

Поверхность жарочная серии HEG



HEG 818



HEG 818 A



HEG 820



HEG 821



HEG 822

Руководство по эксплуатации

GRC

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. Основные параметры
2. Эксплуатация
3. Устранение неисправностей
4. Установка
5. Чистка и техническое обслуживание
6. Схема подключения
7. Комплектация
8. Гарантийные обязательства

1. Основные параметры

Жарочная поверхность **серии HEG** предназначена для приготовления пищи путем непосредственного контакта греющей поверхности с одной стороной обрабатываемого продукта на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемым термостатом и бортиком рабочей поверхности. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Аппарат изготовлен в настольном варианте. Верхний рабочий модуль представляет собой конструкцию коробчатой формы, на которую устанавливается жарочная поверхность. Жарочная поверхность изготовлена методом отливки из серого чугуна, в нижней части которой расположены нагревательные спирали.

Рабочая температура жарочной поверхности поддерживается терморегулятором автоматически. О подаче напряжения и готовности жарочной поверхности к работе сигнализирует светосигнальная лампа, расположенная на панели управления.

Модель	Частота	Напряжение	Потребляемая мощность	Размеры (мм)	Тип поверхности
HEG-818A	50-60Гц	220В	3.0кВт	550*430*245	плоская
HEG-818	50-60Гц	220В	3.0кВт	550*450*245	плоская
HEG-821	50-60Гц	220В	3.0кВт	550*450*230	ребристая
HEG-820	50-60Гц	220В	4.4кВт	730*470*245	плоская
HEG-822	50-60Гц	220В	4.4кВ	730*470*245	2/3 плоская +1/3 ребристая

2. Эксплуатация

- 2.1 Термостат установлен на поверхности. У аппаратов с двойной температурой может использоваться отдельно левая сторона, контролируемая левым термостатом, или правая сторона, контролируемая правым термостатом.
- 2.2 Включите сетевой переключатель К1, загорится зеленый индикатор, питание пойдет на печь. Необходимо просто повернуть термостат по часовой стрелке на требуемую температуру, совместив с красной точкой; загорится желтый индикатор, зеленый индикатор погаснет; заработает электрический элемент; температура начнет подниматься. Цикличность операции будет повторяться, чтобы обеспечить постоянную температуру в пределах установленного диапазона.
- 2.3 Ориентируясь на разные типа продуктов, регулируйте температуру в зависимости от необходимости приготовления того или иного продукта.

3. Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Возможное решение
Сетевой выключатель включен, а индикатор не загорается	Сгорел сетевой предохранитель Проблемы с сетевым шнуром	Замените предохранитель Проверьте сетевой шнур
Желтый индикатор не загорается, нельзя отрегулировать повышение температуры.	Неправильное подключение индикатора Регулятор температуры не работает	Проверьте правильность подсоединений Замените регулятор температуры
Индикатор не горит, но регулятор температуры работает нормально	Неисправность контакта индикатора Сгорела лампочка индикатора	Надежно присоедините провод Замените лампочку-индикатор

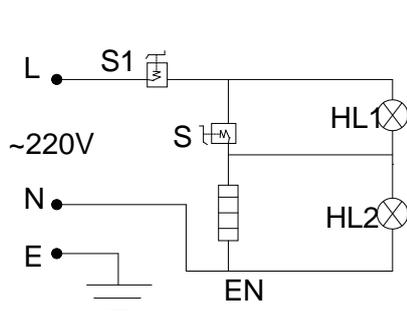
4. Установка

- 4.1 Напряжение, используемое сковородой должно соответствовать подаваемому напряжению.
- 4.2 Пользователь должен установить подходящий сетевой выключатель или воздушный выключатель.
- 4.3 На задней части печи есть болт заземления. Для обеспечения безопасности болт заземления должен быть подключен к медной проволоке 2,5 мм² в соответствии с правилами безопасности.
- 4.4 Перед использованием изделия, пожалуйста, проверьте все части, подачи электропитания и заземление.
- 4.5 В целях безопасности корпус жарочной поверхности должен быть надежно заземлен!

5. Чистка и техническое обслуживание

- 5.1 Перед чисткой и техническим обслуживанием, пожалуйста, всегда сперва отключайте электричество.
- 5.2 Не используйте воду прямо на оборудовании для мытья и не погружайте его в воду для мытья.
- 5.3 Пользователь может почистить поверхность оборудования влажным полотенцем.
- 5.4 Если жарочная поверхность не используется в течение длительного времени, используйте полотенце, смоченное в масле, чтобы протирать поверхность оборудования, а также храните ее в хорошо проветриваемом месте.

6. Схема подключения

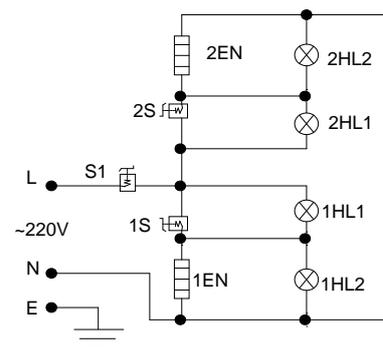


(1)

HEG-818A

HEG-818

HEG-821



HEG-822

HEG-820

S-термостат S1-Ограничитель термостата EN-нагревательный элемент HL1-индикатор питания

HL2-лампа постоянного света КМ-замыкатели E-защитное заземление

7. Комплектация

Наименование	HEG-818	HEG-818A	HEG-820	HEG-821	HEG-822
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1
Поверхность жарочная	1	1	1	1	1
Щетка	1	1	1	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