HURAKAN

PLATE WARMER CART HURAKAN HKN-TSH1, TSH2



ENGLISH	**EN**	3
FRANÇAIS	**FR**	5
ITALIANO	**IT**	7
POLSKI	**PL**	9
РУССКИЙ	**RU**	11
ΕΛΛΗΝΙΚΆ	**EL**	13
БЪЛГАРСКИ	**BG**	15
SRPSKI	**SR**	17
HRVATSKI	**HR**	19
SLOVENŠČINA	**SL**	21
ROMÂNĂ	**RO**	23
MAGYAR	**HU**	25
SLOVENČINA	**SK**	27
ČESKY	**CS**	29
ESPAÑOL	**ES**	31
PORTUGUÊS	**PT**	33
SVENSKA	**SV**	35
DANSK	**DA**	37
NORSK	**NO**	39
SUOMI	**FI**	41

EN

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

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

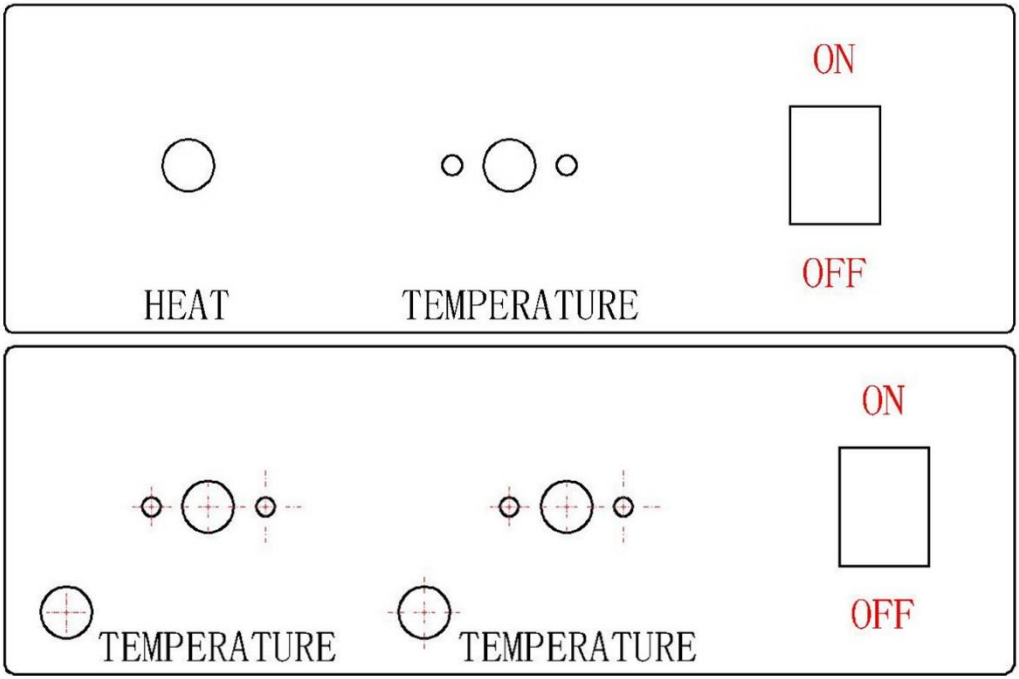
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Attention!

Plates placed in the dispenser must be dry!

2. APPEARANCE OF THE CONTROL PANEL



3. INSTALLATION

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

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

5. SAFETY

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

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

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

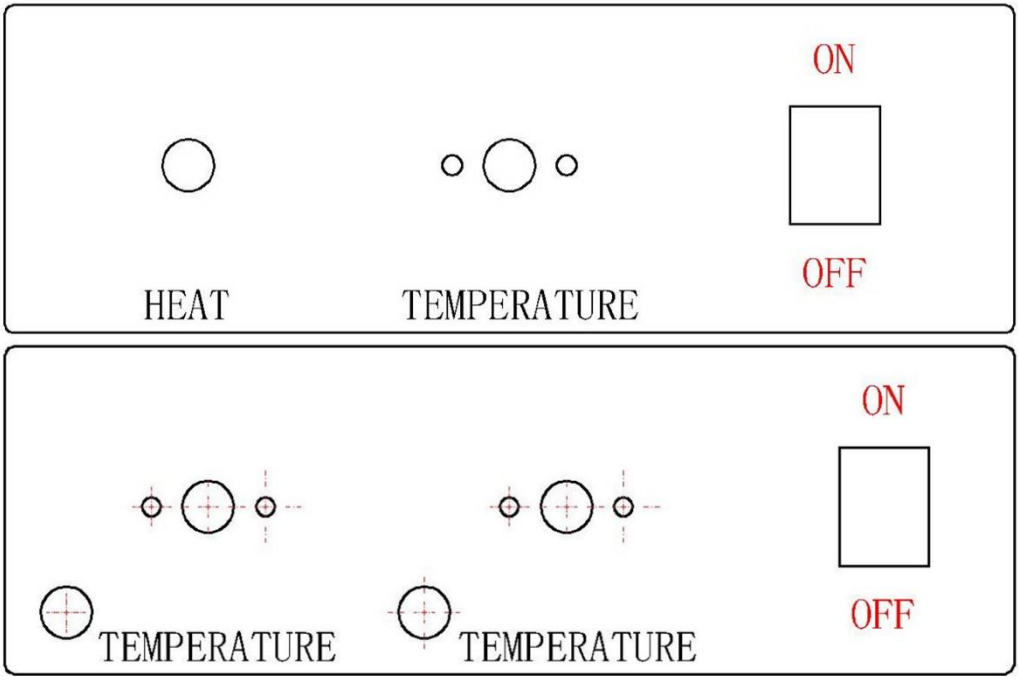
1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Attention !

Les assiettes placées dans le distributeur doivent être sèches !

2. PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



3. INSTALLATION

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

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

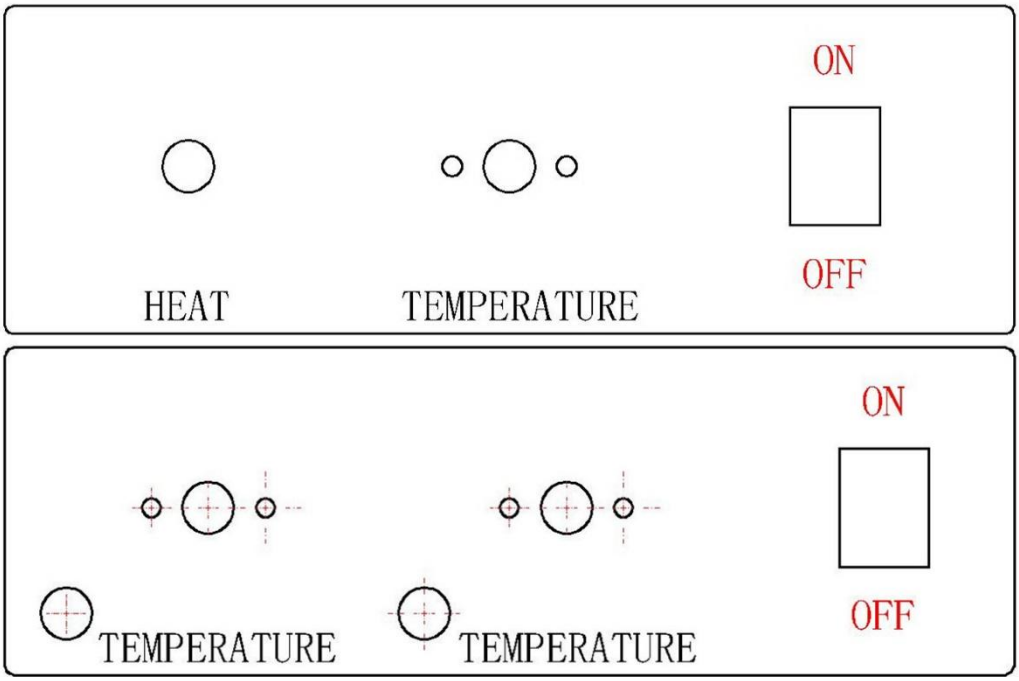
Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata della vita utile dell'apparecchio.
! Questo apparecchio è stato pensato per uso nella ristorazione.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Attenzione!
I piatti posti nel distributore devono essere asciutti!

2. PANNELLO DI CONTROLLO



3. INSTALLAZIONE

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

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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

5. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

PL

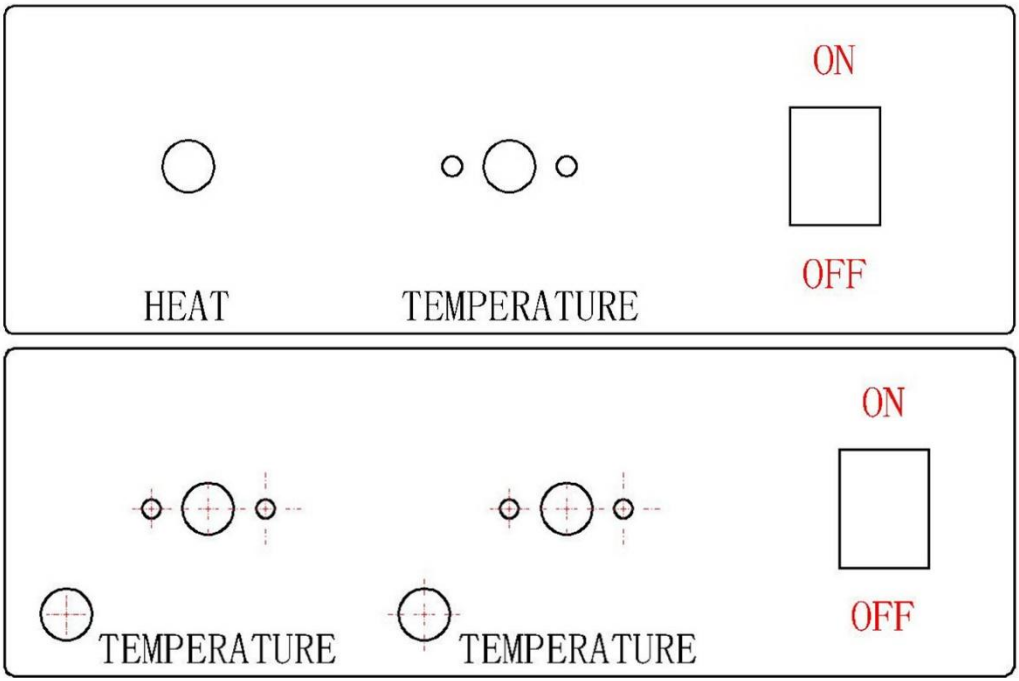
Nabyliście sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpisz do pracy z nim, koniecznie zapoznaj się z aktualną kartą techniczną i zachowaj ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.
! Ten sprzęt jest przeznaczony do użytku w zakładach gastronomicznych.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

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

Uwaga!
Talerze, umieszczone w dozowniku, powinny być suche!

2. WYGLĄD PANELU STEROWANIA



3. INSTALACJA

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

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

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

5. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

PL

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

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

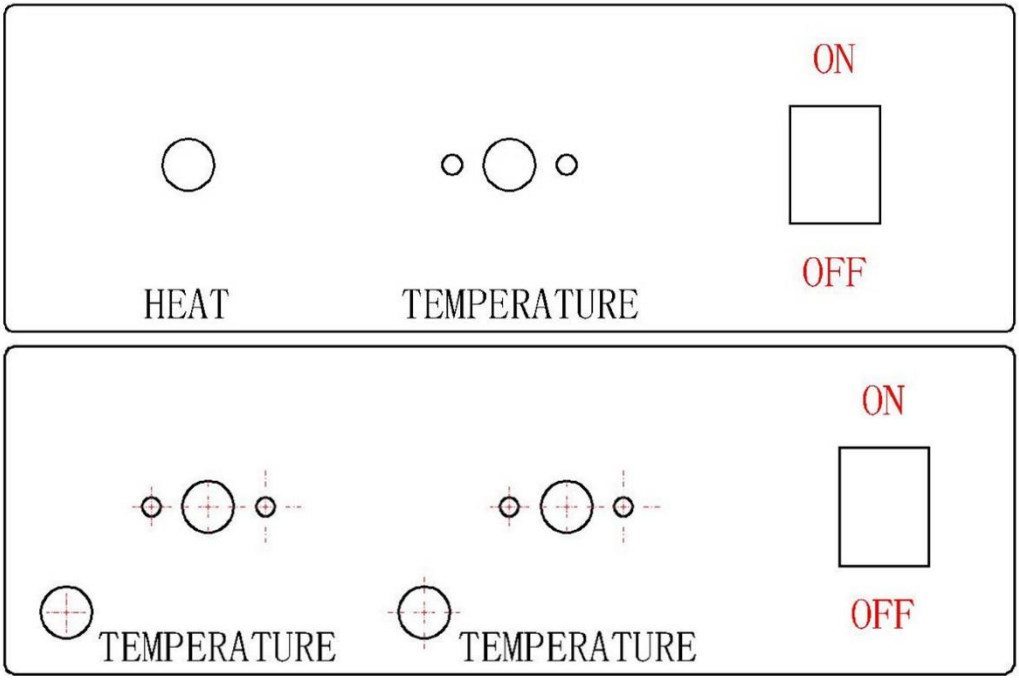
1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Внимание!

Тарелки, помещаемые в диспенсер, должны быть сухими!

2. ВНЕШНИЙ ВИД ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



3. УСТАНОВКА

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

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

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

EL

Έχετε αγοράσει έναν επαγγελματικό εξοπλισμό. Πριν από την έναρξη λειτουργίας, θα πρέπει να διαβάσετε και να κατανοήσετε αυτό το Πιστοποιητικό και να το διατηρήσετε καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του εξοπλισμού.

! Αυτός ο εξοπλισμός έχει σχεδιαστεί για χρήση σε δημόσιες επιχειρήσεις εστίασης.

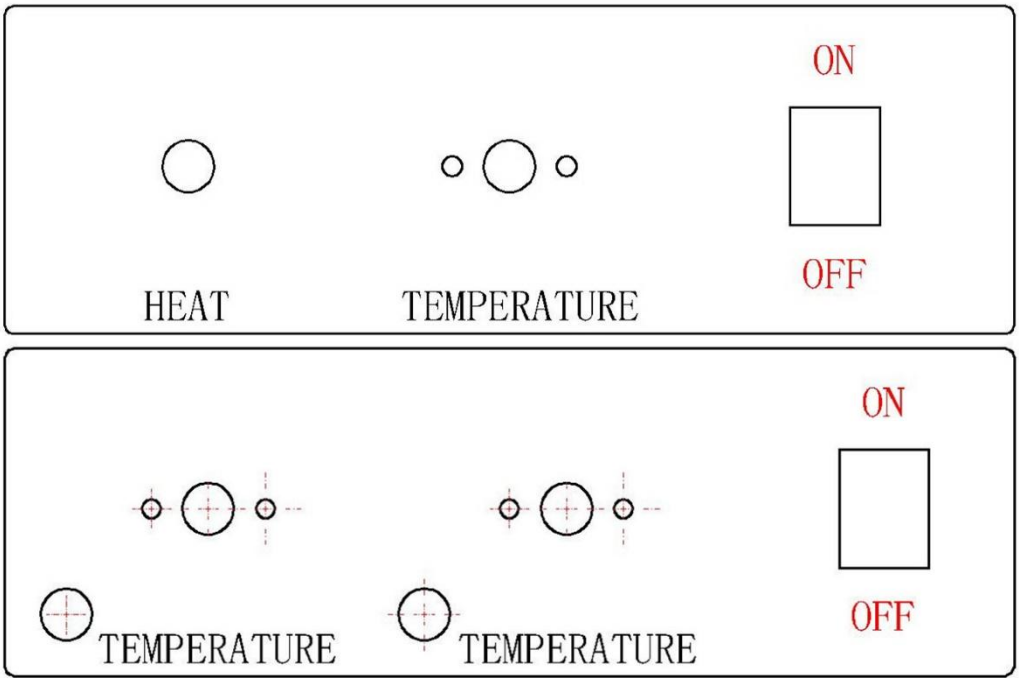
1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	Τάση, V	Συχνότητα, Hz	Ισχύς, kW	Διαστάσεις, mm	Δοσομετρητές για πιάτα, τμχ
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Προσοχή!

Τα πιάτα που τοποθετούνται στον δοσομετρητή πρέπει να είναι στεγνά!

2. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Το υποστηριζόμενο μέγεθος πιάτου είναι 245-300mm.
- Αφαιρέστε το πιάτο (το μέρος της μηχανής) από τη συσκευασία. Τα ελατήρια θα είναι προσαρτημένα σε αυτό.
- Αφαιρέστε τον κύλινδρο θέρμανσης από τον δοσομετρητή.
- Υπάρχουν 21 ελατήρια εγκατεστημένα στη μηχανή.

- Επιλέξτε τον απαιτούμενο αριθμό ελατηρίων με βάση το μέγεθος των πιάτων. Τα περιττά ελατήρια αποσυνδέονται στη βάση της μηχανής.
- Ρυθμίστε την ισορροπία έτσι ώστε το πιάτο (το μέρος της μηχανής) να στηρίζεται ομοιόμορφα από τρεις πλευρές.
- Πριν από τη σύνδεση με την παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση "OFF".
- Συνδέστε το ρεύμα.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι αποσυνδεδεμένη από το κεντρικό δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Μη χρησιμοποιείτε υγρά μαντηλάκια και επιθετικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της επιφάνειας και του κυλίνδρου θέρμανσης.
- Απαγορεύεται να ψεκάζετε καθαριστικά προϊόντα από αεροζόλ ή δοχεία πίεσης στη μηχανή.
- Απαγορεύεται το πλύσιμο των ηλεκτρικών εξαρτημάτων με νερό.

5. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Προσοχή! Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση θα πρέπει να εκτελούνται από δεόντως εξειδικευμένο και αδειοδοτημένο τεχνικό προσωπικό όπως απαιτείται από τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτός ο εξοπλισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των διατάξεων προστασίας και βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν με τις αντίστοιχες ονομαστικές τιμές ισχύος και χαρακτηριστικών.
- Η ηλεκτρική καλωδίωση θα πρέπει να συμφωνεί με την ονομαστική ισχύ της μηχανής. Η μη συμφωνία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Πριν από το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της μηχανής, αποσυνδέστε πρώτα το φις από την πρίζα τοίχου.
- Εκτελείτε συντήρηση ή επισκευή μόνο αφού η μηχανή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Σε περίπτωση οποιωνδήποτε μη φυσιολογικών καταστάσεων, οι χρήστες θα πρέπει να βγάλουν αμέσως το φις από την πρίζα και να επικοινωνήσουν με έναν τεχνικό σέρβις για επισκευή.

BG

Закупили сте професионално оборудване. Преди да започнете експлоатация, трябва да прочетете и разберете този Сертификат и да го пазите през целия експлоатационен живот на оборудването.

! Това оборудване е предназначено за употреба в заведения за обществено хранене.

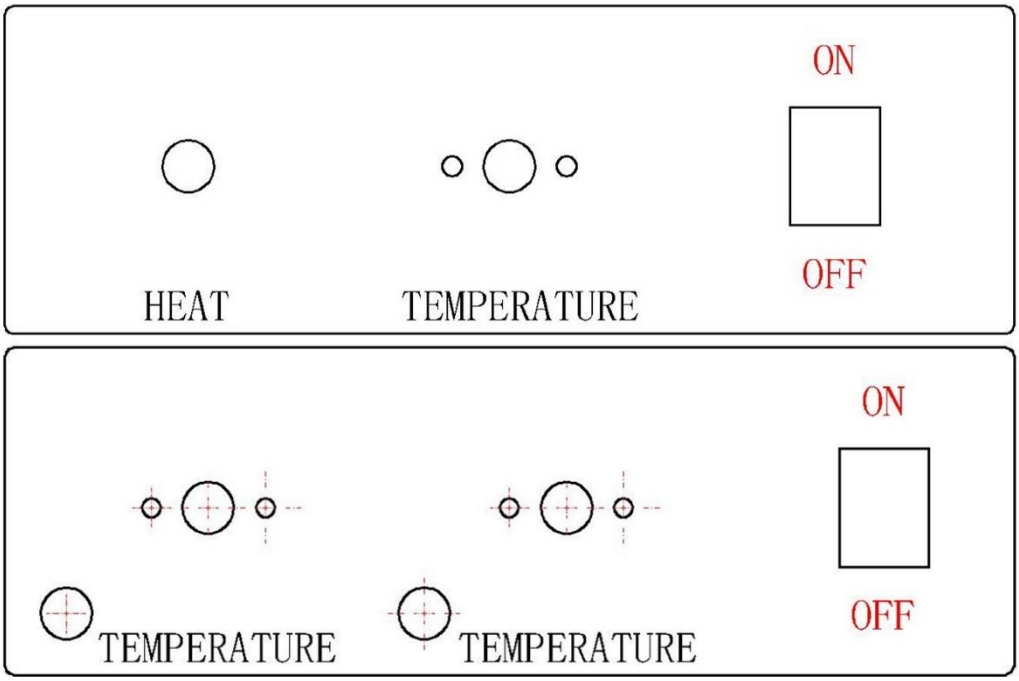
1. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	Напрежение, V	Честота, Hz	Мощност, kW	Размери, mm	Дозатори за чинии, бр
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Внимание!

Чиниите, поставени в дозатора, трябва да бъдат сухи!

2. ВИД НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



3. ИНСТАЛИРАНЕ

- Поддържаният размер на чинията е 245-300mm.
- Извадете плочата (част от машината) от опаковката. Към нея ще бъдат закачени пружини.
- Извадете нагревателния цилиндър от дозатора.
- В машината са инсталирани 21 пружини.

- Изберете необходимия брой пружини въз основа на размера на чиниите. Ненужните пружини се изключват в основата на машината.
- Регулирайте баланса така, че плочата (част от машината) да бъде равномерно подпряна от три страни.
- Преди свързване към захранването, проверете дали превключвателят е в позиция "OFF".
- Свържете захранването.

4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Преди поддържане, уверете се, че устройството е изключено от електрическата мрежа.
- Не използвайте мокри кърпи и агресивни почистващи препарати за почистване на повърхността и нагревателния цилиндър.
- Забранено е пръскането на почистващи продукти от аерозолни спрейове или газови баллони върху машината.
- Забранено е миенето на електрически компоненти с вода.

5. БЕЗОПАСНОСТ

- Внимание! Инсталирането, пускането в експлоатация и поддържането трябва да се извършват от надлежно квалифициран и лицензиран технически персонал, съгласно изискванията на разпоредбите на страната, където се използва това оборудване.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на работното напрежение на машината, проверете инсталацията на защитните устройства и се уверете, че те съответстват на съответните номинални стойности на мощността и характеристиките.
- Електрическото окабеляване трябва да съответства на nominalната мощност на машината. Несъответствието може да доведе до пожар.
- Преди миене, ремонт или преместване на машината, първо я изключете от контакта.
- Извършвайте поддръжка или ремонт само след като машината е била изключена от захранването.
- В случай на каквито и да било неормални ситуации, потребителите трябва незабавно да извадят щепсела от контакта и да се свържат с сервизен техник за ремонт.

SR

Kupili ste profesionalnu opremu. Pre početka rada, trebalo bi da pročitate i razumete ovaj Sertifikat i čuvate ga tokom celog radnog veka opreme.

! Ova oprema je dizajnirana za upotrebu u preduzećima javnog ugostiteljstva.

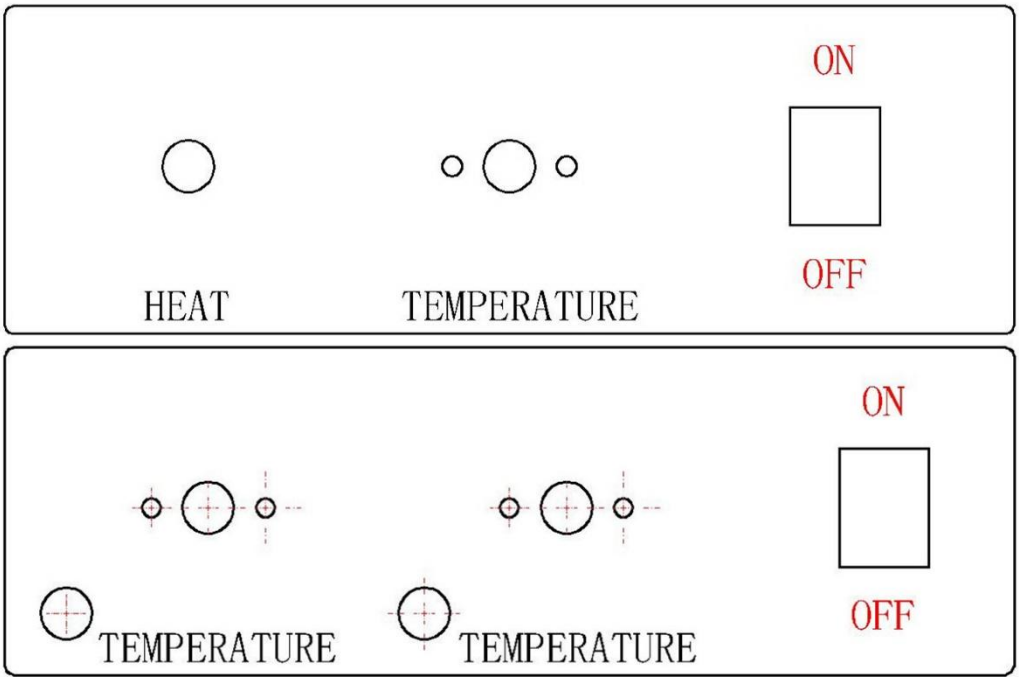
1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	Napon, V	Frekvencija, Hz	Snaga, kW	Dimenzije, mm	Dozatori za sudove, kom
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Pažnja!

Tanjiri stavljeni u dozator moraju biti suvi!

2. IZGLED KONTROLNE TABLE



3. INSTALACIJA

- Podržana veličina tanjira je 245-300mm.
- Izvadite ploču (deo mašine) iz pakovanja. Opruge će biti pričvršćene za nju.
- Izvadite cilindar za grejanje iz dozatora.
- U mašini je installirano 21 opruga.
- Izaberite potreban broj opruga na osnovu veličine tanjira. Nepotrebne opruge se isključuju na bazi mašine.
- Podesite balans tako da ploča (deo mašine) bude ravnomerno podržana sa tri strane.

- Pre povezivanja na napajanje, proverite da li je prekidač u "OFF" poziciji.
- Povežite napajanje.

4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre održavanja, uverite se da je jedinica isključena iz mreže napajanja.
- Ne koristite vlažne maramice i agresivna sredstva za čišćenje za čišćenje površine i cilindra za grejanje.
- Zabranjeno je prskanje sredstava za čišćenje iz aerosol sprejeva ili pritisnih balona na mašinu.
- Zabranjeno je pranje električnih komponenti vodom.

5. BEZBEDNOST

- Pažnja! Instalaciju, puštanje u rad i održavanje treba da obavlja propisno kvalifikovano i licencirano tehničko osoblje u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova oprema koristi.
- Uverite se da mrežni napon odgovara radnom naponu mašine, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i uverite se da odgovaraju odgovarajućim nominalnim vrednostima snage i karakteristika.
- Električne instalacije treba da odgovaraju nominalnoj snazi mašine. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo je isključite iz zidne utičnice.
- Obavljajte održavanje ili popravku tek nakon što je mašina isključena iz napajanja.
- U slučaju bilo kakvih abnormalnih situacija, korisnici treba odmah da izvuku utikač iz utičnice i kontaktiraju servisnog tehničara za popravku.

HR

Kupili ste dio profesionalne opreme. Prije početka rada trebate pročitati i razumjeti ovaj Certifikat te ga čuvati tijekom cijelog vijeka trajanja opreme.

! Ova oprema je namijenjena za korištenje u ugostiteljskim objektima.

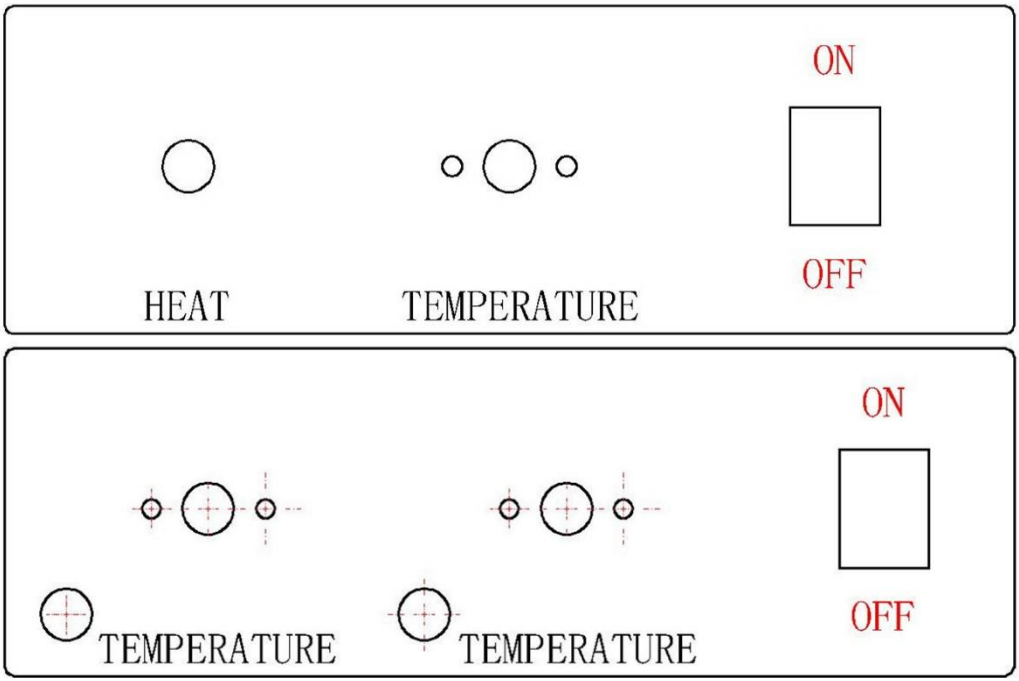
1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	Napon, V	Frekvencija, Hz	Snaga, kW	Dimenzije, mm	Dozatori za posude, kom
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Pažnja!

Tanjuri stavljeni u dozator moraju biti suhi!

2. IZGLED KONTROLNE PLOČE



3. INSTALACIJA

- Podržana veličina tanjura je 245-300mm.
- Uklonite ploču (dio stroja) iz pakiranja. Opruge će biti pričvršćene na nju.
- Uklonite grijni cilindar iz dozatora.
- U stroju je instalirano 21 opruga.
- Odaberite potreban broj opruga prema veličini tanjura. Nepotrebne opruge se odvajaju na podnožju stroja.

- Podesite ravnotežu tako da ploča (dio stroja) bude ravnomjerno podržana s tri strane.
- Prije spajanja na napajanje provjerite je li prekidač u položaju "OFF".
- Spojite napajanje.

4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije održavanja provjerite je li uređaj odspojen od električne mreže.
- Ne koristite vlažne maramice i agresivna sredstva za čišćenje za čišćenje površine i grijnog cilindra.
- Zabranjeno je prskanje sredstava za čišćenje iz aerosol spremnika ili tlačnih boca na stroj.
- Zabranjeno je pranje električnih komponenti vodom.

5. SIGURNOST

- Pažnja! Instalaciju, puštanje u rad i održavanje moraju vršiti kvalificirani i licencirani tehnički stručnjaci prema propisima zemlje u kojoj se ova oprema koristi.
- Provjerite odgovara li mrežni napon radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i uvjerite se da odgovaraju odgovarajućim vrijednostima snage i karakteristika.
- Električna instalacija mora odgovarati nominalnoj snazi stroja. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Prije pranja, popravka ili premještanja stroja, prvo ga odspojite iz utičnice.
- Vršite održavanje ili popravak tek nakon što je stroj odspojen od napajanja.
- U slučaju bilo kakvih abnormalnih situacija, korisnici trebaju odmah izvući utikač iz utičnice i kontaktirati servisnog tehničara za popravak.

SL

Kupili ste kos profesionalne opreme. Pred začetkom uporabe morate prebrati in razumeti to potrdilo ter ga hraniti ves čas uporabe opreme.

! Ta oprema je zasnovana za uporabo v javnih gostinskih podjetjih.

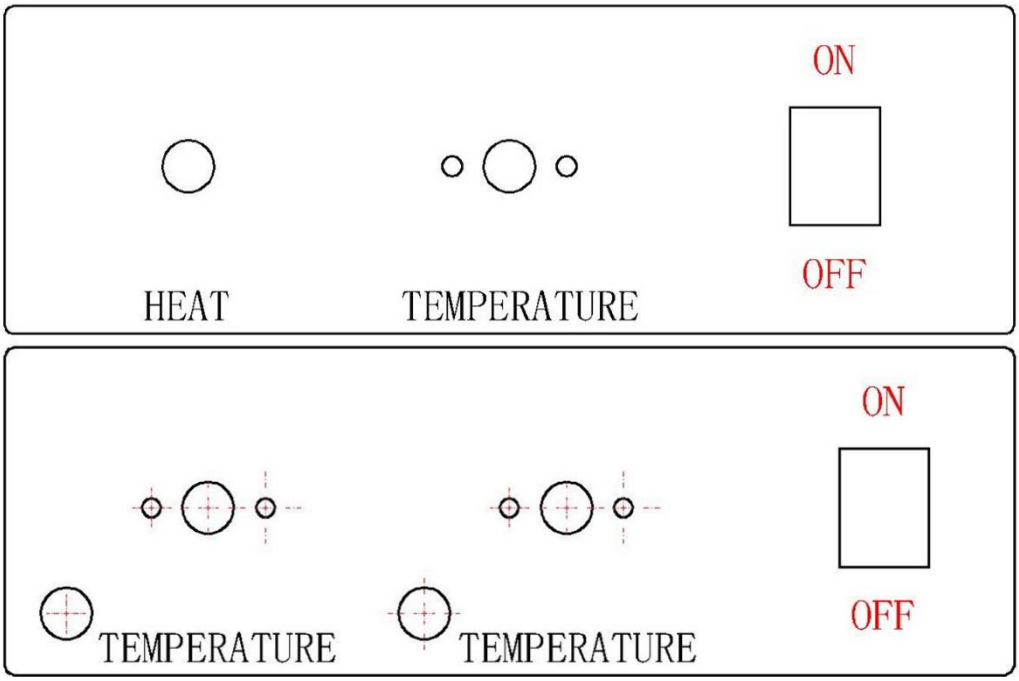
1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	Napetost, V	Frekvenca, Hz	Moč, kW	Dimenzije, mm	Dozatorji za posodo, kos
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Pozor!

Krožniki, vstavljeni v dozator, morajo biti suhi!

2. VIDEZ KONTROLNE PLOŠČE



3. NAMESTITEV

- Podprta velikost krožnika je 245-300mm.
- Iz embalaže odstranite ploščo (del naprave). Nanjo bodo pritrjene vzmeti.
- Iz dozatorja odstranite grelni cilinder.
- V napravi je nameščenih 21 vzmeti.
- Glede na velikost krožnikov izberite potrebno število vzmeti. Nepotrebne vzmeti se odklopijo pri osnovi naprave.

- Prilagodite ravnotežje tako, da je plošča (del naprave) enakomerno podprta na treh straneh.
- Pred priključitvijo na napajanje preverite, da je stikalo v položaju "OFF".
- Priključite napajanje.

4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred vzdrževanjem se prepričajte, da je enota odklopljena od omrežnega napajanja.
- Za čiščenje površine in grelnega cilindra ne uporabljajte mokrih robčkov in agresivnih čistilnih sredstev.
- Prepovedano je škropiti čistilna sredstva iz aerosolnih razpršil ali tlačnih posod na napravo.
- Prepovedano je prati električne komponente z vodo.

5. VARNOST

- Pozor! Namestitev, zagon in vzdrževanje morajo izvajati ustrezno usposobljeni in licencirani tehniki, kot zahtevajo predpisi države, kjer se ta oprema uporablja.
- Prepričajte se, da omrežna napetost ustreza obratovalni napetosti naprave, preverite namestitev zaščitnih naprav in se prepričajte, da ustrezajo ustreznim ocenjevalnim vrednostim moči in karakteristik.
- Električne inštalacije morajo ustrezati nazivni moči naprave. Neusklajenost lahko povzroči požar.
- Pred pranjem, popravljanjem ali premikanjem naprave jo najprej izklopite iz vtičnice.
- Vzdrževanje ali popravilo izvajajte šele, ko je naprava odklopljena od napajanja.
- V primeru kakršnih koli nenormalnih situacij naj uporabniki takoj izvlečejo vtič iz vtičnice in se obrnejo na servisnega tehnika za popravilo.

RO

Ați achiziționat o piesă de echipament profesional. Înainte de a începe operarea, trebuie să citiți și să înțelegeți acest Certificat și să îl păstrați pe întreaga durată de viață a echipamentului.

! Acest echipament este destinat utilizării în întreprinderile de catering public.

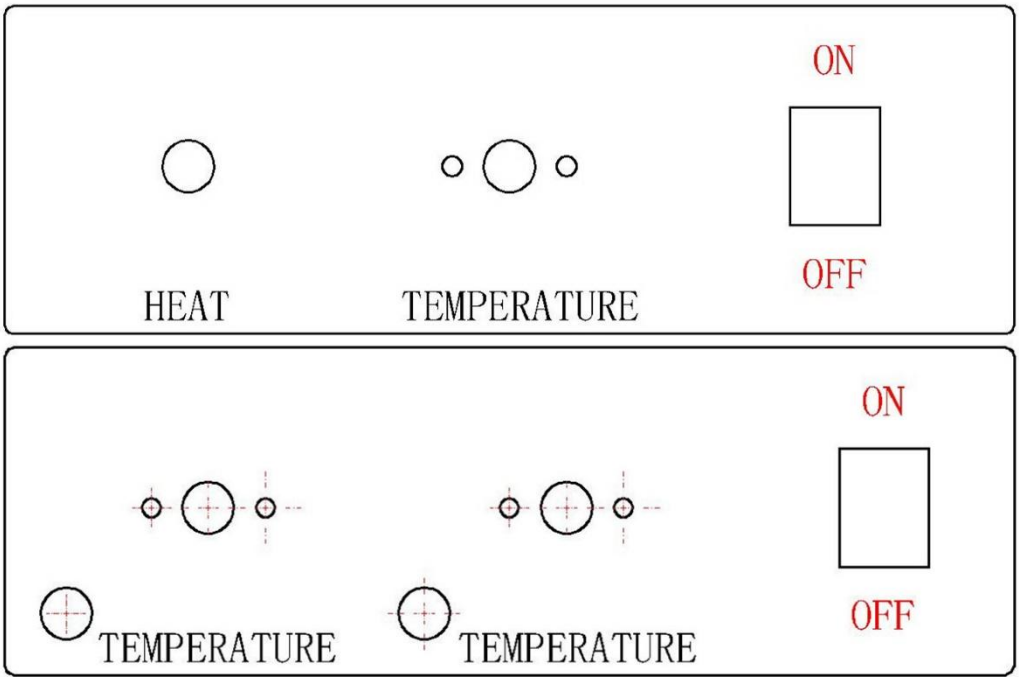
1. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Tensiune, V	Frecvență, Hz	Putere, kW	Dimensiuni, mm	Dispensere pentru vase, buc
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Atenție!

Farfuriile plasate în dispenser trebuie să fie uscate!

2. ASPECTUL PANOULUI DE CONTROL



3. INSTALAREA

- Dimensiunea farfuriei suportată este 245-300mm.
- Scoateți farfuria (partea mașinii) din ambalaj. Arcurile vor fi atașate la ea.
- Scoateți cilindrul de încălzire din dispenser.
- Sunt instalate 21 de arcuri în mașină.

- Selectați numărul necesar de arcuri pe baza dimensiunii farfuriilor. Arcurile inutile sunt deconectate la baza mașinii.
- Reglați echilibrul astfel încât farfuria (partea mașinii) să fie susținută uniform pe trei părți.
- Înainte de conectarea la sursa de alimentare, verificați că întrerupătorul este în poziția "OFF".
- Conectați alimentarea.

4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de întreținere, asigurați-vă că unitatea este deconectată de la rețeaua de alimentare.
- Nu utilizați șervețele umede și agenți de curățare agresivi pentru a curăța suprafața și cilindrul de încălzire.
- Este interzis să pulverizați produse de curățare din spraiuri cu aerosol sau baloane sub presiune pe mașină.
- Este interzis să spălați componentele electrice cu apă.

5. SIGURANȚĂ

- Atenție! Instalarea, punerea în funcțiune și întreținerea trebuie efectuate de personal tehnic calificat și licențiat corespunzător, conform reglementărilor țării în care este utilizat acest echipament.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii de funcționare a mașinii, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și asigurați-vă că acestea sunt conforme cu valorile nominale de putere și caracteristici respective.
- Instalația electrică trebuie să fie conformă cu puterea nominală a mașinii. Neconformitatea poate duce la incendiu.
- Înainte de spălare, reparare sau mutarea mașinii, mai întâi deconectați-o din priză.
- Efectuați întreținerea sau reparația doar după ce mașina a fost deconectată de la sursa de alimentare.
- În cazul oricăror situații anormale, utilizatorii trebuie să scoată imediat ștecherul din priză și să contacteze un tehnician de service pentru reparație.

HU

Ön professzionális berendezést vásárolt. A működés megkezdése előtt olvassa el és értse meg ezt a Tanúsítványt, és őrizze meg a berendezés teljes élettartama alatt.

! Ez a berendezés közétkeztetési vállalkozásokban való használatra készült.

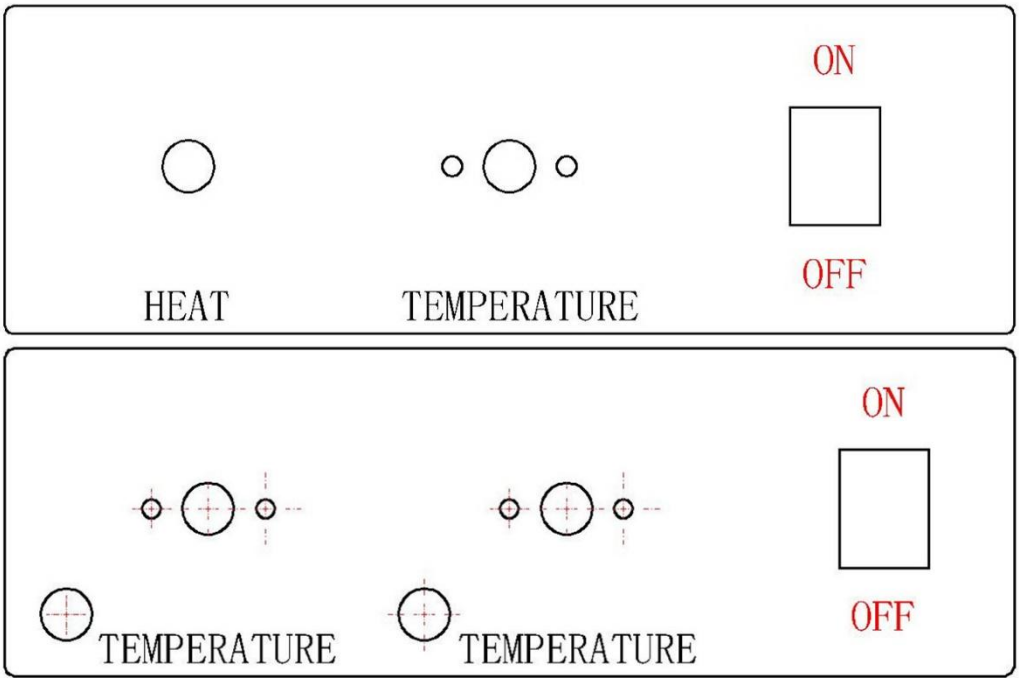
1. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell	Feszültség, V	Frekvencia, Hz	Tel-jesítmény, kW	Méretek, mm	Tányéradago-lók, db
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Figyelem!

Az adagolóba helyezett tányérok szárazak legyenek!

2. A KEZELŐPANEL MEGJELENÉSE



3. TELEPÍTÉS

- A támogatott tányérméret 245-300mm.
- Vegye ki a tányért (a gép alkatrészét) a csomagolásból. Rugók lesznek hozzá rögzítve.
- Vegye ki a fűtőhengert az adagolóból.
- A gépben 21 rugó van beszerelve.
- A tányérok mérete alapján válassza ki a szükséges rugók számát. A felesleges rugók a gép alapjánál vannak leválasztva.

- Állítsa be az egyensúlyt úgy, hogy a tányér (a gép alkatrésze) három oldalon egyenletesen támasztva legyen.
- A tápellátáshoz való csatlakozás előtt ellenőrizze, hogy a kapcsoló OFF pozícióban van-e.
- Csatlakoztassa a tápellátást.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózati tápellátásról.
- Ne használjon nedves törlőkendőt és agresszív tisztítószereket a felület és a fűtőhenger tisztításához.
- Tilos a gépre aeroszolos spray-kből vagy nyomás alatt álló palackokból tisztítószert permetezni.
- Tilos az elektromos alkatrészeket vízzel mosni.

5. BIZTONSÁG

- Figyelem! A telepítést, üzembe helyezést és karbantartást megfelelően képzett és engedéllyel rendelkező műszaki személyzetnek kell végeznie, ahogy azt annak az országnak a szabályozása előírja, ahol ezt a berendezést használják.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép működési feszültségének, ellenőrizze a védőberendezések telepítését, és győződjön meg arról, hogy azok megfelelnek a megfelelő teljesítmény- és jellemző-értékeknek.
- Az elektromos vezetékezésnek meg kell felelnie a gép névleges teljesítményének. A meg nem felelés tüzet okozhat.
- Mosás, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a konnektorból.
- Csak akkor végezzen karbantartást vagy javítást, miután a gép le lett választva a tápellátásról.
- Bármilyen rendellenes helyzet esetén a felhasználóknak azonnal ki kell húzniuk a dugót a konnektorból és kapcsolatba kell lépniük szerviz technikussal javítás céljából.

SK

Zakúpili ste si profesionálne zariadenie. Pred začatím prevádzky si prečítajte a pochopte tento Certifikát a uchovávajte ho po celú dobu životnosti zariadenia.

! Toto zariadenie je určené na použitie v prevádzkach verejného stravovania.

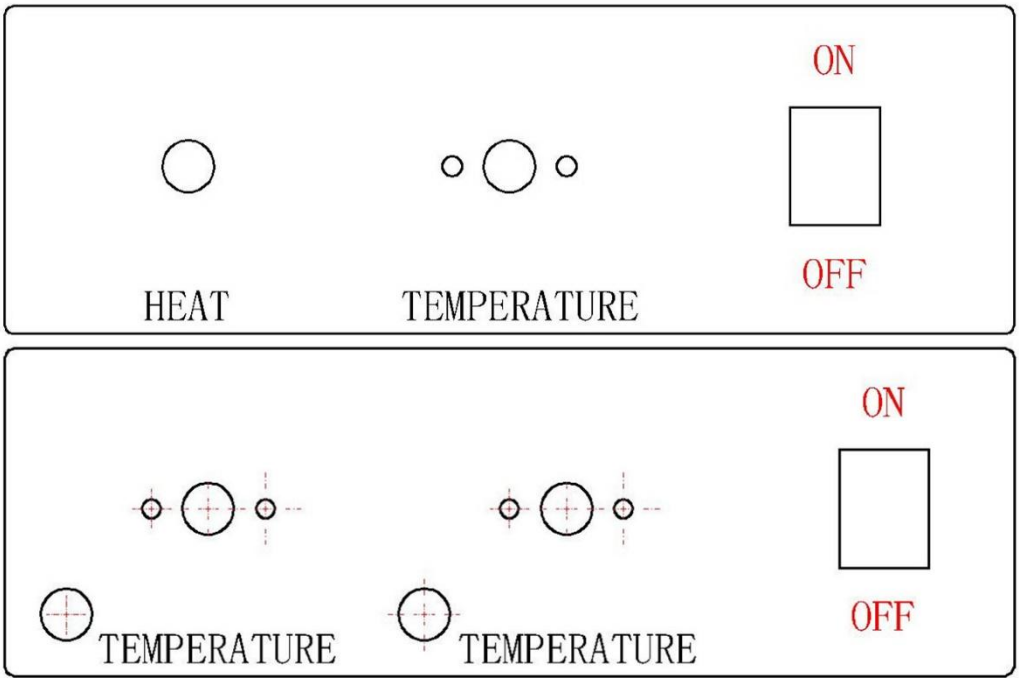
1. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	Napätie, V	Frekvencia, Hz	Výkon, kW	Rozmery, mm	Dávkovače na taniere, ks
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Pozor!

Taniere vložené do dávkovača musia byť suché!

2. VZHĽAD OVLÁDACIEHO PANELU



3. INŠTALÁCIA

- Podporovaná veľkosť taniera je 245-300mm.
- Vyberte z obalu tanier (časť stroja). Budú k nemu pripevnené pružiny.
- Vyberte vykurovací valec z dávkovača.
- V stroji je nainštalovaných 21 pružín.
- Vyberte požadovaný počet pružín podľa veľkosti tanierov. Nepotrebné pružiny sa odpoja na základni stroja.

- Nastavte vyváženosť tak, aby tanier (časť stroja) bol rovnomerne podopretý na troch stranách.
- Pred pripojením k elektrickému napájaniu skontrolujte, že je spínač v polohe "OFF".
- Pripojte elektrické napájanie.

4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred údržbou sa uistite, že jednotka je odpojená od elektrickej siete.
- Na čistenie povrchu a vykurovacieho valca nepoužívajte vlhčené utierky a agresívne čistiace prostriedky.
- Je zakázané striekať čistiace prostriedky z aerosólových sprejov alebo tlakových fliaš na stroj.
- Je zakázané umývať elektrické komponenty vodou.

5. BEZPEČNOSŤ

- Pozor! Inštalácia, uvedenie do prevádzky a údržba sa musí vykonávať riadne kvalifikovaným a licencovaným technickým personálom podľa predpisov krajiny, kde sa toto zariadenie používa.
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá prevádzkovému napätiu stroja, skontrolujte inštaláciu ochranných zariadení a uistite sa, že zodpovedajú príslušným hodnoteniam výkonu a charakteristík.
- Elektrické vedenie musí zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nesúlad môže mať za následok požiar.
- Pred umývaním, opravou alebo premiestnením stroja ho najprv odpojte zo zásuvky.
- Vykonávajte údržbu alebo opravu až po odpojení stroja od elektrického napájania.
- V prípade akýchkoľvek abnormálnych situácií by používatelia mali okamžite vytiahnuť zástrčku zo zásuvky a kontaktovať servisného technika na opravu.

CS

Zakoupili jste profesionální vybavení. Před zahájením provozu si přečtěte a porozumějte tomuto certifikátu a uchovávejte jej po celou dobu životnosti zařízení.

! Toto zařízení je určeno pro použití v podnicích veřejného stravování.

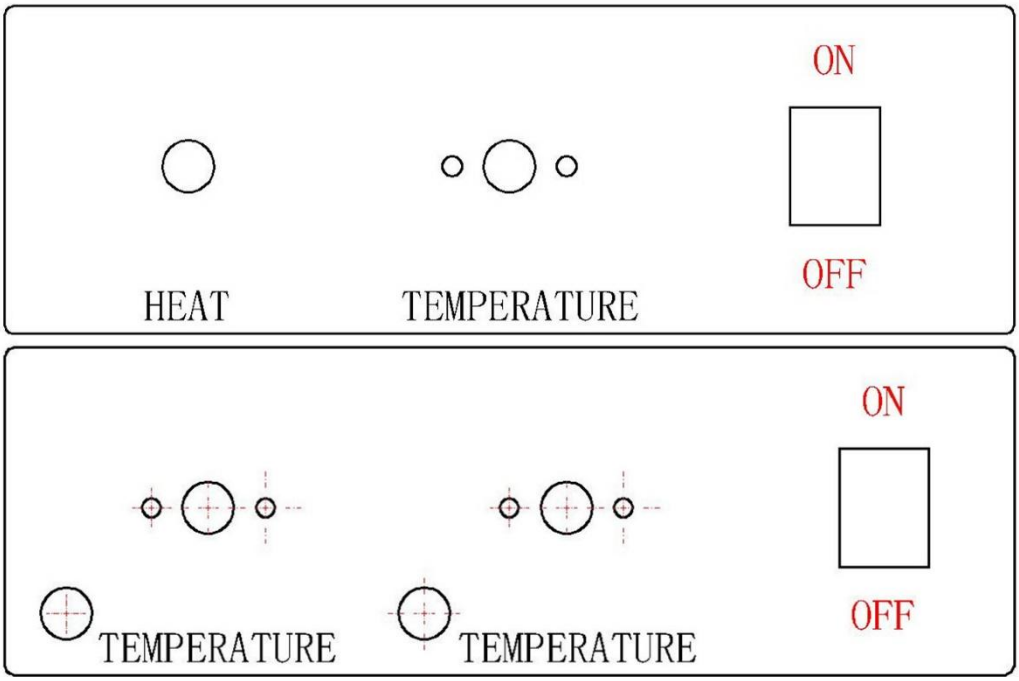
1. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	Napětí, V	Frekvence, Hz	Výkon, kW	Rozměry, mm	Dávkovače nádobí, ks
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Pozor!

Talíře umístěné v dávkovači musí být suché!

2. VZHLED OVLÁDACÍHO PANELU



3. INSTALACE

- Podporovaná velikost talíře je 245-300mm.
- Vyjměte talíř (část stroje) z obalu. Budou k němu připevněny pružiny.
- Vyjměte topný válec z dávkovače.
- Ve stroji je nainstalováno 21 pružin.
- Vyberte požadovaný počet pružin podle velikosti talířů. Nepotřebné pružiny se odpojují v základně stroje.
- Nastavte vyvážení tak, aby byl talíř (část stroje) rovnoměrně podepřen ze tří stran.

- Před připojením k napájení zkontrolujte, že je spínač v poloze "OFF".
- Připojte napájení.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před údržbou se ujistěte, že je jednotka odpojena od napájecí sítě.
- Nepoužívejte vlhčené ubrousky a agresivní čisticí prostředky k čištění povrchu a topného válce.
- Je zakázáno stříkat čisticí prostředky z aerosolových sprejů nebo tlakových lahví na stroj.
- Je zakázáno mýt elektrické součásti vodou.

5. BEZPEČNOST

- Pozor! Instalaci, uvedení do provozu a údržbu musí provádět řádně kvalifikovaný a licencovaný technický personál podle předpisů země, kde se toto zařízení používá.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá provoznímu napětí stroje, zkontrolujte instalaci ochranných zařízení a ujistěte se, že odpovídají příslušným hodnotám výkonu a charakteristik.
- Elektrické vedení musí odpovídat jmenovitému výkonu stroje. Nesoulad může způsobit požár.
- Před mytím, opravou nebo přemístěním stroje jej nejprve odpojte ze zásuvky.
- Provádějte údržbu nebo opravu pouze po odpojení stroje od napájení.
- V případě jakýchkoli abnormálních situací by uživatelé měli okamžitě vytáhnout zástrčku ze zásuvky a kontaktovat servisního technika pro opravu.

ES

Ha adquirido un equipo profesional. Antes de comenzar la operación, debe leer y comprender este Certificado y conservarlo durante toda la vida útil del equipo.

! Este equipo está diseñado para uso en empresas de catering público.

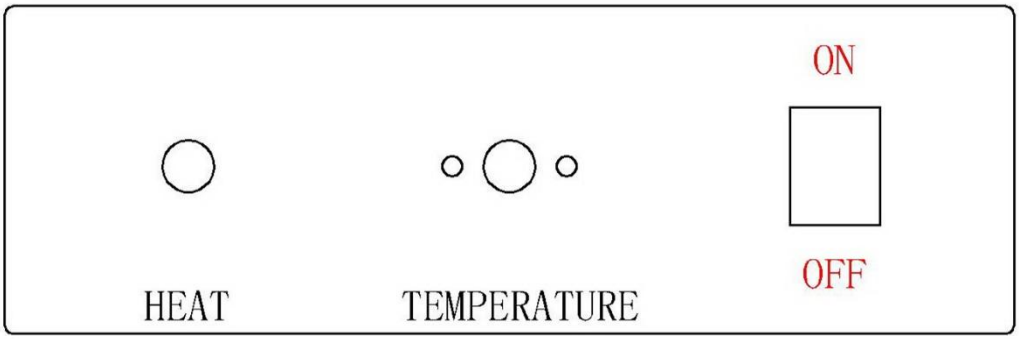
1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

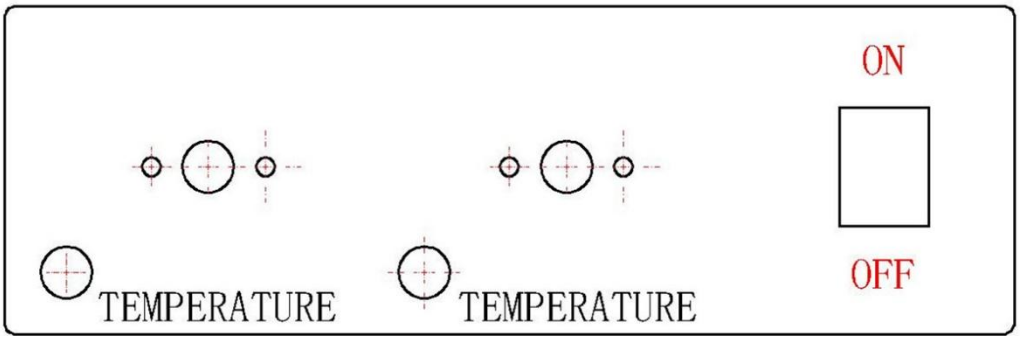
Modelo	Voltaje, V	Frecuencia, Hz	Potencia, kW	Dimensiones, mm	Dispensa-dores para platos, pcs
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

¡Atención!

¡Los platos colocados en el dispensador deben estar secos!

2. APARIENCIA DEL PANEL DE CONTROL





3. INSTALACIÓN

- El tamaño de plato compatible es 245-300mm.
- Retire el plato (la parte de la máquina) del paquete. Los resortes estarán adheridos a él.
- Retire el cilindro calefactor del dispensador.
- Hay 21 resortes instalados en la máquina.
- Seleccione el número requerido de resortes según el tamaño de los platos. Los resortes innecesarios se desconectan en la base de la máquina.

- Ajuste el equilibrio para que el plato (la parte de la máquina) esté uniformemente soportado en tres lados.
- Antes de conectar a la fuente de alimentación, verifique que el interruptor esté en la posición "OFF".
- Conecte la alimentación.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes del mantenimiento, asegúrese de que la unidad esté desconectada de la red de suministro eléctrico.
- No use toallitas húmedas y agentes de limpieza agresivos para limpiar la superficie y el cilindro calefactor.
- Está prohibido rociar productos de limpieza de aerosoles o recipientes a presión en la máquina.
- Está prohibido lavar los componentes eléctricos con agua.

5. SEGURIDAD

- ¡Atención! La instalación, puesta en marcha y mantenimiento deberán ser realizados por personal técnico debidamente calificado y autorizado según lo requieren las regulaciones del país donde se usa este equipo.
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje de operación de la máquina, verifique la instalación de los dispositivos de protección, y asegúrese de que se ajusten a las respectivas clasificaciones de potencia y características.
- El cableado eléctrico debe ajustarse a la potencia nominal de la máquina. La no conformidad puede resultar en incendio.
- Antes de lavar, reparar o mover la máquina, primero desconéctela del enchufe de pared.
- Realice mantenimiento o reparación solo después de que la máquina haya sido desconectada del suministro eléctrico.
- En caso de cualquier situación anormal, los usuarios deben inmediatamente sacar el enchufe de la toma y contactar a un técnico de servicio para reparación.

PT

Adquiriu um equipamento profissional. Antes de começar a operação, deve ler e compreender este Certificado e mantê-lo durante toda a vida útil do equipamento.

! Este equipamento foi concebido para uso em empresas de restauração pública.

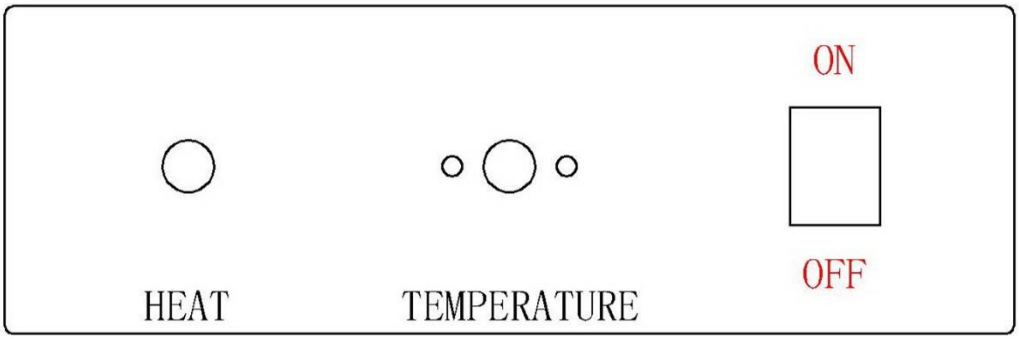
1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

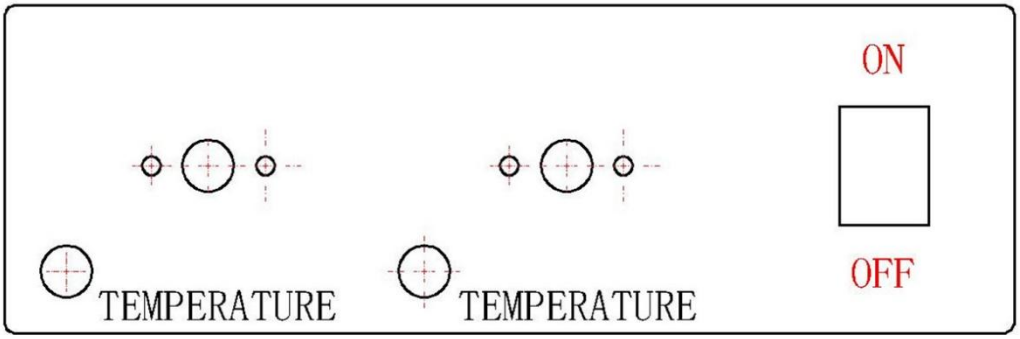
Modelo	Tensão, V	Frequência, Hz	Potência, kW	Dimensões, mm	Dispensadores para pratos, pcs
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Atenção!

Os pratos colocados no dispensador devem estar secos!

2. ASPETO DO PAINEL DE CONTROLO





3. INSTALAÇÃO

- O tamanho de prato suportado é 245-300mm.
- Retire o prato (a parte da máquina) da embalagem. As molas estarão fixadas ao mesmo.
- Retire o cilindro de aquecimento do dispensador.
- Há 21 molas instaladas na máquina.
- Selecione o número necessário de molas com base no tamanho dos pratos. As molas desnecessárias são desligadas na base da máquina.

- Ajuste o equilíbrio para que o prato (a parte da máquina) seja suportado uniformemente em três lados.
- Antes de ligar à fonte de alimentação, verifique se o interruptor está na posição "OFF".
- Ligue a alimentação.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes da manutenção, certifique-se de que a unidade está desligada da rede de alimentação elétrica.
- Não use toalhitas húmidas e agentes de limpeza agressivos para limpar a superfície e o cilindro de aquecimento.
- É proibido pulverizar produtos de limpeza de sprays aerossol ou balões de pressão na máquina.
- É proibido lavar componentes elétricos com água.

5. SEGURANÇA

- Atenção! A instalação, comissionamento e manutenção devem ser realizados por pessoal técnico devidamente qualificado e licenciado, conforme exigido pelos regulamentos do país onde este equipamento é usado.
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão de funcionamento da máquina, verifique a instalação dos dispositivos de proteção e certifique-se de que estão em conformidade com as respetivas classificações de potência e características.
- A cablagem elétrica deve estar em conformidade com a potência nominal da máquina. A não conformidade pode resultar em incêndio.
- Antes de lavar, reparar ou mover a máquina, primeiro desligue-a da tomada de parede.
- Execute a manutenção ou reparação apenas depois de a máquina ter sido desligada da fonte de alimentação.
- No caso de situações anormais, os utilizadores devem imediatamente retirar a ficha da tomada e contactar um técnico de assistência para reparação.

SV

Du har köpt en professionell utrustning. Innan du börjar använda den bör du läsa och förstå detta certifikat och behålla det under utrustningens hela livslängd.

! Denna utrustning är designad för användning i offentliga cateringföretag.

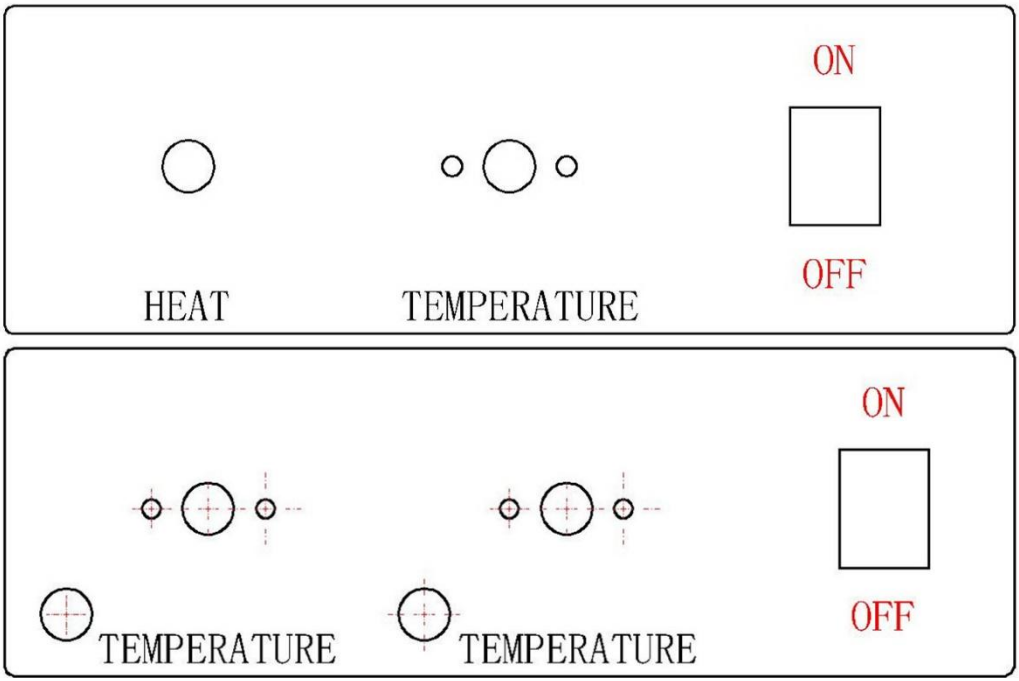
1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	Spänning, V	Frekvens, Hz	Effekt, kW	Dimensioner, mm	Dispenser för tallrikar, st
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Observera!

Tallrikar som placeras i dispensern måste vara torra!

2. KONTROLLPANELENS UTSEENDE



3. INSTALLATION

- Stödd tallriksstorlek är 245-300mm.
- Ta bort tallriken (maskindelen) från förpackningen. Fjädrar kommer att vara fästa vid den.
- Ta bort värmecylindern från dispensern.
- Det finns 21 fjädrar installerade i maskinen.
- Välj erforderligt antal fjädrar baserat på tallrikarnas storlek. Onödiga fjädrar kopplas bort vid maskinens bas.

- Justera balansen så att tallriken (maskindelen) stöds jämnt på tre sidor.
- Innan anslutning till strömförsörjningen, kontrollera att omkopplaren är i "OFF" läge.
- Anslut strömmen.

4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan underhåll, se till att enheten är frånkopplad från elnätet.
- Använd inte våta servetter och aggressiva rengöringsmedel för att rengöra ytan och värmecylindern.
- Det är förbjudet att spraya rengöringsprodukter från aerosolspray eller tryckballonger på maskinen.
- Det är förbjudet att tvätta elektriska komponenter med vatten.

5. SÄKERHET

- Observera! Installation, idrifttagning och underhåll ska utföras av vederbörligen kvalificerad och licensierad teknisk personal enligt föreskrifterna i det land där denna utrustning används.
- Se till att nätspänningen motsvarar maskinens driftspänning, kontrollera installationen av skyddsanordningar och se till att de överensstämmer med respektive effekt- och karakteristikklassningar.
- Elektriska ledningar ska överensstämma med maskinens märkeffekt. Bristande överensstämmelse kan resultera i brand.
- Innan tvätt, reparation eller flytt av maskinen, koppla först bort den från vägguttaget.
- Utför underhåll eller reparation endast efter att maskinen har kopplats bort från strömförsörjningen.
- Vid eventuella abnormala situationer bör användare omedelbart dra ut kontakten ur uttaget och kontakta en servicetekniker för reparation.

DA

Du har købt et stykke professionelt udstyr. Før du påbegynder drift, bør du læse og forstå dette certifikat og opbevare det gennem hele udstyrets levetid.

! Dette udstyr er designet til brug i offentlige cateringvirksomheder.

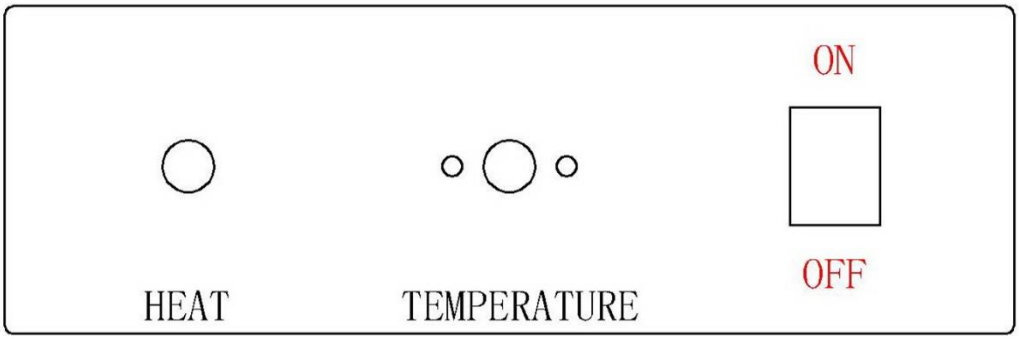
1. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

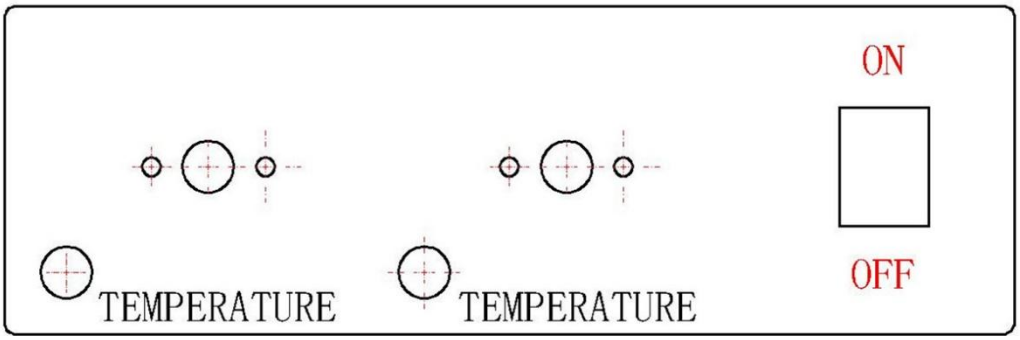
Model	Spænding, V	Frekvens, Hz	Effekt, kW	Dimensioner, mm	Dispensere til tallerk-ener, stk
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Vigtigt!

Tallerkener placeret i dispenseren skal være tørre!

2. KONTROLPANELETS UDSEENDE





3. INSTALLATION

- Den understøttede tallerkenstørrelse er 245-300mm.
- Fjern pladen (maskinens del) fra pakken. Fjedre vil være fastgjort til den.
- Fjern varmecylinderen fra dispenseren.
- Der er 21 fjedre installeret i maskinen.
- Vælg det nødvendige antal fjedre baseret på tallerkenernes størrelse. Unødvendige fjedre frakobles ved maskinens base.

- Juster balancen så pladen (maskinens del) understøttes jævnt på tre sider.
- Før tilslutning til strømforsyningen, kontroller at kontakten er i "OFF" position.
- Tilslut strømmen.

4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Før vedligeholdelse, sørg for at enheden er frakoblet strømforsyningsnettet.
- Brug ikke våde klude og aggressive rengøringsmidler til at rense overfladen og varmecylinderen.
- Det er forbudt at sprøjte rengøringsprodukter fra aerosolsprays eller trykballoner på maskinen.
- Det er forbudt at vaske elektriske komponenter med vand.

5. SIKKERHED

- Vigtigt! Installation, idriftsættelse og vedligeholdelse skal udføres af behørigt kvalificeret og licenseret teknisk personale som krævet af reguleringerne i det land hvor dette udstyr anvendes.
- Sørg for at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesanordninger, og sørg for at de er i overensstemmelse med de respektive effekt- og karakteristikklassifikationer.
- Det elektriske ledningsnet skal være i overensstemmelse med maskinens nominelle effekt. Manglende overensstemmelse kan resultere i brand.
- Før vask, reparation eller flytning af maskinen, træk først stikket ud af stikkontakten.
- Udfør vedligeholdelse eller reparation kun efter at maskinen er blevet frakoblet strømforsyningen.
- I tilfælde af unormale situationer bør brugere straks trække stikket ud af stikkontakten og kontakte en servicetekniker for reparation.

NO

Du har kjøpt et stykke profesjonelt utstyr. Før du begynner bruk, bør du lese og forstå dette sertifikatet og oppbevare det gjennom hele utstyrets levetid.

! Dette utstyret er designet for bruk i offentlige cateringbedrifter.

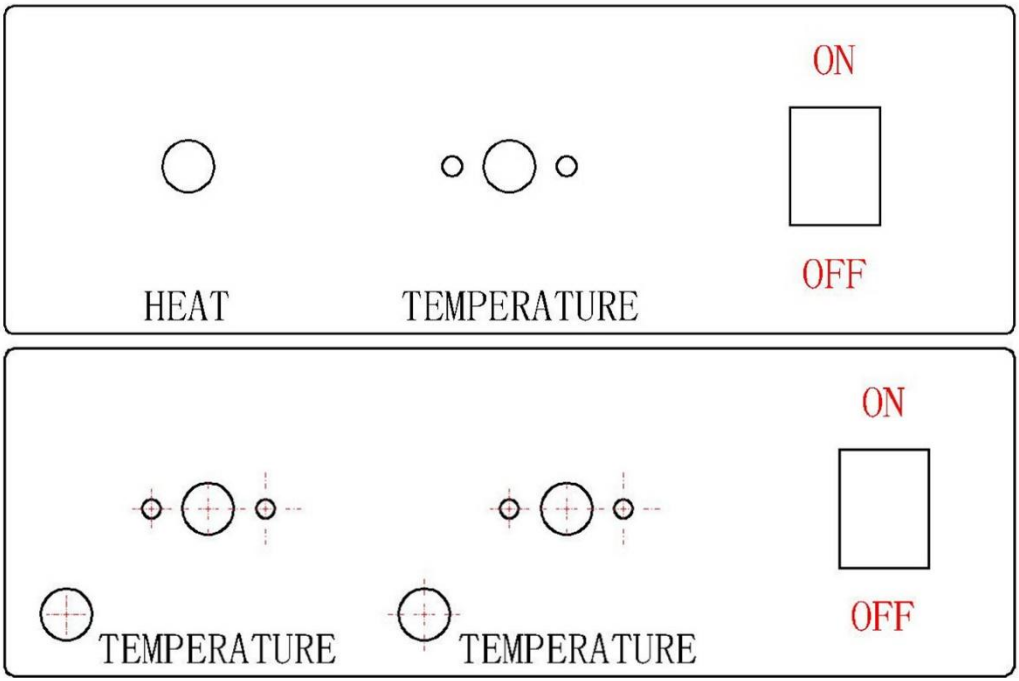
1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	Spenning, V	Frekvens, Hz	Effekt, kW	Dimensjoner, mm	Dispensere for tallerk-ener, stk
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Obs!

Tallerkener som plasseres i dispenseren må være tørre!

2. UTSEENDE PÅ KONTROLLPANELET



3. INSTALLASJON

- Støttet tallerkenstørrelse er 245-300mm.
- Ta ut tallerkenen (delen av maskinen) fra emballasjen. Fjærer vil være festet til den.
- Ta ut varmesylinderen fra dispenseren.
- Det er installert 21 fjærer i maskinen.
- Velg nødvendig antall fjærer basert på størrelsen på tallerkenene. Unødvendige fjærer kobles fra ved bunnen av maskinen.

- Juster balansen slik at tallerkenen (delen av maskinen) støttes jevnt på tre sider.
- Før tilkobling til strømforsyningen, kontroller at bryteren er i "OFF" posisjon.
- Koble til strømmen.

4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før vedlikehold, forsikre deg om at enheten er koblet fra strømnettet.
- Ikke bruk våtservietter og aggressive rengjøringsmidler for å rengjøre overflaten og varmesylinderen.
- Det er forbudt å spraye rengjøringsprodukter fra aerosolsprayer eller trykkbeholdere på maskinen.
- Det er forbudt å vaske elektriske komponenter med vann.

5. SIKKERHET

- Obs! Installasjon, idriftsettelse og vedlikehold skal utføres av kvalifisert og lisensiert teknisk personell som kreves av regelverket i landet der dette utstyret brukes.
- Forsikre deg om at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, kontroller installasjonen av beskyttelsesenheter, og forsikre deg om at de samsvarer med respektive effekt- og karakteristikkklassifiseringer.
- De elektriske ledningene skal være i samsvar med maskinens nominelle effekt. Manglende samsvar kan føre til brann.
- Før vask, reparasjon eller flytting av maskinen, trekk først ut støpselet fra veggkontakten.
- Utfør vedlikehold eller reparasjon bare etter at maskinen har blitt koblet fra strømforsyningen.
- Ved unormale situasjoner, skal brukere umiddelbart trekke støpselet ut av kontakten og kontakte en servicetekniker for reparasjon.

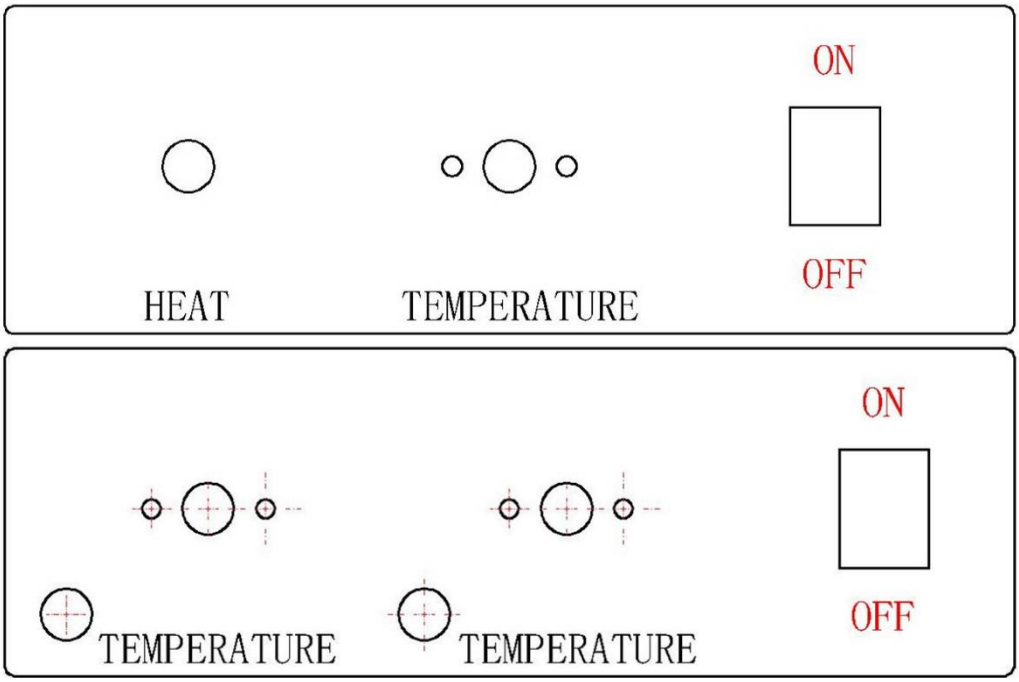
Olette ostaneet ammattikäyttöön tarkoitetun laitteen. Ennen käyttöönottoa tulee lukea ja ymmärtää tämä sertifikaatti ja säilyttää se laitteen koko käyttöiän ajan.
! Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi julkisten ravitsemisliikkeiden yhteydessä.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	Jännite, V	Taajuus, Hz	Teho, kW	Mitat, mm	As-tianjakajat, kpl
HKN-TSH1	220	50	0.4	586*482*930	1
HKN-TSH2	220	50	0.8	981*482*930	2

Huomio!
Jakajaan asetettavien lautasten tulee olla kuivia!

2. OHJAUSPANEELIN ULKONÄKÖ



3. ASENNUS

- Tuettu lautaskoko on 245-300mm.
- Poista lautanen (koneen osa) pakkauksesta. Siihen on kiinnitetty jousia.
- Poista lämmityssylinteri jakajasta.
- Koneeseen on asennettu 21 jousta.
- Valitse tarvittava määrä jousia lautasten koon perusteella. Tarpeettomat jouset irrotetaan koneen pohjasta.

- Säädä tasapaino niin, että lautanen (koneen osa) on tasaisesti tuettu kolmelta sivulta.
- Ennen virtalähteen kytkemistä tarkista, että kytkin on "OFF"-asennossa.
- Kytke virta.

4. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen huoltoa varmista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Älä käytä märkiä liinoja ja syövyttäviä puhdistusaineita pinnan ja lämmityssylinterin puhdistamiseen.
- On kiellettyä suihkuttaa puhdistustuotteita aerosolisuihkeista tai paineilmapulloista koneeseen.
- On kiellettyä pestä sähkökomponentteja vedellä.

5. TURVALLISUUS

- Huomio! Asennus, käyttöönotto ja huolto tulee suorittaa asianmukaisesti pätevöityneellä ja lisensioidulla teknisellä henkilöstöllä sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä laitetta käytetään.
- Varmista, että verkkojännite vastaa koneen käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja varmista, että ne vastaavat tehoa ja ominaisuuksia koskevia arvoja.
- Sähköjohtojen tulee vastata koneen nimellstehoa. Vaatimustenvastaavuuden puute voi johtaa tulipaloon.
- Ennen pesemistä, korjaamista tai koneen siirtämistä irrota se ensin pistorasiasta.
- Suorita huolto tai korjaus vasta sen jälkeen, kun kone on irrotettu virtalähteestä.
- Mahdollisten poikkeustilanteien sattuessa käyttäjien tulee välittömästi vetää pistoke irti pistorasiasta ja ottaa yhteyttä huoltoteknikoon korjausta varten.