



HURAKAN

PLATE WARMER CART HURAKAN HKN-TSH1, TSH2



ENGLISH	EN	2
FRANÇAIS	FR	4
ITALIANO	IT	6
POLSKI	PL	8
РУССКИЙ	RU	10

EAC CE

You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout the service life of the equipment.

! This equipment is designed for use at public catering enterprises.

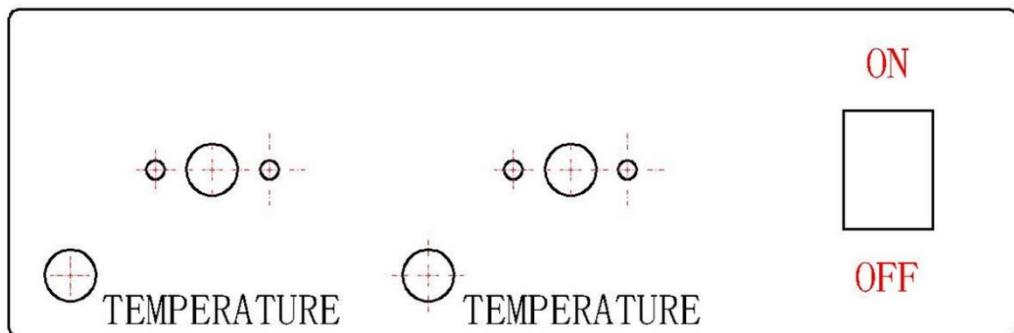
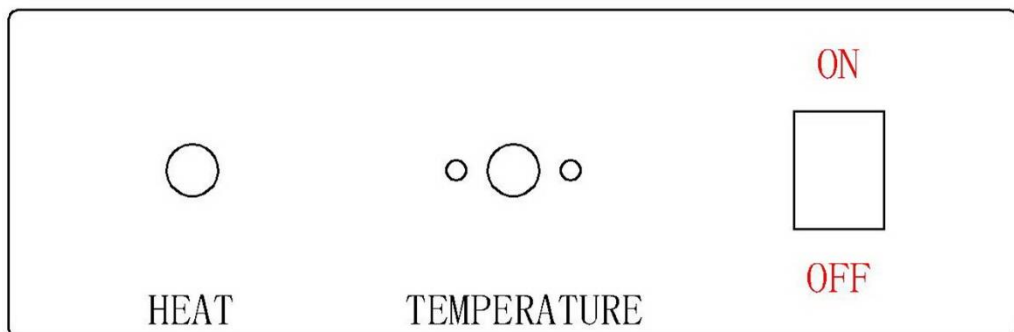
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage, V	Frequency, Hz	Power, kW	Dimensions, mm	Dispensers for dishes, pcs
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Attention!

Plates placed in the dispenser must be dry!

2. APPEARANCE OF THE CONTROL PANEL



3. INSTALLATION

- The supported plate size is 245-300mm.
- Remove the plate (the part of the machine) from the package. Springs will be attached to it.
- Remove the heating cylinder from the dispenser.
- There are 21 springs installed in the machine.

- Select the required number of springs based on the size of the plates. Unnecessary springs are disconnected at the base of the machine.
- Adjust the balance so that the plate (the part of the machine) is evenly supported on three sides.
- Before connecting to the power supply, check that the switch is in the "OFF" position.
- Connect the power.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to maintenance, make sure the unit is disconnected from the power supply mains.
- Do not use wet wipes and aggressive cleaning agents to clean the surface and the heating cylinder.
- It is forbidden to spray cleaning products from aerosol sprays or pressure balloons on the machine.
- It is forbidden to wash electrical components with water.

5. SAFETY

- Attention! Installation, commissioning and maintenance shall be performed by duly qualified and licensed technical personnel as required by the regulations of the country where this equipment is used.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the machine, check the installation of protection devices, and make sure that they conform to the respective power and characteristics ratings.
- The electrical wiring shall conform to the rated power of the machine. Non-conformity may result in fire.
- Before washing, repairing or moving the machine, first unplug it from the wall socket.
- Perform maintenance or repair only after the machine has been disconnected from the power supply.
- In the event of any abnormal situations, users should immediately pull the plug out of the socket and contact a service technician for repair.

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à utiliser cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel et le conserver pendant toute la durée d'exploitation de l'équipement.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans les établissements de restauration publique.

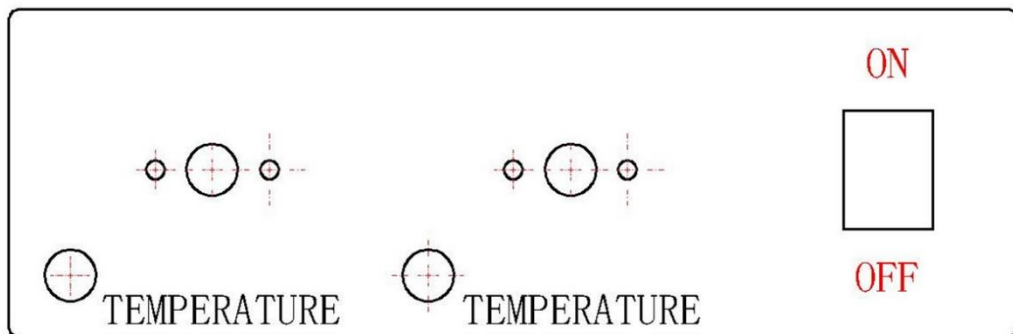
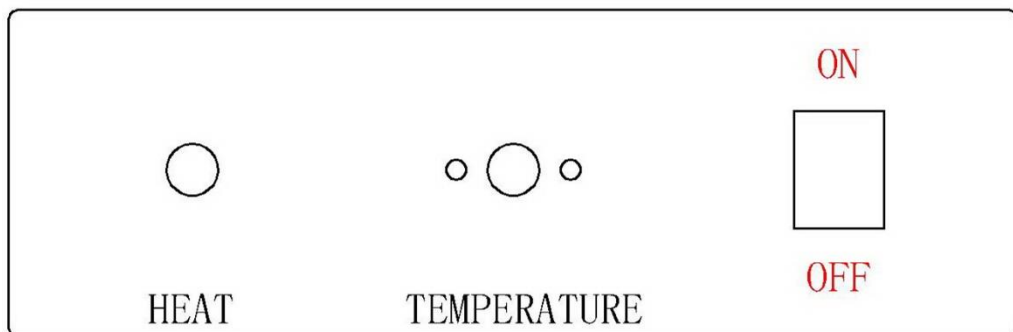
1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Tension, V	Fréquence, Hz	Puissance, kW	Dimensions, mm	Nombre de distributeurs d'assiettes, pcs.
HKN-TSH1	220	50	0,4	586 × 482 × 930	1
HKN-TSH2	220	50	0,8	981 × 482 × 930	2

Attention !

Les assiettes placées dans le distributeur doivent être sèches !

2. PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



3. INSTALLATION

- Taille des assiettes admises : 245 à 300 mm
- Sortez de l'emballage la plaque à laquelle seront fixés les ressorts.

- Retirez le cylindre chauffant du distributeur.
- L'appareil comporte 21 ressorts.
- Sélectionnez le nombre de ressorts requis en fonction de la taille des assiettes. Les ressorts inutilisés sont enlevés de la base.
- Réglez l'équilibre de manière à ce que la plaque soit soutenue uniformément sur trois côtés.
- Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez que l'interrupteur est en position « OFF »
- Branchez l'alimentation électrique.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant l'entretien, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique.
- N'utilisez pas de serviettes humides ou de détergents agressifs pour nettoyer la surface ou le cylindre chauffant.
- Il est interdit de pulvériser sur l'appareil des détergents sous forme de sprays ou des détergents en bouteille sous pression.
- Il est interdit de laver les éléments électriques de l'appareil à l'eau.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Attention ! Tous les travaux d'installation, de mise en service et de maintenance technique doivent être effectués par du personnel technique qualifié disposant d'une autorisation spéciale conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil, vérifiez que les dispositifs de protection sont installés et qu'ils correspondent à leur puissance nominale et à leurs caractéristiques.
- Le câblage électrique doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil. Un défaut de conformité peut provoquer un incendie.
- Avant de laver, réparer ou déplacer l'appareil, retirez d'abord la fiche de la prise de courant.
- Les travaux d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués qu'après avoir débranché l'appareil de sa source d'alimentation.
- En cas de dysfonctionnement, les utilisateurs doivent immédiatement débrancher la fiche de la prise de courant et contacter un technicien pour la réparation.

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata della vita utile dell'apparecchio.

! Questo apparecchio è stato pensato per uso nella ristorazione.

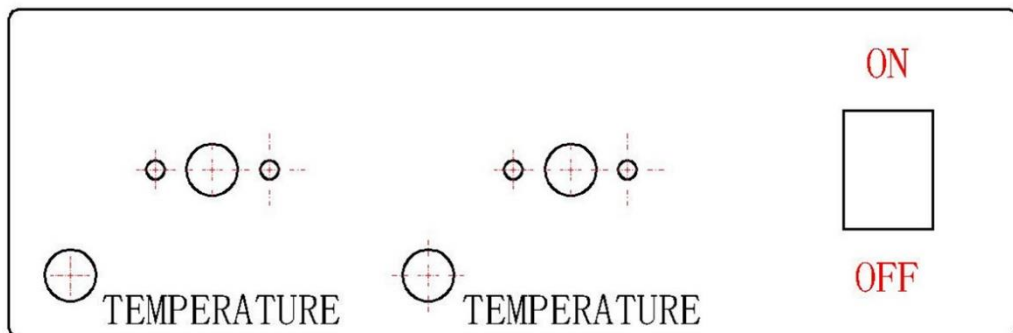
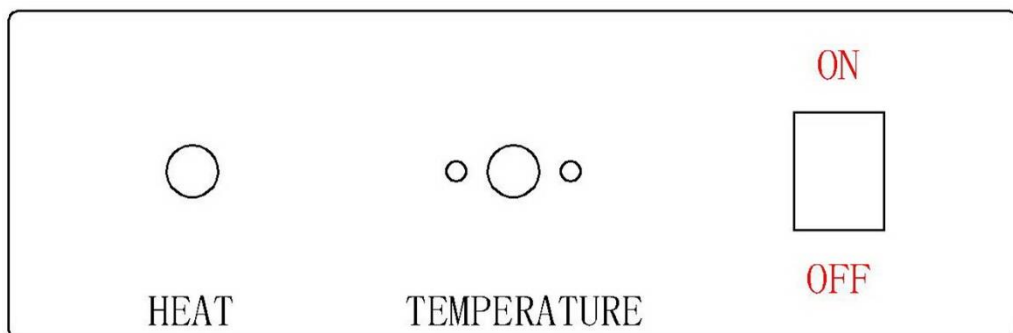
1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Voltaggio, V	Frequenza, Hz	Potenza, KW	Dimensioni, mm	Distributori piatti, n°
HKN-TSH1	220	50	0,4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0,8	981*482*930	2

Attenzione!

I piatti posti nel distributore devono essere asciutti!

2. PANNELLO DI CONTROLLO



3. INSTALLAZIONE

- Dimensioni dei piatti 245-300 mm
- Tirare la piastra fuori dall'imballo, le molle saranno attaccate alla piastra.
- Estrarre il cilindro di riscaldamento dal distributore.
- Il dispositivo ha 21 molle.
- Selezionare il numero di molle necessario in base alla dimensione dei piatti. Le molle in eccesso vengono staccate alla base.
- Regolare il bilanciamento in modo che la piastra sia supportata uniformemente su tre lati.

- Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF" prima di collegare l'apparecchio alla rete.
- Collegare l'alimentazione.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione.
- Non utilizzare salviette umidificate o detergenti aggressivi per pulire la superficie e il cilindro di riscaldamento.
- Non spruzzare sull'apparecchio detergenti spray e detergenti con spruzzatore pressurizzato.
- Non lavare i componenti elettrici con acqua.

5. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Attenzione! Tutti i lavori di installazione, messa in servizio e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato che dispone di permesso speciale in conformità con le normative del paese in cui viene utilizzato questo apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di funzionamento dell'apparecchio, verificare che i dispositivi di protezione siano installati e che corrispondano alla potenza nominale e alle caratteristiche dell'apparecchio.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale dell'apparecchio. L'inadeguatezza delle caratteristiche può provocare un incendio.
- Prima di pulire, riparare o spostare l'apparecchio bisogna staccare la spina dalla presa.
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo aver scollegato l'apparecchio dall'alimentazione.
- In caso di qualsiasi situazione anomala, gli utenti devono immediatamente staccare la spina dalla presa e contattare un tecnico dell'assistenza per la riparazione.

Nabyliście sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpisz do pracy z nim, koniecznie zapoznaj się z aktualną kartą techniczną i zachowaj ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

! Ten sprzęt jest przeznaczony do użytku w zakładach gastronomicznych.

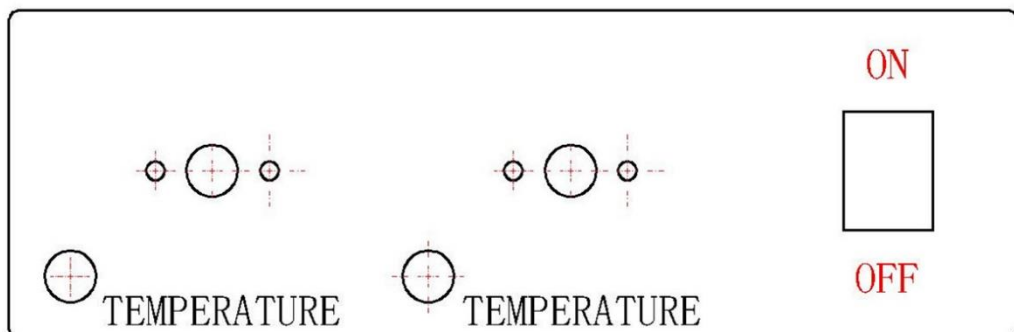
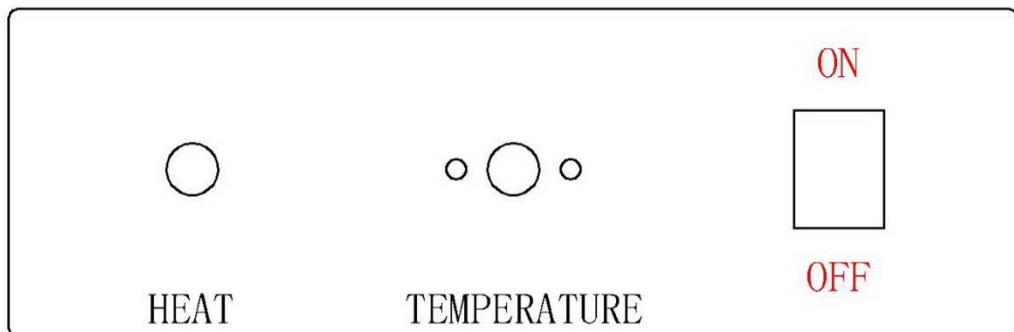
1. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	Napięcie, V	Częstotliwość, Hz	Moc, kW	Wymiary, mm	Dozowników do talerzy, szt.
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Uwaga!

Talerze, umieszczone w dozowniku, powinny być suche!

2. WYGLĄD PANELU STEROWANIA



3. INSTALACJA

- Obsługiwany rozmiar talerzy 245-300 mm
- Wyjmij płytkę z opakowania, do niej zostaną przymocowane sprężyny.
- Wyjmij podgrzewany cylinder z dozownika.
- W urządzeniu zainstalowano 21 sprężyn.
- Wybierz wymaganą liczbę sprężyn w zależności od wielkości talerzy. Nadmiar sprężyn odłącza się u podstawy.

- Ustaw równowagę tak, aby płyta była równomiernie podparta z trzech stron.
- Przed podłączeniem do zasilania sprawdź, czy przełącznik znajduje się w pozycji „OFF”
- Podłącz zasilanie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed obsługą upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Nie używaj wilgotnych chusteczek i agresywnych środków czyszczących do czyszczenia powierzchni oraz cylindra grzewczego.
- Nie należy rozpylać na urządzenie środków czyszczących w postaci aerozoli lub z butli ciśnieniowych.
- Zabrania się mycia elementów elektrycznych wodą.

5. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Wszystkie prace, związane z instalacją, uruchomieniem i konserwacją, powinny być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny, upoważniony zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości znamionowej mocy i wydajności.
- Okablowanie elektryczne powinno odpowiadać mocy znamionowej urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Przed czyszczeniem, naprawą lub przenoszeniem urządzenia należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze mogą być wykonywane tylko po odłączeniu urządzenia od zasilania.
- W przypadku powstania jakichkolwiek nietypowych sytuacji, użytkownicy powinni natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się ze specjalistą serwisowym w celu naprawy.

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

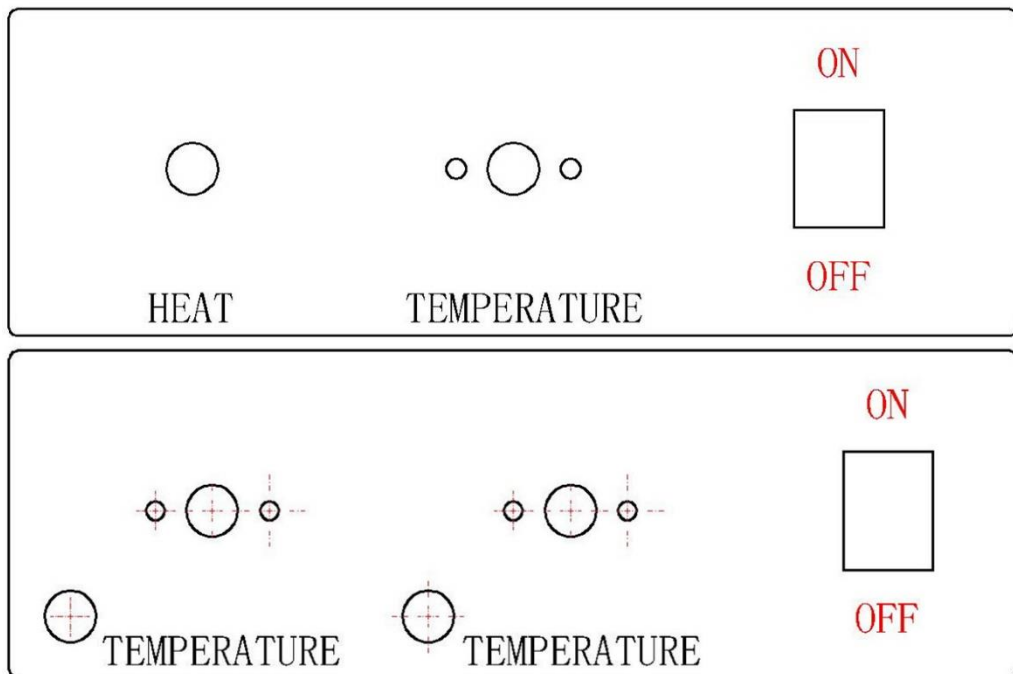
1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение, В	Частота, Hz	Мощность, кВт	Габариты, мм	Диспенсеров для тарелок, шт
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Внимание!

Тарелки, помещаемые в диспенсер, должны быть сухими!

2. ВНЕШНИЙ ВИД ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



3. УСТАНОВКА

- Поддерживаемый размер тарелок 245-300мм
- Достаньте из упаковки пластину, к ней будут крепиться пружины.
- Выньте обогреваемый цилиндр из диспенсера.
- В устройстве установлена 21 пружина.

- Подберите необходимое количество пружин исходя из размера тарелок. Лишние пружины отсоединяются у основания.
- Настройте баланс таким образом, чтобы пластина равномерно поддерживалась с трех сторон.
- Перед подключением к сети питания проверьте, что переключатель находится в положении «OFF»
- Подсоедините питание.

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед обслуживанием убедитесь, что устройство отключено от сети питания.
- Не используйте влажные салфетки и агрессивные чистящие средства для очистки поверхности и цилиндра обогрева.
- Запрещается распылять на устройство чистящие средства в виде спреев или из баллонов под давлением.
- Запрещается мыть электрические компоненты с помощью воды.

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимание! Все работы по монтажу, пусконаладочным работам и техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несответствие может привести к возгоранию.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- При возникновении любых нештатных ситуаций пользователи должны немедленно вытащить вилку из розетки и обратиться к специалисту по обслуживанию для ремонта.