



意大利威士牌 **WELLS**

電扒爐

G-13



G-19EU

安裝、操作及維護指導手冊

總經銷：香港百年有限公司

網址：www.centuryhkt.com

總行地址：香港九龍青山道 650 號地下

電話：(852) 27448212 傳真：(852) 27448488

電子郵箱：mail@centuryhk.com

分行地址：香港九龍彌敦道 387 號 B 地下

電話：(852) 27805275 傳真：(852) 27703968



注意：切勿丟棄本手冊。

本手冊應被視為設備的其中一部分，交由設備使用者或餐廳經理或負責培訓設備操作者的人員保管。可向威士經銷商索取更多的資料手冊。

所有使用或安裝本設備的人員必須認真閱讀並能夠掌握理解本手冊。如對設備的安裝、操作或維護有任何疑問，請聯繫威士經銷商。

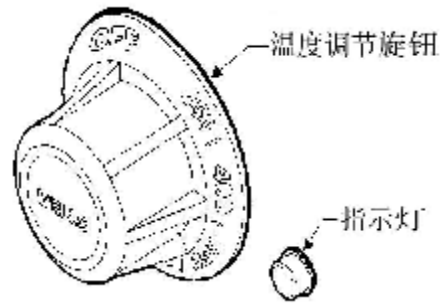
目 錄

1、 特性及操作控制部件_____	2
2、 防護措施及一般概述_____	2
3、 安裝指導_____	3
4、 操作指導_____	4
5、 維護	
標準型電扒爐清潔指導_____	5
鍍鉻層電扒爐清潔指導_____	6
6、 零部件及其維護_____	6

1、 特性及操作控制部件

A、 溫度調節器

配備了溫度自動調節器的電扒爐，通電的加熱元件是根據溫度調節器和感溫泡的即時溫度的綜合條件而發熱的。設備的兩個發熱部分的溫度可以各自控制，因此可以烹煮不同的食物，或可以一邊烹煮食物，一邊可以令食物保溫。溫度調節旋鈕上的刻度是設定溫度的一個顯示。設備表面的確切溫度可能會因食物的種類和食物本身的溫度或其他的一些環境因素而有所改變。



B、 油脂槽

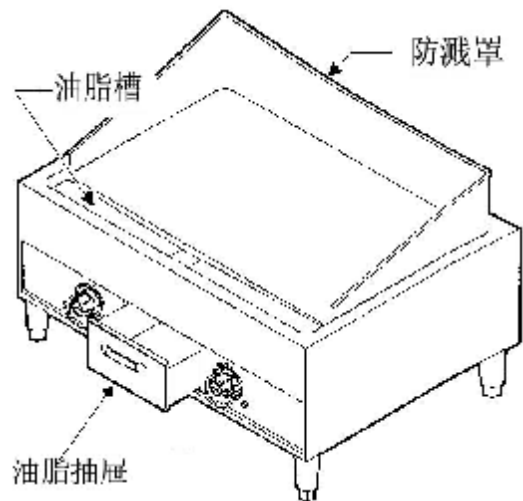
加寬並有弧形彎角的油脂槽使清潔更容易。油脂槽設計為向中間的大回收孔傾斜，油脂從回收孔流到可移動的收集油脂的抽屜裏。

C、 油脂抽屜

大容量的抽屜可從設備前方拉出，方便清理。抽屜中央特別設計了一個提示孔，用來提醒操作者抽屜是否滿載油脂，該清理了。

D、 可移動防濺罩

不銹鋼防濺罩維護起來方便簡單，並可防止油脂外濺到鄰近的牆和設備上。

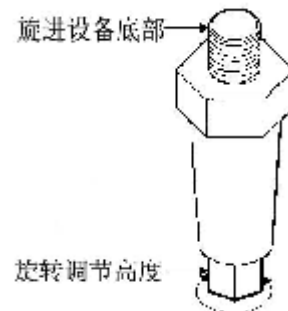


E、 可調節支腳

桌上型電扒爐配備了可調節支腳，目的是：

- 1- 令設備平穩
- 2- 使設備周圍通風
- 3- 便於清潔設備底部

在設備投入使用之前，必須把支腳正確地安裝在設備上。



2、 防護措施及一般概述

- 1— 本設備只為人類烹煮食物之用。生產商及其代理商不建議並不認可作其他用途。
- 2— 本設備是專門為商用設計的。設備的操作者必須熟知設備的用途、規定和相關安全條例。所有操作者和使用者必須認真閱讀並理解掌握操作指導和警告事項。
- 3— 切勿把設備浸入水中。切勿把水濺到或倒在控制器、控制面板或電線上。
- 4— 在進行任何維修及維護之前，必須切斷電源。
- 5— 任何零部件的更維護程式或需要使用工具的維修都必須由認可的服務代理進行。
- 6— 本設備提供的任何故障排除指導、零配件圖、零配件清單或安裝指導只供合資格的技術人員使用。

- 7— 除非特別說明，否則本設備是在美國生產，所有零配件符合美國尺寸。
- 8— 本手冊應被視為設備永久的一部分。如果設備被售出或移到別的地方，本手冊及所有提供的指導內容、圖表、圖解、零件解剖圖、注意事項及標籤必須與設備保留在一起。

3、 安裝指導

A、打開包裝檢查設備

1、小心地從紙盒中移出設備。在把設備接入電源或進行安裝程式之前，移開所有起保護作用的塑膠薄膜、包裝物和配件。

注意：除非你已經認真仔細地檢查和測試過設備，並確認設備不存在任何損壞及運作正常，否則切不可丟掉包裝紙盒或其他包裝物。

2、在進行任何安裝程式之前，應認真閱讀本手冊中的所有指導內容和隨機附有的“安裝指導清單”。閱讀並理解隨機附帶的標籤和圖示。

3、在丟掉包裝物之前，認真點算所有零部件和配件的數量是否齊全。把所有配件放置在一個便於存取的地方。

B、放置

- 1- 把設備放在穩固的水平面上。建議選用非易燃性物質的水平表面（如金屬、水磨石等）。
- 2- 在設備與鄰近可燃性表面之間應保留一定間隔空間。在設備附近避免存儲可燃或易燃性物品。
- 3- 必須正確安裝支腳，是設備平穩。小心移動設備，以免損壞支腳。
- 4- 在使用設備前，應先安裝好油脂抽屜和防濺罩。

C、電路連接

注意：必須由專業電工根據當地法例和法規的要求安裝設備電路。

1、參照銘牌上的參數，確保電源參數正確適用。電壓和相位必須與銘牌上標示的規格一致。接入錯誤的電壓將損壞設備或導致設備工作效率顯著地降低。

注意：因接入錯誤電壓而造成的損壞概不屬於保證條款範圍。

2、採用適用於最少 90°C 的銅線連接電路。

3、原廠設備是配備三相電路的。如果需要單相電路，請參照隨附的電路圖進行修改。



警告：觸電危險

設備必須正確接地。

把標有“GND”或 G 的電線接入合適的地線中。

4、本設備沒有配備保險絲，應接入正確尺寸的保險絲或斷路器保護電路。

5、必須安裝一個斷電開關，便於操作者因情況需要隨時切斷電路。

4、 操作指導

A、 準備爐面

1-標準型電扒爐

不銹鋼爐面有微細孔，爲了達到堅硬、不粘的效果，應用油把這些細孔填充好，這是很重要的
一步。

- a- 使爐面預熱達到 375°F (191°C)。
- b- 把整個爐面塗上一層食用油層。
- c- 讓油層停留約 2 分鐘或直到其冒煙。
- d- 用乾淨的濕布把爐面的油層全部擦掉。
- e- 對於新的設備，應重復以上步驟 2 至 3 次，直到爐面光滑、清潔。

2-鍍鉻層電扒爐

鍍鉻層已把爐面微細的孔填蓋了。

- a- 用乾淨的軟布和少量溫和的清潔劑把爐面徹底地清潔乾淨。
- b- 清潔以後，用水沖洗，然後徹底乾燥。
- c- 此時，設備便可投入使用。

注意：刮擦將損壞爐面。

切勿使用任何可能使爐面留下刮痕的物品。

切勿用磚、輕石或腐蝕性的清潔劑清潔鍍鉻層爐面。

B、 操作



警告：熱表面

切勿接觸外露的表面，否則會造成嚴重燙傷。

- 1- 查看以下食品建議烹煮溫度列表。旋轉溫度調節旋鈕到所需溫度。當設備正在加熱時，指示燈會亮著；當指示燈首次熄滅，表示已達設定溫度，可進行烹煮。

注意：電扒爐的兩個部分可以設置不同的溫度，這樣可以在同一時間烹煮不同的食物，也可以給煮好的食物保溫。爲達到最好的效果，設定溫度時，應該從最低溫漸漸向最高溫遞增，以便覆蓋整個爐面（熱量將覆蓋整個爐面）。如果設定一部分溫度低，而另一部分溫度高，由於溫度調節裝置將盡量彌補低溫部分損失的熱量，因此高溫部分的部件將超負荷工作。

- 2- 對於鍍鉻層電扒爐，應在每次烹煮食物後，把剩下的廢物刮進油脂槽裏。切勿重擊或用鍋、盤子、抹刀或其他金屬器皿拍打爐面，否則將損壞爐面的鍍鉻層。

C、 食品建議烹煮時間及溫度列表

注意：以下資料僅供參考。可根據實際情況及個人喜好調整時間及溫度。

食物	溫度°F	時間(分鐘)
香腸、餡餅	350	3
熏煙肉	350	2-3
加拿大熏肉	350	2-3
火腿肉片	375	3-4
烤火腿	375	2
嫩牛肉	400	3-4
牛排	400	3-4
牛排(1英寸厚)	400	3-5
漢堡包	350	3-4
芝士漢堡包	350	3-4
芝士三文治	375	3-4
熱狗	325	2-3

5、 維護

標準型電扒爐清潔指導

準備：把溫度調節旋鈕調到 220°F。在進行清潔之前，讓設備溫度將至 220°F。

頻率：每天

工具：輕石、纖維刷子、塑膠沖刷板、塑膠抹刀、溫和的清潔劑、非腐蝕性的清潔劑、乾淨的軟布或海綿

- 1—把少量的水倒到爐面上，發出吱吱的聲響。
- 2—清潔爐面：
 - a- 標準型爐面：用輕石刮去食品廢物，把爐面刮亮，掃掉餘下的粉狀殘留物。
 - b- 凹型爐面：用配備的刮刀把食品廢物刮掉，把爐面刮亮。

注意：切勿採用鋼絲絨清潔爐面。切勿採用洗衣粉或清潔爐具的工具清潔本設備爐面。

- 3—手拿軟毛刷子，打著圓圈地掃除食品殘留物。
- 4—把溫度調節器調到 OFF 位置，讓爐面冷卻，然後用乾淨布擦爐面，徹底地把爐面擦幹。

注意：在每次清潔以後，都應把爐面徹底乾燥。

- 5—油脂槽必須每天最少清空一次。用刮刀把所有的油脂和食品殘留物推進回收孔，然後進入油脂抽屜裏。
- 6—把油脂槽裏的廢物全部推進抽屜裏以後，把油脂抽屜拿到廚房適當的地方倒掉。
 - a- 用熱水和溫和的清潔劑清洗抽屜；
 - b- 把抽屜徹底地乾燥，然後重新安裝到設備。
- 7—把防濺罩浸在暖水和溫和清潔劑裏或洗碗碟機裏進行清潔。徹底沖洗乾淨後，重新安裝到設備上。

8--用乾淨布和非腐蝕性清潔劑擦洗設備外殼，用清水徹底沖洗乾淨，最後用乾淨軟布擦幹。

注意：切勿把水濺到或倒在控制面板或電線上。

鍍鉻層電扒爐清潔指導

準備：把溫度調節旋鈕調到 220°F。在進行清潔之前，讓設備溫度將至 220°F。

頻率：每天

工具：4 英寸剃刀式刮刀、溫和的清潔劑、非腐蝕性的清潔劑、乾淨的軟布或海綿、Food Grade Silicone Sealant

1--把少量的水倒到爐面上，發出吱吱的聲響。

2--用 4 英寸刮刀把爐面上的食品殘留物清除掉。

注意：在每次清潔以後，都應把爐面徹底乾燥。

注意：切勿重擊或用鍋、盤子、抹刀或其他金屬器皿拍打爐面。

3--手拿軟毛刷子，打著圓圈地掃除食品殘留物。

4--把溫度調節器調到 OFF 位置，讓爐面冷卻，然後用乾淨布擦爐面，徹底地把爐面擦幹。

5--油脂槽必須每天最少清空一次。用刮刀把所有的油脂和食品殘留物推進回收孔，然後進入油脂抽屜裏。

6--在把油脂槽裏的廢物全部推進抽屜裏以後，把油脂抽屜拿到廚房適當的地方倒掉。

a- 用熱水和溫和的清潔劑清洗抽屜；

b- 把抽屜徹底地乾燥，然後重新安裝到設備。

7--把防濺罩浸在暖水和溫和清潔劑裏或洗碗碟機裏進行清潔。徹底沖洗乾淨後，重新安裝到設備上。

8--用乾淨布和非腐蝕性清潔劑擦洗設備外殼，用清水徹底沖洗乾淨，最後用乾淨軟布擦幹。

注意：切勿把水濺到或倒在控制面板或電線上。

6、 零部件及其維護

注意：只能使用和更換生產商認可的零配件。

零件	編號
4 英寸金屬支腳（4 支一套）	20563
防濺罩 適用於 G-13	20632
防濺罩 適用於 G-15	20633
防濺罩 適用於 G-19	20634
防濺罩 適用於 G-23	20635
防濺罩 適用於 G-24	20636
防濺罩 適用於 G-60	20637
刮刀 適用於凹型電扒爐	20651