

**МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД  
СЕРИИ SP**



**Мармит 81013SP**



**Мармит 81010SP**

**Руководство по эксплуатации**

**GRC**

**Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited**

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

## **Содержание**

- 1. Введение**
- 2. Назначение и принцип работы**
- 3. Технические характеристики**
- 4. Эксплуатация**
- 5. Хранение и транспортировка**
- 6. Комплектация**
- 7. Гарантийные обязательства**

## **1 ВВЕДЕНИЕ**

### **УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!**

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

Помните, что, выполняя 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**

Мармиты первых блюд 81010SP и 81013SP предназначены для влажного подогрева и сохранения в горячем состоянии первых блюд и раздачи их потребителю в местах общественного питания. Принцип работы: ТЭН, находящийся под корпусом нагревает воду, находящуюся между корпусом и алюминиевой емкостью. Вода передает свое тепло продуктам, находящимся внутри емкости для жидкостей.

## **3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Наименование	Напряжение	Потребляемая мощность	Объем	Габаритные размеры
<b>Мармит 81010SP</b>	220В	0,4 кВт	10 л	350*350*360 мм
<b>Мармит 81013SP</b>	220В	0,6 кВт	13 л	400*400*410 мм

## **4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

2.1 Подключите мармит к источнику питания.

2.2 Для работы мармита используйте **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВЛАЖНЫЙ ПАР**. Для этого добавьте воды до ограничивающей линии – между корпусом из нержавеющей стали и алюминиевой емкостью. Ни в коем случае не превышайте допустимый уровень воды и ни в коем случае не допускайте переливание воды за края корпуса из нержавеющей стали. Немедленно удалите излишек воды, если таковой имеется.

2.3 Для поддержания необходимых температур выберите режимы от 1 до 8 в программе регулирования температур. При использовании режимов от 8 до 12,

возможен сильный нагрев корпуса мармита.

2.4 При включении мармита загорается неоновая лампочка. Для выключения мармита переведите переключатель в положение 0. Для отключения мармита от источника питания отключите шнур питания от розетки.

2.5 Если мармит не используется, держите откидную крышку в зафиксированном закрытом состоянии.

2.6 Ни в коем случае не перемещайте и не переносите мармит, если он находится во включенном состоянии или содержит горячую пищу.

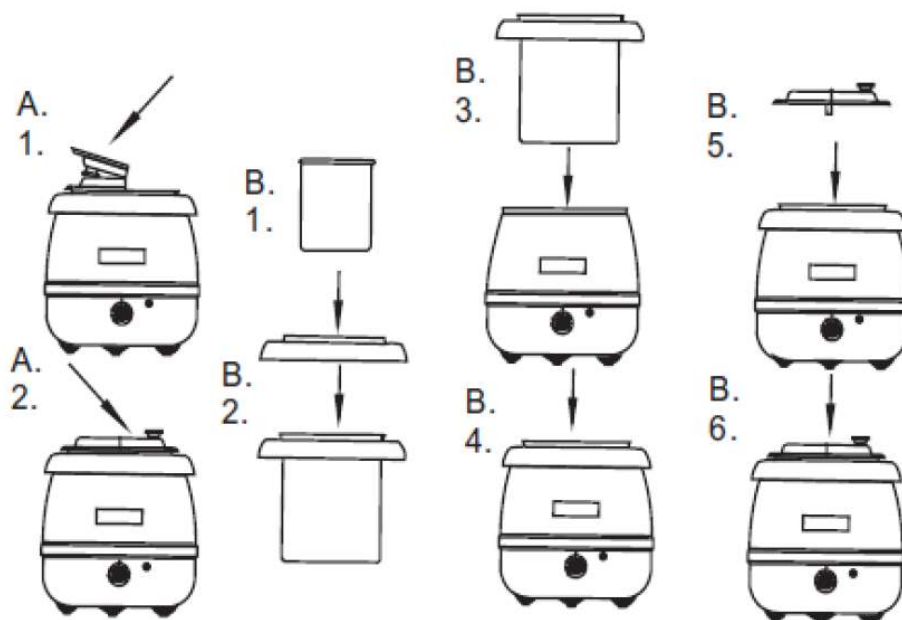
2.7 Пролитая пища должна быть немедленно устранена со всех внешних поверхностей.

2.8 Кастрюля из нержавеющей стали, а также крышку можно мыть в посудомоечной машине. Окрашенные внешние детали мармита, а также верхний “воротник” следует очищать с помощью влажной ткани и мыла.

2.9 Если мармит не используется, при очистке электрического подогревателя, при его наполнении - убедитесь, что мармит отключен от сети питания.

2.10 Для очистки мармита запрещается использовать воду под высоким давлением. **ВАЖНО! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МАРМИТ В ВОДУ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО НЕИЗБЕЖНО ПРИВЕДЕТ К ЕГО ПОВРЕЖДЕНИЮ И СООТВЕТСТВЕННО К ПРЕКРАЩЕНИЮ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ.**

**ОСТОРОЖНО! ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЭКСПЛУАТАЦИЮ МАРМИТА В ПУСТОМ СОСТОЯНИИ.**



## 6 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Эксплуатация). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## 6 КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	81013SP	81010SP
Руководство по эксплуатации	1	1
Мармит первых блюд	1	1
Алюминиевая емкость	1	1

## 7 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 7.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.
- а. Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.
- 7.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.
- 7.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.
- 7.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.
- 7.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
  - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
  - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
  - нагревательные элементы.
- 7.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.
- 7.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный телефон: (83631) 4-25-00