



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

KUCHENKA ELEKTRYCZNA Z SZAFKĄ GREC4C

INSTRUKCJA OBSŁUGI





Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



SPIS TREŚCI

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	4
1. WPROWADZENIE FUNKCYJONALNE.....	5
2. SCHEMAT STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA	5
3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY	6
4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA.....	7
5. INSTRUKCJE ROBOCZE I PRZEPŁYW OPERACJI	8
6. RUTYNOWA KONTROLA.....	9
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	9
8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	9

DROGI UŻYTKOWNIKU I KLIENCIE,

Po pierwsze, dziękujemy za zakup i korzystanie z naszego produktu. Wszystkie informacje i wytyczne zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są zgodne z obowiązującymi przepisami, które wynikają z naszej wieloletniej wiedzy i doświadczenia, a także aktualnej sytuacji związanej z rozwojem projektów.

Ze względu na pewne specjalne konstrukcje, dodatkowe określone elementy lub nowe zmiany technologiczne, rzeczywista sytuacja użytkowania może różnić się od informacji podanych w niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z producentem w sposób pokazany na tylnej stronie okładki niniejszej instrukcji.

Ze względów bezpieczeństwa i efektywnego działania należy udostępnić ten dokument użytkownikom w celach informacyjnych. Poproś ich o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed wykonaniem jakichkolwiek czynności na tym urządzeniu, zwłaszcza podczas jego uruchamiania.

Niniejsza instrukcja nie dotyczy osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, z niewystarczającym doświadczeniem i/lub niewystarczającą wiedzą, w tym dzieci.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy użytkownicy nie zastosują się do podanych tutaj instrukcji lub wytycznych.

Instrukcja obsługi powinna być umieszczona w pobliżu urządzenia, tak aby użytkownik mógł ją przeczytać przed przystąpieniem do użytkowania. Mamy pełne prawo zastrzec dalsze zmiany techniczne urządzenia, w zakresie dalszego rozwoju właściwości użytkowych.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

1. Wszelkie samodzielne modyfikacje, niewłaściwa instalacja, regulacja lub konserwacja mogą prowadzić do utraty mienia lub wypadku. W sprawie regulacji lub konserwacji należy skontaktować się z producentem i zlecić wykonanie tej pracy przeszkolonej i wykwalifikowanej osobie.
2. Ze względów bezpieczeństwa trzymaj urządzenie z dala od cieczy, gazów lub innych przedmiotów, które są łatwopalne lub wybuchowe.
3. Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby z niepełnosprawnością fizjologiczną, percepcyjną lub umysłową lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci). Tylko pod warunkiem odpowiedniego nadzoru i gwarancji bezpieczeństwa osobistego, a także odpowiednich instrukcji i wskazówek, osoby wymienione powyżej mogą wykonywać określone operacje na tym urządzeniu.
4. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
5. Zachowaj bezpiecznie tę instrukcję. W przypadku przekazania/sprzedaży urządzenia osobie trzeciej, instrukcje należy przekazać wraz z urządzeniem. Wszyscy użytkownicy muszą obsługiwać urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi i związanymi z nią wytycznymi bezpieczeństwa.
6. Nie przechowuj ani nie używaj gazu, cieczy ani przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych w pobliżu miejsca montażu urządzenia.
7. Jeśli urządzenie jest umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych itp., zaleca się wykonanie tych obiektów z materiału niepalnego, w przeciwnym razie pokrycie ich niepalnym materiałem żaroodpornym i przestrzeganie przepisów przeciwpożarowych.
8. Obudowa urządzenia powinna być uziemiona w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Dziękuję za współpracę!
9. Nie używaj dodatkowego zasilacza, który nie jest oznaczony na produkcie. Przed użyciem należy solidnie uziemić urządzenie, aby zapewnić bezpieczeństwo.
10. Nie niszczyć powierzchni korpusu pieca i elementów grzejnych twardymi lub ostrymi przedmiotami.

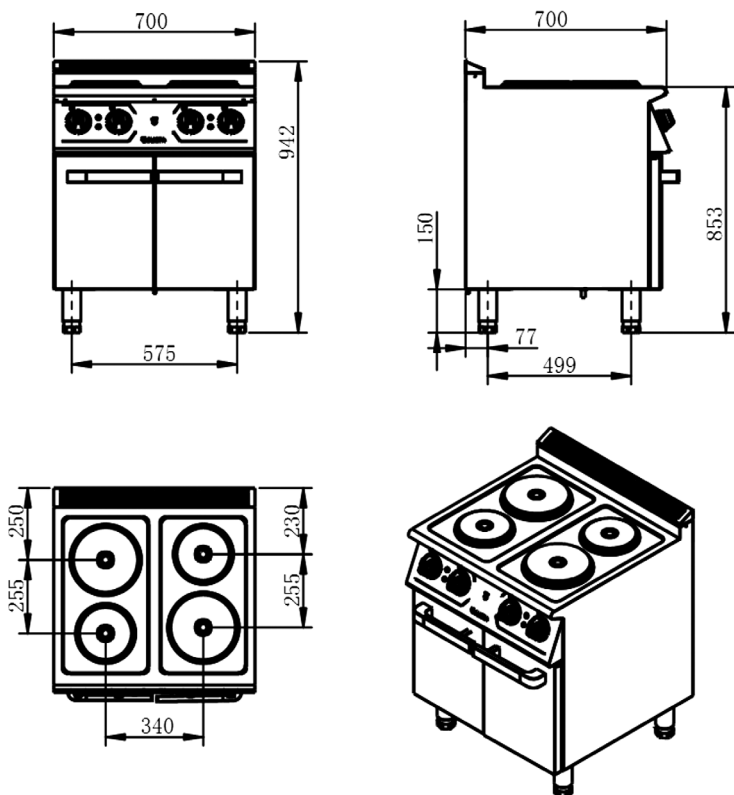
1. WPROWADZENIE FUNKcjONALNE

Produkt ten jest wytwarzany przez naszą firmę, co łączy się z zaletami krajowymi i zagranicznymi. Jest nowatorski w konstrukcji, rozsądnej konstrukcji, łatwy w obsłudze, trwały w użyciu i wygodny w konserwacji. Sterowanie termostatyczne umożliwia

swobodną regulację temperatury w określonym zakresie, w zależności od wymagań żywności. Dlatego jest to idealne wyposażenie dla hotelu, supermarketu, restauracji, restauracji zachodniej, restauracji typu fast-food i przemysłu spożywczego.

2. SCHEMAT STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA

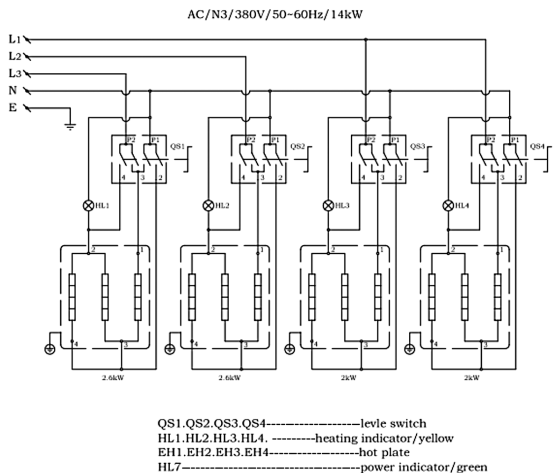
2.1 SCHEMAT IDEOWY STRUKTURY



2.2 CECHY STRUKTURALNE I FUNKCJONALNE

- Obróbka powierzchni emalii, łatwa do czyszczenia, bardzo higieniczna i czysta.
- Pojedyncze strefy grzewcze, niezależna i losowa regulacja termostatyczna, oszczędność energii.
- Żądaną temperaturę można ustawić w zależności od wymagań i stanu żywności.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Szybkie nagrzewanie, łatwa obsługa i wygodna konserwacja.

2.3 SCHEMAT ELEKTRYCZNY



3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY

nazwa	Kuchenka elektryczna 4-płytkowa z szafką C
model	Wersja GREC4C
zasilanie	380 V ~ 400 V/50 Hz
moc	9,2 kW
wymiar	700x700x(850+60) mm
termostat	4
temperatura	regulacja 1-3 poziomów

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA

4.1 PRZEWOŻENIE I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu należy ostrożnie obchodzić się z maszyną i nie stawiać jej do góry nogami, aby zapobiec uszkodzeniu obudowy i wnętrza. Zapakowaną maszynę należy przechowywać w wentylowanym

magazynie niezawierającym gazów powodujących korozję. Jeżeli konieczne jest tymczasowe przechowywanie na wolnym powietrzu, należy dokonać pomiaru pod kątem opadów atmosferycznych.

4.2 ZAWIADOMIENIE O RATACH

- Napięcie zasilania powinno być zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Urządzenie jest wyposażone w śrubę uziemiającą znajdującą się z tyłu, którą należy podłączyć przewodem miedzianym o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm² i przewodem uziemiającym niezawodnie zgodnym z przepisami bezpieczeństwa.
- Po instalacji sprawdź, czy połączenie jest luźne, czy napięcie jest normalne i czy uziemienie ochronne jest niezawodne.
- Urządzenie należy ustawić w stabilnym miejscu, z minimalną odległością 10 cm od substancji niepalnych (np. ścian, okien itp.) po obu stronach i 20 cm z tyłu.
- Stały układ przewodów powinien być wyposażony w rozłącznik wszystkich biegunów z rozwarciem styków 3 mm na biegunach. Zaleca się zainstalowanie wyłącznika zabezpieczającego przed upływem uziemienia. Ze względu na wygodną obsługę nie należy gromadzić żadnych przedmiotów przed przełącznikiem.
- W pobliżu miejsca montażu nie należy przechowywać przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych. Temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, a wilgotność względna powinna być niższa niż 85%.
- Instalacja urządzenia powinna zostać przeprowadzona przez profesjonalnych techników.

4.3 UWAGA SPECJALNA

- Ten produkt jest urządzeniem komercyjnym, które musi być obsługiwane przez przeszkolonego kucharza i nie nadaje się do użytku domowego.
- Nie kotłuj ani nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- Nie demontuj ani nie modyfikuj samodzielnie maszyny. Demontaż i samodzielne modyfikacje mogą spowodować wypadek.
- Nie otwieraj obudowy maszyny. Ten produkt zawiera obwód wysokiego napięcia, demontaż obudowy może spowodować porażenie prądem.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć i odłączyć zasilanie.
- Podczas czyszczenia nie kierować na urządzenie strumienia wody. Woda może przewodzić prąd, co może spowodować porażenie prądem w wyniku wycieku.
- Nie należy klepać produktu ani stawiać na nim żadnych ciężkich przedmiotów. Nieprawidłowe działanie może spowodować uszkodzenia i zagrożenie.

- Wysoka temperatura może spowodować oparzenia. Nie dotykaj urządzenia rękami bezpośrednio ze względu na wysoką temperaturę podczas lub po pracy.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, wyłącz przełącznik jak najszybciej, gdy znajdujesz się w pobliżu strefy burzy.
- Po pracy wyłącz wyłącznik.
- Konserwację powinni wykonywać wykwalifikowani technicy, zlecenie tej pracy innym osobom jest niebezpieczne.
- Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego fałszywym

zresetowaniem wyłącznika termicznego, nie należy zasilac urządzenia zewnętrznym urządzeniem przełączającym, np. Timerem, ani podłączać urządzenia do obwodu regularnie podłączonego lub odłączanego przez główne komponenty.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymień go na elastyczny kabel z powłoką olejoodporną YZW/YCW (nr 57 GB/T 5013.1 (IEC 60245, IDT)) lub dedykowane komponenty zakupione od producenta lub jego działu konserwacji. Wymiany powinien dokonać profesjonalny personel.

5. INSTRUKCJE PRACY I PRZEBIEG OPERACJI

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest prawidłowa. Upewnienie się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Wyposażone w termostaty na przednim panelu urządzenia, z których można korzystać oddzielnie lub jednocześnie.
- Podłącz, aby włączyć, obróć przełącznik poziomu w prawo dożądanego poziomu zgodnie z wymaganiami. W tym momencie zapala się żółta kontrolka, co oznacza, że elementy grzejne zaczynają nagrzewać płyty.
- Każdy poziom na przełączniku poziomu oznacza inną moc. Użytkownicy mogą regulować przełącznik w zależności od rodzaju żywności.
- Po pracy przekręć pokrętkę przełącznika poziomu do pozycji wyłączonej. W tym momencie wskaźnik pracy gaśnie, a płyty przestają się nagrzewać. Następnie wyłącz wyłącznik zasilania, aby odciąć zasilanie.



OSTRZEŻENIE

- Przy pierwszym użyciu może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Podgrzewaj urządzenie przez 1 godzinę, aby je wyeliminować przed gotowaniem jakiegokolwiek potrawy.
- Podczas pracy należy nosić rękawice izolacyjne. Nie dotykaj obudowy urządzenia. Uwaga, oparzenie.
- Jeżeli powierzchnia pieca jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć zasilanie urządzenia i odpowiednich podzespołów.
- Nie dotykaj gorących płyt podczas pracy. Nadal są gorące, mimo że urządzenie przestało działać. Aby zapobiec oparzeniom, należy natychmiast unikać dotykania gorących płyt.
- Nie podgrzewaj gorących płyt na sucho.

6. RUTYNOWA KONTROLA

Konieczne jest codzienne sprawdzanie maszyny.

Regularnie sprawdzaj maszynę, aby uniknąć poważnych wypadków.

Przestań używać, jeśli użytkownik poczuje, że występują pewne problemy w obwodzie lub maszynie.

Codziennie sprawdzaj stan urządzenia przed lub po użyciu.

Przed użyciem:

Czy maszyna jest przechylona?

Czy panel sterowania jest uszkodzony?

Czy przewód zasilający się starzeje, pęka lub jest uszkodzony?

Podczas użytkowania:

Czy występuje dziwny zapach lub hałas wibracyjny?

Czy oba termostaty nie mogą grzać jednocześnie?

Czy temperatura wymknęła się spod kontroli lub wystąpił upływ prądu?

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy najpierw odłączyć zasilanie, aby zapobiec nieoczekiwanym wypadkom. Podczas czyszczenia nie kierować strumienia wody na urządzenie.
- Po codziennej pracy wyczyść płyty, powierzchnie korpusu i przewód zasilający wilgotnym ręcznikiem zawierającym niekorodujący detergent. Nie kierować bezpośrednio strumienia wody na urządzenie. Przedostanie się wody może spowodować

uszkodzenie parametrów elektrycznych i spowodować wypadek związany z bezpieczeństwem elektrycznym.

- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia w żadnym momencie, wyłącz termostaty i wyłącznik zasilania.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść je całkowicie i przechowuj w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od gazów powodujących korozję.

8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Powoduje	Rozwiązania
Zasilanie jest podłączone i świeci się wskaźnik nagrzewania, ale płyty nie nagrzewają się.	1. Przełącznik poziomu jest uszkodzony. 2. Co najmniej jeden z elementów grzejnych przepala się.	1. Wymienić przełącznik poziomu. 2. Wymień spalony element grzejny.
Zasilanie jest podłączone i ogrzewanie działa normalnie, ale wskaźnik nie świeci się.	1. Wskaźnik jest uszkodzony.	1. Wymień wskaźnik.
Wskaźnik nie świeci się i urządzenie nie nagrzewa się.	1. Zasilanie jest nieprawidłowe lub zasilanie zostało odłączone.	1. Sprawdź zasilanie i połączenie, aby zapewnić normalne zasilanie.

Wyżej wymienione problemy mają jedynie charakter poglądowy. Jeśli wystąpi jakakolwiek awaria, przestań używać i poinformuj profesjonalnych techników, aby sprawdzili i naprawili.



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

GRAFEN Europe Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel.: +48 61 658 70 06, info@grafen.com
www.grafen.com