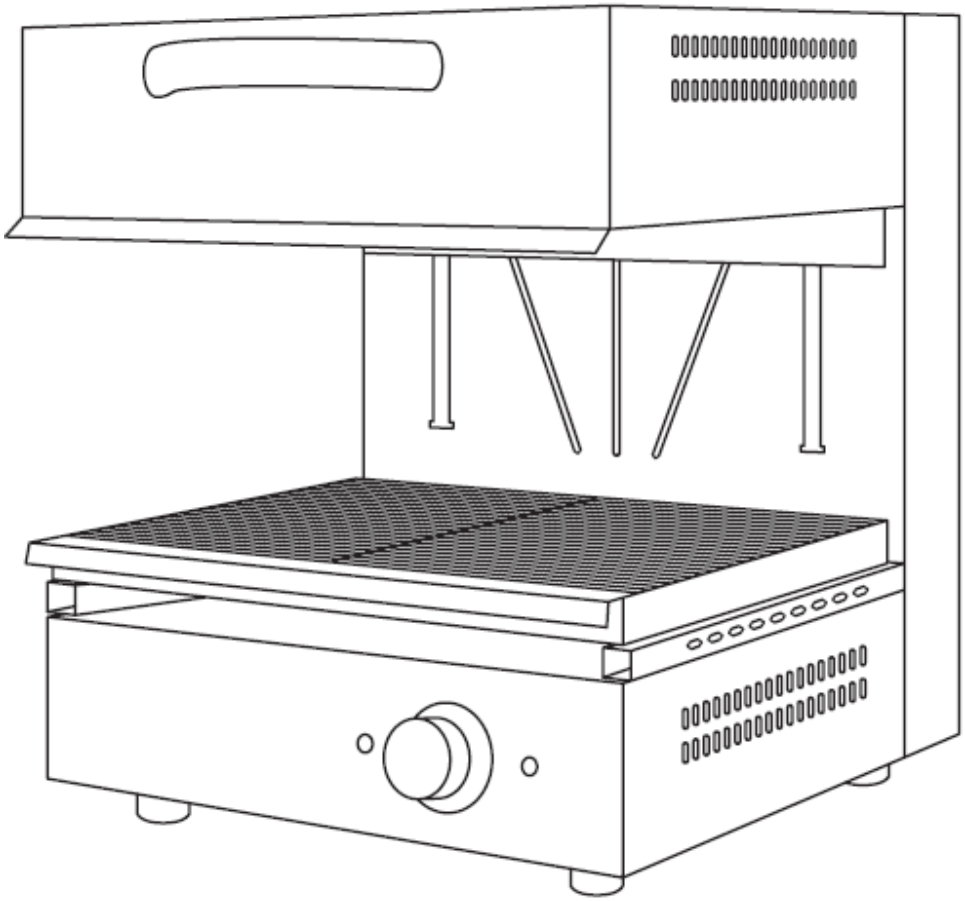
HURAKAN

Инструкция

ГРИЛЬ – САЛАМАНДРА

Модели: HKN-SAL450MBM, HKN-SAL600MBM



Оглавление

1. Технические характеристики **2**

2. Сведения о гарантии **2**

3. Монтаж и подготовка к работе **3**

4. Техника безопасности **3**

5. Порядок работы **4**

6. Обслуживание и уход **5**

7. Техническое обслуживание и ремонт **6**

8. Транспортировка и хранение. Утилизация **6**

1. Технические характеристики

Модель	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	
Мощность, кВт	2,8	4
Температурный диапазон, ℃	50~300	
Количество зон нагрева	1	
Регулировка высоты колпака, мм	0-140	
Габаритные размеры, мм	450x480x520	600x480x530
Масса, кг	30	38,5

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.
Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.
Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.
При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.
Гарантия не распространяется:
• на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
• на ремонт или замену частей в связи с их износом;
• на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
• на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
• на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
• на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
• на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
• на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
• на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Монтаж и подготовка к работе

• **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.**
• **Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.**
• Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
• Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
• Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности. Прилегающие конструкции (стены, перегородки, кухонная мебель) также должны быть огнеупорными.
• Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
• При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
• Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
• Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
• Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
• Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также другого теплового оборудования.
• Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
• При первом запуске установите термостат на максимальное значение, включите оборудование и подождите 20 минут. Данная процедура удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Во время проведения данной процедуры возможно появление дыма и запаха.
• Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
• Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

• **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности**.
• При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
• Храните аппарат в недоступном для детей месте.
• Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
• **Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!** Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует использовать специальные кухонные аксессуары – лопатки, щипцы и т.д.

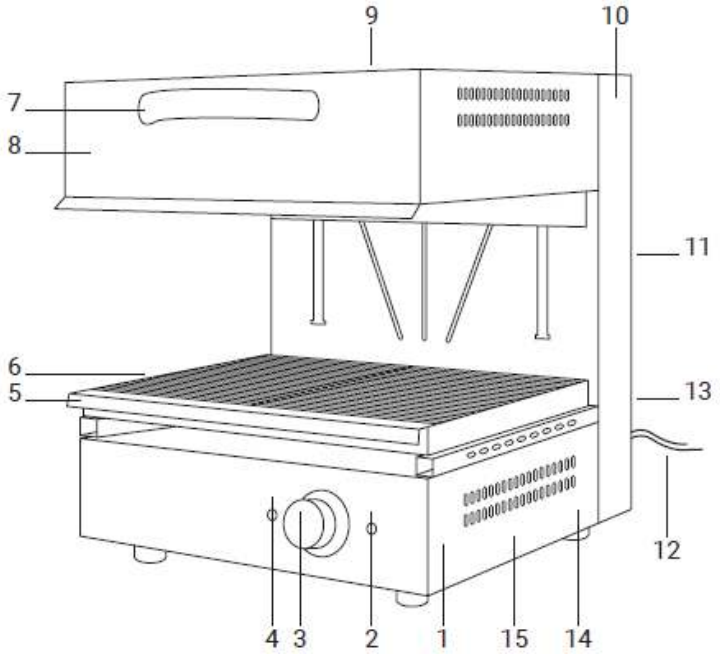
• Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
• При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85%.
• Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
• Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
• Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
• Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
• Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
• Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
• Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
• Не передвигайте аппарат во время его работы.
• При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:
• при некорректной работе аппарата;
• при повреждении или падении;
• при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

• Данный аппарат предназначен для термической обработки пищевых продуктов. Нагрев верхней части гриля позволяет получить золотистую корочку на поверхности изделия и подходит для запекания блюд с топпингами, соусом и сыром. В зависимости от типа продуктов оператор может изменять расстояние между рабочей поверхностью и нагревательными элементами, поднимая и опуская колпак при помощи ручки (7).
• Температура оборудования настраивается от 50 до 300℃. Рекомендуется максимальная рабочая температура 200~250℃. Систематическое превышение рабочей температуры приведет к быстрому износу нагревательных элементов.
• Модель HKN-SAL450MBM оснащена одним регулятором температуры и имеет одну зону нагрева; модель HKN-SAL600MBM оснащена двумя регуляторами температуры и имеет 2 независимые зоны нагрева.
• В процессе работы не трясите колпак и не наклоняйте его.
• При работе с оборудованием не допускается складировать посторонние предметы на верхней панели колпака.
• Оборудование предназначено для работы не более 8 часов в сутки на средней мощности. При установке больших значений допустимое время непрерывной работы уменьшается.
• Если ручка регулятора температуры будет повернута в крайнее правое положение, соответствующее максимуму температуры, то нагревательный элемент будет включен постоянно. Данный режим предназначен только для быстрого нагрева гриля.

1. Основание
2. Световой индикатор нагрева
3. Ручка регулятора температуры
4. Световой индикатор сети
5. Лоток для сбора жира
6. Решетка
7. Ручка для подъема колпака
8. Колпак
9. Верхняя панель колпака
10. Станина
11. Задняя панель
12. Сетевой кабель
13. Шпилька заземления
14. Резиновые ножки
15. Дно



1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку). При этом должен загореться зеленый световой индикатор сети, оповещающий о том, что оборудование включено.
2. Поверните ручку регулятора температуры в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться желтый световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. По достижении заданной температуры, регулятор температуры в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым контролируя температуру. При этом световой индикатор будет загораться и гаснуть. Аппарат, оснащенный двумя регуляторами температуры, позволяет включать оба нагревательных элемента одновременно или каждый по отдельности.
3. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 15-20 минут для равномерного прогрева гриля.
4. Поднимите колпак, поместите продукт на решетку.
5. Поднимая или опуская колпак, установите нужное вам расстояние между нагревательным элементом и поверхностью блюда.
6. После поднятия колпака готовое блюдо можно вынимать.
7. Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

6. Обслуживание и уход

• Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
• Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
• Для очистки рабочих поверхностей и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань с добавлением мягкого моющего средства. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо.
• Решетка из нержавеющей стали и поддон могут быть извлечены и очищены отдельно теплым мыльным раствором.
• Не допускается использовать для очистки оборудования и его комплектующих абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
• Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:
• Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
• Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
• Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
• Проверьте отсутствие оголенных проводов.
• Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
• Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
• Смазку узла движения колпака гриля рекомендуется проводить не реже одного раза в 6 месяцев, используя при этом смазку, устойчивую к высоким температурам.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.
Изменение конструкции аппарата запрещено.
В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.
Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.
С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

• Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
• При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
• Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
• После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
• Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
• Не допускайте тряски аппарата.
• Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию. Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.