

ООО «Мастер Ли»

Поверхность жарочная

Модели: ML-818, 820, 821, 822

Производитель: компания **Master Lee** (Китай)



Руководство по эксплуатации



Электрический гриль, изготовленный из нержавеющей стали, разработан с учётом мировых достижений. Изделие сочетает в себе преимущества нового стиля, продуманной конструкции и простоты в работе; обеспечиваются хорошие результаты нагрева и сбережение энергии; легко пользоваться и занимает меньше места. Это оборудование может быть использовано в ресторанах китайской и западной кухни, в залах караоке и в ресторанах быстрого питания.

#### А. Основные технические характеристики

Модель	Наименование	Напряжение	Мощность	Размер ванны	Габаритные размеры [мм]	Примечания
818	Решетка	220 В ... 240 В	3 кВт	550×350	550×430×230	Один регулятор температуры
820	Решетка	220 В ... 240 В 380 В ... 415 В	4,4 кВт	728×400	730×500×230	Два регулятора температуры
821	Решетка/ Гриль	220 В ... 240 В 380 В ... 415 В	3 кВт	550×350	550×450×230	Один регулятор температуры
822	Решетка/ Гриль	220 В ... 240 В 380 В ... 415 В	4,4 кВт	728×400	730×500×230	Два регулятора температуры

#### В. Указания

1. Два регулятора температуры находятся на двух разных сторонах машины, и этими регуляторами можно пользоваться по отдельности. Регулятор, находящийся слева, предназначен для регулирования температуры в левой ванне, а регулятор, находящийся справа, предназначен для регулирования температуры в правой ванне.

2. Электрический выключатель К1 переведите в положение «Включено»; при этом электропитание поступает к машине и включается зелёный световой индикатор. Регулятор температуры поверните по часовой стрелке до красной точки, при этом включается желтый световой индикатор, а зелёный световой индикатор выключается. Затем зелёный световой индикатор снова включается, и трубчатый нагревательный элемент снова начинает работать, и температура снова повышается. Этот процесс повторяется снова и снова, в результате чего температура поддерживается в заданном диапазоне.

3. В зависимости от используемых пищевых продуктов, задайте нужную температуру, чтобы получить наилучший результат приготовления пищи.

#### С. Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Способ устранения
1. Электрический выключатель К1 включен, световой индикатор не светится	1. Перегорел плавкий предохранитель	1. Замените плавкий предохранитель
	2. Погрешности подключения к источнику электрической энергии	2. Поправьте электрический кабель и вилку и включите снова
2. Не выключается	1. Неправильно под-	1. Исправьте подклю-

желтый световой индикатор и нарастание температуры не поддается управлению	ключен световой индикатор	чение
	2. Не действует регулятор температуры	2. Замените регулятор температуры
3. Световой индикатор не включен, а регулятор температуры действует нормально	1. Неправильно подключен световой индикатор	1. Исправьте подключение
	2. Неисправен световой индикатор	2. Замените световой индикатор

D. Меры предосторожности при монтаже

1. Напряжение источника электрической энергии должно соответствовать величине, на которую рассчитано данное оборудование.
2. Вблизи блока пользователь должен смонтировать подходящий электрический выключатель, а также воздушный выключатель.
3. В задней части печи имеется болт для заземления. Этот заземляющий болт следует подключить к контуру заземления с помощью медного провода, имеющего поперечное сечение 2,5 квадратных миллиметра, соблюдая нормы и правила техники безопасности, для вашей безопасности.
4. Приступая к пользованию, убедитесь в том, что все детали на месте, что провода надёжно закреплены, что напряжение нормальное, и что имеется должным образом выполненное заземление.

**Для вашей безопасности, корпус печи должен быть заземлён.**

E. Электрическая схема

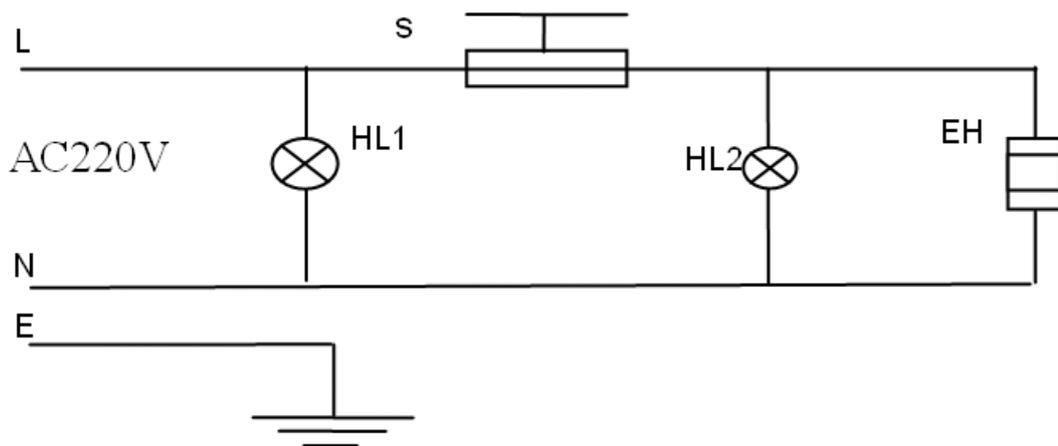


Рис. Электрическая схема:

S	Регулятор температуры
S1	Ограничитель температуры
EH	Трубчатый нагреватель
HL1	Световой индикатор «Напряжение» (зеленый)

HL2	Световой индикатор «Нагрев» (желтый)
KM-AC	Контактор
E	Защитное заземление
L	Линия
N	Нейтраль

Г. Чистка и обслуживание

1. Для безопасности, приступая к чистке и (или) обслуживанию, прежде всего отсоедините оборудование от источника электрической энергии.
2. При мытье оборудования не разрешается использовать направленную струю воды и не разрешается погружать оборудование в воду.
3. Для чистки наружных поверхностей оборудования можно пользоваться влажным полотенцем с добавлением чистящего средства, не содержащего едких и (или) коррозионно-активных веществ.
4. Если оборудованием не пользуются в течение длительного времени, с помощью полотенца нанесите тонкий слой масла, позволяющий очистить поверхность оборудования; разместите оборудование в хорошо проветриваемом помещении.