



Контактный гриль

HEG - 811

HEG - 811E

HEG - 813

HEG - 4627

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ

ОБСЛУЖИВАНИЮ



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

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

!!! Внимание

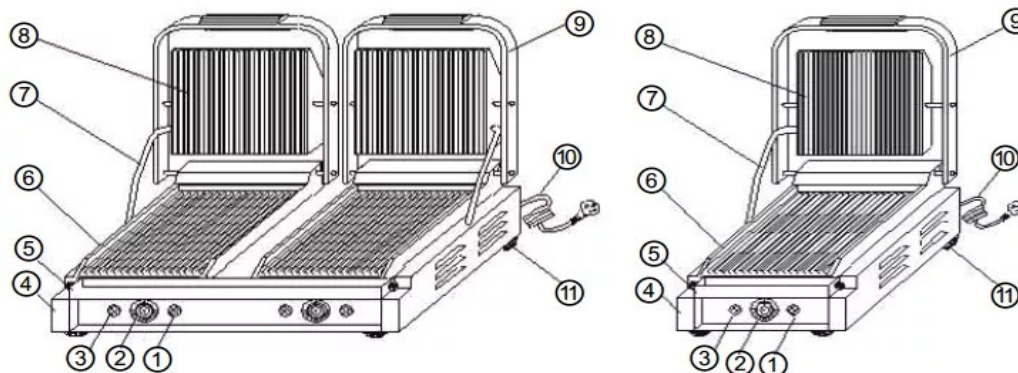
В целях безопасности корпус оборудования должен быть заземлен, не помещайте и не храните горючие жидкости, газ или другие объекты рядом с оборудованием.

!!! Предупреждение:

1. Любое изменение и несоответствующая установка, обслуживание, изменение конструктива, приведет к потерям гарантии. Пожалуйста, прочитайте инструкцию перед установкой и обслуживанием.
2. Для Вашей безопасности не храните и не используйте любые легковоспламеняющиеся и взрывчатые вещества поблизости.
3. Наружная температура должна быть ниже 45°C, влажность — ниже 85%.

Основные параметры

Модель	Габариты, мм	Рабочая поверхность, мм	Сеть	Мощность, кВт
HEG-811	400*305*210	210*210	220	1.8
HEG-813	580*400*210	475x230	220	3.6
HEG-811E	425*400*210	340*230	220	2.2
HEG-4627	530*430*255	460*270	220	3



1. Контрольная лампочка температуры (красная)
2. Регулятор температуры
3. Контрольная лампочка сети (зелёная)
4. Нижний корпус
5. Поднос на стекающий жир
6. Нижняя грилевая плита

7. Направляющая кабеля
8. Верхняя грилевая плита
9. Ручка
10. Сетевой шнур
11. Резиновые ножки

Транспортировка и хранение

Гриль во время транспортировки должен быть упакован, чтобы предотвратить сильную вибрацию. Хранить гриль нужно в хорошо проветриваемом и сухом помещении, в горизонтальном состоянии.

Особенности конструкции и основные функции.

1. Верхняя и нижняя модульные плиты чугунные, их легко чистить.
Можно выбрать одинарный или двойной пресс-гриль.
2. Независимая система регулирования температуры удобна в обращении, а также поможет сэкономить энергию.
3. Внутренний температурный предохранитель надежен и безопасен.
4. Надежное и безопасное устройство поддержания температуры.
5. Температура жарки регулируется в зависимости от различных требований.
6. Прибор изготовлен из нержавеющей стали, имеет выдвижной поддон для сбора жира.
7. Гриль легко поднимать и опускать, удобно эксплуатировать и обслуживать.

Чистка гриля.

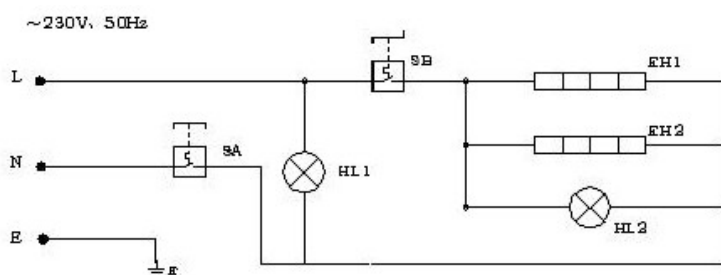
1. Прежде чем очищать гриль, пожалуйста, отключите электропитание, чтобы предотвратить несчастный случай.
2. Используйте влажное полотенце, чтобы убрать поверхность гриля и жарочную поверхность в конце каждого дня. Нельзя использовать воду для мытья гриля, чтобы не повредить электрическую часть гриля.
3. Во время уборки, удалите масло в выдвижном поддоне для сбора жира.

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

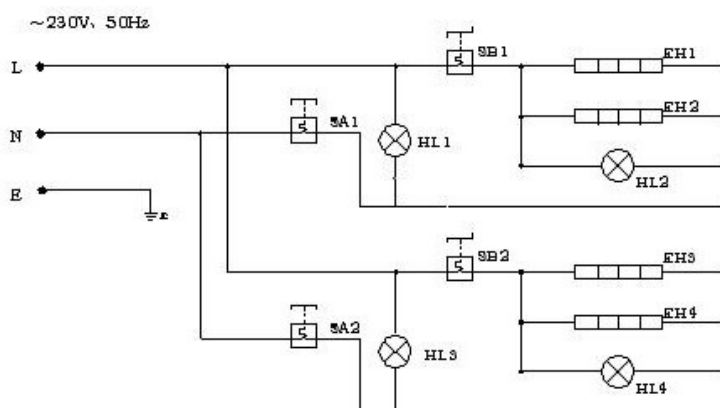
Регулировка верхней поверхности

Если верхняя часть гриля не держится в приподнятом состоянии, то открутите верхнюю заднюю крышку и подтяните шестигранным ключем прижим оси вращения крышки. Пружина не поднимает крышку гриля, а частично компенсирует вес верхней чугунной поверхности.

Электрическая схема



HEG - 811
HEG - 811E



HEG - 813

HL1, HL3 – светильник электропитания
HL2, HL4 – светильник разогрева
SA, SA1, SA2 – прибор для ограничения температуры
SB, SB1, SB2 – прибор для управления температурой
EH1, EH2, EH3, EH4 – Труба радиатора
E – заземление

Комплектация:

1. Паспорт
2. Щетка для чистки гриля (опционально)

Гарантийный талон

Модель _____

Дата продажи _____ Организация- продавец _____

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

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

