

Контактный гриль

HEG



HEG 811



HEG 813

Руководство по эксплуатации

GRC

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
2. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ
3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
4. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
5. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
6. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДСОЕДИНЕНИЯ
7. КОМПЛЕКТАЦИЯ
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемые господа!

Благодарим за покупку нашей продукции!

1. Перед использованием данный прибор должен быть надежно заземлен.
2. При чистке не используйте аэрозольные чистящие средства.

Серия оборудования включает в себя все преимущества аналогичного оборудования, отличаясь современным стилем, удобной эксплуатацией, быстрым нагревом, равномерной температурой и т.д. Данный прибор применяется в отелях, торговых центрах, супермаркетах и т.д.

1. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Контактный гриль электрический настольный предназначен для приготовления мяса, рыбы, яиц, сыра, овощей и др., а также для подогревания бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины. Изделие используется на предприятиях общественного питания.

Модель	Напряжение (В)	Номинальная потребляемая мощность (кВт)	Частота	Размеры (мм)	Рабочая температура на жарочной поверхности (гр.С.)	Количество жарочных поверхностей
HEG-811	220	1,8	60Гц	305*400*210	270	1
HEG-813	220	3,6	60Гц	580*400*210	270	2

2. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При транспортировке аккуратно обращайтесь с контактным грилем, не допуская сильной вибрации. Упакованное оборудование, предназначенное для длительного хранения, должно размещаться в хорошо проветриваемом, без коррозионной атмосферы, складском помещении. Не переворачивайте вверх дном. При временном хранении примите меры для защиты от дождя.

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 Аппарат должен устанавливаться на устойчивой, невоспламеняющейся поверхности, справа и слева необходимо оставить по 10 см и более. Задняя стенка должна быть выполнена из невоспламеняющегося материала (например, кирпичная стена) и находится на расстоянии 20 см и более.

3.2 Напряжение в сети должно соответствовать техническим характеристикам оборудования.

3.3 Рядом с оборудованием должны находиться переключатель сетевого питания, защитное заземлительное устройство. Не допускается скапливать впереди мусор, чтобы не допускать препятствий при эксплуатации.

3.4 Оборудование должно иметь безопасное электрическое подсоединение с надежным заземлением. .

3.5 При замене сетевых шнуров необходимо использовать провода с аналогичными техническими характеристиками. Замена должна производиться квалифицированным персоналом.

3.6 Установка оборудования и техническое обслуживание должны производиться квалифицированным персоналом, имеющим опыт работы с электрическим оборудованием.

4. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 На передней панели оборудования имеется термостат для контроля нагрева электрического нагревательного элемента.

Включите питание, поверните регулятор температуры по часовой стрелке до нужной температуры. В это время загорится оранжевый индикатор, ток пойдет на нагревательный элемент; когда температура поднимется до требуемого значения, термостат автоматически отключит питание, дав световой сигнал. Когда температура слегка упадет, регулятор температуры автоматически включится; загорится красный индикатор; регулятор нагрева возобновит работу нагревательного элемента. Температура поднимется. Цикл повторяется для обеспечения постоянной температуры в пределах установленного диапазона. При необходимости отрегулируйте температуру с помощью температурного диапазона для получения нужного результата приготовления.

4.2 Вовремя убирайте пролившееся масло, не допускайте переливания.

4.3 В случае некорректной работы оборудования, немедленно прекратите использование. Продолжите использование только после того, как будет выяснена причина. .

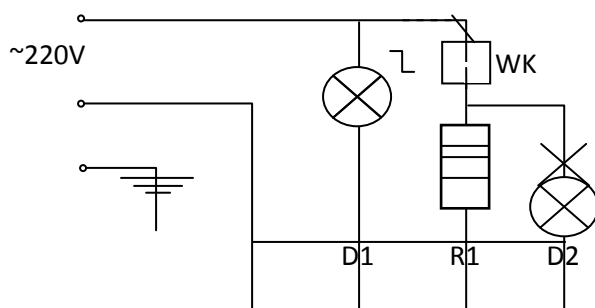
5. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Во время чистки и технического обслуживания отключите подачу питания во избежание травм.

5.2 После работы протрите с использованием влажной тряпки и чистящих средств. Мыть под проточной водой запрещено, чтобы не повредить оборудование.

5.3 Почистите оборудование, затем тщательно очистите резервуар для масла от воды, чтобы не допустить переливания.

6. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДСОЕДИНЕНИЯ



R1-Нагревательный элемент D1-Индикатор питания

D2-Индикатор нагрева WK1-Термостат

7. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	HEG-811	HEG-813
Руководство по эксплуатации	1	1
Контактный гриль	1	1
Щетка	1	1

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

8.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

8.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

8.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

8.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

8.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

8.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

8.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный телефон: (83631) 4-25-00