



Фритюрницы

HEF-4L, HEF-8L, HEF-11L
HEF-81A, HEF-82A,
HEF-83A, HEF-83B,
HEF-779

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ

ОБСЛУЖИВАНИЮ



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

Электрофритюрницы VALEX HEF-4L, HEF-8L, HEF-11L, HEF-81A, HEF-82A, HEF-83A, HEF-83B, HEF-779 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	VALEX HEF-81A	220-240	8	2.5	50-190°C	4,5	460*440*320
Фритюрница с 2мя чашами	VALEX HEF-82A		6+6	2.5×2		9	570*460*310
Фритюрница с 2мя чашами	VALEX HEF-83A		12	2.5×2		9	550*430*310
Фритюрница с 1ой чашей ЧЕБУРЕЧНИЦА	VALEX HEF-83B		12	5		9	570*460*310
Фритюрница с 1ой чашей	VALEX HEF-4L		4	2,5		5	265*385*320
Фритюрница с 1ой чашей	VALEX HEF-8L		8	3,25		6,2	310*410*340
Фритюрница с 1ой чашей	VALEX HEF-11L		11	3,25		11,4	370*440*340
Фритюрница с 1ой чашей	VALEX HEF-779		18	3,5		22	340*615*630

Все фритюрницы оснащены основным и аварийным термостатами.

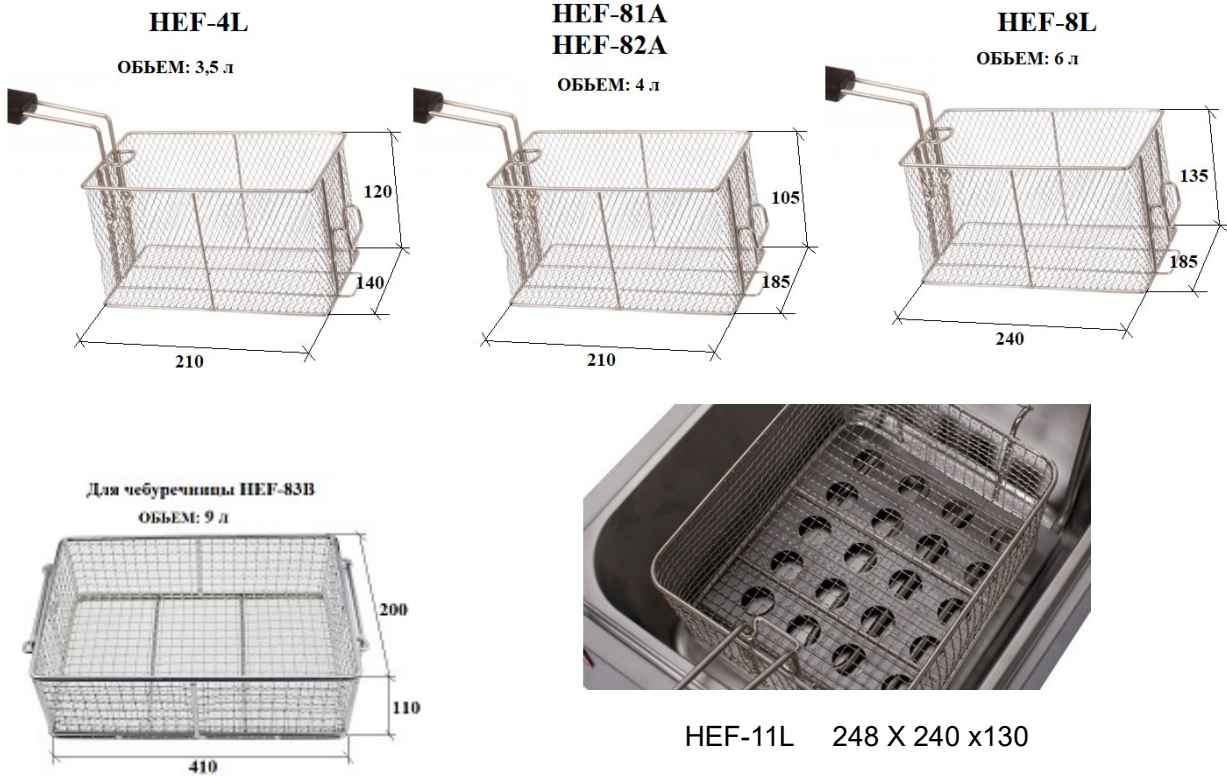
У моделей HEF-4L и HEF-8L - корпус выполнен из нерж. ст. AISI 403



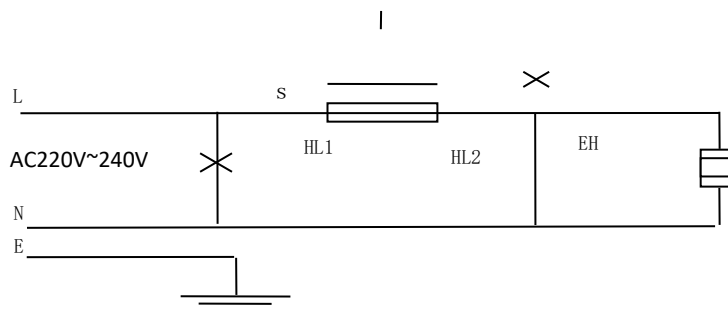
Основной и аварийный термостаты

Оснащены -защитным тумблером питания

Каждая фритюрница / чебуречница комплектуется корзинами с ручкой.



Электрическая схема



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

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) габаритную емкость, 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)
5. Пластиковые ручки для фритюрницы (для моделей: HEF-4L и HEF-8L)

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 _____

без предварительного уведомления.

Взрыв-схема

