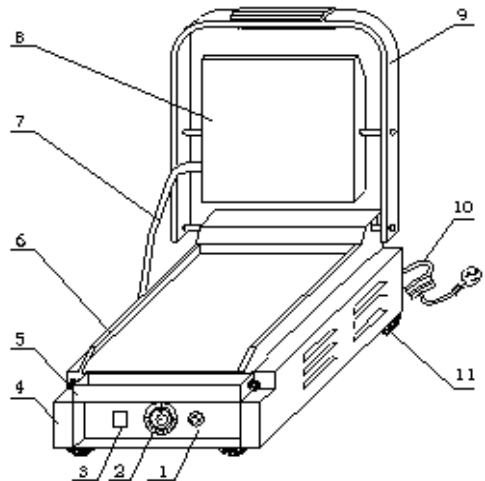
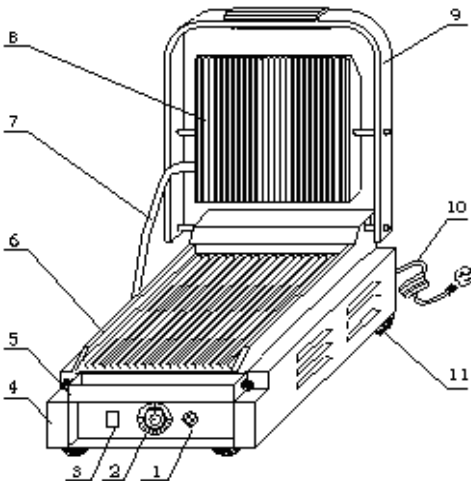
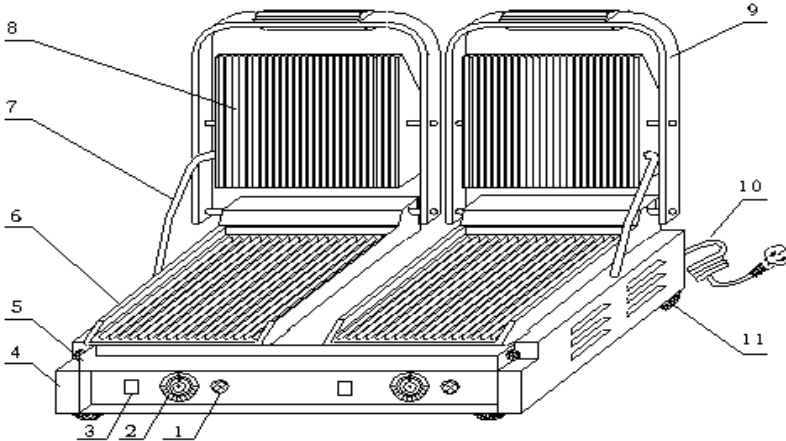
CE

Achtung! Zu Ihrer Sicherheit keine brennbaren Flüssigkeiten, Gas oder andere Gegenstände in der Nähe des Geräts lagern oder platzieren.

Achtung! Aus Sicherheitsgründen muss das Gerätegehäuse geerdet sein.

Achtung! Betriebstemperaturbereich der Geräte ist +10...+ 40 °C. Verwenden Sie das Gerät nicht bei seinen negativen Werten.

Außenkonstruktion



1-HEIZUNGSANZEIGE
2-TEMPERATURREGLER
3-NETZSCHALTER
4-UNTERKASTEN

5-ÖLWANNE
6-UNTERE MODULPLATTE
7-KABELSCHLAUCH
8-6-OBERE MODULPLATTE

9-ARBEITSGRIFF
10-NETZKABEL
11-GUMMIFÜSSE

1. Merkmale im Design und Funktion.

Die oberen und unteren Modulplatten sind emailliert und leicht zu reinigen.

Sie können einen Einzel- oder Doppelpressgrill verwenden.







Unabhängiges Temperaturkontrollsystem ist einfach zu handhaben und auch energiesparend.

Die interne Temperatursicherung ist zuverlässig und sicher.

Die Gartemperatur des Pressgrills kann den verschiedenen Anforderungen angepasst werden.

Der Grill ist aus Edelstahl gefertigt. Die versenkbare Ölwanne ist ebenfalls aus Edelstahl gefertigt.

2. Hauptparameter

Modell	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Spannung, V	220	220	220	220	220	220
Leistung, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Anzahl der Temperaturregler	1	1	1	1	2	2
Temperaturbereich, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Typ der Grillflächen	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Obere Grillfläche, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 Stück	215x215 - 2 Stück
Untere Grillfläche, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Abmessungen, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Bemerkung

Die Betriebsspannung des Geräts muss der Stromversorgung entsprechen.

Ein geeigneter Schutzschalter, eine Sicherung und eine Steckdose müssen neben dem Gerät installiert werden.

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich eine Erdungsschraube. Verbinden Sie bitte das Erdungskabel gemäß den Sicherheitsvorschriften ordnungsgemäß mit einem Kupferkabel mit Querschnitt von mindestens 2 mm.

Vor der Verwendung muss der Benutzer überprüfen, ob die Verbindung sicher ist, ob die Spannung konstant ist und ob die Erdung sicher ist.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Modulplatte und schütteln Sie sie nicht beim Anheben des Gerätes.

Trennen Sie die Stromversorgung während der Reinigung. Verwenden Sie kein mit Korrosionsreinigungsmittel getränktes Handtuch und waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser.

Die Temperatur des Gerätes ist einstellbar von 50 bis 300 °C. Empfohlene maximale Betriebstemperatur 200~250 °C.

Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes. Die Umgebungstemperatur sollte nicht mehr als 45 °C, Luftfeuchtigkeit unter 85 % sein.

Installation und Wartung des Geräts müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

4. Besondere Hinweise

VORSICHT!	
●	Dieses Produkt ist ein Industriergerät und muss von einem qualifizierten Fachmann betrieben werden.
●	Zerlegen Sie den Pressgrill nicht und rüsten Sie es nicht um. Reißen Sie die obere Modulplatte nicht und stelle Sie die nicht schief. Demontage und Änderungen können zu schweren Unfällen führen.
●	Schalten Sie vor dem Reinigen den Pressgrill aus und schalten Sie den Strom aus. Sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät. Wasser ist ein Stromleiter.
●	Schlagen Sie nicht auf das Gerät und legen Sie keine schweren Gegenstände auf darauf. Ein unsachgemäßer Betrieb kann das Gerät beschädigen und zu Unfällen führen.
●	Hohe Temperatur kann zu Verbrennungen führen. Berühren Sie während, vor und nach dem Gebrauch nicht das Gehäuse und die Modulplatten wegen der hohen Temperaturen.
●	Verwenden Sie kein Netzteil, das nicht den Sicherheitsstandards entspricht.

Achtung!	
●	Beim Gewitter müssen Sie die Stromversorgung so schnell wie möglich trennen. Dies verhindert den Schäden an Gerät durch den Blitzeinschlag.
●	Beschädigen Sie das Bedienfeld und die Oberfläche des Pressgrills nicht mit schweren oder scharfen Gegenständen.
●	Nach dem Gebrauch des Pressgrills muss der Benutzer den Hauptschalter ausschalten.
●	Die Installation und Wartung des Stromkreises müssen von zertifizierten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um einen Unfall zu vermeiden.

5. Betriebsvorschriften

Bevor Sie den Pressgrill benutzen, überprüfen Sie den Stand der Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die Spannung der spezifizierten Spannung entspricht.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schließen Sie das Netz an.

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Die gelbe Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass der Heizfaden aufgeheizt ist und die Temperatur im oberen und unteren Grill beginnt anzusteigen.

Die Temperatur kann zu verschiedenen Arten von Produkten eingestellt werden, vorzugsweise 180 °C~ 250 °C Um die Temperatur auf 250 °C zu erhöhen, benötigt das Gerät

ca. 8 Minuten nach dem Einschalten des Stroms.

Wenn die Temperatur 250 °C erreicht ist, heben Sie die obere Modulplatte mit Hilfe des Arbeitsgriffs an. Gießen Sie Speiseöl auf die untere Modulplatte und legen Sie die Produkte darauf. Schließen Sie die Platte und drücken Sie leicht auf den Griff. Achten Sie auf Essen, bis es fertig ist.

Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht, kann der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch ausschalten. Gleichzeitig erlischt die gelbe Anzeige und die grüne Anzeige leuchtet auf. Er zeigt an, dass die elektrische Heizröhre bei der nächsten Umdrehung nicht funktioniert.

Im unteren Bereich des unteren Moduls befindet sich die Ölwanne. Dickflüssiges Pflanzenöl und tierisches Fett werden bei der Fleischzubereitung auf einer Grillpresse in die Ölwanne von der unteren Modulplatte ablaufen.

Heben Sie die obere Modulplatte an, um ein Sandwich und andere Fertiggerichte herauszunehmen.

Wenn die Temperatur etwas niedriger ist, kann der Temperaturregler automatisch die Stromversorgung anschließen. Die Heizrohre werden wieder in Betrieb genommen, um die Modulplatten zu beheizen.

Nach Beendigung der Arbeiten sollte der Temperaturregler ausgeschaltet werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung.

Bemerkungen: An der Unterseite des Gehäuses befindet sich ein Temperaturbegrenzer, die Aktivierungstemperatur beträgt 130 °C und die Neustarttemperatur beträgt <40 °C. Wenn die Temperatur höher ist, wird der Sicherheitstaster ausgelöst, um Schutz zu gewährleisten. Bei der Wiederverwendung drücken Sie bitte zuerst die Sicherheitstaste.

6. Reinigung und Wartung

Trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung, um einen Unfall zu vermeiden.

Verwenden Sie kein feuchtes Tuch mit einem nicht korrosiven Reinigungsmittel, um den Modulherd, die Geräteoberfläche und das Netzkabel zu reinigen. Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser, sonst kann es ausfallen.

Wenn das Gerät nicht benutzt wird, schalten Sie den Temperaturregler und den Hauptschalter aus.

Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem belüfteten Ort ohne korrosive Gase.

7. Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache	Lösung
1. Die Modulplatten heizen nicht auf, während der Strom und die Heizungsanzeige eingeschaltet sind.	<ol style="list-style-type: none"> Der Temperaturregler ist defekt. Mindestens einer der Heizfäden ist durchgebrannt. Die Temperatursicherung ist aktiv. 	<ol style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie den Temperaturregler. Ersetzen Sie das durchgebrannte Heizungsrohr. Entfernen Sie die untere Platte und stellen Sie die Thermosicherung manuell ein.
2. Die Stromversorgung ist angeschlossen, der Temperaturregler	<ol style="list-style-type: none"> Der Temperaturregler ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie den Temperaturregler.

und die Heizungsanzeige sind eingeschaltet, die Temperatur kann aber nicht eingestellt werden.		
3. Die Anzeige leuchtet nicht, wenn der Strom angeschlossen ist und der Heizvorgang läuft.	1. Die Anzeige ist defekt.	1. Ersetzen Sie den Temperaturregler.
4. Die Anzeige funktioniert nicht, während der Strom angeschlossen ist.	1. Unzureichende Stromversorgung oder Stromausfall. 2. Die Sicherung ist durchgebrannt.	1. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist und die Verbindung korrekt ist. 2. Ersetzen Sie die Sicherung.

Die obigen Probleme sind nur als Referenz dargestellt. Wenn eine Störung auftritt, verwenden Sie das Gerät bitte nicht mehr und wenden Sie sich zur Inspektion und Reparatur an einen professionellen Techniker.

8. Tägliche Überprüfung

Achten Sie jeden Tag auf den Zustand der Maschine vor und nach dem Gebrauch.

Vor dem Gebrauch	Steht die Maschine schräg?
	Ist das Netzkabel intakt und beschädigt?
	Ist das Bedienfeld beschädigt?
Nach dem Gebrauch	Gibt es einen fremden Geruch?
	Werden die oberen und unteren Modulplatten gleichzeitig beheizt?
	Gibt es Fremdgeräusche und wird die Maschine unkontrollierbar, wenn sie angehoben wird?

VORSICHT!

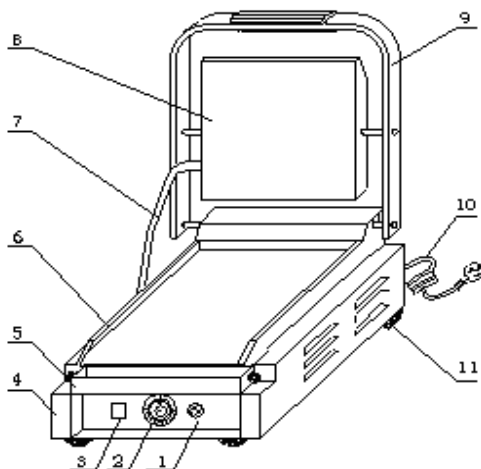
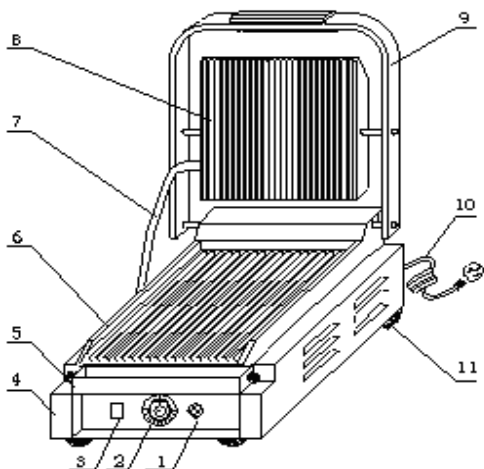
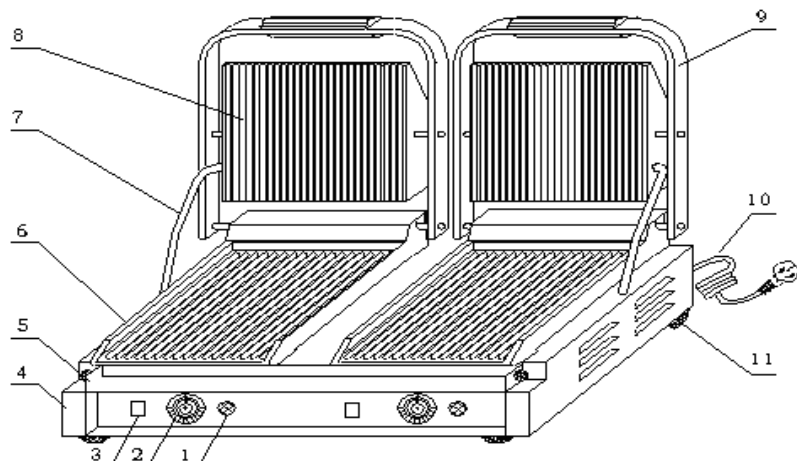
- Die Maschine ist täglich zu prüfen. Ein routinemäßiger Maschinencheck kann schwere Unfälle verhindern.
- Beenden Sie die Verwendung, wenn Sie Probleme mit der Maschinenkette haben. Wenden Sie sich an einen Fachtechniker, um die Maschine so schnell wie möglich zu überprüfen und zu warten.

Tähelepanu! Turvalisuse huvides ärge asetage ega ladustage seadme lähedusse tuleohtlikke vedelikke, gaasi ega muid esemeid.

Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks peab seadme korpus olema maandatud.

Tähelepanu! Seadmete töötemperatuuri vahemik on + 10 kuni + 40 °C. Ärge kasutage seadet muudel temperatuuridel.

Väline ehitus



1—KÜTTE MÄRGUTULI
2—TEMPERatuurIREGULAATOR
3—TOITELÜLITI
4—ALUMINE KAST

5—ÖLIVANN
6—ALUMINE MOODULPLIIT
7—TOITEJUHTME TORU
8—ÜLEMINE MOODULPLIIT

9—KÄEPIDE
10—TOITEKAABEL
11—KUMMIJALAD

1. Ehituse ja toimivuse eripärad.

Ülemine ja alumine moodulpliit on emailitud ja neid on lihtne puhastada.

Võite kasutada surveröstrit ühe- või kahekordsena.

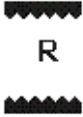


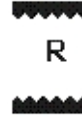


Sõltumatu temperatuuri reguleerimise süsteem on lihtsalt käsitsetav ja ka energiasäästlik.

Sisemine termiline kaitse on usaldusväärne ja ohutu.

Surveröstril saab toidu valmistamise temperatuuri kohandada vastavalt erinevatele nõuetele.

Röster on valmistatud roostevasest terasest. Ka eemaldatav õlivann on valmistatud roostevasest terasest.

2. Põhiparameetrid

Mudel	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Pinge, V	220	220	220	220	220	220
Võimsus, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Temperatuuri-regulaatorite arv	1	1	1	1	2	2
Temperatuuri vahemik, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Praadimispinde liik	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Röstri ülemine mõõt, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2tk	215x215 - 2tk
Röstri alumine mõõt, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Mõõdud, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Märkused

Seadme tööpinge peab vastama vooluallika omale.

Koos seadmega tasub paigaldada sobiv kaitselüliti, kaitse ja pistikupesa.

Seadme tagaküljel on maanduskruvi. Palun ühendage maandusjuhe korralikult vastavalt ohutusnõuetele vähemalt 2 mm vaskkaabliga.

Enne kasutamist peab kasutaja kontrollima ühenduse turvalisust, pinge püsivust ja maanduse ohutust.

Ärge asetage ülemisele moodulpliidile ühtegi eset ning seadet tõstes ärge seda tugevasti raputage.

Puhastamise ajal ühendage vooluallikas lahti. Ärge kasutage söövitavas puhastusvahendis leotatud rätikut ega peske seadet veega.

Seadme temperatuur on reguleeritav 50 kuni 300 °C. Suurim soovitatav töötemperatuur

on 200~250°C.

Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid seadme lähedal. Keskkonna temperatuur ei tohi olla üle 45 °C ja niiskus alla 85%.

Seadmete paigaldamise ja hooldamise peavad läbi viima väljaõppinud asjatundjad.

4. Erimärkused

ETTEVAATUST!	
•	See toode on tööstusseade, mida peab kasutama väljaõppinud asjatundja.
•	Ärge võtke surveröstrit lahti ega muundage seda. Ärge tõstke ülemist moodulpliiti järsu nõksuga ja ärge paigaldage seda vildakalt. Lahtivõtmine ja muutmine võivad põhjustada tõsiseid õnnetusi.
•	Enne puhastamist lülitage surveröster välja ja katkestage toide. Ärge pihustage vett otse seadmele. Vesi juhib elektrivoolu.
•	Ärge koputage toodet ega asetage sellele raskeid esemeid. Ebaõige kasutamine võib seadme rikkuda ja põhjustada õnnetusi.
•	Kõrge temperatuur võib põhjustada põletusi. Ärge puutuge kasti ja moodulpliiti kõrge temperatuuri tõttu seadet kasutades ning enne ja pärast selle kasutamist.
•	Ärge kasutage ohutusnormidele mittevastavat vooluallikat.

Tähelepanu!	
•	Ägeda tormi ajal peate toitepistikute lahti ühendama nii kiiresti kui võimalik. See hoiab ära seadmete kahjustumise pikselöögi korral.
•	Ärge kahjustage juhtpaneeli ega surveröstri pinda raskete või teravate esemetega.
•	Pärast surveröstri kasutamist peab kasutaja selle pealülitist välja lülitama.
•	Elektriahela paigaldamine ja hooldamine tuleb usaldada atesteeritud elukutselistele. Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see õnnetuste vältimiseks asendada väljaõppinud asjatundjal.

5. Kasutusjuhend

Enne surveröstri kasutamist kontrollige vooluallika seisukorda, et veenduda pinge vastavuses etteantud pingele.

Pistike pistik pistikupesasse ja ühendage toide.

Pöörake temperatuuriregulaatorit päripäeva soovitud temperatuuri tähiseni. Süttiv kollane märgutuli näitab, et hõõgniit hakkas kuumutama ning ülemise ja alumise röstri temperatuur on hakanud tõusma.

Temperatuuri võib kohandada erinevatele toiduainetele vastavaks, eelistatavalt 180 °C ~ 250 °C. Temperatuuri tõusmiseks kuni 250 °C kulub ligikaudu 8 minutit elektri sisselülitamisest.

Kui temperatuur tõuseb kuni 250 °C, tõstke ülemine moodulpliit käepideme abil üles. Valage alumisele moodulpliidile toiduõli ja asetage neile toiduained. Sulgege pliit ja vajutage käepide ettevaatlikult alla. Hoidke toidul silm peal, kuni see on valmis.

Määratud temperatuuri saavutamisel saab temperatuuriregulaator toite automaatselt välja lülitada. Samal ajal lülitub kollane märgutuli välja ja süttiv roheline märgutuli. See näitab, et elektriline kütetoru lakkab töötamast järgmisel pöördel.

Alumise mooduli allosas asub õlivann. Paks taimeõli ja loomne rasv voolavad liha valmistamisel surverõstri alumisel moodulpliidil asuvalle õlivannile.

Võileibade ja muude valmistoitude jaoks tõstke ülemist moodulpliiti.

Kui temperatuur on pisut madalam, saab temperatuuriregulaator vooluallika automaatselt sisse lülitada. Küttetorud alustavad uuesti tööd, et kütta moodulpliite.

Pärast töö lõpetamist tuleb temperatuuriregulaator välja lülitada. Lülitage seade välja ja katkestage toide.

Märkus. Korpuse alumisel küljel asub temperatuuri piiraja, vallandamise temperatuur 130 °C ja taaskäivitustemperatuur < 40 °C. Kõrgema temperatuuri korral käivitub kaitse tagamiseks ohutusnupp. Korduval kasutamisel vajutage palun kõigepealt ohutusnuppu.

6. Puhastus- ja hooldustööd

Enne puhastamist katkestage toide õnnetuse vältimiseks.

Ärge kasutage moodulpliidi ning seadme ja toitekaabli pinna puhastamiseks niisket rätikut mittesöövitava puhastusvahendiga. Seadet pole lubatud pesta veega purunemise vältimiseks.

Kui seadet ei kasutata, lülitage välja temperatuuriregulaator ja pealüliti.

Palun hoidke seadet söövitavate gaasideta ja õhutatud ruumis ning puhastage see peale kasutamist.

7. Tõrkeotsing

Tõrge	Põhjus	Lahendus
1. Moodulplaadid ei kuumene, kui toide ja kütte märgutuli on sisse lülitatud.	1. Temperatuuriregulaator on katki. 2. Vähemalt üks hõõgniitidest põles läbi. 3. Termiline kaitse töötab.	1. Asendage temperatuuriregulaator. 2. Asendage läbipõlenud küttetoru. 3. Eemaldage alumine pliit ja seadistage termiline kaitse käsitsi ümber.
2. Toide on ühendatud, temperatuuriregulaator ja kütte märgutuli on sisse lülitatud, kuid temperatuuri ei saa reguleerida.	1. Temperatuuriregulaator ei tööta.	1. Asendage temperatuuriregulaator.
3. Märgutuli ei põle, kui toide on ühendatud ja kütteprotsess pole katkestatud.	1. Märgutuli on katki.	1. Asendage temperatuuriregulaator.
4. Märgutuli ei põle, kui toide on ühendatud.	1. Vooluallikas pole asjakohane või voolu katkemine. 2. Kaitse põles läbi.	1. Kontrollige, kas toitevool on tavapärase ja kas ühendus on õige. 2. Asendage kaitse.

Ülaltoodud probleemid on esitatud viitena. Kui toimus purunemine, lõpetage palun masina kasutamine ja pöörduge elukutseliste tehnikute poole ülevaatuseks ja parandamiseks.

gapäevane kontroll

Pöörake igapäevaselt tähelepanu masina seisundile enne ja pärast kasutamist.

Enne kasutamist	Kas masinat on kallutatud?
	Kas toitekaabel pole kulunud või kahjustunud?
	Kas juhtpaneel pole vigane?
Pärast kasutamist	Kas pole imelikku lõhna?
	Kas ülemine ja alumine moodulpliit kuumenevad samaaegselt?
	Kas puuduvad kõrvalised hääled ja kas masin muutub juhtimatuks, kui see üles tõsta?

ETTEVAATUST!

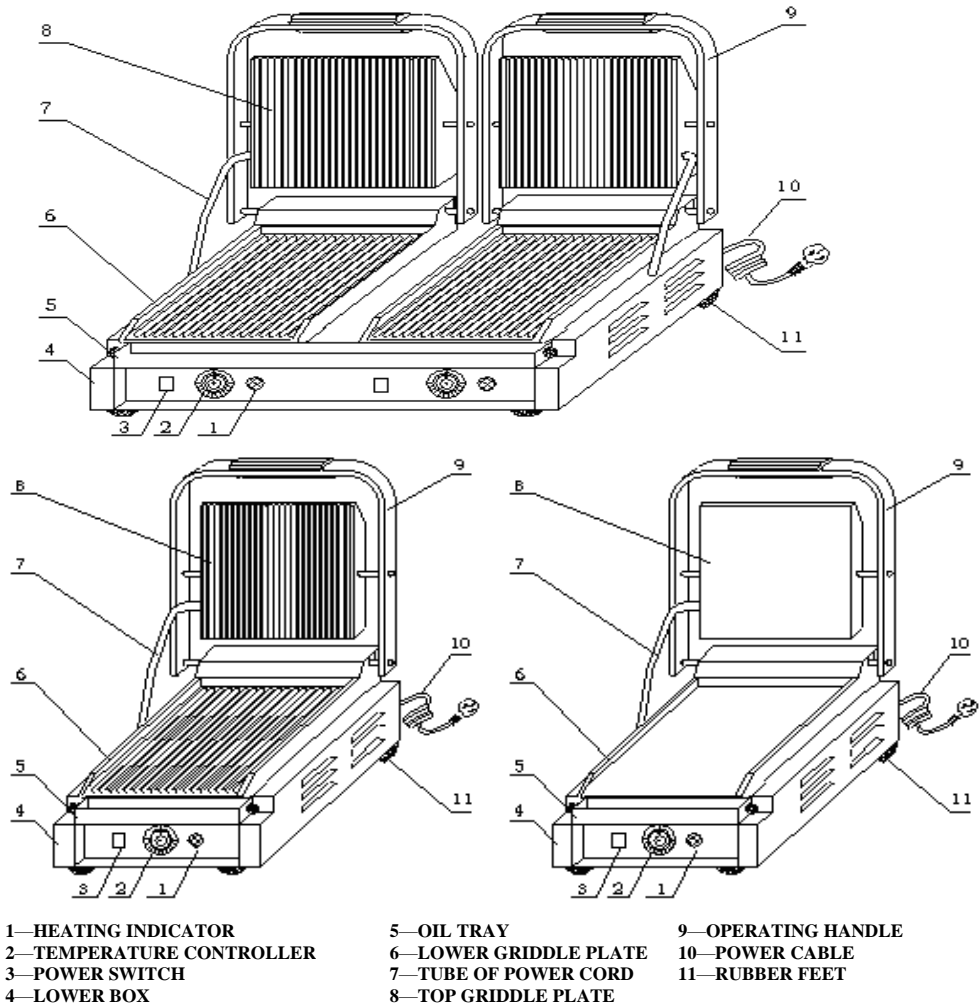
- Masinat tuleb kontrollida iga päev.
Rutiinne masina kontroll võib hoida ära tõsisemaid õnnetusi.
- Peatage kasutamine, kui tunnete, et masina vooluringis on viga.
Pöörduge eritehniku poole, et kontrollida ja hooldada masinat niipea kui võimalik.

Attention! For safety reasons, do not place or store flammable liquids, gas or other objects near the equipment.

Attention! For safety reasons, the equipment must be grounded.

Attention! The grill plate operating temperature range is +10 ... +40°C. It is forbidden to use the equipment under its negative values.

External structure



1. Features of design and operation.

The upper and lower griddle plates are enameled and easy to clean.

You can use a single or double press grill.







Independent temperature control system is easy to use, and it is energy-efficient.

The internal fusible plug is reliable and safe.

The cooking temperature of the press grill can be adjusted according to various requirements.

The grill is made of stainless steel. The pull-out oil tray is also made of stainless steel.

2. Main parameters

Model	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Voltage, V	220	220	220	220	220	220
Power, kW	1.8	1.8	1.8	2.2	3.6	3.6
Number of temperature controllers	1	1	1	1	2	2
Temperature range, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Oven surface type	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Top size of griddle plate, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2pcs	215x215 - 2pcs
Lower size of griddle plate, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Dimensions, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Note

The operating voltage of the equipment must correspond to the power supply.

A suitable switch, fuse and socket must be installed near the equipment.

There is a ground bolt on the back of the equipment. Please properly connect the ground wire with copper cable, no less than 2 mm according to safety regulations.

Before using, the user should check whether the connection is reliable, voltage is constant and grounding is safe.

Do not place any objects on the upper griddle plate and do not shake strongly when lifting equipment.

Turn off the power supply during cleaning. Do not use a towel soaked in a corrosive cleaner, and do not rinse the equipment with water.

The equipment temperature is adjustable from 50 to 300°C. The recommended maximum operating temperature is 200~250°C.

Do not store flammable items near the equipment. The ambient temperature should not be more than 45°C, humidity should be less than 85%.

Equipment installation and maintenance must be carried out by qualified specialists.

4. Specific notes

CAREFUL!	
●	This item is industrial equipment and it must be used by a qualified technician.
●	Do not disassemble and do not change the design of the press grill. Do not lift the upper griddle plate by a sharp jerk or install on uneven surface. Disassembly and changes in design may cause serious accidents.
●	Before cleaning, turn off the press grill and turn off the power supply. Do not spray water directly on the equipment. Water is a conductor of electric current.
●	Do not knock on the grill and do not put heavy objects on it. Improper operation can damage the equipment and cause accidents.
●	High temperature can lead to burns. When using the equipment, before or after using, do not touch the box and griddle plate due to high temperature.
●	Do not use power supplies that do not meet safety standards.

Attention!	
●	During a thunderstorm, you must turn off the power as soon as possible. This will prevent damage to the equipment in the event of a lightning strike.
●	Do not damage the control panel and the grill surface with heavy or sharp objects.
●	When the work with the press grill is finished, the user must turn off the main switch.
●	Installation and maintenance of the circuit must be performed by certified professionals. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified technician to avoid accidents.

5. Operating instruction

Before using the press grill, check the power supply value to make sure the voltage is as specified.

Plug and turn on the power supply.

Turn the temperature controller in a clockwise direction to set the desired temperature. A yellow light will turn on and show that the filament heater has started heating and the temperature of the upper and lower grill has started rising.

The temperature can be adjusted according to different kinds of products, preferably 180°C~250°C. When the power is switched on, it takes about 8 minutes to raise the temperature up to 250°C .

When the temperature reaches 250°C, lift the upper griddle plate with the working handle. Pour the cooking oil into the lower griddle plate and place the products on it. Close the oven and press lightly on the handle. Keep an eye on your food while it is cooking.

When the temperature reaches the set degree, the temperature controller can automatically turn off the power supply. At the same time, the yellow indicator turns off and the green indicator turns on. It indicates that the electric heating tube will stop working at the next turn.

The oil tray is at the bottom of the lower module. The heavy oil and animal fat flow during cooking meat on the press grill in the oil receiver from the bottom of the griddle plate.

Lift the upper module panel to get a sandwich and other ready meals.

If the temperature is a little lower, the temperature controller can automatically connect the power supply. The heating tubes start working again to heat the griddle plates.

When the operation is complete, the temperature controller should be turned off. Turn off the equipment and turn off the power supply.

Note: A temperature limiter is on the bottom side of the case, the trigger temperature is 130°C, and the restart temperature - < 40°C. If the temperatures are higher, a safety button is activated to provide protection. When using again, please, press the safety button first.

6. Cleaning and maintenance

Turn off the power supply before cleaning to avoid an accident.

Do not use a wet towel with non-corrosive cleaner to clean the griddle plate, equipment surface and power cable. It is not allowed to wash the equipment with water, otherwise it may be damaged.

If the equipment is not used, turn off the temperature controller and main switch.

When the equipment is cleaned after operation, it may be stored in a ventilated area without corrosive gases.

7. Troubleshooting

Faults	Cause	Solution
1. The griddle plates do not heat up when the power and heating indicator are on.	<ol style="list-style-type: none"> The temperature controller is broken. At least, one of the filament heaters has burned. The temperature fuse is activated. 	<ol style="list-style-type: none"> Replace the temperature controller. Replace the burnt heating tube. Remove the bottom plate and reset the temperature fuse manually.
2. The power is connected, the temperature controller and the heating indicator are on but the temperature cannot be adjusted.	<ol style="list-style-type: none"> The temperature controller is not workable. 	<ol style="list-style-type: none"> Replace the temperature controller.
3. The indicator is not on when the power supply is connected and the heating process is not disturbed.	<ol style="list-style-type: none"> The indicator is broken. 	<ol style="list-style-type: none"> Replace the temperature controller.
4. The indicator does not work when electricity is connected.	<ol style="list-style-type: none"> There is no suitable power supply or power is cut-off. The fuse has 	<ol style="list-style-type: none"> Check if the power supply is normal and if the connection is correct. Replace the fuse.

	burned.	
--	---------	--

The above-mentioned issues are given as reference. If a failure has occurred, please, stop the operation of the machine and contact professional technicians for check and repair.

8. Daily check

Every day, pay attention to the condition of the machine before and after using.

Before using	Is the machine tilted?
	Is the power cable worn out or damaged?
	Is the control panel damaged?
After use	Is there any foreign smell?
	Does the upper and lower griddle plate heat up at the same time?
	Are there no unusual sounds? Does the machine become uncontrolled if it is lifted up?

CAREFUL!

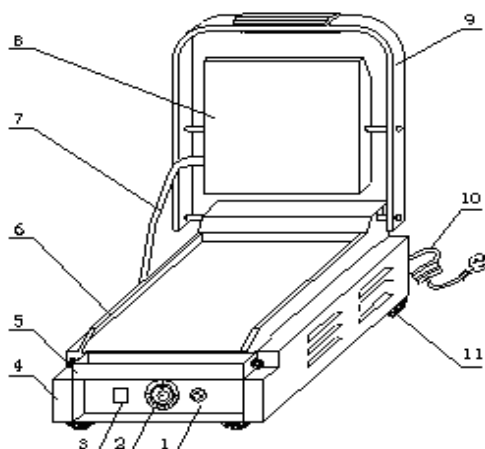
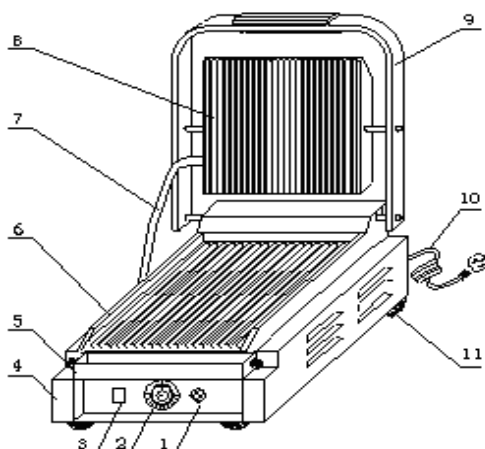
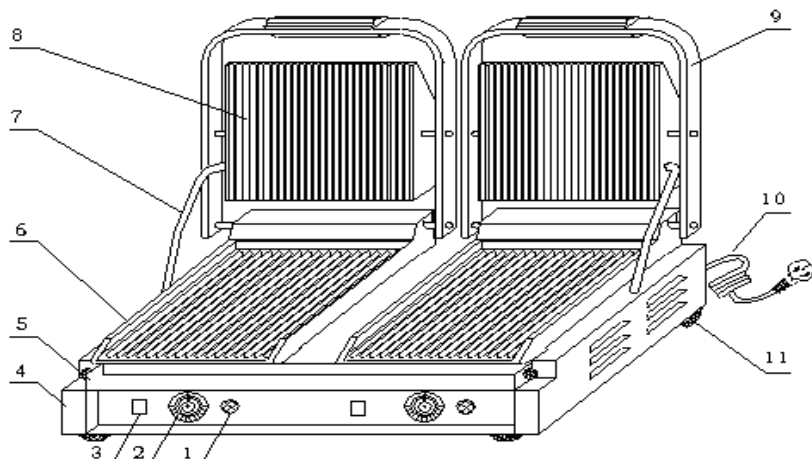
- The machine must be checked every day.
A routine inspection of the machine can prevent serious accidents.
- Stop using it if you feel that there is a trouble with the chain.
Contact a qualified technician to check and maintain the machine as fast as possible.

¡Atención! Por razones de seguridad, no coloque ni almacene líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del equipo.

¡Atención! Por razones de seguridad, la carcasa del equipo debe estar conectada a tierra.

¡Atención! El rango de temperaturas de funcionamiento de los dispositivos es de +10 ... +40 °C. No use el equipo en caso de valores negativos.

Diseño exterior



1—INDICADOR DE CALENTAMIENTO
2—REGULADOR DE TEMPERATURA
3—INTERRUPTOR DE CORRIENTE
4—CAJÓN INFERIOR

5—BANDEJA DE ACEITE
6—PLACA MODULAR INFERIOR
7—TUBO DEL CABLE DE SUMINISTRO
8—PLACA MODULAR SUPERIOR

9—BRAZO DE OPERACIÓN
10—CABLE DE ALIMENTACIÓN
11—PATAS DE GOMA

1. Particularidades del diseño y funcionamiento

Las placas modulares superior e inferior están esmaltadas y son fáciles de limpiar.

Puede usar la parrilla de contacto simple o doble.

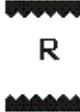

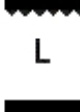
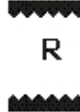
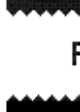
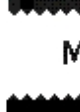
El sistema de regulación de temperatura independiente es fácil de manejar y también ahorra energía.

El fusible interno de temperatura es fiable y seguro.

La temperatura de preparación en la parrilla de contacto se puede regular para adaptarse a diferentes requerimientos.

La parrilla está fabricada de acero inoxidable. La bandeja retráctil de aceite también está fabricada de acero inoxidable.

2. Parámetros principales

Modelo	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Voltaje, V	220	220	220	220	220	220
Potencia, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Cantidad de reguladores de temperatura	1	1	1	1	2	2
Rango de temperatura, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Tipo de superficies de calentamiento	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Tamaño superior de la parrilla, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 uds.	215x215 - 2 uds.
Tamaño inferior de la parrilla, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Dimensiones, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Nota

La tensión de funcionamiento del equipo debe corresponder a la de fuente de alimentación.

Junto al equipo se debe instalar el interruptor, fusible y tomacorriente adecuados.

En la parte posterior del equipo hay un perno de conexión a tierra. Conecte correctamente el cable de tierra, de acuerdo con las normas de seguridad, con un cable de cobre, de no menos de 2 mm de diámetro.

Antes del uso, el usuario debe verificar si la conexión es segura, si la corriente está constantemente encendido y si la conexión a tierra es segura.

No coloque ningún objeto sobre la placa modular superior y no la agite bruscamente al levantar el equipo.

Durante la limpieza, desconecte la fuente de alimentación. No use paños empapados con limpiadores corrosivos, y no lave el equipo con agua.

La temperatura del equipo se regula de 50 a 300 °C. Se recomienda una temperatura de operación máxima de 200 ~ 250 °C.

No guarde objetos inflamables cerca del equipo. La temperatura ambiente no debe ser mayor de 45 °C, y la humedad no debe ser menor de 85 %.

La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser realizados por especialistas calificados.

4. Notas especiales

¡CUIDADO!	
●	Este artículo es un equipo industrial y debe ser utilizado por un especialista cualificado.
●	No desarme ni realice modificaciones en la parrilla de contacto. No levante bruscamente la placa modular superior y no la coloque de manera torcida. El desmontaje y las modificaciones pueden provocar graves accidentes.
●	Antes de realizar la limpieza, apague la parrilla y apague la corriente. No rocíe agua directamente sobre el equipo. El agua es un conductor de corriente eléctrica.
●	No golpee el equipo ni coloque objetos pesados sobre él. Una operación incorrecta puede dañar el equipo y provocar accidentes.
●	La alta temperatura puede causar quemaduras. Al usar equipo, antes o después del uso, no toque la caja eléctrica y la placa modular debido a su alta temperatura.
●	No use una fuente de alimentación que no cumpla con las normas de seguridad.

¡Atención!	
●	Durante una tormenta eléctrica, debe desconectar la fuente de alimentación lo antes posible. Esto evitará daños al equipo en caso de la caída de un rayo.
●	No dañe el panel de control y la superficie de la parrilla con objetos pesados o afilados.
●	Después de usar la parrilla, el usuario debe apagar el interruptor principal.
●	La instalación y el mantenimiento del circuito deben ser realizados por profesionales certificados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado para evitar accidentes.

5. Instrucciones de operación

Antes de usar la parrilla, verifique el estado de la fuente de alimentación para asegurarse de que el voltaje coincida con el voltaje requerido.

Inserte el enchufe en el tomacorriente y conecte la fuente de alimentación.

Gire el regulador de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Se encenderá un indicador amarillo mostrando que el filamento incandescente ha comenzado a calentarse y que la temperatura en la parrilla superior e inferior ha comenzado a subir.

La temperatura puede ajustarse por los diferentes tipos de productos, preferiblemente 180°C~250°C. Para elevar la temperatura a 250 °C, se requieren aproximadamente 8 minutos después de encender el equipo.

Cuando la temperatura alcance los 250 °C, levante la placa modular superior con el

ES

brazo de operación. Vierta aceite vegetal comestible sobre la placa modular inferior y coloque los productos sobre él. Cierre la placa y presione suavemente el brazo. Vigile la comida hasta que esté lista.

Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el controlador de temperatura puede apagar automáticamente la alimentación eléctrica. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se apaga y el indicador verde se enciende. Esto indica que el tubo de calentamiento eléctrico dejará de funcionar en el próximo giro.

En la parte inferior del módulo inferior se encuentra la cubeta de aceite. El aceite vegetal espeso y la grasa animal se drenan durante la preparación de la carne en la parrilla de contacto para asar a la cubeta de aceite desde la placa modular inferior.

Levante el panel modular superior para retirar el sándwich y otras comidas preparadas.

Si la temperatura es ligeramente inferior, el controlador de temperatura puede conectar automáticamente la fuente de alimentación. Los tubos de calefacción se ponen nuevamente en funcionamiento para calentar las placas modulares.

Una vez finalizado el trabajo, el regulador de temperatura debe estar apagado. Apague el equipo y apague el suministro de energía eléctrica.

Nota: En la parte inferior de la carcasa se encuentra el limitador de temperatura, la temperatura de funcionamiento es de 130 °C, y la temperatura de reinicio es < 40°C. Si la temperatura es más alta, el botón de seguridad se activa para brindar protección. En caso de volver a utilizar el equipo, presione primero el botón de seguridad.

6. Limpieza y mantenimiento técnico

Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar para evitar un accidente.

No use una toalla húmeda con limpiador corrosivo para limpiar la placa modular, la superficie del equipo y el cable de alimentación. No lave el equipo con agua, de lo contrario, podría estropearse.

Si el equipo no está en uso, apague el control de temperatura y el interruptor principal.

Guarde el equipo en un área ventilada sin gases corrosivos, después de limpiarlo.

7. Solución de problemas

Fallas	Causa	Solución
1. Las placas modulares no se calientan cuando los indicadores de encendido y calefacción están encendidos.	1. El regulador de temperatura está averiado. 2. Al menos uno de los filamentos incandescentes está quemado. 3. El fusible de temperatura funciona.	1. Reemplace el regulador de temperatura. 2. Reemplace el tubo de calefacción quemado. 3. Retire la placa inferior y reconfigure el fusible térmico manualmente.
2. El suministro de energía está conectado, el controlador de temperatura y el indicador de calentamiento están encendidos, pero la	1. El controlador de temperatura no funciona.	1. Reemplace el regulador de temperatura.

temperatura no se puede regular.		
3. El indicador no se enciende cuando el suministro de energía está conectado y el proceso de calentamiento está en curso.	1. El indicador está roto.	1. Reemplace el regulador de temperatura.
4. El indicador no funciona cuando la electricidad está conectada.	1. La fuente de alimentación es inadecuada o hay una falla en el suministro de energía. 2. El fusible se ha quemado.	1. Verifique que el suministro de energía sea normal y que la conexión sea correcta. 2. Reemplace el fusible.

Los problemas anteriores se presentan en calidad de información. Si ocurre una falla, deje de usar el equipo y diríjase a un técnico profesional para su inspección y reparación.

8. Control diario

Diariamente preste atención al estado del equipo antes y después de su uso.

Antes del uso.	¿Está o no inclinado el equipo?
	¿Está intacto y no está dañado el cable de alimentación?
	¿Está dañado el panel de control ?
Después del uso	¿Hay algún olor extraño?
	¿Las placas modulares superior e inferior se calientan al mismo tiempo?
	¿Hay sonidos extraños y el equipo se vuelve incontrolable si se levanta?

¡CUIDADO!

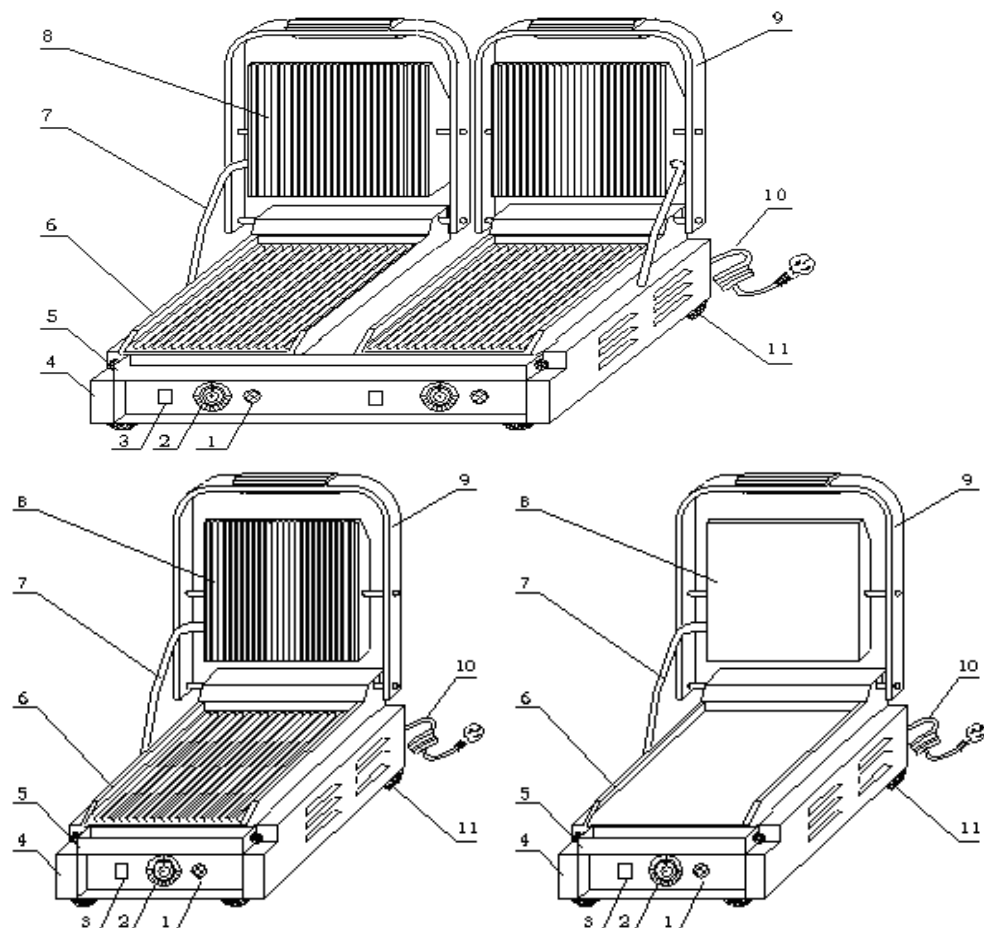
- **El equipo debe ser revisado diariamente.**
La verificación rutinaria del equipo puede evitar accidentes graves.
- **Deje de usar el equipo si siente que hay problemas con el circuito eléctrico.**
Consulte a un técnico especialista para la verificación y mantenimiento de la máquina lo antes posible.

Attention ! Pour votre sécurité, ne placez ou ne stockez pas de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets à proximité de l'équipement.

Attention ! Pour des raisons de sécurité, le corps de l'équipement doit être mis à la terre.

Attention ! La plage de température de fonctionnement des appareils est de + 10 ... + 40 °C. Il est interdit d'utiliser l'équipement avec ses valeurs négatives.

Structure extérieure



1—VOYANT DE CHAUFFAGE
2—REGULATEUR DE TEMPÉRATURE
3—INTERRUPTEUR DU RÉSEAU
4—BOÎTE INFÉRIEURE

5—COLLECTEUR D'HUILE
6—PLAQUE DE MODULE INFÉRIEURE
7—TUBE DU FIL D'ALIMENTATION
8—PLAQUE DE MODULE SUPÉRIEURE

9—POIGNÉE DE FONCTIONNEMENT
10—CÂBLE D'ALIMENTATION
11—PIEDS EN CAOUTCHOUC

1. Particularités de la structure et du fonctionnement.

Les plaques modulaires supérieure et inférieure sont émaillées et faciles à nettoyer.

Vous pouvez utiliser un gril de presse simple ou double.













Le système indépendant de contrôle de température est facile à manipuler, et également économise l'énergie.

Le fusible de température interne est fiable et sûr.

La température de cuisson du gril de presse peut être ajustée pour répondre à différentes exigences.

La structure du gril est fabriquée en acier inoxydable. Le collecteur d'huile amovible est également fait en inox.

2. Paramètres principaux

Modèle	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Tension, V	220	220	220	220	220	220
Puissance, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Quantité de régulateurs de température	1	1	1	1	2	2
Plage de température, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Type des plaques de cuisson	 R 	 FT 	 L 	 R 	 R 	 MT 
Taille supérieure du gril, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2pc	215x215 - 2pc
Taille inférieure du gril, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Dimensions, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Remarque

La tension de fonctionnement de l'équipement doit correspondre à l'alimentation électrique.

Un disjoncteur, un fusible et une prise appropriés doivent être installés à côté de l'équipement.

Il y a un boulon de mise à la terre à l'arrière de l'équipement. Veuillez raccorder correctement le fil de mise à la terre, conformément aux consignes de sécurité, avec un câble en cuivre d'au moins 2 mm.

Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier si la connexion est fiable, si la tension est constante et si la mise à la terre est sécurisée.

Ne placez aucun objet sur la plaque modulaire et ne secouez pas fortement lorsque vous

soulevez de l'équipement.

Lors du nettoyage débranchez l'alimentation. N'utilisez pas une serviette imbibée d'un nettoyant corrosif et ne lavez pas l'équipement avec de l'eau.

La température de l'équipement est réglable de 50 à 300 °C. La température maximale de fonctionnement 200~250°C est recommandée.

Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité de l'équipement. La température ambiante ne doit pas être plus de 45 °C, l'humidité - moins de 85%.

L'installation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par des spécialistes qualifiés.

4. Remarques particulières

ATTENTION !	
●	Ce produit est un équipement industriel et doit être utilisé par un technicien qualifié.
●	Ne démontez et ne modifiez pas le gril de contact. Ne soulevez pas la plaque modulaire supérieure avec une saccade brusque et ne l'installez pas de travers. Le démontage et les modifications peuvent entraîner des accidents graves.
●	Avant le nettoyage arrêtez le gril de contact et débranchez l'alimentation. Ne vaporisez pas d'eau directement sur le produit. L'eau est un conducteur de courant électrique.
●	Ne frappez pas l'équipement et ne placez pas d'objets lourds sur lui. L'utilisation incorrecte peut endommager l'équipement et entraîner des accidents.
●	Une température élevée peut entraîner des brûlures. Lors de l'utilisation de l'équipement, avant ou après utilisation, ne touchez pas la boîte et la plaque modulaire à cause de la température élevée.
●	N'utilisez pas l'alimentation électrique non conforme aux normes de sécurité.

Attention !	
●	En cas d'orage, il est nécessaire de couper l'alimentation le plus vite possible. Cela permettra d'éviter l'endommagement de l'équipement en cas de coup de foudre.
●	N'endommagez pas le panneau de commande et la surface du gril de contact avec des objets lourds ou tranchants.
●	Après avoir utilisé le gril de contact, l'utilisateur doit éteindre l'interrupteur principal.
●	L'installation et la maintenance du circuit doivent être effectuées par des professionnels spécialisés certifiés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié, afin d'éviter les accidents.

5. Manuel d'utilisation

Avant d'utiliser le gril de contact, vérifiez l'état de l'alimentation pour vous assurer que la tension correspond à la tension indiquée.

Insérez la fiche de courant dans la prise électrique et allumez l'alimentation.

Tournez le régulateur de température dans le sens horaire jusqu'à la température requise. Le voyant jaune s'allumera et indiquera que le filament a commencé le chauffage et que la température dans les plaques supérieure et inférieure du gril a commencé à augmenter.

La température peut être ajustée selon différents types de produits, de préférence 180 °C ~ 250 °C. Pour augmenter la température à 250 °C, il faut environ 8 minutes après avoir allumé l'électricité.

Lorsque la température aura atteint 250 °C, soulevez la plaque modulaire supérieure avec la poignée de commande. Versez l'huile végétale comestible dans la plaque modulaire inférieure et placez les produits dessus. Fermez la plaque et appuyez doucement sur la poignée. Surveillez la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit préparée.

Lorsque la température aura atteint le degré défini, le régulateur de température peut automatiquement couper l'alimentation. En même temps le voyant jaune s'éteint et le voyant vert s'allume. Cela indique que le tube de chauffage électrique cessera de fonctionner au prochain mouvement de rotation.

Le collecteur d'huile se situe dans la partie inférieure du module. L'huile végétale dense et la graisse animale s'égouttent pendant la préparation de la viande dans le collecteur d'huile du gril de contact à partir de la plaque modulaire inférieure.

Soulevez le panneau modulaire supérieur pour retirer un sandwich et d'autres plats préparés.

Si la température est légèrement inférieure, le régulateur de température peut automatiquement connecter l'alimentation. Les tubes de chauffage sont de nouveau mis en marche pour chauffer les plaques modulaires.

A la fin du travail désactivez le régulateur de température. Arrêtez l'équipement et débranchez l'alimentation.

Remarque : Il y a un limiteur de température sur le dessous du corps, la température de déclenchement est de 130 °C et la température de redémarrage est <40 °C. Si la température est plus élevée, le bouton de sécurité est déclenché pour assurer la protection. Lors de la réutilisation, appuyez d'abord sur le bouton de sécurité.

6. Nettoyage et maintenance

Débranchez l'alimentation avant le nettoyage afin d'éviter tout accident.

N'utilisez pas une serviette humide avec un détergent non corrosif pour nettoyer la plaque modulaire, la surface de l'équipement et le câble d'alimentation. Il n'est pas autorisé de laver l'équipement avec de l'eau, sinon il pourrait se casser.

Si l'équipement n'est pas utilisé, désactivez le régulateur de température et l'interrupteur principal.

Veillez stocker l'équipement dans un local ventilé sans gaz corrosifs, après l'avoir nettoyé.

7. Dépannage

Pannes	Cause	Remède
1. Les plaques modulaires ne chauffent pas lorsque l'alimentation et le voyant de chauffage sont allumés.	1. Le régulateur de température est cassé. 2. Au moins un des filaments a brûlé. 3. Le fusible de température fonctionne.	1. Remplacez le régulateur de température. 2. Remplacez le tuyau de chauffage brûlé. 3. Retirez la plaque inférieure et reconfigurez le fusible thermique manuellement.
2. L'alimentation est connectée, le régulateur de	1. Le régulateur de température ne fonctionne pas.	1. Remplacez le régulateur de température.

température et le voyant de chauffage sont allumés, mais la température ne peut pas être réglée.		
3. Le voyant n'est pas allumé lorsque l'alimentation est connectée et le processus de chauffage n'est pas interrompu.	1. Le voyant est cassé.	1. Remplacez le régulateur de température.
4. Le voyant ne fonctionne pas, lorsque l'alimentation est connectée.	1. L'alimentation électrique non appropriée ou déconnectée. 2. Le fusible a brûlé.	1. Vérifiez que l'alimentation est normale et que la connexion est correcte. 2. Remplacez le fusible.

Les problèmes mentionnés ci-dessus sont présentés à titre de renseignement. En cas de panne, arrêtez d'utiliser la machine et contactez un technicien professionnel pour inspection et réparation.

8. Inspection journalière

Chaque jour, faites attention à l'état de la machine avant et après utilisation.

Avant utilisation	La machine est-elle inclinée?
	Le câble d'alimentation est-il intact et est-il endommagé?
	Le panneau de commande est-il endommagé?
Après l'utilisation	Y a-t-il une odeur étrangère ?
	Les plaques modulaires supérieure et inférieure sont-elles chauffées simultanément ?
	Y a-t-il des bruits étrangers et la machine devient-elle incontrôlable si vous la levez?

ATTENTION !

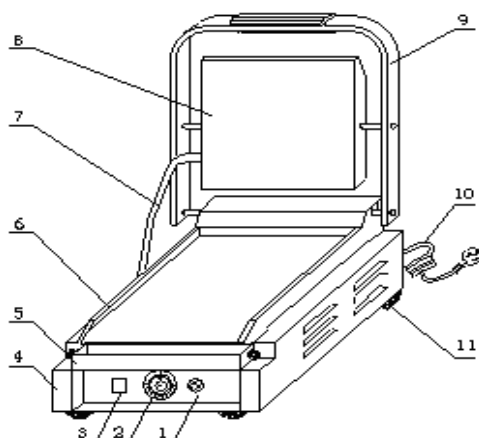
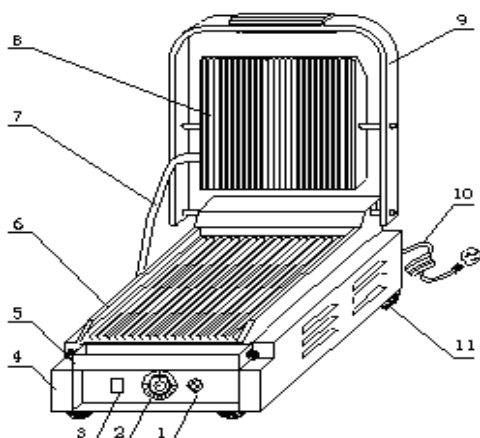
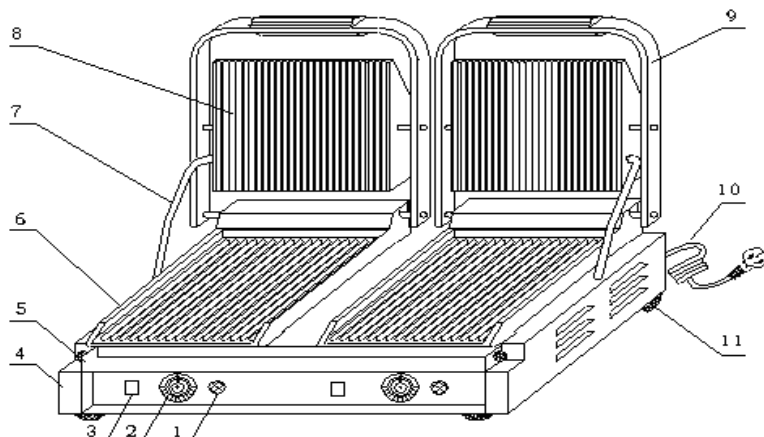
- La machine doit être vérifiée chaque jour.
Un contrôle de routine de la machine peut prévenir les accidents graves.
- Arrêtez l'utilisation si vous sentez qu'il y a des problèmes avec le circuit de la machine.
Adressez-vous à un technicien spécial pour vérifier et entretenir la machine le plus vite possible.

Attenzione! Ai fini della sicurezza, non collocare o conservare liquidi infiammabili, gas o altri oggetti vicino all'apparecchio.

Attenzione! Per motivi di sicurezza, il corpo dell'apparecchio deve essere collegato a terra.

Attenzione! La gamma di temperature di funzionamento dei dispositivi è + 10 ... + 40 ° C. Non utilizzare l'apparecchio con i suoi valori negativi.

Struttura esterna



1—INDICATORE DI RISCALDAMENTO
2—REGOLATORE DI TEMPERATURA
3—INTERRUTTORE DI RETE
4—SCATOLA INFERIORE

5—COLLETORE OLIO
6—PIASTRA MODULARE INFERIORE
7—TUBO DEL CAVO IDRAULICO
8—PIASTRA MODULARE SUPERIORE

9—MANIGLIA DI LAVORO
10—CAVO DI ALIMENTAZIONE
11—PIEDI DI GOMMA

1. Caratteristiche di design e funzionamento.

Le piastre modulari superiore e inferiore sono smaltate e sono facili da pulire.

È possibile utilizzare una griglia a pressa singola o doppia.







Il sistema indipendente di controllo della temperatura è facile da gestire e anche a risparmio energetico.

Il fusibile della temperatura interno è affidabile e sicuro.

La temperatura di cottura della griglia a pressa può essere regolata in base alle diverse esigenze.

La struttura della griglia è realizzata in acciaio inossidabile. Il collettore dell'olio retrattile è anch'esso in acciaio inossidabile.

2. Parametri di base

Modello	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Voltaggio, V	220	220	220	220	220	220
Potenza, Kw	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Quantità di regolatori di temperatura	1	1	1	1	2	2
Gamma temperature, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Tipo di superfici di cottura	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Misure superiori della griglia, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 pz	215x215 - 2 pz
Misure inferiori della griglia, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Dimensioni, mm	300x300x 200	300x300x 200	300x300x 200	425x300x 200	580x400x 210	580x400x 210

3. Nota

La tensione operativa dell'apparecchio deve corrispondere all'alimentazione.

Accanto all'apparecchio bisogna installare un idoneo interruttore automatico, un fusibile e una presa.

C'è un bullone di messa a terra sul retro dell'apparecchio. Si prega di collegare correttamente il filo di terra, in conformità con le norme di sicurezza, con un cavo di rame, non inferiore a 2 mm.

Prima dell'uso, l'utente deve verificare se la connessione è sicura, se la tensione è costante e se la messa a terra è sicura.

Non posizionare oggetti sopra la lastra modulare e non agitare con forza quando si solleva l'apparecchio.

Disconnettere l'alimentazione durante la pulizia. Non usare un asciugamano imbevuto di un detergente corrosivo e non lavare l'apparecchio con acqua.

La temperatura dell'apparecchio è regolabile da 50 a 300°C. Si consiglia una temperatura operativa massima di 200 ~ 250°C.

Non conservare oggetti infiammabili vicino all'apparecchio. La temperatura ambiente dovrebbe essere non più di 45°C, l'umidità inferiore all'85%.

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da specialisti qualificati.

4. Note speciali

ATTENZIONE!	
●	Questo prodotto è un apparecchio industriale e deve essere utilizzato da un tecnico qualificato.
●	Non smontare o rimontare la griglia a pressa. Non sollevare la piastra modulare superiore con uno scatto brusco e non installarla storta. Smontaggio e modifiche possono causare incidenti gravi.
●	Prima di pulire, spegnere la griglia e staccare la corrente. Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto. L'acqua è un conduttore di corrente elettrica.
●	Non battere sull'apparecchio o collocare oggetti pesanti su di esso. L'uso improprio può danneggiare l'apparecchio e causare incidenti.
●	L'alta temperatura può provocare ustioni. Quando si utilizza l'apparecchio, prima o dopo l'uso, non toccare la scataola e la piastra modulare a causa della temperatura elevata.
●	Non utilizzare un'alimentazione che non rispetti gli standard di sicurezza.

Attenzione!	
●	Durante il temporale, è necessario scollegare l'alimentazione il prima possibile. Questo eviterà danni all'apparecchio in caso di fulmini.
●	Non danneggiare il pannello di controllo e la superficie della griglia con oggetti pesanti o taglienti.
●	Dopo aver usato la griglia, l'utente deve spegnere l'interruttore principale.
●	L'installazione e la manutenzione del circuito devono essere eseguite da professionisti specializzati certificati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato, al fine di evitare incidenti.

5. Istruzioni d'uso

Prima di utilizzare la griglia, controllare lo stato dell'alimentazione per assicurarsi che la tensione corrisponda alla tensione specificata.

Inserire la spina nella presa e collegare l'alimentazione.

Ruotare il controllo della temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata. L'indicatore giallo si accende e mostra che il filamento ha iniziato a riscaldarsi e la temperatura nella griglia superiore e inferiore ha iniziato a salire.

La temperatura può essere regolata in base a diversi tipi di prodotti, preferibilmente 180°C~250°C. Per aumentare la temperatura a 250°C sono necessari circa 8 minuti dopo l'accensione dell'elettricità.

Quando la temperatura raggiunge i 250°C, sollevare la piastra modulare superiore con

IT

la maniglia di lavoro. Versare l'olio vegetale nella piastra modulare inferiore e posizionare i prodotti su di esso. Chiudere la piastra e premere delicatamente la maniglia. Fare attenzione al cibo finché non è pronto.

Quando la temperatura raggiunge la temperatura impostata, il termoregolatore può automaticamente spegnere l'alimentazione. Allo stesso tempo, l'indicatore giallo si spegne e l'indicatore verde si accende. Esso indica che il tubo di riscaldamento elettrico smetterà di funzionare al prossimo giro.

Nella parte inferiore del modulo inferiore si trova il collettore dell'olio. Olio vegetale denso e grasso animale durante la preparazione della carne sulla griglia a pressa scorrono nel collettore dell'olio della piastra modulare inferiore.

Sollevare il pannello modulare superiore per ottenere un panino e altri pasti pronti.

Se la temperatura è leggermente inferiore, il termoregolatore può automaticamente collegare l'alimentazione. I tubi di riscaldamento vengono di nuovo messi in funzione per riscaldare le piastre modulari.

Dopo che il lavoro è finito, bisogna spegnere il regolatore di temperatura. Spegnere l'apparecchio e staccare l'alimentazione.

Nota: C'è un limitatore di temperatura nella parte inferiore del corpo, la temperatura operativa è 130°C, e la temperatura di riavvio è < 40°C. Se la temperatura è più alta, il pulsante di sicurezza viene attivato per fornire protezione. Al riutilizzo, premere prima il pulsante di sicurezza.

6. Pulizia e manutenzione

Scollegare l'alimentazione elettrica prima della pulizia, per evitare incidenti.

Non utilizzare un panno umido con un detergente non corrosivo per pulire la piastra modulare, la superficie dell'apparecchiatura e il cavo di alimentazione. Non lavare l'apparecchio con acqua, altrimenti potrebbe guastarsi.

Se l'apparecchio non è in uso, disattivare il controllo della temperatura e l'interruttore principale.

Si prega di conservare l'apparecchio in un'area ventilata senza gas corrosivi, dopo averlo pulito.

7. Risoluzione dei guasti

Guasti	Causa	Soluzione
1. Le piastre modulari non si riscaldano quando gli indicatori di alimentazione e riscaldamento sono accesi.	1. Il regolatore della temperatura è rotto. 2. Almeno uno dei filamenti è bruciato. 3. Il fusibile della temperatura funziona.	1. Sostituire il regolatore della temperatura. 2. Sostituire il tubo di riscaldamento bruciato. 3. Rimuovere la piastra inferiore e riconfigurare manualmente il fusibile termico.
2. L'alimentazione è collegata, il regolatore di temperatura e l'indicatore di riscaldamento sono accesi, ma la	1. Il regolatore di temperatura non funziona.	1. Sostituire il regolatore della temperatura.

temperatura non può essere regolata.		
3. L'indicatore non è acceso quando l'alimentazione è collegata e il processo di riscaldamento non è interrotto.	1. Indicatore rotto.	1. Sostituire il regolatore della temperatura.
4. L'indicatore non funziona quando l'elettricità è collegata.	1. Alimentazione inadeguata o mancanza di corrente. 2. Il fusibile è saltato.	1. Verificare che l'alimentazione elettrica ci sia e che la connessione sia corretta. 2. Sostituire il fusibile.

I problemi di cui sopra sono presentati come riferimento. In caso di guasto, si prega di smettere di usare la macchina e contattare un tecnico professionista per l'ispezione e la riparazione.

8. Controllo giornaliero

Ogni giorno, prestare attenzione alle condizioni della macchina prima e dopo l'uso.

Prima dell'uso	La macchina è inclinata?
	Il cavo di alimentazione è integro e non è danneggiato?
	Il pannello di controllo è danneggiato?
Dopo l'utilizzo	Vi è un odore estraneo?
	Le piastre modulari superiore e inferiore si riscaldano contemporaneamente?
	Vi sono suoni estranei e la macchina diventa incontrollabile se viene sollevata?

ATTENZIONE!

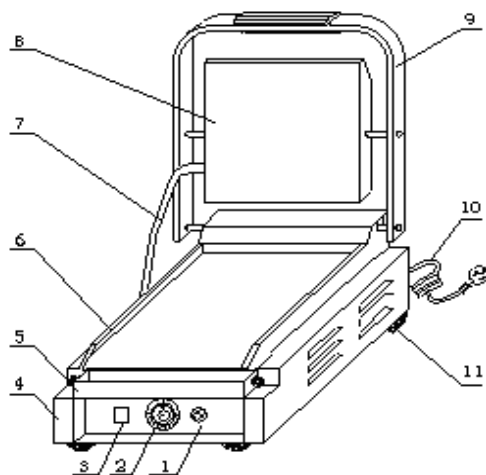
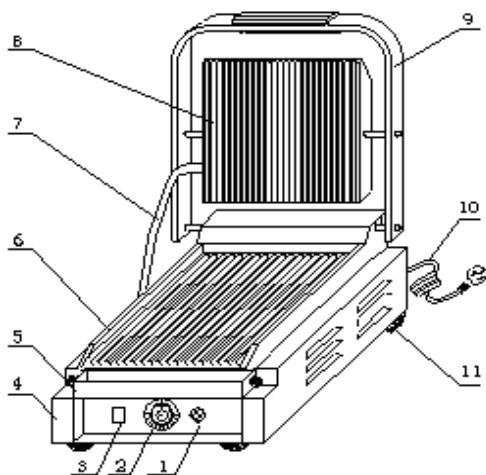
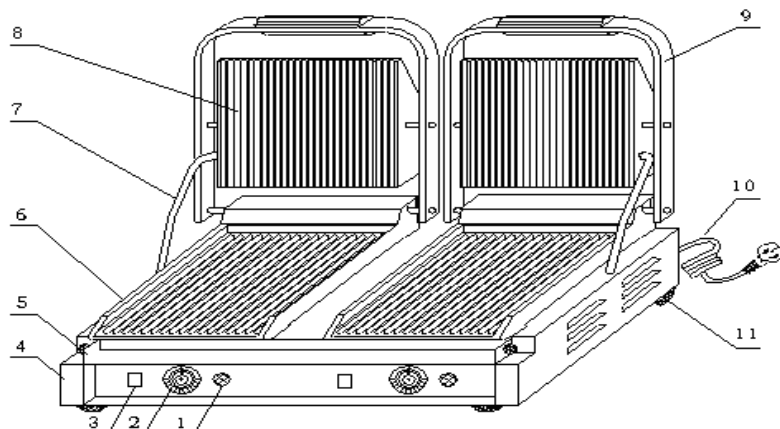
- La macchina deve essere controllata tutti i giorni.
Un controllo di routine della macchina può prevenire gravi incidenti.
- Interrompere l'utilizzo se si ritiene che ci siano problemi con la catena della macchina.
Fare riferimento a una tecnica speciale per controllare e mantenere la macchina il più presto possibile.

Uzmanību! Drošības nolūkos neievietojiet un neglabājiet nekādus degošus šķidrumus, gāzi un citus objektus blakus iekārtai.

Uzmanību! Drošības nolūkos iekārtas korpusam jābūt zemētam.

Uzmanību! Ierīču darba temperatūras diapazons ir +10...+40°C. Aizliegts lietot iekārtu pie temperatūras negatīvām vērtībām.

Ārēja konstrukcija



- 1—SILDĪŠANAS INDIKATORS
2—TEMPERATŪRAS REGULATORS
3—TĪKLA SLĒDZIS
4—APAKŠĒJA KARBA

- 5—EĻĻAS KOLEKTORS
6—MODUĻA APAKŠĒJĀ PLĪTS
7—BAROŠANAS VADA CAURULE
8—MODUĻA AUGŠĒJĀ PLĪTS

- 9—DARBA ROKTURIS
10—SPĒKA KABELIS
11—GUMIJAS KĀJAS

1. Konstruktijas un funkcionēšanas īpatnības.

Moduļa augšējā un apakšējā plītis ir emaljētas, tās ir viegli tīrīt.

Var izmantot vienkārtējo vai divkārtšo grila presi.







Neatkarīga temperatūras regulēšanas sistēma ir ērta lietošanā, kā arī tā ir energotaupīga.

Iekšējais temperatūras drošinātājs ir drošs.

Grila preses pagatavošanas temperatūru var iestatīt saskaņā ar dažādiem noteikumiem.

Grila konstrukcija izgatavota no nerūsējošā tērauda. Bīdāmais eļļas kolektors arī ir izgatavots no nerūsējošā tērauda.

2. Pamatparametri

Modelis	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Spriegums, V	220	220	220	220	220	220
Jauda, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Temperatūras regulatoru daudzums	1	1	1	1	2	2
Temperatūras diapazons, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Cepšanas virsmu tips	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Grila augšējais izmērs, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 gb	215x215 - 2 gb
Grila apakšējais izmērs, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Gabarīti, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Piezīme

Iekārtas darba spriegumam ir jāatbilst elektropadevei.

Blakus iekārtai jāuzstāda piemērots slēdzis, drošinātājs un kontaktlīdziņa.

Iekārtas aizmugurējā sienā ir zemējuma skrūve. Lūdzam pienācīgi savienot zemējuma vadu, saskaņā ar drošības tehnikas noteikumiem, ar misiņa kabeli, ne mazāku par 2 mm.

Pirms lietošanas lietotājam jāpārbauda, vai savienojums ir drošs, vai spriegums ir pastāvīgs un vai zemējums ir drošs.

Neievietojiet jebkādas priekšmetus uz augšējā moduļa plīti un nekratiet to stipri, kad paceļat iekārtu.

Tīrīšanas laikā izslēdziet elektropadevi. Neizmantojiet korozijas tīrītājā samitrināto dvieli, un nemazgājiet iekārtu ar ūdeni.

Iekārtas temperatūra tiek iestatīta no 50 līdz 300°C. Ieteicamā maksimālā darba temperatūra 200~250°C.

Neglabājiet uzliesmojošus priekšmetus blakus iekārtai. Apkārtējās vides temperatūrai jābūt ne vairāk par 45°C, mitrums - mazāk par 85%.

Iekārtas uzstādīšanu un tehnisko apkopi jāveic kvalificētiem speciālistiem.

4. Īpašas piezīmes

UZMANĪGI!	
●	Šīs izstrādājums ir rūpniecības iekārta un to jāizmanto kvalificētiem speciālistiem.
●	Nedemontējiet un nepārkārtojiet grila presi. Neceliet augšējo moduļa plīti ar asu rāvienu un neuzstādiat to šķībi. Demontāža un modifikācijas var izraisīt nopietnus nelaimes gadījumus.
●	Pirms tīrīšanas izslēdziet grila presi un atslēdziet elektropadevi. Nesmidziniet ūdeni tieši uz izstrādājuma. Ūdens ir elektrības vadītājs.
●	Nesitiet pa izstrādājumu un nelieciet smagus priekšmetus uz tā. Nepareiza ekspluatācija var bojāt iekārtu un izraisīt nelaimes gadījumus.
●	Augstā temperatūra var izraisīt apdegumus. Izmantojot iekārtu, pirms un pēc izmantošanas neaiztieciat kārbu un moduļa plīti augstās temperatūras dēļ.
●	Neizmantojiet elektropadevi, kas neatbilst drošības standartiem.

Uzmanību!	
●	Negaisa laikā jāatslēdz elektropadevi pēc iespējas ātrāk. Tas novērsīs bojājumu zibens triecienu gādījumā.
●	Nebojājiet vadības paneli un grila preses virsmu ar smagiem vai asiem priekšmetiem.
●	Pēc grila preses izmantošanas lietotājam ir jāatslēdz galvena slēdze.
●	Kontūras uzstādīšanu un tehnisko apkopi jāveic atestētiem kvalificētiem speciālistiem. Ja spēka kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.

5. Lietošanas instrukcija

Pirms preses izmantošanas pārbaudiet elektropadeves stāvokli, lai pārliecinātos, vai spriegums atbilst norādītajam.

Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pieslēdziet elektropadevi.

Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā līdz vajadzīgai temperatūrai. Ieslēgsies dzeltens indikators un rādīs, ka kvēldiegs ir sācis sildīšanu un temperatūra augšējā un apakšējā grilā sākusi celties.

Temperatūru var iestatīt saskaņā ar dažādiem produktu veidiem, vislabāk 180°C~250°C. Lai temperatūra paceltos līdz 250°C nepieciešamas aptuveni 8 minūtes pēc elektrības ieslēgšanas.

Kad temperatūra sasniegs 250°C, paceliet augšējo moduļa plīti ar darba roktura palīdzību. Ielejiet pārtikas augu eļļu apakšējā moduļa plīti un izvietojiet uz tās produktus. Aizveriet plīti un viegli piespiediet rokturi. Pieskatiet ēdienu, kamēr tas nebūs gatavs.

Kad temperatūra sasniegs iestatīto grādi, temperatūras regulators var automātiski atslēgt elektropadevi. Tajā pat laikā dzeltens indikators atslēdzas un ieslēdzas zaļš indikators. Tas rāda, ka elektriska sildīšanas caurule pie nākoša pagrieziena pārtrauks darbu.

Moduļa apakšējā daļa ir eļļas kolektors. Biezā augu eļļa un dzīvnieku izcelsmes tauki gaļas gatavošanas laikā grila presē notek no apakšējā moduļa plīti eļļas kolektorā.

Paceliet augšējo moduļa paneli, lai izņemtu sendviču un citus gatavus ēdienus.

Ja temperatūra ir nedaudz zemāka, temperatūras regulators var automātiski pieslēgt

elektropadevi. Sildīšanas caurules no jauna sāk strādāt, lai sildītu moduļu plīti.

Pēc darba pabeigšanas jāatslēdz temperatūras regulators. Izslēdziet iekārtu un atslēdziet elektropadevi.

Piezīme: Korpusa apakšējā sienā ir temperatūras ierobežotājs, iedarbošanās temperatūra 130°C, un restartēšanas temperatūra - < 40°C. Ja temperatūra ir augstāka, tad nostrādā drošības poga aizsardzības nodrošināšanai. Pie atkārtotas izmantošanas, lūdzam sakumā piespiest drošības pogu.

6. Tīrīšana un tehniskā apkope

Atslēdziet elektropadevi pirms tīrīšanas, lai izvairītos no nelaiemes gadījuma.

Neizmantojiet dvieļi ar nekoroziijas tīrītāju moduļa plīti, iekārtas virsmas un spēka kabeļa tīrīšanai. Nedrīkst mazgāt iekārtu ar ūdeni, citādi tā var bojāties.

Ja iekārta netiek izmantota, atslēdziet temperatūras regulatoru un galveno slēdzi.

Lūdzam glabāt iekārtu labi vēdināmā telpā bez korozija gāzēm, veicot tās tīrīšanu pēc darba beigšanas.

7. Traucējumu novēršana

Traucējumi	Iemesls	Risinājums
1. Moduļa plāksnes netiek sildītas, kad barošana un sildīšanas indikators ir ieslēgti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatūras regulators ir salauzts. 2. Vismaz viens no kvēldiegiem ir sadedzis. 3. Darbojas temperatūras drošinātājs. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nomainiet temperatūras regulatoru. 2. Nomainiet sadegto sildīšanas cauruli. 3. Noņemiet apakšējo paneli un no jauna iestatiet temperatūras drošinātāju.
2. Barošana ir pieslēgta, temperatūras regulators un sildīšanas indikators ir ieslēgti, bet nevar regulēt temperatūru.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatūras regulators nedarbojas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nomainiet temperatūras regulatoru.
3. Indikators nav ieslēgts, kad elektropadeve ir pieslēgta un sildīšanas process nav pārtraukts.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indikators salauzts. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nomainiet temperatūras regulatoru.
4. Indikators nedarbojas, kad elektrība ir pieslēgta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektropadeve nav atbilstoša vai elektropadeve ir atslēgta. 2. Temperatūras drošinātājs sadedzis. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pārbaudiet, vai elektropadeve notiek normāli un vai pieslēgums ir pareizs. 2. Nomainiet drošinātāju.

Iepriekšminētas problēmas ir parādītas kā uzziņu materiāls. Ja noticis bojājums, lūdzam pārtraukt darbu ar mašīnu un griezties pie profesionāliem tehniķiem, lai veiktu pārbaudi un remontu.

8. Ikdienas pārbaude

Katru dienu pievērsiet uzmanību mašīnas stāvoklim pirms un pēc tās izmantošanas.

Pirms izmantošanas	Vai mašīna ir noliekta?
	Vai spēka kabelis nav nodilis un vai tas nav bojāts?
	Vai nav bojāts vadības panelis?
Pēc izmantošanas	Vai ir nepiederoša smarža?
	Vai moduļa augšējā un apakšējā plīts sildās vienlaicīgi?
	Vai nav nepiederošas skaņas, un vai mašīna kļūst nevaldāma, ja to paceļ?

UZMANĪGI!

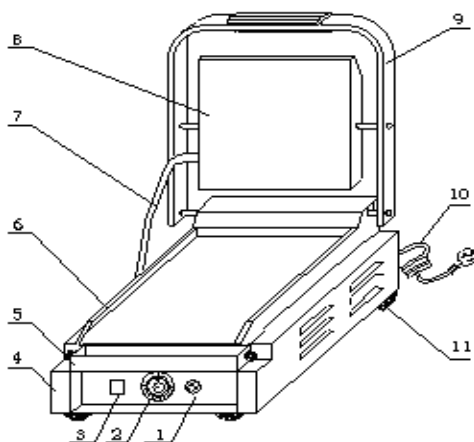
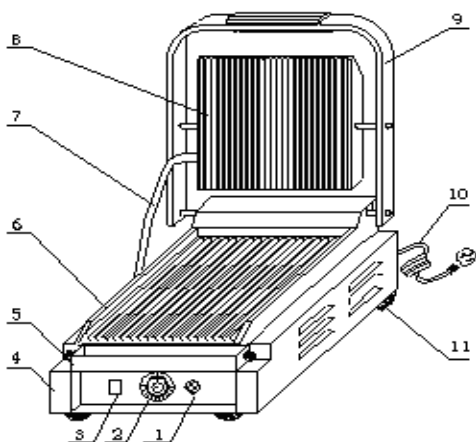
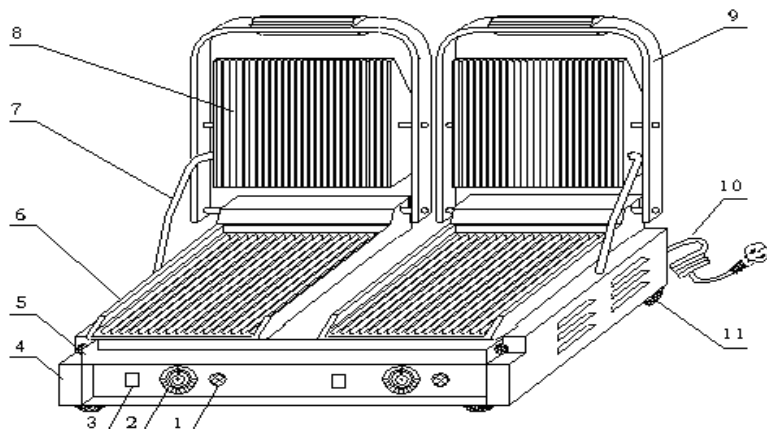
- Mašīna jāpārbauda katru dienu.
- Parasta mašīnas pārbaude var novērst nopietnus nelaimes gadījumus.
- Pārtrauciet izmantošanu, ja jūtat, ka ar mašīnas ķēdi ir problēmas. Griezieties pie tehniķa-speciālista, lai pārbaudītu un apkoptu mašīnu pēc iespējas ātrāk.

Dėmesio! Užtikrindami saugumą, nedėkite ir nesaugokite degių skysčių, dujų ar kitų daiktų šalia įrenginio.

Dėmesio! Užtikrinant saugumą, įrenginio korpusas turi būti įžemintas.

Dėmesio! Darbinės temperatūros intervalas +10...+40°C. Draudžiama naudoti įrenginį esant neigiamai temperatūrai.

Išorinė konstrukcija



- 1—ŠILDYMO INDIKATORIUS
2—TEMPERATŪROS REGULIATORIUS
3—TINKLO IŠJUNGĖJAS
4—APATINĖ DĖŽĖ

- 5—ALIEJAUS SURINKIMO INDAS
6—APATINĖ MODULINĖ PLOKŠTĖ
7—MAITINANČIOJO LAIDO VAMZDELIS
8—VIRŠUTINĖ MODULINĖ PLOKŠTĖ

- 9—DARBO RANKENĖLĖ
10—GALIOS KABELIS
11—GUMINĖS KOJELĖS

1. Konstrukcijos ypatybės ir funkcionavimas.

Viršutinė ir apatinė modulinė plokštės emaliuotos ir jas lengva valyti.

Galima naudoti viengubą ar dvigubą prispaudžiamąjį keptuvą.







Nepriklausoma temperatūros reguliavimo sistema patogi naudotis, taip pat taupanti elektros energiją.

Vidinis temperatūros saugiklis patikimas ir saugus.

Keptuvo ruošos temperatūrą galima reguliuoti pagal įvairius reikalavimus.

Keptuvo konstrukcija iš nerūdijančio plieno. Ištraukiama aliejaus surinkimo talpa taip pat iš nerūdijančio plieno.

2. Pagrindiniai parametrai

Modelis	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Įtampa, V	220	220	220	220	220	220
Galia, kW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Temperatūros reguliatorių kiekis	1	1	1	1	2	2
Temperatūros intervalas, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Kepimo paviršių tipas	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Viršutinis keptuvo dydis, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 vnt.	215x215 - 2 vnt.
Keptuvo apatinis dydis, mm.	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Matmenys, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Pastaba

Darbinė įrenginio įtampa turi atitikti maitinimą.

Šalia įrenginio reikia sumontuoti reikiamą išjungėją, saugiklį ir maitinimo laidą.

Galinėje įrenginio dalyje sumontuotas žemiminimo varžtas. Prašome reikiamai sujungti žemiminimo laidą pagal saugumo taisyklės variniu kabeliu, ne mažiau 2 mm.

Prieš naudojantis įrenginiu, vartotojas turi patikrinti, ar patikimas sujungimas, pastovi įtampa ir saugus žemiminimas.

Nedėkite jokių daiktų ant viršutinės modulio plokštės ir stipriai nepurtykite, kai keliate įrenginį.

Valydami išjunkite elektros energijos tiekimą. Nenaudokite rankšluosčio, sudrėkinto koroziniu valikliu, ir neplaukite įrenginio vandeniu.

Įrenginio temperatūra nustatoma nuo 50 iki 300°C. Rekomenduojama maksimali darbinė temperatūra 200~250°C.

Šalia įrenginio nesaugokite užsiliepsnojančių daiktų. Aplinkos temperatūra turi būti ne

didesnė nei 45°C, drėgmė - ne mažesnė nei 85%.

Įrenginio montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuoti specialistai.

4. **Specialiosios pastabos**

ATSARGIAI!	
●	Šis įrenginys laikomas pramoniniu įrenginiu ir jį eksploatuoti privalo tik kvalifikuoti specialistai.
●	Neišmontuokite ir nerekonstruokite prispaudžiamo keptuvo. Nekelkite viršutinės modulinės plokštės staigiu judėsiu ir nepadėkite jos kreivai. Dėl išmontavimo ir keitimo gali įvykti rimti nelaimingi atsitikimai.
●	Prieš valydami, išjunkite prispaudžiamąjį keptuvą ir išjunkite maitinimą. Nepurškite vandens ant įrenginio. Vanduo yra elektros srovės laidininkas.
●	Nebelskite įrenginio ir nedėkite ant jo sunkių daiktų. Neteisingai naudodami, galite pažeisti įrenginį ir sukelti nelaimingą atsitikimą.
●	Aukšta temperatūra gali sukelti nudegimus. Naudodami įrenginį, prieš ar po naudojimo, nesiliesite prie dėžės ir modulinės plokštės dėl aukštos temperatūros.
●	Nenaudokite elektros maitinimo tinklo, jei jis neatitinka saugumo standartų reikalavimų.

Dėmesio!

- Perkūnijos metu reikia kuo skubiau išjungti elektros maitinimą. Tai apsaugos įrenginį nuo pažeidimo perkūnijos metu.
- Nepažeiskite valdymo pulto ir prispaudžiamojo keptuvo paviršiaus sunkiais ar aštriais daiktais.
- Baigę naudotis prispaudžiamuoju keptuvu, vartotojas turi išjungti pagrindinį jungiklį.
- Kontūro montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti atestuoti specialistai. Jei pažeistas galios kabelis, jį turi keisti kvalifikuoti specialistai, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.

5. **Eksploatavimo instrukcijos**

Prieš naudodamiesi prispaudžiamuoju keptuvu, patikrinkite elektros maitinimo tiekimo būklę, kad įsitikintumėte, kad tinklo įtampa atitinka reikiamus parametrus.

Įstatykite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite maitinimą.

Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę, pasirinkdami reikiamą temperatūrą. Įsijungs geltonas indikatorius ir parodys, kad įkaitinimo gija pradėjo kaitinti ir temperatūra viršutiniame ir apatiniame keptuve ėmė kilti.

Temperatūrą galima nustatyti pagal atskiras produktų rūšis, pageidautina 180°C~250°C. Norint pasiekti iki 250°C temperatūrą, reikia apie 8 min., įjungus maitinimą.

Pasiekę 250°C temperatūrą, pakelkite viršutinę modulinę plokštelę darbine rankenėle. Įpilkite maistinio augalinio aliejaus apatinėje modulinėje plokštėje ir uždėkite ant jos produktų. Uždarykite plokštę ir lengvai prispauskite rankenėlę. Stebėkite maistą, kol jis nebus iškeptas.

Kai pasiekiami reikiama temperatūra, temperatūros reguliatorius gali automatiškai išjungti elektros maitinimą. Tuo pačiu geltonas indikatorius išsijungs ir įsijungs žalias indikatorius. Ji nurodo, kad elektros įkaitinimo vamzdelis nebeveikia kito atvertimo metu.

Apatinėje apatinio modulio dalyje yra aliejaus rinktuvas. Tirštas augalinis aliejus ir gyvūninės kilmės riebalai nuo apatinės modulinės plokštės teka į aliejaus rinktuvą mėsos ruošimo keptuve metu.

Pakelkite viršutinę modulinę plokštę, kad paimtumėte sumuštinį ir kitus paruoštus patiekalus.

Jei temperatūra šiek per maža, temperatūros reguliatorius gali automatiškai įjungti maitinimą. Įkaitinimo vamzdeliai vėl įjungiami, kad būtų įkaitintos modulinės plokštės.

Baigę darbą, temperatūros reguliatorių reikia išjungti. Išjunkite įrenginį ir išjunkite elektros maitinimą.

Pastaba: Apatinėje korpuso dalyje yra temperatūros ribotuvas, temperatūra suveikia esant 130°C, o pakartotinio paleidimo temperatūra - < 40°C. Jei temperatūros aukštesnės, suveikia saugiklio mygtukas, kad būtų užtikrinta apsauga. Naudojantis pakartotinai, prašome pirma paspausti apsauginį mygtuką.

6. Valymas ir techninė priežiūra

Išjunkite elektros maitinimą prieš valydami, kad išvengtumėte nelaimingo atsitikimo.

Nenaudokite drėgno rankšluosčio su ne koroziniu valikliu valyti modulinę plokštę, įrenginio paviršių ir maitinimo kabelį. Neleidžiama plauti įrenginio vandeniu, priešingu atveju jis gali sugesti.

Jei įrenginys nenaudojamas, išjunkite temperatūros reguliatorių ir pagrindinį jungiklį.

Prašome saugoti įrenginį ventiliuojamoje patalpoje be korozinių dujų, nuvalę jį po naudojimo.

7. Gedimo šalinimas

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
1. Modulinės plokštelės nešyla, kai maitinimas ir šildymo indikatorius įjungti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sugedo temperatūros reguliatorių. 2. Bet kuriuo atveju, perdegė viena iš įkaitinimo gijų. 3. Veikia temperatūrinis saugiklis. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakeiskite temperatūros reguliatorių. 2. Pakeiskite perdegusį kaitinimo vamzdelį. 3. Nuimkite apatinę plokštę ir iš naujo nustatykite temperatūrinį saugiklį rankiniu būdu.
2. Maitinimas prijungtas, įjungtas temperatūros reguliatorius ir kaitinimo indikatorius, o temperatūros negalima reguliuoti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatūros reguliatorius neveikia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakeiskite temperatūros reguliatorių.
3. Indikatorius neįjungtas, kai įjungtas elektros energijos maitinimas ir kaitinimo procesas nepažeistas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sugedęs indikatorius. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakeiskite temperatūros reguliatorių.

4. Indikatorius neveikia, kai įjungtas maitinimas.	1. Parametrų neatitinkantis maitinimas ar elektros maitinimo išjungimas. 2. Perdegė saugiklis.	1. Patikrinkite, ar įprastai tiekama elektros energija ir teisingai prijungtas įrenginys. 2. Pakeiskite saugiklį.
--	---	--

Anksčiau nurodyti sutrikimai pateikti tik kaip informacinio pobūdžio. Jei įvyko gedimas, prašome nutraukti įrenginio eksploatavimą ir kreipkitės į profesionalius technikus, kad jie patikrintų įrenginį ir atliktų remontą.

8. Kasdieninė patikra

Kiekvieną dieną atkreipkite dėmesį į įrenginio būklę prieš ir po naudojimo.

Iki naudojimo	Įrenginys pakrypęs?
	Ar nenusidėvėjo galios kabelis ar jis nepažeistas?
	Nepažeistas valdymo pultas?
Po naudojimosi	Ar yra pašalinis kvapas?
	Ar viršutinė ir apatinė modulinė plokštė įkaista vienu metu?
	Ar nėra pašalinių garsų ir įrenginys tampa nevaldomu, jei jis pakeliamas?

ATSARGIAI!

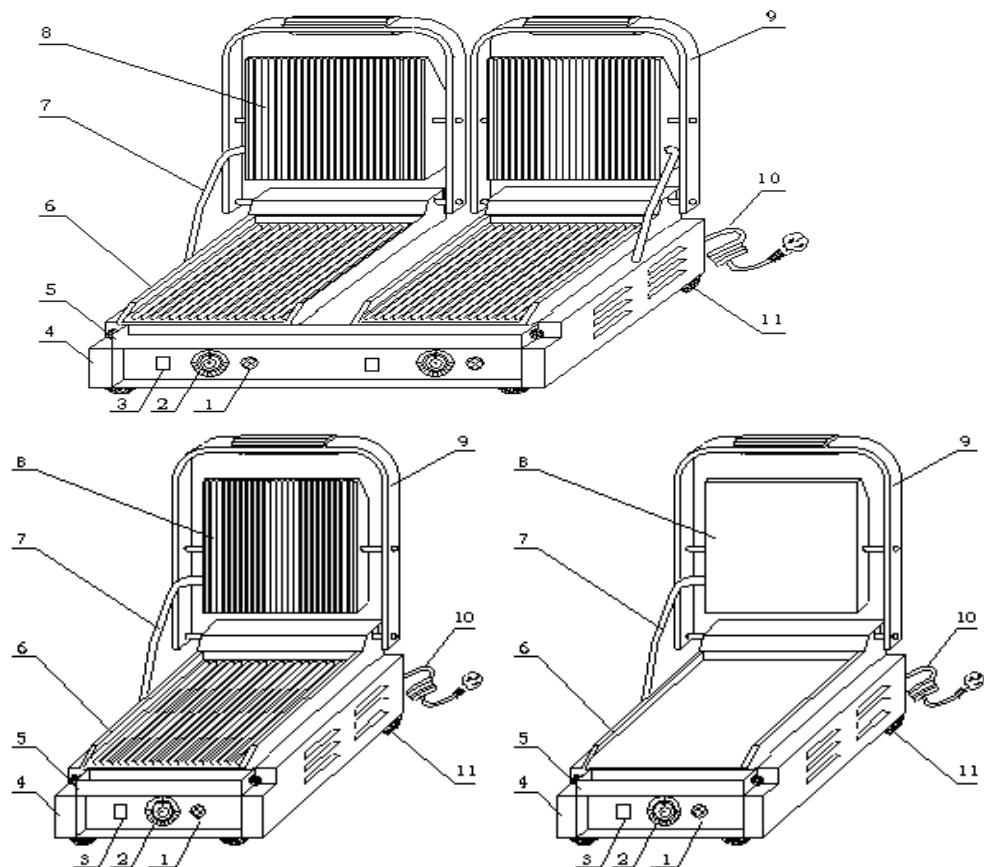
- Įrenginį reikia tikrinti kiekvieną dieną.
Įprastinis įrenginio patikrinimas gali apsaugoti nuo rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Nutraukite naudojimą, jei manote, kad kilo įrenginio grandinės gedimų.
Kreipkitės į specialųjį techniką, kad kaip galima greičiau įrenginys būtų patikrintas ir atlikta techninė priežiūra.

Uwaga! Ze względów bezpieczeństwa, nie należy umieszczać ani przechowywać łatwopalnych cieczy, gazów lub innych obiektów w pobliżu urządzenia.

Uwaga! W celu zapewnienia bezpieczeństwa obudowa urządzenia powinna być uziemiona.

Uwaga! Zakres temperatury pracy urządzeń +10...+40°C. Nie wolno używać sprzętu przy ujemnych wartościach temperatury.

Zewnętrzna konstrukcja



1—Kontrolka nagrzewu
2—REGULATOR TEMPERATURY
3—WYŁĄCZNIK SIECIOWY
4—DOLNA PÓLKA

5—MISKA OLEJOWA
6—DOLNA PŁYTA MODUŁOWA
7—RURKA KABLA ZASILĄCEGO
8—GÓRNA PÓLKA MODUŁOWA

9—UCHWYT ROBOCZY
10—KABEL SIŁOWY
11—GUMOWE NÓŻKI

1. Specyfika konstrukcji i funkcjonowania.

Górna i dolna płyta modułowa są emaliowane i jest lekko je czyścić.

Można posłużyć się jednym lub dwoma dociskowymi grillami.







Niezależny system regulacji temperatury jest wygodny w obsłudze, a także energooszczędny.

Wewnętrzny bezpiecznik termiczny jest niezawodny i bezpieczny.

Temperaturę gotowania na grillu dociskowym grilla można dostosować w zależności od różnych wymagań.

Konstrukcja grilla wykonana jest ze stali nierdzewnej. Wysuwana miska olejowa również wykonana jest ze stali nierdzewnej.

2. Podstawowe parametry

Model	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Napięcie, V	220	220	220	220	220	220
Moc, KW	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Ilość regulatorów temperatury	1	1	1	1	2	2
Zakres temperaturowy, °C	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Typ powierzchni prażenia	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Górny wymiar grilla, mm	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2 szt	215x215 - 2 szt
Dolny wymiar grilla, mm	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Gabaryty, mm	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Adnotacja

Robocze napięcie zasilania sprzętu musi odpowiadać parametrom sieci zasilania.

Odpowiedni bezpiecznik i gniazdo należy zainstalować w pobliżu urządzenia.

Na tylnej stronie urządzenia jest śruba uziemienia. Proszę prawidłowo podłączyć przewód uziemienia, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, miedzianym kablem, na długości co najmniej 2 mm.

Przed użyciem użytkownik musi sprawdzić czy niezawodnie jest wykonane złącze, czy stałe jest napięcie i czy bezpieczne uziemienie.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na górnej modułowej płycie i nie potrząsać mocno, kiedy podnosimy sprzęt.

Na czas czyszczenia należy odłączyć zasilanie. Nie używaj szmatki zwilżonej w środku czyszczącym mogącym powodować korozję i nie płukamy urządzenia w wodzie.

Temperaturę urządzenia ustawiamy na zakres od 50 do 300°C. Zalecana maksymalna temperatura robocza to zakres 200~250°C.

Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia. Temperatura otoczenia nie powinna być wyższa niż 45°C, wilgotność poniżej 85%.

Instalację i konserwację urządzenia powinien przeprowadzać wykwalifikowany personel.

4. Uwagi specjalne

OSTROŻNIE!	
●	Dane urządzenie jest profesjonalnym sprzętem i obsługiwać go może tylko wykwalifikowany specjalista.
●	Dociskowego grilla nie należy ani demontować, ani zmieniać jego konstrukcji. Nie należy podnosić górnej płyty modułowej gwałtownym szarpnięciem i nie instalować krzywo. Demontaż i modyfikacje mogą doprowadzić do poważnych wypadków.
●	Przed czyszczeniem wyłącz grill dociskowy i odłącz zasilanie. Nie rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie. Woda jest przewodnikiem prądu elektrycznego.
●	Nie uderzamy po urządzeniu i nie stawiamy na niego ciężkich przedmiotów. Niewłaściwe użytkowanie może uszkodzić urządzenie i spowodować wypadek.
●	Wysoka temperatura może skutkować oparzeniami. Podczas korzystania z urządzenia, przed lub po użyciu, nie dotykaj urządzenia i płyty modułowej z powodu wysokiej temperatury.
●	Nie należy podłączać się do zasilania, nie odpowiadającego standardom bezpieczeństwa.

Uwaga!

●	Podczas burzy należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli to możliwe. Zapobiegnie to uszkodzeniu urządzenia w przypadku uderzenia pioruna.
●	Nie wolno dopuścić do uszkodzenia ani panelu sterowania, ani powierzchni dociskowej grilla ciężkimi lub ostrymi przedmiotami.
●	Po zakończeniu korzystania z dociskowego grilla, użytkownik musi wyłączyć wyłącznik główny.
●	Montaż i konserwacja ścieżki powinni wykonywać atestowani profesjonaliści. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony przez wykwalifikowany personel, w celu uniknięcia wypadków.

5. Instrukcja obsługi

Przed użyciem dociskowego grilla sprawdzamy linię zasilania, aby upewnić się, że napięcie odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.

Wstawiamy wtyczkę do gniazdka i podłączamy zasilanie.

Obracamy pokrętkę termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do wymaganej temperatury. Włączy się żółta kontrolka i pokaże, że spirala grzewcza rozpocznie ogrzewanie i temperatura w górnym i dolnym grillu zacznie rosnąć.

Temperaturę można ustawić w zależności od różnych rodzajów produktów, najlepiej 180°C~250°C. Aby się podniosła temperatura do 250°C trzeba około 8 minut po włączeniu zasilania.

Gdy temperatura osiągnie 250°C, podnieś górną modułową płytę za pomocą roboczego uchwytu. Nalewamy jadalny olej roślinny na dolną modułową płytę i umieszczamy na niej produkty. Zamykamy płytę i dociskamy uchwyt. Kontrolujemy proces przygotowania jedzenia.

Gdy temperatura osiągnie zadaną wielkość, regulator temperatury może automatycznie wyłączyć zasilanie. W tym samym czasie żółta kontrolka wyłącza się i włącza się zielona lampka. Wskazuje ona, że elektryczna rura ogrzewania przestanie działać przy następnym obrocie.

W dolnej części dolnego modułu znajduje się miska olejowa. Gęsty olej roślinny i tłuszcz pochodzenia zwierzęcego spływają podczas gotowania mięsa na płycie dociskowej grilla do miski olejowej z dolnej płyty modułowej.

Podnosimy górną płytę modułową i dostajemy kanapkę lub inne gotowe danie.

Jeśli temperatura jest nieco niższa, regulator temperatury może automatycznie podłączyć zasilanie. Grzewcze rury ponownie zaczynają grzać płyty modułowe.

Po zakończeniu pracy, regulator temperatury należy wyłączyć. Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.

Adnotacja: Na spodzie obudowy znajduje się ogranicznik temperatury, temperatura zadziałania 130°C, temperatura ponownego uruchomienia - < 40°C. Jeśli temperatury są wyższe, zadziała automatyczny bezpiecznik temperaturowy. Przy ponownym użyciu, należy najpierw nacisnąć zapadkę zabezpieczającą przycisk bezpiecznika.

6. Czyszczenie i konserwacja

Aby uniknąć wypadku wyłącz zasilanie przed rozpoczęciem czyszczenia.

Nie używaj szmatki zwilżonej w środku czyszczącym mogącym powodować korozję do czyszczenia płyty modułowej, powierzchni urządzenia i kabla siłowego. Nie wolno myć urządzenia wodą, w przeciwnym razie urządzenie może ulec awarii.

Jeśli sprzęt nie jest używany, należy wyłączyć regulator temperatury i wyłącznik główny.

Prosimy przechowywać sprzęt w wentylowanym pomieszczeniu bez żrących gazów, zaś po zakończeniu pracy należy go wyczyścić.

7. Usunięcie usterek

Usterki	Przyczyna	Rozwiązanie
1. Modułowe płyty nie nagrzewają się, gdy zasilanie i kontrolka nagrzewu są włączone.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uszkodzony jest regulator temperatury. 2. Co najmniej jedna ze spirali nagrzewania jest spalona. 3. Zadziałał bezpiecznik temperaturowy. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymienić regulator temperaturowy. 2. Wymienić spaloną rurę grzewczą. 3. Zdejmij dolną płytę i ponownie nastaw ręcznie temperaturę zadziałania bezpiecznika.
2. Zasilanie jest podłączone, jest włączony regulator temperatury i kontrolka nagrzewania, a temperatury nie udaje się regulować.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulator temperatury nie działa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymienić regulator temperaturowy.

3. Kontrolka nie świeci, choć podłączone jest zasilanie i proces grzania jest nienaruszony.	1. Kontrolka jest zepsuta.	1. Wymienić regulator temperaturowy.
4. Kontrolka nie świeci, choć podłączone jest zasilanie.	1. Parametry prądu są niewłaściwe, bądź prąd jest wyłączony. 2. Bezpiecznik się przepalił.	1. Sprawdź, czy dochodzi prąd i czy prawidłowe są podłączenia. 2. Wymień bezpiecznik.

Powyższe problemy są przedstawione w charakterze informacji. Jeśli nastąpiła awaria, należy zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z profesjonalnym technikiem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia.

8. Codzienne sprawdzanie

Urządzenie sprawdzamy codziennie, zwracając uwagę na jego stan przed i po użyciu.

Przed rozpoczęciem użytkowania.	Czy urządzenie jest napełnione?
	Czy nie jest przetarty przewód, lub czy nie jest inaczej uszkodzony?
	Czy nie jest uszkodzony panel sterowania?
Po zakończeniu użycia	Czy nie ma obcego zapachu?
	Czy górna i dolna modułowa płyta nagrzewa się w tym samym czasie?
	Czy nie ma postronnych dźwięków, i czy maszyna nie słucha się poleceń, jeśli ją podnieść?

OSTROŻNIE!

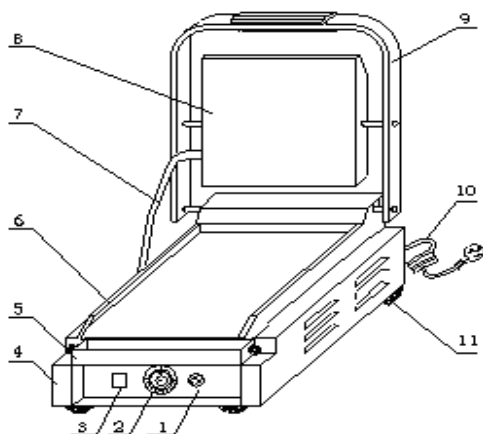
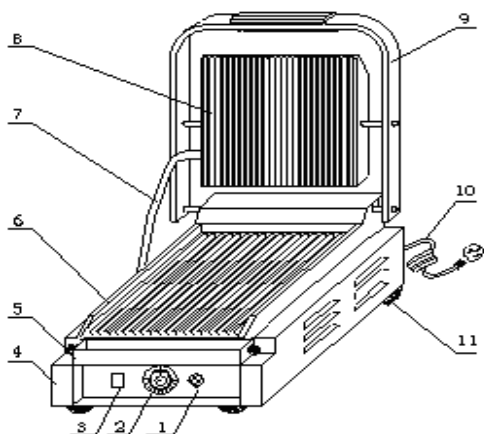
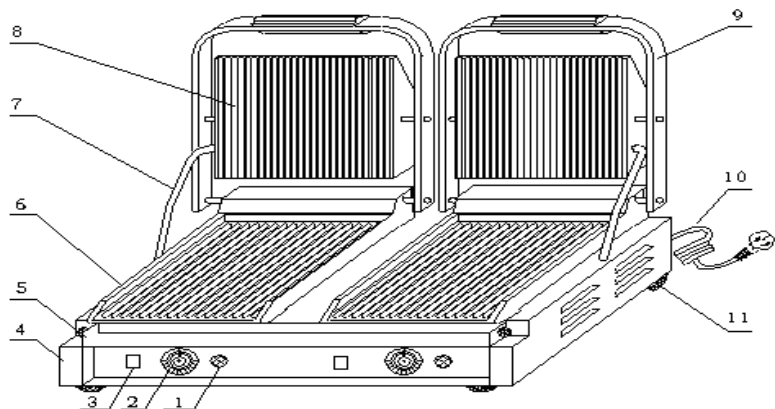
- Urządzenie należy sprawdzać codziennie. Rutynowa kontrola maszyny może zapobiec poważnym wypadkom.
- Należy przerwać używanie urządzenia, jeśli widać, że z łańcuchem urządzenia dzieje się coś nie tak. Skontaktuj się z serwisem, aby on sprawdził i ewentualnie naprawił urządzenie, tak szybko jak to możliwe.

Внимание! В целях безопасности, не помещайте и не храните горючие жидкости, газ или другие объекты рядом с оборудованием.

Внимание! В целях безопасности корпус оборудования должен быть заземлен.

Внимание! Диапазон рабочей температуры устройств +10...+40°C. Запрещается использование оборудования при ее отрицательных значениях.

Внешняя конструкция



1—ИНДИКАТОР НАГРЕВАНИЯ
2—РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
3—СЕТЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
4—НИЖНИЙ ЯЩИК

5—МАСЛОСБОРНИК
6—НИЖНЯЯ МОДУЛЬНАЯ ПЛИТА
7—ТРУБКА ПИТАЮЩЕГО ПРОВОДА
8—ВЕРХНЯЯ МОДУЛЬНАЯ ПЛИТА

9—РАБОЧАЯ РУЧКА
10—СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ
11—РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ

1. Особенности конструкции и функционирования.

Верхняя и нижняя модульные плиты эмалированные, и их легко чистить.

Можно использовать одинарный или двойной пресс-гриль.







Независимая система регулирования температуры удобна в обращении, а также энергосберегающая.

Внутренний температурный предохранитель надежен и безопасен.

Температуру приготовления на пресс-гриле можно настраивать в соответствии с различными требованиями.

Конструкция гриля выполнена из нержавеющей стали. Выдвижной маслосборник также сделан из нержавеющей стали.

2. Основные параметры

Модель	HKN-PE22R	HKN-PE22FT	HKN-PE22L	HKN-PE34R	HKN-PE44R	HKN-PE44MT
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,8	1,8	1,8	2,2	3,6	3,6
Количество регуляторов температуры	1	1	1	1	2	2
Температурный диапазон, °С	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300	50~300
Тип жарочных поверхностей	 R	 FT	 L	 R	 R	 MT
Верхний размер гриля, мм	215x215	215x215	215x215	340x220	215x215 - 2шт	215x215 - 2шт
Нижний размер гриля, мм	218x230	218x230	218x230	340x230	475x230	475x230
Габариты, мм	300x300x200	300x300x200	300x300x200	425x300x200	580x400x210	580x400x210

3. Примечание

Рабочее напряжение оборудования должно соответствовать электропитанию.

Рядом с оборудованием следует установить подходящий выключатель, предохранитель и розетку.

На задней стороне оборудования есть болт заземления. Пожалуйста, надлежащим образом соедините провод заземления, в соответствии с правилами безопасности, с медным кабелем, не менее 2 мм.

Перед использованием пользователь должен проверить, надежно ли соединение, постоянно ли напряжение и безопасно ли заземление.

Не помещайте какие-либо предметы на верхнюю модульную плиту и не встряхивайте сильно, когда поднимаете оборудование.

Во время чистки отключайте подачу электропитания. Не используйте полотенце, смоченное в коррозионном очистителе, и не промывайте оборудование водой.

Температура оборудования настраивается от 50 до 300°C. Рекомендуется максимальная рабочая температура 200~250°C.

Не храните воспламеняющиеся предметы рядом с оборудованием. Температура окружающей среды должна быть не более 45°C, влажность - менее 85%.

Установку и техническое обслуживание оборудования должны проводить квалифицированные специалисты.

4. **Особые примечания**

ОСТОРОЖНО!	
•	Данное изделие является промышленным оборудованием, и ее должен использовать квалифицированный специалист.
•	Не демонтируйте и не переоборудуйте пресс-гриль. Не поднимайте верхнюю модульную плиту резким рывком и не устанавливайте ее криво. Демонтаж и изменения могут привести к серьезным несчастным случаям.
•	Перед чисткой выключите пресс-гриль и отключите электропитание. Не распыляйте воду прямо на изделие. Вода является проводником электрического тока.
•	Не стучите по изделию и не ставьте на него тяжелые предметы. Неправильная эксплуатация может повредить оборудование и привести к несчастным случаям.
•	Высокая температура может привести к ожогам. При использовании оборудования, до или после использования, не прикасайтесь к корпусу и модульной плите из-за высокой температуры.
•	Не применяйте электропитание, не соответствующее стандартам безопасности.

Внимание!

- Во время грозы необходимо отключить электропитание как можно скорее. Это предотвратит повреждение оборудования в случае удара молнией.
- Не повреждайте панель управления и поверхность пресс-гриля тяжелыми или острыми предметами.
- После окончания использования пресс-гриля пользователь должен отключить главный выключатель.
- Установку и техническое обслуживание контура должны выполнять аттестованные специальные профессионалы. Если силовой кабель поврежден, его должен заменить квалифицированный специалист, во избежание несчастных случаев.

5. **Инструкция по эксплуатации**

Перед использованием пресс-гриля проверьте состояние подачи электропитания, чтобы убедиться, что напряжение соответствует указанному.

Вставьте вилку в розетку и подключите электропитание.

Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до необходимой

температуры. Включится желтый индикатор и покажет, что нить накала начала нагрев и температура в верхнем и нижнем гриле начала подниматься.

Температуру можно настроить в соответствии с различными видами продуктов, предпочтительно 180°C~250°C. Для поднятия температуры до 250°C нужно, приблизительно, 8 минут после включения электричества.

Когда температура достигнет 250°C, поднимите верхнюю модульную плиту с помощью рабочей ручки. Налейте пищевое растительное масло в нижнюю модульную плиту и разместите на ней продукты. Закройте плиту и слегка надавите на ручку. Присматривайте за едой, пока она не приготовится.

Когда температура достигнет установленного градуса, регулятор температуры может автоматически отключить подачу электропитания. В тоже время желтый индикатор отключается и включается зеленый индикатор. Он указывает на то, что электрическая трубка нагревания прекратит работать при следующем повороте.

В нижней части нижнего модуля находится маслосборник. Густое растительное масло и жир животного происхождения стекают во время приготовления мяса на пресс-гриле в маслосборник с нижней модульной плиты.

Поднимите верхнюю модульную панель, чтобы достать сэндвич и другие готовые блюда.

Если температура немного ниже, регулятор температуры может автоматически подключить электропитание. Нагревательные трубки снова запускаются в работу, чтобы нагреть модульные плиты.

После завершения работы, регулятор температуры следует отключить. Выключите оборудование и отключите подачу электропитания.

Примечание: На нижней стороне корпуса находится ограничитель температуры, температура срабатывания 130°C, и температура перезапуска - < 40°C. Если температуры выше, срабатывает предохранительная кнопка для обеспечения защиты. При повторном использовании, пожалуйста, сперва нажмите предохранительную кнопку.

6. Чистка и техническое обслуживание

Отключите подачу электропитания до чистки, во избежание несчастного случая.

Не используйте влажное полотенце с не коррозионным очистителем для чистки модульной плиты, поверхности оборудования и силового кабеля. Не разрешается промывать оборудование водой, иначе оно может сломаться.

Если оборудование не используется, отключите регулятор температуры и главный выключатель.

Пожалуйста, храните оборудование в вентилируемом помещении без коррозионных газов, почистив его после работы.

7. Устранение неисправностей

Неисправности	Причина	Решение
1. Модульные пластины не нагреваются, когда питание и индикатор нагревания включены.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сломан регулятор температуры. 2. По крайней мере, одна из нитей накала сгорела. 3. Работает температурный предохранитель. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замените регулятор температуры. 2. Замените сгоревшую нагревательную трубу. 3. Снимите нижнюю плиту и перенастройте температурный предохранитель вручную.
2. Питание подключено, включен регулятор температуры и индикатор нагревания, а температуру нельзя регулировать.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регулятор температуры не работает. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замените регулятор температуры.
3. Индикатор не включен, когда подключено электропитание и нагревательный процесс не нарушен.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сломан индикатор. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замените регулятор температуры.
4. Индикатор не работает, когда электричество подключено.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не соответствующее электропитание или отключение подачи электропитания. 2. Предохранитель сгорел. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, нормально ли происходит подача электропитания и правильное ли подключение. 2. Замените предохранитель.

Вышеупомянутые проблемы представлены в качестве справочных. Если произошла поломка, пожалуйста, прекратите работу с машиной и обратитесь к профессиональным техникам для проверки и ремонта.

8. Ежедневная проверка

Каждый день обращайтесь внимание на состояние машины до и после использования.

До использования	Наклонена ли машина?
	Не истерся ли силовой кабель и не поврежден ли он?
	Не повреждена ли панель управления?

После использования	Есть ли посторонний запах?
	Нагреваются ли верхняя и нижняя модульная плита одновременно?
	Нет ли посторонних звуков, и становится ли машина неуправляемой, если ее поднять?

ОСТОРОЖНО!

- Машину необходимо проверять каждый день. Обычная проверка машины может предотвратить серьезные несчастные случаи.
- Прекратите использование, если чувствуете, что с цепью машины случились проблемы. Обратитесь к специальному технику, чтобы проверить и обслужить машину, как можно быстрее.