ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ КУР

МОДЕЛЬ: HKN-OGE12, HKN-OGE16



Благодарим Вас за выбор нашего оборудования! Прежде чем приступить к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

Внимание:

1. Перед использованием обязательно заземлите этот устройство.
2. В процессе приготовления не допускайте попадания воды на разогретые стеклянные поверхности.
3. Не допускается использование пульверизатора для очистки устройства.

Электрические грили для курицы Hurakan отличаются передовым дизайном, продуманной конструкцией, просты в эксплуатации, быстро нагреваются и экономят электроэнергию. Дверцы грилей изготовлена из жаропрочного стекла, которое может выдерживать температуры выше 300 ℃. Грили имеют функцию внутренней подсветки, что позволяет контролировать качество продуктов в процессе приготовления. Кроме того, их можно использовать в качестве вращающейся витрины для продуктов барбекю.

Основные параметры

Модель	Напряжение	Мощность	Вместимость	Габариты
HKN-OGE12	220В	4,5кВт	8-12 кур	810x630x610
HKN-OGE16	220В	6Квт	12-16 кур	1010x630x880

Транспортировка и хранение

Изделия следует перевозить с осторожностью, избегать сильной вибрации. Транспортировочная тара не предусматривает продолжительное хранение на открытом воздухе. Запрещается переворачивать. При необходимости временного хранения на открытом воздухе необходимо предусмотреть меры для защиты от дождя.

Установка

1. Электрический гриль для курицы следует располагать на устойчивой поверхности, на удалении более 10 см справа и слева от негорючих материалов. Расстояние от задней поверхности устройства до стены должно быть не менее 20 см.
2. Напряжение сети должно соответствовать напряжению на табличке с характеристиками на изделии.
3. Необходимо установить соответствующее оборудование и вспомогательные устройства, такие как сетевой переключатель, плавкие предохранители и устройства для защиты от замыкания, выключатели.
4. Сзади под грилем расположена эквипотенциальная соединительная клеммная коробка. К ней необходимо подключить медный провод диаметром не менее 2,5 мм.
5. К этой же коробке необходимо подключить провод заземления (желто-зеленый) и силовые провода. Провод заземления должен быть безопасно и надежно закреплен медными болтами.
6. Перед подключением необходимо проверить все электрические детали и надежность заземления.
7. Монтаж и техническое обслуживание оборудования должны выполняться квалифицированными инженерами.

Эксплуатация

1. Работа гриля регулируется с помощью панели управления на передней панели. Приготовление продуктов регулируется в соответствии с пожеланиями.

2. Подключите питание, загорится индикатор питания. Повернуте регулятор температуры по часовой стрелке до нужного значения, загорится индикатор нагрева, начнется разогрев. Температура автоматически поддерживается с помощью термостата.

3. Для контроля процесса приготовления в гриле, можно использовать внутреннюю подсветку.

4. В ходе приготовления включите переключатель вертела для равномерного приготовления.

5. Своевременно очищайте поддон для сбора жира. Во избежание перелива не допускайте превышение объема накопленного жира более 1/3 от емкости поддона.

6. Отрегулируйте температуру в зависимости от типа и массы приготавливаемых продуктов.

7. В случае появления каких-либо неисправностей в работе устройства, его необходимо сразу же обесточить. Включать устройство можно только после проверки и устранения всех неисправностей.

Чистка и техническое обслуживание

1. Во избежание появления несчастных случаев, непосредственно перед чисткой и техническом обслуживании питание устройства должно быть отключено.

2. При чистке следует использовать антикоррозионные чистящие средства и влажные салфетки.

3. Избегайте попадания влаги на электрические элементы конструкции устройства.

EAC