

CONVITO



МАРМИТ первых блюд SB-5700 "Convito"

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	4
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	5
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1.ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

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

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

2.НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд SB-5700 «Convito» предназначен для подогрева и сервировки первых блюд.

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Емкость , л	5,7
Параметры электросети В/Гц	220/50
Электрическая мощность, кВт	0,30
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм	235x340
Масса, кг	3,4

4.КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мармит в сборе	1

5. 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 (0,5 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.
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. 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).

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование предназначено для подогрева и сервировки первых блюд. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
2. 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.
3. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
4. Не допускается перемещать мармит, если он включен в сеть или если он наполнен горячей пищей.
5. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 10 см.
7. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
8. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
9. При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7.ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

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

Вставку и крышку 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 от сети и тщательно очистить.

8.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.

Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса.

Негарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне

Фирма-поставщик не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.