



HURAKAN

ELECTRIC DONER KEBAB GRILL HURAKAN HKN-GR30



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



1. Einleitung

Vielen Dank, dass Sie unser Profigerät erworben haben. Bevor Sie die Arbeit damit beginnen, machen Sie sich unbedingt mit dem vorliegenden Handbuch vertraut und bewahren Sie dieses während der gesamten Betriebsdauer des Gerätes auf. Wir weisen darauf hin, dass Sie durch Einhalten aller Anweisungen des vorliegenden Handbuches die Betriebsdauer des Gerätes verlängern und Verletzungen des Bedienpersonals vermeiden. Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt und ist einfach zu benutzen. Als Wärmequelle fungieren Heizelemente. Ändert sich die Größe des Fleischspießes, kann der Abstand zwischen den Heizelementen und dem Fleisch reguliert werden: bei einem dicken Spieß sind die Heizelemente nach hinten zu schieben. Verringert sich der Umfang, sind die Heizelemente zur Erhaltung einer konstanten Temperatur nach vorne zu verschieben. Das Gerät ist für den Betrieb in Supermärkten, Restaurants mit westlicher Küche, Fast-Food-Ketten und anderen Catering-Firmen bestimmt.

Warnhinweis

Falsche Aufstellung, Einstellung, Bedienung oder das Ausführen von Änderungen am Gerät können Sach- und/oder Gesundheitsschäden verursachen. Lesen Sie die Montage-, Betriebs- und Wartungshinweise vor der Aufstellung oder Bedienung dieses Gerätes aufmerksam durch.

Warnhinweis: Brandgefahr

Im Raum, in dem die Aufstellung erfolgt, dürfen sich keine brennbaren und feuergefährlichen Stoffe befinden. Dazu gehören u.a. Wischmopps, Lappen, Schmierstoffe, Einwickelpapier und elektrische Leitungen.

Warnhinweis: Erdung erforderlich

Dieses Gerät ist mit einem Stecker mit drei Kontakten zum Schutz des Benutzers vor Stromschlag versehen und muss direkt an eine geerdete Steckdose mit drei Kontakten angeschlossen werden. Den Erdungskontakt im Stecker nicht ausschneiden und nicht entfernen.

2. Technische Daten

Modell	Abmessungen, mm	Spannung, V	Leistung, kW	Drehgeschwindigkeit (U/min)
HKN-GR30	534 x 607 x 960	380	9,9	2,5

3. Sicherheitshinweise

3.1 Dieses Gerät ist auf einer ebenen Fläche aufzustellen. Der minimale Abstand zu den nächsten Gegenständen rechts und links beträgt 10 cm. Ein Ausschalter oder eine Sicherung müssen sich neben dem Gerät befinden. Sie müssen leicht zugänglich sein.

3.2 Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend der geforderten Spannung erfolgen, das Gerät ist zu erden.

3.3 Der Betrieb dieses Gerätes muss unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen erfolgen. Bei einer Fehlfunktion des Gerätes ist dessen Nutzung zu unterbrechen und ein Fachmann für eine schnelle Reparatur zu kontaktieren.

3.4 Dieses Gerät ist ordnungsgemäß aufzustellen und vor dem Betrieb einzurichten. Nach einer sorgfältigen Inspektion kann mit dem Betrieb des Gerätes begonnen werden.

3.5 Schalten Sie die Stromversorgung ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor eine Demontage vorgenommen wird.

4. Gewährleistung

Dieses Gerät darf nur für die in dieser Anleitung genannten Anwendungsfälle genutzt werden. Bei der Verwendung für andere, in dieser Anleitung nicht genannten Fälle, die zu seiner Beschädigung führen können, übernimmt der Hersteller keine Haftung. In folgenden Fällen erlischt jegliche Gewährleistung:

- Verwendung zu Zwecken, die nicht durch die Konstruktion des Gerätes vorgesehen sind
- unsachgemäße Aufstellung oder Bedienung
- Betrieb des Gerätes mit beschädigten Teilen
- Wechsel von Elementen ohne schriftliche Genehmigung des Kundenbetreuers
- Schäden aufgrund von Umständen höherer Gewalt

5. Betrieb

5.1 Fleisch oder Huhn aufspießen, Spieß wieder in die Grundplatte einsetzen, danach das obere Ende des Spießes in die obere Fixierung einführen. Die Position der Heizelemente einstellen und fixieren.

5.2 Den Schalter im unteren Teil drehen. Das aufgespießte Fleisch beginnt sich zu drehen.

5.3 Den Schalter im rechten Teil der Heizelemente drehen. Der Bratvorgang setzt ein.

5.4 Beim Braten ein Messer verwenden, um das gebratene Fleisch abzuschneiden.

6. Reinigung und Pflege

6.1 Vor der Reinigung die Stromversorgung abschalten. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abkühlt, um Brandverletzungen zu vermeiden.

6.2 Zur Reinigung des Gerätes nach dem täglichen Gebrauch ein feuchtes Tuch verwenden, das mit einer milden Reinigungslösung getränkt ist. Niemals die Heizelemente reinigen. Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.

7. Tägliche Prüfung

Das Gerät vor und nach dem Gebrauch überprüfen. Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass das Gerät stabil aufgestellt ist. Prüfen Sie, dass das Netzkabel nicht verschlissen und nicht gebrochen ist. Während des Betriebs sicherstellen, dass keine ungewöhnlichen Gerüche oder Geräusche entstehen.

1. Põgus sissejuhatus

Täname teid meie professionaalse varustuse ostmise eest. Enne selle kasutamist peaksite lugema seda sertifikaati ja sellest aru saama. Hoidke see seadme tööea jooksul alles. Pidage meeles, et selles sertifikaadis toodud juhiste järgimine pikendab seadme tööiga ja ennetab seadmega töötava personali vigastusi. Seade on valmistatud roostevabast terasest ja seda on lihtne kasutada. Kütteallikaks on torukujulised elektrisoojendid. Küttekehade ja liha vahekaugust saab kohandada lihatüki suuruse järgi: suuremate tükkide puhul tuleks küttekehasid liigutada tahapoole. Kuna tükk muutub väiksemaks, tuleks püsiva temperatuuri säilitamiseks küttekehasid liigutada edasi. Seadme on ette nähtud kasutamiseks supermarketites, lääne toitu pakkuvates restoranides, kiirtoidukettides ja muudes avalikes toitlustusasutustes.

Hoiatus

Vale paigaldamine, seadistamine, hooldamine või kohandamine võib kahjustada vara või tervist. Enne selle seadme paigaldamist ja hooldamist lugege hoolikalt paigaldus-, käitamis- ja hooldusjuhendit.

Hoiatus: tuleoht

Ruum, kuhu seadme paigaldate, ei tohi sisaldada tuleohtlikke ega süttivaid materjale. Sinna alla kuuluvad mopid, riided, määrdeained, pakkepaber ja elektrijuhtmed.

Hoiatus: vajalik on maandamine

Sellel seadmel on töötaja elektrilöögi eest kaitsmiseks kolme kontaktiga pistik ja see tuleks ühendada otse maandatud kolme kontaktiga pistikupessa. Ärge lõigake ega eemaldage pistiku maanduskontakti.

2. Spetsifikatsioon

Mudel	Mõõtmed, mm	Pinge, V	Võimsus, kW	Pöörlemiskiirus (p/min)
HKN-GR30	534 × 607 × 960	380	9,9	2,5

3. Teie ohutuse huvides

3.1. See seade tuleb paigaldada tasasele pinnale. Minimaalne kaugus lähimatest objektidest paremal ja vasakul peab olema 10 cm. Seadme kõrvale peab olema paigaldatud veakindel lüliti või kaitse. Need peaksid olema kergesti ligipääsetavad.

3.2 Seade peaks olema ühendatud elektrivõrguga vastavuses nõutud pingele ja maandatud.

3.3. Seda seadet tuleb kasutada kõiki asjakohaseid ohutusmeetmeid arvesse võttes. Rikke korral katkestage seadme kasutamine ja pöörduge kiireks parandamiseks kvalifitseeritud spetsialistide poole.

3.4. Enne töö alustamist tuleks seadmed korralikult paigaldada ja kohandada. Seadme tööd saab alustada pärast põhjalikku kontrolli.

3.5 Enne lahti ühendamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel täielikult jahtuda.

4. Garantiid

Seda seadet ei tohiks kasutada muudel eesmärkidel kui selles juhendis nimetatutel. Kui seda seadet kasutatakse muuks otstarbeks kui selles juhendis välja toodud ja seade seetõttu kahjustada saab, ei vastuta tootja selle eest. Järgmised juhtumid ei kuulu garantii alla:

- kasutamine eesmärkidel, mis ei ole ette nähtud seadme disainis
- vale paigaldamine või hooldus
- kahjustatud osadega seadmete kasutamine
- osade asendamine ilma esindaja kirjaliku nõusolekuta
- vääramatu jõu tõttu tekkinud kahju

5. Töötamine seadmega

5.1 Kinnitage liha või kana vardale, paigaldage varras oma asukohta ja seejärel asetage varre ülemine osa peal olevale kinnitustorule. Reguleerige ja fikseerige torukujuliste elektrisoojendite asukoht.

5.2 Keerake all olevat lülitit. Vardal olev liha hakkab pöörlema.

5.3 Keerake lülitit küttekehade parempoolses küljes. Algab küpsetamine.

5.4 Küpsetamise käigus kasutage küpsenud liha lõikamiseks nuga.

6. Puhastamine ja hooldus

6.1 Puhastamiseks ühendage seade vooluvõrgust lahti. Põletuste vältimiseks oodake, kuni seade täielikult jahtub.

6.2. Seadme puhastamiseks pärast igapäevast kasutamist kasutage märga lappi mittekorrodeeriva pesuvahendiga. Ärge kunagi puhastage kütteseadmeid. Ärge kasutage seadme puhastamiseks veejuga.

7. Igapäevane kontroll

Kontrollige seadet enne ja pärast kasutamist. Enne kasutamist veenduge, et seade oleks stabiilne. Veenduge, et toitekaabel ei oleks kulunud ega katkine. Töötamise käigus veenduge, et ei oleks tunda võõrast lõhna ega kuulda müra.

1. Brief introduction

Thank you for purchasing our professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout service life of the equipment. Please keep in mind that observance of the instructions in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel. The equipment is made of stainless steel and is easy to operate. The heating source is tubular electric heaters. The distance between heaters and meat can be adjusted depending on the size of meat piece: for larger pieces, heaters shall be moved backwards. As a piece becomes smaller, heaters shall be moved ahead to maintain the constant temperature. The equipment is intended for use in supermarkets, western cuisine restaurants, fast food chains, and other public catering facilities.

Warning

Improper installation, setting, maintenance or modification may result in damage to property or health. Read the installation, operation and maintenance manual carefully prior to installation and maintenance of this equipment.

Warning: fire hazard

The room used for installation shall be free from flammable and combustible materials. This includes mops, cloth, lubricants, wrapping paper and electric cords.

Warning: grounding is required

This equipment has the 3-pin plug for operator protection against electric shock, and it shall be plugged directly into a grounded 3-contact socket. Do not cut or remove the grounding pin of the plug.

2. Specification

Model	Dimensions, mm	Voltage, V	Power, kW	Rotation speed (rpm)
HKN-GR30	534x607x960	380	9.9	2.5

3. For your safety

- 3.1. This equipment shall be installed on a flat surface. The minimal distance to the nearest objects on the right and left shall be 10 cm. Fault-free switch or fuse shall be installed next to the equipment. They shall be easily accessible.
- 3.2 The equipment shall be connected to electric mains in accordance with the required voltage and grounded.
- 3.3. This equipment shall be operated with all relevant safety precautions. In case of malfunctioning, stop operating the equipment and contact skilled professionals for prompt repair.
- 3.4. Prior to commencing operation, the equipment shall be properly installed and adjusted. The equipment operation can be started upon thorough inspection.
- 3.5 Power off the equipment and let it cool down completely before de-installation.

4. Warranties

This equipment shall not be used for the purposes other than those indicated in this manual. Should this equipment be used for the purposes other than those indicated in this manual and

resulting in the equipment damage, the manufacturer shall bear no responsibility. The following cases are not subject to warranties:

- use for purposes not intended by the equipment design
- improper installation or maintenance
- operating the equipment with damaged components
- components replaced without the written consent from the agent
- damages resulting from the force majeure

5. Operation

5.1 Fix meat or chicken on the skewer, install the skewer on the base, then insert the upper part of the skewer into the fixing tube on the top. Adjust and fix the position of tubular electric heaters.

5.2 Turn the switch in the bottom. Meat on the skewer will start rotating.

5.3 Turn the switch in the right part of heaters. Roasting shall begin.

5.4 In the course of roasting, use a knife to cut roasted meat.

6. Cleaning and Maintenance

6.1 Disconnect the equipment from the power supply for cleaning. To avoid burns, wait for the equipment to cool down completely.

6.2. Use wet cloth with non-corrosive detergent to clean the equipment after its daily use. Never clean the heaters. Do not use water jet to clean the equipment.

7. Daily inspection

Inspect the equipment before and after use. Prior to use, make sure the equipment is stable. Make sure the power cable is not worn or broken. In the course of operation, make sure there is no foreign odor or noise.

1. Breve introducción

Gracias por comprar nuestro equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo. Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento. El dispositivo está hecho de acero inoxidable y es fácil de operar. Como fuente de calor se utilizan los elementos calefactores. La distancia entre los elementos calefactores y la carne se puede ajustar si el tamaño de la carne cambia: si el tamaño es grande desplace los elementos calefactores hacia atrás. Si se reduce el volumen, desplace los elementos calefactores hacia adelante para mantener la temperatura constante. El dispositivo está diseñado para operar en supermercados, restaurantes de cocina occidental, cadenas de comida rápida y otros establecimientos de restauración.

Advertencia

La instalación, ajuste, mantenimiento o modificación inadecuados pueden causar daños materiales o daños a la salud. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento cuidadosamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.

Advertencia: peligro de incendio

En el local donde se realiza la instalación, no debe haber sustancias combustibles e inflamables. Incluyendo trapeadores, trapos, lubricantes, papel de envolver y cables eléctricos.

Advertencia: se requiere la conexión a tierra

Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas para proteger al usuario de descargas eléctricas y debe conectarse directamente a un tomacorriente de tres contactos con conexión a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra del enchufe.

2. Especificaciones

Modelo	Dimensiones, mm	Voltaje, V	Potencia, kW	Velocidad de rotación, rpm
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Para su seguridad

3.1 Este dispositivo debe instalarse sobre una superficie nivelada. La distancia mínima a los objetos más cercanos por el lado derecho e izquierdo es de 10 cm. Debe instalarse un interruptor o fusible de servicio cerca del dispositivo. Este debe ser fácilmente accesible.

3.2 La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con el voltaje requerido, el dispositivo debe estar conectado a tierra.

3.3 La operación de este dispositivo debe realizarse cumpliendo todas las medidas de seguridad. En caso de un funcionamiento incorrecto del dispositivo, es necesario interrumpir su uso y ponerse en contacto con un técnico cualificado para realizar una reparación inmediata.

3.4 Este dispositivo debe estar correctamente instalado y configurado antes de su uso. Después de una inspección minuciosa, se puede comenzar a usar el dispositivo.

3.5 Desconecte la alimentación y deje que el dispositivo se enfríe completamente antes de desmontarlo.

4. Garantía

Este dispositivo no debe utilizarse para fines distintos a los especificados en este manual. En caso de uso para otros fines no indicados en este manual y que causen daños al dispositivo, el fabricante no asume ninguna responsabilidad. Los siguientes casos no están cubiertos por la garantía:

- uso para fines no especificados por el diseño del dispositivo
- instalación o mantenimiento inadecuados
- operación del dispositivo con piezas dañadas
- reemplazo de componentes sin la autorización por escrito del agente
- daños causados por circunstancias de fuerza mayor

5. Operación

5.1 Coloque la carne o el pollo en el pincho, coloque el pincho nuevamente en la base, luego inserte la parte superior del pincho en el tubo de fijación en la parte superior. Ajuste y fije la posición de los elementos calefactores.

5.2 Gire el selector en la parte inferior. La carne en el pincho comenzará a girar.

5.3 Gire el selector ubicado en la parte derecha de los elementos calefactores. Comenzará el proceso de cocción.

5.4 Durante el proceso de cocción, use un cuchillo para cortar la carne asada.

6. Limpieza y mantenimiento

6.1 Desconecte la alimentación cuando realice la limpieza. Deje que el equipo se enfríe completamente para evitar quemaduras.

6.2 Use un paño humedecido con una solución de limpieza no agresiva para limpiar el dispositivo después del uso diario. Nunca limpie los elementos de calefacción. No utilice un chorro de agua para limpiar el dispositivo.

7. Revisión diaria

Revise el dispositivo antes y después de usarlo. Asegúrese de que el equipo esté estable antes de usarlo. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté desgastado o roto. Durante la operación, asegúrese de que no haya olores extraños o ruidos.

1. Brève introduction

Merci d'avoir acheté notre équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel et conservez-le pendant toute la durée d'exploitation. Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'utilisation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de service. L'appareil est en acier inoxydable et est facile à utiliser. Les éléments chauffants servent de source de chaleur. La distance entre les éléments chauffants et la viande peut être ajustée si les dimensions de la viande changent : si elles sont grandes, vous devez déplacer les éléments chauffants en arrière. Lorsque le volume est réduit, déplacez les éléments chauffants vers l'avant pour maintenir une température constante. L'appareil est conçu pour une utilisation dans des supermarchés, des restaurants occidentaux, des chaînes de restauration rapide et autres établissements de restauration collective.

Avertissement

Une installation, un réglage, une maintenance ou une modification inappropriés peuvent provoquer des dégâts matériels ou des dommages pour la santé. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet équipement.

Avertissement : risque d'incendie

Dans la pièce où l'installation est effectuée, il ne doit y avoir aucune substance inflammable Y compris des serpillières, des chiffons, des lubrifiants, du papier d'emballage et des cordons électriques.

Avertissement : mise à la terre obligatoire

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches pour protéger l'utilisateur des chocs électriques et doit être branché directement à une prise à trois broches mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

2. Spécification

Modèle :	Dimensions, mm	Tension, V	Puissance, kW	Vitesse de rotation (tours par minute)
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Pour votre sécurité

3.1 Cet appareil doit être installé sur une surface plate. La distance minimale par rapport aux objets les plus proches à droite et à gauche est de 10 cm. Un commutateur de service ou un fusible en bon état doit être installé à proximité de l'appareil. Ils doivent être facilement accessibles.

3.2 Le raccordement électrique doit être effectué conformément à la tension requise, l'appareil doit être mis à la terre.

3.3 L'utilisation de cet appareil doit être réalisée dans le respect de toutes les mesures de sécurité. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'arrêter son utilisation et de contacter un technicien qualifié pour une réparation rapide.

3.4 Cet appareil doit être correctement installé et configuré avant utilisation. Après une inspection minutieuse, vous pouvez commencer à utiliser l'appareil.

3.5 Mettez l'appareil hors tension et laissez-le refroidir complètement avant de le démonter.

4. Garantie

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel. En cas d'utilisation à d'autres fins non indiquées dans ce manuel et provoquant un endommagement de l'appareil, le fabricant est nullement responsable. Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- utilisation à des fins non prévues par la construction de l'appareil
- mauvaise installation ou entretien incorrect
- fonctionnement de l'équipement avec des pièces endommagées
- remplacement d'éléments sans l'autorisation écrite de l'agent
- dommages causés suite à des circonstances de force majeure

5. Utilisation

5.1 Placez la viande ou le poulet sur la brochette, installez la brochette sur la base, puis insérez le haut de la brochette dans le tube de fixation situé en haut. Réglez et fixez la position des éléments chauffants.

5.2 Tournez le commutateur vers le bas. La viande sur la brochette commencera à tourner.

5.3 Tournez le commutateur sur le côté droit des éléments chauffants. Le processus de rôtissage commencera.

5.4 Pendant le rôtissage, utilisez un couteau pour couper la viande rôtie.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Débranchez l'appareil lors du nettoyage. Laissez l'équipement refroidir complètement pour éviter les brûlures.

6.2 Utilisez un chiffon humide imbibé d'une solution de nettoyage non agressive pour nettoyer l'appareil après l'utilisation quotidienne. Ne nettoyez jamais les éléments chauffants. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

7. Contrôle quotidien

Vérifiez l'appareil avant et après utilisation. Assurez-vous de l'installation stable de l'équipement avant de l'utiliser. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni usé ni cassé. Pendant le fonctionnement, assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeur ou de bruit inconnus.

1. Breve introduzione

Grazie per aver acquistato la nostra attrezzatura professionale. Prima di iniziare a utilizzarla, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata dell'impiego dell'apparecchio. Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione. L'apparecchio è realizzato in acciaio inossidabile ed è facile da usare. La fonte di calore sono resistenze elettriche. La distanza tra gli elementi riscaldanti e la carne può essere regolata se le dimensioni della carne cambiano: se le dimensioni sono più grandi è necessario spostare le resistenze indietro. Quando il volume si riduce, spostare le resistenze in avanti per mantenere una temperatura costante. L'apparecchio è progettato per l'uso in supermercati, ristoranti occidentali, catene di fast food e altri esercizi di ristorazione.

Avvertenza

L'installazione, la regolazione, la manutenzione o la modifica improprie possono provocare danni materiali o danni alla salute. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di installare o riparare questo apparecchio.

Avvertenza: rischio d'incendio

Nel locale in cui viene installato l'apparecchio non devono essere presenti sostanze combustibili e infiammabili. Compresi spazzole, stracci, lubrificanti, carta da imballaggio e cavi elettrici.

Avvertenza: è necessario il collegamento a terra

Questo apparecchio è dotato di una spina tripolare per proteggere l'utente da scosse elettriche e deve essere collegato direttamente a una presa tripolare con messa a terra. Vietato tagliare o rimuovere il perno di messa a terra dalla spina.

2. Specifica

Modello	Dimensioni, mm	Voltaggio, V	Potenza, kW	Velocità di rotazione (giri/min.)
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Per la vostra sicurezza

3.1 Questo apparecchio deve essere installato su una superficie piana. La distanza minima dagli oggetti più vicini a destra e a sinistra è di 10 cm. Vicino all'apparecchio bisogna installare un interruttore funzionante o un fusibile. Essi devono essere facilmente accessibili.

3.2 Il collegamento elettrico deve essere eseguito in funzione alla tensione richiesta, l'apparecchio deve essere collegato a terra.

3.3 L'uso di questo apparecchio deve essere soggetto a tutte le precauzioni di sicurezza. In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, è necessario interrompere il suo utilizzo e contattare un tecnico qualificato per una pronta riparazione.

3.4 Questo apparecchio deve essere installato e configurato correttamente prima dell'uso. Dopo un'ispezione approfondita è possibile iniziare a utilizzare l'apparecchio.

3.5 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di smontarlo.

4. Garanzia

Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli specificati in questo manuale. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo per altri scopi non indicati in questo manuale che provochi danni al dispositivo. I seguenti casi non sono coperti da garanzia:

- utilizzo per scopi non previsti dal design dell'apparecchio
- installazione impropria o manutenzione inadeguata
- funzionamento dell'apparecchio con parti danneggiate
- sostituzione di elementi senza il permesso scritto dell'agente
- danni causati da forza maggiore

5. Uso

5.1 Mettere la carne o il pollo allo spiedo, rimettere lo spiedo sulla base, quindi inserire la parte superiore dello spiedo nel tubo di fissaggio in cima. Regolare e fissare la posizione delle resistenze.

5.2 Ruotare l'interruttore nella parte inferiore dell'apparecchio. La carne sullo spiedo inizierà a girare.

5.3 Ruotare il selettore nella parte destra delle resistenze. Inizierà il processo di cottura.

5.4 Durante la cottura usare il coltello per togliere la carne cotta.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente durante la pulizia. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio per evitare ustioni.

6.2 Utilizzare un panno inumidito con una soluzione detergente non aggressiva per pulire il dispositivo dopo l'uso quotidiano. Non pulire mai le resistenze. Non utilizzare un getto d'acqua per pulire l'apparecchio.

7. Controlli quotidiani

Controllare l'apparecchio prima e dopo l'uso. Prima dell'uso controllare che l'apparecchio sia stabile. Controllare che il cavo di alimentazione non sia sfilacciato o rotto. Durante il funzionamento controllare che non siano presenti odori o rumori.

1. Īss ievads

Pateicamies par mūsu profesionālās iekārtas iegādi! Pirms tās ekspluatācijas uzsākšanas noteikti iepazīstieties ar šīs pases saturu un saglabāiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku. Atcerieties, ka, izpildot visus šajā pasē sniegtos norādījumus, jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un nepieļausiet traumu rašanos apkalpojošajam personālam. Aparāts ir ražots no nerūsējošā tērauda un viegli ekspluatējams. Aparāta siltuma avots ir teni. Attālumu starp sildelementiem un gaļu var noregulēt, ja mainās gaļas izmērs: liela izmēra gadījumā teni jāpārbīda atpakaļ. Ja gaļa ir mazāka, pārbīdiet tenus uz priekšu, lai uzturētu pastāvīgu temperatūru. Aparāts ir paredzēts ekspluatācijai lielveikalos, rietumu virtuves restorānos, ātrās ēdināšanas ķēdēs un un citos sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

Brīdinājums

Nepareiza uzstādīšana, iestatīšana, apkope vai modificēšana var radīt materiālus zaudējumus vai izraisīt kaitējumu veselībai. Pirms šīs iekārtas uzstādīšanas vai apkopes uzmanīgi izlasiet montāžas, ekspluatācijas un tehniskās apkopes rokasgrāmatu.

Brīdinājums: ugunsbīstamība

Telpā, kur tiek veikta uzstādīšana, nedrīkst atrasties degošas un ugunsbīstamas vielas, tostarp slotas, lupatas, eļļošanas materiāli, ietinamais papīrs un elektrības vadi.

Brīdinājums: nepieciešams saņemējums.

Šī iekārta ir aprīkota ar trīs kontaktu kontaktdakšu, kas nodrošina lietotāja aizsardzību pret elektriskās strāvas triecienu un kas jāievieto tieši iezemētā kontaktrozetē ar trim kontaktiem. Kontaktdakšas zemējošo kontaktu nedrīkst izgriezt vai noņemt.

2. Specifikācija

Modelis	Gabarīti, mm	Spriegums, V	Jauda, kW	Griešanās ātrums (apgr./min)
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Jūsu drošībai

3.1. Šī iekārta jāuzstāda uz līdzenas virsmas. Minimālais attālums līdz tuvākajiem priekšmetiem labajā un kreisajā pusē — 10 cm. Darbderīgs slēdzis vai drošinātājs jāuzstāda iekārtas tuvumā. Tiem jābūt viegli pieejamiem.

3.2. Pieslēgšana elektrotīklam jāveic, ievērojot nepieciešamo spriegumu; iekārta jāiezemē.

3.3. Šīs iekārtas ekspluatācija jāveic, ievērojot visus drošības pasākumus. Ja iekārta darbojas nepareizi, jāaptur tās izmantošana un jāvērsas pie kvalificēta speciālista operatīva remonta veikšanai.

3.4. Šis aparāts pirms ekspluatācijas pareizi jāuzstāda un jāiestata. Pēc rūpīgas apskates var sākt aparāta izmantošanu.

3.5. Pirms veikt demontāžu, atslēdziet barošanu un ļaujiet aparātam pilnībā atdzist.

4. Garantija

Šo iekārtu drīkst izmantot vienīgi šajā rokasgrāmatā norādītajiem mērķiem. Ja tā tiek izmantota mērķiem, kas nav norādīti šajā rokasgrāmatā un kas izraisa iekārtas bojājumu, ražotājs nav atbildīgs par bojājumu. Garantija nesedz tālāk aprakstītos gadījumus:

- izmantošana mērķiem, kuriem iekārtas konstrukcija nav paredzēta;
- nepareiza uzstādīšana un nepienācīga apkope;
- iekārtas ar bojātām daļām ekspluatācija;
- elementu nomaiņa bez rakstiskas aģenta atļaujas;
- bojājumi, kurus izraisījusi nepārvarama vara.

5. Ekspluatācija

5.1. Gaļu vai vistu uzdurieliet uz iesma, uzlieciet iesmu atpakaļ uz pamatnes, pēc tam no augšas ievietojiet augšējo iesma daļu fiksējošajā caurulē. Noregulējiet un nofiksējiet tēnu pozīciju.

5.2. Pagrieziet slēdzi apakšdaļā. Gaļa ar iesmu sāks griezties.

5.3. Pagrieziet slēdzi sildelementu labajā pusē. Sāksies cepšanas process.

5.4. Cepšanas laikā izmantojiet nazi, lai nogrieztu cepto gaļu.

6. Tīrīšana un apkope

6.1. Lai veiktu tīrīšanu, atslēdziet barošanu. Sagaidiet, kamēr iekārta pilnībā atdziest, lai nepieļautu apdegumu rašanos.

6.2. Katru dienu pēc iekārtas ekspluatācijas tās tīrīšanai izmantojiet mitru drānu, kas samērcēta neagresīvā tīrīšanas līdzekļa šķīdumā. Nekādā gadījumā netīriet sildelementus. Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu.

7. Ikdienas pārbaude

Pārbaudiet iekārtu pirms un pēc ekspluatācijas. Pirms ekspluatācijas pārliedzinieties, ka uzstādītā iekārta ir stabila. Pārliedzinieties, ka barošanas vads nav nolietojies vai sabojāts. Darbības laikā pārliedzinieties, ka nav neparastas smakas vai trokšņa.

1. Trumpas įvadas

Dėkojame, kad įsigijote mūsų profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją eksploatuoti, būtinai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją visą prietaiso eksploatavimo laiką. Atminkite, kad, laikydamiesi visų šioje instrukcijoje patektų nurodymų, jūs prailginsite įrangos tarnavimo laiką ir išvengsite aptarnaujančių darbuotojų sužalojimo. Grilis pagamintas iš nerūdijančio plieno, juo paprasta naudotis. Prietaiso šilumos šaltinis - kaitinimo elementai. Atstumą tarp kaitinimo elementų ir mėsos galima reguliuoti, jei kepate skirtingą mėsos kiekį: jei mėsos yra daug, kaitinimo elementus reikia pastumti atgal. Jei mėsos mažiau, kaitinimo elementus reikia pastumti į priekį, kad palaikyti pastovią temperatūrą. Prietaisas skirtas naudoti prekybos centruose, Vakarų šalių virtuvės restoranuose, greito maisto kavinėse ir kitose visuomeninio maitinimo įstaigose.

Perspėjimas

Netinkamas montavimas, reguliavimas, priežiūra ar prietaiso keitimai gali padaryti materialinės žalos ar žalos sveikatai. Prieš montuodami ar atlikdami šio prietaiso priežiūrą, atidžiai perskaitykite montavimo, eksploatavimo ir techninės priežiūros instrukciją.

Perspėjimas: gaisro pavojus

Patalpoje, kurioje patalpinamas prietaisas, neturi būti degių ir lengvai užsidegančių medžiagų. Tame tarpe plaušinių šluotų, šluosčių, tepimo medžiagų, vyniojamojo popieriaus ir elektros laidų.

Perspėjimas: būtina įžeminti

Šis prietaisas yra su trijų kontaktų kištuku, kuris apsaugo naudotoją nuo elektros smūgio ir turi būti prijungtas tiesiogiai prie trijų kontaktų įžeminto lizdo. Nenujunkite ir nešalinkite kištuko įžeminimo kontakto.

2. Specifikacija

Modelis	Matmenys, mm	Įtampa, V	Galia, kW	Sukimosi greitis (aps./min)
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Jūsų saugumui

3.1 Šis prietaisas turi būti pastatytas ant lygaus paviršiaus. Maksimalus atstumas iki artimiausių daiktų iš dešinės ir iš kairės - 10 cm. Tinkamai veikiantis jungiklis arba saugiklis turi būti įrengti šalia prietaiso. Jie turi būti lengvai pasiekiami.

3.2 Prijungimas prie elektros tinklo turi būti atliktas atsižvelgiant į reikaujamą įtampą, prietaisas turi būti įžemintas.

3.3 Naudokitės šiuo prietaisu laikydamiesi visų saugumo priemonių. Prietaisui veikiant netinkamai būtina nustoti juo naudotis ir kreiptis į kvalifikuotą specialistą, kad jis nedelsiant jį suremontuotų.

3.4 Prieš eksploatuodami prietaisą, tinkamai jį pastatykite ir sureguliuokite. Atidžiai patikrinkite prietaisą galite pradėti juo naudotis.

3.5 Prieš demontuodami prietaisą išjunkite jį iš elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.

4. Garantija

Šis prietaisas neturėtų būti naudojamas kitiems, nei šioje instrukcijoje nurodytiems tikslams. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei prietaisas sugedo dėl naudojimo kitais, nei šioje instrukcijoje nurodytais tikslais. Garantija negalioja šiais atvejais:

- prietaisas buvo naudojamas jo konstrukcija nenumatytais tikslais
- prietaisas buvo netinkamai pastatytas arba netinkamai naudojamas
- buvo naudojamas prietaisas su pažeistomis dalimis
- buvo pakeistos prietaiso detalės be rašytinio agento sutikimo
- gedimai, kurie atsirado dėl nenumatytų aplinkybių

5. Naudojimas

5.1 Mėsą arba vištą uždėkite ant iešmo, pastatykite iešmą atgal ant pagrindo, po to įdėkite viršutinį iešmo galą į fiksuojantį vamzdelį viršuje. Sureguliuokite ir užfiksuokite kaitinimo elementų padėtį.

5.2 Pasukite jungiklį apatinėje dalyje. Mėsa ant iešmo pradės suktis.

5.3 Pasukite jungiklį dešinėje kaitinimo elementų pusėje. Prasidės kepimo procesas.

5.4 Kepimo metu naudokite peilį skrudintos mėsos pjaustymui.

6. Valymas ir priežiūra

6.1 Valydami prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti, kad išvengtumėte nudegimų.

6.2 Valykite prietaisą drėgna šluoste, suvilgyta neagresyviu valymo tirpalu, skirtu valyti prietaisą kiekvieną dieną po naudojimo. Niekada nevalykite kaitinimo elementų. Neplaukite prietaiso vandens srove.

7. Kasdieninis patikrinimas

Tikrinkite prietaisą prieš naudodamiesi ir pasinaudojus juo. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis pastatytas stabiliai. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra nusidėvėjęs ir pažeistas. Darbo metu įsitikinkite, kad nėra pašalinių kvapų arba garsų.

1. Krótkie wprowadzenie

Dziękujemy za zakup naszego profesjonalnego urządzenia. Zanim zaczniesz korzystać z niego, koniecznie zapoznaj się z niniejszą Instrukcją i przechowuj ją przez cały okres eksploatacji. Pamiętaj, że postępując zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej Instrukcji, przedłużysz żywotność urządzenia i unikniesz obrażeń osób, które przy nim pracują. Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej i jest łatwe w obsłudze. Źródłem ciepła są rurowe elektryczne elementy grzejne. Odległość między elementami grzejnymi a mięsem można regulować, jeśli zmienia się objętość mięsa: przy dużych objętościach konieczne jest przesunięcie elementów grzejnych do tyłu. Przy zmniejszeniu objętości przesunąć elementy grzejne do przodu, aby utrzymać stałą temperaturę. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w supermarketach, restauracjach, serwujących odpowiednie dania mięsne, sieciach fast food i innych placówkach gastronomicznych.

Ostrzeżenie

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja lub wprowadzenie zmian mogą spowodować szkody materialne lub uszczerbek na zdrowiu. Przed instalacją lub serwisowaniem tego urządzenia przeczytaj uważnie zasady, dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji.

Ostrzeżenie: zagrożenie pożarowe

W pomieszczeniu, w którym przeprowadzana jest instalacja, nie może być żadnych substancji łatwopalnych i zagrażających niebezpieczeństwem pożaru. W tym mopów, szmat, smarów, papieru do pakowania i przewodów elektrycznych.

Ostrzeżenie: wymagane uziemienie

To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z trzema bolcami, która chroni użytkownika przed porażeniem prądem i musi być podłączona bezpośrednio do uziemionego trójstykowego gniazda. Nie wycinaj ani nie wyjmuj bolca uziemienia z wtyczki.

2. Specyfikacja

Model	Wymiary, mm	Napięcie, V	Moc, kW	Prędkość maszyny (obr./min)
HKN-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Dla twojego bezpieczeństwa

3.1 To urządzenie musi być zainstalowane na równym podłożu. Minimalna odległość do najbliższych przedmiotów po prawej i lewej stronie powinna wynosić 10 cm. Sprawny wyłącznik lub bezpiecznik muszą być ustawione obok urządzenia i być łatwo dostępne.

3.2 Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie z wymaganym napięciem, urządzenie musi być uziemione.

3.3 Użytkowanie tego urządzenia musi się odbywać z przestrzeganiem wszelkich środków w zakresie bezpieczeństwa. W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia należy przerwać jego użytkowanie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w celu szybkiej naprawy.

3.4 To urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane i skonfigurowane przed rozpoczęciem użytkowania. Po dokładnym sprawdzeniu możesz rozpocząć korzystanie z urządzenia.

3.5 Przed demontażem wyłącz zasilanie i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

4. Gwarancja

To urządzenie nie powinno być używane do innych celów niż określone w niniejszej Instrukcji. W przypadku użycia do innych celów niewymienionych w niniejszej Instrukcji i powodujących uszkodzenie urządzenia, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności. Gwarancją nie są objęte następujące przypadki:

- używanie do celów nieprzewidzianych przez konstrukcję urządzenia
- nieprawidłowa instalacja lub niewłaściwa obsługa
- użytkowanie urządzenia z uszkodzonymi elementami
- wymiana elementów bez pisemnej zgody sprzedającego
- szkody spowodowane siłą wyższą

5. Użytkowanie

5.1 Umieść mięso lub drób na szpikulcu, umieść szpikulec z powrotem na podstawie, a następnie włóż górną część szpikulca do rury mocującej na górze. Wyreguluj i zamocuj pozycję elementów grzejnych.

5.2 Przekręć przełącznik w dolnej części. Mięso na szpikulcu zacznie się obracać.

5.3 Przekręć przełącznik po prawej stronie elementów grzejnych. Rozpocznie się proces smażenia.

5.4 Podczas smażenia używaj noża do cięcia pieczonego mięsa.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Odłącz zasilanie podczas czyszczenia. Żeby uniknąć poparzeń, pozwól urządzeniu całkowicie wystygnąć.

6.2 Używaj wilgotnej szmatki, nasączonej łagodnym środkiem do czyszczenia urządzenia po codziennym użytkowaniu. Nigdy nie czyść elementów grzejnych. Nie używaj strumienia wody do czyszczenia urządzenia.

7. Codzienna kontrola

Sprawdź urządzenie przed i po użytkowaniu. Przed użytkowaniem upewnij się, że urządzenie jest stabilne. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest postrzępiony lub załamany. Podczas pracy upewnij się, że nie ma nieprzyjemnego zapachu lub hałasu.

1. Краткое вступление

Спасибо, что приобрели наше профессиональное оборудование. Прежде, чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования. Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала. Аппарат изготовлен из нержавеющей стали и прост в эксплуатации. В качестве источника тепла выступают ТЭНы. Расстояние между нагревательными элементами и мясом может быть отрегулировано, если размер мяса изменяется: при большом размере необходимо сдвинуть ТЭНы назад. При уменьшении объема, сдвинуть ТЭНы вперед для поддержания постоянной температуры. Аппарат предназначен для эксплуатации в супермаркетах, ресторанах западной кухни, сетей фаст-фуда и других предприятий общественного питания.

Предупреждение

Неправильная установка, настройка, обслуживание или внесение изменений могут нанести материальный ущерб, или вред здоровью. Прочтите руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию внимательно перед установкой или обслуживанием данного оборудования.

Предупреждение: опасность пожара

В помещении, где осуществляется установка, должны отсутствовать горючие и огнеопасные вещества. В том числе швабры, тряпки, смазочные материалы, оберточная бумага и электрические шнуры.

Предупреждение: необходимо заземление

Этот прибор оснащен штекером с тремя контактами для защиты пользователя от поражения электрическим током и должен быть подключен непосредственно к заземленной розетке с тремя контактами. Не вырезать и не удалять контакт заземления от штекера.

2. Спецификация

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения (об/мин)
HKН-GR30	534x607x960	380	9,9	2,5

3. Для вашей безопасности

3.1 Этот прибор должен быть установлен на ровном месте. Минимальное расстояние до ближайших предметов с правой и левой стороны - 10 см. Исправный выключатель или предохранитель должны быть установлены возле прибора. Они должны быть легко доступны.

3.2 Подключение к электросети должно быть осуществлено в соответствии с требуемым напряжением, устройство должно быть заземлено.

3.3 Эксплуатация данного устройства должна осуществляться при соблюдении всех мер безопасности. В случае неправильного функционирования прибора необходимо прекратить его использование и обратиться к квалифицированному специалисту для оперативного ремонта.

3.4 Этот аппарат должен быть правильно установлен и настроен перед началом эксплуатации. После тщательного осмотра можно приступить к использованию аппарата.

3.5 Отключите электропитание и позвольте аппарату полностью остыть, прежде чем осуществить демонтаж.

4. Гарантия

Данное устройство не должно использоваться для других целей, кроме указанных в данном руководстве. В случае использования для иных целей, не обозначенных в этом руководстве и приведших к повреждению устройства, производитель не несет никакой ответственности. Следующие случаи не покрываются гарантией:

- использование в целях, не предусмотренных конструкцией устройства
- неправильная установка или ненадлежащее обслуживание
- эксплуатация оборудования с поврежденными частями
- замена элементов без письменного разрешения агента
- повреждения в результате форс-мажора

5. Эксплуатация

5.1 Мясо или курицу насадите на шампур, установите шампур обратно на основание, затем вставьте верхнюю часть шампура в фиксирующую трубку сверху. Отрегулируйте и зафиксируйте положение ТЭНов.

5.2 Поверните переключатель в нижней части. Мясо на шампуре начнет вращаться.

5.3 Поверните переключатель в правой части нагревательных элементов. Начнется процесс жарки.

5.4 Во время жарки, используйте нож, чтобы срезать жареное мясо.

6. Очистка и обслуживание

6.1 Отключите питание, когда производится очистка. Дождитесь, пока оборудование полностью остынет, чтобы избежать получения ожогов.

6.2 Пользуйтесь влажной тканью, смоченной неагрессивным моющим раствором для чистки устройства после ежедневного использования. Никогда не очищайте нагревательные элементы. Не используйте струю воды, чтобы очистить устройство.

7. Ежедневная проверка

Проверяйте устройство до и после использования. Перед использованием убедитесь, что оборудование установлено устойчиво. Убедитесь, что шнур питания не изношен и не сломан. Во время работы убедитесь, что отсутствует посторонний запах или шум.