



## Контактный гриль

**AIRHOT CG / CG-FG / CGL / CGL-FG / CG-FF /  
DCG / DCG-FG / CGL-FF/ DCG-FF/ DCG-FFG**

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию, материалы или технологию изготовления, не влияющие на правила и условия эксплуатации, без предварительного уведомления покупателя.

## Технические характеристики

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Описание
<b>AIRHOT CG</b>	305x400x210	1,8	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 236x277мм (нижняя рифленая), 216x224 мм (верхняя рифленая)
<b>AIRHOT CGL</b>	425x400x220	2,0	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 356x277мм (нижняя рифленая), 335x218мм (верхняя рифленая)
<b>AIRHOT DCG</b>	580x400x210	3,6	220	Двойной. Размер рабочих поверхностей: 215x215мм (верхние рифленые), 496x277мм (нижняя рифленая)
<b>AIRHOT CG-FG</b>	305x400x220	1,8	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 236x277мм (нижняя гладкая), 216x224 мм (верхняя рифленая)
<b>AIRHOT CG-FF</b>	410x310x210	1,8	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 236x277мм (нижняя гладкая), 216x224 мм (верхняя гладкая)
<b>AIRHOT CGL-FG</b>	425x400x220	2,0	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 356x277мм (нижняя гладкая), 335x218мм (верхняя рифленая)
<b>AIRHOT DCG-FG</b>	600x400x220	3,6	220	Двойной. Размер рабочих поверхностей: 215x215мм (верхние рифленые), 496x277мм (нижняя гладкая)
<b>AIRHOT CGL-FF</b>	425x400x220	2,2	220	Одинарный. Размер рабочих поверхностей 356x277мм (нижняя гладкая), 335x218мм (верхняя гладкая)

<b>AIRHOT DCG-FF</b>	580x400x210	3,6	220	Двойной. Размер рабочих поверхностей: 215x215мм (верхние гладкие), 496x277мм (нижняя гладкие)
<b>AIRHOT DCG-FFG</b>	580x400x210	3,6	220	Двойной. Размер рабочих поверхностей: 215x215мм (верхние гладкие), 496x277мм (нижняя рифленные)

## Примечания

1. Перед началом работы вам необходимо проверить соответствие условий эксплуатации разделу «Техника безопасности» данного руководства.

2. Так как в оборудовании часто присутствует масло, гриль необходимо располагать в горизонтальном положении для предотвращения вытекания масла.

3. Исходя из толщины приготовляемых продуктов, можно настроить расстояние между верхней и нижней пластинами при помощи соответствующего регулятора, который расположен со стороны нижней пластины.

## Транспортировка и хранение

Будьте осторожны при транспортировке. Избегайте тряски, резких толчков и вибраций оборудования, чтобы не повредить внутренние компоненты.

Не оставляйте оборудование на открытом воздухе или под прямыми солнечными лучами в течение длительного времени.

Старайтесь предотвратить попадание оборудования под дождь, избегайте намокания грилей.

Храните оборудование в хорошо проветриваемых помещениях в неагрессивных воздушных средах.

Не переворачивайте оборудование вверх дном.

## Функционирование

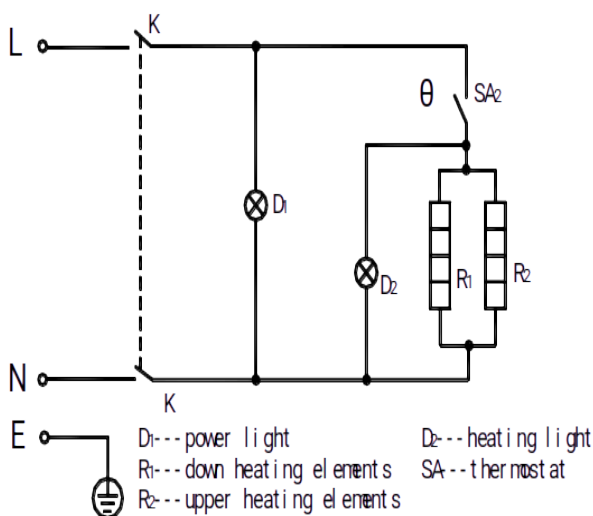
1. Подключите электропитание и включите переключатель на передней панели, загорится красный индикатор, это означает, что питание к грилю подано.

2. Поверните ручку термостата по часовой стрелке и установите температуру, соответствующую красной точке, загорится зеленый индикатор, верхняя и нижняя пластины начнут нагреваться.

3. Когда пластины разогреются до требуемой температуры, термостат отключит питание автоматически, пластины перестанут нагреваться и зеленый индикатор погаснет. Когда температура опустится ниже заданного значения, электрическая схема включится и пластины снова начнут нагреваться, при этом зеленый индикатор будет гореть. В данном цикле будет обеспечиваться поддержание температуры в заданном диапазоне.

4. Перемещением ручки верхней жарочной поверхности вы можете настроить взаимное расположение верхней и нижней поверхности.

## Электрическая схема





должно быть не менее 20 см.

5. Работать с оборудованием имеет право только подготовленный персонал, которому известны все положения настоящего Руководства.

## **Очистка**

1. Не погружайте гриль под воду. В этом случае электрические схемы оборудования будут повреждены.

2. Очищайте рабочие поверхности при помощи губки и мыльной воды, не используйте металлические губки, так как это может повредить поверхность.

3. Оборудование не следует очищать с помощью моющих средств на водной основе, проточной водой из шлангов, щётками и другими средствами и предметами, способными повредить корпус. Также исключается применение кислотосодержащих, химически агрессивных и горючих средств.

4. После влажной очистки насухо протрите поверхности сухим полотенцем.

**Внимание: Для очистки оборудования не используйте парогенератор.**