

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHAS ELECTRICAS

MODELO: HEG820, HEG822 Y HEG922

The logo for SILCOOK, featuring the brand name in a bold, blue, sans-serif font. A blue curved line arches over the letters 'I' and 'C'.

INDICE

A. Parámetros básicos.....	3
B. Instrucciones.....	3
C. Solución de problemas.....	4
D. Atención en la instalación.....	4
E. Diagrama de circuito.....	5
F. Mantenimiento y limpieza.....	5

La plancha eléctrica inoxidable de la serie HEG está diseñada con productos de excelente calidad. Tienen características de nuevo estilo, estructura cómoda, fácil de operar, buen resultado final y ahorro de energía, con características de fácil operación, distribución razonable y ocupan menos espacio. Son equipos indispensables en tu cocina que facilitara la preparación de alimentos en tu restaurante.

A. Parámetros básicos

Código	Producto	Voltaje	Potencia	Dimensiones	Nota
HEG-818	Plancha	220-240V	3 kW	550×450×240mm	Controlador de temperatura único
HEG-820	Plancha	220-240V	4 kW	730×500×240mm	Controlador de temperatura doble
HEG-821	Plancha	220-240V	3 kW	550×450×240mm	Controlador de temperatura único
HEG-822	Plancha	220-240V	4 kW	730×500×240mm	Controlador de temperatura doble
HEG-920	Plancha	220-240V	6 kW	760×600×350mm	Controlador de temperatura doble
HEG-922	Plancha	220-240V	6 kW	760×600×350mm	Controlador de temperatura doble

B. Instrucciones

1. Los controladores de temperatura doble se encuentran además de dos lados de la máquina y se pueden usar solos. El izquierdo puede controlar la temperatura de la tina izquierda; el derecho puede controlar la temperatura del derecho.

2. Apague el interruptor de encendido K1, el indicador verde está encendido, en ese momento la electricidad llega a la máquina. Gire el controlador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto rojo, en ese momento el indicador amarillo está encendido y el indicador verde está apagado. El indicador verde se enciende y el tubo de calentamiento eléctrico vuelve a funcionar y la temperatura vuelve a subir. Se repite una y otra vez para asegurarse de que la temperatura sea constante en el rango de ajuste.

3. De acuerdo con los diferentes alimentos y ajuste la temperatura necesaria para obtener el resultado del trato de hacer los alimentos.

C. Solución de problemas

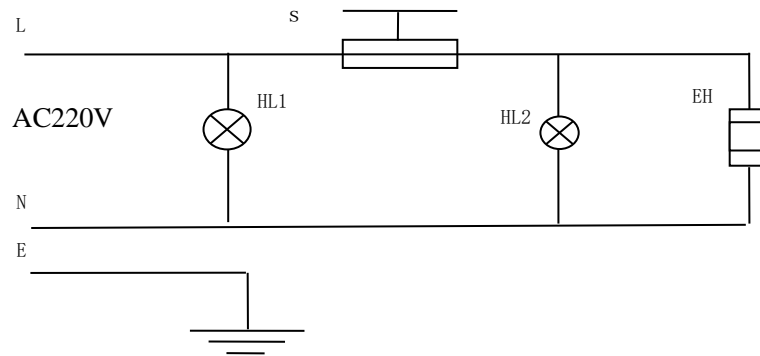
Problema	Causa	Resolución
1. El indicador no está encendido	1. El fusible del interruptor de alimentación está quemado. 2. La conexión del cable de alimentación no está bien.	1. Reemplace un fusible adecuado. 2. Reafirme el cable de alimentación.
2. El indicador amarillo no está apagado. El ascenso de la temperatura no se puede controlar.	1. La conexión del indicador es incorrecta. 2. El controlador de temperatura no funciona.	1. Corríjalo con la conexión correcta. 2. Reemplace el controlador de temperatura.
3. El indicador no está encendido, pero el control de temperatura es normal.	1. El contacto del indicador no está bien. 2. El indicador está quemado.	1. Conexión firme. 2. Reemplace el indicador.

D. Atención en la instalación

1. El voltaje de uso de la máquina debe estar coordinado con el voltaje suministrado.
2. El usuario debe instalar un interruptor de alimentación o un interruptor de aire adecuado.
3. Hay un tornillo de conexión a tierra detrás de este horno. La mancha de conexión a tierra debe conectarse con un cable de cobre de más de 2,5 mm cuadrados de acuerdo con las normas de seguridad por motivos de seguridad.
4. Antes de usar este producto, verifique todas las piezas y la fuente de alimentación y la conexión a tierra.

¡La carcasa de esta máquina debe estar bien conectada a tierra por motivos de seguridad!

E. Diagrama de circuito



S—CONTROLADOR DE TEMPERATURA

EH—TUBO DE CALEFACCION

HL2—INDICADOR DE CALEFACCION

E—PROTECCION DEL SUELO

S1—LIMITADOR DE TEMPERATURA

HL1—INDICADOR DE POTENCIA

KM—CONTACTOR AC

F. Mantenimiento y limpieza

1. Antes de la limpieza y el mantenimiento en cualquier momento, primero corte la electricidad.
2. El equipo no puede usar agua directamente para lavar y no puede sumergirlo en agua para lavar.
3. El usuario puede usar una toalla húmeda sin causticidad para limpiar la superficie del equipo.
4. Si no se usa durante mucho tiempo, use una toalla con pintura y una capa de aceite para limpiar la superficie del equipo y también coloque un buen lugar para que circule el aire.