

ergo



Пресс-гриль VEG-881A, VEG-881B, VEG-882A ERGO

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	3
6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	4
7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией, принципом действия, техническим обслуживанием и эксплуатацией пресс-грилей серии VEG-881A, VEG-881B, VEG-882A ERGO.

1.2. Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Пресс-грили серии VEG-881A, VEG-881B, VEG-882A ERGO (далее оборудование) предназначены для приготовления различных видов продуктов путем их обжаривания на нагреваемой поверхности.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VEG-881A ERGO	VEG-881B ERGO	VEG-882A ERGO
Тип поверхности	Рифлёная поверхность	Рифлёная поверхность	Рифлёная поверхность
Температура нагрева, °С	до 300	до 300	до 300
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Мощность, кВт	1,83	2,38	3,66
Габариты, мм	440x310x300	440x430x310	570x440x310

Дополнительно:

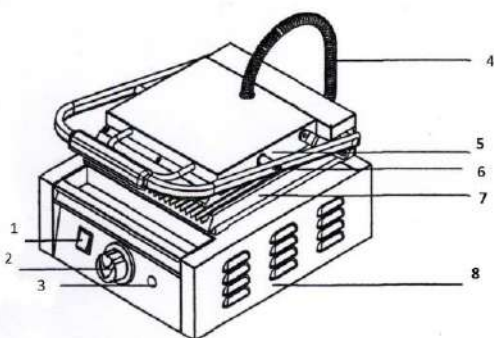
- оборудование выполнено из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм;
- гриль выполнен из высокопрочного чугуна;
- температура работы оборудования легко регулируется;
- оборудование оснащено предохранительным устройством от перегрева.

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Инструкция	1
Пресс-гриль	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Устройство



- Поз.1 - выключатель
- Поз.2 - регулятор температуры
- Поз.3 - световая сигнализация
- Поз.4 - гибкая подводка
- Поз.5 - верхняя крышка
- Поз.6 - ручка
- Поз.7 - рифленая поверхность
- Поз.8 - корпус

- 5.1. К эксплуатации оборудования допускается только квалифицированный персонал.
- 5.2. При установке оборудования соблюдайте требуемые меры безопасности.
- 5.3. После распаковки оборудования, убедитесь в том, что все части целы и исправны. Если вы заметили повреждения на комплектующих оборудования, не подключайте оборудование.
- 5.4. Для осуществления технической поддержки допускайте к оборудованию только профессионалов. Рекомендуется использовать только оригинальные комплектующие.
- 5.5. Соблюдайте меры безопасности при транспортировке оборудования. Не трясите и не переворачивайте оборудование. Запрещается размещать оборудование на улице.
- 5.6. Перед подключением, убедитесь в том, чтобы напряжение в сети соответствовало техническим требованиям оборудования, и заземляющий провод хорошо подключен.
- 5.7. Размещайте оборудование только на ровной, твердой поверхности.
- 5.8. Перед первым включением очистите рабочие поверхности от защитного жирового покрытия мягкой тканью или губкой, смоченной теплым мыльным раствором. Удалите остатки раствора чистой влажной тканью и вытрите насухо.
- 5.9. Подключите оборудование к сети, поверните ручку регулятора температуры к необходимой позиции. Для нагрева оборудования до 250 °С необходимо 12 минут.
- 5.10. Во время прогрева оборудования, смажьте растительным маслом греющие поверхности пресс-гриля, затем поместите продукт в пресс-гриль и накройте крышкой.

Устранение неполадок

1. Оборудование подключено, но контрольная лампа не загорается.
 - Проверьте силовую кабель и розетку, убедитесь в том, что подключение к электрической сети корректно.
 - Клемма ослаблена. Закрепите ее корректно.
2. Контрольная лампа включена, но температура не поднимается.
 - Соединяющий провод к ТЭНу ослаблен, закрепите его.
 - ТЭН неисправен, замените его.
3. Оборудование подключено к сети, но работает медленно.
 - ТЭН работает некорректно, замените его.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- 6.1. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети, и остывшем до температуры 60°C.
- 6.2. Для чистки поверхности используйте средства, не содержащие коррозионные и абразивные вещества. Воспользуйтесь сухой тканью для чистки контрольного выключателя и регулятора температуры.
- 6.3. Запрещается чистить оборудование под прямыми напорами воды.
- 6.4. Поверхности корпуса следует по мере необходимости очищать теплым мыльным раствором.
- 6.5. Рабочие поверхности следует ежедневно по окончании работы очищать от остатков пищи и мыть теплым мыльным раствором при помощи мягкой ткани или губки. Остатки раствора следует удалить чистой влажной тканью, затем вытереть рабочие поверхности насухо и заново смазать пищевым растительным маслом.
- 6.6. По окончании работы, оборудование необходимо отключить от электросети
- 6.7. Если вы не будете использовать оборудование в течение долгого периода времени, обесточьте.
- 6.8. Рекомендуется регулярно прочищать поверхности из нержавеющей стали во избежание возникновения повреждений, вызванных окислением.

7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

6.2. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

6.3. Оборудование предназначено для приготовления продуктов путем их обжаривания на нагреваемой поверхности. Использование оборудования не по назначению не допускается.

6.4. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой

6.5. До и после каждого использования оборудования, необходимо тщательно вымыть нейтральным моющим средством все рабочие части, соприкасающиеся с продуктами питания.

6.6. Запрещается чистить оборудование под прямыми струями воды

6.7. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам сервисного центра.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

7.2. Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.

7.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. (495) 580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён» - ООО «Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может производиться другими сервисными центрами, имеющими соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта

7.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.

7.5. Условия гарантии указаны в гарантийном талоне

7.6. Фирма-поставщик не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

Электрическая схема

