



Тепловая витрина

МОДЕЛЬ: WD-1P,
WD-2P

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

!Предупреждение Эксплуатируйте аппарат в строгом соответствии с указанными здесь инструкциями. Пользователю необходимо полностью уяснить все их детали. Перед началом работы с аппаратом следует внимательно прочитать данное Руководство. При вмешательстве в работу аппарата возможны сбои в его работе и даже риск нанесения травмы оператору. В этом случае компания-производитель не несёт никакой ответственности за неизбежные последствия.

Витрина тепловая серии WD, мод. WD-1P, WD-2P предназначена поддержания готовых блюд в теплом и горячем состоянии. Используется в закусочных, пивных, барах, пекарнях и других заведений общепита. Обладает панорамным обзором и поддерживает температуру от 30 до 80 °С.

Экспозиционная и рабочая поверхности выполнены из нержавеющей стали, дверцы стеклянные. Витрина оснащена электромеханической панелью управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VALEX WD-1P	VALEX WD-2P
Описание/тип	Настольная / электрическая	Настольная / электрическая
Габаритные размеры, мм	350x430x500	660x480x650
Установочная электрическая мощность, кВт	0,85	0,85
Вес, кг	18	21
Количество полок.	3	2 и места для gastronormов.
Управление	Электронное	Электронное

Правила безопасности

- 1). Не подключайте оборудование мокрыми руками во избежание поражения электрическим током.
- 2). Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.
- 3). Не включайте витрину, если сетевой кабель поврежден или если невозможно безопасно включить устройство в сеть.
- 4). Не разбирайте витрину для самостоятельного ремонта или замены запчастей.
- 5). Не используйте витрину вблизи открытого огня и рядом с возможными протечками воды.
- 6). Не используйте витрину в местах свободного доступа детей и не позволяйте детям самостоятельно пользоваться плитой.
- 7). Не устанавливайте витрину на нетвердые, неустойчивые поверхности.
- 8). Не передвигайте витрину вместе со стоящей в ней посудой.

Транспортировка и хранение

Во время транспортировки избегайте вибрации, ударов, попадания воды, не переворачивайте витрину, берегите от агрессивных газов при хранении на складе.

Очистка

Для соблюдения санитарных норм, а также поддержания высокого качества продуктов и напитков осуществляйте очистку витрины как можно чаще.

ВНИМАНИЕ: не чистите прибор струей воды под давлением.

1 Перед очисткой отсоедините прибор от сети.

2 Не используйте абразивные порошки, которые могут повредить внутренние компоненты витрины.

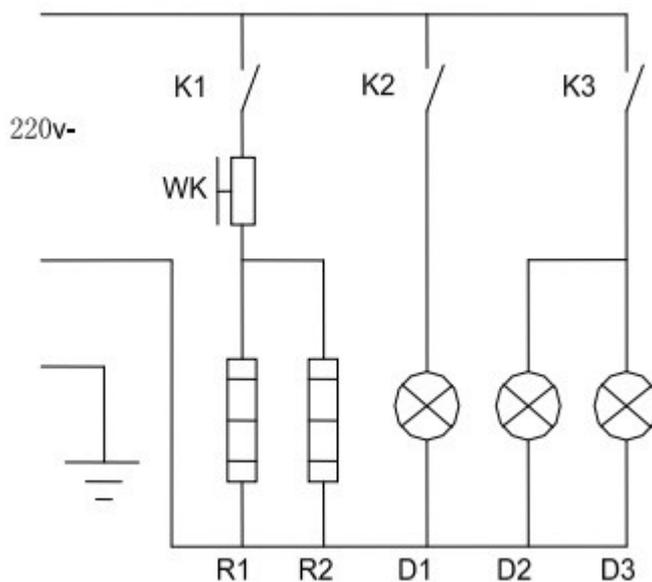
3 Для очистки витрины изнутри используйте нейтральное мыло и теплую воду. Тщательно ополаскивайте оборудование водой, чтобы удалить остатки мыла.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте органические растворители (бензин, спирт и др.) для очистки прибора. Это может повредить корпус витрины. Также не рекомендуется использовать для очистки острые предметы.

Очищайте витрину с помощью влажной ткани. При этом вода ни в коем случае не должна попадать непосредственно на прибор. После очистки необходимо тщательно высушить витрину.

Электрическая схема



Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.