



Гриль роликовый HD-G5-7-9-11



Инструкция по эксплуатации

Техническая характеристика

Модель	Кол-во роликов	Кол-во регуляторов мощности	Мощность, кВт	Размеры, мм
HD-G5	5	1	0,40	580x225x225
HD-G7	7	2	0,56	580x305x225
HD-G9	9	2	0,72	580x385x225
HD-G11	11	2	0,88	580x465x225

ВНИМАНИЕ

Это оборудование разработано и произведено для коммерческого использования только квалифицированным персоналом.

1. УСТАНОВКА

Напряжение для гриля указано на заводской табличке. Оборудование будет работать только на переменном токе в указанных пределах.

ВНИМАНИЕ

Не подключайте оборудование к постоянному току (DC).

Если гриль подключен к перегруженной линии, он не будет работать должным образом. После установки оборудование должно быть установлено на устойчивой поверхности.

2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для удобства, все модели роликовых грилей разделены на две независимые секции.

Регулятор справа контролирует нагрев дальних роликов, а регулятор слева - нагрев ближних роликов. Индикаторы рядом с каждым регулятором показывают включена ли секция. Каждая секция управляется с помощью регулятора.

Перед первым использованием необходимо вымыть все ролики очищающим средством, а затем протереть чистой влажной губкой. Всегда используйте только хот-доги или сосиски произведенные для гриля.

Не держите хот-доги при низкой температуре более двух часов. Если вы удерживаете их более двух часов они должны быть разморожены перед использованием.

ВНИМАНИЕ

Используйте только пластиковый или деревянный инвентарь при работе с грилем, так как металл может поцарапать ролики.

НЕ РАБОТАЙТЕ на гриле **БЕЗ** жирового лотка.

Время приготовления может меняться в зависимости от исходных температур и качества продукта.

Для достижения хороших результатов при приготовлении хот-догов следуйте следующим указаниям:

1. Высокая загрузка — Установите оба регулятора на высокую температуру и заполните ролики до отказа.
2. Средняя загрузка — Уменьшите нагрев до средней температуры по мере необходимости.

3. ОЧИСТКА

Выключите нагрев и дождитесь остывания. Протрите ролики чистой влажной губкой. Вытирайте в направлении от края и заканчивайте на середине ролика.

Поверните гриль и снимите жировой лоток, потянув вперед на переднем крае. Очищайте гриль периодически чтобы обеспечить длительный срок службы и хорошую производительность, а также для поддержания гриля в чистоте. Очистите гриль с внешней стороны используя моющее средство или не абразивный очиститель.

ВНИМАНИЕ

НИКОГДА не используйте острые предметы, металлические щетки или абразивные чистящие средства для очистки роликов, так как это может поцарапать ролики или повредить подшипники и привести к прекращению гарантии.

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Свяжитесь с продавцом для необходимого технического обслуживания или ремонта.

