



HURAKAN

ИНСТРУКЦИЯ

ГРИЛЬ ГАЛЕЧНЫЙ

Модели: HKN-PEG400R, HKN-PEG480R,
HKN-PEG550R, HKN-PEG550RT,
HKN-PEG530S



Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления на жарочной поверхности таких продуктов, как мясо, рыба, сосиски, овощи и т.д.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Тип поверхности	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
HKN-PEG400R	круглая	220	2,2	400x400x300
HKN-PEG480R	круглая	220	2,2	480x480x300
HKN-PEG550R	круглая	220	2,2	550x550x300
HKN-PEG550RT	круглая	220	2,2	550x550x680
HKN-PEG530S	прямоугольная	220	3,0	350x530x475

УСТАНОВКА

Условия установки

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

Размещение оборудования

- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И УХОД

- Запрещается выполнять техническое обслуживание с включенным электропитанием.
- Запрещается промывать гриль водой, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.
- Запрещается мыть какие-либо металлические детали чистящими средствами
- После использования необходимо своевременно очищать рабочие поверхности, чтобы обеспечить гигиеничность гриля.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Персонал по техническому обслуживанию должен пройти соответствующее обучение, запрещается выполнять техническое обслуживание с неотключенным электропитанием.
- Для обеспечения безопасности и долгого срока службы прибора необходимо регулярно удалять остатки продуктов и грязь. (Рекомендация: не менее одного раза в день).
- Ежедневно чистить теплой мыльной водой поверхность из нержавеющей стали, затем тщательно промыть (запрещается промывать оборудование струей воды под напором).
- 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.
- Запрещается использовать коррозионные вещества (такие как: хлорид калия) Необходимо чистить поверхность под оборудованием.
- Запрещается вносить изменения в оборудование.
- 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.

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.