



HURAKAN

ELECTRIC DONER KEBAB GRILL HURAKAN HKN-GRM20, HKN-GRM30



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

EAC CE

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gaststättenbetrieben vorgesehen und wird zum Aufbereiten von Döner verwendet.

SICHERHEIT

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung der neuesten technologischen Innovationen entwickelt und nach den neuesten Sicherheitsstandards hergestellt. Besonderes Augenmerk sollte jedoch auf das Thema Sicherheit bei Gebrauch dieses Geräts gelegt werden. Eine unsachgemäße Verwendung oder leichtsinniges Verhalten bei Gebrauch des Geräts kann schwerwiegende Folgen haben, seien Sie daher beim Betrieb dieses Geräts stets aufmerksam und äußerst sorgsam.

ACHTUNG!

Installation und Betrieb dieses Geräts dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das:

- eingewiesen wurde und mit der Bedienung dieses Geräts vertraut ist;
- alle Gebrauchsanweisungen des Geräts gelesen und verstanden hat;
- in Sicherheitsanweisungen geschult wurde.

Warnung: Brandgefahr

In dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, dürfen sich keine entflammbaren und brennbaren Substanzen befinden. Einschließlich Bodenwischer, Lappen, Schmiermittel, Einwickelpapier und Stromkabel.

Warnung: Erdung erforderlich

Dieses Gerät ist mit einem dreipoligen Stecker ausgestattet, um den Benutzer vor Stromschlägen zu schützen, und muss dementsprechend direkt an eine geerdete dreipolige Steckdose angeschlossen werden. Den Erdungskontakt nicht vom Stecker abschneiden oder entfernen.

SPEZIFIKATION

Modell	Spannung, V	Leistung, kW	Abmessungen, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Gerät muss auf einer ebenen horizontalen Fläche installiert werden. Der Mindestabstand zu den nächsten Gegenständen rechts und links muss mindestens 10 cm betragen. Ein störungsfreier Schalter sollte in der Nähe des Geräts installiert und leicht zugänglich sein.
- Der elektrische Anschluß muss entsprechend der erforderlichen Spannung und Leistung erfolgen, das Gerät ist zu erden.
- Der Betrieb dieses Gerätes darf nur unter Beachtung aller Sicherheitsmaßnahmen erfolgen. Bei fehlerhafter Funktion des Geräts den Betrieb sofort einstellen und sich an einen qualifizierten Fachmann wenden.
- Dieses Gerät muss vor Gebrauch ordnungsgemäß installiert und eingestellt werden. Nach einer gründlichen Inspektion kann das Gerät in Betrieb genommen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es demonstrieren.

BETRIEB

- Spießen Sie das zubereitete Fleisch auf den Spieß, setzen Sie diesen auf den Sockel zurück und führen Sie den oberen Teil des Spießes in das Halterrohr oben ein. Passen Sie die Position des Spießes mit Fleisch zu den Heizelementen an und fixieren Sie diese.
- Drehen Sie den Schalter auf "ON".
- Kontrollieren Sie den Bratvorgang, indem Sie den Spieß mit Fleisch drehen.
- Nach ausreichendem Durchbraten des Fleisches und Bildung einer Kruste schneiden Sie dieses mit einem scharfen Messer ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch oder einen Lappen. Reinigen Sie niemals die Heizelemente.
- Das Gerät darf nicht unter fließendem Wasser gespült werden!
- Keine aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung verwenden!

TÄGLICHE INSPEKTION

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass sich das Gerät in einer stabilen Position befindet. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht abgenutzt oder beschädigt ist. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass keine ungewöhnlichen Gerüche oder Geräusche auftreten.

LUGUPEETUD KLIENDID!

Olete ostnud professionaalse seadme. Enne kui hakkate sellega töötama, lugege kindlasti see kasutusjuhend läbi ja hoidke seda kogu tööperioodi vältel.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja väldite teenindavate töötajate vigastamist.

Loodame, et meie soovitused hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

OTSTARVE

See seade on ette nähtud kasutamiseks toitlustusettevõtetes ja seda kasutatakse shawarma valmistamiseks.

OHUTUS

See seade on konstrueeritud kaasagsete tehnoloogilisi uuendusi silmas pidades ja toodetud vastavalt uusimatele ohutusstandarditele. Selle varustuse kasutamisel tuleks siiski pöörata erilist tähelepanu ohutusele. Seadmete ebaõige kasutamine või hooletussejätmine võib põhjustada tõsiseid tagajärgi, seega olge selle kasutamisel alati tähelepanelik ja eriti ettevaatlik.

TÄHELEPANU!

Seadme paigaldamist ja kasutamist tohivad teostada ainult kvalifitseeritud töötajad, kes on:

- läbinud infotundi ja teab, kuidas seda varustust kasutada;
- lugenud ja mõistnud kõiki seadme kasutamise juhiseid;
- läbinud ohutuskoolituse.

Hoiatus: tuleohtu tekkimise võimalus

Ruumis, kus paigaldamine toimub, ei tohi olla tuleohtlikke ja sütetavaid aineid. Sealhulgas mopid, kaltsud, määrdeained, pakkepaber ja elektrijuhtmed.

Hoiatus: vajalik maandus

See seade on varustatud kolme kontaktiga pistikuga, mis kaitseb kasutajat elektrilöögi eest, ja see tuleb lülitada ainult otse maandatud kolme pistikuga pistikupeessa. Ärge lõigake ega eemaldage pistiku maandamisjuhe.

SPETSIFIKATSIOON

Mudel	Pinge, V	Võimsus, kW	Välismõõtmed, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

TEIE OHUTUSEKS

- Seade tuleb paigaldada tasasele horisontaalsele pinnale. Minimaalne kaugus lähimatest objektidest paremal ja vasakul peab olema vähemalt 10 cm. Töötav lüliti tuleks paigaldada seadme lähedale ja see peaks olema hõlpsasti juurdepääsetav.

- Elektrivõrku ühendamine peab toimuma vastavalt nõutavale pingele ja võimsusele, seade peab olema maandatud.
- Selle seadme töötamisel tuleb järgida kõiki ohutusmeetmeid. Kui seade ei tööta korralikult, lõpetage selle kasutamine kohe ja pöörduge kvalifitseeritud tehniku poole.
- See seade tuleb enne kasutamist korralikult paigaldada ja konfigureerida. Pärast põhjalikku kontrolli võite hakata seadet kasutama.
- Enne demonteerimist lülitage seade välja ja laske seadmel täielikult jahtuda.

KASUTAMINE

- Asetage ettevalmistatud liha vardale, pange see tagasi alusele, seejärel asetage varre ülaosa kinnitustorusse. Reguleerige ja kinnitage varras liha asendiga kütteelementide suhtes.
- Keerake lüliti sisselülitatud asendisse.
- Kontrollige liha praadimise protsessi, keerates varda lihaga.
- Piisavalt küpsedes ja liha maitsva koorikuga kattes lõigake see terava noaga.

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Enne puhastamist lülitage seade kindlasti välja. Oodake, kuni seadmed täielikult jahtuvad.
- Puhastamiseks kasutage niisket lappi või riiet. Ärge kunagi puhastage kütteelemente.
- Ärge loputage seadet voolava vee all!
- Puhastamiseks on keelatud kasutada agressiivseid puhastusvahendeid!

IGAPÄEVANE KONTROLL

Kontrollige seadet enne ja pärast kasutamist. Enne kasutamist veenduge, et seade on stabiilses asendis. Veenduge, et toitejuhe poleks kulunud ega kahjustatud. Töötamise ajal veenduge, et seal pole kõrvalist lõhna ega müra.

HELLO!

You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate and you must keep it for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

CORRECT USE

This equipment is intended for use in public catering enterprises and is used for preparing doner kebabs.

SAFETY

This device is designed with account for the latest technological innovations and manufactured with due regard to current safety standards. However, special attention must be paid to the safety aspects when using this equipment. Improper use or carelessness when using the equipment can lead to serious consequences, so always be careful and extremely cautious when operating this device.

ATTENTION!

Installation and operation of this equipment must only be carried out by qualified personnel who:

- Have been instructed and knows how to operate this equipment;
- Have read and understood all instructions for using the equipment;
- Have been instructed in issues of safety.

Warning: fire hazard

The installation room must be free of flammable and combustible substances. This includes mops, rags, lubricants, wrapping paper and electrical cords.

Warning: grounding is required

This device is equipped with a three-pin plug to protect the user from electric shocks and must be connected directly to a grounded three-pin socket. Do not cut or remove the ground contact from the plug.

SPECIFICATION

Model	Voltage, V	Power, kW	Dimensions, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

FOR YOUR SAFETY

- The device must be installed on a flat horizontal surface. The minimum distance to the nearest objects on the right and left side must be at least 10 cm. A functional switch must be installed near the device and must be easily accessible.
- Connection to the mains must be carried out according to the required voltage and power, and the device must be earthed.
- This device must be operated adhering to all safety precautions. If the equipment does not function properly, stop using it immediately and contact a qualified specialist.
- This device must be properly installed and configured before use. After thorough inspection, the device can start being used.
- Disconnect the power supply and allow the equipment to cool down completely before disassembling it.

OPERATION

- Place the prepared meat on the spit, place it back on the base, then insert the top of the spit into the fixation tube from above. Adjust and secure the position of the spit with the meat in relation to the heating elements.
- Turn the switch to the ON position.
- Control the frying process by turning the spit with the meat.
- Once the meat is well cooked and has an appetizing crust, cut it off using a sharp knife.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to turn off the power before cleaning. Wait for the equipment to cool down completely.
- Use a damp cloth or tissue to clean. Never clean the heating elements.
- Never rinse the device under a water jet!
- Never use aggressive detergents for cleaning!

DAILY INSPECTION

Check the device before and after use. Ensure that the equipment is in a stable position before use. Make sure that the power cord is not worn or damaged. Check that there is no strange smell or noise during operation.

ESTIMADOS SEÑORES,

Acaba de adquirir un 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.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

Este equipo está destinado a ser utilizado en establecimientos de alimentación pública y se utiliza para la preparación de shawarma.

SEGURIDAD

Este dispositivo ha sido diseñado considerando las últimas innovaciones tecnológicas y fabricado considerando con los últimos estándares de seguridad. Sin embargo, se debe prestar especial atención a la seguridad al utilizar este equipo. El uso incorrecto del equipo o la negligencia puede acarrear graves consecuencias, por lo que siempre se debe tener cuidado y precaución al utilizar este dispositivo.

¡ATENCIÓN!

La instalación y operación de este equipo solo debe ser realizado por personal cualificado que:

- haya sido instruido y sabe cómo operar este equipo;
- haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso del equipo;
- haya sido instruido en materia de seguridad.

Advertencia: riesgo 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.

ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje, V	Potencia, kW	Dimensiones, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

PARA SU SEGURIDAD

- El equipo debe instalarse sobre una superficie plana horizontal. La distancia mínima a los objetos más cercanos por el lado derecho e izquierdo debe ser de 10 cm. Se debe instalar un interruptor en buen estado cerca del dispositivo y éste debe ser fácilmente accesible.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con la tensión y la potencia requeridas, y el dispositivo debe estar conectado a tierra.
- La operación de este dispositivo debe realizarse cumpliendo todas las medidas de seguridad. Si el equipo no funciona correctamente, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con un especialista cualificado.
- Este dispositivo debe estar instalado y configurado correctamente antes de empezar a usarlo. Después de una inspección minuciosa, se puede comenzar a usar el equipo.
- Desconecte la alimentación y deje que el equipo se enfríe completamente antes de desmontarlo.

OPERACIÓN

- Coloque la carne preparada en el asador, colóquela de nuevo en la base, luego inserte la parte superior del asador en el tubo de fijación desde arriba. Ajuste y fije la posición del asador giratorio con la carne respecto a los elementos calefactores.
- Gire el selector a la posición "On".
- Controle el proceso cocción girando el asador con la carne.
- Si la carne está bien cocida y cubierta de una apetitosa corteza crujiente, córtela con un cuchillo afilado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de apagar el equipo antes de limpiarlo. Espere a que el equipo se enfríe completamente.
- Utilice un paño húmedo o una servilleta de papel para limpiar. Nunca limpie los elementos de calefacción.
- Está prohibido enjuagar el equipo con agua corriente.
- ¡No utilice detergentes agresivos para la limpieza!

REVISIÓN DIARIA

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

MESDAMES ET MESSIEURS!

Vous avez acheté un équipement professionnel. 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.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

FONCTION

Cet équipement est destiné à être utilisé dans les entreprises d'alimentation collective et sert à la préparation des kebabs.

SÉCURITÉ

Cet appareil est conçu en tenant compte des dernières innovations technologiques et est fabriqué en tenant compte des normes de sécurité modernes. Cependant, une attention particulière devrait être accordée à la question de la sécurité lors de l'utilisation de cet équipement. Une utilisation incorrecte ou un comportement négligent lors de l'utilisation de l'équipement peuvent entraîner de graves conséquences, alors restez toujours vigilant et extrêmement prudent lors de l'utilisation de cet appareil.

ATTENTION !

L'installation et l'utilisation de cet équipement ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié qui:

- a reçu une formation initiale et qui maîtrise les méthodes sécurisées de l'utilisation de cet équipement;
- a lu et a compris toutes les instructions sur l'utilisation de l'équipement;
- a reçu une formation en matière de la sécurité du travail.

Avertissement: risque d'incendie

Le local où l'équipement est installé ne doit pas contenir de substances combustibles et inflammables. Y compris balais à franges, chiffons, lubrifiants, papier d'emballage et cordons électriques.

Avertissement: l'équipement doit être mis à la terre

Cet appareil est équipé d'une prise mâle à trois broches pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques et doit être branché directement sur une prise de secteur à trois broches mise à la terre. Il est interdit de découper et de retirer le contact de mise à la terre depuis la prise mâle.

SPÉCIFICATION :

Modèle	Tension, V	Puissance, kW	Dimensions, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être installé sur une surface plane et horizontale. La distance minimale jusqu'aux objets les plus proches des côtés droit et gauche doit être d'au moins 10 cm. Un disjoncteur en état de fonctionner doit être installé près de l'appareil et doit être facilement accessible.
- Le branchement sur le secteur doit être effectuée selon la tension et de la puissance requises, l'appareil doit être mis à la terre.
- L'utilisation de cet appareil doit être effectuée en respectant toutes les mesures de sécurité. En cas de dysfonctionnement de l'équipement, arrêtez immédiatement son utilisation et contactez un technicien qualifié.
- Cet appareil doit être correctement installé et réglé avant l'utilisation. Après une inspection minutieuse, vous pouvez commencer à utiliser l'appareil.
- Débranchez l'alimentation électrique et laissez l'équipement refroidir complètement avant de procéder au démontage.

UTILISATION

- Plantez la viande préparée sur la broche, remettez-la sur la base, puis insérez la partie supérieure de la broche dans le tube de fixation au-dessus. Réglez et fixez la position de la broche par rapport aux éléments chauffants.
- Mettez l'interrupteur dans la position "Allumé".
- Contrôlez le processus de la cuisson de la viande en tournant la broche avec la viande.
- Si la viande est suffisamment cuite et recouverte d'une croûte appétissante, coupez-en avec un couteau tranchant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de couper l'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Attendez que l'équipement soit complètement refroidi.
- Utilisez un chiffon mouillé ou une lingette de nettoyage. Ne nettoyez jamais les éléments chauffants.
- Il est interdit de rincer l'appareil sous un jet d'eau!
- Il est interdit d'utiliser les détergents agressifs pour le nettoyage de l'appareil!

VERIFICATION QUOTIDIENNE

Vérifiez l'appareil avant et après l'utilisation. Assurez-vous que l'équipement est en position stable avant son utilisation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas usé ou endommagé. Pendant le travail, assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeur ou de bruit anormal.

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare con essa, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

FUNZIONE

Il presente apparecchio è stato progettato all'uso presso le imprese di ristorazione per la preparazione di shawerma/doner kebab.

SICUREZZA

Il presente apparecchio è stato progettato in considerazione alle ultime innovazioni tecnologiche ed è stato prodotto secondo gli standard di sicurezza più moderni. Tuttavia, usando il presente apparecchio bisogna prestare particolare attenzione al problema della sicurezza. L'uso improprio o il comportamento negligente durante l'uso dell'apparecchio potranno portare alle conseguenze piuttosto gravi, quindi, bisogna essere molto attenti ed estremamente prudenti utilizzando questo dispositivo.

ATTENZIONE!

L'installazione e l'uso di questo apparecchio possono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che:

- è stato debitamente istruito e che sa come utilizzare il presente apparecchio;
- ha letto ed ha compreso tutti i consigli riferiti all'uso del dispositivo;
- è stato istruito sulle norme di sicurezza.

Avvertimento: rischio di incendio

Nel locale dove sarà usato l'apparecchio non devono essere presenti sostanze combustibili ed infiammabili. Ciò comprende le scope, gli stracci, i materiali lubrificanti, la carta da imballaggio e i cavi elettrici.

Avvertimento: realizzare la messa a terra

Questo apparecchio è dotato di una spina a tre poli per proteggere l'utente da scosse elettriche e deve essere collegato direttamente a una presa a tre poli con un contatto di messa a terra. Non tagliare e non staccare il contatto della messa a terra dalla spina.

SCHEDA TECNICA

Modello	Alimentazione, V	Potenza, KW	Ingombro, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

PER GARANTIRE LA SICUREZZA

- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie piana orizzontale. La distanza minima dagli oggetti più vicini a destro e a sinistro deve essere almeno di 10 cm. Un interruttore funzionante deve essere montato vicino al dispositivo e deve essere facilmente accessibile.
- Il collegamento al circuito elettrico deve essere eseguito in considerazione alla tensione e alla potenza richieste, il dispositivo deve essere collegato al circuito di messa a terra.
- L'utilizzo del presente dispositivo deve essere eseguito nel rispetto di tutti i requisiti di sicurezza. Nel caso del funzionamento inadeguato dell'apparecchiatura, interrompere immediatamente l'utilizzo e consultare un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere installato ed impostato correttamente prima dell'inizio dell'utilizzo. Dopo un controllo approfondito, è possibile iniziare l'utilizzo del dispositivo.
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione e lasciare che l'apparecchiatura si raffreddi completamente prima di iniziare lo smontaggio.

USO

- Infilare la carne preparata sullo spiedino, rimettere lo spiedino sulla base, quindi inserire la parte superiore dello spiedino nel tubo di fissaggio sulla parte superiore. Regolare e fissare la posizione dello spiedino con la carne rispetto agli elementi riscaldanti.
- Mettere l'interruttore nella posizione «ON».
- Controllare la frittura della carne girando lo spiedino.
- Quando la carne sarà sufficientemente cotta e sulla sua superficie sarà formata una deliziosa crosticina, tagliare la carne con un coltello ben affilato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina d'alimentazione prima di cominciare la pulizia. Attendere quando il dispositivi si raffreddi completamente.
- Per fare la pulizia utilizzare uno straccio oppure un panno umidi. Mai pulire gli elementi riscaldanti.
- Non lavare il dispositivo con un getto d'acqua corrente!
- È vietato utilizzare per la pulizia i detergenti aggressivi!

CONTROLLI QUOTIDIANI

Controllare il dispositivo prima e dopo l'utilizzo. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che l'apparecchiatura sia in una posizione stabile. Controllare che il cavo elettrico non sia danneggiato oppure consumato. Durante il funzionamento, controllare che non vi siano odori o rumori anomali.

GODĀTAIS KLIENT!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīsties ar šo tehnisko pasi un saglabāiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atviegos jūsu darbu ar iekārtu.

PIELIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek izmantota šauras pagatavošanai.

DROŠĪBA

Šī iekārta ir izstrādāta, ņemot vērā jaunākās tehnoloģiskās inovācijas, un ražota, ievērojot mūsdienu drošības standartus. Tomēr, izmantojot šo iekārtu, īpaša uzmanība jāpievērš drošības jautājumam. Nepareiza izmantošana vai nolaidīga attieksme aprīkojuma izmantošanas laikā var izraisīt nopietnas sekas, tāpēc, izmantojot šo iekārtu, vienmēr esiet uzmanīgi un ievērojiet īpašu piesardzību.

UZMANĪBU!

Šīs iekārtas uzstādīšana un ekspluatācija jāveic tikai kvalificētam personālam, kas:

- ir saņēmis instruktāžu un zina, kā ekspluatēt šo iekārtu;
- ir izlasījis un sapratis visas iekārtas lietošanas instrukcijas;
- ir saņēmis instruktāžu par drošības tehniku.

Brīdinājums. Ugunsgrēka rašanās draudi

Telpā, kur tiek veikta uzstādīšana, nedrīkst atrasties degošas un ugunsnedrošas vielas. Tās ir slotas, lupatas, eļļošanas materiāli, ietinamais papīrs un barošanas vadi.

Brīdinājums. Iekārtai jābūt iezemētai

Šī iekārta ir aprīkota ar trīs tapu kontaktdakšu, lai aizsargātu lietotāju pret elektriskās strāvas triecienu, un tai jābūt pieslēgtai tieši iezemētai kontaktrozetei ar trim kontaktiem. Nedrīkst nogriezt un noņemt zemējuma kontaktu no kontaktdakšas.

SPECIFIKĀCIJA

Modelis	Spriegums, V	Jauda, kW	Izmēri, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

JŪSU DROŠĪBAI

- Iekārta jāuzstāda uz līdzenas, horizontālas virsmas. Minimālajam attālumam līdz tuvākajiem priekšmetiem no labās un kreisās puses jābūt vismaz 10 cm. Iekārtas tuvumā jābūt uzstādītam slēdzim darba kārtībā, un tam jābūt viegli pieejamam.
- Pieslēgšana barošanas tīklam jāveic, ievērojot nepieciešamo spriegumu un jaudu; iekārtai jābūt iezemētai.

- Šīs iekārtas ekspluatācija jāveic, ievērojot visus drošības pasākumus. Ja iekārta nedarbojas pareizi, nekavējoties pārtrauciet tā izmantošanu un vērsieties pie kvalificēta speciālista.
- Pirms šīs iekārtas ekspluatācijas sākšanas tā pareizi jāuzstāda un jāiestata. Pēc rūpīgas apskates var sākt iekārtas ekspluatāciju.
- Atslēdziet barošanu un pirms demontāžas ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist.

EKSPLUATĀCIJA

- Sagatavoto gaļu uzspaudiet uz iesma, uzlieciet to atpakaļ uz pamatnes, pēc tam ievietojiet iesma augšdaļu fiksējošajā caurulītē no augšas. Noregulējiet un nofiksējiet iesmu ar gaļu attiecībā pret sildelementiem.
- Pagrieziet slēdzi pozīcijā “Ieslēgts”.
- Kontrolējiet gaļas cepšanas procesu, grozot iesmu ar gaļu.
- Kad tā ir pietiekami sacepusies un ir izveidojusies garda kārtiņa, ar asu nazi nogrieziet to.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas obligāti atslēdziet barošanu. Ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist.
- Tīrīšanai izmantojiet mitru drānu vai salveti. Nekādā gadījumā neveiciet sildelementu tīrīšanu.
- Iekārtu aizliegts mazgāt zem ūdens strūkļas!
- Tīrīšanai aizliegts izmantot agresīvus mazgāšanas līdzekļus!

IKDIENAS PĀRBAUDE

Pārbaudiet iekārtu pirms un pēc izmantošanas. Pirms izmantošanas pārbaudiet, vai iekārta ir stabila. Pārliedzinieties, ka barošanas vads nav nolietojies un nav bojāts. Darba laikā pārliedzinieties, ka nav jūtama neparasta smaka vai nav dzirdams trokšnis.

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamasi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

PASKIRTIS

Šis įrenginys skirtas naudoti viešojo maitinimo įstaigose ir yra naudojamas gaminti šavarmą.

SAUGA

Šis prietaisas sukurtas atsižvelgiant į naujausias technologines inovacijas ir pagamintas laikantis naujausių saugos standartų. Tačiau naudojant šį įrenginį, saugai turėtų būti skiriamas ypatingas dėmesys. Netinkamas įrenginio naudojimas arba aplaidumas gali sukelti rimtų padarinių, todėl dirbdami su šiuo prietaisu visada būkite atidūs ir ypač atsargūs.

DĖMESIO!

Šio įrenginio montavimą ir eksploatavimą turi atlikti tik kvalifikuotas personalas, kuris:

- yra apmokytas ir žino, kaip naudoti šį įrenginį;
- perskaitė ir suprato visas įrenginio naudojimo instrukcijas;
- baigė saugos mokymus.

Įspėjimas: gaisro pavojus

Patalpoje, kurioje montuojamas įrenginys, neturėtų būti įsiliepsnojančių ir degių medžiagų. Įskaitant šluotas, skudurų, tepalus, vyniojamąjį popierių ir elektros laidus.

Įspėjimas: įrenginį būtina įžeminti

Šiame įrenginyje yra trijų kontaktų elektros kištukas, skirtas apsaugoti vartotoją nuo elektros smūgio. Jis turi būti tiesiogiai prijungtas prie įžeminto trijų kontaktų elektros tinklo lizdo. Nenujunkite ir nešalinkite įžeminimo kontakto iš elektros kištuko.

SPECIFIKACIJA

Modelis	Įtampa, V	Galia, kW	Matmenys, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

JŪSŲ SAUGAI

- Įrenginys turi būti pastatytas ant lygaus horizontalaus paviršiaus. Mažiausias atstumas iki artimiausių daiktų iš dešinės ir iš kairės turi būti ne mažiau 10 cm. Tvarkingas jungiklis turi būti įrengtas šalia prietaiso ir turi būti lengvai pasiekiamas.
- Prijungimas prie elektros tinklo turi būti atliekamas atsižvelgiant į reikalingą įtampą ir galią, įrenginys turi būti įžemintas.

- Šis įrenginys turi būti eksploatuojamas laikantis visų saugos priemonių. Jei įrenginys neveikia tinkamai, nedelsdami nutraukite jį naudoti ir kreipkitės į kvalifikuotą specialistą.
- Prieš naudojimą šis įrenginys turi būti tinkamai sumontuotas ir paruoštas darbui. Po kruopštaus patikrinimo galite pradėti naudoti įrenginį.
- Prieš išmontuodami, išjunkite elektros maitinimą ir leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.

NAUDOJIMAS

- Paruoštą mėsą sumaukite ant iešmo, įstatykite iešmą atgal ant pagrindo, tada viršutinį iešmo galą įdėkite į fiksuojantį vamzdį viršuje. Sureguliuokite ir užfiksuokite iešmo su užmauta mėsa vietą kaitinimo elementų atžvilgiu.
- Pasukite jungiklį į įjungtą padėtį.
- Kontroliuokite mėsos kepimo procesą, sukdami iešmą su mėsa.
- Kai mėsa pakankamai išsikeps ir susidarys gardi plutelė, nupjaukite ją aštriu peiliu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami įrenginį būtinai išjunkite jį iš elektros tinklo. Palaukite, kol įrenginys visiškai atvės.
- Valykite drėgna šluoste arba servetėle. Niekada nevalykite kaitinimo elementų.
- Draudžiama plauti prietaisą po tekančiu vandeniu!
- Valymui draudžiama naudoti agresyvias valymo priemones!

KASDIENIS PATIKRINIMAS

Patikrinkite įrenginį prieš ir po naudojimo. Prieš naudojimą įsitikinkite, kad įrenginys yra stabilioje padėtyje. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra susidėvėjęs ar pažeistas. Darbo metu įsitikinkite, kad nėra pašalinių kvapų ar triukšmo.

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dokonałicie Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Zanim zaczniesz z nim pracować, koniecznie zapoznaj się z aktualnym Paszportem urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia i uniknąć obrażeń personelu obsługującego.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

PRZEZNACZENIE

Sprzęt ten jest przeznaczony do użytku w zakładach żywienia zbiorowego i jest używany do przygotowywania shawarmy.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie to zostało zaprojektowane z myślą o najnowszych innowacjach technologicznych oraz jest produkowane z uwzględnieniem współczesnych standardach bezpieczeństwa. Należy jednak zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo podczas użytkowania tego sprzętu. Nieprawidłowe użycie lub zaniedbanie w pracy z tym urządzeniem może doprowadzić do poważnych konsekwencji, dlatego należy zawsze zachować ostrożność i uwagę podczas korzystania z tego urządzenia.

UWAGA!

Instalacja i obsługa tego urządzenia powinna być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który:

- został przeszkolony i dokładnie wie, jak obsługiwać ten sprzęt;
- przeczytał i zrozumiał wszystkie instrukcje obsługi urządzenia;
- został przeszkolony w zakresie BHP.

Ostrzeżenie: istnieje ryzyko pożaru

Pomieszczenie, gdzie będzie montowane urządzenie, powinno być wolne od substancji palnych i łatwopalnych. W tym również nie należy tam trzymać mopy, szmaty, smary, papier do pakowania i przewody elektryczne.

Ostrzeżenie: urządzenie musi zostać uziemione.

Urządzenie to jest wyposażone w 3-pinową wtyczkę, zabezpieczającą użytkownika przed porażeniem prądem elektrycznym i powinno być podłączone bezpośrednio do uziemionego gniazda 3-pinowego. Nie wolno odcinać lub usuwać kontaktu z masą z wtyczki.

CHARAKTERYSTYKA

Model	Napięcie, V	Moc, kW	Wymiary, mm
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie musi być zainstalowane na płaskiej, poziomej powierzchni. Minimalna odległość do najbliższych obiektów po prawej i lewej stronie powinna wynosić, co najmniej, 10 cm. Poprawnie działający wyłącznik powinien być zainstalowany w pobliżu urządzenia i łatwo dostępny.
- Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być wykonane zgodnie z wymaganym napięciem i mocą, a urządzenie powinno być uziemione.
- Urządzenie to musi być używane z zachowaniem wszelkich środków bezpieczeństwa. Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy natychmiast przerwać jego pracę i skontaktować się z wykwalifikowanym fachowcem.
- Urządzenie to musi być prawidłowo zainstalowane i skonfigurowane przed początkiem użycia. Po dokładnym sprawdzeniu, można rozpocząć korzystanie z urządzenia.
- Przed demontażem należy odłączyć zasilanie i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

EKSPLUATACJA

- Nawlec przygotowane mięso na rożnie, umieścić je z powrotem na podstawie, a następnie włożyć górną część rożna do rurki mocującej od góry. Wyreguluj i zabezpiecz położenie rożna z mięsem w stosunku do elementu grzejnego.
- Ustaw przełącznik w pozycji "Włączono".
- Kontroluj proces pieczenia mięsa poprzez obracanie rożna z mięsem.
- Jeśli mięso jest dobrze wypieczone i pokryte apetyczną skórką, odetnij jego kawałek ostrym nożem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć zasilanie. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do czyszczenia należy używać wilgotnej szmatki lub serwetki. Nigdy nie czyść elementów grzejnych.
- Nie płucz urządzenia pod strumieniem wody!
- Nie wolno używać agresywnych środków do czyszczenia!

CODZIENNE SPRAWDZANIE

Sprawdź urządzenie przed i po użyciu. Przed użyciem upewnij się, że sprzęt znajduje się w stanie stabilnym. Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest zużyty lub uszkodzony. Sprawdź, czy podczas pracy nie ma obcego zapachu lub hałasu.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления шаурмы.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Данное устройство разработано с учетом последних технологических инноваций и произведено с учетом современных стандартов безопасности. Тем не менее, следует уделить особое внимание вопросу безопасности при использовании данного оборудования. Неправильное использование или халатное отношение при использовании оборудования может привести к серьезным последствиям, поэтому всегда будьте внимательны и предельно осторожны при эксплуатации данного устройства.

ВНИМАНИЕ!

Установка и эксплуатация данного оборудования должна выполняться только квалифицированным персоналом, который:

- прошел инструктаж и знает, как эксплуатировать данное оборудование;
- прочитал и понял все инструкции по использованию оборудования;
- прошел инструктаж по технике безопасности.

Предупреждение: опасность возникновения 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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
HKN-GRM20	220	4	450x600x582
HKN-GRM30	220	6	450x600x762

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устройство должно быть установлено на ровной горизонтальной поверхности. Минимальное расстояние до ближайших предметов с правой и левой стороны должно быть не менее - 10 см. Исправный выключатель должен быть установлен возле устройства и должен быть легко доступен.
- Подключение к электросети должно быть осуществлено согласно требуемому напряжению и мощности, устройство должно быть заземлено.
- Эксплуатация данного устройства должна осуществляться при соблюдении всех мер безопасности. В случае неправильного функционирования оборудования, немедленно прекратите его использование и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Это устройство должно быть правильно установлено и настроено перед началом эксплуатации. После тщательного осмотра можно приступить к эксплуатации устройства.
- Отключите электропитание и позвольте оборудованию полностью остыть, прежде чем осуществить демонтаж.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Насадите подготовленное мясо на вертел, установите его обратно на основание, затем вставьте верхнюю часть вертела в фиксирующую трубку сверху. Отрегулируйте и зафиксируйте положение вертела с мясом относительно ТЭНов.
- Поверните переключатель в положение «Включено».
- Контролируйте процесс прожарки мяса, поворачивая вертел с мясом.
- При достаточном подпекании и покрытии мяса аппетитной корочкой, срежьте его с помощью острого ножа.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой обязательно отключите питание. Дождитесь, пока оборудование полностью остынет.
- Используйте влажную тряпочку или салфетку для очистки. Никогда не очищайте нагревательные элементы.
- Запрещено промывать устройство под струей воды!
- Запрещено использовать для очистки агрессивные моющие средства!

ЕЖЕДНЕВНАЯ ПРОВЕРКА

Проверяйте устройство до и после использования. Перед использованием убедитесь, что оборудование находится в устойчивом положении. Убедитесь, что шнур питания не изношен и не поврежден. Во время работы убедитесь, что отсутствует посторонний запах или шум.