



HURAKAN

ELECTRIC LIFT SALAMANDER HURAKAN HKN-SAL450MBM, HKN-SAL600MBM



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	14
ESPAÑOL	ES	20
FRANÇAIS	FR	26
ITALIANO	IT	32
LATVISSKI	LV	38
LIETUVIŠKAS	LT	44
POLSKI	PL	50
РУССКИЙ	RU	56

EAC CE

Achtung!

Falsche Installation, Einstellung, Reparatur und Wartung des Geräts sowie Änderungen in der Konstruktion können zu Verletzungen des Bedienpersonals und Geräteschäden führen. Installation, Einstellung, Wartung und Reparatur des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

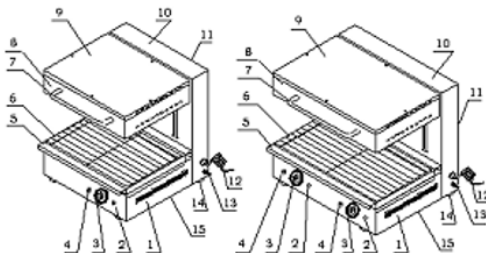
Diese Serie von Salamander-Grillen wird von unserer Firma entwickelt und hat eine Reihe von Vorteilen gegenüber ähnlichen Geräten. Angemessenes Design gewährleistet einfache Bedienung und Wartung. Das Gerät ist für den Einsatz in Hotels, Supermärkten, Restaurants und anderen gastronomischen Einrichtungen vorgesehen.

Achtung!

Aus Sicherheitsgründen muss das Gerätegehäuse geerdet sein.

Achtung!

Lagern Sie aus Sicherheitsgründen kein Benzin, Gas oder andere brennbare Stoffe und Materialien in unmittelbarer Nähe des Gerätes.

1. Hauptkomponente des Gerätes**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|-----------------------|-----|-----------------|
| 1. | GESTELL | 9. | OBERE KLAPPE |
| 2. | HEIZUNGSLICHTANZEIGER | 10. | STUHLUNG |
| 3. | THERMOSTATKNOPF | 11. | HINTERWAND |
| 4. | NETZLICHTANZEIGER | 12. | NETZKABEL |
| 5. | ABLAUFTROG | 13. | ERDUNGSSCHRAUBE |
| 6. | EDELSTAHLROST | 14. | GUMMIFÜSSE |
| 7. | KLAPPENGRIF | 15. | BODEN |
| 8. | DECKE | | |

2. Funktionen

Das obere Heizelement verleiht eine goldene Kruste auf der Oberfläche der Speise und ist ideal zum Backen von Gerichten mit Füllungen, Soße und Käse.

Je nach Art der Produkte kann der Bediener den Abstand zwischen der Arbeitsfläche und den Heizelementen durch Anheben und Absenken der Haube mit dem Handgriff (7)

verändern.

Das Gerät ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Der Rost kann leicht abgenommen und gereinigt werden.

Das Gerät ist bedienungs- und wartungsfreundlich.

Modell HKN-SAL450MBM ist mit einem Thermostat ausgestattet und hat eine Heizzone; Modell HKN-SAL600MBM ist mit zwei Thermostaten ausgestattet und hat 2 unabhängige Heizzonen.

3. Technische daten

Bezeichnung	SALAMANDER-GRILL	
Modell	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Abmessungen, mm	465x510x525	620x510x525
Spannungsversorgung	230 V, 50 Hz	
Installierte Leistung, kW	2,8	4,0
Anzahl Thermostate	1	2
Betriebstemperatur, °C	50–300	50–300
Höhenverstellung der Haube, mm	0–140	0–140

4. Transport

Behandeln Sie das Gerät sorgfältig. Nicht umkippen, um äußere und innere Schäden zu vermeiden. Die Lagerung des verpackten Gerätes sollte in einem gut belüfteten Raum ohne korrosionsanregenden Substanzen erfolgen. Wenn das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden muss, müssen die Maßnahmen ergriffen werden, um sie vor Regen und Feuchtigkeit zu schützen.

5. Vorsichtsmaßnahmen

Die Stromspannung des Netzes muss mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmen.

Auf der Seitenfläche des Gerätes befindet sich die Ausgleichsverbindung. Schließen Sie das Gerät vor dem Gebrauch gemäß den aktuellen Sicherheitsanforderungen an.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Verbindungen, einschließlich der Erdung, zuverlässig hergestellt sind.

Reinigen Sie das Gerät mit einem mit warmer Seifenlösung angefeuchteten weichen Schwamm oder Tuch. Waschen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder tauchen Sie es nicht in Wasser.

Beim Arbeiten mit Gerät dürfen keine fremde Gegenstände auf der Oberseite der Haube aufbewahrt sowie die Haube selbst geschüttelt werden.

Lagern Sie keine brennbaren und leichtentzündlichen Materialien und Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts. Die Lufttemperatur im Raum sollte 45 °C und die relative Luftfeuchtigkeit von 85% nicht überschreiten.

Die Installation des Geräts soll von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Achtung!

Das Gerät sollte auf einer feuerfesten Oberfläche installiert werden. Naheliegende Konstruktionen (Wände, Trennwände, Küchenmöbel) sollten mit feuerfestem Material bedeckt werden.

Sonderinformation

ACHTUNG!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Das ist kein Haushaltsgerät und ist nicht für den Gebrauch zu Hause bestimmt. ● Das ist Profigerät und darf nur von speziell geschultem Personal bedient werden. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren. ● Während der Arbeit die Haube nicht schütteln und nicht kippen. ● Der Versuch, das Gerät zu demontieren und zu modifizieren kann zu schweren Schäden und Verletzungen führen. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Bevor Sie das Gerät reinigen, trennen Sie die Stromversorgung (ziehen Sie den Netzstecker). ● Um einen Stromschlag zu vermeiden, waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es nicht in Wasser ein. ● Schlagen Sie nicht auf das Gerät und legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Haube. ● Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden und Verletzungen führen. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Hohe Temperaturen können Verbrennungen verursachen. ● Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie das Gehäuse und die Teile des Geräts während des Betriebs nicht mit den Händen. 	

Achtung!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Bei Gewitter trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um es durch einen Blitz nicht zu beschädigen. ● Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine spitzen und scharfen Gegenstände. ● Trennen Sie nach der Arbeit die Stromversorgung (ziehen Sie den Netzstecker). ● Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz und die Wartung der elektrischen Komponenten muss von erfahrenen Fachleuten durchgeführt werden. ● Bei Beschädigung des Netzkabels schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst, um es auszutauschen. 	

Achtung!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Die Verwendung von Stromquellen, die nicht auf dem Gerät gekennzeichnet sind, ist nicht erlaubt. ● Das Gerät muss mit einem Schaltautomaten gemäß den geltenden Sicherheitsnormen ausgestattet sein. 	

6. Betriebsvorschriften

1. Stellen Sie vor dem Einschalten des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein). Dabei sollte die grüne Kontrollleuchte aufleuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät

eingeschaltet ist.

3. Drehen Sie den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn in die gewünschte Position. Dabei muss die gelbe Kontrolllampe aufleuchten, um anzuzeigen, dass das Heizelement eingeschaltet ist.
4. Die Haube anheben, legen Sie auf den Rost die Speise mit Füllungen, Soße oder Käse.
5. Mit Heben oder Senken der Haube stellen Sie den Abstand zwischen dem Heizelement und der Speisefläche ein.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch aus und die Heizanzeige erlischt.
7. Nach dem Anheben der Haube kann die fertige Speise herausgenommen werden.
8. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch ein und die gelbe Heizungsanzeige leuchtet auf. Somit arbeitet das Heizelement zyklisch.
9. Wenn der Thermostatknopf in die äußerste rechte Position gedreht wird, die der maximalen Temperatur entspricht, wird das Heizelement dauerhaft eingeschaltet.
10. Das Gerät mit zwei Thermostaten lässt beide Heizelemente gleichzeitig oder einzeln einzustellen.
11. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Thermostatknopf gegen den Uhrzeigersinn auf "0" und schalten Sie das Gerät aus (Netzstecker ziehen).
12. Bei Beschädigung des Netzkabels schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst, um es auszutauschen.

7. Pflege und wartung

Bevor Sie das Gerät reinigen, trennen Sie die Stromversorgung (ziehen Sie den Netzstecker).

Der Edelstahlrost und der Ablauftrug können entfernt und separat mit einer warmen Seifenlösung gewaschen werden. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine spitzen und scharfen Gegenstände.

Jeden Tag nach Abschluss der Arbeiten sollten die Oberflächen des Gerätegehäuses und des Netzkabels mit einem mit warmer Seifenlösung befeuchteten weichen Schwamm oder Tuch abgewischt werden. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl oder tauchen Sie es nicht in Wasser.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, muss es vom Stromnetz getrennt werden.

Bei längerer Betriebsunterbrechung sollte das Gerät gründlich gereinigt und in einem gut belüfteten Raum ohne korrosionsanfällige Stoffe gelagert werden.

8. Fehlerbeseitigung

Fehler	Eventuelle Ursache	Behebungsmethoden
1. Die Netzwerkanzeige (grün) ist aus	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist nicht an das Netz angeschlossen • Es gibt keine Spannung im Netz • Die Lampe ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Verbindung • Stellen Sie sicher, dass im Netz die Spannung anliegt • Tauschen Sie die Lampe aus

2. Die Heizungsanzeige (gelb) leuchtet nicht auf, wenn das Heizelement eingeschaltet ist	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Lampe ist defekt ● Unterbrechung des Anzeigestromkreises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tauschen Sie die Lampe aus ● Die Verbindung prüfen
3. Das Heizelement funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> ● Heizelement defekt ● Thermostat defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tauschen Sie das Heizelement aus ● Tauschen Sie den Thermostat aus
4. Die Haube hebt nicht ab und sinkt nicht	<ul style="list-style-type: none"> ● Ein Fremdkörper blockiert die Bewegung der Haube ● Hebevorrichtung ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Entfernen Sie die Rückwand des Geräts zur Fehlerbehebung

9. Tägliche Inspektion

Achtung!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Um den Schaden und Verletzungen zu vermeiden, muss das Gerät täglich überprüft werden. ● Wenn Störungen festgestellt werden, unterbrechen Sie sofort den Betrieb des Geräts und wenden Sie sich an die Servicedienst. 	

Jeden Tag vor und nach der Arbeit sollte Folgendes überprüft werden.	
Vor dem Einschalten	Ist das Gerät ausgerichtet? Ist das Netzkabel beschädigt? Ist das Bedienfeld beschädigt?
Während des Betriebes	Gibt es irgendwelche fremden Gerüche? Verhindert die Rückwand das Heben und Senken der Haube?

Tähelepanu!

Seadmete vale paigaldamine, seadistamine, parandamine ja tehniline hooldamine, samuti selle ehituslik muutmine võib põhjustada teenindavate töötajate kehavigastusi ja seadmete rikkeid. Seadmete paigaldamist, seadistamist, tehnilist hooldust ja parandamist peavad teostama üksnes väljaõppinud töötajad. Palun pöörduge teeninduse poole.

See salamander grillide sari on meie ettevõttes välja töötatud ning sel on mitmeid eeliseid sarnaste seadmete ees. Mõistlik ehitus tagab lihtsa kasutuse ja tehnilise hoolduse. Seade on ette nähtud kasutamiseks hotellides, supermarketites, restoranides ja sarnastes ühiskondlikes toitlustusettevõtetes.

Tähelepanu!

Ohutuse tagamiseks peab seadme korpus olema maandatud.

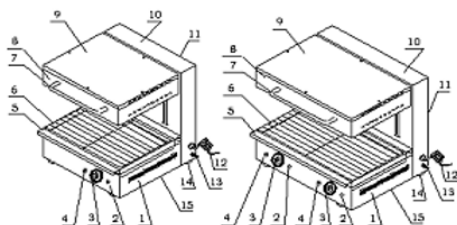
Tähelepanu!

Ohutuse tagamiseks ärge hoidke seadme vahetus läheduses bensiini, gaasi või muid kergestisüttavaid aineid ja materjale.

1. Seadme põhisõlmed

HKN-SAL450MBM

HKN-SAL600MBM



- | | | | |
|----|----------------------------|-----|----------------------|
| 1. | ALUS | 9. | KATTE ÜLEMINE TAHVEL |
| 2. | KÜTTE MÄRGUTULI | 10. | RAAM |
| 3. | TERMOSTAADI NUPP | 11. | TAGATAHVEL |
| 4. | TOITE MÄRGUTULI | 12. | TOITEJUHE |
| 5. | ÄRAVOOLUALUS | 13. | MAANDUSKRUVI |
| 6. | ROOSTEVABAST TERASEST REST | 14. | KUMMIJALAD |
| 7. | KÄEPIDE KATTE TÕSTMISEKS | 15. | PÕHI |
| 8. | KATE | | |

2. Talitlused

Ülemine küte võimaldab saada toidu pinnale kuldpruuni koorikut ja sobib täiuslikult täidiste, kastmete ja juustuga toitude küpsetamiseks.

Toiduainete liigist sõltuvalt võib operaator muuta tööpinna ja kütteelementide vahelist

EE

kaugust, tõstes ja langetades katet käepideme (7) abil.

Seade on valmistatud üleni roostevabast terasest. Resti saab lihtsalt eemaldada ja puhastada.

Seadet on lihtne kasutada ja hooldada.

Mudel HKN-SAL450MBM on varustatud ühe termostaadi ja ühe küttealaga; mudel HKN-SAL600MBM on varustatud kahe termostaadi ja kahe iseseisva küttealaga.

3. Tehnilised kirjeldused

Nimi	SALAMANDER GRILL	
Mudel	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Välismõõtmed, mm	465x510x525	620x510x525
Elektrivõrgu parameetrid	230 V, 50 Hz	
Paigaldusvõimsus, kW	2,8	4,0
Termostaatide arv	1	2
Töötemperatuur, °C	50-300	50-300
Katte reguleerimiskõrgus, mm	0-140	0-140

4. Vedu

Seadmeid tuleb kasutada korralikult. Väliste ja sisemiste kahjustuste vältimiseks pole lubatud seadet ümber pöörata. Pakendis seadet tuleb hoida hästi õhutatud ruumis, kust puuduvad korrosiooni tekitavad ained. Kui seadet on vaja ajutiselt hoida vabas õhus, tuleks võtta meetmeid selle kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

5. Ettevaatusabinõud

Võrgupinge peab olema sama, nagu seadme andmeplaadil.

Seadme küljetahvlil on ekvipotentsiaalne ühendus. Enne kasutamist ühendage see kehtivaid ohutusnõudeid järgides.

Enne seadme kasutusele võtmist tuleb veenduda, et kõik ühendused oleksid kindlad, sealhulgas maandus.

Puhastage seadet soojas seebilahuses niisutatud pehme käsna või lapiga. Seadet pole lubatud pesta otsese veejoa all ega seda vette panna.

Seadmega töötades pole lubatud asetada katte ülemisele tahvlile kõrvalisi esemeid ega katet raputada.

Seadme vahetus läheduses pole lubatud hoida põlevaid ja tuleohtlikke materjale ja esemeid. Ruumi õhutemperatuur ei tohiks ületada 45 °C ja suhteline õhuniiskus 85%.

Seadme paigaldamine peab toimuma väljaõppinud personali poolt.

Tähelepanu!

Seade tuleb paigaldada tulekindlale pinnale. Külgnevad ehitised (seinad, vaheseinad, köögimööbel) tuleb katta tulekindla materjaliga.

Eriteave

TÄHELEPANU!

- See pole olmesead ja ei ole ette nähtud koduseks kasutamiseks.
- Seadmed on professionaalsed ja neid tohivad kasutada ainult eriväljaõppega töötajad.
- Ärge üritage seadet omal käel lahti võtta ega parandada.
- Töö käigus ärge raputage katet ega kallutage seda.

<ul style="list-style-type: none"> ● Seadme lammutamine ja ehituslike muudatuste tegemine võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja traumasid.
<ul style="list-style-type: none"> ● Enne seadme puhastamist lülitage toide välja (eemaldades pistiku pistikupesast). ● Elektrilöögi vältimiseks pole lubatud pesta seadet otsese veejoa all ega seda vette panna. ● Ärge lööge seadet ega asetage katile raskeid esemeid. ● Seadme sobimatu kasutamine võib põhjustada vigastusi ja traumasid.
<ul style="list-style-type: none"> ● Kõrge temperatuur võib põhjustada põletusi. ● Põletuste vältimiseks ärge puudutage kätega seadme korpust ega sõlmi seadme töötamise ajal.

Tähelepanu!

<ul style="list-style-type: none"> ● Äikese korral ühendage seade vooluvõrgust lahti, et vältida kahjustumist välgutabamuse poolt. ● Seadme puhastamiseks pole lubatud kasutada augustavaid ja lõikavaid esemeid. ● Töö lõppedes lülitage toide välja (eemaldades pistiku pistikupesast). ● Seadme elektrivõrguga ühendamise ja elektriliste sõlmede hoolduse tuleb läbi viia kogunud asjatundjail. ● Toitejuhtme kahjustumisel lõpetage koheselt seadme kasutamine ja pöörduge selle asendamiseks teeninduse poole.

Tähelepanu!

<ul style="list-style-type: none"> ● Seadmele märkimata toiteallikate kasutamine pole lubatud. ● Seadmed peavad olema varustatud automaatse kaitseülitiga vastavalt kehtivatele ohutusnormidele.
--

6. Kasutusjuhend

1. Enne seadme sisselülitamist veenduge, et võrgupinge vastab andmeplaadil märgitud pingele.
2. Lülitage toide sisse (sisestades pistiku pistikupesasse). Samal ajal peab süttima võrgu roheline märgutuli näidates, et seade on sisse lülitatud.
3. Keerake termostaadi nupp päripäeva soovitud asendisse. Samal ajal peab süttima kütte kollane märgutuli näidates, et kütteelement on sisse lülitatud.
4. Tõstke kate üles, asetage restile toit, lisage täidis, kaste või juust.
5. Reguleerige kütteelemendi ja toidu pinna vahelist kaugust katet tõstes või langetades.
6. Etteantud temperatuuri saavutamisel lülitab termostaat kütteelemendi automaatselt välja ja kütte märgutuli kustub.
7. Pärast kate tõstmist võib valmis toidu ära võtta.
8. Niipea, kui temperatuur langeb alla etteantud väärtuse, lülitab termostaat kütteelemendi automaatselt sisse ja süttib kollane kütte märgutuli. Seega töötab kütteelement tsükliliselt.
9. Kui termostaadi nupp on pööratud suurimale temperatuurile vastavasse parempoolsesse äärmisse asendisse, lülitatakse kütteelement püsivalt sisse.
10. Kahe termostaadiga varustatud seadmed võimaldavad sisse lülitada mõlemat

kütteelementi korruga või eraldi.

11. Kui olete tööga valmis, keerake termostaadi nupp vastupäeva asendisse "0" ja lülitage toide välja (eemaldage pistik pistikupesast).
12. Toitejuhtme kahjustumisel lõpetage kohe seadme kasutamine ja pöörduge selle asendamiseks teeninduse poole.

7. Hooldamine ja korrashoid

Enne puhastamist lülitage toide välja (eemaldage pistik pistikupesast).

Roostevabast terasest resti ja aluse saab eemaldada ja pesta eraldi sooja seebilahusega. Seadme puhastamisel pole lubatud kasutada augustavaid ja lõikavaid esemeid.

Iga tööpäeva lõpus tuleb seadme korpuse ja toitejuhtme pindu pühkida soojas seebilahuses niisutatud pehme käsna või lapiga. Seadet pole lubatud pesta otsese veejoa all ega vette panna.

Sisse lülitatud seadet pole lubatud jätta järelevalveta. Kui seadet ei kasutata pikka aega, tuleb see vooluvõrgust lahti ühendada.

Kui seadme kasutamises tehakse pikk vaheaeg, tuleb seade hoolikalt puhastada ja hoida hästi õhutatud ruumis, kus puuduvad korrosiooni tekitavad aineid.

8. Tõrkeotsing

Tõrge	Võimalik põhjus	Parandusmeede
1. Võrgu märgutuli (roheline) ei põle	<ul style="list-style-type: none"> ● Seade pole võrguga ühendatud ● Võrgus puudub pinge ● Pirn põles läbi ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● Kontrollige ühendust ● Veenduge, et võrgus on pinge ● Asendage pirn
2. Kütteelementi sisse lülitades kütte (kollane) märgutuli ei sütti	<ul style="list-style-type: none"> ● Pirn põles läbi ● Märgutule ahela katkestus 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asendage pirn ● Kontrollige ühendust
3. Kütteelement ei tööta	<ul style="list-style-type: none"> ● Kütteelement on kahjustunud ● Vigane termostaat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asendage kütteelement ● Asendage termostaat
4. Kate ei tõuse ega lange	<ul style="list-style-type: none"> ● Kõrvaline ese tõkestab katte liikumist ● Tõsteseade on vigane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Eemaldage tõrkeotsingu jaoks seadme tagatahvel

9. Igapäevane ülevaatus

Tähelepanu!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Häirete ja vigastuste vältimiseks tuleb seadmeid kontrollida iga päev. ● Mistahes vea avastamisel lõpetage kohe seadme kasutamine ja pöörduge selle asendamiseks teeninduse poole. ● 	

Iga päev enne ja pärast tööd tuleb kontrollida alljärgnevat.	
Enne sisselülitamist	Kas seadme paigutus on õige? Kas toitejuhe pole kahjustunud? Kas juhtpaneel pole vigane?

Töö ajal	Kas puuduvad võõrad lõhnad? Kas tagatahvel takistab katte tõstmist ja langetamist?

This series of salamander grills is developed by our company and has a number of advantages over similar equipment. Good design ensures easy operation and maintenance. The equipment is intended for use in hotels, supermarkets, restaurants and other public catering enterprises.

Attention!

Improper installation, adjustment, repair and maintenance of equipment, as well as modifications of its design can lead to injury to operating staff and equipment failures. Installation, adjustment, maintenance and repair of the equipment must be carried out only by qualified personnel. Please contact our customer service.

Attention!

For safety reasons, the equipment must be grounded.

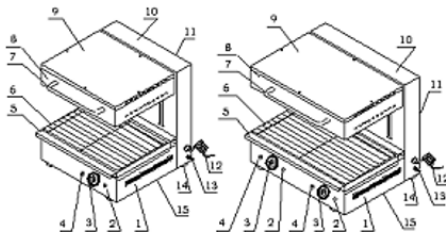
Attention!

For safety reasons, do not store gasoline, gas and other flammable substances and materials in proximity to the equipment.

1. Equipment main components

HKN-SAL450MBM

HKN-SAL600MBM



- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|------------------|
| 1. | BASE | 9. | HOOD UPPER PANEL |
| 2. | HEATING LED INDICATOR | 10. | FRAME |
| 3. | THERMOSTAT HANDLE | 11. | BACK PANEL |
| 4. | POWER LED INDICATOR | 12. | POWER CORD |
| 5. | DRIPPING TRAY | 13. | GROUND SCREW |
| 6. | GRID OF STAINLESS STEEL | 14. | RUBBER LEGS |
| 7. | HANDLE FOR LIFTING THE HOOD | 15. | BOTTOM |
| 8. | HOOD | | |

2. Functions

The top heating allows you to get a golden brown on the dish and it is ideal for baking dishes with toppings, sauce and cheese.

Depending on the type of product, the operator can change the distance between the

work surface and the heating elements by lifting and lowering the hood by the handle (7).

The equipment is completely made of stainless steel. The grille can be easily removed and cleaned.

The equipment is easy to operate and maintain.

The HKN-SAL450MBM model is equipped with one thermostat and has one heating zone; the HKN-SAL600MBM model is equipped with two thermostats and has 2 independent heating zones.

3. Technical specifications

Name	SALAMANDER GRILL	
Model	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Overall dimensions, mm	465x510x525	620x510x525
Power supply network parameters	230 V, 50 Hz	
Generating capacity, kW	2.8	4.0
Number of thermostats	1	2
Operating temperature, °C	50-300	50-300
Regulation of hood height, mm	0-140	0-140

4. Transportation

The equipment should be handled with care. To avoid external and internal damages, do not turn it over. Storage of the equipment in the package should be carried out in a well-ventilated area in the absence of corrosive substances. If there is a need for temporary storage of equipment in the open air, take measures to protect it from rain and moisture.

5. Safety precautions

The electrical voltage of the mains must be the same as indicated on the nameplate of the equipment.

There is an equipotential connection on the side panel of the equipment. Before using, please, connect it according to the applicable safety requirements.

Before commissioning the equipment, it is necessary to ensure that all connections, including grounding, are reliable.

The equipment may be cleaned with a soft sponge or cloth moistened with warm soapy water. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water is not allowed.

When operating the equipment, it is not allowed to store foreign objects on the hood upper panel and shake the hood itself.

Do not store combustible or flammable materials or objects in proximity to the equipment. The room temperature should not exceed 45°C, and the relative humidity – 85%.

The equipment installation should be performed by qualified personnel

Attention!

The equipment must be installed on a refractory surface. Adjacent structures (walls, partitions, kitchen furniture) should be covered with refractory material.

Specific information

ATTENTION!	
<ul style="list-style-type: none"> ● The equipment is not domestic and is not intended for using at home. ● The equipment is professional and it should only be operated by specially trained personnel. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Do not attempt to disassemble or repair the equipment yourself. ● Do not shake or tilt the hood during operation. ● In case of disassembling or modifying the equipment, it may result in serious damage and injury. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Before cleaning the equipment, disconnect the power supply (unplug it). ● To avoid electric shock, do not wash the equipment under direct water or submerge it in water. ● Do not hit the equipment or put heavy objects on the hood. ● Incorrect operation of the equipment can lead to damage and injury. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● High temperatures can cause burns. ● Do not touch the equipment body and components with your hands during operation to avoid burns. 	

Attention!	
<ul style="list-style-type: none"> ● In case of a thunderstorm, disconnect the equipment from the power to avoid damage by lightning. ● It is not allowed to use piercing and cutting objects for cleaning the equipment. ● When the work is finished, disconnect the power supply (unplug it). ● Only experienced professionals are allowed to connect the equipment to the power supply and maintain the electrical components. ● If the power cord is damaged, the equipment must be stopped immediately and service must be provided for replacement. 	

Attention!	
<ul style="list-style-type: none"> ● The use of power sources not marked on the equipment is not allowed. ● The equipment must be equipped with an automatic switch that complies with the applicable safety regulations. 	

6. Operating instruction

1. Before turning on the equipment, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the nameplate.
2. Turn on the power (put the male connector into the female socket). Thereat, the green power indicator should light up informing that the equipment is switched on.
3. Turn the thermostat knob clockwise to the desired position. A yellow indicator should light up informing that the heating element is switched on.
4. Lift the hood, place on the dish covered with toppings, sauce or cheese to the grid.
5. By lifting the hood up or down, adjust the distance between the heating element and the surface of the dish.
6. When the set temperature is reached, the thermostat will automatically switch off the heating element and the light indicator will turn off.

7. After lifting up the hood, the ready dish can be removed.
8. As soon as the temperature falls below the set value, the thermostat will automatically turn on the heating element and the yellow indicator of heating will light up. Thus, the heating element operates cyclically.
9. If the thermostat knob is turned to the far right position corresponding to the maximum temperature, the heating element will be switched on permanently.
10. The grill is equipped with two thermostats that allows you to switch on both heating elements at the same time or separately.
11. When you are done, turn the thermostat knob counterclockwise to the "0" position and turn off the power (unplug it).
12. If the power cord is damaged, the equipment must be stopped immediately and service must be provided for replacement.

7. Maintenance and care

Before cleaning the equipment, disconnect the power supply (unplug it).

Stainless steel grid and tray can be removed and washed separately with warm soapy water. It is not allowed to use piercing and cutting objects for cleaning the equipment.

It is necessary to wipe the surface of the equipment and the power cord with a soft sponge or cloth moistened with warm soapy water in the end of every working day. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water is not allowed.

The energized equipment shall not be left unattended. If the equipment is idle for a long time, it should be disconnected from the mains.

During a long break in the operation of the equipment, it should be thoroughly cleaned and stored in a well-ventilated area in the absence of corrosive substances.

8. Troubleshooting

Fault	Possible reason	Solution
1. The power indicator (green) is off	<ul style="list-style-type: none"> ● The equipment is not connected to the mains ● There is no power ● The bulb went 	<ul style="list-style-type: none"> ● Check the connection ● Make sure that the power supply is energized ● Replace the bulb
2. The heating indicator (yellow) does not light up when the heating element is switched on	<ul style="list-style-type: none"> ● The bulb went ● The indicator circuit is open 	<ul style="list-style-type: none"> ● Replace the bulb ● Check the connection
3. The heating element does not work	<ul style="list-style-type: none"> ● The heating element is broken ● The thermostat is broken 	<ul style="list-style-type: none"> ● Replace the heating element ● Replace the thermostat
4. The hood does not move up or down.	<ul style="list-style-type: none"> ● There is a foreign object that prevent the hood movement ● Lifting device is broken 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remove the back panel of the equipment for troubleshooting

9. Daily inspection

Attention!

- In order to avoid breakdowns and injuries, the equipment must be checked every day.
- If any faults are detected, the equipment should be stopped immediately and the service should be contacted.

Every day before and after work, you should check the following.

Before turning on	Is the equipment leveled? Is the power cord damaged? Is the control panel damaged?
During operation	Are there any foreign smells? Does the back panel prevent the hood from lifting up and down?

¡Atención!

La instalación, el ajuste, la reparación y el mantenimiento incorrectos del equipo, así como la modificación de su diseño, pueden ocasionar lesiones en el personal de mantenimiento y fallas en el equipo. La instalación, el ajuste, el mantenimiento y la reparación de los equipos deben ser realizados únicamente por personal cualificado. Dirijase al servicio técnico.

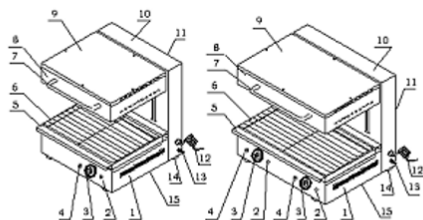
Esta serie de parrillas salamandra ha sido diseñada por nuestra compañía y tiene una serie de ventajas sobre otros equipos similares. El diseño bien pensado asegura una operación y mantenimiento fáciles. El equipo está destinado para usarse en hoteles, supermercados, restaurantes y otros establecimientos de restauración.

¡Atención!

Por razones de seguridad, la carcasa del equipo debe estar conectada a tierra.

¡Atención!

Por razones de seguridad, no almacene gasolina, gas u otras sustancias y materiales inflamables en lugares cercanos al equipo.

1. Elementos principales del equipo**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|-------------------------------------|-----|------------------------------|
| 1. | BASE | 9. | PANEL SUPERIOR DE LA CAMPANA |
| 2. | INDICADOR LUMINOSO DE CALENTAMIENTO | 10. | BANCO |
| 3. | PERILLA DEL TERMOSTATO | 11. | PANEL POSTERIOR |
| 4. | INDICADOR LUMINOSO DE RED | 12. | CABLE ELÉCTRICO |
| 5. | BANDEJA DE DESAGUE | 13. | PERNO DE TOMA DE TIERRA |
| 6. | REJILLA DE ACERO INOXIDABLE | 14. | PATAS DE GOMA |
| 7. | BRAZO PARA LEVANTAR LA CAMPANA | 15. | FONDO |
| 8. | CAMPANA | | |

2. Funciones

El calentamiento superior garantiza la formación de una corteza crujiente y dorada en la superficie del producto y es ideal para la cocción de platos con salsas y queso.

Dependiendo del tipo de producto, el operador puede cambiar la distancia entre la superficie de trabajo y las resistencias eléctricas, subir y bajar la campana con ayuda del brazo (7).

El equipo está completamente fabricado de acero inoxidable. La rejilla se puede quitar y limpiar fácilmente.

El equipo es simple en operación y mantenimiento.

El modelo HKN-SAL450MBM está equipado con un termostato y tiene una zona de calentamiento; el modelo HKN-SAL600MBM está equipado con dos termostatos y tiene 2 zonas de calentamiento independientes.

3. Especificaciones técnicas

Nombre	PARRILLA SALAMANDRA	
Modelo	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dimensiones (mm)	65x510x525	620x510x525
Parámetros de la red eléctrica	230 V, 50 Hz	
Potencia de instalación, kW	2,8	4,0
Cantidad de termostatos	1	2
Temperatura de operación, °C	50-300	50-300
Regulación de la altura de la campana, mm	0-140	0-140

4. Transporte

Maneje el equipo con cuidado. Para evitar daños externos e internos no lo vuelque. El almacenamiento del equipo empaquetado debe llevarse a cabo en una habitación bien ventilada en ausencia de sustancias que causen corrosión. Si fuera necesario almacenar la máquina temporalmente en el exterior, protéjala de los efectos de la lluvia y la humedad.

5. Medidas de precaución

El voltaje eléctrico de la red eléctrica debe coincidir con el indicado en la placa de identificación del equipo.

En el panel lateral del equipo se encuentra la conexión equipotencial. Antes de poner la parrilla en funcionamiento, conéctela, siguiendo los requerimientos de seguridad vigentes.

Antes de poner el equipo en funcionamiento, es necesario asegurarse de que todas las conexiones, incluida la conexión a tierra, estén hechas de manera fiable.

Limpie el equipo con una esponja suave o con un paño humedecido con una solución jabonosa tibia. Está prohibido lavar el equipo bajo un chorro de agua directo o sumergirlo en el agua.

Al trabajar con el equipo, no se permite almacenar objetos extraños sobre el panel superior de la campana, ni sacudirla.

No guarde materiales y objetos inflamables y combustibles cerca del equipo. La temperatura del aire en la habitación no debe superar los 45 °C y la humedad relativa debe ser de 85 %.

Solo el personal cualificado debe realizar la instalación del equipo.

¡Atención!

El equipo debe instalarse sobre una superficie refractaria. Las estructuras adyacentes (paredes, tabiques, muebles de cocina) deben cubrirse con material refractario.

Información especial

¡ATENCIÓN!
<ul style="list-style-type: none"> ● El equipo no es para uso doméstico y no debe usarse en casa. ● El equipo es para uso profesional y solo debe ser operado por personal especialmente capacitado.
<ul style="list-style-type: none"> ● No intente desmontar ni reparar el equipo usted mismo. ● Durante la operación, no sacuda la campana ni la incline. ● El intento de quitar y modificar el equipo puede causar daños y lesiones graves.
<ul style="list-style-type: none"> ● Antes de limpiar el equipo, apáguelo (desenchufe el cable de alimentación). ● Para evitar descargas eléctricas, no lave el equipo bajo un chorro de agua directo ni lo sumerja en el agua. ● No golpee el equipo ni coloque objetos pesados sobre la campana. ● El uso incorrecto del equipo puede provocar daños y lesiones.
<ul style="list-style-type: none"> ● La alta temperatura puede causar quemaduras. ● Durante el funcionamiento del equipo, no toque la carcasa ni los elementos del equipo con la mano para evitar quemaduras.

¡Atención!
<ul style="list-style-type: none"> ● En casos de tormentas, desconecte el equipo de la red eléctrica para evitar que se dañe con la caída de un rayo. ● No use objetos cortantes ni punzantes para limpiar el equipo. ● Al terminar el trabajo, apague el equipo (desenchufe el cable de alimentación). ● La conexión del equipo a la red eléctrica y el mantenimiento de los componentes eléctricos debe ser realizado por especialistas con experiencia. ● Si el cable de alimentación está dañado, interrumpa inmediatamente el uso del equipo y póngase en contacto con el departamento de servicio para reemplazarlo

¡Atención!
<ul style="list-style-type: none"> ● No está permitido el uso de fuentes de energía no marcadas en el equipo. ● El equipo debe estar equipado con un interruptor automático de acuerdo con las normas de seguridad aplicables.

6. Instrucciones de operación

1. Antes de encender el equipo, asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda a la tensión indicada en la placa de identificación.
2. Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe en el tomacorriente). Además, debe encenderse el indicador luminoso advirtiendo que el equipo está encendido.
3. Gire la perilla del termostato en sentido horario hasta la posición deseada. Al mismo tiempo, el indicador luminoso de calentamiento de color amarillo debe estar encendido, indicando que la resistencia eléctrica está encendida.
4. Levante la campana, coloque el plato a preparar en la parrilla, con cubierta de salsa o queso.
5. Levante o baje la campana, ajuste la distancia entre la resistencia eléctrica y la superficie del plato a preparar.

6. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el termostato apagará automáticamente la resistencia eléctrica y el indicador de calor se apagará.
 7. Después de levantar la campana, se puede retirar el plato preparado.
 8. Tan pronto como la temperatura baje por debajo del valor establecido, el termostato encenderá automáticamente la resistencia eléctrica y se encenderá el indicador luminoso de calentamiento de color amarillo. De esta manera, la resistencia eléctrica funciona cíclicamente.
 9. Si la perilla del termostato se coloca en la posición extrema derecha, correspondiente a la temperatura máxima, la resistencia eléctrica se encenderá permanentemente.
 10. El dispositivo equipado con dos termostatos permite incluir ambas resistencias eléctricas simultáneamente o cada una por separado.
 11. Al terminar el trabajo, gire la perilla del termostato en sentido antihorario a la posición "0" y desconecte la alimentación (desenchufe el cable de alimentación).
 12. Si el cable de alimentación está dañado, interrumpa inmediatamente el uso del equipo y póngase en contacto con el departamento de servicio para reemplazarlo
- 7. Mantenimiento y cuidado**

Antes de la limpieza, desconecte el suministro de energía (desenchufe el cable de alimentación).

La rejilla de acero inoxidable y la bandeja de goteo se pueden quitar y lavar por separado con una solución jabonosa tibia. No use objetos cortantes ni punzantes para limpiar el equipo.

Todos los días después de terminar el trabajo, las superficies de la carcasa del equipo y del cable de alimentación deben limpiarse con una esponja suave o un paño humedecido en una solución jabonosa tibia. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua.

No deje el equipo encendido sin supervisión. Si el equipo no se usa durante un tiempo prolongado, debe desconectarse de la red eléctrica.

En caso de interrupción prolongada en el funcionamiento del equipo, éste debe limpiarse a fondo y almacenarse en una habitación bien ventilada en ausencia de sustancias corrosivas.

8. Solución de problemas

Falla	Posible causa	Método de eliminación
1. El indicador luminoso verde) está apagado	<ul style="list-style-type: none"> ● El equipo no está conectado a la red ● No hay corriente en la red ● La bombilla está quemada 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifique la conexión ● Asegúrese de que haya corriente en la red ● Reemplace la bombilla
2. La luz indicadora de calentamiento (amarilla) no se enciende cuando se enciende la resistencia eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> ● La bombilla está quemada ● Circuito abierto en el indicador 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reemplace la bombilla ● Verifique la conexión

3. La resistencia eléctrica no funciona	<ul style="list-style-type: none"> ● La resistencia eléctrica está dañada ● El termostato está dañado 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reemplace la resistencia eléctrica ● Reemplace el termostato
4. La campana no se levanta ni se baja	<ul style="list-style-type: none"> ● Algún objeto extraño bloquea el movimiento de la campana ● El dispositivo de elevación está dañado 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retire el panel posterior del equipo para solucionar las fallas

9. Inspección diaria

¡Atención!

- Para evitar daños y lesiones, el equipo debe ser revisado todos los días.
- Si se detecta algún mal funcionamiento, interrumpa inmediatamente el uso del equipo y contacte con el departamento de servicio.

Todos los días, antes y después del trabajo, verifique lo siguiente.

Antes del encendido ¿Está alineado el equipo?
 ¿Está dañado el cable de alimentación?
 ¿Está dañado el panel de control ?

Durante la operación ¿Hay olores extraños?
 ¿El panel trasero evita que la campana se eleve o baje?

Attention !

Installation, réglage, réparation et maintenance incorrects de l'équipement, ainsi que modification de sa structure, peuvent entraîner des blessures corporelles au personnel et une défaillance de l'équipement. Installation, réglage, maintenance et réparation de l'équipement doivent être effectués uniquement par le personnel qualifié. Contactez le service client.

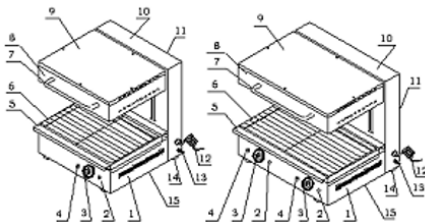
Cette série de grils-salamandres est élaborée par notre société et présente un certain nombre d'avantages par rapport aux équipements similaires. La conception raisonnable assure l'utilisation et la maintenance faciles. L'équipement est destiné à être utilisé dans les hôtels, les supermarchés, les restaurants et autres établissements de restauration publique.

Attention !

Pour des raisons de sécurité, le corps de l'équipement doit être mis à la terre.

Attention !

Pour des raisons de sécurité, ne stockez pas d'essence, de gaz ou d'autres substances et matériaux inflammables à proximité immédiate de l'équipement.

1. Sous-ensembles principaux de l'équipement**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|-------------------------------|-----|------------------------------|
| 1. | SUPPORT | 9. | PANNEAU SUPÉRIEUR DU CHAPEAU |
| 2. | VOYANT LUMINEUX DU CHAUFFAGE | 10. | CARCASSE DU GRIL |
| 3. | MANIVELLE DU THERMOSTAT | 11. | PANNEAU ARRIERE |
| 4. | VOYANT LUMINEUX DU RÉSEAU | 12. | CORDON D'ALIMENTATION |
| 5. | BAC DE RÉCUPÉRATION | 13. | VIS DE MISE A LA TERRE |
| 6. | GRILLE EN INOX | 14. | PIEDS EN CAOUTCHOUC |
| 7. | POIGNÉE POUR LEVER LE CHAPEAU | 15. | FOND |
| 8. | CHAPEAU | | |

2. Fonctions

Le chauffage supérieur vous permet d'obtenir une croûte dorée sur la surface du plat et est idéal pour faire cuire des plats avec des nappages, de la sauce et du fromage.

En fonction du type de produits, l'opérateur peut modifier la distance entre la surface de

fonctionnement et les éléments chauffants en soulevant et en abaissant le chapeau avec la poignée (7).

L'équipement est complètement fabriqué en inox. La grille peut être facilement enlevée et nettoyée.

L'équipement est simple dans l'utilisation et la maintenance.

Le modèle HKN-SAL450MBM est équipé d'un thermostat et possède une zone de chauffage; le modèle HKN-SAL600MBM est équipé de deux thermostats et possède 2 zones de chauffage indépendantes.

3. Caractéristiques techniques

Nomination	GRIL-SALAMANDRE	
Modèle	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dimensions extérieures, mm	465x510x525	620x510x525
Paramètres du réseau électrique	230 V, 50 Hz	
Capacité installée, kW	2.8	4.0
Quantité de thermostats	1	2
Température de fonctionnement, °C	50-300	50-300
Réglage de hauteur du chapeau, mm	0-140	0-140

4. Transportation

Vous devez manipuler l'équipement avec soin. Pour éviter les dommages externes et internes, il n'est pas autorisé de le renverser. Le stockage de l'équipement dans l'emballage doit être effectué dans un local bien aéré en l'absence de substances causant la corrosion. S'il est nécessaire de stocker temporairement l'équipement à l'extérieur, les mesures devraient être prises pour le protéger de la pluie et de l'humidité.

5. Mesures de précaution

La tension électrique du secteur doit être la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'équipement.

Sur le panneau latéral de l'équipement se trouve la connexion équipotentielle. Avant l'utilisation, connectez-la en respectant les exigences de sécurité en vigueur.

Avant de mettre l'équipement en service, il est nécessaire de s'assurer que toutes les connexions, y compris la mise à la terre, sont effectuées de manière fiable.

Le nettoyage de l'équipement s'effectue avec une éponge douce ou un chiffon imbibé d'une solution savonneuse tiède. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct ou l'immerger dans l'eau.

Lorsque vous travaillez avec l'équipement, il est interdit de stocker des objets étrangers sur le panneau supérieur du chapeau et de secouer le chapeau lui-même.

Il est interdit de stocker des matériaux et d'objets combustibles et facilement inflammables à proximité immédiate de l'équipement. La température de l'air dans le local ne doit pas dépasser 45 °C et l'humidité relative - 85%.

L'installation de l'équipement doit être effectuée par le personnel qualifié.

Attention !

L'équipement doit être installé sur une surface réfractaire. Les structures adjacentes (murs, cloisons, meubles de cuisine) doivent être recouvertes de matériaux réfractaires.

ATTENTION !

- L'équipement n'est pas domestique et n'est pas destiné à être utilisé à la maison.
 - L'équipement est professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel spécialement formé.
- N'essayez pas de démonter ou de réparer l'équipement vous-même.
 - En cours de l'opération, ne secouez pas le chapeau et ne l'inclinez pas.
 - La tentative de démonter et d'apporter des modifications à la conception de l'équipement peut entraîner des dommages et des blessures graves.
- Avant de nettoyer l'équipement, débranchez l'alimentation (retirez la fiche du secteur).
 - Pour éviter les chocs électriques, il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau.
 - Ne frappez pas l'équipement et ne placez pas d'objets lourds sur le chapeau.
 - L'utilisation incorrecte de l'équipement peut entraîner des dommages et des blessures.
- La température élevée peut causer des brûlures.
 - Pendant le fonctionnement de l'équipement, ne touchez pas le corps et les sous-ensembles de l'équipement avec vos mains pour éviter les brûlures.

Attention !

- Lors de l'orage, débranchez l'équipement du secteur pour éviter de l'endommager par la décharge de la foudre.
- Il est interdit d'utiliser d'objets perforants ou coupants pour nettoyer l'équipement.
- À la fin du travail, éteignez l'alimentation électrique (retirez la fiche d'alimentation du secteur).
- La connexion de l'équipement au secteur et la maintenance des composants électriques doivent être effectuées par des spécialistes expérimentés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'équipement et contactez le service après-vente pour le remplacer.

Attention !

- L'utilisation de sources d'alimentation non marquées sur l'équipement n'est pas autorisée.
- L'équipement doit être muni d'un interrupteur automatique conformément aux normes de sécurité en vigueur.

6. Manuel d'utilisation

1. Avant de mettre l'équipement en marche, assurez-vous que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
2. Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique). Cela faisant, le voyant lumineux vert doit s'allumer en indiquant que l'équipement est branché.
3. Tournez la manivelle du thermostat dans le sens horaire en position souhaitée. Cela faisant, le voyant lumineux jaune doit s'allumer en indiquant que l'élément chauffant est

activé.

4. Soulevez le chapeau, placez sur la grille le plat, couvert de nappage, de sauce ou de fromage.
5. En soulevant ou en abaissant le capot, ajustez la distance entre l'élément chauffant et la surface du plat.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, le thermostat désactivera automatiquement l'élément chauffant et le voyant lumineux du chauffage s'éteindra.
7. Après avoir soulevé le chapeau, le plat préparé peut être retiré.
8. Dès que la température descend en dessous de la valeur réglée, le thermostat active automatiquement l'élément chauffant et le voyant de chauffage jaune s'allume. Ainsi, l'élément chauffant fonctionne de manière cyclique.
9. Si la manivelle du thermostat est tournée à l'extrême droite correspondant à la température maximale, l'élément chauffant sera allumé en permanence.
10. L'équipement muni de deux thermostats permet d'activer les deux éléments de chauffage simultanément ou chacun séparément.
11. Lorsque vous avez terminé le travail, tournez la manivelle du thermostat dans le sens antihoraire sur "0" et coupez l'alimentation (retirez la fiche du secteur).
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'équipement et contactez le service après-vente pour le remplacer.

7. Entretien et maintenance

Avant de nettoyer l'équipement, débranchez l'alimentation (retirez la fiche du secteur).

La grille en inox et le bac collecteur peuvent être retirés et lavés séparément avec une solution savonneuse. Il est interdit d'utiliser d'objets perforants ou coupants pour nettoyer l'équipement.

Chaque jour après que le travail est terminé, les surfaces du corps d'équipement et le cordon d'alimentation doivent être essuyés avec une éponge douce ou un chiffon imbibé d'une solution savonneuse chaude. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau.

Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. En cas d'inaction longue de l'équipement, il doit être déconnecté du secteur.

Si vous faites une longue pause dans le fonctionnement de l'équipement, il doit être soigneusement nettoyé et stocké dans un local bien ventilé en l'absence de substances qui causent la corrosion.

8. Dépannage

Panne	Cause possible	Remède
1. Le voyant réseau (vert) est éteint	<ul style="list-style-type: none"> ● L'équipement n'est pas branché au réseau électrique ● Absence de la tension dans le réseau ● L'ampoule est brûlée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vérifiez la connexion ● Assurez-vous qu'il y a de la tension sur le réseau ● Remplacez l'ampoule
2. Le voyant lumineux (jaune) du chauffage ne s'allume pas lors	<ul style="list-style-type: none"> ● L'ampoule est brûlée ● Rupture du circuit du voyant 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remplacez l'ampoule ● Vérifiez la présence de connexion

d'activation de l'élément chauffant		
3. L'élément chauffant ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ● L'élément chauffant est défectueux ● Le thermostat est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remplacez l'élément chauffant ● Remplacez le thermostat
4. Le chapeau ne se soulève et ne s'abaisse pas	<ul style="list-style-type: none"> ● L'objet étranger bloque le mouvement du chapeau ● Le dispositif de levage est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retirez le panneau arrière de l'équipement pour le dépannage

9. Inspection journalière

Attention !	
<ul style="list-style-type: none"> ● Pour éviter les casses et les blessures, l'équipement doit être vérifié tous les jours. ● Si des pannes sont détectées, il est nécessaire d'arrêter immédiatement l'utilisation de l'équipement et contacter le service après-vente. 	

Chaque jour avant et après le travail avec l'équipement il faut vérifier ce qui suit.	
Avant la mise en marche	L'équipement est-il aligné? Le cordon d'alimentation est-il endommagé? Le panneau de commande est-il endommagé?
Pendant le fonctionnement	Y a-t-il des odeurs étrangères? Le panneau arrière empêche-t-il le chapeau de se lever et de s'abaisser?

Attenzione!

L'installazione, la regolazione, la riparazione e la manutenzione errate dell'apparecchio, nonché le modifiche apportate alla progettazione, possono causare lesioni personali e guasti all'apparecchio stesso. L'installazione, la regolazione, la manutenzione e la riparazione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato. Rivolgersi al servizio assistenza.

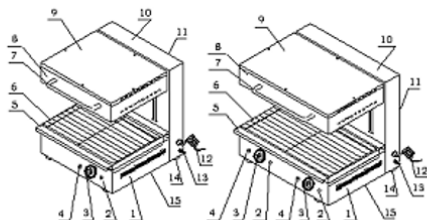
Questa serie di griglie Salamandra è sviluppata dalla nostra azienda e presenta una serie di vantaggi rispetto ad attrezzature simili. Il design intelligente garantisce facilità d'uso e manutenzione. L'attrezzatura è destinata all'uso in hotel, supermercati, ristoranti e altri esercizi di ristorazione.

Attenzione!

Per motivi di sicurezza, il corpo dell'apparecchio deve essere collegato a terra.

Attenzione!

Per motivi di sicurezza, non conservare benzina, gas o altre sostanze e materiali infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.

1. Unità principali dell'apparecchio**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|--------------------------------------|-----|--------------------------------|
| 1. | BASE | 9. | PANNELLO SUPERIORE DELLA CAPPA |
| 2. | INDICATORE LUMINOSO DI RISCALDAMENTO | 10. | TELAIO |
| 3. | MANOPOLA DEL TERMOSTATO | 11. | PANNELLO POSTERIORE |
| 4. | INDICATORE LUMINOSO DI RETE | 12. | CAVO DI RETE |
| 5. | VASSOIO DI SCARICO | 13. | VITE DI MESSA A TERRA |
| 6. | GRATICOLA IN ACCIAIO INOX | 14. | PIEDI IN GOMMA |
| 7. | MANIGLIA PER SOLLEVAMENTO CAPPA | 15. | FONDO |
| 8. | CAPPA | | |

2. Funzioni

Il riscaldamento superiore consente di ottenere una crosta dorata sulla superficie del piatto ed è ideale per la cottura di piatti con guarnizioni, salsa e formaggio.

A seconda del tipo di prodotto, l'operatore può modificare la distanza tra la superficie di lavoro e gli elementi riscaldanti alzando e abbassando la cappa con la maniglia (7).

L'apparecchio è completamente realizzato in acciaio inossidabile. La graticola si solleva e pulisce facilmente.

L'utilizzo e la manutenzione dell'apparecchio sono semplici.

Il modello HKN-SAL450MBM è dotato di un termostato e ha una zona di riscaldamento; il modello HKN-SAL600MBM è dotato di due termostati e ha 2 zone di riscaldamento indipendenti.

3. Caratteristiche tecniche

Nome	GRIGLIA SALAMANDRA	
Modello	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dimensioni, mm	465x510x525	620x510x525
Parametri della rete elettrica	230 V, 50 Hz	
Potenza installata, kW	2.8	4.0
Numero di termostati	1	2
Temperatura di funzionamento, °C	50-300	50-300
Regolazione dell'altezza della cappa, mm	0-140	0-140

4. Trasporto

Maneggiare l'apparecchio con cura. Per evitare danni esterni e interni non è consentito rovesciarlo. La conservazione dell'apparecchio nella confezione deve essere effettuata in un locale ben ventilato in assenza di sostanze che causano corrosione. Se è necessario un deposito temporaneo dell'apparecchio all'aperto, è necessario adottare misure per proteggerlo dalla pioggia e dall'umidità.

5. Precauzioni

La tensione elettrica della rete deve essere la stessa indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

Sul pannello laterale dell'apparecchio c'è la connessione equipotenziale. Prima dell'uso, collegarlo, seguendo gli attuali requisiti di sicurezza.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario assicurarsi che tutte le connessioni, compresa la messa a terra, siano eseguite in modo affidabile.

Pulire l'apparecchio con una spugna morbida o un panno inumidito con una soluzione di sapone caldo. Non è consentito lavare l'apparecchio con un getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua.

Quando si lavora con l'apparecchio, non è consentito mettere oggetti estranei sul pannello superiore della cappa e agitare la cappa stessa.

Non conservare materiali e oggetti combustibili e infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. La temperatura dell'aria nella stanza non deve superare 45 °C e l'umidità relativa l'85%.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata da personale qualificato.

Attenzione!

L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie refrattaria. Le strutture adiacenti (muri, pareti divisorie, mobili da cucina) devono essere coperte con materiale refrattario.

Informazioni speciali

ATTENZIONE!
<ul style="list-style-type: none"> ● L'apparecchio non è domestico e non è destinato all'uso in casa. ● L'apparecchio è professionale e deve essere utilizzato esclusivamente da personale appositamente addestrato.
<ul style="list-style-type: none"> ● Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio autonomamente. ● Nel processo di lavoro, non agitare la cappa e non inclinarla. ● Il tentativo di smontare e modificare il design dell'apparecchio può causare gravi danni e lesioni.
<ul style="list-style-type: none"> ● Prima di pulire l'apparecchio, scollegare l'alimentazione (scollegare la spina di alimentazione). ● Per evitare scosse elettriche, non lavare l'apparecchio sotto getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua. ● Non colpire l'apparecchio o collocare oggetti pesanti sulla cappa. ● L'uso improprio dell'apparecchio può causare danni e lesioni.
<ul style="list-style-type: none"> ● L'alta temperatura può causare ustioni. ● Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccare il corpo e le parti dell'apparecchio con le mani per evitare ustioni.

Attenzione!
<ul style="list-style-type: none"> ● In caso di temporale, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare di danneggiarlo con un fulmine. ● Non usare oggetti aguzzi o taglienti per pulire l'apparecchio. ● Alla fine del lavoro, spegnere l'alimentazione (scollegare la spina di alimentazione). ● Il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica e la manutenzione dei componenti elettrici devono essere eseguiti da specialisti esperti. ● Se il cavo di alimentazione è danneggiato, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio assistenza per sostituirlo.

Attenzione!
<ul style="list-style-type: none"> ● Non è consentito l'uso di fonti di alimentazione non contrassegnate sull'apparecchio. ● L'apparecchio deve essere dotato di un interruttore automatico in conformità con le attuali norme di sicurezza.

6. Istruzioni d'uso

1. Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
2. Accendete l'alimentazione (inserite la spina nella presa di corrente). Facendo ciò, la spia verde automatica di rete si illumina, a indicare che l'apparecchio è acceso.
3. Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla posizione desiderata. In tal modo, la spia gialla di riscaldamento si illumina per indicare che l'elemento riscaldante è acceso.
4. Sollevare la cappa, posizionare sulla griglia il piatto, pieno di condimenti, salsa o formaggio.

IT

5. Sollevando o abbassando la cappa, regolare la distanza tra l'elemento riscaldante e la superficie del piatto.
6. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il termostato spegne automaticamente l'elemento riscaldante e l'indicatore di calore si spegne.
7. Dopo aver sollevato la cappa, il piatto preparato può essere tolto.
8. Non appena la temperatura scende al di sotto del valore impostato, il termostato accende automaticamente l'elemento riscaldante e l'indicatore di riscaldamento giallo si accende. Pertanto, l'elemento riscaldante funziona ciclicamente.
9. Se la manopola del termostato viene ruotata nella posizione estrema destra corrispondente alla temperatura massima, l'elemento riscaldante sarà acceso permanentemente.
10. L'apparecchio dotato di due termostati consente di inserire entrambi gli elementi riscaldanti contemporaneamente o separatamente.
11. Al termine, ruotare la manopola del termostato in senso antiorario su "0" e spegnere l'alimentazione (scollegare la spina di alimentazione).
12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio assistenza per sostituirlo.

7. Manutenzione e cura

Prima della pulizia, scollegare l'alimentazione (staccare la spina dalla presa).

La graticola in acciaio inossidabile e la vaschetta possono essere rimosse e lavate separatamente con una soluzione di sapone caldo. Non è consentito usare oggetti aguzzi o taglienti per pulire l'apparecchio.

Ogni giorno, una volta terminato il lavoro, le superfici del corpo dell'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere puliti con una spugna morbida o un panno inumidito con una soluzione di sapone caldo. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua.

Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, deve essere scollegato dalla rete.

Con una lunga interruzione del funzionamento dell'apparecchio, è necessario pulirlo accuratamente e conservarlo in un locale ben ventilato in assenza di sostanze che causano corrosione.

8. Risoluzione dei guasti

Guasto	Causa possibile	Eliminazione
1. La spia di rete (verde) è spenta	<ul style="list-style-type: none">● Apparecchio non collegato alla rete● Non vi è tensione di rete● Lampadina bruciata	<ul style="list-style-type: none">● Controllare la connessione● Assicurarsi che vi sia tensione di rete● Sostituire la lampadina
2. La spia di riscaldamento (gialla) non si accende quando l'elemento riscaldante è acceso	<ul style="list-style-type: none">● Lampadina bruciata● Interruzione circuito indicatore	<ul style="list-style-type: none">● Sostituire la lampadina● Verificare la presenza della connessione

3. L'elemento riscaldante non funziona	<ul style="list-style-type: none"> ● Elemento riscaldante difettoso ● Termostato difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sostituire l'elemento riscaldante ● Sostituire il termostato
4. La cappa non si solleva e non si abbassa	<ul style="list-style-type: none"> ● Un oggetto estraneo blocca il movimento della cappa ● Dispositivo di sollevamento difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rimuovere il pannello posteriore dell'apparecchio per la risoluzione del problema

9. Ispezione giornaliera

Attenzione!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Per evitare rotture e lesioni, l'apparecchio deve essere controllato tutti i giorni. ● Se si rileva qualsiasi difetto, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio assistenza. 	

Ogni giorno prima e dopo il lavoro, deve essere controllato quanto segue.	
Prima dell'accensione	L'apparecchio è posizionato in piano? Il cavo di alimentazione è danneggiato? Il pannello di controllo è danneggiato?
Durante il lavoro	Vi sono odori estranei? Il pannello posteriore impedisce alla cappa di sollevarsi e abbassarsi?

Uzmanību!

Iekārtas nepareiza uzstādīšana, regulēšana, remonts un tehniskā apkope, kā arī modifikāciju ieviešana tās konstrukcijā var izraisīt apkalpojoša personāla traumas un iekārtas bojāšanos. Iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu, tehnisko apkopi un remonts jāveic kvalificētam personālam. Griezieties servisa dienestā.

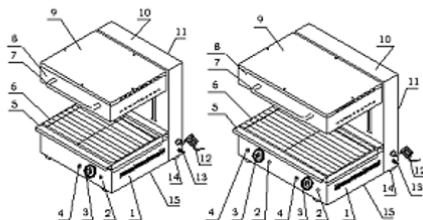
Šī grilu-salamandru sērija ir izstrādāta mūsu kompānijā un tai ir virkne priekšrocību analogiskas iekārtas priekšā. Prātīga konstrukcija nodrošina ekspluatācijas un tehniskās apkopes vienkāršību. Iekārta paredzēta lietošanai viesnīcās, supermārketos, restorānos un citās sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

Uzmanību!

Drošības nolūkos iekārtas korpusam jābūt zemētam.

Uzmanību!

Drošības nolūkos neglabājiet benzīnu, gāzi un citus viegli uzliesmojošas vielas un materiālus tiešā tuvumā no iekārtas.

1. Iekārtas galvenie mezgli**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|-------------------------------|-----|---------------------------|
| 1. | PAMATNE | 9. | PĀRSEGA AUGŠĒJAIS PANELIS |
| 2. | SILDĪŠANAS GAISMAS INDIKATORS | 10. | STATNE |
| 3. | TERMOSTATA ROKTURIS | 11. | AIZMUGURĒJAIS PANELIS |
| 4. | TĪKLA GAISMAS INDIKATORS | 12. | TĪKLA VADS |
| 5. | PĀRPLŪDES PALIKTNIS | 13. | ZEMĒJUMA SKRŪVE |
| 6. | NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA REŽĢIS | 14. | GUMIJAS KĀJAS |
| 7. | ROKTURIS PĀRSEGA PACELŠANAI | 15. | DIBENS |
| 8. | PĀRSEGS | | |

2. Funkcijas

Augšējā uzsildīšana ļauj dabūt zeltaino kārtiņu ēdiena virspusē un tā ir ideāla ēdienu cepšanai ar topingiem, mērci un sieru.

Atkarībā no produktu tipa operators var mainīt attālumu starp darba virsmu un sildelementiem, paceļot un nolaižot pārsegu, izmantojot rokturi (7).

Iekārta ir pilnīgi izgatavota nerūsējošā tērauda. Režģi var viegli noņemt un notīrīt.

Iekārta ir vienkārša ekspluatācijas un tehniskās apkopes ziņā.

Modelis HKN-SAL450MBM ir aprīkots ar vienu termostatu un tam ir viena sildīšanas zona; modelis HKN-SAL600MBM ir aprīkots ar diviem termostatiem un tam ir 2 neatkarīgas sildīšanas zonas.

3. Tehniskie raksturojumi

Nosaukums	GRILS-SALAMANDRA	
Modelis	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Gabarīta izmēri, mm	465x510x525	620x510x525
Elektrotīkla parametri	230 V, 50 Hz	
Uzstādes jauda, kW	2.8	4.0
Termostatu daudzums	1	2
Darba temperatūra, °C	50-300	50-300
Pārsega augstuma regulēšana,	0-140	0-140

4. Transportēšana

Rīkoties ar iekārtu akurāti. Lai izvairītos no ārējiem un iekšējiem bojājumiem, aizliegts to apvērst. Iekārta iesaiņojumā jāglabā labi vedināmā telpā bez koroziju izraisošām vielām. Ja nepieciešams īslaicīgi glabāt iekārtu brīvā gaisā, jāveic pasākumi tās aizsardzībai pret lietu un mitrumu.

5. Piesardzības pasākumi

Elektrotīkla spriegumam jāatbilst iekārtas marķējumā norādītajam.

Iekārtas sāna panelī atrodas ekvipotenciālais savienojums. Pirms ekspluatācijas pieslēdziet to, ievērojot spēkā esošus drošības tehnikas noteikumus.

Pirms iekārtas nodošanas ekspluatācijā jāpārlicinās, ka visi pieslēgumi, ieskaitot zemējumu, uztaisīti droši.

Iekārtas tīrīšana tiek veikta ar mīksto sūkli vai audeklu, kas samitrināts ar silto ziepjaino šķīdumu. Aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas vai iegremdēt to ūdenī.

Strādājot ar iekārtu nedrīkst ievietot nepiederošus priekšmetus pārsega augšējā panelī un krafit pašu pārsegu.

Nedrīkst glabāt degošus un viegli uzliesmojošus priekšmetus tieši tuvumā no iekārtas. Gaisa temperatūra telpās nevar pārsniegt 45°C, bet relatīvais mitrums – 85%.

Iekārtas uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam.

Uzmanību!

Jāuzstāda iekārta uz ugunsizturīgas virsmas. Blakus esošām konstrukcijām (sienas, starpsienas, virtuves mēbeles) jābūt pārklātām ar ugunsizturīgo materiālu.

UZMANĪBU!
<ul style="list-style-type: none">• Šī nav sadzīves iekārta un tā nav paredzēta ekspluatācijai mājas apstākļos.• Iekārta ir profesionālā un tā jālieto tikai īpaši apmācītam personālam.
<ul style="list-style-type: none">• Nemēģiniet patstāvīgi izjaukt un labot iekārtu.• Darba procesa laikā nekratiet pārsegu un nesalieciet to.• Demontāžas un konstrukcijas modifikāciju ieviešanas mēģinājums var izraisīt nopietnus bojājumus un traumas.
<ul style="list-style-type: none">• Pirms tīrīt iekārtu atslēdziet elektrības padevi (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).• Lai novērstu elektrotraumas aizliegts mazgāt iekārtu ar ūdens strūklu un iegremdēt to ūdenī.• Nesitiet pa iekārtu un nelieciet smagus priekšmetus uz pārsega.• Nepareiza iekārtas ekspluatācija var izraisīt bojājumus un traumas.
<ul style="list-style-type: none">• Augstā temperatūra var izraisīt apdegumu.• Lai novērstu apdegumus iekārtas darbības laikā neaiztieciat ar rokām korpusu un iekārtas mezglus.

Uzmanību!
<ul style="list-style-type: none">• Negaisa laikā jāatslēdz iekārta no tīkla, lai to pasargātu no zibens trieciena.• Aizliegts izmantot iekārtas tīrīšanai durstošus un griezošus priekšmetus.• Pabeidzot darbu atslēdziet elektrības padevi (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).• Iekārtas pieslēgšanu pie elektrotīkla un elektromezglu tehnisko apkopi jāveic pieredzējušiem speciālistiem.• Ja tīkla vads ir bojāts, nekavējoties jāpārtrauc iekārtas ekspluatācija un jāgriežas servisa dienestā tā nomainai.

Uzmanību!
<ul style="list-style-type: none">• Nedrīkst izmantot barošanas avotus, kuri nav marķēti uz iekārtas.• Iekārtai jābūt aprīkotai ar automātisko slēdzi, kas ir atbilstošs spēkā esošām drošības tehnikas normām.

6. Lietošanas instrukcija

1. Pirms ieslēgšanas pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst iekārtas marķējumā norādītajam.
2. Ieslēdziet barošanu (iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā). Pie tam jāiedegas zaļam gaismas indikatoram, kas ziņo par to, ka iekārta ir ieslēgta.
3. Pagrieziet termostata rokturi pulksteņa rādītāja virzienā vajadzīgā stāvoklī. Pie tam jāiedegas zaļam gaismas indikatoram, kas ziņo par to, ka sildelements ir ieslēgts.
4. Paceliet pārsegu, ievietojiet uz restēm cepešbļodu, kas pārklāta ar topingiem, mērcēm vai sieru.
5. Paceļot un nolaižot pārsegu noregulējiet attālumu starp sildelementiem un cepešbļodas virsmu.
6. Sasniedzot vajadzīgo temperatūru termostats automātiski atslēgs sildelementu un sildīšanas gaismas indikators nodzīsīs.

7. Paceļot pārsegu gatavo ēdienu var izņemt.
8. Kad temperatūra pazemināsies zem iestatītās vērtības, termostats automātiski ieslēgs sildelementu un dzeltens sildīšanas gaismas indikators ieslēgsies. Tādējādi sildelements strādā cikliski.
9. Ja termostata rokturis ir pagriezts malējā labā stāvoklī, kas atbilst temperatūras maksimumam, tad sildelements tiks ieslēgts pastāvīgi.
10. Iekārtai, kas aprīkota ar diviem termostatiem, var ieslēgt abus sildelementus vienlaicīgi vai katru atsevišķi.
11. Pabeidzot darbu pagrieziet rokturi pret pulksteņa radītāja virzienam stāvoklī "0" un izslēdziet elektropadevi (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).
12. Ja tīkla vads ir bojāts, nekavējoties jāpārtrauc iekārtas ekspluatācija un jāgriežas servisa dienestā tā nomaīnai.

7. Uzturēšana un apkope

Pirms tīrīt iekārtu atslēdziet elektrības padevi (izņemt kontaktdakšu no kontaktligzdas).

Nerūsējošā tērauda režģi un paliktni var izņemt un nomazgāt ar silto ziepjaino šķīdumu.

Aizliegts izmantot iekārtas tīrīšanai durstošus un griezošus priekšmetus.

Katru dienu pēc darba beigšanas jānoslauc iekārtas korpusa virsmas un tīkla vads ar mīkstu siltā ziepjainā šķīdumā samitrināto sūkli vai audeklu. Aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas vai iegremdēt to ūdenī.

Nedrīkst atstāt ieslēgto iekārtu bez uzraudzības. Pie iekārtas ilgstošas dīkstāves tā jāizslēdz no tīkla.

Pie iekārtas ekspluatācijas ilgstoša pārtraukuma tā ir rūpīgi jāiztīra un jāglabā labi vedināmā telpā bez koroziju izraisošām vielām.

8. Traucējumu novēršana

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršanas veids
1. Tīkla gaismas indikators (zaļš) nedeg	<ul style="list-style-type: none"> ● Iekārta nav pieslēgta tīklam ● Tīklā nav sprieguma ● Pārdegusi lampiņa 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pārbaudiet pieslēgumu ● Pārliecinieties, ka tīklā ir spriegums ● Nomainiet lampiņu
2. Sildīšanas gaismas indikators (dzeltens) neiedegas ieslēdzot sildelementu	<ul style="list-style-type: none"> ● Pārdegusi lampiņa ● Indikatora ķēdes pārrāvums 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nomainiet lampiņu ● Pārbaudiet savienojuma esamību
3. Sildelements nedarbojas	<ul style="list-style-type: none"> ● Sildelements bojāts ● Termostats bojāts 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nomainiet sildelementu ● Nomainiet termostatu
4. Pārsegs neceļas un nenolaižas	<ul style="list-style-type: none"> ● Nepiederošs priekšmets bloķē pārsega kustību ● Cēlējierīce bojāta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Noņemiet iekārtas aizmugurējo paneli bojājuma novēršanai

9. **Ikdienas apskate****Uzmanību!**

- Lai izvairītos no bojājumiem un traumām katru dienu ir jāpārbauda iekārta.
- Pie jebkādiem bojājumiem nekavējoties jāpārtrauc iekārtas ekspluatācija un jāgriežas servisa dienestā.

Katru dienu pirms un pēc darba jāpārbauda sekojošais.

Pirms ieslēgšanas

Vai iekārta ir izlīdzināta?

Vai nav bojāts tīkla vads?

Vai nav bojāts vadības panelis?

Darba laikā

Vai nav nepiederošas smaržas?

Vai aizmugurējais panelis netraucē pārsega celšanai un nolaišanai?

Dėmesio!

Neteisingai sumontavę, sureguliuavę, suremontavę ir techniškai prižiūrėdami įrenginį, taip pat keisdami jo konstrukciją, galite sukelti techniškai prižiūrinčio personalo traumas ir sugadinti įrenginį. Įrenginio montavimo, reguliavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai. Kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

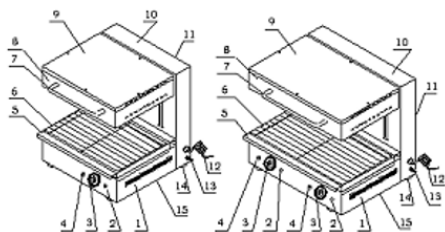
Šią „Salamander“ keptuvų seriją parengė mūsų bendrovė ir ji pasižymi eile pranašumų prieš analoginius įrenginius. Išmani konstrukcija užtikrins paprastą eksploatavimą ir techninę priežiūrą. Įrenginys skirtas naudoti viešbučiuose, prekybos centruose, restoranuose ir kitose viešojo maitinimo įmonėse.

Dėmesio!

Užtikrinant saugumą, įrenginio korpusas turi būti įžemintas.

Dėmesio!

Užtikrindami saugumą, nelaikykite benzino, dujų ir kitų lengvai užsiliepsnojančių medžiagų šalia įrenginio.

1. Pagrindiniai įrangos mazgai**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|--------------------------------|-----|--------------------------|
| 1. | PAGRINDAS | 9. | VIRŠUTINĖ GAUBTO PLOKŠTĖ |
| 2. | ŠVIESINIS ŠILDYMO INDIKATORIUS | 10. | STOVAS |
| 3. | TERMOSTATO RANKENĖLĖ | 11. | GALINĖ PLOKŠTĖ |
| 4. | ŠVIESINIS TINKLO INDIKATORIUS | 12. | TINKLO LAIDAS |
| 5. | IŠPYLIMO DĖKLAS | 13. | ĮŽEMINIMO VARŽTAS |
| 6. | NERŪDIJANČIO PLIENO GROTELĖS | 14. | GUMINĖS KOJELĖS |
| 7. | GAUBTO PAKĖLIMO RANKENĖLĖ | 15. | DUGNAS |
| 8. | GAUBTAS | | |

2. Funkcija

Viršutinis šildymas leidžia pasiekti, kad patiekalo paviršius pasidengtų auksine plutele ir idealus patiekalų apkepimui su garnyru, padažu ir sūriu.

Priklausomai nuo produktų tipo, operatorius gali keisti atstumą tarp darbo paviršių ir

šildymo elementų, pakeldami ir nuleisdami gaubtą rankenėle (7).

Įrenginys pagamintas iš nerūdijančio plieno. Grotelės lengvai nuimamos ir valomos.

Įrenginį lengva eksploatuoti ir techniškai prižiūrėti.

HKN-SAL450MBM modelyje sumontuotas vienas termostatas ir jis turi vieną šildymo zoną; HKN-SAL600MBM modelyje sumontuoti du termostatai ir jis turi 2 nepriklausomas šildymo zonas.

3. Techninės charakteristikos

Pavadinimas	KEPTUVAS - „SALAMANDER“	
Modelis	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dydžiai, mm	465x510x525	620x510x525
Elektros maitinimo parametrai	230 V, 50 Hz	
Montuojama galia, kW	2.8	4.0
Termostatų kiekis	1	2
Darbinė temperatūra, °C	50-300	50-300
Gaubto aukščio reguliavimas, mm	0-140	0-140

4. Pervežimas

Su įrenginiu elkitės atsargiai. Siekdami išvengti išorinių ir vidinių pažeidimų, jo neapverskite. Supakuotą įrenginį saugokite gerai ventiliuojamoje patalpoje, kurioje nebūtų koroziją sukeliančių daiktų. Jei būtina laikinai laikyti įrenginį atvira ore, reikia imtis apsaugos nuo lietaus ir drėgmės priemonių.

5. Atsargumo priemonės

Elektros tinklo įtampa turi atitikti įrenginio lentelėje nurodytą įtampą.

Įrenginio šoninėje plokštėje sumontuotas ekvipotencialo sujungimas. Prieš eksploatavimą jį prijunkite, laikydamiesi galiojančių darbo saugos reikalavimų.

Prieš atiduodami įrenginį naudoti, būtina įsitikinti, kad visi sujungimai, įskaitant įžeminimą, būtų sumontuoti patikimai.

Įrenginį valykite minkšta kempine ar audiniu, sudrėkintu šiltu, muiluotu tirpalu.

Neleidžiama plauti įrenginio tiesiogine vandens srove ar panardinti jį į vandenį.

Naudojant įrenginį, neleidžiama sandėliuoti pašalinių daiktų ant viršutinės plokštės gaubto ir purtyti patį gaubtą.

Neleidžiama saugoti degių ir lengvai užsiliepsnojančių medžiagų ir daiktų šalia įrenginio. Oro temperatūra patalpoje neturi būti aukštesnė nei 45°C, o santykinė drėgmė – 85%.

Tik kvalifikuoti specialistai privalo sumontuoti įrenginį.

Dėmesio!

Įrenginys turi būti montuojamas ant ugniai atsparaus paviršiaus. Gretimos konstrukcijos (sienos, pertvaros, virtuviniai baldai) turi būti padengti ugniai atsparia medžiaga.

Specialioji informacija

DĖMESIO!
<ul style="list-style-type: none"> ● Įrenginys nėra buitinis ir neskirtas naudoti namų sąlygomis. ● Įrenginys laikomas profesionaliu ir juo gali naudotis tik specialiai apmokytas personalas.
<ul style="list-style-type: none"> ● Nebandykite savarankiškai išardyti ir remontuoti įrenginio. ● Darbo metu nepurtykite gaubto ir nepakreipkite jo. ● Bandymas išmontuoti ir įrenginio rekonstrukcija gali sukelti žymius pažeidimus ir traumas.
<ul style="list-style-type: none"> ● Prieš valydami įrenginį, išjunkite maitinimą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo). ● Vengdami elektros smūgio, neleidžiama plauti įrenginio tiesiogine vandens srove ir panardinti jį į vandenį. ● Nesmūgiuokite įrenginiu ir nedėkite ant gaubto sunkių daiktų. ● Neteisingai naudodamiesi įrenginiu galite jį sugadinti ir patirti traumų.
<ul style="list-style-type: none"> ● Aukšta temperatūra gali sukelti nudegimą. ● Naudodami įrenginį ir norėdami išvengti nudegimų, nelieskite įrenginio korpuso ir mazgų rankomis.

Dėmesio!
<ul style="list-style-type: none"> ● Perkūnijos metu reikėtų išjungti įrenginį iš maitinimo tinklo, kad išvengtumėte pažeidimų dėl žaibo iškvosos. ● Įrenginiui valyti nenaudokite duriančių ir pjaunančių daiktų. ● Baigę darbą, išjunkite maitinimą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo). ● Įrenginį prie maitinimo tinklo ir elektrinių mazgų techninę priežiūrą turi vykdyti patyrę specialistai. ● Pažeidę maitinimo tinklo laidą, reikia nedelsiant nutraukti įrenginio eksploatavimą ir kreiptis į techninės priežiūros tarnybą.

Dėmesio!
<ul style="list-style-type: none"> ● Neleidžiama naudoti maitinimo šaltinių, kurie nėra skirti įrenginiui. ● Įrenginyje turi būti sumontuotas automatinis išjungėjas, atitinkantis galiojančias darbo saugos normas.

6. Eksploatavimo instrukcijos

1. Prieš įjungdami įrenginį, įsitikinkite, kad tinklo įtampa atitinka įrenginio lentelėje nurodytą įtampą.
2. Įjunkite maitinimą (kištuką įjunkite į elektros lizdą). Turi įsijungti žalias šviesos indikatorius, pranešantis, kad įrenginys įjungtas.
3. Pasukite termostatą pagal laikrodžio rodyklę reikiama padėtimi. Turi įsižiebti geltonas šviesos indikatorius, pranešantis, kad šildymo elementas įjungtas.
4. Pakelkite gaubtą, padėkite ant grotelių patiekalą, uždėkite garnyro, padažo ar sūrio.
5. Pakeldami ar nuleisdami gaubtą, sureguliuokite atstumą tarp kaitinimo elemento ir patiekalo paviršiaus.
6. Pasiekę reikiamą temperatūrą, termostatas automatiškai išjungs šildymo elementą ir šildymo šviesos indikatorius užges.

7. Pakėlę gaubtą, paruoštą patiekalą galima išimti.
8. Kai tik temperatūra nukrenta žemiau nustatytos reikšmės, termostatas automatiškai įjungia šildymo elementą ir išsižiebia geltonas šildymo indikatorius. Tokiu būdu, šildymo elementas veikia cikliniu režimu.
9. Jei termostato rankenėlė bus pasukta kraštine dešine padėtimi, atitinkanti maksimalią temperatūrą, tai šildymo elementas bus nuolat išjungtas.
10. Įrenginyje, kuriame sumontuoti du termostatai, galima įjungti abu šildymo elementus vienu metu ar kiekvieną atskirai.
11. Baigę darbą, pasukite termostato rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę „0“ padėtimi ir išjunkite maitinimą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo).
12. Pažeidę maitinimo tinklo laidą, reikia nedelsiant nutraukti įrenginio eksploatavimą ir kreiptis į techninės priežiūros tarnybą.

7. Techninė priežiūra

Prieš valydami įrenginį, išjunkite maitinimą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo).

Nerūdijančio plieno grotelės ir padėklas gali būti ištraukti ir išplauti atskirai šiltu muiluotu tirpalu. Įrenginiui valyti nenaudokite duriančių ir pjaunančių daiktų.

Kasdien, baigę darbą, nuvalykite įrenginio korpusą ir tinklo laidą minkšta kempine ar audiniu, sudrėkintu šiltu muiluotu tirpalu. Neleidžiama plauti įrangos tiesiogine vandens srove ar panardinti ją į vandenį.

Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros. Jei įrenginys ilgai nenaudojamas, būtina išjungti iš maitinimo tinklo.

Ilgai nenaudoję įrenginio, jį būtina rūpestingai išvalyti ir saugoti gerai ventiliuojamoje vietoje, kurioje nebūtų koroziją sukeliančių daiktų.

8. Gedimo šalinimas

Gedimas	Galima priežastis	Šalinimo būdas
1. Nedega šviesos tinklo indikatorius (žalias)	<ul style="list-style-type: none"> ● Įrenginys neįjungtas į tinklą ● Tinkle nėra įtampos ● Perdegė lemputė 	<ul style="list-style-type: none"> ● Patikrinkite prijungimą ● Įsitikinkite, kad tinkle yra įtampa ● Pakeiskite lemputę
2. Įjungus šildymo elementą, nedega šviesos šildymo indikatorius (geltonas)	<ul style="list-style-type: none"> ● Perdegė lemputė ● Indikatoriaus grandinės pertrūkis 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pakeiskite lemputę ● Patikrinkite sujungimą
3. Neveikia šildymo elementas	<ul style="list-style-type: none"> ● Šildymo elementas sugedęs ● Sugedęs termostatas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pakeiskite šildymo elementą ● Pakeiskite termostatą
4. Negalima pakelti ir nuleisti gaubto	<ul style="list-style-type: none"> ● Pašalinis daiktas neleidžia judėti gaubtui ● Sugedęs kėlimo įtaisas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nuimkite galinę įrenginio plokštę, kad pašalintumėte gedimą

9. Kasdieninė apžiūra

Dėmesio!

- Norėdami išvengti įrenginio gedimų ir traumų, būtina jį tikrinti kiekvieną dieną.
- Aptikę bet kokių gedimų, reikia nedelsiant nutraukti įrenginio eksploatavimą ir kreiptis į techninės priežiūros tarnybą.

Kasdien, prieš ir po naudojimo reikia patikrinti:	
Prieš įjungdami	Ar įrenginys ištiesintas? Ar nepažeistas maitinimo laidas? Nepažeistas valdymo pultas?
Eksploatavimo metu	Ar nėra pašalinių atsargų? Ar galinė plokštė netrukdo pakelti ir nuleisti gaubto?

Uwaga!

Niewłaściwa instalacja, regulacja, naprawa i konserwacja sprzętu, a także modyfikacja jego konstrukcji może prowadzić do obrażeń ciała personelu oraz do awarii sprzętu. Zainstalowanie, regulacja, konserwacja oraz naprawa sprzętu może być wykonywana wyłącznie przez uprawnionego specjalistę. Należy zwracać się do wykwalifikowanego serwisu.

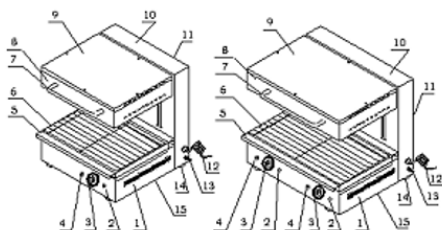
Niniejsza seria Grilli salamandra opracowana przez naszą Firmę i ma wiele zalet, w porównaniu z analogicznym wyposażeniem. Różnorodna konstrukcja zapewnia łatwość obsługi i konserwacji urządzenia. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w hotelach, supermarketach, restauracjach oraz innych zakładach żywienia zbiorowego.

Uwaga!

W celu zapewnienia bezpieczeństwa obudowa urządzenia powinna być uziemiona.

Uwaga!

Ze względów bezpieczeństwa nie należy przechowywać benzyny, gaz oraz inne substancje łatwopalne i materiały w sąsiedztwie bezpośrednim ze sprzętem.

1. Podstawowe elementy urządzenia**HKN-SAL450MBM****HKN-SAL600MBM**

- | | | | |
|----|-------------------------------|-----|---------------------|
| 1. | PODSTAWA | 9. | GÓRNA PŁYTA POKRYWY |
| 2. | WSKAŹNIK ŚWIETLNY GRZANIA | 10. | PODSTAWA |
| 3. | UCHWYT TERMOSTATU | 11. | PŁYTA TYLNA |
| 4. | WSKAŹNIK ŚWIETLNY SIECI | 12. | PRZEWÓD ZASILAJĄCY |
| 5. | TACA OCIEKOWA | 13. | ŚRUBA UZIEMIAJĄCA |
| 6. | RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ | 14. | GUMOWE NÓŻKI |
| 7. | UCHWYT DO PODNOSZENIA POKRYWY | 15. | DNO |
| 8. | POKRYWA | | |

2. Funkcje

Górne nagrzewanie daje możliwość uzyskania złotej skórki na powierzchni dania i doskonale nadaje się do pieczenia potraw z dodatkami, sosem i serem.

Zależnie od rodzaju produktów, operator urządzenia może zmieniać odległość między powierzchnią roboczą i elementami grzejnymi, dzięki podnoszeniu i opuszczeniu pokrywy za pomocą uchwytu (7).

Urządzenie w całości wykonane jest ze stali nierdzewnej. Ruszt można łatwo wyjąć i wyczyścić.

Sprzęt jest prosty w obsłudze i konserwacji.

Model HKN-SAL450MBM jest wyposażony w jeden termostat i posiada jedną strefę grzewczą; model HKN-SAL600MBM jest wyposażony w dwa termostaty i posiada 2 strefy grzewcze, niezależne od siebie.

3. Dane techniczne

Nazwa	GRILL SALAMANDRA	
Model	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Wymiary gabarytowe, mm	465x510x525	620x510x525
Parametry sieci zasilania	230 V, 50 Hz	
Zakładana moc, kW	2.8	4.0
Liczba termostatów	1	2
Temperatura pracy, °C	50-300	50-300
Regul. wysokość pokrywy, mm	0-140	0-140

4. Transport

Z urządzeniem należy obchodzić się delikatnie. Nie wolno go przewracać, aby uniknąć uszkodzeń zewnętrznych oraz wewnętrznych. Przechowywanie sprzętu w opakowaniu powinno odbywać się w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, oraz należy wyeliminować substancji powodujące korozję. W przypadku konieczności czasowego przechowywania sprzętu na zewnątrz pomieszczeń, należy podjąć środki w celu ochrony urządzenia przed deszczem i wilgocią.

5. Środki ostrożności

Napięcie elektryczne sieci musi być identyczne, jak podano na tabliczce znamionowej urządzenia.

Na boku urządzenia umieszczone połączenie ekwipotencjalne. Przed rozpoczęciem pracy i podłączeniem, należy zachowywać środki ostrożności i przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie połączenia, w tym uziemienie, wykonane są właściwie.

Czyścić urządzenie należy miękką gąbką lub szmatką, zwilżoną ciepłym roztworem mydlanym. Nie wolno myć urządzenia z użyciem bezpośredniego strumienia wody albo zanurzać go we wodzie.

Podczas pracy z urządzeniem nie wolno składować żadnych przedmiotów na górnej pokrywie i potrząsać pokrywą.

Nie wolno przechowywać materiałów i przedmiotów palnych i łatwopalnych w sąsiedztwie bezpośrednim ze sprzętem. Temperatura powietrza w pomieszczeniu nie powinna przekraczać 45°C, a wilgotność względna – 85%.

Instalacja urządzenia powinna być wykonywana przez uprawnionego specjalistę.

Uwaga!

Urządzenie powinno być zainstalowane na powierzchni ogniotrwałej. Sąsiednie konstrukcji (ściany, ścianki działowe, meble kuchenne) powinny być pokryte materiałem ogniotrwałym.

Informacje specjalne

UWAGA!

- Sprzęt nie jest sprzętem AGD i nie jest przeznaczony do użytku domowego.
- Sprzęt jest sprzętem fachowym i musi być obsługiwany wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Nie należy samodzielnie demontować ani naprawiać urządzenia.
- W trakcie pracy nie potrząsaj pokrywą i nie przechylaj jej.
- Próba demontażu i modyfikacji konstrukcji urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń cielesnych i uszkodzenia sprzętu.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz zasilanie (wyjmij wtyczkę z gniazdka).
- Zabrania się mycia urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody i zanurzenia go we wodzie. To może skutkować porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie uderzamy po urządzeniu i nie stawiamy na jego pokrywą ciężkich przedmiotów.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń cielesnych i uszkodzenia sprzętu.
- Wysoka temperatura może spowodować oparzenie.
- Aby uniknąć poparzenia od kontaktu z gorącą obudową nie dotykaj obudowy i elementów wyposażenia rękami.

Uwaga!

- Gdy na zewnątrz jest burza, należy odłączyć zasilanie, aby uniknąć uszkodzenia sprzętu przez uderzenie pioruna.
- Nie wolno używać do czyszczenia sprzętu przedmiotów kłujących i tnących.
- Po zakończeniu pracy odłącz zasilanie (wyjmij wtyczkę z gniazdka).
- Zainstalować sprzęt, podłączyć go do sieci elektrycznej i przeprowadzić konserwacje podzespołów elektrycznych może wyłącznie wykwalifikowany personel.
- W przypadku ujawnienia usterek przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia oraz zwrócić się do wykwalifikowanego serwisu w celu wymiany i naprawy.

Uwaga!

- Wykorzystanie źródeł zasilania, nie oznaczonych na sprzęcie, nie jest dozwolone.
- Urządzenie musi być wyposażone w automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa, który spełnia obowiązujące standardy bezpieczeństwa.

6. Instrukcja obsługi

1. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie sieci odpowiada napięciu, które jest podane na tabliczce znamionowej.
2. Włącz zasilanie (włóż wtyczkę do gniazdka). W tym przypadku powinien zaświecić się zielony wskaźnik świetlny sieci, co ma informować o tym, że sprzęt jest włączony.
3. Przekręć pokrętko termostatu, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do żądanej pozycji. Przy tym powinien zaświecić się żółty wskaźnik świetlny nagrzewania, wskazujący, o tym, że element grzejny został włączony.
4. Podnieś pokrywę, połóż na ruszt potrawę, przykryte dodatkami, sosem lub serem.
5. Podnosząc lub opuszczając pokrywę, wyreguluj odległość między elementem grzejnym a powierzchnią potrawy.
6. Po osiągnięciu zadanej temperatury, termostat w trybie automatycznym wyłączy element grzejny i wskaźnik świetlny grzania zgaśnie.
7. Po podniesieniu pokrywy gotową potrawę można wyjąć.
8. Jak tylko temperatura spadnie poniżej zadanej wartości, termostat automatycznie włączy element grzejny i zapali się żółty wskaźnik świetlny nagrzewania. Tak więc, element grzewczy działa cyklicznie.
9. Jeśli pokrętko termostatu zostanie obrócone w skrajnie prawą pozycję, która odpowiada maksymalnej temperaturze, element grzewczy zostanie włączony na stałe.
10. Sprzęt, wyposażony w dwa termostaty, pozwala na jednoczesne włączenie obu elementów grzewczych lub każdego osobno.
11. Po zakończeniu pracy należy przekręcić pokrętko termostatu w lewo do pozycji „0”, potem odłączyć zasilanie (wyjmij wtyczkę z gniazdka).
12. W przypadku ujawnienia usterek przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia oraz zwrócić się do wykwalifikowanego serwisu w celu wymiany i naprawy.

7. Obsługa i konserwacja

Przed czyszczeniem odłącz zasilanie (wyjmij wtyczkę z gniazdka).

Ruszt ze stali nierdzewnej i tacę ociekową można wyjąć i umyć osobno ciepłym roztworem mydlanym. Nie wolno używać do czyszczenia sprzętu żadnych przedmiotów kłujących i tnących.

Codziennie po zakończeniu pracy, należy dokładnie wytrzeć powierzchnię obudowy urządzenia i przewód zasilający miękką gąbką lub szmatką, zwilżoną ciepłym roztworem mydlanym. Nie wolno myć urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody albo zanurzać go we wodzie.

Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je odłączyć od sieci zasilającej.

Po dłuższej przerwie w korzystaniu z urządzenia należy jego dokładnie oczyścić i przechowywać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, oraz należy wyeliminować substancji powodujące korozję.

8. Usunięcie usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposób osunięcia
1. Wskaźnik świetlny sieci (zielony) nie	<ul style="list-style-type: none"> ● Urządzenie nie jest podłączone do sieci ● Brak napięcia sieciowego 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sprawdź podłączenie ● Sprawdź, czy jest napięcie w sieci zasilającej

świeci się	<ul style="list-style-type: none"> ● Przepalona żarówka 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymień żarówkę
2. Nie świeci się wskaźnik świetlny nagrzewania (żółty) kiedy element grzewczy jest włączony	<ul style="list-style-type: none"> ● Przepalona żarówka ● Przerwa w obwodzie wskaźnika świetlnego 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymień żarówkę ● Sprawdź połączenie
3. Nie działa element grzejny	<ul style="list-style-type: none"> ● Element grzejny jest uszkodzony ● Termostat jest uszkodzony 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymień element grzejny ● Wymień termostat
4. Pokrywa nie podnosi się i nie opuszcza się	<ul style="list-style-type: none"> ● Obcy przedmiot blokuje ruch pokrywy ● Urządzenie podnoszące jest uszkodzone 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zdejmij tylną obudowę urządzenia, aby rozwiązać problem

9. Codzienna kontrola

Uwaga!

- Aby uniknąć uszkodzeń i obrażeń, należy codziennie sprawdzać sprzęt.
- W razie ujawnienia jakichkolwiek usterek należy natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia oraz zwrócić się do wykwalifikowanego serwisu.

Codziennie przed i po pracy należy sprawdzać.

Przed włączeniem	Czy sprzęt jest wyrównany? Czy przewód zasilający jest uszkodzony? Czy nie jest uszkodzony panel sterowania?
W czasie pracy	Czy są jakieś obce zapachy? Czy nie przeszkadza tylna obudowa podnoszeniu i opuszczeniu pokrywy?

Внимание!

Неправильная установка, регулировка, ремонт и техническое обслуживание оборудования, а также внесение модификаций в его конструкцию могут привести к травмам обслуживающего персонала и выходу оборудования из строя. Установка, регулировка, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в службу сервиса.

Данная серия грилей-саламандр разработана нашей компанией и имеет ряд преимуществ перед аналогичным оборудованием. Разумная конструкция обеспечивает простоту в эксплуатации и техническом обслуживании. Оборудование предназначено для использования в гостиницах, супермаркетах, ресторанах и прочих предприятиях общественного питания.

Внимание!

В целях безопасности корпус оборудования должен быть заземлен.

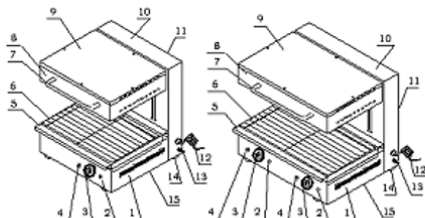
Внимание!

В целях безопасности не храните бензин, газ и другие легковоспламеняющиеся вещества и материалы в непосредственной близости от оборудования.

1. Основные узлы оборудования

HKН-SAL450MBM

HKН-SAL600MBM



- | | | | |
|----|----------------------------|-----|------------------------|
| 1. | ОСНОВАНИЕ | 9. | ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ КОЛПАКА |
| 2. | СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА | 10. | СТАНИНА |
| 3. | РУЧКА ТЕРМОСТАТА | 11. | ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ |
| 4. | СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР СЕТИ | 12. | СЕТЕВОЙ ШНУР |
| 5. | СЛИВНОЙ ПОДДОН | 13. | ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ |
| 6. | РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ | 14. | РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ |
| 7. | РУЧКА ДЛЯ ПОДЪЕМА КОЛПАКА | 15. | ДНО |
| 8. | КОЛПАК | | |

2. Функции

Верхний нагрев позволяет получить золотистую корочку на поверхности блюда и идеален для запекания блюд с топингами, 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).

Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали. Решетка легко снимается и чистится.

Оборудование просто в эксплуатации и техническом обслуживании.

Модель HKN-SAL450MBM оснащена одним термостатом и имеет одну зону нагрева; модель HKN-SAL600MBM оснащена двумя термостатами и имеет 2 независимые зоны нагрева.

3. Технические характеристики

Наименование	ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА	
Модель	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Габаритные размеры, мм	465x510x525	620x510x525
Параметры электросети	230 V, 50 Hz	
Установочная мощность, кВт	2.8	4.0
Количество термостатов	1	2
Рабочая температура, °C	50-300	50-300
Регулир. высоты колпака, мм	0-140	0-140

4. Транспортировка

Обращаться с оборудованием следует аккуратно. Во избежание внешних и внутренних повреждений не допускается переворачивать его. Хранение оборудования в упаковке должно производиться в хорошо проветриваемом помещении при отсутствии веществ, вызывающих коррозию. При возникновении необходимости временного хранения оборудования на открытом воздухе следует принять меры по защите его от дождя и сырости.

5. Меры предосторожности

Электрическое напряжение сети должно совпадать с указанным на шильдике оборудования.

На боковой панели оборудования находится эквипотенциальное соединение. Перед эксплуатацией подключите его, следуя действующим требованиям техники безопасности.

Перед вводом оборудования в эксплуатацию необходимо убедиться в том, что все подключения, включая заземление, сделаны надежно.

Очистка оборудования производится мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Не допускается мыть оборудование прямой струей воды или погружать его в воду.

При работе с оборудованием не допускается складировать посторонние предметы на верхней панели колпака и трясти сам колпак.

Не допускается хранение горючих и легковоспламеняющихся материалов и предметов в непосредственной близости от оборудования. Температура воздуха в помещении не должна превышать 45°C, а относительная влажность – 85%.

Установка оборудования должна осуществляться квалифицированным персоналом.

Внимание!

Оборудование должно быть установлено на огнеупорной поверхности. Прилегающие конструкции (стены, перегородки, кухонная мебель) должны быть покрыты огнеупорным материалом.

Специальная информация

ВНИМАНИЕ!
<ul style="list-style-type: none"> ● Оборудование не является бытовым и не предназначено для эксплуатации в домашних условиях. ● Оборудование является профессиональным и должно эксплуатироваться только специально обученным персоналом.
<ul style="list-style-type: none"> ● Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать оборудование. ● В процессе работы не трясите колпак и не наклоняйте его. ● Попытка демонтажа и внесения модификаций в конструкцию оборудования может привести к серьезным повреждениям и травмам.
<ul style="list-style-type: none"> ● Перед очисткой оборудования отключите электропитание (выньте вилку из розетки). ● Во избежание поражения электрическим током не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду. ● Не ударяйте по оборудованию и не кладите на колпак тяжелые предметы. ● Неправильная эксплуатация оборудования может привести к повреждениям и травмам.
<ul style="list-style-type: none"> ● Высокая температура может стать причиной ожога. ● Во время работы оборудования во избежание ожогов не трогайте корпус и узлы оборудования руками.

Внимание!
<ul style="list-style-type: none"> ● При грозе следует отключить оборудование от сети во избежание повреждения его разрядом молнии. ● Не допускается использовать для очистки оборудования колющие и режущие предметы. ● По завершении работы отключите электропитание (выньте вилку из розетки). ● Подключение оборудования к электросети и техническое обслуживание электрических узлов должно проводиться опытными специалистами. ● При повреждении сетевого шнура следует немедленно прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса для его замены.

Внимание!
<ul style="list-style-type: none"> ● Использование источников питания, не маркированных на оборудовании, не допускается. ● Оборудование должно быть оснащено автоматическим выключателем, соответствующим действующим нормам техники безопасности.

6. Инструкция по эксплуатации

1. Перед включением оборудования убедитесь в том, что напряжение сети соответствует указанному на шильдике.
2. Включите питание (вставьте вилку в розетку). При этом должен загореться зеленый световой индикатор сети, оповещающий о том, что оборудование

включено.

3. Поверните ручку термостата по часовой стрелке в нужное положение. При этом должен загореться желтый световой индикатор нагрева, оповещающий о том, что включен нагревательный элемент.
4. Поднимите колпак, поместите на решетку блюдо, покрытое топингами, соусом или сыром.
5. Поднимая или опуская колпак, отрегулируйте расстояние между нагревательным элементом и поверхностью блюда.
6. По достижении заданной температуры термостат автоматически отключит нагревательный элемент и световой индикатор нагрева погаснет.
7. После поднятия колпака готовое блюдо можно вынимать.
8. Как только температура опустится ниже заданного значения, термостат автоматически включит нагревательный элемент и загорится желтый световой индикатор нагрева. Таким образом, нагревательный элемент работает циклически.
9. Если ручка термостата будет повернута в крайнее правое положение, соответствующее максимуму температуры, то нагревательный элемент будет включен постоянно.
10. Оборудование, оснащенное двумя термостатами, позволяет включать оба нагревательных элемента одновременно или каждый по отдельности.
11. По завершении работы поверните ручку термостата против часовой стрелки в положение «0» и отключите питание (выньте вилку из розетки).
12. При повреждении сетевого шнура следует немедленно прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса для его замены.

7. Обслуживание и уход

Перед очисткой следует отключить электропитание (вынуть вилку из розетки).

Решетка из нерж.стали и поддон могут быть вынуты и вымыты отдельно теплым мыльным раствором. Не допускается использование для очистки оборудования колющих и режущих предметов.

Ежедневно по окончании работы, следует протереть поверхности корпуса оборудования и сетевой шнур мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.

Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. При длительном простое оборудования следует отключить его от сети.

При длительном перерыве в эксплуатации оборудования его следует тщательно очистить и хранить в хорошо проветриваемом помещении при отсутствии веществ, вызывающих коррозию.

8. Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
1. Световой индикатор сети (зеленый) не горит	<ul style="list-style-type: none"> ● Оборудование не подключено к сети ● В сети нет напряжения ● Перегорела лампочка 	<ul style="list-style-type: none"> ● Проверьте подключение ● Убедитесь в том, что в сети есть напряжение ● Замените лампочку
2. Световой индикатор нагрева (желтый) не	<ul style="list-style-type: none"> ● Перегорела лампочка ● Разрыв цепи индикатора 	<ul style="list-style-type: none"> ● Замените лампочку ● Проверьте наличие соединения

загорается при включении нагревательного элемента		
3. Не работает нагревательный элемент	<ul style="list-style-type: none"> ● Нагревательный элемент неисправен ● Термостат неисправен 	<ul style="list-style-type: none"> ● Замените нагревательный элемент ● Замените термостат
4. Колпак не поднимается и не опускается	<ul style="list-style-type: none"> ● Посторонний предмет блокирует движение колпака ● Подъемное устройство неисправно 	<ul style="list-style-type: none"> ● Снимите заднюю панель оборудования для устранения неисправности

9. Ежедневный осмотр

Внимание!	
<ul style="list-style-type: none"> ● Во избежание поломок и травм оборудование необходимо проверять каждый день. ● При обнаружении любых неисправностей следует немедленно прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса. 	

Ежедневно до и после работы необходимо проверять следующее.	
Перед включением	Выровнено ли оборудование? Не поврежден ли шнур питания? Не повреждена ли панель управления?
Во время работы	Нет ли посторонних запахов? Не препятствует ли задняя панель подъему и опусканию колпака?