



HURAKAN

ELECTRIC ROTISSERIE HURAKAN HKN-OGE12, HKN-OGE16



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20

EAC CE

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben! Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

! Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gaststättenbetrieben vorgesehen.

ACHTUNG

1. Erden Sie dieses Gerät vor dem Gebrauch.
2. Lassen Sie während der Zubereitung kein Wasser auf die erhitzten Glasflächen gelangen.
3. Verwenden Sie keine Spritzpistole zum Reinigen des Geräts.

Die Hähnchen-Elektrogrills von Hurakan zeichnen sich durch ein fortschrittliches Design und eine ausgewogene Konstruktion aus, sind bedienungsfreundlich, erwärmen sich schnell und sind energiesparend. Die Grilltür besteht aus hitzebeständigem Glas, das Temperaturen über 300 °C standhält. Die Grillgeräte haben eine Innenbeleuchtung, mit der Sie die Qualität des Zubereitungs Vorgangs kontrollieren können. Darüber hinaus können sie als Drehvitrine für Grillprodukte verwendet werden.

HAUPTPARAMETER

Modell	Spannung	Leistung	Rauminhalt	Abmessungen
HKN-OGE12	220 V	4,5 kW	8-12 Hähnchen	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12-16 Hähnchen	1010x630x880

TRANSPORT UND LAGERUNG

Die Geräte sind vorsichtig zu transportiert, dabei sind starke Vibrationen zu vermeiden. Die Transportverpackung sieht keine langfristige Lagerung im Freien vor. Nicht kippen. Für eine vorübergehende Lagerung im Freien müssen Maßnahmen zum Regenschutz getroffen werden.

INSTALLATION

1. Der Hähnchen-Elektrogrill sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem Abstand von mindestens 10 cm rechts und links von nicht brennbaren Stoffen aufgestellt werden. Der Abstand der Geräterückseite von der Wand sollte mindestens 20 cm betragen.
2. Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmen.
3. Es müssen geeignete Geräte und Hilfsgeräte installiert werden, z.B. ein Netzschalter, Sicherungen und Kurzschlusschutz sowie Leistungsschalter.
4. Unterhalb des Grills befindet sich ein Potentialausgleich-Kasten. An diesen ist ein Kupferdraht mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm anzuschließen.

5. Schließen Sie das Erdungskabel (gelb-grün) und die Stromkabel an denselben Kasten an. Das Erdungskabel muss sicher mit Kupferschrauben befestigt werden.
6. Vor dem Einschalten des Geräts sind alle elektrischen Komponenten und die Zuverlässigkeit der Erdung zu prüfen.
7. Die Installation und Wartung der Geräte muss von qualifizierten Ingenieuren durchgeführt werden.

BETRIEB

1. Der Betrieb des Grills wird über das Bedienfeld an der Vorderseite geregelt. Die Zubereitung der Lebensmittel wird nach Wunsch eingestellt.
2. Schließen Sie die Stromversorgung an, die Netzanzeige leuchtet auf. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert, die Heizungsanzeige leuchtet auf und startet die Heizung. Die Temperatur wird automatisch durch einen Thermostat gehalten.
3. Um den Zubereitungsprozess im Grill zu überwachen, können Sie die Innenbeleuchtung verwenden.
4. Schalten Sie während der Zubereitung den Bratenspießschalter für eine gleichmäßigere Zubereitung ein.
5. Reinigen Sie die Fettschale rechtzeitig. Um ein Überlaufen zu vermeiden, darf die Schale nicht über 1/3 mit Fett gefüllt werden.
6. Passen Sie die Temperatur an die Art und das Gewicht der zubereiteten Speisen an.
7. Bei Betriebsstörungen ist das Gerät sofort auszuschalten. Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, nachdem alle Störungen überprüft und beseitigt sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Um Unfälle zu vermeiden, muss das Gerät unmittelbar vor der Reinigung und Wartung vom Netz gezogen werden.
2. Verwenden Sie zum Reinigen Antikorrosions-Reinigungsmittel und Feuchttücher.
3. Vermeiden Sie das Gelangen von Feuchtigkeit auf die elektrischen Komponenten des Geräts.

LUGUPEETUD KLIENDID!

Täname, et valisite meie seadmed! Enne kui hakkate sellega töötama, lugege kindlasti see kasutusjuhend läbi ja hoidke seda kogu tööperioodi vältel.

! See seade on ette nähtud kasutamiseks ühiskondlikes toidlustusettevõtetes.

TÄHELEPANU!

1. Enne kasutamist veenduge, et see seade maandataks.
2. Keetmise ajal ärge laske soojendatud klaaspindadele vett.
3. Ärge kasutage seadme puhastamiseks pihustuspüstolit.

Hurakan kana elektrigrillidel on täiustatud disain, läbimõeldud konstruktsioon, neid on lihtne kasutada, need soojenevad kiiresti ja säästavad energiat. Grilli uks on valmistatud kuumakindlast klaasist, mis talub temperatuuri üle 300 °C. Grillidel on sisemise taustvalgustuse funktsioon, mis võimaldab teil toiduvalmistamise ajal toodete kvaliteeti kontrollida. Lisaks saab neid kasutada grilltoodete pöörleva vitriinina.

PÕHIPARAMETRID

Mudel	Pinge	Võimsus	Mahtuvus	Välismõõtmed
HKN-OGE12	220 V	4,5 kW	8 - 12 kana	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12 - 16 kana	1010x630x880

TRANSPORT JA LADUSTAMINE

Tooteid tuleb transportida ettevaatlikult, vältides tugevat vibratsiooni. Saatekonteinerid ei võimalda pikaajalist ladustamist vabas õhus. Ärge kallake ümber. Kui on vaja ajutist ladustamist väljas, tuleb võtta meetmeid selle kaitsmiseks vihma eest.

PAIGALDAMINE

1. Elektriline kanagrill tuleks asetada mittesüttivatest materjalidest kindlale pinnale paremal ja vasakul rohkem kui 10 cm. Kaugus seadme tagaosast seina peab olema vähemalt 20 cm.
2. Võrgupinge peab vastama toote andmesildil olevale pingele.
3. Vaja on paigaldada sobivad seadmed ja abiseadmed, näiteks toitelüliti, kaitsmed ja kaitselülitid.
4. Grilli all asub eksponentsiaalne ühendatav harukarp. On vaja ühendada vasktraat läbimõõduga vähemalt 2,5 mm.
5. Ühendage maandusjuhe (kollakasroheline) ja toitejuhtmed samasse kasti. Maandusjuhe peab olema kindlalt ja kindlalt kinnitatud vaskpoltidega.
6. Enne ühendamist kontrollige kõiki elektrilisi komponente ja maanduse usaldusväärsust.
7. Seadmete paigaldamise ja hoolduse peavad läbi viima kvalifitseeritud insenerid.

KASUTAMINE

1. Grilli tööd reguleeritakse esipaneeli juhtimisnuppude abil. Toiduvalmistamine on reguleeritud vastavalt soovidele.
2. Ühendage toide, toiteindikaator süttib. Keerake temperatuuriregulaator päripäeva soovitud väärtuseni, kütte indikaator süttib, küte käivitub. Temperatuuri hoiab termostaat automaatselt.
3. Grillil küpsetusprotsessi juhtimiseks võite kasutada sisevalgustust.
4. Lülitage toiduvalmistamise ajal ühtlaseks grillimiseks sisse varre lüliti.
5. Puhastage tilgaalus õigeaegselt. Ärge ületage kogunenud rasva kogust rohkem kui 1/3 aluse mahust.
6. Reguleerige temperatuuri sõltuvalt valmistatava toidu tüübist ja kaalust.
7. Kui seadme töös ilmnevad tõrked, tuleb see viivitamatult välja lülitada. Seadme saate sisse lülitada alles pärast kõigi tõrgete kontrollimist ja kõrvaldamist.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Õnnetuste vältimiseks tuleb seade vahetult enne puhastamist ja hooldust välja lülitada.
2. Puhastamisel kasutage korrosioonivastaseid puhastusvahendeid ja niiskeid salvrätte.
3. Vältige seadme elektriliste osade niiskuse sattumist.

HELLO!

Thank you for choosing our equipment! Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate, which should be kept for the entire service life of the equipment.

! This equipment is intended for use in public catering enterprises.

ATTENTION!

- 1. This device must be grounded before use.
- 2. Ensure that no water gets on the heated glass surfaces during cooking.
- 3. Do not use a sprayer to clean the device.

Hurakan electric rotisseries for cooking chicken are distinguished by their advanced design, sophisticated structure, ease of use, quick heating and energy savings. The rotisserie door is made of heat-resistant glass, which can withstand temperatures above 300 °C. The rotisseries have an internal light that helps you to monitor the quality of food during cooking. They can also be used as a rotating display case for barbecue products.

MAIN PARAMETERS

Model	Voltage	Power	Capacity	Dimensions
HKN-OGE12	220 V	4.5 kW	8-12 chickens	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12-16 chickens	1010x630x880

TRANSPORTATION AND STORAGE

Products should be shipped with caution, avoiding strong vibrations. Shipping containers do not provide for prolonged outdoor storage. Do not overturn the device. If temporary outdoor storage is required, measures must be taken to protect the device against rain.

INSTALLATION

- 1. The electric rotisserie for cooking chicken should be placed on a stable surface, at a distance of at least 10 cm (on the right and left) from non-combustible materials. There must be a distance of at least 20 cm between the back of the device and the wall.
- 2. The mains voltage must correspond to the voltage on the nameplate of the product.
- 3. Appropriate equipment and accessories must be installed, such as the mains switch, fuses and short-circuit protection devices, and other switches.
- 4. An equipotential junction box is located under the rotisserie at the back. A copper wire with a diameter of at least 2.5 mm must be connected to it.
- 5. The grounding wire (yellow-green) and power leads must be connected to the same box. The grounding wire must be safely and securely fastened with copper bolts.
- 6. Before connecting, all electrical parts and grounding must be checked.

7. Installation and maintenance of the equipment must be carried out by qualified engineers.

OPERATION

1. The rotisserie is controlled using the control panel on the front panel. Product preparation is adjusted according to the user's needs.
2. Turn on the power, and the power indicator will light up. Turn the temperature controller clockwise to the desired value, the heating indicator will light up and heating begins. The temperature is automatically maintained by the thermostat.
3. The internal light can be used to control the grilling process.
4. During cooking, turn on the spit switch to ensure even cooking.
5. Clean the drip tray in a timely manner. To avoid overfilling, do not let the amount of accumulated fat exceed the tray capacity by more than a third.
6. Adjust the temperature according to the type and weight of the food to be cooked.
7. If any malfunctions occur in the device, it must be immediately de-energized. The device can only be switched on after all faults have been checked and corrected.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. To avoid accidents, the power supply must be switched off immediately before cleaning and maintenance.
2. When cleaning, use anti-corrosion cleaners and wet wipes.
3. Prevent moisture from entering the electrical components of the device.

ESTIMADOS SEÑORES,

¡Gracias por elegir nuestros equipos! Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración.

ATENCIÓN

1. Asegúrese de conectar a tierra este equipo antes de usarlo.
2. Durante la cocción, no permita que el agua haga contacto con las superficies de cristal calientes.
3. No utilice pulverizador para limpiar el equipo.

Los asadores eléctricos para pollos Hurakan se distinguen por su diseño avanzado y detallado, fácil uso, rapidez en calentar y ahorro de energía. La puerta del asador está hecha de vidrio resistente al calor, que puede soportar temperaturas superiores a 300 °C. El asador tiene una función de luz interna que permite controlar la calidad de sus alimentos durante la cocción. También se pueden utilizar como vitrina giratoria para productos de barbacoa.

PARÁMETROS PRINCIPALES

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad	Dimensiones
HKN-OGE12	220 V	4,5 kW	8-12 pollos	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12-16 pollos	1010x630x880

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El artículo debe transportarse con precaución, evitando vibraciones fuertes. El embalaje de envío no previene un almacenamiento prolongado al aire libre. Está prohibido dar la vuelta al embalaje. Si se requiere de almacenamiento temporal al aire libre, se deben tomar medidas de protección contra la lluvia.

INSTALACIÓN

1. El asador eléctrico de pollos debe colocarse sobre una superficie estable, a una distancia de más de 10 cm a la derecha y a la izquierda de materiales incombustibles. La distancia desde la parte posterior del dispositivo a la pared debe ser de al menos 20 cm.
2. La tensión de red debe corresponder a la tensión en la placa de características del producto.
3. Es necesario instalar equipos y dispositivos auxiliares adecuados, como un interruptor de red, fusibles y dispositivos de protección contra cortocircuitos, disyuntores.
4. En la parte posterior baja del asador se encuentra la caja de conexiones equipotenciales. Es necesario conectar un cable de cobre con un diámetro de al menos 2,5 mm.
5. Conecte el cable de tierra (amarillo-verde) y los cables de alimentación a la misma caja. El cable a tierra debe estar sujeto firmemente con pernos de cobre.

6. Antes de conectar el equipo, verifique todos los componentes eléctricos y la fiabilidad de la conexión a tierra.
7. La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser realizados por especialistas cualificados.

OPERACIÓN

1. El funcionamiento del asador se regula a través el panel de control en el panel frontal. La cocción de los productos se regula según los deseos.
2. Conecte la alimentación, se encenderá el indicador de alimentación. Gire el regulador de temperatura en sentido horario hasta el valor deseado, el indicador de calentamiento se iluminará y el calentamiento comenzará. La temperatura se mantiene automáticamente por un termostato.
3. Para controlar el proceso de cocción en el asador, puede utilizar la iluminación interna.
4. Durante la cocción, accione el interruptor del asador giratorio para una cocción uniforme.
5. Limpie oportuna la bandeja de goteo de grasa. Para evitar el sobrellenado, no exceda la cantidad de grasa acumulada a más de 1/3 de la capacidad de la bandeja.
6. Ajuste la temperatura según el tipo y el peso de los alimentos que se preparan.
7. En caso de fallas durante el funcionamiento del equipo, éste debe ser desenergizado inmediatamente. Puede encender el dispositivo solo después de verificar y eliminar todas las fallas de funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TÉCNICO

1. Para evitar accidentes, antes de la limpieza y el mantenimiento, el dispositivo debe estar apagado.
2. Para la limpieza del equipo, use limpiadores anticorrosivos y toallitas húmedas.
3. Evite que entre humedad en los componentes eléctricos del equipo.

MESDAMES ET MESSIEURS!

Merci d'avoir choisi notre équipement! Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans les entreprises d'alimentation collective.

ATTENTION

1. Assurez-vous de mettre à la terre cet appareil avant de l'utiliser.
2. Pendant la cuisson, ne laissez pas l'eau pénétrer sur les surfaces de verre chauffées.
3. Il est interdit d'utiliser un pistolet de pulvérisation pour nettoyer l'appareil.

Les rôtissoires poulet électriques Hurakan se distinguent d'un design avancé, d'une conception réfléchie, d'un fonctionnement facile, d'un chauffage rapide et d'une économie d'énergie. La porte des rôtissoires est faite de verre résistant à la chaleur qui peut résister à des températures supérieures à 300 °C. Les rôtissoires ont une fonction d'éclairage interne ce qui vous permet de contrôler la qualité des aliments pendant la cuisson. En outre, elles sont susceptibles d'être utilisées comme vitrine rotative pour les aliments de barbecue.

PARAMÈTRES PRINCIPAUX

Modèle	Tension	Puissance	Capacité	Dimensions
HKN-OGE12	220 V	4,5 kW	8 à 12 poulets	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12 à 16 poulets	1010x630x880

TRANSPORT ET STOCKAGE

Les produits doivent être transportés avec prudence en évitant de fortes vibrations. L'emballage de transport ne prévoit pas un stockage prolongé du produit à l'extérieur. Il est interdit de retourner le produit. En cas de besoin de stockage temporaire à l'extérieur, des mesures de protection contre la pluie doivent être prises.

INSTALLATION

1. La rôtissoire poulet électrique doit être placée sur une surface stable, à une distance de plus de 10 cm à droite et à gauche des matériaux non combustibles. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur doit être d'au moins 20 cm.
2. La tension secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique du produit.
3. Il est nécessaire d'installer l'équipement approprié et les dispositifs auxiliaires tels que le commutateur secteur, les fusibles et les dispositifs de protection de circuit, les disjoncteurs.
4. À l'arrière, sous la rôtissoire, il y a une boîte à bornes de raccordement équipotentielle. Il est nécessaire d'y connecter un fil de cuivre d'un diamètre d'au moins 2,5 mm.

5. Le fil de terre (jaune-vert) et les fils d'alimentation doivent être connectés également à cette même boîte. Le fil de terre doit être fixé de façon sécurisée et fiable à l'aide des boulons en cuivre.
6. Toutes les pièces électriques et la fiabilité de la mise à la terre doivent être vérifiées avant la connexion.
7. L'installation et l'entretien de l'équipement doivent être effectuées par des ingénieurs qualifiés.

UTILISATION

1. Le fonctionnement de la rôtissoire est réglable à l'aide de la console située sur le panneau avant. Le processus de cuisson des aliments est réglable selon les souhaits.
2. Branchez l'alimentation, le voyant d'alimentation s'allume. Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur désirée, le voyant de chauffage s'allume, le chauffage commence. La température est automatiquement maintenue par le thermostat.
3. Pour contrôler le processus de cuisson dans la rôtissoire, vous pouvez utiliser l'éclairage intérieur.
4. Pendant la cuisson, allumez l'interrupteur de la broche pour une cuisson uniforme.
5. Nettoyez le bac à graisse en temps opportun. Pour éviter les débordements, évitez de dépasser la quantité de graisse accumulée supérieure à 1/3 de la capacité de la cuvette.
6. Réglez la température en fonction du type et du poids des aliments cuits.
7. En cas de dysfonctionnement de l'appareil, il doit être mis hors tension immédiatement. Vous ne pouvez rallumer l'appareil qu'après sa vérification et dépannage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour éviter tout accident, l'appareil doit être éteint immédiatement avant le nettoyage et la maintenance.
2. Des nettoyeurs anticorrosion et des lingettes mouillées doivent être utilisés lors du nettoyage.
3. Évitez la pénétration de l'humidité aux éléments électriques de la structure de l'appareil.

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Grazie per aver scelto il nostro prodotto! Prima di iniziare l'utilizzo, assicurati di aver letto il presente Passaporto e conservalo per tutta la durata dell'esercizio dell'apparecchiatura.

! Il presente dispositivo è stato progettato per l'utilizzo presso imprese di ristorazione pubblica.

ATTENZIONE

1. Prima di iniziare l'utilizzo del presente apparecchio collegatelo al circuito di messa a terra.
2. Durante la cottura, evitare che venga spruzzata acqua sulle superfici riscaldate di vetro.
3. Non utilizzare spruzzatori per pulire il dispositivo.

I girarrosto elettrici per la preparazione dei polli alla griglia Hurakan hanno un design avanzato, la struttura intelligente, sono semplici da utilizzare, si scaldano velocemente e consumano poca energia. Lo sportello della griglia è realizzato in vetro termo resistente che può resistere alle temperature superiori a 300 °C. Le griglie hanno una funzione di illuminazione interna della camera che consente di controllare le condizioni della carne durante la cottura. Inoltre, i girarrosti possono essere utilizzati come vetrine rotante per i prodotti cucinati in stile barbecue.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Modello	Voltaggio	Potenza	Capacità	Ingombro
HKN-OGE12	220V	4,5kW	8-12 polli	810x630x610
HKN-OGE16	220V	6kW	12-16 polli	1010x630x880

TRASPORTO E CUSTODIA

Gli apparecchi devono essere trasportati con cura; evitare forti vibrazioni. Le scatole d'imballo non sono state realizzate per lo stoccaggio a lungo termine all'aperto. Non ribaltare. Se è necessaria mantenere provvisoriamente l'apparecchio all'aperto, adottare misure adeguate per la protezione dalla pioggia.

POSIZIONAMENTO

1. La griglia elettrica per polli deve essere posizionata su una superficie stabile, a una distanza di più di 10 cm a destra e sinistra dai materiali non combustibili. La distanza dalla superficie posteriore del dispositivo fino al muro non deve essere inferiore a 20 cm.
2. La tensione elettrica del circuito deve corrispondere al valore della tensione specificato sulla targhetta d'identificazione sul corpo del dispositivo.
3. È necessario installare i rispettivi dispositivi ed accessori adeguati, come un interruttore di rete, fusibili e interruttori automatici, dispositivi di sicurezza antibloccaggio.
4. Dietro la griglia si trova una scatola di collegamento equipotenziale con la morsettiera. Ad essa bisogna collegare un filo di rame di diametro min. 2,5 mm.

5. Alla stessa scatola bisogna collegare il conduttore della messa a terra (cavo giallo-verde) e i conduttori di potenza. Il conduttore della messa a terra deve essere fissato in modo sicuro con i bulloni di rame.
6. Prima di collegare bisogna controllare tutti i componenti elettrici ed efficienza del circuito della messa a terra.
7. Il montaggio e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuati da specialisti qualificati.

USO

1. Il funzionamento della griglia può essere comandato dal pannello di comando sulla superficie anteriore del dispositivo. La preparazione delle pietanze si fa in conformità ai desideri del consumatore.
2. Collegare la spina d'alimentazione, quindi, si accende una spia dell'indicatore di potenza. Ruotare il selettore di temperatura in senso orario fino al valore necessario. A questo punto si accende la spia di riscaldamento, inizia il riscaldamento. La temperatura sarà mantenuta in automatico da un termostato.
3. Per controllare la preparazione alla griglia si può usare l'illuminazione interna della camera.
4. Durante il processo di preparazione attivare l'interruttore dello spiedo per garantire la cottura uniforme.
5. Eliminare prontamente il grasso dall'apposita teglia. Per evitare un riempimento eccessivo, il livello di grasso accumulato non dovrà superare 1/3 del volume della teglia.
6. Regolare la temperatura in conformità al tipo e al peso dei prodotti da cucinare.
7. In caso di anomalie durante il funzionamento del dispositivo, questo deve essere immediatamente scollegato dalla rete. È ammissibile accendere il dispositivo solo dopo aver controllato ed eliminato tutti i malfunzionamenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Per evitare incidenti, prima della pulizia e della manutenzione, il dispositivo deve essere scollegato dalla rete.
2. Per pulire bisogna utilizzare i detergenti non corrosivi e i panni umidi.
3. Evitare il contatto con l'acqua per i componenti elettrici del dispositivo.

GODĀTAIS KLIENT!

Pateicamies par mūsu iekārtas iegādi! Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīsties ar šo tehnisko pasi un saglabāiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

! Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

UZMANĪBU!

1. Pirms izmantošanas noteikti iezemējiet šo iekārtu.
2. Gatavošanas procesā nepieļaujiet ūdens iekļūšanu uzkarsētajās stikla virsmās.
3. Iekārtu nedrīkst tīrīt, izmantojot pulverizatoru.

Hurakan elektriskie grili vistas gaļas cepšanai izceļas ar revolucionāru dizainu, pārdomātu konstrukciju, vienkāršu lietošanu, spēju ātri uzkarst un elektroenerģijas taupību. Grilu durtiņas ir ražotas no karstumizturīga stikla, kas var izturēt līdz 300 °C temperatūru. Griliem ir iekšējā apgaismojuma funkcija, kas gatavošanas procesa laikā ļauj kontrolēt produktu kvalitāti. Turklāt tos var izmantot kā grozāmo vitrīnu bārbekjū produktiem.

GALVENIE PARAMETRI

Modelis	Spriegums	Jauda	Ietilpība	Izmēri
HKN-OGE12	220 V	4,5 kW	8–12 vistas	810x630x610
HKN-OGE16	220 V	6 kW	12–16 vistas	1010x630x880

TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA

Izstrādājumi jāpārvadā, ievērojot piesardzību; jāizvairās no spēcīgas vibrācijas. Transporta tara nav paredzēta ilgstošai uzglabāšanai ārpus telpām. Aizliegts apvērst. Ja nepieciešama īslaicīga glabāšana ārpus telpām, jāparedz pasākumi aizsardzībai pret lietu.

UZSTĀDĪŠANA

1. Elektriskais grils vistas gaļas cepšanai jānovieto uz stabilas virsmas; tā labajā un kreisajā pusē līdz nedegošiem materiāliem jābūt vairāk kā 10 cm attālumam. Attālumam no iekārtas aizmugures virsmas līdz sienai jābūt vismaz 20 cm.
2. Tīkla spriegumam jāatbilst sprieguma vērtībai, kas norādīta uz plāksnītes ar iekārtas raksturlielumiem.
3. Jāuzstāda atbilstošs aprīkojums un palīgierīces, piemēram, tīkla pārslēgs, kustošie drošinātāji, ierīces aizsardzībai pret īsslēgumu un slēdži.
4. Aizmugurē zem grila atrodas ekvipotenciālā savienojuma spaiļu kārba. Tai jāpievieno vara vads, kura diametrs nav mazāks par 2,5 mm.
5. Pie šīs kārbas jāpieslēdz arī zemējuma vads (dzeltens-zaļš) un spēka kabeļi. Zemējuma vads droši un uzticami jānostiprina ar vara skrūvēm.
6. Pirms pieslēgšanas jāpārbauda visas elektriskās detaļas un zemējuma uzticamība.

7. Montāža un tehniskā apkope jāveic kvalificētiem inženieriem.

EKSPLUATĀCIJA

1. Grila darbība tiek regulēta, izmantojot vadības paneli, kas atrodas uz priekšējā paneļa. Produktu gatavošanu regulē atbilstoši vēlmēm.
2. Pieslēdziet barošanu; ieslēgsies barošanas indikators. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz vajadzīgajai vērtībai; iedegsies karsēšanas indikators un sāksies sildīšana. Temperatūra tiek automātiski uzturēta ar termostata palīdzību.
3. Gatavošanas procesa grilā kontrolei var izmantot iekšējo apgaismojumu.
4. Gatavošanas laikā ieslēdziet iesma slēdzi, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu.
5. Savlaicīgi attīriet tauku savākšanas paplāti. Lai tauki nepārplūstu pāri tās malai, nepieļaujiet tauku uzkrāšanos par vairāk kā 1/3 no tilpuma.
6. Noregulējiet temperatūru atkarībā no gatavojamo produktu veida un masas.
7. Ja iekārtas darbībā parādās jebkādi defekti, nekavējoties jāizslēdz tās barošana. Iekārtu drīkst ieslēgt tikai pēc pārbaudes un visu defektu novēršanas.

TĪRĪŠANA UN TEHNISKĀ APKOPE

1. Lai nepieļautu negadījumus, tieši pirms tīrīšanas un tehniskās apkopes iekārtas barošana jāizslēdz.
2. Tīrīšanas laikā jāizmanto tīrīšanas līdzeklis ar antikorozijas aizsardzību un mitrās salvetes.
3. Nepieļaujiet mitruma nokļūšanu iekārtas konstrukcijas elektriskajos elementos.

GERBIAMI PONAI!

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų įrenginį! Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laiką.
! Ši įranga skirta naudoti viešojo maitinimo įstaigose.

DĖMESIO

1. Prieš naudodami įrenginį, būtinai jį įžeminkite.
2. Gaminimo metu neleiskite vandeniui patekti ant įkaitusių stiklinių paviršių.
3. Draudžiama valyti įrenginį naudojant purškimo pistoletą.

Hurakan vištų kepimo griliai pasižymi pažangiu dizainu, apgalvota konstrukcija, juos lengva naudoti, griliai greitai įkaista ir taupo energiją. Grilio durelės pagamintos iš karščiui atsparaus stiklo, kuris gali atlaikyti aukštesnę nei 300 °C temperatūrą. Grilio viduje yra apšvietimas, tai leidžia kontroliuoti maisto kokybę gaminimo metu. Be to, griliai gali būti naudojami kaip besisukančios kepamų produktų vitrinos.

PAGRINDINIAI PARAMETRAI

Modelis	Įtampa	Galia	Talpa	Matmenys
HKN-OGE12	220V	4,5kW	8-12 vištų	810x630x610
HKN-OGE16	220V	6kW	12-16 vištų	1010x630x880

GABENIMAS IR LAIKYMAS

Gaminius reikia gabenti atsargiai ir vengti stiprios vibracijos. Transportavimo tara nėra skirta ilgai laikyti įrenginį atvirame ore. Apversti draudžiama. Jei reikia laikinai laikyti grilį lauke, būtina imtis priemonių apsaugoti jį nuo lietaus.

MONTAVIMAS

1. Elektrinį vištų kepimo grilį būtina pastatyti ant stabilaus paviršiaus, ne mažiau, kaip 10 cm atstumu iš dešinės ir iš kairės nuo nedegių medžiagų. Atstumas nuo grilio užpakalinės sienelės iki sienos turi būti ne mažiau 20 cm.
2. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą gaminio duomenų lentelėje.
3. Turi būti sumontuota tinkama įranga ir pagalbiniai įtaisai, tokie kaip tinklo jungiklis, lydūs saugikliai ir apsaugos nuo trumpojo sujungimo įtaisai, jungikliai.
4. Už grilio yra ekvipotencinė jungiamoji gnybtų dėžutė. Prie jos būtina prijungti ne mažiau kaip 2,5 mm skersmens varinę vielą.
5. Prie šios dėžutės taip pat būtina prijungti įžeminimo laidą (geltonai žalią) ir jėgos laidus. Įžeminimo laidas turi būti saugiai ir patikimai pritvirtintas variniais varžtais.
6. Prieš prijungdami patikrinkite visas elektrines dalis ir įžeminimo patikimumą.
7. Įrenginio montavimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuoti inžinieriai.

NAUDOJIMAS

1. Grilis reguliuojamas valdymo skydelyje ant priekinės sienelės. Produktų gaminimas reguliuojamas atsižvelgiant į norus.
2. Prijunkite elektros maitinimą, užsidegs elektros maitinimo indikatorius. Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę iki norimos temperatūros, užsidegs kaitinimo indikatorius, prasidės kaitinimas. Temperatūra automatiškai palaikoma termostato pagalba.
3. Norėdami kontroliuoti kepimo ant grilio procesą, galite įjungti viduje numatytą apšvietimą.
4. Kepimo metu įjunkite ieško jungiklį, kad produktai keptų tolygiai.
5. Laiku valykite riebalų surinkimo padėklą. Kad išvengtumėte riebalų išsiliejimo, stebėkite, kad riebalų padėkle būtų ne daugiau, kaip 1/3 padėklo tūrio.
6. Nustatykite temperatūrą, atsižvelgdami į ruošiamų maisto produktų rūšį ir svorį.
7. Atsiradus įrenginio veikimo sutrikimams, jis turi būti nedelsiant išjungtas. Įjungti įrenginį galite tik patikrinę ir pašalinę visus gedimus.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

1. Kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų, prietaisą reikia išjungti prieš valant ir prieš atliekant techninę priežiūrą.
2. Valykite įrenginį antikoroziniais valikliais ir drėgnomis servetėlėmis.
3. Saugokite, kad ant įrenginio konstrukcijos elektrinių elementų nepatektų drėgmė.

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dziękujemy Państwu za wybór naszego sprzętu! Zanim zaczniesz z nim pracować, upewnij się, że przeczytałeś ten Paszport urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania sprzętu. ! Sprzęt ten jest przeznaczony do użytku w zakładach żywienia zbiorowego.

UWAGA

1. Przed użyciem należy uziemić urządzenie.
2. Nie dopuszczać do przedostania się wody na podgrzane powierzchnie szklane podczas gotowania.
3. Nie używać opryskiwacza do czyszczenia urządzenia.

Grille elektryczne Hurakan wyróżniają się współczesnym wyglądem zewnętrznym, przemysłaną konstrukcją, łatwością obsługi, szybkością nagrzewania i oszczędnością energii. Drzwi do grilla wykonane są ze szkła żaroodpornego, które wytrzymuje temperaturę ponad 300 °C. Grille posiadają funkcję oświetlenia wewnętrznego, co pozwala kontrolować jakość potraw podczas gotowania. Mogą być również używane jako gabłota obrotowa na produkty barbecue.

PARAMETRY PODSTAWOWE

Model	Napięcie	Moc	Pojemność	Wymiary
HKN-OGE12	220V	4.5kW	8-12 kur	810x630x610
HKN-OGE16	220V	6kW	12-16 kur	1010x630x880

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Wyrób należy transportować ostrożnie, unikając silnych wibracji. Kontenery do transportu nie nadają się na długotrwałe przechowywanie na zewnątrz pomieszczeń. Nie wolno przewracać. Jeżeli konieczne jest tymczasowe składowanie na zewnątrz, należy podjąć środki w celu ochrony przed deszczem.

INSTALACJA

1. Elektryczny grill do kurczaka należy umieścić na stabilnej powierzchni, w odległości ponad 10 cm w prawo i lewo od materiałów niepalnych. Odległość od tyłu urządzenia do ściany powinna wynosić co najmniej 20 cm.
2. Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu na tabliczce znamionowej wyrobu.
3. Należy zainstalować odpowiedni sprzęt i akcesoria, takie jak wyłączniki sieciowe, bezpieczniki i urządzenia zabezpieczające przed zwarciami, wyłączniki.
4. Pod grillem z tyłu znajduje się skrzynka zaciskowa ekwipotencjalna. Do niej należy połączyć drut miedziany o średnicy co najmniej 2,5 mm.

5. Przewód uziemienia (żółto-zielony) i przewody zasilania muszą być podłączone do tej samej skrzynki. Druk uziemienia musi być bezpiecznie i pewnie zamocowany za pomocą miedzianych śrub.
6. Przed podłączeniem należy sprawdzić wszystkie części elektryczne i uziemienie.
7. Instalacja i konserwacja urządzeń musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanych inżynierów.

EKSPLUATACJA

1. Sterowanie grillem odbywa się za pomocą panelu sterowania na panelu przednim. Gotowanie jest regulowane zgodnie z życzeniami.
2. Włącz zasilanie, zaświeci się wskaźnik zasilania. Przekręć regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wartości zadanej, wskaźnik nagrzewania zapali się i rozpocznie się nagrzewanie. Temperatura jest automatycznie utrzymywana przez działanie termostatu.
3. Światło wewnętrzne może być wykorzystywane do sterowania procesem grillowania.
4. Podczas gotowania należy włączyć przełącznik różna, aby zapewnić równomierne gotowanie.
5. Pojemnik na tłuszcz należy czyścić w odpowiednim czasie. Aby zapobiec przepiętniu pojemnika na tłuszcz, nie należy przekraczać 1/3 nagromadzonego tłuszczu w pojemniku na tłuszcz.
6. Temperaturę należy dostosować do rodzaju i wagi gotowanej potrawy.
7. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek w urządzeniu, należy natychmiast odłączyć zasilanie elektryczne. Urządzenie należy włączyć dopiero po sprawdzeniu i usunięciu wszystkich usterek.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Aby uniknąć wypadków, należy natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne przed czyszczeniem i konserwacją.
2. Do czyszczenia należy używać środków czyszczących antykorozyjnych i wilgotnej szmatki.
3. Należy zapobiegać przedostawaniu się wilgoci na elementy elektryczne urządzenia.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

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. Дверца 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
HKN-OGE12	220В	4,5кВт	8-12 кур	810х630х610
HKN-OGE16	220В	6кВт	12-16 кур	1010х630х880

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Изделия следует перевозить с осторожностью, избегать сильной вибрации. Транспортная 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.