



# ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ HOT DOG

Модель: HKN- GW7M



## 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-GW7M	1,4	220	580*330*215	9

## 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.

**EAC**

Индустрия Кухни [www.INKUH.ru](http://www.INKUH.ru)