

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**МАРМИТ ДЛЯ ВЛАЖНОГО
ПОДОГРЕВА
GASTRORAG**

Серия

ZCK

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. 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 разогрева готовых блюд и поддержания их в горячем состоянии на «водяной бане».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ZCK165B	ZCK165BT
Описание	Настольный	Настольный
Габаритные размеры, мм	334x540x240	334x540x240
Установочная мощность, кВт	1,20	1,20
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Размеры гнезда	305x510x160	305x510x160
Вместимость гнезда, поддонов GN 1/1	1	1
Диапазон регулировки температуры, °C	30 – 90	30 – 90
Способ наполнения водой	Вручную	Вручную
Наличие сливного крана	Нет	Да

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мармит 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

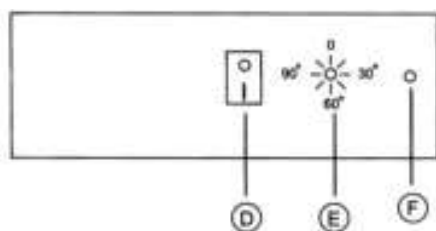


Рис.1. Панель управления оборудованием

- D сетевой выключатель
- E ручка термостата
- F световой индикатор нагрева

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Наполните гнездо водой до максимальной отметки, нанесенной на стенку.
Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Включение оборудования без воды не допускается.
2. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
3. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (D). При этом должна загореться подсветка выключателя.
4. Поверните ручку термостата (E) в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор нагрева (F), оповещающий о том, что нагревательные элементы включены.
При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и световой индикатор нагрева погаснет.
В процессе работы термостат будет по мере необходимости автоматически включать и выключать нагревательные элементы.
Ручка термостата градуирована арабскими цифрами от 0 до 5. Диапазон регулировки температуры указан в разделе «Технические характеристики». Рекомендуемая температура сервировки пищи соответствует положениям ручки от 1 до 3.
5. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры и заполните гнездо поддонами стандарта GN с продуктами, предназначенными для разогрева.
При перегреве оборудования (например, в результате «сухого» включения) предохранительный термостат отключит оборудование. В этом случае необходимо отключить питание, дать оборудованию остыть и при помощи тонкой отвертки нажать защитный выключатель, который находится в глубине отверстия на нижней панели оборудования.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0». Убедитесь в том, что световой индикатор нагрева (F) погас.
2. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя (D). Убедитесь в том, что подсветка выключателя погасла.
3. Отключите электропитание (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, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Поверхности корпуса следует протирать чистой влажной губкой или тканью.

Очистка гнезда. Ежедневно в конце рабочего дня слейте из гнезда воду, вымойте его теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо 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 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
5. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
6. Оборудование предназначено для разогрева пищевых продуктов на «водяной бане». Использование оборудования не по назначению не допускается.
7. Не допускается включение оборудования, если гнездо не заполнено водой. Уровень воды должен быть всегда выше минимальной отметки, нанесенной на стенку гнезда.
8. Не допускается выкладывать пищевые продукты непосредственно в гнездо. Пользуйтесь поддонами стандарта GN.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.