



HURAKAN

HOT DOG ROLLING GRILL HURAKAN HKN-GW5M, HKN-GW7M, HKN-GW9M, HKN- GW11M



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20

EAC CE

1. Einführung

Der Grill verfügt über ein stilvolles, ausgewogenes Design, ist einfach zu bedienen, heizt schnell auf und kann in Hotels, Einkaufszentren, Supermärkten, Orten mit einem großen Besucherfluss verwendet werden.

2. Technische Daten

Modell	Leistung, kW	Spannung, V	Abmessungen (mm)	Gewicht, kg
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. Installation

3.1 Installationsbedingungen

Das Gerät ist an einem gut belüfteten Ort zu installieren. Der Platz sollte ausreichen, um Dunstabzugshauben oder einen Abluftventilator zu installieren.

3.2 Aufstellung des Gerätes

- das Gerät ist für Einbau geeignet;
- das Gerät kann an die Wand aufgestellt werden, der Abstand zur Wand sollte mindestens 100 mm betragen;
- eine flache horizontale Fläche für die Installation ist zu gewährleisten;
- eine angemessene Ablüftung ist sicher zu stellen.

Achtung!

※ Die Installation und Wartung des Gerätes muss von Installateuren mit entsprechenden Qualifikationen oder vom Hersteller autorisierten Installationsspezialisten durchgeführt werden.

4. Betrieb

Drehen Sie den Thermostatknopf, um die Temperatur einzustellen, nach dem Ausschalten des Thermostats gehen Sie zur nächsten Stufe des Betriebs.

5. Sicherheits- und Pflegeanforderungen

- 5.1 Führen Sie keine Wartungsarbeiten bei eingeschaltetem Gerät durch.
- 5.2 Spülen Sie den Grill nicht mit Wasser. Es ist strengstens verboten, das Gerät in das Wasser zu tauchen.
- 5.3 Metallteile nicht mit Reinigungsmitteln waschen.
- 5.4 Nach dem Gebrauch müssen die Arbeitsflächen rechtzeitig gereinigt werden, um die Hygiene des Grills zu gewährleisten.

6. Wartung

- 6.1 Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die zu Abnutzung oder Korrosion der Geräteoberfläche führen.
- 6.2 Das Wartungspersonal muss entsprechend geschult sein, und die Wartung ist bei nicht ausgeschalteter Stromversorgung verboten.
- 6.3 Um die Sicherheit und Langlebigkeit des Gerätes zu gewährleisten, müssen die Produktreste und Verschmutzungen regelmäßig entfernt werden. (Empfehlung: mindestens einmal am Tag).
- 6.4 Bei Bedarf die Stahloberflächen in einem gut belüfteten Bereich reinigen.

- 6.5 Tägliche Reinigungen der Edelstahloberflächen mit warmem Seifenwasser, dann gründlich ausspülen (Gerät nicht mit Wasserstrahl unter Druck spülen).
- 6.6 Verwenden Sie keine Reinigungsmittel zum Reinigen; Verwenden Sie keine Werkzeuge wie Bürste oder Rohrbürste, um die Edelstahloberfläche zu reinigen, da die Reste von Eisen zu Rostbildung führen können. Zum Reinigen der Stahloberflächen keine chlorhaltige (Bleichmittel, Salzsäure usw.) Mittel verwenden, auch nicht in verdünnter Form.
- 6.7 Verwenden Sie keine ätzenden Substanzen (z.B.: Kaliumchlorid). Die Oberfläche unter dem Gerät sollte ebenfalls gereinigt werden.
- 6.8 Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- 6.9 Das Gerät besteht zu mehr als 90 % aus Metall (Edelstahl, Eisen, Aluminium, Metallplatten mit galvanischer Beschichtung), das Gerät ist nach den aktuellen Normen hergestellt, diese Metalle werden zu Recycling übergeben.

7. Transport und Lagerung

Das Gerät sollte vorsichtig bewegt werden, um Stöße zu vermeiden: Verpackte Geräte dürfen nicht für längere Zeit im Freien gelagert werden, sie sollten in einem gut belüfteten Lagerraum abgestellt werden und dürfen nicht umgestürzt werden. Bei Lagerung in einem Zwischenlager die Maßnahmen zum Schutz vor Regen zu ergreifen.

1. Sissejuhatus

Grill eristub stiilse, läbimõeldud konstruktsiooniga, seda on lihtne kasutada, see kuumeneb kiiresti ja seda saab kasutada hotellides, ostukeskustes, supermarketites, suure külaliste vooluga kohtades.

2. Tehnilised andmed

Mudel	Võimsus, kW	Pinge, V	Mõõdud (mm)	Mass, kg
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. Paigaldus

3.1 Paigaldamise tingimused

Seade tuleb paigaldada hästi tuulduvas kohas. Peab olema piisavalt ruumi tõmbeklappi ja tõmbeventilaatori paigaldamiseks.

3.2 Seadme paigaldus

- seade kõlbab sisseehitatud paigalduseks;
- seadet võib paigaldada seina juures, seina ja seadme vahel peab olema vähemalt 100 mm;
- tuleb tagada sile horisontaalne paigalduspind;
- tuleb tagada vastav väljatõmme.

Tähelepanu!

※ Seadme paigaldust ja tehnilist hooldust peavad teostama paigalduse spetsialistid vastava kvalifikaatsiooniga või tarnija poolt volitatud paigalduse spetsialistid.

4. Kasutamine

Temperatuuri seadistamiseks keerake termostaadi nuppu, pärast termostaadi välja lülitamist minge üle järgmisele kasutusetapile.

5. Ohutus- ja hooldusnõuded

- 5.1 On keelatud teostada tehnilist hooldust sisselülitatud elektertoitega.
- 5.2 On keelatud grilli veega pesta, rangelt keelatud seadme puhastamine vette paigaldamisega.
- 5.3 On keelatud metalloosade pesemine puhastusvahenditega
- 5.4 Pärast kasutamist tuleb õigeaegselt tööpinnad puhastada grilli hügieeni tagamiseks.

6. Tehniline hooldus

- 6.1 On keelatud kasutada vahendeid, mis põhjustavad seadme pinna kulumist või korrosiooni.
- 6.2 Tehnilise hoolduse personal peab läbima vastava koolituse, on keelatud teostada tehnilist hooldust väljalülitamata elektritoitega.
- 6.3 Seadme ohutuse ja pikka kasutuseaja tagamiseks tuleb regulaarselt eemaldada toodete jääke ja mustust. vähemalt üks kord päevas).
- 6.4 Vajadusel puhastada pindasid hästi tuulutatavas ruumis.
- 6.5 Igapäevaselt puhastada roostevaba terasest pinda puhta seebiveega, seejärel hoolikalt pesta (on keelatud seadme pesemine surve all oleva veejoaga).
- 6.6 Mitte kasutada puhastamisel pesemisvahendeid; mitte kasutada instrumente, selliseid, nagu hari või toruhari, roostevaba terasest pinnaste puhastamiseks, kuna metalli jäänused võivad põhjustada roostetamist. Terasest pinnase puhastamiseks on keelatud kasutada vahendeid, mis sisaldavad kloori (valgedust, vesinikkloriidhappet jne) isegi lahustatud kujul.

- 6.7 On keelatud kasutada selliseid korrosioonitekitavaid aineid (selliseid nagu: kaaliumkloriid) Tuleb puhastada pinnast seadme all.
- 6.8 On keelatud seadmesse muudatuste sisendamine.
- 6.9 Seade koosneb rohkem kui 90% metallist (roostevaba teras, metall, alumiinium, metallplaadid galvaanilise kattega), seade on toodetud astavalt kehtivatele standartidele, neid metalle saab saata ümbertöötlemisele.

7. Ümberpaigaldus ja säilitamine

Seadet tuleb ümberpaigaldada ettevaatlikult, et vältida lööke; pakitud tooteid on keelatud hoida pika aja jooksul õhu käes, need tuleb paigaldada hästi tuulutavase hoiuruumi, on keelatud ümber pöörata. Säilitamisel ajutises hoiuruumis vaadelda vihma eest kaitsmise meetmeid.

1. Introduction

The grill has a stylish, thoughtful design, easy to use, quickly heated, and can be used in hotels, shopping centers, supermarkets, places with a large flow of visitors.

2. Technical specifications

Model	Power, kW	Voltage, V	Dimensions (mm)	Mass, kg
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. Installation

3.1 Installation conditions

The device must be installed in a well-ventilated place. There should be enough space for the installation of ventilated hoods or an exhaust fan.

3.2 Equipment location

- the equipment is suitable for built-in installation;
- the machine can be installed against the wall, the distance to the wall must be at least 100 mm;
- it is necessary to ensure a smooth level surface for installation;
- it is necessary to provide the appropriate exhaust.

Attention!

※ The equipment installation and maintenance must be carried out by qualified installation specialists or installation specialists authorized by the supplier.

4. Operation

Turn the thermostat knob to set the temperature, when the thermostat turns off, proceed to the next stage of operation.

5. Safety requirements and maintenance

- 5.1 Do not perform maintenance when the power supply is on.
- 5.2 Do not wash the grill with water, it is strictly forbidden to clean the equipment with immersion in water.
- 5.3 Do not wash any metal parts with cleaning agents
- 5.4 After using, it is necessary to clean the work surfaces in a timely manner to ensure the hygiene of the grill.

6. Maintenance

- 6.1 Do not use cleaning agents that cause wear or corrosion of the grill surface.
- 6.2 The maintenance personnel must be trained and it is forbidden to perform maintenance when the power supply is on.
- 6.3 To ensure safety and long service life of the equipment, it is necessary to regularly remove product residues and dirt. (Recommendation: do it at least once a day).
- 6.4 If it is necessary, clean the steel surfaces in a well-ventilated area.
- 6.5 Clean the stainless steel surfaces daily with warm soapy water, then rinse thoroughly (do not rinse the equipment with a compressed water).
- 6.6 Do not use cleaning agents; do not use tools such as a brush or a bottle brush to clean the stainless steel surface, as iron residues can cause rusting. It is forbidden to use the agents

with chlorine (whiteness, hydrochloric acid, etc.) to clean steel surfaces even if it is dissolved.

- 6.7 It is forbidden to use corrosive substances (such as: potassium chloride) The surface under the equipment must be cleaned.
- 6.8 Do not make any changes to the machine design.
- 6.9 The equipment is more than 90% made of metal (stainless steel, iron, aluminum, metal plates with electroplated coating), the equipment is made in accordance with applicable standards, these metals can be sent for processing.

7. Relocation and storage

The machine should be handled with caution to avoid shocks; the packaged equipment is forbidden to store for long time in the open air, it should be placed in well-ventilated warehouse, it is forbidden to turn. Protect the machine from the rain when storing it at a temporary warehouse.

1. Introducción

La parrilla se diferencia por su diseño elegante y muy bien pensado, es fácil de usar, se calienta rápidamente y se puede usar en hoteles, centros comerciales, supermercados y lugares con un gran flujo de visitantes.

2. Especificaciones técnicas

Modelo	Potencia, kW	Voltaje, V	Dimensiones, mm	Peso, kg
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. Instalación

3.1 Requerimientos para la instalación

El aparato debe instalarse en un lugar muy bien aireado. El espacio debe ser suficientemente grande para instalar campanas extractoras o un ventilador extractor de aire.

3.2 Ubicación del equipo

- el dispositivo es adecuado para ser instalado incorporado a los muebles;
- el dispositivo se puede instalar cerca de la pared, la distancia hasta la pared debe ser de al menos 100 mm;
- es necesario garantizar que la superficie para la instalación sea plana y horizontal;
- es necesario garantizar la presencia de una campana extractora adecuada.

¡Atención!

※ La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser realizados por especialistas en instalación con las cualificaciones apropiadas o especialistas de instalación autorizados por el proveedor.

4. Operación

Gire la perilla del termostato para establecer la temperatura, luego de apagar el termostato, pase a la siguiente etapa de la operación.

5. Requerimientos de seguridad y cuidado del aparato

- 5.1 No realice trabajos de mantenimiento con la alimentación eléctrica encendida.
- 5.2 No lave la parrilla con agua, se prohíbe estrictamente sumergir el aparato en el agua.
- 5.3 No lave ninguna pieza de metal con agentes limpiadores.
- 5.4 Después del uso, limpie las superficies de trabajo de manera oportuna para garantizar la higiene de la parrilla.

6. Mantenimiento técnico

- 6.1 No utilice productos de limpieza que provoquen desgaste o corrosión en la superficie de la parrilla.
- 6.2 El personal encargado del mantenimiento técnico debe pasar la capacitación correspondiente, y está prohibido realizar el mantenimiento con el aparato conectado al suministro de energía.
- 6.3 Para garantizar la seguridad y la prolongada vida útil del aparato, es necesario eliminar regularmente los residuos de productos y la suciedad. (Recomendación: al menos una vez al día).
- 6.4 Si es necesario, limpie las superficies de acero en un área bien ventilada.

- 6.5 Limpie diariamente la superficie de acero inoxidable con agua tibia y jabón, luego enjuague bien (no lave el equipo con chorro de agua bajo presión).
- 6.6 Durante la limpieza no use detergentes; no use herramientas, tales como cepillos ásperos o escobillas metálicas para limpiar las superficies de acero inoxidable ya que los restos de hierro pueden provocar oxidación. Para limpiar las superficies de acero no use agentes que contengan cloro (blanqueador, ácido clorhídrico, etc.) incluso en forma diluida.
- 6.7 No use sustancias corrosivas (tales como: cloruro de potasio). Es necesario limpiar la superficie debajo del equipo.
- 6.8 No realice modificaciones en el equipo.
- 6.9 El equipo está fabricado en metal en más del 90 %(acero inoxidable, hierro, aluminio, placas de metal con recubrimiento galvánico), el equipo se fabrica de acuerdo con las normas vigentes, estos metales pueden ser enviados para el reciclaje.

7. Desplazamiento y almacenamiento

El producto debe ser desplazado con cuidado para evitar golpes; se prohíbe almacenar los artículos empacados durante largos períodos al aire libre, deben colocarse en un almacén bien ventilado, y no deben volcarse. Al almacenar en un almacén temporal, deberá prever medidas para protegerlo de la lluvia.

1. Introduction

Le gril se distingue par une conception élégante et réfléchie, facile à utiliser, rapidement chauffé et peut être utilisé dans les hôtels, les centres commerciaux, les supermarchés, les lieux avec un grand flux de visiteurs.

2. Caractéristiques techniques

Modèle	Puissance, kW	Tension, V	Dimensions (mm)	Masse, kg
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. Installation

3.1 Conditions d'installation

L'appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé. L'espace devrait être suffisant pour installer des hottes ou un ventilateur de tirage.

3.2 Emplacement de l'équipement

- l'appareil est adapté pour l'installation intégrée;
- l'appareil peut être installé près du mur, la distance au mur doit être au moins 100mm ;
- il est nécessaire d'assurer une surface horizontale plane pour l'installation ;
- il est nécessaire d'assurer le tirage approprié.

Attention !

※ L'installation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par des spécialistes d'installation ayant les qualifications appropriées ou par des spécialistes d'installation autorisés par le fournisseur.

4. Utilisation

Tournez la manivelle du régulateur thermique pour régler la température, après avoir éteint le régulateur, passez à l'étape suivante de fonctionnement.

5. Exigences de sécurité et maintenance

- 5.1 Il est interdit d'effectuer la maintenance sous tension.
- 5.2 Il est interdit de rincer le gril avec de l'eau et il est strictement interdit de nettoyer l'équipement en l'immergeant dans l'eau.
- 5.3 Il est interdit de laver des pièces métalliques avec des produits de nettoyage
- 5.4 Après utilisation, les surfaces de fonctionnement doivent être nettoyées en temps opportun pour assurer l'hygiène du gril.

6. Maintenance

- 6.1 Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage qui provoquent l'usure ou la corrosion de la surface du gril.
- 6.2 Le personnel de maintenance doit recevoir une formation appropriée. Il est interdit d'effectuer la maintenance, si l'alimentation électrique est activée.
- 6.3 Pour assurer la sécurité et la longévité de l'appareil, il est nécessaire d'enlever régulièrement les résidus des produits et la saleté. (Recommandation: au moins une fois par jour).
- 6.4 Si nécessaire, nettoyez les surfaces en acier dans un local bien aéré.

- 6.5 Chaque jour, nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment (il est interdit de laver l'équipement avec un jet d'eau sous pression).
- 6.6 Ne pas utiliser de détergents lors du nettoyage; ne pas utiliser d'outils, comme la brosse ou le goupillon, pour nettoyer la surface en acier inoxydable, puisque les résidus de fer peuvent entraîner la rouille. Il est interdit d'utiliser des nettoyeurs au chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer la surface en acier, même sous forme diluée.
- 6.7 Il est interdit d'utiliser des nettoyeurs corrosifs (tels que : chlorure de potassium) Il est nécessaire de nettoyer la surface sous l'équipement.
- 6.8 Il est interdit de modifier l'équipement.
- 6.9 L'équipement est fabriqué à plus de 90% en métal (acier inoxydable, fer, aluminium, plaques de métal avec revêtement galvanique). L'équipement est fabriqué conformément aux normes en vigueur. Ces métaux peuvent être envoyés pour traitement.

7. Déplacement et stockage

L'article doit être déplacé avec précaution pour éviter les chocs; les articles emballés ne doivent pas être stockés à l'extérieur pendant une longue période, ils doivent être placés dans un entrepôt bien ventilé. Il est interdit de les renverser. Lors du stockage dans un entrepôt temporaire, il est nécessaire de prendre des mesures pour la protection contre la pluie.

1. Introduzione

La griglia è caratterizzata da un design elegante e studiato, facile da usare, si riscalda rapidamente e può essere utilizzata in hotel, centri commerciali, supermercati, luoghi con un grande flusso di visitatori.

2. Caratteristiche tecniche

Modello	Potenza, Kw	Voltaggio, V	Dimensioni (mm)	Peso, Kg
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. Installazione

3.1 Condizioni di installazione

Il dispositivo deve essere installato in un luogo ben ventilato. Lo spazio dovrebbe essere sufficiente per installare i bocchettoni di scarico o una ventola di scarico.

3.2 Ubicazione dell'apparecchio

- il dispositivo è adatto per l'installazione incassata;
- il dispositivo può essere installato vicino a un muro, la distanza dal muro deve essere di almeno 100 mm;
- è necessario garantire una superficie piana orizzontale per l'installazione;
- è necessario fornire una cappa adeguata.

Attenzione!

※ L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da installatori con qualifiche appropriate o specialisti di installazione autorizzati dal fornitore.

4. Utilizzo

Ruotare la manopola del termostato per impostare la temperatura, dopo aver spento il termostato, passare alla fase successiva dell'operazione.

5. Requisiti di sicurezza e cura

- 5.1. È proibito eseguire la manutenzione con l'alimentazione accesa.
- 5.2. Non sciacquare la griglia con acqua, è severamente vietato pulire l'apparecchio con immersione in acqua.
- 5.3. È proibito lavare le parti metalliche con detersivi.
- 5.4. Dopo l'uso, le superfici di lavoro devono essere pulite tempestivamente per garantire l'igiene della griglia.

6. Manutenzione

- 6.1 Non utilizzare detersivi che causino usura o corrosione della superficie della griglia.
- 6.2 Il personale di manutenzione deve essere addestrato di conseguenza e la manutenzione è vietata a se l'alimentazione non è spenta.
- 6.3 Per garantire la sicurezza e la lunga durata del dispositivo, è necessario rimuovere regolarmente residui di prodotto e sporcizia. (Raccomandazione: non meno di una volta al giorno).
- 6.4 Se necessario, pulire le superfici di acciaio in un'area ben ventilata.
- 6.5 Pulire quotidianamente con acqua calda e sapone la superficie di acciaio inox, quindi risciacquare abbondantemente (non lavare l'apparecchio con getto d'acqua sotto pressione).

- 6.6 Non utilizzare detergenti durante la pulizia; non utilizzare strumenti come spazzole o scopini per pulire la superficie dell'acciaio inossidabile, poiché i frammenti di ferro possono causare ruggine. Non utilizzare per pulire le superfici di acciaio sostanze contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) anche in forma diluita.
- 6.7 È proibito utilizzare sostanze corrosive (come: cloruro di potassio) Pulire la superficie sotto l'apparecchio.
- 6.8 È proibito apportare modifiche all'apparecchio.
- 6.9 L'apparecchio è composto per oltre il 90% da metallo (acciaio inossidabile, ferro, alluminio, piastre metalliche con rivestimento galvanico), l'apparecchio è prodotto in conformità con gli standard attuali, questi metalli possono essere riciclati.

7. Spostamento e conservazione

Il prodotto deve essere spostato con cura per evitare urti; è proibito conservare a lungo i prodotti confezionati all'aperto, essi devono essere collocati in un magazzino ben ventilato, non devono essere rovesciati. Quando si conserva in un magazzino temporaneo, fornire misure per proteggerlo dalla pioggia.

1. Ievads

Grils izceļas ar stilīgo dizainu, pārdomāto konstrukciju, tas ir ērts lietošanā, ātri sildās un to var lietot viesnīcās, tirdzniecības centros, supermārketos, vietās, kur ir liela apmeklētāju plūsma.

2. Tehniskie raksturojumi

Modelis	Jauda, kW	Spriegums, V	Gabarīti, (mm)	Masa, kg
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. Uzstādīšana

3.1 Uzstādīšanas nosacījumi

Ierīce ir jāuzstāda labi vedināmā vietā. Telpai jābūt pietiekošai, lai uzstādītu nosūkšanas pārsegus vai sūcējventilatoru.

3.2 Iekārtas izvietošana

- ierīci var iebūvēt;
- ierīci var uzstādīt pie sienas, attālumam līdz sienai ir jābūt ne mazāk par 100 mm;
- uzstādīšanai ir jānodrošina līdzeno horizontālo virsmu;
- jānodrošina attiecīgs nosūcējs.

Uzmanību!

※ Iekārtas uzstādīšanu un tehnisko apkopi jāveic uzstādīšanas speciālistiem ar attiecīgo kvalifikāciju vai uzstādīšanas speciālistiem, kurus ir pilnvarojis piegādātājs.

4. Eksploatācija

Pagrieziet termoregulatora rokturi, lai iestatītu temperatūru, pēc termoregulatora atslēgšanas pārejiet pie eksploatācijas nākamā etapa.

5. Drošības noteikumi un apkope

- 5.1 Aizliegts veikt tehnisko apkopi ar ieslēgto elektropadevi.
- 5.2 Aizliegts mazgāt grilu ar ūdeni, stingri aizliegts tīrīt iekārtu, iegremdējot ūdenī.
- 5.3 Aizliegts mazgāt jebkādas metāla detaļas ar tīrīšanas līdzekļiem
- 5.4 pēc izmantošanas savlaicīgi ir jātīra darba virsmas, lai nodrošinātu grila higiēniskumu.

6. Tehniskā apkope

- 6.1 Aizliegts izmantot tīrīšanas līdzekļus, kuri veicina grila virsmas nodilumu vai koroziju.
- 6.2 Tehniskās apkopes personālam jāiziet attiecīga apmācība, aizliegts veikt tehnisko apkopi ar neatslēgto elektropadevi.
- 6.3 Lai nodrošinātu ierīces drošību un ilgu darbību regulāri jānovāc produktu paliekas un netīrumi. (Rekomendācija: ne mazāk ka reizi dienā).
- 6.4 Ja nepieciešams, tīrīt tērauda virsmas labi vedināmās telpās.
- 6.5 Katru dienu tīrīt nerūsējošā tērauda virsmas ar silto ziepjaino ūdeni, pēc tam rūpīgi nomazgāt (aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas).
- 6.6 neizmantojot tīrīšanai mazgāšanas līdzekļus; neizmantojot instrumentus, tādus, kā suka vai ķīsis, nerūsējošā tērauda virsmas tīrīšanai, jo metāla paliekas var veicināt rūsu. Aizliegts izmantot tērauda virsmas tīrīšanai līdzekļus ar hloru (belizna, sāļsskābe utml.) pat atšķaidītā veidā.
- 6.7 Aizliegts izmantot korozējošās vielas (tādas kā: kālija hlorīds) Jātīra virsma zem iekārtas.
- 6.8 Aizliegts veikt izmaiņas iekārtā.

6.9 Iekārtā izgatavota vairāk nekā 90% no metāla (nerūsējošs tērauds, tērauds, alumīnijs, metāla plātnes ar galvanisko pārklājumu), iekārta ražota atbilstoši spēkā esošiem standartiem, šie metāli var tikt pārstrādāti.

7. Pārvietošana un glabāšana

Jāpārvieta izstrādājums uzmanīgi, lai izvairītos no triecieniem; aizliegts ilglaicīgi glabāt iesaiņotus izstrādājumus brīvā dabā, tie jāievieto labi vēdināmā noliktavā, aizliegts apvērst. Glabājot pagaidu noliktavā nepieciešams paredzēt pasākumus aizsardzībai pret lietu.

1. Įvadas

Kepsninė pasižymi stilinga, apgalvota konstrukcija, patogiai naudotis, greitai išyla ir ji gali būti naudojama viešbučiuose, prekybos centruose, gyventojų susitelkimo vietose.

2. Techninės charakteristikos

Modelis	Galia, kW	Įtampa, V	Matmenys (mm.)	Svoris, kg.
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. Montavimas

3.1 Montavimo sąlygos

Prietaisą būtina sumontuoti gerai ventiliuojamoje vietoje. Turi būti pakankamai vietos sumontuoti ištraukiamiems gaubtams ar ištraukiamam ventiliatoriui.

3.2 Įrenginio patalpinimas

- prietaisą galima įmontuoti į kitą įrangą;
- prietaisą galima montuoti prie sienos, atstumas iki sienos turi būti ne mažesnis nei 100 mm;
- būtina užtikrinti lygų, horizontalų montavimo paviršių;
- būtina užtikrinti reikiamą užtraukimą.

Dėmesio!

※ Įrenginio montavimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti atitinkamą kvalifikaciją turintys montavimo specialistai, įgalioti tiekėjo.

4. Eksploatavimas

Pasukite termoregulatoriaus rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą, atjungę termoregulatorių, pereikite prie kito eksploatavimo etapo.

5. Saugumo ir priežiūros reikalavimai

5.1 Draudžiama atlikti techninę priežiūrą, kai įjungtas maitinimas.

5.2 Draudžiama plauti kepsninę vandeniu, griežtai draudžiama plauti įrenginį panardinant jį į vandenį.

5.3 Draudžiama plauti bet kokias metalines detales plovimo priemonėmis

5.4 Panaudoję įrenginį, reikia laiku išvalyti darbinius paviršius, kad būtų užtikrintas kepsninės higiena.

6. Techninė priežiūra

6.1 Draudžiama naudoti valymo priemonės, sukeliančias kepsninės paviršių nusidėvėjimą ar koroziją.

6.2 Techninės priežiūros personalas turi būti apmokytas, draudžiama atlikti techninės priežiūros darbus neišjungus maitinimo.

6.3 siekdami užtikrinti įrenginio saugumą ir ilgą įrenginio eksploatavimo terminą, būtina reguliariai pašalinti produktų likučius ir purvą. (Rekomenduojama: ne rečiau, kaip kartą per dieną).

6.4 Jei reikia, plieninius paviršius valykite gerai ventiliuojamoje patalpoje.

6.5 Kasdien valykite šiltu muiluotu vandeniu nerūdijančio plieno paviršių, tada rūpestingai praskalaukite (draudžiama plauti įrenginį vandens srove).

6.6 Valymui nenaudokite ploviklių; prietaisų, tokie kaip šepėčiai ar dygliuoti šepėčiai nerūdijančio plieno paviršiams valyti, nes geležies likučiai gali sukelti koroziją.

Plieniniams paviršiams valyti draudžiama naudoti chlorą (baliklį, druskos rūgštį ir pan.) netgi atskiedę.

- 6.7 Draudžiama naudoti korozinius daiktus (tokie kaip: kalio chloridas) Būtina nuvalyti įrenginio paviršių.
- 6.8 Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.
- 6.9 Įrenginys daugiau nei 90% pagamintas iš metalo (nerūdijantis plienas, geležis, aliuminio, metalinės plokštės su cinkuotu paviršiumi), įrenginys pagamintas pagal galiojančius standartus, šiuos metalus galima perdirbti.

7. Perkėlimas ir saugojimas

Įrenginį perkeltkite atsargiai, kad išvengtumėte smūgių; supakuotą gaminį draudžiama saugoti ilgai lauke, juos reikia padėti į gerai ventiliuojamą sandėlį, draudžiama jį apversti. Laikiniai saugodami sandėlyje, laikykitės apsaugos nuo lietaus priemonių.

1. Wprowadzenie

Grill wyróżnia się stylową, przemysłową konstrukcją, jest łatwy w obsłudze, szybko się nagrzewa i może być stosowany w hotelach, centrach handlowych, supermarketach, w miejscach o dużym natężeniu ruchu.

2. Dane techniczne

Model	Moc, KW	Napięcie, V	Gabaryty (mm)	Masa, kg
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. Instalacja

3.1 Warunki instalacji

Grill musi być zainstalowany w dobrze wentylowanym miejscu. Powinno być wystarczająco dużo miejsca do zainstalowania wywiewnych kapturków lub wentylatora wyciągowego.

3.2 Rozmieszczenie sprzętu

- urządzenie nadaje się do wewnętrznej zabudowy;
- urządzenie może być zainstalowane około ściany, odległość od ściany powinna być nie mniejsza niż 100 mm;
- do ustawienia urządzenia należy zapewnić płaską i poziomą powierzchnię;
- należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.

Uwaga!

※ Instalacja i konserwacja urządzenia musi być wykonywana przez specjalistów instalacji z odpowiednimi kwalifikacjami lub specjalistami ds. instalacji, upoważnionych przez dostawcę.

4. Eksploatacja

Obrócić pokrętko termostatu, aby ustawić temperaturę, po odłączeniu termostatu przejdź do następnego etapu pracy.

5. Wymagania odnośnie bezpieczeństwa pracy i konserwacja

- 5.1 Zabrania się wykonywania konserwacji z włączonym zasilaniem.
- 5.2 Nie wolno czyścić grilla wodą, jest surowo zabronione czyszczenie sprzętu z zanurzeniem do wody.
- 5.3 Nie wolno myć jakichkolwiek metalowych części środkami czyszczącymi
- 5.4 Po użyciu należy niezwłocznie oczyścić powierzchnie robocze, aby zapewnić higienę grillowania.

6. Konserwacja

- 6.1 Nie wolno używać środków czyszczących, co może prowadzić do zużycia lub korozji powierzchni grilla.
- 6.2 Personel serwisowy musi przejść odpowiednie szkolenia. Zabrania się wykonywania konserwacji sprzętu z włączoną energią elektryczną.
- 6.3 w Celu zapewnienia bezpieczeństwa i długiej żywotności urządzenia, należy regularnie usuwać resztki produktów i brud. (Zalecenie: co najmniej raz dziennie).
- 6.4 Jeśli to konieczne, powierzchnie stalowe czyścimy w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

- 6.5 Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyszcimy codziennie ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie przemywamy czystą wodą (nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem).
- 6.6 Nie należy używać do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej środków czyszczących; ani narzędzi, ani takich jak szczotka lub język, ponieważ cząsteczki żelaza mogą prowadzić do niszczenia powierzchni. Nie wolno używać do czyszczenia stalowych powierzchni środków z chlorem (biel, kwas solny, itp.), nawet jeśli one są rozwodnione.
- 6.7 Nie wolno używać żrących substancji (takich jak: chlorek potasu). Należy czyścić powierzchnię podłoża pod sprzętem.
- 6.8 Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w konstrukcji sprzętu.
- 6.9 Sprzęt jest w ponad 90% wykonany z metalu (stal, żelazo, aluminium, metalowe płytki z powłoką galwaniczną) i wyposażenie wyprodukowano zgodnie z obowiązującymi standardami. Metale urządzenia po zużyciu się sprzętu mogą być wysyłane do recyklingu.

7. Przemieszczanie i przechowywanie

Urządzenie należy przenosić ostrożnie, aby uniknąć wstrząsów; zapakowanego sprzętu nie należy przez dłuższy czas przechowywać na wolnym powietrzu, a należy go umieścić w dobrze wentylowanym magazynie. Sprzętu nie wolno przewracać. Podczas przechowywania w tymczasowym magazynie należy przewidzieć użycie środków ochrony przed deszczem.

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 квалификацией 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.