Maquina de shawarma a gas

Instrucciones

Este producto tiene una alta eficiencia, ahorra energía, protege el medio ambiente y es fácil de operar. El quemador tiene Se ha diseñado y probado y puede mejorar enormemente la eficiencia de cocción. Además, es fácil de limpiar porque el La salsa que queda en ambos lados del quemador puede caer en una bandeja recogedora de aceite.



Cálido:

Atención a mantener la habitación ventilada, ya que este producto

Puede elevar la temperatura de la habitación cuando está en funcionamiento.

1. Parámetros del producto

Modelo	Válvula de gas	Quemador	Tamaño	Combustible
GSG-950	Baja presión	4	540×630×950	GLP
GSG-1050A	Baja presión	5	540*630*1050	GLP

2. Atención

a) Queda estrictamente prohibido utilizar gas de presión alta o media.

b) Adoptar gas licuado de petróleo en botella.

c) No utilice el tubo rociador para limpiarlo.

3. Guía de uso

a) Coloque la comida en el tenedor para barbacoa, conecte el suministro de gas y haga que el motor eléctrico funcione normalmente, luego presione la perilla y gírela en sentido antihorario para encender. (Nota: presione el botón y gírelo hacia el fuego durante cinco a diez minutos por primera vez para que el aire remanente pueda ventilarse. Luego gírelo nuevamente hacia el fuego hasta que se encienda durante cinco a diez minutos).

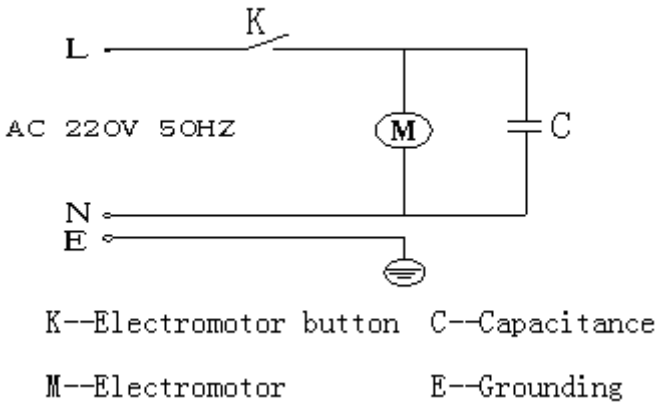
b) La llama de color azul celeste se mueve de adelante hacia atrás durante el encendido, lo cual es normal. Luego se volverá roja, lo cual es el calor radiante de los rayos infrarrojos.

c) Coloque un tercio de agua en el recipiente con aceite antes de asar para mantener el buen color de los alimentos y evitar que el aceite humee.

d) La potencia del fuego se puede ajustar mediante la perilla para satisfacer las necesidades del usuario.

e) Gire la válvula de gas en el sentido de las agujas del reloj hasta el límite cuando termine su trabajo. Mientras tanto, corte el suministro eléctrico. fuente de alimentación para garantizar la seguridad.

4. Diagrama del principio de electricidad:



5. Limpieza y cuidado

a) La parrilla se puede limpiar mediante un fregado.

b) Utilice un cepillo suave para limpiar la placa quemada de rayos infrarrojos por temor a dañarla.

c) Se debe cuidar utilizando dos o tres veces después de que se enfríe.

6. Servicio

El plazo de validez de la “garantía triple” es: seis meses (sin incluir daños provocados por el hombre) (Modificación o ajuste de las instrucciones, perdón por no notificarlo).

7. Despiece

No.	Item Name
1	Oil tray
2	Oil tray plate
3	Pipe for support
4	screw
5	skewer
6	burner
7	nozzle
8	pipe fixing screw
9	round plate
10	skewer fixing A
11	skewer fixing B
12	connection
13	plate for fixing the motor
14	Front panel
15	motor
16	Gas pipe
17	Gas valve
18	gas knob
19	Rubber feet

