

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ  
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**СУПНИК МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД  
СЕРИИ: SB**



## ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

**Предупреждение!** Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

**Предупреждение!** Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

**Предупреждение!** Миксер для напитков предназначен только для приготовления коктейлей, молочных напитков, напитков типа смузи, соусов, пюре.

Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

**Внимание!!!** Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

**Внимание!!!** Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

### Описание

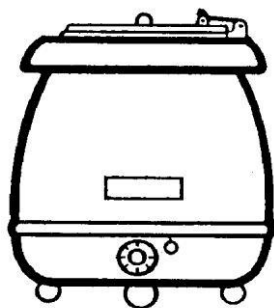
Электрические супники SB TM RAUDER или как его еще называют мармит для первых блюд, используется для краткосрочного хранения первых блюд перед подачей. Это могут быть бульоны, борщи, уха, рассольник, грибные, овощные и сладкие супы, а также жидкие каши.

SB TM RAUDER предлагает две модели супников, принцип работы, объем и назначение которых одинаковы, разница только в материале изготовления.

Супник модели SB -6000 изготовлен из чугуна и покрыт напылением, супник модели SB - 6000S изготовлен из нержавеющей стали марки 304.

### Технические характеристики

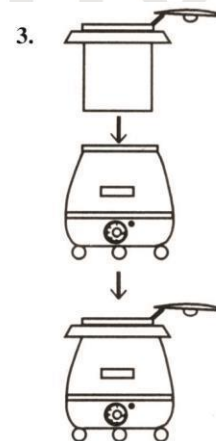
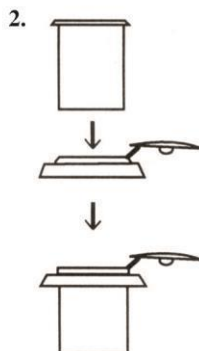
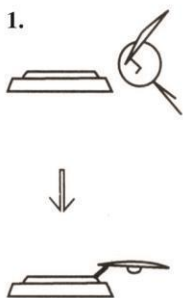
модель	Материал	Габаритный размер, мм	Мощность, кВт	Корпус	Объем бака, л	Вес, кг
<b>6000</b>	чугун крашенный	345x345x360	0,3/220	Нерж. сталь	9л	5,7
<b>6000S</b>	нержавеющая сталь 304	345x345x360	0,3/220	Нерж. сталь	9л	4,7



## Установка, эксплуатация, обслуживание

- Не используйте супницу пустой.
- Супница должна быть заземлена.
- Подсоедините супницу к подходящей розетке.
- Используйте только влажное тепло. Добавьте 0,6л воды в пространство между корпусом из нержавеющей стали и внутренним сосудом. Никогда не перезаполняйте водой, и ни при каких условиях внутренний сосуд из нержавеющей стали не должен всплывать, даже когда пуст. Любой излишек воды сразу же выливайте.
- Температурный контролер должен быть установлен между 1 и 8. Всегда настраивайте супницу на меньший уровень, чтобы температура готовой пищи была оптимальной. Когда контролер между 8 и 12, температура максимальна.
- Неоновая лампочка загорится, когда супница заработает. Поверните диск в положение 0, чтобы супница отключилась.
- Отключите супницу от розетки и изолируйте от источника питания.
- Всегда держите откидную крышку закрытой, даже если супница не включена.
- Никогда не перемещайте супницу, когда она включена или содержит теплую пищу.
- Пролитая пища всегда должна быть немедленно вытерта со всех поверхностей супницы. Корпус из нержавеющей стали может быть помыт в посудомоечной машине. Внутренняя емкость и крышка протирается влажной мыльной губкой.
- Когда моете супницу, отключите ее от электропитания.
- Не мойте супницу под высоким напором воды.

## Схема сборки



## Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течении гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

***Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.***

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

***Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.***