



ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ HOT DOG

Модель: HKN-GW7



1 Введение

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

2 Технические характеристики

Модель	Тепловая мощность	Напряжение	Габариты (мм)
HKN-GW7	1.4кВт	220В	430*400*180

3 Установка

3.1 Условия установки

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

3.2 Размещение оборудования

3.2.1 Прибор пригоден для встроенной установки.

3.2.2 Прибор устанавливается у стены, расстояние до стены должно быть не менее 100мм.

3.2.3 Необходимо обеспечить ровную устойчивую поверхность.

3.3 Необходимо обеспечить соответствующую вытяжку.

Внимание!

※ Установка и техническое обслуживание оборудования должны выполняться специалистами по установке соответствующей квалификации или специалистами по установке, уполномоченными поставщиком. Данное промышленное оборудование предназначено для профессионального использования квалифицированными специалистами предприятий общественного питания: кафе, баров, ресторанов, столовых и т.д.

4 Эксплуатация

Повернуть ручку терморегулятора, чтобы задать температуру, после отключения терморегулятора перейти к следующему этапу эксплуатации.

5 Внимание

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 своевременно очистить, чтобы обеспечить гигиеничность поверхности гриля.

6 Техническое обслуживание

6.1 Запрещается использовать чистящие средства, приводящие к износу или коррозии поверхности гриля, чтобы это не повлияло на работу и внешний вид оборудования.

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

6.3 Для обеспечения безопасности и долгого срока службы прибора необходимо регулярно удалять остатки продуктов и грязь. (Рекомендация: один раз 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. (Запрещается выбрасывать в непредназначенных для такого оборудования местах)

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.