

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ

МОДЕЛИ:

CP-SG20, CP-SG30,

CP-SGA30

­­



СОДЕРЖАНИЕ

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc515359356)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc515359357)

[3. ВНЕШНИЙ ВИД И ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ 3](#_Toc515359358)

[4. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc515359359)

[5. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 4](#_Toc515359360)

[6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4](#_Toc515359361)

[7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 5](#_Toc515359362)

[8. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 5](#_Toc515359363)

[9. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 5](#_Toc515359364)

### ****ВВЕДЕНИЕ****

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего 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.

### ****ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ****

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

Далее установите термостаты на максимальное значение, включите оборудование и подождите 5-10 минут. Данная процедура отжига удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Проветрите помещение.

**ВНИМАНИЕ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;

- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!

Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!

Никогда не загораживайте и не перекрывайте вентиляционные отверстия!

Оборудование не предназначено для встраивания!

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

### ****БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ****

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;

- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;

- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования;

- оборудование установлено на ровной горизонтальной поверхности;

- минимальное расстояние до ближайших предметов со всех сторон не менее 10 см;

- выключатель и предохранитель исправны и находятся в легкой доступности.

### ****ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модель** | **Напряжение, В** | **Мощность, кВт** | **Скорость вращения, об/мин** | **Габариты, мм** |
|  CP-SG20 | 220 | 4 | вручную | 450x600x582 |
|  CP-SG30 | 220 | 6 | вручную | 450x600x762 |
| CP-SGA30 | 380+220 | 9,9 | 2,5 (электропривод) | 534x607x960 |

### ****ЭКСПЛУАТАЦИЯ****

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

Модель HKN-GR30 оснащена электрическим приводом для автоматического вращения вертела. Если Вы используете эту модель, то подключите привод к сети питания, вертел начнет вращаться.

Подключите питание ТЭНов. Поверните регуляторы температуры по часовой стрелке, выбрав необходимую температуру. Каждая нагревательная секция может регулироваться отдельно.

Подбирайте температуру исходя из особенностей подготовленного мяса.

Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым поддерживая заданную температуру.

Модель HKN-GR30 оснащена электрическим приводом для автоматического вращения вертела. Если Вы используете эту модель, то подключите привод к сети питания, вертел начнет вращаться.

Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

### ****УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ****

**ВАЖНО:** при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

**ВАЖНО:** запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

**ВАЖНО:** запрещается промывать оборудование под струей воды, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.

**ВАЖНО:** запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

**ВАЖНО:** если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности. Желательно провести кратковременную процедуру отжига, как перед первым включением.­­

* 1. Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
	2. Дайте оборудованию остыть.
	3. Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

### ****ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ****

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов. Изделия в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, их следует поместить на хорошо проветриваемом складе, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.

****