

ВВЕДЕНИЕ**УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!**

Торгтехника.РФ  <https://obtorg.ru>

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

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

Общие данные	Модель	SB-6000S
	Описание	Настольный
	Габаритные размеры (диаметр x высота), мм	345 x 360
	Установочная мощность, кВт	0,40
	Параметры электросети	220/50/1
	Масса, кг	4,5
	Материал корпуса	Нержав.сталь
Характеристики	Тип	Для влажного подогрева
	Емкость вставки, л	9,5
	Диапазон регулировки температуры, °C	35 – 95
	Способ наполнения водой	Вручную

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

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

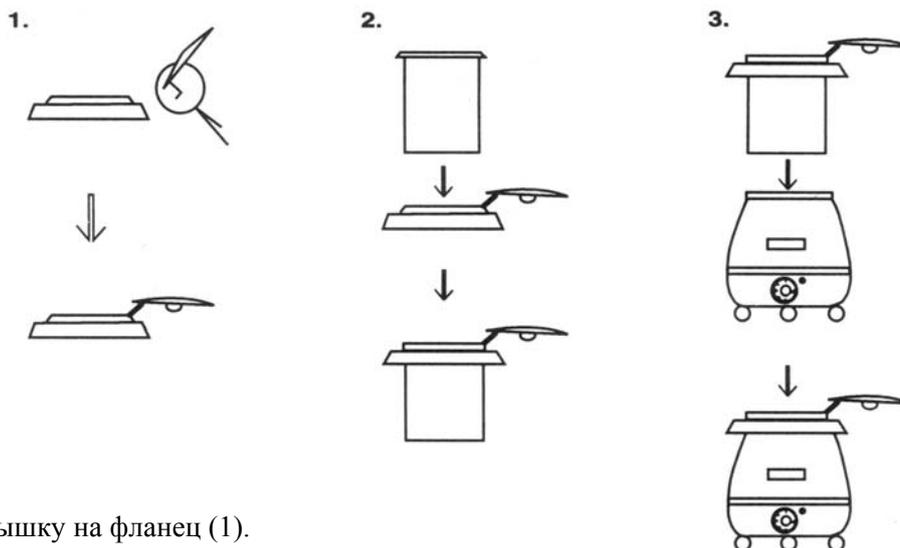
ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

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

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети, и остывшем до комнатной температуры.

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.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трех проводная 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 его от электросети.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ГАРАНТИЯ

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

Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев со дня подписания акта монтажа и пуско-наладки оборудования или со дня поставки.

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

В случае ложного вызова или отказа оборудования по вине Покупателя последний оплачивает вызов специалиста, время, затраченное на дорогу, а также стоимость ремонтных работ и запчастей.

Негарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне, выдаваемом Покупателю вместе с актом монтажа и пуско-наладки оборудования.

Помните, что изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.