

VIATTOTM
COMMERCIAL

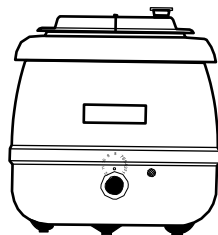
Супница (подогреватель супа) 83010SP

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ СУПА ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

МОДЕЛЬ: 83010SP

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ СУПА ВЛАЖНЫМ ТЕПЛОМ

Характеристики: Емкость : 10 Литров
Мощность : 400 Вт
Вес : 5,2 кг



Эксплуатация и обслуживание:

*Вставьте вилку в розетку. Розетка должна подходить под тип вилки.

*Используйте только ВЛАЖНЫЙ ПОДОГРЕВ. Налейте 0,6 литра воды между оболочкой из нержавеющей стали и внутренним алюминиевым контейнером. Никогда не переливайте воду выше рабочего уровня, а оболочка из нержавеющей стали никогда не должна всплывать даже если она пустая. Избыток воды сразу же сливайте.

*Регулятор температуры должен быть установлен между отметками 1 и 8. Чтобы поддерживать правильную рабочую температуру, аппарат должен всегда работать на наименьшей настройке. Высокая температура поддерживается, когда регулятор установлен на отметке от 8 до 12.

*При включении аппарата загорается неоновая лампочка. Для выключения питания ручку нужно повернуть в положение 0. После этого нужно вытащить вилку из розетки, чтобы полностью отключить аппарат от электросети.

*Если аппарат не используется, съемная крышка должна быть прикреплена к аппарату и должна быть закрыта.

*Никогда не переносите и не держите в руках на весу аппарат, если он включен или в нем есть горячая еда.

*Пролившую пищу нужно сразу удалять со всех внешних поверхностей. Водяную баню из нержавеющей стали и крышку можно мыть в посудомоечной машине. Окрашенную внешнюю стенку и верхний буртик нужно протирать влажной ветошью, смоченной в воде с мылом.

*При заполнении и очистке нужно обязательно проверять, чтобы вилка была вынута из розетки.

*Этот аппарат нельзя чистить струей воды высокого давления.

ВАЖНО-----НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ АППАРАТ В ВОДУ, ТАК КАК В ЭТОМ СЛУЧАЕ ОН МОЖЕТ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕН, И В ЭТОМ СЛУЧАЕ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ. АППАРАТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАЗЕМЛЕН. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ, КОГДА ОН ПУСТОЙ.

