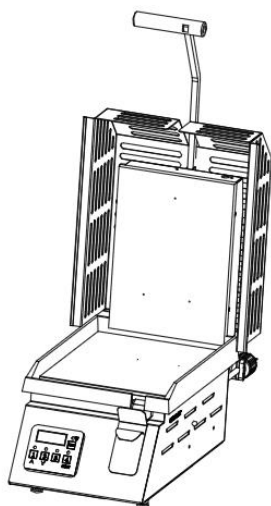


## 产品识别



### 有限保修

本公司担保该产品自原始安装后1年内，该设备不会出现材料和/或工艺上的缺陷。

如果证明任何部件存在材料和/或工艺上的缺陷，将由Prince Castle公司将自主选择予以更换或维修，而且客户无需承担零部件或人工费用。本质保范围涵盖上门服务费（即差旅费和/或里程费）。计数里程上限为经授权的服务机构或其下属的服务机构来回路途（一次完成保修服务）100英里（200公里）。

本质保受以下例外/条件制约：

- 使用任何非Prince Castle 的零配件将导致保修失效。
  - 与维修相关的所有人力工作将在正常工作时间内完成。如果客户要求加班维修，需支付加班费用。
  - 因粗心、疏忽和/或使用不当（如坠落、篡改或修改零部件，运输途中造成的设备损坏，火灾，洪水或不可抗力）造成的损坏不属于本质保范围。
  - 由于使用不同于设备铭牌规定的电压而造成的所有问题不在本质保范围内。客户应负责使用正确的电压。
  - 在保修期内，此设备必须由Prince Castle 的授权维修机构或Prince Castle的维修技术人员进行维修。
- 耐磨配件如弹簧轴承不属于保修范围。

### 目录

产品识别	1
安全信息	2
电气规格	2
型号编号	2
安装	2
初次启动	3
烹调表面（非铬表面）干燥处理	3
操作说明	3
设定说明	4
每月检查	5
清洗	5
烤盘温度校准	6
部件分解图	7
线路图	8



品铄厨具设备（上海）有限公司

地址：上海市松江区小昆山镇昆港路889号5幢 电话：+86-21-60401700 邮编：201614 <http://www.PrinceCastle.com>

## 安全信息



这些符号是提醒用户按照操作手册和维修说明来进行操作和维护的重要性。

为了防止触电事故，此设备必须与相邻的带有接地片的设备进行等电位连接。该设备配有接地端子并用此标记标示，用于连接导体。



**注意**

此设备专为商用设备，须由经过培训的专业人士操作。未经培训或人体、感官、精神控制能力有缺陷者不得操作该设备，否则可能引起严重伤害。



**警告**

不按铭牌标示的电压连接设备将会导致设备损坏和保修失效。



符合性声明：

本设备含有与食品接触零件：上/下加热板组件（材质：A356铸铝，镀锌）  
经过检测零件符合GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》与  
GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触金属材料及制品》相关要求。  
产品使用环境及温度：不得接触酸性食品；使用温度250℃以下；连续使用不得超过24小时。

## 电气规格

电压	频率	功率
220	50/60	1300 1800 (CG8-F-HLSCN)

## 产品型号

型号	描述
CG8-1TP	平板单盖电烤炉
CG8-1TPK	平板单盖电烤炉
CG8-F-HLSCN	平板单盖电烤炉

## 安装



**注意**

初次使用新设备之前，需仔细阅读和理解所有的相关说明及标签后再进行操作。确保与此设备相关的所有人员理解设备的操作和安全事项后再使用。

1. 应检查所有的运输包装，查看是否有因货运造成的直观损失或隐性损坏。本设备已经过测试并包装妥当，以确保您收到设备时完好无缺。如果您收到设备时有破损，无论明显或隐蔽的，必须及时向承运商提出索赔。

注：隐藏损害或损失，如果打开设备后才发现损坏，必须在15天内向承运商提出检查隐性损坏的要求。务必表里原有箱体内部物体以及外部包装材料，以备检查。承运商对此进行检查，并提供必要的赔偿申请表。

2. 本设备铭牌上有电压标示，仅适用于交流电。因此必须按照指定的电压操作。



**警告**

不按铭牌标示的电压连接设备将会导致设备损坏和保修失效。

损坏的电源线必须有原厂服务人员、授权的服务代理人或 则同等资格的技术人员更换，以避免危险事件。

Prince Castle有权更改规格和产品设计，而无需另行通知。同时，针对于更改之前购买的设备，厂家有权不做任何新版本相关的零部件的更改或更换。

## 初次开机

1. 利用设备下面的可调节脚（大约调节1/2"）把烤炉调节到合适的高度。
2. 第一次使用前，用湿布擦拭机器外部和烘烤区域。
3. 把机器放置在通风良好的地方，并预热大约40分钟。
4. 刷去烘烤表面上所有的碎屑。

注：当烤炉的烹调表面达到512F (266°C) 时，可能会释放少量烟雾。不要惊慌，因为烟雾是生产过程中添加的保护油造成的，当保护油烧尽后将不再释放烟雾。

## 烹调表面（非铬表面）干燥处理

### 初次干燥处理

依照您的公司/企业的烹调表面干燥处理准则来进行

1. 让烤炉温度升至300°F(149°C)，并在进行以下三个步骤时依然保持这一温度。
2. 用隔离剂刷烹调表面，如使用的是气溶胶剂，应先将气溶胶剂挤到杯子里，然后再涂刷与烹调表面。让烤炉温度升至300°F(149°C)，并在进行以下三个步骤时依然保持这一温度。
3. 静置20分钟，然后用蘸有温水的湿布擦拭干净。

### 每日干燥处理

烤炉在使用时不需要过多干燥处理。大部分情况下，再早晨涂上一层薄薄的隔离剂，并在一天内不定时加涂，就足以清除任何粘粘。不必在烘烤每样事物前反复涂刷。

## 操作说明

### 烹调说明

1. 把电源开关开到ON的位置。位于TEMP(温度)按钮上部的"heat on (加热)"指示灯和字母"lo"将在电路显示屏上闪烁，这表示设备进入预热模式，当加热板达到预设温度时，"heat on"指示灯将关闭，显示窗口不再闪烁，机器会哔哔鸣叫三声。

注：初次预热时间大约为40分钟。

2. 把要烤的食物放下加热板表面上，并盖上加热板。

3. 按下适合这类食物的按钮，然后再次按下该按钮开始烹调，在显示窗口上将显示烹调时间。当烹调倒计时归"0"时，机器将会发出哔哔声，且显示窗口将会闪烁，再次按下食物按钮即可取消定时循环。

4. 可按下食物按钮关闭鸣叫声，此时显示窗口停止闪烁。

5. 将盖子提高到第一个制动位置，从而把盖子托起固定住，用合适的器具取出烹调好的食物。注：建议使用非金属器具，这有助于延长烹调表面的寿命，不过，也可使用有圆角的金属器具。

6. 用刮刀把烹饪表面上残留的所有食物刮到集油槽中。应每天清空和清洗集油槽，不要经常把残留的食物留在烹调表面上，因为食物积聚后会加热板表面变粘，而且油烟也会增加。此外，碳也会聚集在烹调表面上，从而降低了烹调效率。  
注：在不使用时，建议盖上盖子，避免热损失，且能省电。

7. 烘烤结束后，把电源开关转到OFF位置，关闭机器。

### 查看加热板实际温度

1. 按住显示窗口右侧的"TEMP"不放，加热板的实际温度将显示在屏幕上。一个小圆点将显示在屏幕上显示上加热板或下加热板温度。

2. 当小圆点显示在显示屏的上半部分，显示上加热板的实际温度。

3. 当小圆点显示在显示屏的上半部分，显示上加热板的实际温度。

F°与°C的切换 当电源开关在OFF位置时，把开关转到ON,并按住TEMP按钮，显示窗口将切换到温度切换模式，重复此步骤可该回到原来的温度模式。

可在设定模式下调节食物烹调时间和加热板温度，在设定模式下，如果15秒钟内没有任何一个按钮被按下，机器将自动退出设定模式并返回正常操作模式。

### 食物设定

**A:** 按住显示窗口TEMP按钮大约1秒钟，同时按住食物按钮 进行设定，（见图一）显示窗口将显示"----"。输入密码 4，3，2，1（密码将不会显示在屏幕上）接着显示窗口将显示当前预设定的烹调时间，且所选食物对应的LED也会闪动起来。

**B:** 按下UP(上)和DOWN(下)箭头形状按钮来调节烹调时间。

**C:** 按下TEMP按钮保存新的烹调时间值（见图2）。在此之后，显示窗口将显示当前的预设温度。

**D:** 按下UP(上)和DOWN(下)箭头形状按钮来调节温度。

**E:** 按下TEMP按钮保存新的温度值。

**F:** 该食物的设定已完成。再次按下TEMP按钮退出设定模式，或重复步骤B-E对该食物做进一步调节。



### 重新设置出厂设置

将所有设置恢复至出厂时的默认值

**A:** 关闭机器

**B:** 按住“3”按钮不放。 **C:** 重新启动机器，等待5秒。

**D:** 放开“3”按钮 注：在重设默认值后，之前保存的所有设置将丢失！请谨慎使用本功能。

## 每月检查

检查所有的螺栓/螺丝，如有必要将其旋紧。

## 清洁

### ⚠ 注意

不要将设备浸入或直立与水中，不可用水管冲洗设备且设备须远离流水。

不要让水花溅到控制面板上！ 不要让水花溅到设备上部和底部的导线上！ 不可将冰块至于烹调表面上！

### 日常操作时间

- 1.在每次烹调结束后，用刮刀刮去烹调表面上残留的所有油脂和食物。刮刀边缘应为圆角，避免刮伤烹调表面或留下刮缝。
- 2.在必要时用湿布擦拭烹调表面，以减少油脂的积聚。如果出现粘黏，依照本操作手册中“烹调表面干燥处理”一节的说明，在表面上涂上薄薄的一层隔离剂。
- 3.至少每天，或当使用频率高时，应清空集油盒。

### 操作结束后

- 1.当设备处于操作温度（最低300F°【149℃】）时，按住显示窗口上的“4”按钮4秒钟，以激活清洗模式。当设备慢慢变冷后，显示窗上将交替闪烁‘cln’和‘dly’，‘heat on’指示灯也将关闭。当设备温度达到300F°【149℃】时，显示窗口将显示‘cln’，机器会发出哔哔鸣叫。设备温度降保存在此水平，直到电源开关转到OFF位置退出清洗模式。

### 烤盘表面有限质保除外条款

本双面烤炉能给您带来多年的烹调可靠性，只需基本的保养就能让表面完好如初。所有烤盘表面如系制造上的缺陷，均享受从原所有者安装之日起1年的保修，如经Price Castle或其授权的某代表判定，系用户无用或滥用烘盘表面，或属于以下情况时，将不享有本有限质保：

- 1.安装不正确。
- 2.烤炉接通的电压不正确，使表面过热且变色。

### ⚠ 注意

1. 不得 在烤盘表面使用浮石、石板或摩擦剂。
2. 不得 用尖锐的工具或刮刀边缘敲击烤架表面。
3. 不得 使用钢丝绒。
4. 不得 用商用烤炉液体清洁剂来清洗烤炉表面。
5. 滥用 烹调表面不享用保修权。

- 2.当在清洁模式下，把Sizzle Plus™ 或一大匙液体碗碟清洁剂加一杯温水混合成的清洗剂倒在烹调表面上，用海绵或塑料洗涤剂垫洗去烘烤时积聚的油脂（注意烹调表面温度仍较高）
- 3.用干净的湿海绵或湿布擦拭表面。
- 4.在必要时重复以上步骤。
5. 依照本操作手册中“烹调表面干燥处理”一节的说明，在表面上涂上一层薄薄的隔离剂。
6. 用干净的布和温和的无摩擦清洁剂擦拭所有非烹饪表面，包括前部的显示窗。用软布擦拭所有表面。
7. 使用经认可的除碳剂（对铝安全），并依照除碳剂的说明书，去除烹调表面的碳堆积（因残留的食物，油和隔离剂烧焦后留下的黑色物质）。在完成此步骤后，需依照本操作手册中“烹调表面的干燥处理”一节的说明重新对烹调表面做干燥处理。

- 3.误用了对表面形成刮擦或刻痕的任何器具或工具，从而使表面脱离，剥落或碎裂。
- 4.使用了会损坏并影响烤盘表面性能的任何化学或磨蚀性清洗溶液。
- 5.忽视对烤盘表面的日常常规保养。

## 加热板温度校准

只有当设备显示窗上加热板的温度读数与用来测量加热板温度的校准温度计实际读数相差数度时，才有必须实现此步骤。设备在出厂前已经校准，所有只有少数必要的情况下才会用到此步骤。

1. 关闭电源开关。当电源开关打开时，同时按住显示窗的UP(1)和DOWN(2)键形按钮（见图三）。显示窗口上显示"SET"。
2. 按下并放开显示窗TEMP按钮。显示窗口将在上加热板 和 "T1"之间切换。按下UP或DOWN按钮，对照温度计上的读数更改显示窗口中的温度（最大调节幅度为 $\pm 27^{\circ}\text{F}$ 【 $\pm 15^{\circ}\text{C}$ 】）
3. 当调节好上加热板温度后，再次按下并放开显示窗口上的TEMP按钮（见图四）。显示窗口将在下加热板与"T2"之间切换。按下UP或DOWN按钮，对照温度计上的读数更改显示窗口中的温度。
4. 按下显示窗口旁的TEMP按钮，或关闭电源开关来保存新设置。

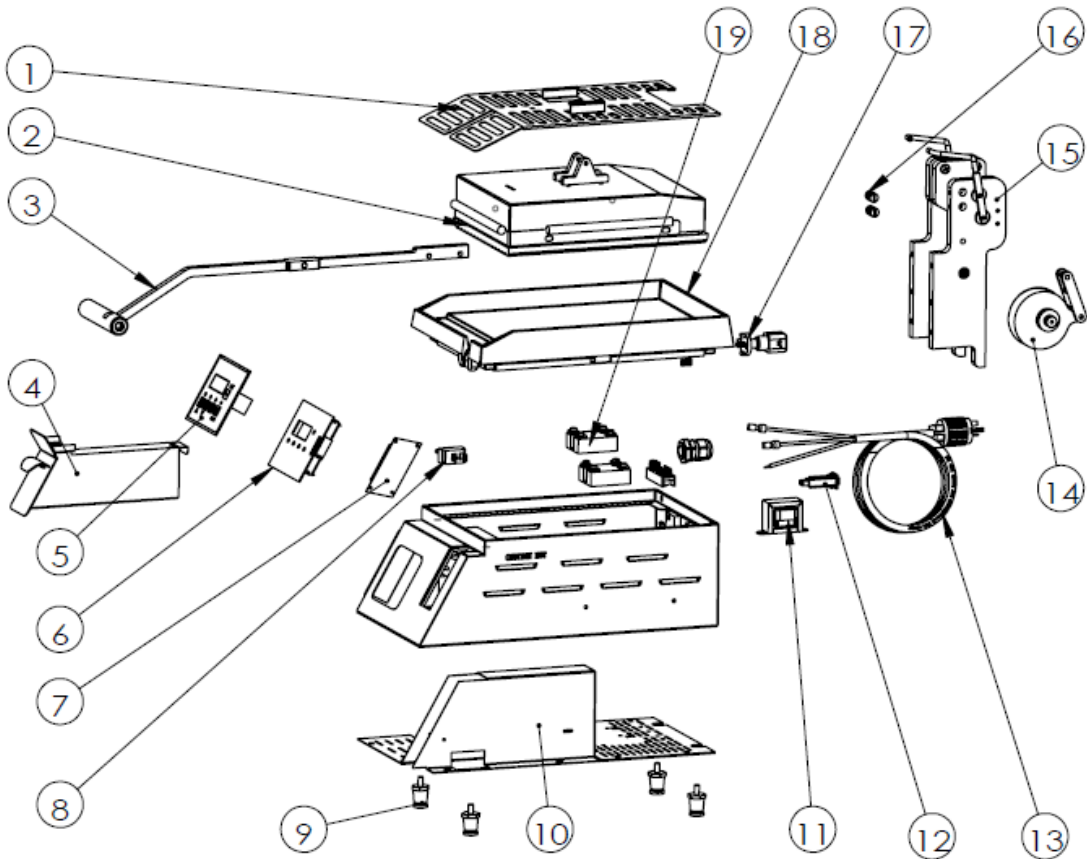


图三



图四

爆炸图



序号	料号	描述	备注	序号	料号	描述	备注
1	429-133AS	防烫罩组件	1TP&1TPK	11	CG-561S	变压器	
	429-565S	防烫罩组件	F-HLSCN	12	429-134TFS	断路器	
2	429-107S	上加热板组件	1TP&1TPK	13	429-102AS	电源线	1TP
	CG-0041S	上加热板组件	F-HLSCN		72-4233S	电源线	1TPK
	429-130S	上加热板软管导线组件	未显示		524-123S	电源线	F-HLSCN
	429-121S	上加热板传感器组件	未显示	14	429-400AS	拉簧组件 (包括弹簧)	
3	429-110AS	手柄摇杆			CG-046S	弹簧	
	429-109AS	手柄		15	CG104A	背面弹簧档位机构	
4	429-125AS	油盒	1TP	16	429-122S	波子螺钉	
	429-140S	油盒	1TPK	17	429-124AS	高度调节块	1TP&F-HLSCN
	CG-600S	油盒	F-HLSCN		429-139S	高度调节块	1TPK
5	429-126AS	开关显示薄膜		18	429-106AS	下加热板组件	1TP&1TPK
6	429-128AS	主电路板			CG-6061S	下加热板组件	F-HLSCN
7	CG-531AS	CG8连接PCB板			429-131S	下加热板传感器组件	未显示
8	78-233TFS	防水开关			429-200S	温控器	未显示
9	86-255S	脚垫 (4只)		19	65-058S	继电器	
10	CG-535A	油盒支撑件					

默认机型 CG8-1TP



线路图

