



HURAKAN

SOUP WARMER HURAKAN HKN-FWP



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	5
ENGLISH	EN	8
ESPAÑOL	ES	11
FRANÇAIS	FR	14
ITALIANO	IT	17
LATYŠŠKI	LV	20
LIETUVIŠKAS	LT	23
POLSKI	PL	26
РУССКИЙ	RU	29

EAC CE

SEHR GEEHRTE HERREN!

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNG

Das Gerät ist zum Erwärmen und Servieren von ersten Gerichten vorgesehen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-FWP
Beschreibung	Tischgerät
Abmessungen, mm	350×330×370
Installierte Leistung, kW	0,4
Spannungsversorgung	220/50/1
Gehäusematerial	Emailstahl
Typ	Für nasse Erwärmung
Kocheinsatzvolumen, l	10,0
Temperatureinstellbereich, °C	35–95
Wasserfüllverfahren	Manuell

LIEFERUMFANG

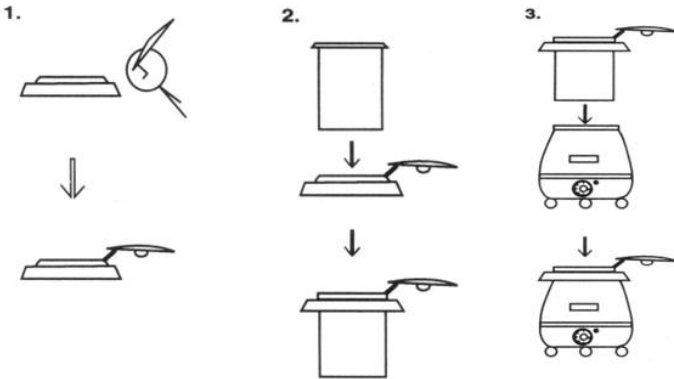
Wärmetopf	1 Stück
Klappbarer abnehmbarer Decke mit Flansch	1 Stück
Edelstahlkocheinsatz	1 Stück
Handbuch	1 Stück

VORGEHENSWEISE**VOR DER ERSTEN GEBRAUCH**

1. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Füllen Sie den Behälter mit dem Wasser bis zur Markierung „MAX“ (0,6 l).
Das Gerät ist nur für die nasse Erwärmung vorgesehen. Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Behälter ein.
Überfüllen Sie den Behälter mit Wasser nicht. Der Kocheinsatz sollte nicht auftauchen, auch wenn sie leer ist.
2. Beachten Sie bei der Montage folgende Reihenfolge:



- 2.1. Befestigen Sie den Deckel am Flansch (1).
- 2.2. Setzen Sie den Kocheinsatz in den Flansch (2).
- 2.3. Setzen Sie den Kocheinsatz mit Deckel in den Topf (3).
3. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein).
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatknopf ein. Dabei sollte die Kontrollleuchte aufleuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Thermostatknopf ist durch arabische Ziffern von 0 bis 12 abgestuft. Der Temperatureinstellbereich ist im Abschnitt "Technische Daten" angegeben. Die empfohlene Serviertemperatur für die ersten Gerichte entspricht den Griff-Positionen von 1 bis 8.
5. Beim Servieren darf der Deckel des Wärmepfops offenbleiben. In übrigen Fällen muss der Deckel immer geschlossen sein.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Stellen Sie den Thermostatknopf auf "0". Vergewissern Sie sich, dass der Kontrollleuchte ausschaltet wird.
2. Schließen Sie das Gerät elektrisch aus (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose aus).

WARTUNG UND PFLEGE

Vor allen Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung ausgeschaltet und das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, spitze und scharfe Gegenstände, Metallschwämme und Bürsten, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DE

Die Oberfläche des Gehäuses, die Innenflächen des Behälters und der Flansch sollten mit einem weichen Schwamm oder Tuch gereinigt werden, die im warmen Seifenwasser getränkt sind. Der Rest des Seifenwassers soll mit einem sauberen, feuchten Tuch entfernt und trockengereiben werden.

Der Kocheinsatz und der Deckel sollten mit warmem Seifenwasser abgewaschen, gründlich mit sauberem Wasser abgespült und trockengereiben werden.

Der Kocheinsatz und der Deckel dürfen in der Spülmaschine waschen

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Um die Brandschutznormen zu erfüllen, muss der automatische Ausschalter in der Nähe des Geräts an einem leicht zugänglichen Ort angebracht sein.
4. Der Abstand zwischen dem Gerät und der Wand muss mindestens 10 cm betragen, oder die Wand muss mit feuerfestem Material bedeckt sein.
5. Das Tischgerät sollte auf einer feuerfesten Oberfläche abgestellt werden.
6. Das Gerät ist zum Erwärmen und Servieren von ersten Gerichten vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
7. Das Gerät ist nur für die nasse Erwärmung vorgesehen. Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser ein. Überfüllen Sie den Behälter mit Wasser nicht. Der Kocheinsatz sollte nicht auftauchen, auch wenn sie leer ist.
8. Vorsicht beim Umgang mit Geräten, um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie die Schutzhandschuhe.
9. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
10. Bewegen Sie den Wermetopf nicht, wenn er an das Netz angeschlossen ist oder wenn er mit heißem Essen gefüllt ist.
11. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
12. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
13. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Lugupeetud härrad!

Olete ostnud professionaalne varustus. Enne seda, tuleb kindlasti kontrollida passis ja hoitakse elus.

Pea meeles, et kõik juhiseid selles passis, te pikendada seadme vältida vigastusi töötajatega.

Loodame, et meie soovitusel aitavad kaasa nii palju kui võimalik seadet kasutada.

KOHTUMISE

Seade on kavandatud Küte ja serverimise starterid.

TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-FWP
Kirjeldus	Tabel
Maksimaalne suurus, mm	350 x 330 x 370
Installeeritud võimsus, arvatud	0,4
Pinge on	220/50/1
Korpuse materjal	Jemalir terasest
Tüüp	Niiske Küte
Sisestage tank, l	10,0
Temperatuuri reguleerimise vahemik,Koos	35-95
Veega täitmise viisi kohta	Käsitsi

KOMPLEKT

Marmi	1 tk.
Hingedega kaas eemaldatav äärik	1 tk.
Roostevabast terasest lisa	1 tk.
Passi	1 tk.

TÖÖMEETODID**ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST**

1. Puhastage varustuse vastavalt "hooldust ja ravi" juhiseid.

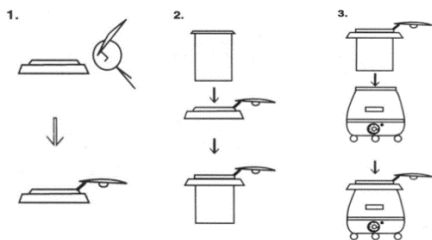
SEADMETE LISAMINE

1. Täida veepaak kuni maksimaalse taseme (0,6 l).

Seade on mõeldud ainult märg. Vee mahuti seadmete lisamine ei ole lubatud.

See ei ole lubatud vee mahuti ületäitumine. Päikeei peaks mitte tulla, isegi kui see on tühi.

2. Ehitada seadmed järgmises järjekorras:



- 2.1. Pange kork tagasi äärik (1).
- 2.2. Asetage lisatarvik sees tala (2).
- 2.3. Asetage lisatarvik kaanega mahutisse (3).
3. Lülitage toide sisse (pistik pessa).
4. Määrata soovitud temperatuur, kasutades termostaadi nuppu. Kui märgutuli peaks põlema panna, mis näitab, et seade on sisse lülitatud.
Termostaadi nupp graduironana araabia numbritega 0 – 12. Tehnilistes andmetes täpsustatud tehniliste andmete jaotises. Soovitatav temperatuur teenindavad starterid vastab pliiatsid 1 – 8 sätetele.
5. Käigus teenivad marmita avatuks kaas. Kui sa ei ole teenides kaane alati sulgeda.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Keerake termostaadi nupp asendisse "0". Veenduge, et märgutuli kustub.
2. Toite väljalülitamine (lahti).

HOOLDUST JA RAVI

Enne hooldustöid, tuleb lülitada elektrivoolu allikaga ja seade saaks jahtuda toatemperatuurini.

Kas kasutada abrasiivsete materjalide seadmed ja varustus, augustamine ja lõikamine üksused, metallically käsna ja harjad, agressiivne kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiin, hapete, leeliste ja lahustid.

See ei tohi pesta varustust otse jet vett ning asetada see vett või muud vedelikku.

Kest, selle sisekülge tank ja ääriku pinnal tuleb puhastada pehme käsna või lapiga lahjas sooja seebiveega. Uhmrit jäänuste kõrvaldamisel puhta niiske lapiga ja kuivatage.

Kasti ja kaas pestakse sooja seebivett, loputage puhta veega ja kuivatage.

On lubatud pesta nõudepesumasinas lisa ja kaas.

Kui seadet ei kasutata pikka aega (nädalavahetustel, pühade ajal jne), tuleb katkestada ja puhastage seadmeid.

OHUTUSE

1. Paigaldamine ja ühendamine toimub ainult kvalifitseeritud töötajad.
2. Ühefaasilise seadmete ühendamiseks võib kasutada juhtme skeem maandatud elektriga.
3. Täitmiseks tuleohutusnormidele lüliti peab paigaldama lähedal seadmed kergesti ligipääsetavasse kohta.
4. Seadme ja seina vahe peab olema vähemalt 10 cm, või tuleks seina katta tulekindlast materjalist.

5. Töölaua seadmed tuleb paigaldada tulekindlate pinnale.
6. Seade on kavandatud Küte ja serveerimise starterid. Ärge kasutage seadmeid sihipäratust kasutamisest.
7. Seade on mõeldud ainult märg. Seadmed ei tohi lisada, kui paak on täidetud veega. See ei ole lubatud vee mahuti ületäitumine. Sisestamise tuleks mull üles, isegi kui see on tühi.
8. Seadme töötamisel põletuste vältimiseks olema ettevaatlik ja kasutada kaitsekindaid.
9. See pole lubatud lisada seadmete järelevalveta jätta.
10. See on lubatud liikuda pot, kui see on ühendatud elektrivõrku või kui see on täis sooja toitu.
11. Keelatud on teostada hooldustöid seadmele Keela võimu.
12. See ei tohi pesta varustust otse jet vett ning asetada see vett või muud vedelikku.
13. Kui vead, tuleks nimetatud spetsialisti teenuse.

DEAR ALL,

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.

Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

APPLICATION

The equipment is intended for warming and serving first courses.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-FWP
Description	Desktop
Overall dimensions, mm	350×330×370
Generating capacity, kW	0.4
Power supply network parameters	220/50/1
Case material	Porcelain-enameled steel
Type	For wet warming
Insert capacity, l	10.0
Temperature adjustment range, °C	35 – 95
Water filling method	Manual

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

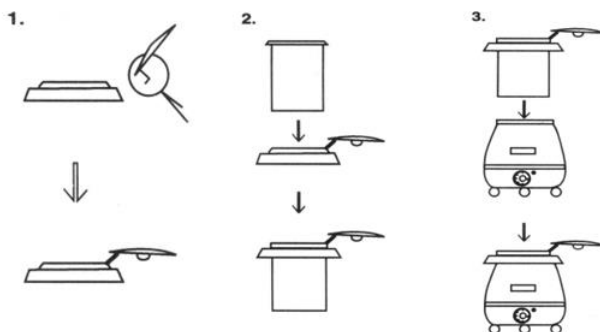
Food warmer		1 pc
Dismountable flanged flap cover	1 pc	
Stainless steel insert		1 pc
Appliance certificate		1 pc

OPERATION PROCEDURE**BEFORE FIRST START**

1. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. Fill the tank with water to the maximum mark (0.6 l).
The equipment is intended for wet warming only. Switching the equipment on without water in the tank shall not be allowed.
Overfilling the tank with water shall not be allowed. The insert shall not float up, even if it is empty.
2. Assemble the equipment as follows:



- 2.1. Put the cover on the flange (1).
- 2.2. Put the insert inside the flange (2).
- 2.3. Place the insert with the cover inside the tank (3).
3. Turn on the power (put the male connector into the female socket).
4. Set the required temperature using the thermostat handle. Thereat, the light indicator should light informing that the equipment is switched on.
The thermostat handle is graded with Arabic numerals from 0 to 12. The temperature adjustment range is presented in the "Technical specifications" section. The recommended temperature of first course serving corresponds with handle positions from 1 to 8.
5. In the process of serving the food warmer cover may be open. If serving is not performed the cover should be always closed.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Turn the thermostat handle to the position of "0". Make sure that the light indicator has blinked off.
2. Turn off the power (put the male connector out of the female socket).

MAINTENANCE AND CARE

Before any maintenance, it is necessary to cut off power supply and let the equipment cool down to the room temperature.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, pricking and cutting items, metal sponges and brushes, aggressive chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.

Case surfaces, internal surfaces of the tank and the flange should be cleaned with a soft sponge or cloth wetted with warm soap solution. Remove solution residues with a clean wet cloth and wipe the equipment dry.

The insert and cover should be washed with warm soap solution, thoroughly swilled out with clean water and wiped dry.

EN

The insert and cover may be washed in a dishwasher.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect monophase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. For the purpose of observance of fire safety regulations the automatic switch should be located in the proximity of the equipment in an easily accessible place.
4. The distance between the equipment and the wall shall be no less than 10 cm, or the wall shall be covered with fireproof material.
5. Desktop equipment should be installed on a fireproof surface.
6. The equipment is intended for warming and serving first courses. The equipment shall not be used for any purposes other than intended.
7. The equipment is intended for wet warming only. The equipment should not be energized if the tank is not filled with water. Overfilling the tank with water shall not be allowed. The insert shall not float up, even if it is empty.
8. To avoid burns, the operator shall be careful when operating the equipment and wear protective gloves.
9. The energized equipment shall not be left unattended.
10. The food warmer should not be moved when it is connected to the mains or if it is filled with hot food.
11. Maintenance of energized equipment is prohibited.
12. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.
13. In case of any failure service professionals shall be contacted.

ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica y consérvenla durante toda la vida del equipo.

Recuerden que siguiendo Vds. las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESTINO

El equipo está diseñado para calentar y servir primeros cursos.

ESPECIFICACIONES

Modelo	HKN-FWP
Descripción	De mesa
Dimensiones (mm)	350×330×370
Potencia de instalación, kW	0,4
Parámetros de la red eléctrica	220/50/1
Material de la carcasa	Acero esmaltado
Tipo	Para calentar productos con líquidos
Volumen de inserción, l	10,0
Diapasón de regulación de temperatura, °C	35 – 95
Método de llenar con agua	Manual

CONJUNTO COMPLETO

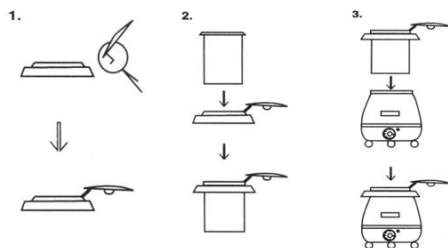
Marmita	1 ud.
Tapa plegable removible con brida	1 ud.
Inserción de acero inoxidable	1 ud.
Ficha técnica	1 ud.

ORDEN DE TRABAJO**ANTES DEL PRIME ARRANQUE**

1. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

ARRANQUE DEL EQUIPO

1. Llene el depósito con agua hasta la marca máxima (0,6 l).
El equipo está diseñado solo para calentar productos con líquidos. Está prohibido arrancar el equipo sin agua en el depósito.
Está prohibido llenar demasiado el depósito. La inserción no debe flotar, incluso si está vacía.
2. Ensamble el equipo en el siguiente orden:



- 2.1. Ponga la tapa sobre la brida (1).
- 2.2. Ponga la inserción dentro de la brida (2).
- 2.3. Ponga la inserción con la tapa dentro del depósito (3).
3. Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe en el tomacorriente).
4. Seleccione la temperatura deseada con ayuda de la perilla del termostato. Con esto se debe encenderse el indicador luminoso advirtiéndole que el equipo está encendido. La perilla del termostato está graduada con números arábigos, marcados de 0 a 12. El rango de ajuste de temperatura se especifica en la sección "Especificaciones". La temperatura recomendada para servir primeros cursos corresponde a las posiciones de la perilla de 1 a 8.
5. Cuando se sirve la comida, la tapa de la marmita puede estar abierta. Si la comida no se sirve, la tapa siempre debe estar cerrada.

APAGUE DEL EQUIPO

1. Gire la perilla del termostato a la posición "0". Asegúrese de que la luz indicadora se haya apagado.
2. Desconecte el equipo de la red eléctrica (quite el enchufe del tomacorriente).

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento desconecte la alimentación y deje que el equipo se enfríe hasta la temperatura ambiente.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, objetos perforadores y cortantes, esponjas y cepillos metálicos, agentes de limpieza agresivos que contienen cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.

Hay que limpiar las superficies interiores del depósito y la brida con una esponja o paño suaves, mojados en una solución jabonosa tibia. Hay que quitar la solución residual con un paño limpio y húmedo y secar el equipo.

Hay que lavar la inserción y la tapa con solución jabonosa tibia, enjuagarlas bien con agua limpia y secarlas.

Se permite lavar la inserción en lavavajillas.

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), es necesario desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. Para conectar el equipo monofásico hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. Para cumplir con las normas de seguridad contra incendios, el interruptor automático debe ubicarse cerca del equipo en un lugar fácilmente accesible.
4. La distancia entre el equipo y la pared no debe ser menor de 10 cm, o la pared debe estar cubierta con material refractario.
5. El equipo de mesa debe instalarse sobre una superficie refractaria.
6. El equipo está diseñado para calentar y servir primeros cursos. Está prohibido usar el equipo para otros fines.
7. El equipo está diseñado solo para calentar productos con líquidos. Está prohibido arrancar el equipo si el depósito no está lleno de agua. Está prohibido llenar demasiado el depósito. La inserción no debe flotar, incluso si está vacía.
8. Para evitar quemaduras tenga cuidado y use guantes protectores manipulando el equipo.
9. Está prohibido dejar el equipo encendido sin supervisión.
10. Está prohibido mover la marmita si está conectada a la red o está llena de comida caliente.
11. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
12. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.
13. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

DESTINATION

L'équipement est conçu pour chauffer et servir les entrées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-FWP
Description	De table
Dimensions extérieures, mm	350×330×370
Capacité installée, kW	0,4
Paramètres du réseau électrique	220/50/1
Matériel du corps	Acier émaillé
Type	Pour le réchauffement humide
Capacité du pot, l	10,0
Plage de réglage de température, °C	35 – 95
Façon de remplissage avec de l'eau	Manuellement

CONTENU DE LA LIVRAISON

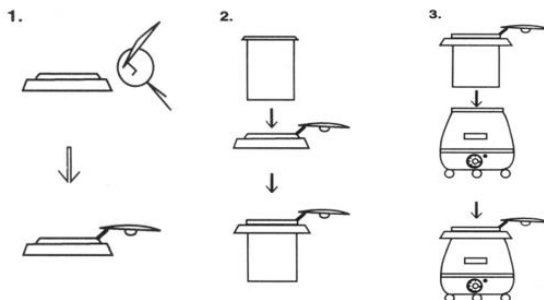
Marmite	1 pièce
Couvercle rabattable amovible avec la bride	1 pièce
Pièce d'insertion en inox	1 pièce
Manuel	1 pièce

PROCEDURE DU TRAVAIL**AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE**

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section "Entretien et maintenance".

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Remplissez le récipient avec de l'eau jusqu'au repère maximal (0,6 l).
L'équipement est destiné uniquement au réchauffement humide. Il est interdit de démarrer l'équipement sans l'eau dans le récipient.
Le débordement du récipient avec de l'eau est interdit. La pièce d'insertion ne doit pas émerger même si elle est vide.
2. Assemblez l'équipement de la façon suivante :



2.1. Montez le couvercle sur la bride (1).

2.2. Mettez la pièce d'insertion à l'intérieur de la bride (2).

2.3. Placez la pièce d'insertion avec le couvercle dans le récipient (3).

3. Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).

4. Spécifiez la température nécessaire à l'aide de la poignée du thermostat. Cela faisant, le **voyant lumineux doit s'allumer en indiquant que l'équipement est branché.**

La poignée du thermostat est graduée par les chiffres arabes de 0 à 12. La plage de réglage de température est indiquée dans la section "Caractéristiques techniques". La température recommandée du service des entrées correspond aux positions de la poignée de 1 à 8.

5. Au cours du service le couvercle de la marmite peut rester ouvert. Dans le cas où le service ne s'effectue pas, le couvercle doit toujours être fermé.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

1. Tournez la poignée du thermostat en position "0". Assurez-vous que le voyant lumineux s'est éteint.

2. Débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise électrique).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de procéder à n'importe quels travaux d'entretien, il est nécessaire de débrancher l'équipement et le laisser se refroidir jusqu'à la température ambiante.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges et des brosses métalliques, des objets de perçage et de coupe, des nettoyants agressifs contenant du chlore, d'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.

Les surfaces du corps, les surfaces internes du récipient et la bride doivent être nettoyées avec une éponge douce ou un chiffon imbibé d'une solution savonneuse chaude. Les résidus de la solution doivent être enlevés avec un chiffon propre et humide et essuyés à sec.

La pièce d'insertion et le couvercle doivent être lavés avec la solution savonneuse chaude, soigneusement rincés avec de l'eau pure et essuyés à sec.

Il est permis de laver la pièce d'insertion et le couvercle dans le lave-vaisselle.

FR

Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de débrancher et de nettoyer soigneusement l'équipement.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. Afin de se conformer aux normes de sécurité incendie, l'interrupteur automatique doit être situé à proximité de l'équipement dans un endroit facilement accessible.
4. La distance entre l'équipement et le mur doit être d'au moins 10 cm, ou le mur doit être recouvert de matériau réfractaire.
5. L'équipement de table doit être installé sur la surface réfractaire.
6. L'équipement est conçu pour réchauffer et servir les entrées. N'utilisez pas l'équipement à d'autres fins.
7. L'équipement est destiné uniquement au réchauffement humide. Il est interdit de démarrer l'équipement, si le récipient n'est pas rempli avec de l'eau. Le débordement du récipient avec de l'eau est interdit. La pièce d'insertion ne doit pas émerger même si elle est vide.
8. Pour éviter les brûlures lors de la manipulation de l'équipement il est nécessaire de prendre les précautions et porter les gants de protection.
9. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
10. Ne déplacez pas la marmite si elle est branchée ou si elle est remplie d'aliments chauds.
11. Il est interdit d'entretenir l'équipement sans le débrancher du réseau électrique.
12. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.
13. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

GENTILI CLIENTI,

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

IMPIEGO

L'apparecchio è progettato per il riscaldamento e l'impiattamento dei primi piatti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-FWP
Descrizione	Da tavolo
Dimensioni, mm	350×330×370
Potenza installata, kW	0,4
Parametri della rete elettrica	220/50/1
Materiale del corpo	Acciaio smaltato
Tipo	Per il riscaldamento "a umido"
Capacità del serbatoio, l	10,0
Gamma di regolazione della temperatura, °C	35 – 95
Modalità di rifornimento d'acqua	Manuale

SET COMPLETO

Scaldavivande	1 pz.
Coperchio a ribalta smontabile flangiato	1 pz.
Inserto in acciaio inox	1 pz.
Scheda tecnica	1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO**PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA**

1. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

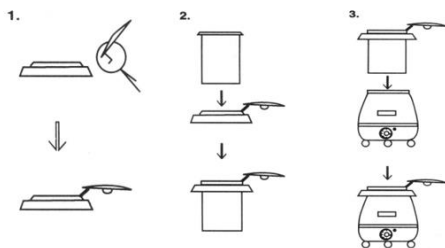
SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Riempite il contenitore di acqua fino alla marcatura (0.6 l).

L'apparecchio è progettato esclusivamente per il riscaldamento "a umido". È vietato accendere l'apparecchio con il contenitore vuoto.

È vietato riempire il contenitore di acqua sopra la marcatura. L'inserto non deve emergere nemmeno se è vuoto.

2. Assemblate l'apparecchio secondo l'ordine seguente:



- 2.1. Poggiate il coperchio sul flangione (1).
- 2.2. Posizionare l'inserto dentro il flangione (1)
- 2.3. Posizionare l'inserto con il coperchio dentro il contenitore (3).
3. Accendete l'alimentazione (inserite la spina nella presa di corrente).
4. Impostate la temperatura desiderata con la manopola del termostato (7). Facendo ciò, la spia dell'interruttore automatico si illumina, a indicare che l'apparecchio è acceso. La maniglia del termostato è gradata con i numeri arabi da 0 a 12. L'intervallo delle temperature è indicato nella sezione "Caratteristiche tecniche". La temperatura consigliata per l'impiattamento dei primi piatti corrisponde alle posizioni della maniglia, da 1 a 8.
5. Durante l'impiattamento il coperchio dello scaldavivande può rimanere aperto. Nel caso in cui non si svolge l'impiattamento, il coperchio deve essere sempre chiuso.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Ruotate la manopola del termostato in posizione "0". Assicuratevi che l'indicatore della luce sia spento.
2. Scollegate l'alimentazione (staccate la spina dalla presa).

MANUTENZIONE E CURA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, l'alimentazione deve essere spenta e l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

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

Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua o altro liquido.

La superficie del corpo, le superfici interne del contenitore e il flangione vanno ripulite usando una spugna o un panno morbido con una soluzione di sapone tiepida. I residui della soluzione vanno tolti con un panno pulito umido e quindi asciugati.

L'inserto e il coperchio vanno lavati con una soluzione di sapone tiepida, sciacquando bene con acqua pulita e asciugare.

L'inserto e il coperchio possono essere lavati nella lavastoviglie.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.
2. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. Ai sensi delle norme antincendio, l'interruttore automatico deve essere vicino all'apparecchio, facilmente accessibile.
4. La distanza tra l'apparecchio e il muro deve essere almeno 10 cm, o la parete deve essere rivestita dal materiale ignifugo.
5. L'apparecchio da tavolo va installato sulla superficie ignifuga.
6. L'apparecchio è progettato per il riscaldamento e l'impiastramento dei primi piatti. Non è consentito usare l'apparecchio per scopi diversi.
7. L'apparecchio è progettato esclusivamente per il riscaldamento "a umido". È vietato accendere l'apparecchio se il contenitore non è riempito d'acqua. È vietato riempire il contenitore di acqua sopra la marcatura. L'inserito non deve emergere nemmeno se è vuoto.
8. Prestate massima attenzione e usate guanti protettivi quando si maneggia l'apparecchio per evitare ustioni.
9. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
10. È vietato spostare lo scaldavivande collegato alla corrente o riempito di cibo caldo.
11. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
12. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua o altro liquido.
13. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

Cienītās dāmas un godātie kungi!

Profesionālas iekārtas, kas ir iegādājušies. Pirms sākat darbu ar to, pārlicinieties, ka izbraukšana šo pasi un glabā to uz mūžu.

Jāatceras, ka visas instrukcijas šo pasi, jūs paplašināt iekārtas un izvairītos no traumām, personāla.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi atvieglos cik vien iespējams, izmantot šo ierīci.

TIKŠANĀS

Iekārta ir projektēta, apkures un apkalpo uzkodas.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

Modelis	HKN FWP
Apraksts	Tabula
Izmēri, mm	350 x 330 x 370
Uzstādīto jaudu, Asinhronie	0,4
Spriegums ir	220/50/1
Korpusa materiāls	Jemalir tērauds
Tips	Mitrie apkurei
Ievietot tvertne, l	10,0
Temperatūras regulēšanas diapazons, par Ar	35-95
Metodi, aizpildot ūdens	Manuāli

PILNS KOMPLEKTS

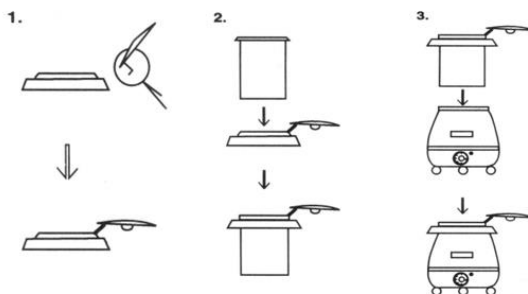
Marmi	1 gab.
Atvāžamo vāku noņemams ar atloku	1 gab.
Nerūsējošā tērauda ievietot	1 gab.
Pase	1 gab.

MODUS OPERANDI**PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS**

1. Izīriet iekārtas saskaņā ar instrukcijām, kas dotas "uzturēšanas un kopšanas".

IERĪČU IEKĻAUSĀNU

- Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālajam līmenim (0,6 l).
Iekārta ir paredzēta tikai slapjš. Iekļaušanu iekārtu bez ūdens tvertnē nav atļauta.
Nav atļauts pārplūdes tvertnes ūdens. Sauleir nevajadzētu nākt, pat tad, ja tā ir tukša.
- Veidot iekārtu šādā secībā:



- 2.1. KLP uzvilka mugurā atloku (1).
- 2.2. Vieta, kur ievietot iekšpusē atloku (2).
- 2.3. Vieta, kur ievietot ar vāku iekšpusē tvertne (3).
3. Ieslēdziet strāvas (kontaktdakšu ligzdā).
4. Iestatiet vēlamo temperatūru izmantojot termostats rokturi. Kad vajadzētu iedegties indikators, kas norāda, ka iekārta ir ieslēgta.
Termostats rokturi graduivovana arābu cipari no 0 līdz 12. Temperatūras diapazons norādīts sadaļā tehniskie dati. Ieteicamā temperatūra kalpo starteri atbilst noteikumiem pildspalvas no 1 līdz 8.
5. Šajā procesā, kas apkalpo marmita vāku var palikt atvērti. Ja jūs apkalpo ne vienmēr jābūt aizvērtiem vāku.

IZSLĒGTU IEKĀRTAS

1. Pagrieziet termostata rokturi, lai stāvoklī "0". Pārbaudītu, vai indikators nodziest.
2. Neizslēdziet strāvas (atvienojiet).

UZTURĒŠANA UN APRŪPE

Pirms jebkuras tehniskās apkopes veikšanas jūs izslēdziet elektrisko barošanas un ļauj atdzist līdz istabas temperatūrai iekārtas.

Darīt nav izmantot abrazīviem materiāliem, lai nofīrītu aprīkojumu, pīrsings un samazinot krājumus, metallicly sūkļi un birstes, agresīvu hloru saturoši tīrīšanas līdzekļus, benzīns, skābes, sārmis un šķīdinātājus.

Nav atļauts mazgāt zem tiešā strūkļas iekārtu ūdens un nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citu šķidrumu.

Virsmas apvalku, iekšējās virsmas tvertnē un atloku tīrīšanai izmantojiet mīkstu sūkli vai ar siltā ziepjūdenī samitrinātu drāniņu. Javas paliekas ir jāatceļ ar tīru, mitru drānu un noslaukiet sausu.

Lodziņu un vāku mazgāt ar siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalot ar tīru ūdeni un nosusina.

Tas ir atļauts mazgāt trauku iespraunas un vāku.

Ja aprīkojums tiks izmantots ne uz ilgu laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), tas būtu jāpārtrauc un rūpīgi nofīrēt iekārtas.

DROŠĪBAS

LV

1. Iekārtu uzstādīšanu un elektrisko savienojumu tiek veikta tikai kvalificētam speciālistam.
2. Jāpievieno vienfāzes aprīkojums ir jāizmanto vadu shēmas iezemēts barošanas avotu.
3. Lai ievērotu uguns drošības standartus circuit breaker jāuzstāda pie iekārtām viegli pieejamā vietā.
4. Attālumu starp aprīkojumu un sienas jābūt vismaz 10 cm, vai sienas būtu pārklāti ar ugunsizturīgu materiālu.
5. Ugunsizturīgo materiālu virsmas ir jāinstalē darbvirsmas iekārtas.
6. Iekārta ir projektēta, apkures un apkalpo uzkodas. Nelietojiet iekārtu, izņemot paredzētajam lietojumam.
7. Iekārta ir paredzēta tikai slapjš. Iekārtas var nebūt iekļauti ja tvertnē nav piepildīts ar ūdeni. Nav atļauts pārplūdes tvertnes ūdens. Ievietošanas būtu nav burbulis augšu, pat tad, ja tā ir tukša.
8. Strādājot ar aprīkojumu, lai izvairītos no apdegumiem, esiet uzmanīgi un valkāt aizsargcimdus.
9. Nav atļauts iekļauto iekārtu atstāt bez uzraudzības.
10. Nav atļauts pārvietot katlu, ja tas ir pievienots elektrofiklam vai ja tas ir piepildīts ar karstu ēdienu.
11. Ir aizliegts veikt apkopes darbu uz iekārtas neatspējo jaudu.
12. Nav atļauts mazgāt zem tiešā strūkļas iekārtu ūdens un nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citu šķidrumu.
13. Ja visas kļūmes būtu minēts speciālistu pakalpojumi.

Mieli ponai!

Jūs įsigijote profesionalia įranga. Prieš pradėdami dirbti su juo, būtinai Išbandykite šį pasą ir laikyti jį visam gyvenimui.

Atminkite, kad visi šio paso nurodymus, jums išplėsti įrangos veikimui ir išvengti darbuotojų traumų.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos bus lengviau, kiek įmanoma, galite netekti.

PASKYRIMO

Įranga skirta šildymui ir patiekiami užkandžiai.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	RENALDAS FWP
Aprašymas	Lentelė
Gabaritiniai matmenys, mm	350 × 330 × 370
Instaliuota galia, KWT	0,4
Įtampa yra	220/50/1
Išorinė medžiaga	Jemalir plieno
Tipas	Drėgnas šildymui
Įterpti bakas, l	10,0
Temperatūros reguliavimo diapazonas, ^{apie} Su	35-95
Užpildymo vandeniū būdas	Rankiniu būdu

KOMPLEKTAS

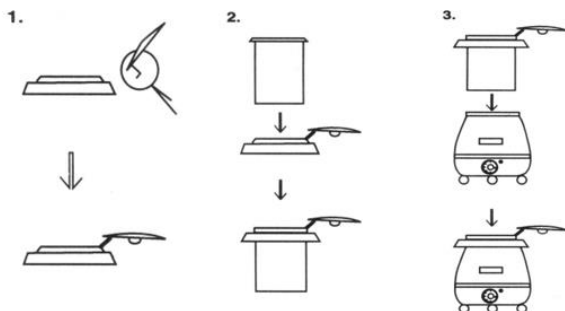
Stanislovas	1 vnt.
Dangtis nuimamas su junge	1 vnt.
Nerūdijančio plieno įdėklas	1 vnt.
Pasas	1 vnt.

MODUS OPERANDI**PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ**

1. Valyti pagal instrukcijas "remonto ir priežiūros" priemonių.

DĖL ĮRANGOS

1. Pripildykite vandens bakelį iki maksimalaus lygio (0,6 l).
Įranga yra skirta tik šlapiame kelyje. Neleidžiama įtraukti įrenginių be vandens rezervuare.
Negalima overflow baseino vanduo. Saulėyra turėtų sugalvoti net jei ji yra tuščia.
2. Statyti įranga tokia tvarka:



- 2.1. Uždėkite Dangtelį ant flanšo (1).
- 2.2. Įterpti viduje flanšas (2) vieta.
- 2.3. Intarpas su dangtelio viduje bako (3) vietą.
3. Įjunkite maitinimą (kištuką į lizdą).
4. Nustatykite norimą temperatūrą, naudojant termostato rankenėlę. Kai lemputė turėtų įsižiebt, nurodant, kad įranga yra čjungtas. Termostato rankenėlė graduovana arabiškais skaitmenimis nuo 0 iki 12. Techninių duomenų skyriuje nurodyta temperatūra. Rekomenduojama temperatūra tarnauja starteriai atitinka rašikliai nuo 1 iki 8.
5. Procesas tarnauja marmita dangtis gali būti atidaryti. Jei jums nėra tarnauti dangtis visada turi būti uždarytos.

IŠJUNKITE ĮRANGĄ

1. Pasukite termostato rankenėlę į padėtį "0". Patikrinkite, ar indikatorius lemputė išsijungia.
2. Išjunkite maitinimą (atjungti).

REMONTO IR PRIEŽIŪROS

Prieš atliekant bet kokią techninę priežiūrą, turite išjungti elektros energijos tiekimą ir leidžia įrenginiams leidžiama atvėsti iki kambario temperatūros.

Ar negalima naudoti abrazyvinių medžiagų valyti įrangą, auskarų vėrimo ir pjovimo elementai, metallically kempinės ir šepėčiai, agresyvus turinčių chloro valymo priemonių, benzinai, rūgštims, šarmams ir tirpiklių.

Tai negali plauti įrangą pagal tiesioginę jet vandens ir Nepanardinkite vandens ar kitų skysčių.

Karkaso, vidinio paviršiaus rezervuaras ir flanšo paviršiaus turi būti valomi su minkšta kempine ar šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu su muilu. Skiedinys lieka pašalinama švari, drėgnu skudurėliu ir nusausinkite.

Dėžutė ir dangtelis nuplaukite su šiltu muiluotu vandeniu, išskalaukite švari vandeniu ir sausai nušluostykite.

Leidžia įterpti ir dangtis plauti indaplovėje.

Jei įranga nenaudojamas ilgą laiką (savaitgaliais, švenčių ir kt.), ji vartojimas turi būti nutrauktas ir kruopščiai valyti įrangą.

ISAUGOS

1. Įrangos montavimo ir elektros prijungimas atliekamas tik kvalifikuoti darbuotojai.
2. Prijungti Vienfaziai įrenginių vielos schema su elektros energijos tiekimo, galima vartoti.
3. Siekiant atitikti priešgaisrines apsaugos standartams jungtuvo turi būti įrengtas šalia įrenginio ne lengvai prieinamoje vietoje.
4. Atstumą tarp gaminio ir sienos turi būti ne mažesnis kaip 10 cm arba sienos turėtų būti padengtos ugniai atsparios medžiagos.
5. Kompiuterio įranga turi būti įdiegta ugniai atsparių paviršių.
6. Įranga skirta šildymui ir patiekiami užkandžiai. Negalima naudoti su įranga išskyrus naudojimo paskirtį.
7. Įranga yra skirta tik šlapiame kelyje. Įranga gali būti įtraukta jei bakas nėra užpildytas vandeniu. Negalima overflow baseino vanduo. Įterpimo turėtų ne burbulas ir net jeigu ji yra tuščia.
8. Dirbant su įranga siekiant išvengti nudegimų, būkite atsargūs ir Mūvēti apsaugines pirštines.
9. Negalima palikti be priežiūros įtraukta įranga.
10. Negalima perkelti į puodą, jei jis prijungtas, ar jis yra užpildytas su karšto maisto.
11. Draudžiama atlikti techninės priežiūros darbus, įrangą, Nenutraukite maitinimo.
12. Tai negali plauti įrangą pagal tiesioginę jet vandens ir Nepanardinkite vandens ar kitų skysčių.
13. Jei trūkumus, turėtų būti nurodyta specialistų paslaugas.

SZANOWNI PAŃSTWO!

Zakupiony sprzęt profesjonalny. Przed rozpoczęciem pracy z nim, pamiętaj sprawdzić ten paszport i zachować go na całe życie.

Pamiętajcie, że wszystkie instrukcje w tym paszport, przedłużenie funkcjonowania sprzętu i uniknąć zranienia personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje ułatwi w miarę możliwości tego urządzenia.

SPOTKANIE

Sprzęt jest przeznaczony do ogrzewania i serwowania przystawek.

PARAMETRY TECHNICZNE

Modelu	HKN-FWP
Opis	Stół
Wymiary gabarytowe, mm	350 × 330 × 370
Moc zainstalowana, KWT	0,4
Napięcie jest	220/50/1
Materiał obudowy	Jemalir stali
Typu	Do ogrzewania wilgotne
Wstawić zbiornik, l	10,0
Zakres regulacji temperatury, °Z	35-95
Metody napełniania wody	Ręcznie

KOMPLETNY ZESTAW

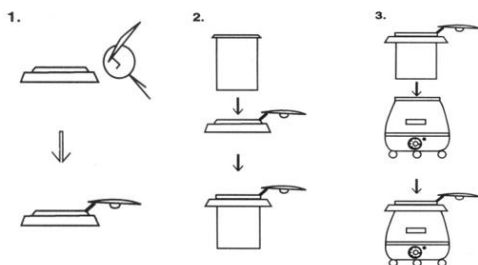
Marmi	1 szt.
Pokrywa na zawiasie zdejmowane z kołnierzem	1 szt.
Wkładką ze stali nierdzewnej	1 szt.
Paszport	1 szt.

MODUS OPERANDI**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Czyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w "Konserwacja i Pielęgnacja".

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Napełnić pojemnik do maksymalnego poziomu (0.6 l).
Urządzenie jest przeznaczone tylko na mokro. Włączenie urządzenia bez wody w zbiorniku jest niedozwolone.
Nie dopuszcza do przepelnienia zbiornika wody. Słońceto nie powinno się, nawet jeśli jest pusty.
2. Budować urządzenia w następującej kolejności:



- 2.1. Założyć osłonę kołnierza (1).
- 2.2. Miejsce wstawiania wewnątrz kołnierza (2).
- 2.3. Umieścić wkładkę z pokrywą wewnątrz zbiornika (3).
3. Włączyć zasilanie (wtyczka w gnieździe).
4. Ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła termostatu. Gdy lampka powinna zapalać się, wskazując, że sprzęt jest włączony.

Termostat Gałka graduirvana Arabskie od 0 do 12. Zakres temperatur określony w sekcji dane techniczne. Zalecana temperatura serwowania przystawek przestrzega postanowień długopisów od 1 do 8.

5. W trakcie serwowany marmita pokrywy może pozostać otwarta. Jeśli nie służą pokrywy musi być zawsze zamknięty.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Pokrętło termostatu do pozycji "0". Upewnij się, że wskaźnik zgaśnie.
2. Wyłącz zasilanie (Odłącz).

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, należy wyłączyć zasilanie elektryczne i umożliwić sprzęt do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Czy nie użycia materiałów ściernych do czyszczenia sprzętu, przebijania i cięcia elementów, metallicznie gąbki i szczotki, agresywne środki czyszczące zawierające chlor, benzynę, kwasy, alkalia i rozpuszczalników.

Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bezpośredni strumień wody i nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

Powierzchni powłoki, wewnętrznej powierzchni zbiornika i kołnierza należy czyścić miękką gąbką lub szmatką nawilżoną ciepłą wodą z mydłem. Pozostałości zaprawy należy usunąć czystą, wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.

Pole i pokrywy umyć ciepłą wodą z mydłem, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Dopuszcza się umyć płytki i pokrywką w zmywarce.

Jeśli sprzęt nie będzie używany przez długi czas (weekendy, święta itp.), należy przerwać i dokładnie wyczyścić sprzęt.

BEZPIECZEŃSTWA

PL

1. Montaż urządzeń i połączeń elektrycznych odbywa się tylko przez wykwalifikowany personel.
2. W celu podłączenia urządzenia jednofazowe drutu diagramu można używać z uziemionego zasilania.
3. W celu spełnienia standardów bezpieczeństwa przeciwpożarowego wyłącznik musi być zainstalowany w pobliżu urządzenia, w łatwo dostępnym miejscu.
4. Oddzielenie sprzętu i ściany muszą być co najmniej 10 cm, lub ściany powinny być pokryte z materiałów ogniotrwałych.
5. Stacjonarny sprzęt musi być zainstalowany na powierzchni materiałów ogniotrwałych.
6. Sprzęt jest przeznaczony do ogrzewania i serwowania przystawek. Nie należy używać urządzenia do celów niezgodnych z jej przeznaczeniem.
7. Urządzenie jest przeznaczone tylko na mokro. Sprzęt nie może być uwzględnione, jeśli zbiornik nie jest wypełnione wodą. Nie dopuszcza do przepelnienia zbiornika wody. Wstawiania powinien nie pojawią się, nawet jeśli jest pusty.
8. Podczas pracy z urządzenia, aby uniknąć poparzenia, należy zachować ostrożność i stosować rękawice ochronne.
9. Nie dopuszcza się pozostawić włączone urządzenia instalacji nienadzorowanej.
10. Nie dopuszcza się przenieść z puli, jeśli jest podłączony, lub jeśli jest wypełniona gorącej żywności.
11. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na sprzęt, nie można wyłączyć zasilanie.
12. Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bezpośredni strumień wody i nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
13. Jeśli wszelkie usterki należy odnosić do usługi specjalistyczne.

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	НKN-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, °С	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.

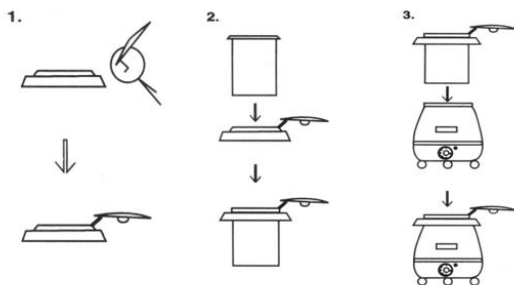
ПОРЯДОК РАБОТЫ

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:



1. Наденьте крышку на фланец (1).
2. Поместите вставку внутрь фланца (2).
3. Поместите вставку с крышкой внутрь резервуара (3).
4. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
5. 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 положению ручки от 1 до 8.
6. В процессе сервировки крышка мармита может оставаться открытой. В том случае, если сервировка не произойдет, 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, металлические 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.

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 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 перчатками.
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.