

Гриль карусельный для кур VCR-812

Предупреждение:

1. Перед началом эксплуатации этот аппарат должен быть безопасно заземлен.

2. В процессе приготовления температура в камере достигает свыше 100 ℃, поэтому нельзя допускать попадания брызг холодной воды на горячее стекло.

3. При использовании аппарата необходимо надевать хорошие защитные перчатки, чтобы избежать ожогов.

4. Нельзя использовать распылитель воды для очистки аппарата.

Электрические печи барбекю серии VCR вобрали в себя лучшие черты аналогичных аппаратов зарубежных производителей, они имеют современный дизайн, продуманную конструкцию, с ними легко работать, они хорошо нагреваются и экономно потребляют энергию. На дверце печи установлено высокотемпературное стекло, которое может выдерживать температуры свыше 300°C, отверстие оборудовано освещением, и в процессе приготовления можно следить за состоянием продукта. Эти аппараты также можно использовать, когда продукты барбекю нужно вращать и следить за состоянием продукта. Эти печи подходят для использования в заведениях фастфуда и специализированных ресторанах барбекю.

Название	Модель	Напряжение	Мощность	Размеры
Гриль карусельный для кур	VCR-812	220В/50Гц	4,5 кВт	810*630*610 мм
Гриль карусельный для кур	VCR-815	220В/50Гц	6 кВт	1010*630*880 мм

Основные параметры

Транспортировка и хранение

В процессе транспортировки с аппаратом следует обращаться бережно и не допускать сильных встрясок и вибраций. Упакованную электрическую печь нельзя долгое время хранить на открытом воздухе, она должна храниться в хорошо проветриваемом складском помещении, в котором отсутствуют коррозионно-активные газы. Аппарат нельзя переворачивать, и в случае временного хранения на открытом воздухе аппарат нужно защитить от дождя.

Установка

1. Печь барбекю нужно установить на ровном месте, с обеих сторон должно быть расстояние до стенок не менее 10 см, а расстояние от задней панели до стен не менее 20 см, окружающие стены, перегородки и другие элементы интерьера должны быть из негорючего материала (кирпичная

стенка и т.п.)

2. Напряжение в сети электропитания должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке на аппарате.
3. Рядом с аппаратом следует установить соответствующее оборудование, подходящий выключатель электропитания и плавкий предохранитель. Пользователи не должны для своего удобства размещать различные предметы перед выключателем, так как это снижает безопасность.
4. Сзади внизу печи находится устройство подключения эквипотенциального соединения, к которому нужно подключить медный проводник сечением не менее 2,5 мм².
5. Провод заземления оборудования (желтая и зеленая линия) и клеммы питания нужно подключить к соответствующим разъемам. Заземление должно быть выполнено по нормативам электробезопасности с использованием медных болтов.
6. Перед первым использованием необходимо проверить все электрические компоненты, электрическую печь барбекю, а также обеспечение надежного заземления.
7. При замене шнура электропитания необходимо использовать шнур той же модели, и для замены привлечь квалифицированного электрика.
8. Установку, подключение и техническое обслуживание электрической печи должен производить электрик с соответствующей квалификацией.

Эксплуатация

1. На передней панели аппарат располагаются органы управления, которыми можно регулировать параметры приготовления.
2. Включите питание, загорится индикатор электропитания, установите ручку термостата на нужную температуру, после этого загорится

индикатор нагревания, на печь начнет подаваться напряжение, нагревательные трубки начнут нагреваться, и когда температура достигнет установленного значения, термостат автоматически отключит подачу напряжения, оранжевый индикатор нагревания погаснет, и нагревательные трубки перестанут греться. После того, как температура немного уменьшится, на печь снова начнет подаваться напряжение, загорится индикатор нагревания, нагревательные трубки снова начнет нагреваться, температура будет повышаться, и, таким образом, этот цикл включения-отключения будет постоянно повторяться, поддерживая нужную температуру с точностью в установленном диапазоне.

3. Если необходимо освещение для лучшего наблюдения за приготовляемым продуктом, то включите выключатель освещения.
4. В процессе приготовления продукта откройте поворотный переключатель так, чтобы для получения хороших результатов продукт нагревался равномерно. После завершения приготовления продукта их нужно остановить до того, как они повернут продукт.
5. Своевременно и без промедления очищайте масляную ванну, масло не должно превышать 1/3 от объема ванны, чтобы не допустить переливания.
6. Температура регулируется в соответствие с приготовляемым продуктом; прожаривайте продукт до желаемого результата.
7. Если при эксплуатации аппарата обнаружится, что термостат ограничен в перемещении, или обнаружится какая-либо другая неполадка, то аппарат нужно остановить, выявить причину, устранить неисправность, затем нажать кнопку перезагрузки температуры, и продолжить использовать аппарат.

Очистка и техническое обслуживание

1. Чтобы исключить риск несчастного случая, перед очисткой и техническим обслуживанием необходимо выключить электропитание.
2. В конце рабочего дня поверхности печи чистите влажной салфеткой, смоченной в растворе нейтрального моющего средства. Строго запрещается направлять струю воды на силовой блок, иначе электрооборудование может выйти из строя.

3. Необходимо своевременно удалять воду из масляной ванны, чтобы не допустить переполнения масляной ванны.