Технические характеристики

Модель	HW-50	HW-80
Температурный режим (°C)	+30…+90	+30…+90
Общая номинальная потребляемая мощность (кВт)	0,8	1
Объём (л)	50	80
Вес (кг)	13,7	16,4
Напряжение (В)	220	220
Частота (Гц)	50	50
Мощность ламп (Вт)	/	2,6
Габаритные размеры (мм) (ДхШхВ)	554x361x376	700x400x376

Модель	HW-50R	
Температурный режим (°C)	+30…+90	
Общая номинальная потребляемая мощность (кВт)	0,8	
Объём (л)	45	
Вес (кг)	14,4	
Напряжение (В)	220	
Частота (Гц)	50	
Мощность ламп (Вт)	/	
Габаритные размеры (мм) (ДхШхВ)	554x376x376	

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

AIRHOT HW-50 / HW-50R / HW-80





Руководство по эксплуатации

Инструкция по безопасности

Тепловые витрины **AIRHOT** работают от сети электропитания 220В. В работе с такими устройствами следует соблюдать следующие меры безопасности:

- Не допускайте контакта кабеля питания с источниками тепла и острыми предметами;
- Не подвергайте кабель питания изгибам, запутыванию;
- Не устанавливайте прибор или другие устройства на кабеле питания;
- Все работы по чистке и ремонту рекомендуется проводить только при отключенном от сети кабеле электропитания;
- При отключении витрины от сети необходимо держаться за вилку сетевого кабеля во избежание разрыва или повреждения шнура;
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем;
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, напряжение в сети должно соответствовать требованию к питанию устройства;
- Перед тем как вынуть вилку из розетки, необходимо выключить устройство;
- Запрещается передвигать и наклонять витрину во время работы;
- Запрещается вносить в аппарат технические изменения.

Благодарим Вас за выбор техники марки **Airhot**!

Airhot — это широкий спектр технологического оборудования для предприятий общественного питания, ресторанов, кафе, магазинов и тд: блинницы, вафельницы, фритюрницы, различные виды грилей и индукционных плит, аппараты для горячего шоколада, СВЧ печи и др. Более подробную информацию о спектре оборудования **Airhot** Вы найдете на сайте **www.airhot.ru**

Назначение тепловых витрин

Тепловые витрины **AIRHOT HW-50** идеально подходят для демонстрации и одновременного подогрева пиццы, тортов и различных закусок. Внутреннее пространство подсвечивается LED-лампам.

Настоящее руководство по эксплуатации содержит информацию, актуальную на момент его издания, и может не отражать более поздние изменения. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в спецификацию устройств, а также изменения в алгоритмы управления.

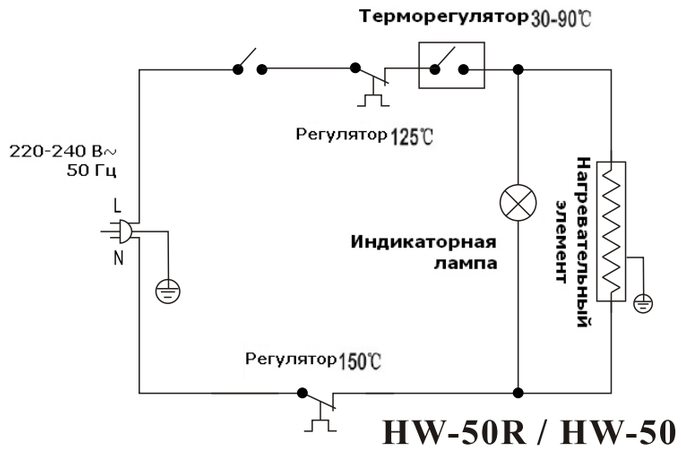
Мойка внешних поверхностей аппарата

Для мойки внешних поверхностей аппарата применяйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство (к примеру, для мытья столовой посуды). По окончанию протрите поверхности сухой мягкой тряпочкой.

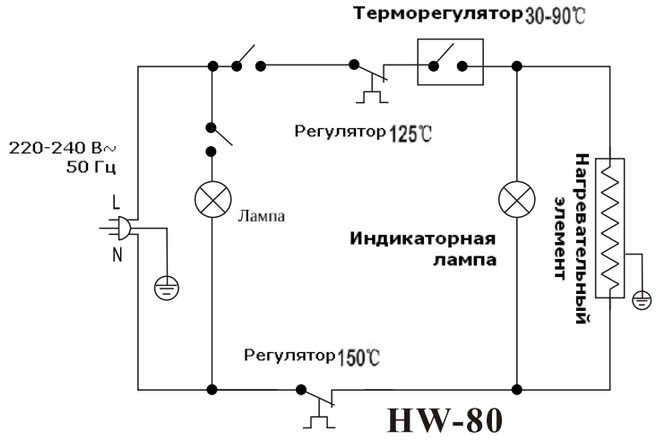
Мойка внутренних поверхностей аппарата

Чтобы протереть стенки и полки тепловой витрины, используйте мягкую тряпку.

Электрическая схема



HW-50R / HW-50



HW-80

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня поставки при соблюдении владельцем условий эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве. За нарушение работоспособности тепловой витрины вследствие неправильной эксплуатации, а так же из-за механических повреждений, производитель ответственности не несет.

Эксплуатация

• Перед первым пуском промойте внутренние поверхности аппарата и подвижные решётки мягкой тряпкой, смачиваемой мягким моющим средством. Затем тщательно просушите.

• Удалите лоток для воды, он находится внутри аппарата. Наполните лоток водой и установите обратно в витрину для поддержания влажности внутри камеры.

• Подключите аппарат источнику электропитания.

• Согласно типу продуктов установите рабочую температуру (в диапазоне от 30°C до 90°C).

• Температура внутри витрины отображается на индикаторе, расположенном на лицевой части аппарата.

• Разместите продукты в витрине и закройте её дверцей.

• В ходе работы некоторые детали аппарата сильно нагреваются. Во избежание получения ожогов при помещении/вынимании продуктов в/из витрины наденьте жаропрочные рукавицы.

• При необходимости, включите внутреннее освещение, повернув соответствующий выключатель на корпусе аппарата.

• Перед длительным простоем извлеките вилку силового шнура из розетки, тем самым, полностью обесточив аппарат.

Очистка и техническое обслуживание (ТО)

Содержите тепловую витрину в чистоте.

Перед началом работ по ТО не забудьте полностью обесточить аппарат. Категорически не рекомендуется использование повреждённого силового шнура и/или розетки электропитания. В противном случае это чревато поражением электрическим током или коротким замыканием. Не поливайте тепловую витрину водой из шланга. При мойке не применяйте щелочные моющие средства, мыло, бензин, ацетон и пр.

Конструкция

- ***AIRHOT HW-50 / HW-80***

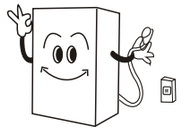


- ***AIRHOT HW-50R***



Размещение

УСТАНОВКА



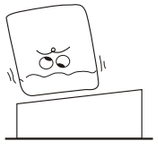
Вначале извлеките вилку из настенной розетки электропитания.
Не наклоняйте аппарат на угол, превышающий 45 градусов.

СУХОЕ МЕСТО



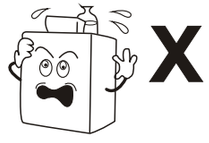
Размещайте тепловую витрину только в сухом месте.

УСТОЙЧИВОСТЬ



Распаковку и размещение витрины производить на ровной горизонтальной прочной поверхности.

ТЯЖЕЛЫЕ ПРЕДМЕТЫ



Не рекомендуется класть на аппарат какие-либо тяжёлые предметы.

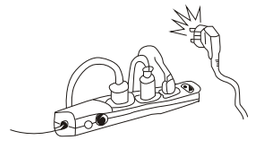
Подготовка аппарата к работе

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ



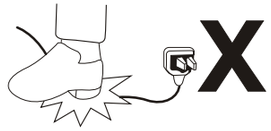
Электропитание аппарата осуществляется от сети переменного тока напряжением 220 В, частотой 50 Гц. Розетка должна иметь надёжное заземление.

ВЫДЕЛЕННАЯ РОЗЕТКА



Не допускайте подключения аппарата к удлинителю с розетками, уже занятыми другими устройствами. В противном случае возможен сильный нагрев кабеля, приводящий к пожару.

КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



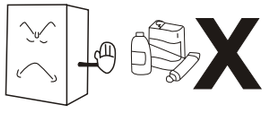
Не повреждайте кабель питания! Это чревато утечкой тока и пожаром!

ПРОЛИВ ВОДЫ



Не подвергайте поверхности аппарата воздействию воды.

ОГНЕОПАСНЫЕ И ВЗЫРВЧАТЫЕ ВЕЩЕСТВА



Запрещается размещение внутри аппарата каких-либо огнеопасных и взрывчатых веществ: эфира, бензина, спирта, клея и др. Ни в коем случае не размещайте какие-либо опасные вещества также и вблизи аппарата.