



# ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ КУР

МОДЕЛЬ: НКН-ОGE12, НКН-ОGE16



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 это 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 °С. 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
HKH-OGE12	220В	4,5кВт	8-12 кур	810x630x610
HKH-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. Поверните 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.

