

三明治烤炉操作指导



1. 三明治烤炉左右烤盘分别由温控器独立控制，我们仅以左边的为例进行举例。每天上班开始工作前，根据三明治的薄厚、原料等的不同，将温控器调节到您所需要的温度，机器开始加热。



2. 当温度达到您所需要的温度后，打开上烤盘，将待加热的三明治放在烤盘的中间(而不是太靠前)，然后再将上烤盘压下来，使其与三明治的上表面相接触。



3. 当三明治烤热后，将其取下；若需要连续加热三明治，则按上述步骤再放入新的三明治加热即可；若客流量不大而不需要连续工作，则不要将温控器调节到位置“0”或“300”，而应将其调节到80-100，使其处于待机状况；因为当温控器在位置“0”时，需要重新开机，这不仅浪费时间，而且需要消耗较多的能源；若使其在“300”时，其容易使加热管寿命减少，而且能耗增加。



4. 每天的工作结束后，将温控器调节至位置“0”，待机器稍微冷却后，用自带的刮片或刷子，将上烤盘和下烤盘上面的残留物刮去，使其表面保持清洁和干净。该项工作结束后，再将温控器旋钮调节至70-80，待其温度达到后重新将温控器调节至位置0，然后拔下电源，将机器与外部电源断开。



5. 此时，在下烤盘上倒入小半杯的水(水的温度与室温相当)，水要少量，不能漫过烤盘的边沿。然后将上烤盘按下，使其与下烤盘相接触数分钟，这样做的目的是用温水将烤盘上残留的油脂溶化，以便更方便后面的清洁。

注意：严禁当温控在位置300或其它高温状态下倒入冰水！这样反复做的后果就是，由于热胀冷缩效应会使烤盘表面受损。



意福盟（上海）贸易有限公司
I.F.M. (Shanghai) Trading Co., Ltd.



上海市宝山区山连路111号2号楼1楼
1F, Bldg. 2, 111 Shan Lian Road,
Bao Shan District, 200444 Shanghai
邮编: 200444

Tel: 0086 - 21 - 36162189
Fax: 0086 - 21 - 36162185
E-mail: ifmsh@sirman.com
Website: www.sirman.com



6. 此时，用一块抹布擦拭上、下烤盘，将烤盘上面所有的油脂及残留物一并清理。



7. 一天的工作结束后，温控器开关必须在位置“0”，电源线必须从电源中拔出，如图所示。最后将上烤盘压下，以便表面被灰尘等杂物污染。



8. 每台机器都带有右图所示的内六角扳手，需要将其妥善保管，以便急需。当机器使用一段时间后，由于厨房的工作环境等影响，操作者会发现上烤盘在打开或闭合时，不如刚开始那么平滑和容易，此时，用该工具调节机器背面的内六角螺丝。需要注意的是：逆时针旋转是调松、顺时针旋转是调紧，每次调节时先旋转 1/4 圈或半圈，然后再根据松紧来调，切忌一下子调得太松或太紧。

注：机器的日常清洁和保养是减少机器故障和延长机器寿命最重要的方法，所以每天工作结束后，必须仔细认真地将机器按上述方法进行清洁。