

ПАСПОРТ

МАРМИТ-ГОРШОЧЕК HURAKAN

Модель: HKN-FWP



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

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

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для подогрева и сервировки первых блюд.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-FWP
Описание	Настольный
Габаритные размеры, мм	350×330×370
Установочная мощность, кВт	0,4
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Эмалир.сталь
Тип	Для влажного подогрева
Емкость вставки, л	10,0
Диапазон регулировки температуры, °C	35 – 95
Способ наполнения водой	Вручную

комплектация

Мармит	1 шт.
Крышка откидная съемная с фланцем	1 шт.
Вставка из нерж.стали	1 шт.
Паспорт	1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

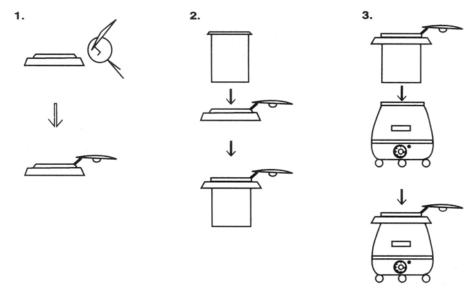
ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Наполните резервуар водой до максимальной отметки (0,6 л).

Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Включение оборудования без воды в резервуаре не допускается.

Не допускается переполнение резервуара водой. Вставка не должна всплывать даже в том случае, если она пустая.

2. Произведите сборку оборудования в следующем порядке:



- 2.1. Наденьте крышку на фланец (1).
- 2.2. Поместите вставку внутрь фланца (2).
- 2.3. Поместите вставку с крышкой внутрь резервуара (3).
- 3. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
- 4. Задайте нужную температуру при помощи ручки термостата. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что оборудование включено.

Ручка термостата градуирована арабскими цифрами от 0 до 12. Диапазон регулировки температуры указан в разделе «Технические характеристики». Рекомендуемая температура сервировки первых блюд соответствует положениям ручки от 1 до 8.

5. В процессе сервировки крышка мармита может оставаться открытой. В том случае, если сервировка не производится, крышка должна быть всегда закрыта.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1. Поверните ручку термостата в положение «0». Убедитесь в том, что световой индикатор погас.
- 2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлически губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

<u>Поверхности корпуса, внутренние поверхности резервуара и фланец</u> следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной тканью и вытереть насухо.

<u>Вставку и крышку</u> следует вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Допускается мыть вставку и крышку в посудомоечной машине.

Если оборудование не будет эксплуатироваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), его следует отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
- 2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
- 3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
- 4. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 10 см, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
- 5. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- 6. Оборудование предназначено для подогрева и сервировки первых блюд. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
- 7. Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Не допускается включение оборудования, если резервуар не заполнен водой. Не допускается переполнение резервуара водой. Вставка не должна всплывать даже в том случае, если она пустая.
- 8. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
- 9. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 10. Не допускается перемещать мармит, если он включен в сеть или если он наполнен горячей пищей.
- 11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
- 12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- 13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

