



Жарочная поверхность

МОДЕЛЬ: HEG-820; HEG-821; HEG-822;
HEG-818; HEG-818-13;

ПАСПОРТ

*РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ*



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

Жарочные поверхности используются на предприятиях общественного питания для приготовления пищи путем их обжарки при температуре до 300С

Преимущества жарочных поверхностей:

Компактность жарочной поверхности позволяет без труда разместить ее на небольшом столе или прилавке. Легко отчищается. Производительность намного выше чем сковороды, что позволяет приготовить большой объем и разнообразие пищи за раз. Легко монтируется в отличие от обычных газовых и электрических плит.

Основные параметры:

Модель	Сеть	Мощность	Габариты	Примечание
HEG -820	220В	4.4 кВт	730×470×240мм	Двойной температурный контроллер, поверхность гладкая.
HEG -818	220В	3.0 кВт	550×450×230мм	Одинарный температурный контроллер, поверхность гладкая.
HEG -821	220В	3,0 кВт	550×450×230мм	Одинарный температурный контроллер, поверхность рифленая.
HEG -822	220В	4.4 кВт	730×470×240мм	Двойной температурный контроллер, 2\3 поверхности гладкая, 1\3 - рифленая
HEG -818 - 13	220В	3.0 кВт	550×450×230мм	Двойной температурный контроллер, 2\3 поверхности гладкая, 1\3 - рифленая

Транспортировка и хранение

При транспортировке изделия необходимо принять меры предосторожности, чтобы предотвратить резкие удары, которые могут повредить изделие. Изделие должно храниться в сухом, хорошо проветриваемом месте до начала эксплуатации. Это изделия запрещается хранить на открытом воздухе.

Установка

1. Изделие устанавливается на гладкой, ровной поверхности. Расстояние между задней стенкой противня и стеной должно быть не менее 20 см.
2. Запрещается хранить воспламеняемые материалы рядом с нагреваемой поверхностью.
3. Обеспечить подключение противня к соответствующему источнику питания.
4. При повреждении шнура питания убедиться, что он заменяется на аналог квалифицированным электриком.
5. Перед использованием необходимо проверить все электрические соединения.

Использование

1. Отрегулировать температуру приготовления, повернуть ручку регулятора температуры на передней панели до нужного уровня.
2. Пока горит зеленый индикатор, противень работает и подключен к питанию. Когда температура рабочей поверхности ниже заданного уровня, регулятор температуры активируется и направляет питание на элемент для повышения температуры. Оранжевый индикатор загорится для обозначения нагрева элемента. При превышения уровня необходимой температуры регулятор температуры отключит питание элемента, чтобы рабочая поверхность остыла. Оранжевый индикатор погаснет, когда поверхность перестанет нагреваться. Индикатор нагрева регулярно включается и выключается для поддержания необходимой температуры.
3. Для защиты поверхности необходимо регулярно смазывать нагреваемую поверхность маслом. Рекомендуется наносить масло один раз в день.
4. Если оборудование работает не так, как должно, немедленно прекратить его использование

Чистка и техническое обслуживание

1. При чистке противня или выполнении технического обслуживания во избежание удара током убедиться, что он отключен от питания.
2. Чистить рабочую поверхность теплой мыльной водой после каждого применения, чтобы избежать накопления пищи и/или жира на поверхности.

Электрическая схема:

s— Терморегулятор

EH—Нагревательная трубка

NL2—Индикатор нагревателя

s1—Предел терморегулятора

NL1—Индикатор питания

KM—АС Контакт

E—Заземление

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.