HURAKAN

Инструкция
ПОДНОС ОХЛАЖДАЮЩИЙ

Модель: HKN-CPS11GN



Содержание

1. Технические характеристики **3**

2. Сведения о гарантии **3**

3. Подготовка к работе **4**

4. Обслуживание и уход **4**

1. Технические характеристики

Технические характеристики

Модель	Масса, кг	Размеры, мм	Материал
HKN-CPS11GN	3,8	530x325x45	Нерж.сталь

Подходит для гастроемкости 1/1 GN

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.
Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящим руководством пользователя.
Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.
При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.
Гарантия не распространяется:

1. на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
2. на ремонт или замену частей в связи с их износом;
3. на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата;
4. при выявлении следующих неисправностей:
   - неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией аппарата, его использованием не по назначению или не в соответствии с руководством пользователя.
   - неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации.
   - неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей.
   - неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.
   - неисправности, связанные с недостаточной или несвоевременной чисткой аппарата.

- неисправности, связанные с недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом.
- неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке.
- неисправности, возникшие в результате несчастных случаев, стихийных бедствий, воздействия животных, грызунов, насекомых, колебания напряжения и частоты в электрической сети.

3. Подготовка к работе

Поднос используется для демонстрации охлажденных блюд, а также для приготовления полуфабрикатов.

- Поместите поднос в морозильную камеру с температурой не ниже -10С.
- Оставьте поднос в морозильной камере на 6-8 часов. По истечении этого времени поднос готов к использованию.
- Не оставляйте поднос под прямыми солнечными лучами. Избегайте царапин и других повреждений подноса.

4. Обслуживание и уход

Следует регулярно очищать поднос. Для очистки можно использовать полусухую губку или ветошь, смоченную в мыльной воде температурой не выше 35 °С. Затем поверхность вытирается насухо. Не допускается очистка щетками. Нельзя распылять на поднос другие химические или разбавленные вещества, такие как кислоты, бензины, масла, бензин, ацетон, а также чистящие и моющие средства, хлоросодержащие вещества, растворы соды.