



ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ HOT DOG

Модели: HKN-GW5M, HKN-GW7M

HKN-GW9M, HKN- GW11M

1. Введение

Гриль отличается стильной, продуманной конструкцией, удобен в эксплуатации, быстро нагревается и может применяться в гостиницах, торговых центрах, супермаркетах, местах с большим потоком посетителей.

2. Технические характеристики

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты (мм)	Масса, 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. Установка

3.1 Условия установки

Прибор должен устанавливаться в хорошо проветриваемом месте. Пространства должно быть достаточно для установки вытяжных колпаков или вытяжного вентилятора.

3.2 Размещение оборудования

- прибор пригоден для встроенной установки;
- прибор может быть установлен 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 квалифи-

кацией или специалистами по установке, уполномоченными поставщиком.

4. Эксплуатация

Поверните ручку терморегулятора, чтобы задать температуру, после отключения терморегулятора перейдите к следующему этапу эксплуатации.

5. Требования безопасности и уход

5.1 Запрещается выполнять техническое обслуживание с включенным электропитанием.

5.2 Запрещается промывать гриль водой, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.

5.3 Запрещается мыть какие-либо металлические детали чистящими средствами

5.4 После использования необходимо своевременно очищать рабочие поверхности, чтобы обеспечить гигиеничность гриля.

6. Техническое обслуживание

6.1 Запрещается использовать чистящие средства, приводящие к износу или коррозии поверхности гриля.

6.2 Персонал по техническому обслуживанию должен пройти соответствующее обучение, запрещается выполнять техническое обслуживание с неотключенным электропитанием.

6.3 Для обеспечения безопасности и долгого срока службы прибора необходимо регулярно удалять остатки продуктов и грязь. (Рекомендация: не менее одного раза в день).

6.4 Если потребуется, чистить стальные поверхности в хорошо проветриваемом помещении.

6.5 Ежедневно чистить теплой мыльной водой поверхность из нержавеющей стали, затем тщательно промыть (запрещается промывать оборудование струей воды под напором).

6.6 Не использовать при чистке моющие средства; не использовать инструменты, такие, как щетка или ерш, для чистки поверхности из нержавеющей стали, поскольку остатки железа могут привести к ржавлению. Запрещается использовать для чистки стальной поверхности средства с хлором (белизну, соляную кислоту и т.д.) даже в разведенном виде.

6.7 Запрещается использовать коррозионные вещества (такие как: хлорид калия) Необходимо чистить поверхность под оборудованием.

6.8 Запрещается вносить изменения в оборудование.

6.9 Оборудование более чем на 90% изготовлено из металла (нержавеющая сталь, железо, алюминий, металлические пластины с гальваническим покрытием), оборудование произведено в соответствии с действующими стандартами, эти металлы могут быть отправлены на переработку.

7. 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, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе предусмотреть меры для защиты от дождя.

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, black, sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slightly stylized appearance.