



HURAKAN

ПАСПОРТ

РОЛИКОВИЙ ГРИЛЬ

МОДЕЛІ: HKN-GW5M, HKN-GW7M

HKN-GW9M, HKN-GW11M

1. Вступ

Гриль відрізняється стильною, продуманою конструкцією, зручний в експлуатації, швидко нагрівається та може застосовуватись у готелях, торгових центрах, супермаркетах, місцях з великим потоком відвідувачів.

2. Технічні характеристики

Модель	Потужність, кВт	Напруга, В	Габарити (мм)	Вага, кг
HKN-GW5M	1,0	220	580x330x215	7,5
HKN-GW7M	1,4	220	580x330x215	9
HKN-GW9M	1,8	220	460x410x180	13
HKN-GW11M	2,2	220	460x480x180	16

3. Встановлення

3.1 Умови встановлення

Прилад повинен встановлюватися в місці, що добре провітрюється. Простір має бути достатньо для встановлення витяжних ковпаків або витяжного вентилятора.

3.2 Розміщення обладнання

- прилад придатний для вбудованої установки;
- прилад може бути встановлений біля стіни, відстань до стіни має бути не менше ніж 100мм;
- Необхідно забезпечити рівну горизонтальну поверхню для встановлення;
- Необхідно забезпечити відповідну витяжку.

Увага!

Встановлення та технічне обслуговування обладнання повинні виконуватись фахівцями зі встановлення з відповідною кваліфікацією або фахівцями зі встановлення, уповноваженими постачальником.

4. Експлуатація

Поверніть ручку терморегулятора, щоб задати температуру, після вимкнення терморегулятора перейдіть до наступного етапу експлуатації.

5. Техніка безпеки та догляд

5.1 Забороняється виконувати технічне обслуговування з увімкненим електроживленням.

5.2 Забороняється промивати гриль водою, суворо заборонено чищення обладнання із зануренням у воду.

5.3 Забороняється мити будь-які металеві деталі засобами для чищення.

5.4 Після використання необхідно своєчасно очищати робочі поверхні, щоб забезпечити гігієнічність гриля.

6. Технічне обслуговування

6.1 Забороняється використовувати засоби для чищення, що призводять до зносу або корозії поверхні гриля.

6.2 Персонал з технічного обслуговування повинен пройти відповідне навчання, забороняється виконувати технічне обслуговування з невідключеним електроживленням.

6.3 Для забезпечення безпеки та тривалого терміну служби приладу необхідно регулярно видаляти залишки продуктів та бруд. (Рекомендація: не менше одного разу на день).

6.4 Якщо потрібно, чистити сталеві поверхні в добре провітрюваному приміщенні.

6.5 Щодня чистити теплою мильною водою поверхню із нержавіючої сталі, потім ретельно промити (забороняється промивати обладнання струменем води під напором).

6.6 Не використовувати при чищенні миючі засоби; не використовувати інструменти, такі як щітка або йорж, для чищення поверхні з нержавіючої сталі, оскільки залишки заліза можуть призвести до іржавіння. Забороняється використовувати для чищення сталеві поверхні засоби з хлором (білизну, соляну кислоту тощо) навіть у розведеному вигляді.

6.7 Забороняється використовувати корозійні речовини (такі як: хлорид калію). Необхідно чистити поверхню під обладнанням.

6.8 Забороняється вносити зміни до обладнання.

6.9 Обладнання більш ніж на 90% виготовлене з металу (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, металеві пластини з гальванічним покриттям), обладнання вироблено відповідно до чинних стандартів, ці метали можуть бути відправлені на переробку.

7. Переміщення та зберігання

Виріб слід переміщати обережно, щоб уникнути ударів; упаковані вироби забороняється тривалий час зберігати на відкритому повітрі, їх слід помістити на склад, що добре провітрюється, забороняється перевертати. У разі зберігання на тимчасовому складі передбачити заходи для захисту від дощу.