



**ПАСПОРТ**  
**Мармит-дисплей для пиццы**



**Модель: FM-DH-13**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предупреждение.....</b>	<b>3</b>
<b>Примечание.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая информация.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Вступление.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Технические характеристики оборудования.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Техника безопасности.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Установка.....</b>	<b>5</b>
<b>3. Эксплуатация.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Очистка и техническое обслуживание.....</b>	<b>5</b>

### **Предупреждение:**

Неправильная установка, настройка, обслуживание и ремонт данного оборудования могут привести к его повреждению, травмам или даже смерти персонала. Внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию перед началом каких-либо работ с оборудованием.

### **Ради вашей безопасности**

Не храните бензин или другие воспламеняемые вещества вблизи от данного и других типов оборудования.

### **ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ**

#### **ПОЖАРА**

Место установки оборудования должно быть свободным от каких-либо воспламеняемых или взрывоопасных веществ или предметов. К ним относятся тряпки, мочалки, жир, обёрточная бумага и электропроводка.

### **Примечание**

Данное оборудование спроектировано для эксплуатации только в пожаробезопасных помещениях. Витрина должна быть установлена на твёрдой, ровной и пожаробезопасной поверхности.

Задняя часть оборудования должна отступать от стены минимум на 15 см (6 дюймов) для обеспечения обслуживаемости.

## 1. Общая информация

### 1.1 Вступление

Мармит дисплей для пиццы был специально спроектирован для хранения и демонстрации пиццы. Оборудование оснащается резервуаром для воды. Оператор может добавить воды в резервуар для поддержания определённого уровня влажности. Диапазон температуры варьируется от 30°C до 85°C. Витрина способна поддерживать равномерную температуру, что делает её пригодной для размещения пиццы и других продуктов питания.

Благодаря остеклению витрина просматривается со всех четырёх сторон и обладает привлекательным экстерьером. Данное оборудование можно размещать в общественных местах, таких как гостиницы, закусочные, супермаркеты и рестораны.

### 1.2 Технические характеристики оборудования

Модель	Питание	Мощность	Габариты	Полка	Диапазон температур
FM-DH-13	220В	850Вт	50×45×77 см	33 см	30-85°C

### 1.3 Техника безопасности

1. Данное оборудование следует устанавливать на ровной поверхности. Дистанция до пожаробезопасных материалов должна составлять по 10 см как слева, так и справа от витрины. Поблизости от оборудования должны быть установлены соответствующие переключатель, плавкий предохранитель или устройство защиты от токов утечки. К вышеупомянутому оборудованию запрещён доступ неавторизованного персонала, однако, они должны быть достигаемы для сервисных специалистов;

2. Эксплуатация оборудования должна проводиться с соблюдением электротехнических стандартов. Проверьте характеристики местных сетей питания. Их показатели должны соответствовать значениям номинального напряжения, указанным на информационной табличке, также убедитесь, что оборудование правильно заземлено;

3. Эксплуатация данного оборудования разрешается только после проверки выполнения рекомендаций по технике безопасности. При проявлении малейших сбоев в работе, прекратите эксплуатацию данного оборудования. Немедленно свяжитесь с квалифицированным мастером;

4. Перед пуском данное оборудование следует правильно установить и настроить. После тщательного осмотра и отсутствия возможных неполадок, мармит может безопасно эксплуатироваться операторами;

5. Осмотрите электропроводку и мармит. Персонал, устанавливающий данное оборудование, обязан нести ответственность за соблюдение инструкций. Перед демонтажом оборудования его необходимо отключить от питания и дать остыть.

## **2. Установка**

1. Оборудование подключается к сети напряжением в 220В. Мармит дисплей для пиццы следует правильно заземлить;
2. Подсоединение к питанию выполняется соответствующей фазой и нулевой проводкой;
3. Оборудование размещается на ровной поверхности.

## **3. Эксплуатация**

1. Подсоедините мармит дисплей для пиццы к соответствующему источнику питания. Если индикатор питания загорается, это значит, что оборудование подсоединено к сети. На дисплее термометра появляется значение температуры внутри мармита дисплея для пиццы.

2. Выставьте при помощи термостата необходимую вам температуру. Загорится индикатор подогрева. Температура внутри мармита начнёт подниматься.

3. Включите подсветку мармита для лучшей видимости его содержимого.

4. Включите поворотный механизм. Полки с содержимым начнут медленно вращаться вокруг оси.

### **Предупреждение!**

1. Если оборудование не используется, отключите прибор от сети питания. Иначе вентилятор будет продолжать работу и это может привести к его быстрому износу.

2. Когда производите замену воды, пожалуйста, учтите, что вместимость резервуара составляет 300мл, если произойдет переливание воды, то схема может быть повреждена.

## **4. Очистка и техническое обслуживание:**

1. Перед началом очистки оборудования следует отключить питание с целью предупреждения несчастных случаев;

2. Проводите санитарные процедуры ежедневно. Используйте неагрессивные моющие средства для очистки мармита, после чего промойте его чистой водой;

3. Тщательно промойте внутреннюю поверхность мармита. Используйте неагрессивные моющие средства для очистки внутренней поверхности, после чего промойте его чистой водой. После окончания процедуры, закройте дверцу, включите питание и затем выставьте термостат на максимальное значение. Оставьте оборудование включённым на некоторое время для просушки внутреннего пространства мармита.

4. Если во время транспортировки или по другой причине в мармите дисплее для пиццы разбилось одно из стёкол, остатки следует удалить, а клей соскоблить ножом. После этого заменить стекло, зафиксировав его новым слоем клея. Если повредилось стекло внутренней камеры мармита, дверцу и раму можно демонтировать, открутив отвёрткой фиксационные винты, после чего заменить стекло.