



Фритюрницы

HEF-41 HEF-81 HEF-82

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ

ОБСЛУЖИВАНИЮ



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

Электрофритюрницы VALEX HEF-41 HEF-81, HEF-82 предназначены для приготовления во фритюре различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей, мучных изделий при температуре фритюра 180- 190°C.

Электрические фритюрницы предназначены для использования в заведениях общественного питания и являются технологическим оборудованием для приготовления блюд.

Инструкции

1. Перед установкой убедиться, что напряжение в сети соответствует заявленным параметрам и является безопасным.

2. Во время эксплуатации уровень масла должен находиться выше середины резервуара.

3. 1) Нажать электрический выключатель питания, загорается красный индикатор, одновременно с этим подается питание. Повернуть ручку регулировки температуры по часовой стрелке и установить красную стрелку на нужном значении градусов. Одновременно с этим включается желтый индикатор, а красный индикатор гаснет, и это означает, что трубчатый электронагреватель (ТЭН) начинает нагрев. Температура масла начинает повышаться.

2) После того, как температура достигает нужного значения, терморегулятор автоматически отключает питание, одновременно с этим гаснет желтый индикатор и включается красный индикатор, трубчатый электронагреватель прекращает нагрев.

3) После того, как температура немного снизится, терморегулятор автоматически включает питание, одновременно с этим включается желтый индикатор и гаснет красный индикатор, трубчатый электронагреватель вновь начинает нагрев, температура повышается.

4. Внимание: Каждая фритюрница с рабочим диапазоном температур от 50°C до 190°C оснащена «предохранительным устройством в виде кнопки для защиты от перегрева».

5. Для жарки небольших кусочков еды предусмотрена специальная корзинка. Она снабжена крюком и ручкой. Поместить корзину в масло на время готовки. По завершении повесить корзину, чтобы остатки масла стекли в резервуар.

6. После завершения работы повернуть регулятор температуры против часовой стрелки до ограничителя и отключить подачу электроэнергии в целях безопасности.

7. При необходимости слить масло из резервуара, необходимо дождаться, пока масло остынет. Сначала отключается электроэнергия, достается корзина, затем переворачивается блок управления (в этот момент трубчатый электронагреватель в резервуаре окажется в поднятом состоянии). Либо можно извлечь блок управления и поместить его в сухое место, чтобы иметь возможность достать резервуар с маслом и почистить его.

8. Следует производить регулярную чистку устройства от остатков масла и грязи на

поверхности трубчатого электронагревателя.

9. Крышка необходима для поддержания чистоты и тепла. При установке крышки следует соблюдать осторожность и избегать попадания воды в резервуар, поскольку это может вызывать появление масляных брызг.

Основные параметры.

Основная характеристика	Модель	Напряжение В	Объем, л.	Мощность (кВт)	Диапазон температур	Вес, кг.	Габаритные размеры (мм)
Фритюрница с 1ой чашей	HEF-41	220-240	4	2	50-190°C	5	180x410x290
Фритюрница с 1ой чашей	HEF-81		6	2.5		4,5	285x450x310
Фритюрница с 2мя чашами	HEF-82		6+6	2.5x2.5		6,4	570x450x310

Все фритюрницы оснащены основным и аварийным термостатами.

Корпус выполнен из нерж. ст. AISI 403



Каждая фритюрница комплектуется корзинами с ручкой.

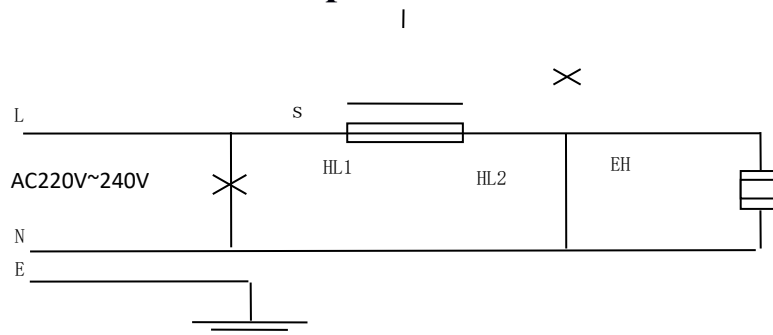
HEF-81

HEF-82

ОБЪЕМ: 4 л



Электрическая схема



S—Регулятор температуры. EH—Трубчатый электронагреватель
HL1—Индикатор питания(GN). E—Заземление
HL2—Индикатор нагрева(YE)

Обще сведения

1. Электрофритюрница выпускается с габаритами GN 1/2.
2. Электрофритюрница состоит из корпуса, одной или двух габаритных емкостей, одного или двух блоков управления нагревом, одной или двух фритюрных сеток для загрузки продуктов в ванну и одной или двух лопаток для перемешивания продуктов.
3. Нагрев фритюра осуществляется ТЭНом (трубчатым электронагревателем).
4. Все корпусные детали электрофритюрницы, включая ТЭН, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.



Обслуживание электрофритюрницы

1. Все работы по обслуживанию электрофритюрницы выполняются при отключенной от электрической сети установке (вилка вынута из электрической розетки).

2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промывать) гастоёмкость, ТЭН, защитную решетку ТЭНа и сетку фритюрную от накопившихся за смену частиц продуктов, нагара и различных отходов. Для этой цели используйте стандартные средства очистки.

Внимание! Масло не должно опускаться ниже обозначенного минимального уровня. При использовании оборудования электрический нагревательный элемент не должен оставаться сухим

!!! Регулярно проверяйте подсоединение (контакты) к электрической сети и внутренние соединения (контакты), не реже одного раза в полугодие.

Комплектация

1. Фритюрница 1шт.
2. Корзина (1шт-2шт — в зависимости от модели)
3. Крышка для корзины (1шт-2шт — в зависимости от модели)
4. Ручка для корзины (1шт-2шт — в зависимости от модели)
5. Сетчатое основание для корзины (1шт-2шт — в зависимости от модели)
6. Паспорт

Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

Взрыв-схема

