

INSTRUKCJA OBSŁUGI PODGRZEWACZA

Poniższa instrukcja obsługi przeznaczona jest dla wykwalifikowanego personelu, kuchni przemysłowych. Stosowanie się do niej przeciwdziała powstawaniu strat materialnych.

Zastosowanie:

Podgrzewacz jest ekonomicznym urządzeniem do podtrzymywania ciepła potraw. Urządzenie składa się z pojemnika zewnętrznego opartego na konstrukcji podtrzymującej, na której znajdują się pojemniki na substancję grzewczą, oraz z wyjmowanego pojemnika wewnętrznego ze stali nierdzewnej i pokrywy.

Ustawienie:

Urządzenie powinno być ustawione stabilnie i nie może znajdować się w pobliżu materiałów łatwopalnych.

Użycie:

UWAGA: NIGDY NIE URUCHAMIAJ PODGRZEWACZA GDY JEST PUSTY.

1. Napełnij wodą pojemnik zewnętrzny (im cieplejsza będzie ta woda tym łatwiej będzie utrzymać potrawę w odpowiedniej temperaturze, ale nie wlewaj wody, którą można się poparzyć). Poziom wody powinien być taki by dno wstawionego pojemnika wewnętrznego było lekko w niej zanurzone.

UWAGA: NIE NALEŻY WLEWAĆ WIĘCEJ WODY NIŻ ZALECONO, GDYŻ PODCZAS WKŁADANIA POJEMNIKA WEWNĘTRZNEGO MOŻNA DOPROWADZIĆ DO WYLANIA WODY NA ZEWNĄTRZ.

2. Wstaw pojemnik wewnętrzny z ciepłą potrawą do pojemnika zewnętrznego.
3. Przykryj całość pokrywą.
4. W dołączonych do podgrzewacza pojemnikach umieść otwarte puszki z substancją grzewczą. Po zapaleniu, pokrywką pojemnika reguluj wielkość płomienia. Ustaw pojemnik grzewczy na konstrukcji metalowej podtrzymującej pojemnik.

UWAGA: ZACHOWAJ SZCZEGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, SUBSTANCJA JEST PÓLPŁYNNĄ I ŁATWOPALNĄ.

5. Nie należy przemieszczać pojemnika, gdy jest on w trakcie użycia lub jest napełniony wodą lub potrawą.

Mycie:

- urządzenie musi być bezwzględnie umyte po każdym użyciu.
- pojemnik i pokrywa wykonane są ze stali nierdzewnej, myć je należy z użyciem detergentu.

Awarie

- w przypadku awarii zgłoś się do firmy STALGAST