



HURAKAN

ELECTRIC LIFT SALAMANDER HURAKAN HKN-SAL450MBM, HKN-SAL600MBM



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	6
ENGLISH	EN	12
ITALIANO	IT	17
LATYŠŠKI	LV	22
LIETUVIŠKAS	LT	27
POLSKI	PL	32
РУССКИЙ	RU	37



1. Technische Daten

Bezeichnung	SALAMANDER-GRILL	
Modell	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Abmessungen, mm	450x480x520	600x480x530
Spannungsversorgung	220-240 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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Optik und den Aufbau des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. Installation und Betriebsvorbereitung

- **Achtung! Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, die gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen sind.**
- **Zu Ihrer Sicherheit muss das Gerät geerdet sein.**
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, und prüfen Sie, ob die Schutzvorrichtungen installiert wurden und für die Nennleistung und die Nenndaten des Geräts ausgelegt sind.
- Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.
- Das Gerät sollte auf einer feuerfesten Unterlage aufgestellt werden.
- Die elektrische Verkabelung muss für die Nennleistung des Geräts ausgelegt werden. Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.
- Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Vorrichtungen können sich während des Transports des Geräts lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.
- Vermeiden Sie es, das Kabel zwischen Gegenständen und Möbeln zu verlegen, die durch Druck das Stromkabel beschädigen könnten. Vermeiden Sie ein Knicken oder Verwirren des Kabels.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts keine Haushaltsverlängerungskabel.
- Ein falscher Anschluss oder ein defekter Stecker oder eine defekte Steckdose können einen Brand verursachen.
- Das Gerät wird auf einer ebenen und stabilen, rutschfesten, horizontalen Unterlage mit einem Mindestabstand von 100 mm zu Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten aufgestellt. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasch- oder Handwaschbecken oder anderen Heizgeräten aufgestellt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts sämtliches Verpackungsmaterial, Prospekte, Plastiktüten usw. von der Oberfläche des Produkts.
- Bei der ersten Inbetriebnahme stellen Sie den Thermostat auf den Höchstwert, schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 20 Minuten. Mit diesem Verfahren werden jegliche Fremdgerüche, die durch die auf Heizelemente aufgetragenen Schutzmittel gegen Einwirkung

von äußeren Umwelteinflüssen während des Transports und der Lagerung entstehen können, beseitigt. Bei diesem Verfahren kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. Sicherheitsvorschriften

• **Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und die Unterweisung hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften durchlaufen haben.**

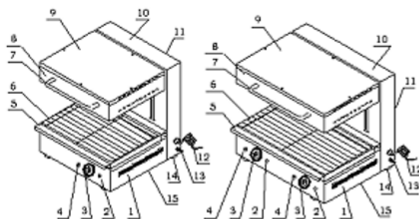
- Bei Montage, Arbeitsvorbereitung, Betrieb, Wartung und Reparatur sind neben den in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsanforderungen die Sicherheitsvorschriften, die Brandschutzvorschriften und die Hygienevorschriften in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes in dem das Gerät betrieben wird strikt einzuhalten.
- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **Berühren Sie die erhitzte Oberfläche nicht mit bloßen Händen oder Handgelenken! Dies führt zu Brandverletzungen!**
- Keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Notfallsituationen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät laufendem Wasser zu waschen. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen oder möglicherweise auch zum Tod führen. Steckdose und Schalter dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Es ist verboten, die Oberflächen des Gerätes vor Abkühlung zu waschen.
- Vor dem Reinigen, Reparieren oder Bewegen des Gerätes zuerst den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen.
- Wenn Sie eine Beschädigung des Leistungskabels festgestellt haben, ist dieses sofort zu erneuern. Anderenfalls kann dies zu einem Stromschlag oder Brand führen.
- Leistungskabel nicht mit nassen Händen anfassen, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Wartung oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Schalter oder Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Gerät nicht während des Betriebs bewegen.
- Beim Unterbrechung der Stromzufuhr nicht am Kabel ziehen, sondern immer am Netzstecker anfassen.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung durch Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, psychischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und entsprechende Kenntnissen geeignet. Ausgenommen davon Bedienung unter der Kontrolle und mit Unterweisung durch Personen, die für ihre die Sicherheit verantwortlich sind.

Der Betrieb ist untersagt:

- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- bei Beschädigung oder nach Sturz;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. Vorgehensweise

- Dieses Gerät ist für die Wärmebehandlung von Lebensmitteln bestimmt. Das Erhitzen der Oberseite des Grills erzeugt eine goldene Kruste auf der Oberfläche des Produkts und eignet sich zum Überbacken von Gerichten mit Belag, Soße und Käse. Je nach Art der Produkte kann der Bediener den Abstand zwischen der Kochfläche und den Heizelementen verändern, indem er die Haube mit dem Griff (7) anhebt und absenkt.
- Die Temperatur des Geräts ist im Bereich von 50 bis 300°C einstellbar. • Die empfohlene maximale Betriebstemperatur beträgt 200~250 °C. Die systematische Überschreitung der Betriebstemperatur führt zu einem schnellen Verschleiß der Heizelemente.
- Das Modell HKN-SAL450MBM hat einen Temperaturregler und eine Heizzone; das Modell HKN-SAL600MBM hat zwei Temperaturregler und 2 unabhängige Heizzonen.
- Schütteln oder kippen Sie die Haube während des Betriebs nicht.
- Es dürfen keine fremden Gegenstände auf der Oberseite der Haube abgelegt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 8 Stunden pro Tag bei mittlerer Leistung ausgelegt. Wenn Sie höhere Werte einstellen, verringert sich die zulässige Dauerbetriebszeit.**
- **Wenn der Temperaturregler auf die äußerste rechte Position gedreht wird, die der Höchsttemperatur entspricht, wird das Heizelement kontinuierlich eingeschaltet. Dieser Modus ist nur für das schnelle Aufheizen des Grills bestimmt.**

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 | | |

1. Schließen Sie das Gerät ans Netz an (stecken Sie den Stecker in die Steckdose). Dabei sollte die grüne Netzleuchte aufleuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Temperaturwert. Die gelbe Lampe sollte dabei aufleuchten, um anzuzeigen, dass die Heizelemente eingeschaltet sind. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch aus und wieder ein und regelt so die Temperatur. Dabei leuchtet die Kontrollleuchte auf und erlischt. Das mit zwei Temperaturreglern ausgestattete Gerät ermöglicht es, beide Heizelemente gleichzeitig oder einzeln einzuschalten.
3. Warten Sie nach dem ersten Aufheizen und dem Ausschalten der Kontrollleuchte 15 bis 20 Minuten, bis der Grill gleichmäßig aufgeheizt ist.
4. Heben Sie die Haube an und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
5. Stellen Sie durch Anheben oder Absenken der Haube den gewünschten Abstand zwischen dem Heizelement und der der Speisefläche ein.
6. Nach dem Anheben der Haube kann die fertige Speise entnommen werden.
7. Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf die kleinste Stufe und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

5. Wartung und Pflege

- Vor allen Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung ausgeschaltet und das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden.
- Reinigung nach jeder Verwendung des Gerätes durchführen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Gehäuses einen feuchten, weichen Schwamm oder ein Tuch. Nach der Reinigung Oberfläche und Gehäuse trocken wischen.
- Der Edelstahlrost und der Ablauftrog können herausgenommen und separat mit einer warmen Seifenlösung gereinigt werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme und Drahtbürsten, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzen, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. Wartung und Reparatur

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten

DE

im Betrieb festzustellen.

- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).
- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.
- Wir empfehlen, die Bewegungseinheit der Grillhaube mindestens alle 6 Monate mit einem hochtemperaturbeständigen Fett zu schmieren.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position "Aus" bringen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie die Wasserzufuhr zu (falls vorhanden) und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wesentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

Der Verkäufer und der Hersteller können nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine Störung oder durch den Betrieb eines defekten Geräts entstehen, haftbar gemacht werden.

7. Transport und Lagerung. Entsorgung

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geneigten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. Tehnilised omadused

Nimi	SALAMANDER GRILL	
Mudel	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Välismõõtmed, mm	450x480x520	600x480x530
Elektrivõrgu parameetrid	220-240 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

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle tööomadusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. Paigaldamine ja tööks ettevalmistamine

Tähelepanu! Kõiki paigaldamiseks ja kasutuselevõtuks vajalikke töid peavad läbi viima väljaõppinud töötajad, kel on eriluba vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda seadet kasutatakse.

• Teie ohutuse tagamiseks peab seade olema maandatud.

- Veenduge, et võrgupinge vastab seadme tööpingele, kontrollige kaitseseadmete paigaldust ning nende vastavust nimivõimsusele ja tunnussuurustele.
- Kaitseseadmed peavad asuma seadme vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui sellele on otsene juurdepääs. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja omama kindlat maandust.
- Seade tuleb asetada tulekindlale pinnale.
- Elektrijuhtmed peavad vastama seadme nimivõimsusele. Mittevastavus võib põhjustada tulekahju.
- Seadme veol võivad lahti tulla osade, elektriühenduste ja liikuvate mehhanismide kinnitused ja seetõttu tuleb neid kontrollida enne esmakordset käivitamist.
- Ärge laske juhtmel pitsuda esemete ja mööbli vahele, mis võib avaldada survet toitejuhtmele ja seda kahjustada. Vältige juhtme niverdumist ja sassiminekut.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks olmepikendusjuhtmeid.
- Vale ühendus, vigane pistik või pistikupesa võivad põhjustada tulekahju.
- Seade paigaldatakse kindlale, rõhtsele ja mittelibedale alusele, vähemalt 100 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Seadet pole lubatud paigaldada pesuvannide, kätepesunõude ega muude kütteseadmete lähedale.
- Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage sellelt kõik pakkematerjalid, voldikud, plastkotid jms.
- Esimesel käivitamisel seadke termostaat maksimaalsele seadistusele, lülitage seade sisse ja oodake 20 minutit. See protseduur eemaldab kõik vöörlõhnad, mis võivad tekkida konstruktsiooni küttekehadele kantud segudest, mis kaitsevad seadmeid väliste keskkonnamõjude eest transportimise ja ladustamise ajal. Selle protseduuri ajal võib tekkida suits ja lõhn.
- Ärge lubage seadet kasutada töötajail, kes pole tutvunud käesoleva kasutusjuhendiga ega saanud ohutustehnika alast juhendust töötava seadme osas, kuna see võib põhjustada

EE

vigastusi või surma.

- Võtke tarvitusele abinõud, et kaitsta varustust vihma ja niiskuse eest.

3. Ohutus

• Tähelepanu! Selle masinaga töötamine on võimalik ainult pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutusjuhendi läbimist.

• Paigaldamisel, tööks ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaarnõudeid vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus seda masinat kasutatakse..

• Hoidke masina lastele kättesaamatus kohas.

• Ärge jätke sisselülitatud masinat järelevalveta.

• Ärge puutuge kuuma pinda paljaste käte ja randmetega! See toob kaasa põletused!

• Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid masina vahetus läheduses.

• Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskus ei tohi olla üle 85%.

• Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.

• Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.

• Ärge peske masina pindu enne, kui need on maha jahtunud.

• Enne masina pesemist, parandamist või teiseldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.

• Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.

• Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.

• Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.

• Ärge puudutage lülitit ega pistikut märgade kätega.

• Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.

• Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmist, vaid hoidke alati pistikust.

• Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

Kasutamine on keelatud:

- kui masin ei tööta korrektselt;
- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. Töökord

* See seade on ette nähtud toiduainete kuumtöötlemiseks. Grilli ülemise osa kuumutamine võimaldab saada toote pinnale kuldse kooriku ning sobib lisanditega, kastme ja juustuga

roogade küpsetamiseks. Sõltuvalt toidu tüübist saab operaator muuta tööpinna ja küttekehade vahelist kaugust, tõstes ja langetades kaant käepideme (7) abil.

* Seadme temperatuuri saab reguleerida vahemikus 50 kuni 300°C. Soovitav on maksimaalne töötemperatuur 200~250°C. Töötemperatuuri süstemaatiline ületamine põhjustab küttekehade kiiret kulumist.

• Mudel HKN-SAL450MBM on varustatud ühe temperatuuriregulaatoriga ja sellel on üks küttesoon; mudel HKN-SAL600MBM on varustatud kahe temperatuuriregulaatoriga ja sellel on 2 sõltumatut küttesooni.

* Ärge raputage kaant ega kallutage seda töötamise ajal.

* Seadmega töötamisel ei ole lubatud hoida võõrkehi kaane ülemisel paneelil.

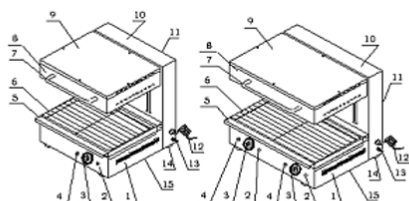
* **Seadmed on ette nähtud töötama keskmise võimsusega mitte rohkem kui 8 tundi päevas.**

Suurte väärtuste seadmisel väheneb lubatud pidev tööaeg.

* Kui temperatuuri reguleerimisnupp keeratakse äärmisse parempoolsesse asendisse, mis vastab maksimaalsele temperatuurile, lülitub küttekeha püsivalt sisse. See režiim on ette nähtud ainult grilli kiireks kuumutamiseks.

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 | | |

1. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa). Sel juhul peaks süttima roheline võrgu märgutuli, mis näitab, et seade on sisse lülitatud.

2. Keerake termostaadi nupp soovitud temperatuuri väärtuse asendisse. Sel juhul peaks süttima kollane märgutuli, mis näitab, et küttekehad on sisse lülitatud. Kui seatud temperatuur on saavutatud, lülitab termostaat automaatselt toiteallika välja ja uuesti sisse, reguleerides seeläbi temperatuuri. Sel juhul märgutuli süttib ja kustub. Kahe temperatuuriregulaatoriga varustatud seade võimaldab teil lülitada mõlemad küttekehad korraga või igaüks eraldi.

3. Pärast esmast kuumutamist ja märgutule väljalülitamist oodake grilli ühtlaseks soojendamiseks 15-20 minutit.

4. Tõstke kaas üles, asetage toode restile.

5. Tõstke või langetage kaant, et seada soovitud kaugus küttekeha ja nõude pinna vahel.

6. Peale kaane tõstmist saab valmis roa välja võtta.

7. Kui olete töö lõpetanud, keerake temperatuuri regulaator minimaalsele väärtusele ja ühendage seadmed vooluvõrgust lahti.

5. Hooldamine ja korrashoid

- Enne hooldustööde tegemist peate toite välja lülitama ja laskma seadmel toatemperatuurini jahtuda.

- Puhastage iga kord pärast seadme kasutamist.

- Pinna puhastamiseks kasutage pehmet niisket käsna või lappi. Pärast puhastamist pühkige pind ja kere kuivaks.

- Roostevabast terasest resti ja tilkumisaluse saab eemaldada ja sooja seebiveega eraldi puhastada.

- Seadme puhastamiseks pole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnu ja -harju, torkivaid ja lõikavaid esemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.

- Kui seadet pikka aega ei kasutata (nädalavahetus, pühad jne), tuleb elektritoide välja lülitada ja puhastada seade põhjalikult.

6. Hooldus ja remont

TÄHELEPANU: HOOLDUS- JA REMONTTÖÖD TULEB TEHA TÄIELIKULT VÄLJAÜHENDATUD ELEKTRITOIDEGA, VIIES SISENDLÜLITI ASENDISSE "VÄLJAS" JA PISTIKU VÄLJAÜHENDAMISEGA PISTIKUPESAST, KVALIFITSEERITUD TEHNILISE PERSONALI KAASAMISEL.

Masina hooldus peab toimuma vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda masinat kasutatakse. Selles juhendis esitatud tööde loetelu on soovitusliku iseloomuga.

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Juhendage ja kontrollige teadmisi masinaga töötavate töötajate tööreeglite kohta.

- Viige läbi masinaga töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada masina ebatavaline töö.

- Tehke visuaalne masina seisukorra kontroll.

- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.

- Kontrollige maandusliini ja masina enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni – takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).

- Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseiskamiselemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on).

- Grilli kaane liikumissõlme on soovitatav määrada vähemalt kord 6 kuu jooksul, kasutades kõrge temperatuurikindlat määrdainet.

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

Masina ebahariliku, erineva ebanormaalse töö korral tuleb see pingest välja lülitada, lülitades pealüliti asendisse "väljas" või eemaldades pistik pistikupesast, blokeerides vee juurdepääsu(kui see on olemas) ja pöörduda teenindusse.

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

Müüjalt ja Tootjalt ei saa nõuda hüvitamist otsese või kaudse kahju eest, mis võis tekkida õnnetusjuhtumi või vigase masinaga töötamise tagajärjel.

7. Transport ja ladustamine. Ringlussevõtt

- Seda masinat võib transportida mis tahes transpordivahendiga vastavalt pakendil olevate hoiatussiltide ja konkreetse transpordiliigi kohta kehtivatele eeskirjadele.
- Laadimise ja transportimise ajal ei tohi masinat kantida ega põrutada. Liigutage veokonteinerit kaldpinnal, järgides "TOP"-sildi nõudeid, mitte rohkem kui 15% nurga all.
- Masina transportimine raudteel ja maanteel peab toimuma kaetud sõidukites.
- Pärast transportimist peab masin olema töökorras ja kahjustamata.
- Masinat tuleb hoida transpordipakendis ladudes, mis pakuvad kaitset atmosfääri sademete ja mehaaniliste kahjustuste eest.
- Ärge laske masinat raputada.
- Ärge hoidke masinar tagurpidiasendis.

Pärast masina ärakasutamise lõpetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

Utiliseerige masina vastavalt teisese tooraine töötlemise üldreeglitele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. Technical specifications

Name	SALAMANDER GRILL	
Model	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Overall dimensions, mm	450x480x520	600x480x530
Power supply network parameters	220-240 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

The manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine to improve its performance without changing the technical specifications.

2. Installation and preparation for work

Attention! All installation and commissioning work should be carried out by duly qualified and authorized personnel in accordance with the regulations of the country where this machine is used.

- **For your safety, the machine should be earthed.**

- 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 their power and characteristics ratings.
- The protection devices should be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if it is directly accessible. The socket should meet safety requirements and have a reliable earthing connection.
- The machine should be installed on a fireproof surface.
- The electrical wiring should conform to the rated power of the machine. Non-conformity may result in fire.
- When transporting the machine, the attachment of parts, electrical connections and moving mechanisms may become loose, so they should be checked before the machine is started for the first time.
- Do not allow the cable to be placed between objects and furniture that may exert pressure and damage the power cable. Do not bend or tangle the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Improper wiring or malfunctioning plug or socket may result in a fire.
- The machine should be installed on a stable non-slip horizontal base, at a distance of at least 100 mm from walls, ramps, steps, and other equipment. The machine should not be installed near wash tanks and sink units or other cooking equipment.
- Before using the product for the first time, remove all packaging materials, booklets, plastic bags, etc. from its surface.
- When starting up for the first time set the thermostat to the maximum, turn on the machine and wait for 20 minutes. This procedure will remove any unwanted odors that may be caused by the presence of compounds of the heating elements coating that protect the equipment from the external environment during transportation and storage. During this procedure, smoke and smell may appear on the cooking surface.

- Do not allow personnel who are not familiar with this manual and have not received a safety briefing to operate the machine, as this may result in injury or death.
- Take measures to protect the machine from rain and moisture.

3. Safety precautions

• **Attention! This equipment can be operated only after reading this operating manual and passing the safety briefing.**

- During installation, preparation for operation, maintenance and repair, in addition to compliance with the safety requirements set out in this manual, it is necessary to strictly comply with the safety code, fire safety and sanitary regulations in accordance with the regulations of the country where this unit is operated.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Do not leave the machine switched on unattended.
- **Do not touch the heated surface with bare hands and wrists!** This will cause burns! Be careful and use protective gloves to avoid burns.
- Do not keep flammable items in the immediate vicinity of the machine.
- During storage of the machine, the ambient temperature should be below 45°C, the humidity should not exceed 85%.
- When not in use or used in adverse weather conditions, disconnect the machine from the power source to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the machine with an open source of water. Failure to observe this rule may result in equipment damage and possibly fatal injury. Do not allow water to get on the outlet and switch.
- It is forbidden to wash the surfaces of the machine when they are still hot. Wait until they cool down.
- Before washing, repairing or moving the machine, first pull the plug out of the socket.
- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the machine from the power source.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during its operation.
- When disconnecting the power supply, do not pull on the cable, always grasp the plug.
- The machine is not intended for use by children, persons with reduced physical, mental or mental capabilities, as well as by persons without experience and relevant knowledge. An exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

Operation is prohibited:

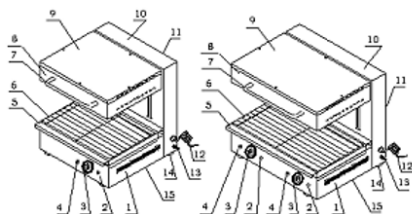
- in case of incorrect operation of the machine;
- if damaged or dropped;
- if the supply cable or plug is damaged.

4. Operation procedure

- This unit is designed for thermal processing of food products. Heating the top of the grill allows you to get a golden crust on the surface of the product and is suitable for baking dishes with toppings, sauce and cheese. Depending on the type of products, the operator can change the distance between the working surface and the heating elements by raising and lowering the hood using the handle (7).
- The equipment temperature is adjustable from 50 to 300 °C . Recommended maximum working temperature is 200~250 °C . Systematic excess of the operating temperature will lead to rapid wear of the heating elements.
- Model HKN-SAL450MBM is equipped with one temperature controller and has one heating zone; model HKN-SAL600MBM is equipped with two temperature controllers and has 2 independent heating zones.
- Do not shake the hood or tilt it during operation.
- When working with the equipment, it is not allowed to store foreign objects on the top panel of the hood.
- **The equipment is designed to operate no more than 8 hours a day at an average power. When setting large values, the permissible continuous operation time is reduced.**
- **If the knob of the temperature control is turned to the extreme right position corresponding to the maximum temperature, the heating element will be continuously on. This mode is intended only for rapid heating of the grill.**

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 | |

1. Switch on the power supply (plug into the mains socket). At the same time, the green light indicator will come on, notifying that the equipment is turned on.

2. Turn the temperature control knob to the position corresponding to the required temperature value. At the same time, the yellow light indicator will come on, notifying that the heating elements are on. When the set temperature is reached, the temperature controller will automatically turn off and then turn on the power supply, thereby controlling

the temperature. The light indicator will turn on and off. Equipped with two temperature controllers, the machine may have both heating elements activated at a time or each one separately.

3. After the initial heating and turning off the warning light, wait 15-20 minutes for the grill to warm up evenly.

4. Lift the hood, place the product on the grid.

5. Raising or lowering the hood, set the desired distance between the heating element and the surface of the dish.

6. After lifting the hood, the finished dish can be removed.

7. When finished, set the temperature controller to the minimum value and disconnect the equipment from the power supply.

5. Maintenance and care

- Prior to any maintenance, power off the equipment and allow it to cool down to the room temperature.
- Clean the machine after each use.
- Use a damp dry, soft sponge or a cloth to clean the surface and the body. After cleaning, wipe dry the surface and the body.
- The stainless steel grid and the pan can be removed and cleaned separately with a warm soapy solution.
- Do not clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, piercing and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies, and solvents.
- If the equipment will not be used for an extended time (weekends, holidays, etc.), the power supply must be disconnected and the equipment thoroughly cleaned.

6. Maintenance and repair

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY FULLY DISCONNECTED BY POSITIONING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

The machine must be maintained in accordance with the regulatory documents of the country where this machine is used. The list of works presented in this manual is advisory in nature.

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.
- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.10hm).
- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking

microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).

- It is recommended to lubricate the grill hood motion unit at least once every 6 months, using a grease resistant to high temperatures.

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

In case of abnormal operation of the machine, different from normal, it is necessary to de-energize the machine by turning the input switch to the OFF position or disconnecting the plug from the socket, blocking the water access (if any) and contact the service department.

It is strictly forbidden to operate the machine that is known to be defective.

The Seller and the Manufacturer shall not be demanded to compensate for direct or indirect damage that could result from an accident or when operating a faulty machine.

7. Transportation and storage. Disposal

- This machine can be transported by any type of transport in accordance with the warning labels on the container, as well as with the rules in force for a particular mode of transport.
- During loading and transportation, the machine must not be turned over and subjected to impacts. Move the shipping container on an inclined surface, observing the "TOP" requirements at an inclination of no more than 15%.
- Transportation of the machine by rail and road must be carried out in covered vehicles.
- After transportation, the machine must be functional and undamaged.
- The machine must be stored in transport packaging in warehouses that provide protection against the effects of precipitation and mechanical damage.
- Avoid shaking the machine.
- Do not store the machine upside down.

After the termination of operation of the machine, after the expiration of the established service life, the operating organization must transfer it to the person responsible for disposal. The machine must be disposed of according to the general rules for the processing of secondary raw materials in accordance with the regulations of the country where the machine is being disposed of.

1. Caratteristiche tecniche

Nome	GRIGLIA SALAMANDRA	
Modello	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dimensioni, mm	450x480x520	600x480x530
Parametri della rete elettrica	220-240 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

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni, lasciando invariate le caratteristiche tecniche.

2. Installazione e preparazione per il funzionamento

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e specificamente autorizzato secondo le normative del paese di utilizzo della macchina.**
- **Per la vostra sicurezza, la macchina deve essere messa a terra.**
- Verificare che la tensione nella rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio, verificare l'installazione dei dispositivi di protezione e la loro adeguatezza in termini di potenza e caratteristiche.
- I dispositivi di protezione devono essere ubicati nelle immediate vicinanze della macchina o nel quadro elettrico se è direttamente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e disporre di una messa a terra affidabile.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie refrattaria.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale della macchina. La non conformità può provocare un incendio.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono verificarsi allentamenti di parti di fissaggio, di collegamenti elettrici e di meccanismi di movimento, pertanto, prima del primo avviamento, è necessario controllarli.
- Tenere il cavo lontano da oggetti e mobili che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Non piegare e attorcigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare l'apparecchio.
- Il collegamento improprio o il malfunzionamento della spina o della presa può provocare incendi.
- Il dispositivo deve essere installato su una base orizzontale antiscivolo piana e stabile, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare il dispositivo vicino a vasche di lavaggio e lavabi, nonché di qualsiasi altra apparecchiatura termica.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, libretti, sacchetti di plastica, ecc. dalla sua superficie.
- Al primo avviamento, impostare il termostato sul valore massimo, accendere l'apparecchio e attendere 20 minuti. Questa procedura rimuoverà tutti gli odori estranei che possono essere presenti a causa dell'applicazione sugli elementi riscaldanti della struttura delle

IT

sostanze che proteggono l'apparecchio da impatti ambientali esterni durante il trasporto e lo stoccaggio. Durante questa procedura possono verificarsi fumo e odori.

- Non consentire di utilizzare la macchina al personale che non ha familiarità con questo manuale e che non ha ricevuto una formazione sulla sicurezza, poiché ciò potrebbe causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. Sicurezza

• Attenzione! L'ammissione al lavoro su questa apparecchiatura è possibile solo dopo aver letto questo manuale operativo e aver partecipato al briefing di sicurezza.

• Durante l'installazione, la messa in servizio, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre a rispettare i requisiti di sicurezza stabiliti nel presente manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e igienico-sanitarie in conformità con le normative del paese in cui questo l'apparecchio viene utilizzato.

• Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

• Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.

• Non toccare la superficie calda con le mani e i polsi scoperti! Ciò provocherà ustioni!

• Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.

• Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.

• Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.

• È severamente vietato lavare la macchina direttamente con un getto d'acqua. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare danni all'apparecchiatura e lesioni personali, anche mortali. Evitare che l'acqua entri in contatto con la presa e l'interruttore.

• È vietato lavare le superfici dell'apparecchio senza attendere che si raffreddino.

• Prima di lavare, riparare o spostare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.

• Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. Altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.

• Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.

• I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.

• Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.

• Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

• Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.

• L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, mentali o intellettuali o persone senza esperienza e conoscenze pertinenti. È consentita un'eccezione nel caso di controllo o istruzione effettuata da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso è vietato:

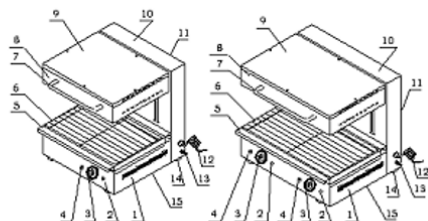
- in caso di non corretto funzionamento dell'apparecchio;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

4. Modalità d'uso

- Questo apparecchio è generalmente utilizzato per la cottura di prodotti alimentari. Il riscaldamento della parte superiore della griglia permette di ottenere una crosta dorata sulla superficie del prodotto ed è adatto per gratinare pietanze con condimenti, salse e formaggi. A seconda del tipo di prodotto, l'operatore può modificare la distanza tra il piano di lavoro e gli elementi riscaldanti sollevando e abbassando la cappa con la maniglia (7).
- La temperatura dell'apparecchio è regolabile da 50 a 300°C. La temperatura massima di funzionamento raccomandata è di 200~250°C. Il superamento sistematico della temperatura di esercizio comporterà una rapida usura degli elementi riscaldanti.
- L'HKN-SAL450MBM è dotato di un termoregolatore e ha una sola zona di riscaldamento; l'HKN-SAL600MBM è dotato di due termoregolatori e ha 2 zone di riscaldamento indipendenti.
- Non scuotere e non inclinare la cappa durante il funzionamento.
- Quando si lavora con l'apparecchio, non riporre oggetti estranei sulla parte superiore della cappa.
- **L'apparecchio è progettato per funzionare non più di 8 ore al giorno a media potenza. Quando sono impostati valori elevati, il tempo di funzionamento continuo consentito viene ridotto.**
- **Se la manopola di controllo della temperatura viene ruotata nella posizione di estrema destra corrispondente alla temperatura massima, l'elemento riscaldante rimarrà acceso in modo continuo. Questa modalità serve solo per il riscaldamento rapido della griglia.**

HKN-SAL450MBM

HKN-SAL600MBM



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. BASE | 9. PANNELLO SUPERIORE DELLA CAPP |
| 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 CAPP | 15. FONDO |
| 8. CAPP | |

1. Accendere l'alimentazione (inserire la spina nella presa). In questo caso, la spia verde della rete dovrebbe accendersi, notificando che l'apparecchio è acceso.
2. Ruotare la manopola di controllo della temperatura nella posizione corrispondente al valore di temperatura desiderato. In questo caso, la spia gialla dovrebbe accendersi, indicando che gli elementi riscaldanti sono accesi. Al raggiungimento della temperatura impostata, il termoregolatore si spegnerà automaticamente e poi riattiverà l'alimentazione,

controllando così la temperatura. Allo stesso tempo la spia si accende e si spegne. L'apparecchio di due termoregolatori consente di accendere entrambi gli elementi riscaldanti contemporaneamente o ciascuno singolarmente.

3. Dopo il riscaldamento iniziale e lo spegnimento della spia, attendere 15-20 minuti affinché la griglia si riscaldi in modo uniforme.

4. Sollevare la cappa, posizionare l'alimento sulla griglia.

5. Sollevando o abbassando la cappa, impostare la distanza desiderata tra l'elemento riscaldante e la superficie della pietanza.

6. Dopo aver sollevato la cappa, si può estrarre il piatto pronto.

7. Al termine, impostare il regolatore di temperatura sul valore minimo e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.

5. Manutenzione e cura

- Spegnerne l'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.

- Pulire ogni volta dopo aver utilizzato l'apparecchio.

- Utilizzare una spugna morbida umida o un panno umido per pulire la superficie e il corpo. Pulire la superficie e asciugare il corpo dopo la pulizia con un panno asciutto.

- Griglia e vassoio in acciaio inox possono essere rimossi e puliti separatamente con soluzione di sapone calda.

- Non utilizzare materiali abrasivi, spugne e spazzole metalliche, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi e contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, festivi, ecc.), è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e pulire accuratamente l'apparecchio.

6. Manutenzione e riparazione

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DAL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA COMPLETAMENTE SCOLLEGATA, TRASFERENDO L'INTERRUTTORE DI RETE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita secondo le normative del paese in cui la macchina viene utilizzata. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale ha natura consultiva.

Eseguire le seguenti attività di manutenzione:

- Istruire il personale che usa l'apparecchio e verificare le loro conoscenze sulle regole di funzionamento della macchina.

- Intervistare il personale che lavora sulla macchina per identificare eventuali casi del funzionamento anomalo dell'apparecchio.

- Eseguire un'ispezione visiva delle condizioni della macchina.

- Verificare la presenza di fili scoperti.

- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili - la

resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).

- Controllare l'integrità dei circuiti dei gruppi di corrente, sensori, relè/contattori, microinterruttori di interblocco, protezione termica/amperometrica e altri dispositivi di protezione, elementi riscaldanti, allarmi, rivestimenti, dispositivi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).
- Si raccomanda di lubrificare il gruppo movimentazione cappa almeno una volta ogni 6 mesi, utilizzando un grasso resistente alle alte temperature.

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale tecnico qualificato.

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio è necessario diseccitare l'apparecchio ruotando l'interruttore principale in posizione "OFF" o scollegando la spina dalla presa, bloccare l'accesso all'acqua (se presente) e contattare l'assistenza tecnica.

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

Il Venditore e il Produttore non possono essere tenuti a risarcire danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'intervento su un dispositivo difettoso.

7. Trasporto e stoccaggio. Smaltimento

- Questa macchina può essere trasportata con qualsiasi tipo di trasporto in conformità con le etichette di avvertenza sull'imballo, nonché con le norme in vigore per un particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, la macchina non deve essere inclinata o soggetta ad urti. Trasportare l'imballo di trasporto su una superficie inclinata, osservando i requisiti di "TOP" con una pendenza non superiore al 15%.
- Il trasporto della macchina su rotaia e su strada deve essere effettuato in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, la macchina deve essere utilizzabile e priva di danni.
- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano protezione dalle precipitazioni atmosferiche e dai danni meccanici.
- Non agitare la macchina.
- Non riporre l'apparecchio capovolto.

Una volta messo fuori servizio al termine della vita utile stabilita, l'utente della macchina deve consegnarla a un ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire la macchina in conformità con le regole generali per il riciclaggio in conformità con le normative del paese in cui viene effettuato lo smaltimento.

1. Tehniskie raksturojumi

Nosaukums	GRILS-SALAMANDRA	
Modelis	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Gabarīta izmēri, mm	450x480x520	600x480x530
Elektrotīkla parametri	220-240 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

Ražotājs patur tiesības mainīt ierīces izskatu un dizainu, lai uzlabotu tās veiktspēju, atstājot nemainīgas tehniskās specifikācijas.

2. Uzstādīšana un sagatavošana darbam

- **Uzmanību! Visi uzstādīšanas, nodošanas ekspluatācijā un remontdarbi jāveic kvalificētam personālam, kuram ir īpaša atļauja saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek izmantota.**
- **Jūsu drošībai aparātam jābūt iezemētam.**
- Pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums atbilst aparāta darba spriegumam, pārbaudiet uzstādītās aizsargierīces un to atbilstību jaudas un raksturlielumu nominālvērtībām.
- Aizsargierīcēm jāatrodas tiešā iekārtas tuvumā vai sadales skapī, ja tam ir tieša piekļuve. Kontaktlīgzdai jāatbilst drošības prasībām un jābūt pienācīgi iezemētai.
- Aparāts jāuzstāda uz ugunsdrošas virsmas.
- Elektroinstalācijai jāatbilst aparāta nominālajai jaudai. Neatbilstība var izraisīt aizdegšanos.
- Mašīnas transportēšanas laikā var atslābt detaļas, elektriskie savienojumi un kustīgie mehānismi, tāpēc pirms pirmās iedarbināšanas tie ir jāpārbauda.
- Nepieļaujiet vada atrašanos starp priekšmetiem un mēbelēm, kas var radīt spiedienu un bojāt barošanas vadu. Nepieļaujiet vada saliekšanos un samezglošanos.
- Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvē izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktlīgzdas bojājums var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas un stabilas, neslīdošas horizontālas pamatnes, vismaz 100 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprikojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.
- Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes noņemiet no tā virsmas visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastmasas maisīņus u. c.
- Pirmo reizi iedarbinot ierīci, iestatiet termostatu uz maksimālo iestatījumu, ieslēdziet ierīci un uzgaidiet 20 minūtes. Šī procedūra novērsīs visas svešas smakas, kas var rasties sakarā ar sastāva uzklāšanu uz konstrukcijas sildementiem, kas aizsargā ierīces no ārējās vides ietekmes transportēšanas un uzglabāšanas laikā. Šīs procedūras laikā iespējama dūmu un smakas parādīšanās no cepšanas virsmas.
- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepaziņšies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.
- Veiciet pasākumus, lai aizsargātu aprikojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

3. Drošības tehnika

- **Uzmanību! Ar šo aprīkojumu drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un drošības instrukstāžas.**
- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmatā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī iekārta tiek lietota.
- Uzglabājiet aparātu bērniem nepieejamā vietā.
- Ieslēgtu iekārtu nav atļauts atstāt bez uzraudzības.
- **Nepieskarieties uzkarstējai virsmai ar plikām rokām un plaukstām! Tas izraisīs apdegumus!**
- Neglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus aparāta tiešā tuvumā.
- Aparatūras uzglabāšanas laikā apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45 °C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85 %.
- Ja aparāts netiek izmantots vai tiek izmantots nelabvēlīgos laika apstākļos, atslēdziet to no barošanas avota, lai nepieļautu avārijas situāciju rašanos.
- Stingri aizliegts mazgāt aparātu atklātā ūdens avotā. Pretējā gadījumā var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, nāve. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu kontaktligzdā vai uz slēdža.
- Aizliegts mazgāt aparāta virsmas, kamēr tās nav atdzisušas.
- Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Ja pamanāt barošanas vada bojājumu, nekavējoties nomainiet to. Pretējā gadījumā tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai aizdegšanos.
- Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
- Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.
- Nepārvietojiet aparātu tā darbības laikā.
- Atslēdzot barošanu, nevelciet aiz vada; vienmēr ņemiet aiz kontaktdakšas.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un atbilstošām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams gadījumā, ja kontroli vai instruktažu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Ekspluatācija ir aizliegta:

- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

4. Ekspluatācija

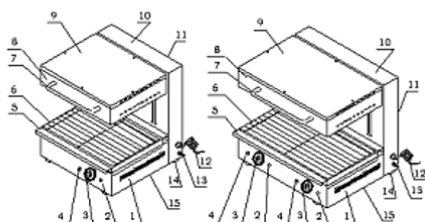
- Dotā ierīce ir paredzēta pārtikas produktu termiskajai apstrādei. Grila augšējās daļas uzkaršēšana ļauj iegūt zeltainu garoziņu uz produkta virsmas un ir piemērota ēdienu cepšanai ar piedevām, mērci un sieru. Atkarībā no ēdiena veida operators var mainīt attālumu starp darba virsmu un sildelementiem, paceļot un nolaižot pārsegu, izmantojot rokturi (7).
- Iekārtas temperatūru var iestatīt diapazonā no 50 līdz 300°C. Ieteicamā maksimālā darba temperatūra ir 200~250 °C. Sistemātiska darbības temperatūras pārsniegšana izraisīs ātru

sildelementu nodilumu.

- Modelis HKN-SAL450MBM ir aprīkots ar vienu temperatūras regulatoru un tam ir viena sildīšanas zona; modelis HKN-SAL600MBM ir aprīkots ar diviem temperatūras regulatoriem un tam ir 2 neatkarīgas sildīšanas zonas.
- Darbības laikā nekratiet un nesusveriet pārsegu.
- Strādājot ar ierīci, nav atļauts glabāt svešķermeņus uz pārsega augšējā paneļa.
- Ierīce ir paredzēta darbam ne vairāk kā 8 stundas dienā ar vidēju jaudu. Lielākas vērtības samazina pieļaujamo nepārtrauktas darbības laiku.
- Ja temperatūras regulēšanas pogu pagriež galējā labajā pozīcijā, kas atbilst maksimālajai temperatūrai, sildelements ieslēgsies pastāvīgi. Šis režīms ir paredzēts tikai ātrai grila uzsildīšanai.

HKN-SAL450MBM

HKN-SAL600MBM



1. PAMATNE
2. SILDĪŠANAS GAISMAS INDIKATORS
3. TERMOSTATA ROKTURIS
4. TĪKLA GAISMAS INDIKATORS
5. PĀRPLŪDES PALIKTNIS
6. NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA REŽĢIS
7. ROKTURIS PĀRSEGA PACELŠANAI
8. PĀRSEGŠ

9. PĀRSEGA AUGŠĒJAIS PANELIS
10. STATNE
11. AIZMUGURĒJAIS PANELIS
12. TĪKLA VADS
13. ZEMĒJUMA SKRŪVE
14. GUMIJAS KĀJAS
15. DIBENS

1. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā). Jāieslēdzas zaļajam tīkla indikatoram, kas norāda, ka ierīce ir ieslēgta.
 2. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz vajadzīgajam temperatūras iestatījumam. Tajā pašā laikā vajadzētu iedegties dzeltenajam indikatoram, kas norāda, ka sildelementi ir ieslēgti. Sasniedzot iestatīto temperatūru, temperatūras regulators automātiski izslēgsies un atkal ieslēgs strāvas padevi, tādējādi kontrolējot temperatūru. Šajā laikā indikators iedegsies un izdzīsīs. Ierīce, kas aprīkota ar diviem temperatūras regulatoriem, ļauj ieslēgt abus sildelementus vienlaikus vai katru atsevišķi.
 3. Pēc sākotnējās sildīšanas un signāllampīņas izslēgšanas pagaidiet 15-20 minūtes, lai grils vienmērīgi uzsilst.
 4. Paceliet pārsegu, novietojiet izstrādājumu uz režģa.
 5. Pacelot vai nolaižot pārsegu, iestatiet attālumu starp sildelementu un nepieciešamo trauka virsmu.
 6. Pēc pārsega pacelšanas gatavo trauku var izņemt.
- Pēc darba pabeigšanas pārslēdziet temperatūras regulatoru uz zemāko vērtību un atslēdziet

ierīci no barošanas tīkla.

5. Apkalpošana un apkope

- Pirms jebkuru apkalpošanas darbu veikšanas jāatslēdz barošana un jāļauj iekārtai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Tīrīšanu veiciet pēc katras aparāta lietošanas reizes.
- Virsmas un korpusa tīrīšanai izmantojiet mitru, mīkstu sūkli vai drānu. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu un korpusu sausu.
- Nerūsējošā tērauda režģi un notekpaplāti var noņemt un atsevišķi notīrīt ar siltu ziepjūdeni.
- Iekārtas tīrīšanai nav atļauts izmantot abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un birstes, durošus un griezošus priekšmetus, agresīvus, hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Ja iekārta netiks izmantota ilgu laiku (brīvdienās, brīvlaikā u. c.), tā jāatslēdz no barošanas tīkla un rūpīgi jānotīra.

6. Apkope un remonts

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ “IZSLĒGTS” UN ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

Aparāta tehniskā apkope jāveic saskaņā ar valsts, kurā tiek izmantots attiecīgais aparāts, normatīvajiem dokumentiem. Šajā rokasgrāmatā sniegto darbību sarakstam ir ieteikuma raksturs.

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personāla, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautāji personālu, kas strādā ar doto ierīci, vai tie ir novērojuši ierīcei neraksturīgu darbību.
- Veiciet ierīces vizuālo pārbaudi.
- Pārbaudiet, vai nav atkailinātu vadu.
- Pārbaudiet aparāta zemējuma līnijas veselumu (no zemējuma skavas līdz pieejamajām metāla daļām — pretestība nedrīkst būt lielāka par 0,1 omu).
- Uztādiet strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signālatmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (ja tādi ir).
- Grila pārsega kustības bloku ieteicams ieeļļot vismaz reizi 6 mēnešos, izmantojot augstas temperatūras izturīgu smērvielu.

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

Ja ierīce nedarbojas kā parasti, tas jāizslēdz, barošanas slēdzi pārvietojot pozīcijā “izsl.” vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvērsas pie servisa dienesta.

Strādāt ar ierīci, kas ir bojāta, ir stingri aizliegts.

No pārdevēja un ražotāja nevar pieprasīt kompensāciju par tiešu vai netiešu kaitējumu, ko izraisīja avārija vai darbs ar bojātu aparātu.

7. Transportēšana un uzglabāšana. Utilizācija

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.
- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi "AUGŠPUSE", leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- Neuzglabājiet aparātu apgrieztā stāvoklī.

Organizācijai, kas veic ekspluatāciju, pēc aparāta ekspluatācijas beigām vai noteiktā kalpošanas laika beigām jānodod aparāts personai, kas ir atbildīga par utilizāciju.

Aparāta utilizācija jāveic saskaņā ar otrreizējas pārstrādes prasībām, ievērojot valsts, kurā tiek utilizēts aparāts, normatīvos aktus.

1. Techninės charakteristikos

Pavadinimas	KEPTUVAS - „SALAMANDER“	
Modelis	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Dydžiai, mm	450x480x520	600x480x530
Elektros maitinimo parametrai	220-240 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

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametrų.

2. Montavimo tvarka ir paruošimas darbui

- **Dėmesio!** Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.
- Jūsų saugumui įrenginys turi būti įžemintas.
- Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrus.
- Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
- Įrenginį reikia statyti ant ugniai atsparaus paviršiaus.
- Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Netinkami laidai gali sukelti gaisrą.
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaisvinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 100 mm atstumu nuo sienų, pandusių, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.
- Prieš pirmą kartą įjungdami įrenginį nustatykite termostatą į didžiausią reikšmę, įjunkite įrenginį ir palaukite 20 minučių. Ši procedūra padės pašalinti visus pašalinius kvapus, kurie gali atsirasti dėl medžiagų, padengiančių konstrukcijos kaitinimo elementus ir apsaugančių įrangą nuo išorinio aplinkos poveikio gabenimo ir sandėliavimo metu. Šios procedūros metu gali atsirasti dūmų ir kvapų.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.
- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. Saugumo technika

• **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.**

• Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.

• Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.

• Draudžiama palikti veikiantį prietaisą be priežiūros.

• **Nelieskite karšto paviršiaus plikomis rankomis ir riešais! Tai gali būti nudegimų priežastimi!**

• Nelaikykite degių daiktų arti įrenginio.

• Laikykite įrenginį, aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 85%.

• Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.

• Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.

• Draudžiama plauti įrenginio paviršius, kol jie neatvės.

• Prieš valydami, taisydami ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.

• Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.

• Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.

• Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.

• Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.

• Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.

• Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.

• Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

- jei įrenginys veikia netinkamai;

- jei įrenginys sugedo arba nukrito;

- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

4. Naudojimo tvarka

• Šis prietaisas skirtas gaminti maisto produktus šiluminiu būdu. Įkaitinus viršutinę grilio dalį ant produktų paviršiaus susidarys auksinė plutelė, todėl šis būdas tinka kepti patiekalus su priedais, padažu ir sūriu. Priklausomai nuo maisto produktų rūšies, operatorius gali pakeisti atstumą tarp darbinio paviršiaus ir kaitinimo elementų, pakeldamas ir nuleisdamas gaubtą

rankenos (7) pagalba.

- Įrangos temperatūrą galima nustatyti nuo 50 iki 300°C. Rekomenduojama maksimali darbinė temperatūra - 200~250°C. Sisteminis darbinės temperatūros viršijimas sukels greitą kaitinimo elementų nusidėvėjimą.

- Modelyje HKN-SAL450MBM yra vienas temperatūros reguliatorius ir viena kaitinimo zona; modelyje HKN-SAL600MBM yra du temperatūros reguliatoriai ir 2 nepriklausomos kaitinimo zonos.

- Darbo metu nekratykite ir nepakreipkite gaubto.

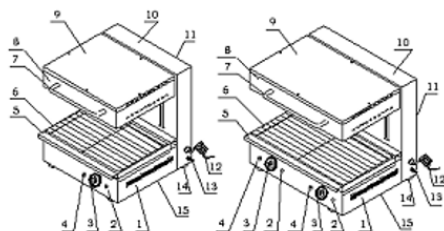
- Dirbant su įrenginiu draudžiama laikyti ant gaubto viršutinio panelio pašalinius daiktus.

- Įranga skirta veikti ne ilgiau kaip 8 valandas per parą vidutine galia. Didesnės reikšmės sumažina leistiną nepertraukiamo veikimo laiką.

- Jei temperatūros reguliatoriaus rankenėlė bus nustatoma į kraštutinę dešinę padėtį, atitinkančią didžiausią temperatūrą, kaitinimo elementas bus įjungtas visą laiką. Šis režimas skirtas tik greitai įkaitinti grilį.

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.	IŽEMINIMO VARŽTAS
6.	NERŪDIJANČIO PLIENO GROTELĖS	14.	GUMINĖS KOJELĖS
7.	GAUBTO PAKĖLIMO RANKENĖLĖ	15.	DUGNAS
8.	GAUBTAS		

1. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą). Nustačius temperatūrą turi užsidegti žalios šviesos indikatorius, rodantis, kad prietaisas yra įjungtas.

2. Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę iki reikiamos temperatūros. Nustačius temperatūrą turi užsidegti geltonas šviesos indikatorius, rodantis, kad kaitinimo elementai yra įjungti. Pasiekus nustatytą temperatūrą, temperatūros reguliatorius automatiškai išjungs ir vėl įjungs elektros maitinimą, taip reguliuodamas temperatūrą. Šviesos indikatorius užsidegs ir užges. Įrenginyje yra du temperatūros reguliatoriai, kurie leidžia įjungti abu kaitinimo elementus vienu metu arba kiekvieną atskirai.

3. Po pirmo įkaitinimo ir išsijungus signalinei lemputei palaukite 15-20 minučių, kad grilis tolygiai įkaistų.

4. Pakelkite gaubtą, padėkite maistą ant grotelių.

5. Pakeldami arba nuleisdami gaubtą, nustatykite reikiamą atstumą tarp kaitinimo elemento ir patiekalo paviršiaus.
6. Pakėlus gaubtą, paruoštą patiekalą galima nuimti.
7. Baigę darbą pasukite temperatūros reguliatorių iki mažiausios reikšmės ir atjunkite įrenginį nuo elektros maitinimo tinklo.

5. Valymas ir priežiūra

- Prieš atliekant bet kokius priežiūros darbus būtina išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir leisti jam atvėsti iki kambario temperatūros.
- Valykite įrenginį po kiekvieno naudojimo.
- Paviršiumi ir korpusui valyti naudokite drėgną minkštą kempinę ar šluostę. Išvalę paviršių ir korpusą nušluostykite juos sausi.
- Nerūdijančio plieno groteles ir padėklą galima išimti ir atskirai nuplauti šiltu muiluotu vandeniu.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Jei įranga nebus naudojama ilgą laiką (savaitgalį, atostogų metu ir pan.), būtina atjungti elektros maitinimą ir kruopščiai nuvalyti įrangą.

6. Techninė priežiūra ir remontas

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista įžeminimo linija ir paties įrenginio įžeminimo grandinė (nuo įžeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorių, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.
- Grilio gaubto judesio mazgą rekomenduojama sutepti bent kartą per 6 mėnesius aukštai temperatūrai atspariu tepalu.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką iš elektros lizdo, nutraukite vandens tiekimą (jei yra) ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs.

Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

7. Gabenimas ir laikymas. Atliekų tvarkymas

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamasi įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.
- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių. Aparatą gabenimo pakuotėje perkeltite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamasi ženklinimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir kelių transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.
- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.
- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.
- Saugokite įrenginį nuo kratymo.
- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydamasi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. Dane techniczne

Nazwa	GRILL SALAMANDRA	
Model	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Wymiary gabarytowe, mm	450x480x520	600x480x530
Parametry sieci zasilania	220-240 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

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego właściwości użytkowych, pozostawiając bez zmian parametry techniczne.

2. Montaż i przygotowanie do pracy

- **Uwaga! Wszystkie prace instalacyjne i związane z uruchomieniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny, który ma specjalne zezwolenie zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.**
- **W celu bezpieczeństwa urządzenie musi być uziemione.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości mocy znamionowej i wydajności.
- Urządzenia zabezpieczające powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeśli są bezpośrednio dostępne. Gniazdo musi spełniać wymagania bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Urządzenie należy zainstalować na powierzchni ognioodpornej.
- Okablowanie elektryczne dopasować moc znamionową urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Podczas transportu urządzenia może wystąpić poluzowanie mocowania części, połączeń elektrycznych i ruchomych mechanizmów, dlatego przed pierwszym uruchomieniem należy je sprawdzić.
- Nie pozwól, aby kabel znajdował się między przedmiotami i meblami, które mogłyby wywierać nacisk i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania i pętania się kabla.
- Nie używaj przedłużaczy domowych do podłączania urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie lub nieprawidłowe działanie wtyczki lub gniazdka może spowodować pożar.
- Urządzenie należy instalować na płaskiej i stabilnej antypoślizgowej poziomej podstawie, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanień myjących i myjek ręcznych, a także innych urządzeń grzewczych.
- Przed pierwszym użyciem produktu usuń z jego powierzchni wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, torby plastikowe itp.
- Przed pierwszym uruchomieniem ustaw termostat na maksymalną wartość, włącz sprzęt i odczekaj 20 minut. Procedura ta usunie wszystkie obce zapachy, które mogą występować z powodu nałożenia na elementy grzejne konstrukcji związków, chroniących sprzęt przed

zewnątrznymi wpływami środowiska w czasie transportu i przechowywania. W czasie tej procedury może pojawić się dym i zapach.

- Nie należy dopuszczać nieprzeszkolonego personelu, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i śmierć.
- Chroń sprzęt przed deszczem i wilgocią.

3. Technika bezpieczeństwa

• Uwaga! Praca na sprzęcie jest dopuszczalna wyłącznie po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją obsługi i przejściu instrukcji bezpieczeństwa.

• Podczas montażu, przygotowania do pracy, eksploatacji, konserwacji i napraw, wraz z przestrzeganiem wymagań bezpieczeństwa określonych w niniejszej instrukcji, należy ściśle przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, bezpieczeństwa pożarowego i przepisów sanitarnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.

• Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

• Nie wolno włączonego urządzenia pozostawiać bez nadzoru.

• Nie dotykaj nagrzanej powierzchni gołymi rękami i nadgarstkami! Spowoduje to oparzenia!

• Ze względów bezpieczeństwa, nie należy umieszczać ani przechowywać łatwopalnych cieczy, gazów lub innych obiektów w pobliżu urządzenia.

• Podczas użytkowania urządzenia temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.

• Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.

• Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie sprzętu, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie dopuścić do przedostania się wody do gniazdka i przełącznika.

• Nie wolno myć powierzchni urządzenia przed ich ochłodzeniem.

• Przed umyciem, naprawą lub przeniesieniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.

• Jeśli zauważysz uszkodzenie kabla zasilającego, natychmiast go wymień. W przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

• Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękami, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

• Prace konserwacyjne lub naprawcze są dozwolone tylko po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.

• Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.

• Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego pracy.

• Gdy zasilanie jest wyłączone, nie ciągnij za kabel, zawsze chwytaj za wtyczkę.

• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Wyjątkiem jest używanie przez te osoby w przypadku kontroli lub instruktażu wykonanego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Wykorzystanie zabronione:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;

- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

4. Czas pracy

* Urządzenie przeznaczone jest do obróbki cieplnej żywności. Ogrzewanie górnej części grilla pozwala uzyskać złotą skórkę na powierzchni produktu i nadaje się do pieczenia potraw z dodatkami, sosem i serem. W zależności od rodzaju produktu operator może zmieniać odległość między powierzchnią roboczą a elementami grzejnymi, podnosząc i opuszczając kołpak za pomocą pokrętła (7).

* Temperaturę urządzenia można regulować w zakresie od 50 do 300°C. Zalecana maksymalna temperatura pracy 200 ~ 250°C. Systematyczne przekraczanie temperatury roboczej spowoduje szybkie zużycie elementów grzejnych.

* Model HKN-SAL450MBM jest wyposażony w jeden regulator temperatury i ma jedną strefę grzewczą; model HKN-SAL600MBM jest wyposażony w dwa regulatory temperatury i ma 2 niezależne strefy grzewcze.

* Podczas pracy nie potrząsaj kołpakiem ani nie przechylaj go.

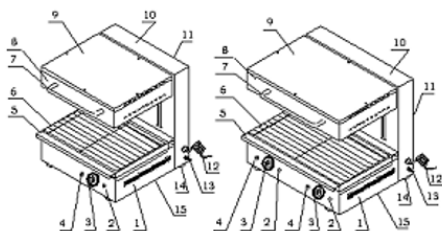
• Podczas pracy z urządzeniem nie wolno przechowywać ciał obcych na górnym panelu pokrywy.

* **Sprzęt jest przeznaczony do pracy nie dłużej niż 8 godzin na dobę przy średniej mocy. Przy ustawianiu dużych wartości dopuszczalny czas pracy ciągłej ulega skróceniu.**

• **Jeśli Pokrętło Regulatora Temperatury zostanie obrócone do skrajnej prawej pozycji odpowiadającej maksymalnej temperaturze, element grzewczy zostanie włączony na stałe. Ten tryb służy tylko do szybkiego nagrzewania grilla.**

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 UZIEMIĄJĄCA |
| 6. RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ | 14. GUMOWE NÓŻKI |
| 7. UCHWYT DO PODNOSZENIA POKRYWY | 15. DNO |
| 8. POKRYWA | |

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka). W takim przypadku zielona lampka sieci powinna się zaświecić, informując, że sprzęt jest włączony.

2. Obróć pokrętło regulatora temperatury do pozycji odpowiadającej wymaganej wartości

temperatury. W takim przypadku żółta lampka kontrolna powinna się zaświecić, informując, że elementy grzejne są włączone. Po osiągnięciu ustawionej temperatury regulator temperatury automatycznie wyłączy i ponownie włączy zasilanie, kontrolując w ten sposób temperaturę. W takim przypadku lampka kontrolna zaświeci się i zgaśnie. Urządzenie wyposażone w dwa regulatory temperatury umożliwia jednocześnie włączenie obu elementów grzejnych lub każdego z osobna.

3. Po pierwszym podgrzaniu i wyłączeniu lampy ostrzegawczej odczekaj 15-20 minut, aby grill był równomiernie rozgrzany.

4. Podnieś czapkę, umieść produkt na ruszcie.

5. Podnosząc lub opuszczając kołpak, ustaw żądaną odległość między elementem grzejnym, a powierzchnią naczynia.

6. Po podniesieniu czapki gotowe danie można wyjąć.

7. Po zakończeniu pracy ustaw regulator temperatury na najniższą wartość i odłącz urządzenie od zasilania.

5. Konserwacja i pielęgnacja

- Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie i pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Czyścić zakażdym razem po użyciu urządzenia.
- Do czyszczenia powierzchni i obudowy użyj wilgotnej, miękkiej gąbki lub szmatki. Po czyszczeniu wytrzyj powierzchnię i obudowę do sucha.
- Ruszt ze stali nierdzewnej i tacę ociekową można wyjąć i wyczyścić osobno ciepłym roztworem mydła.
- Do czyszczenia sprzętu nie wolno używać materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kłujących i tnących, agresywnych i zawierających chlor środków czyszczących, benzyny, kwasów, zasad i rozpuszczalników.
- Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić sprzęt.

6. Konserwacja i naprawa

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZECZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWALIFIKOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO.

Konserwacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z dokumentami regulacyjnymi kraju, w którym urządzenie jest używane. Wykaz prac przedstawiony w niniejszej instrukcji ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji należy wykonać następujące prace:

- Przeprowadzić szkolenie i sprawdzenie wiedzy personelu na temat zasad obsługi urządzenia.
- Przeprowadź ankietę wśród personelu pracującego z urządzeniem na temat nietypowej pracy urządzenia.
- Wizualna kontrola stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma gołych przewodów.

- Sprawdź integralność linii uziemienia i obwodu uziemienia samego urządzenia (od zacisku uziemienia do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1 Ohm).
- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników/styczników, mikroprzełączników blokujących, ochrony termicznej/prądowej i innych elementów awaryjnego wyłączania, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów złącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).
- Zaleca się smarowanie zespołu ruchu pokrywy grilla co najmniej raz na 6 miesięcy przy użyciu smaru odpornego na wysokie temperatury.

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nietypowej pracy urządzenia, innej niż normalna, należy odłączyć zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wejściowy do pozycji „OFF” lub odłączając wtyczkę od gniazdka, odcinając dostęp wody (jeśli występuje) i kontaktując się z serwisem.

Praca na notorycznie wadliwym urządzeniu jest surowo zabroniona.

Od sprzedawcy i producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły wynikać z wypadku lub pracy na wadliwym urządzeniu.

7. Transport i przechowywanie. Zużycie

- Urządzenie to może być transportowane dowolnym środkiem transportu zgodnie z etykietami ostrzegawczymi na pojemniku, a także przepisami obowiązującymi w danym rodzaju transportu.
- Podczas załadunku i transportu urządzenie nie może być przewracane ani narażane na uderzenia. Przesuń pojemnik transportowy po pochyłej powierzchni, spełniając wymagania „góry” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport maszyn transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach wewnętrznych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i wolne od uszkodzeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie pozwól, aby urządzenie było potrząsane.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Po zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, po upływie wyznaczonego okresu eksploatacji, podmiot prowadzący eksploatację musi go przekazać osobie odpowiedzialnej za utylizację.

Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. Технические характеристики

Наименование	ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА	
Модель	HKN-SAL450MBM	HKN-SAL600MBM
Габаритные размеры, мм	450x480x520	600x480x530
Параметры электросети	220-240 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

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

2. Монтаж и подготовка к работе

• **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

• **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.

• Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.

• Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

• Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.

• Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.

• При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.

• Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.

• Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.

• Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.

• Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.

• Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.

• При первом запуске установите термостат на максимальное значение, включите

оборудование и подождите 20 минут. Данная процедура удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Во время проведения данной процедуры возможно появление дыма и запаха на жарочной поверхности.

- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.

- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- **Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями!** Это приведёт к ожогам! Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует использовать специальные кухонные аксессуары – лопатки, щипцы и т.д.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.

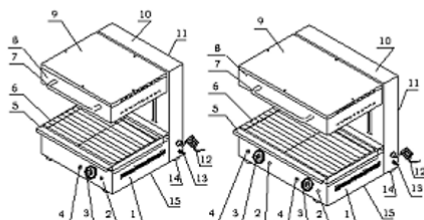
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. Порядок работы

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



- | | | | |
|----|----------------------------|-----|------------------------|
| 1. | ОСНОВАНИЕ | 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 | | |

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

5. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо.
- Решетка из нержавеющей стали и поддон могут быть извлечены и очищены отдельно теплым мыльным раствором.

- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. Техническое обслуживание и ремонт

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

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

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

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

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. Транспортировка и хранение. Утилизация

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

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.