



ПАСПОРТ

**АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СОСИСОК В ЯЙЦЕ**

Модель: HKN-GEW10



ВВЕДЕНИЕ

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 травм 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 сосисок в яйце.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Кол-во сосисок, шт	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
HKN-GEW10	10	220	1,6	410x200x230

УСТАНОВКА

Условия установки

Устройство должно устанавливаться в хорошо проветриваемом месте.

Размещение оборудования

- устройство может быть установлено у стены, расстояние до стены должно быть не менее 100мм;
- необходимо обеспечить ровную горизонтальную поверхность для установки;
- необходимо обеспечить соответствующую вытяжку.

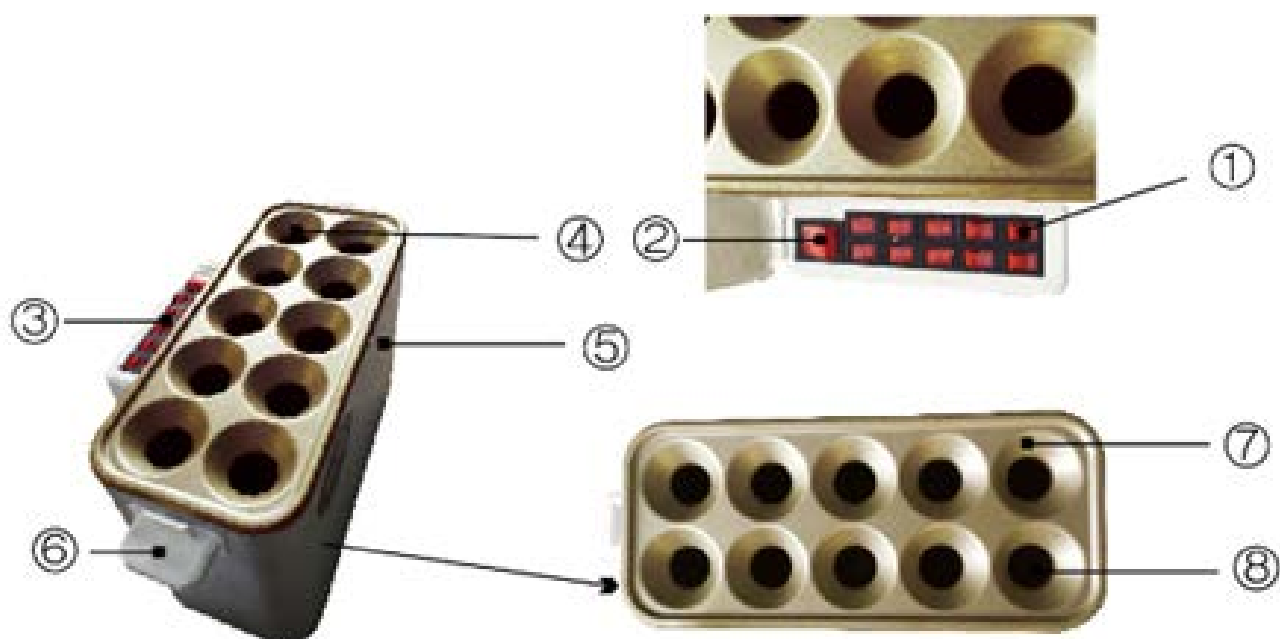
Внимание!

✳️ Установка и техническое обслуживание оборудования должны выполняться специалистами по установке с соответствующей квалификацией или специалистами по установке, уполномоченными поставщиком.

Внимание!

✳️ Перед подключением устройства убедитесь в том, что сеть питания соответствует требуемым характеристикам.

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И КОМПОНЕНТЫ



- | | |
|---|---|
| 1. Переключатель питания для каждого отсека | 5. Корпус |
| 2. Общий переключатель питания | 6. Ручка |
| 3. Защитная крышка блока переключателей | 7. Воронка отсека приготовления сосиски |
| 4. Отсек для приготовления сосиски | 8. Отверстие отсека приготовления сосиски |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите устройство к сети питания.
2. Переведите общий переключатель питания в положение «Включено».
3. Переведите переключатель нужного отсека/отсеков в положение «Включено».
4. Подождите 15-30 секунд, пока выбранные отсеки разогреются.
5. Добавьте немного растительного масла в разогретый отсек. Это необходимо делать перед приготовлением каждой порции.
6. Подготовьте необходимое количество сосисок, очистите их от пищевой оболочки и нанижите на деревянные шпажки/шампуры.
7. Разбейте в кружку сырое яйцо, а затем влейте его в разогретый отсек. Не заливайте в отсек больше 1 яйца. Предварительно яйцо можно перемешать и добавить к нему специй.
8. Аккуратно вставьте в отсек с яйцом сосиску. Опускайте сосиску не слишком быстро, чтобы яйцо не выбежало и равномерно обернуло сосиску со всех сторон.
9. Подождите немного, пока яйцо и сосиска приготовятся.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И УХОД

- Запрещается выполнять техническое обслуживание с включенным электропитанием.
- Запрещается промывать устройство под струей воды, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.
- Запрещается мыть какие-либо металлические детали чистящими средствами
- После использования необходимо своевременно очищать рабочие поверхности, чтобы обеспечить гигиеничность оборудования.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов; упакованные изделия запрещается долгое время хранить на открытом воздухе, их следует поместить на хорошо проветриваемый склад. При хранении на временном складе предусмотреть меры для защиты от дождя.