

ЭКУСОЛД

DHMC



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ МОДЕЛЕЙ DHMC: HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM И HLD-BM/HT

**ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДО НАЧАЛА ЕГО
ПРИМЕНЕНИЯ.**

**СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ
ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ДРУГИХ
ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.**

**СЛЕДУЯ ДАННЫМ ИНСТРУКЦИЯМ, ВЫ ГАРАНТИРУЕТЕ
ИДЕАЛЬНУЮ РАБОТУ ИЗДЕЛИЯ В ТЕЧЕНИЕ
ДЛИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ, ПОЛУЧАЯ МАКСИМАЛЬНУЮ
ОТДАЧУ ОТ ОБОРУДОВАНИЯ БЕЗ ЛИШНИХ ЗАТРАТ НА
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.**

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ СМ. НА СТР. 9

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРА	2
УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	2
МАРМИТЫ	3
ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА	3
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОСТАТ	3
Кнопки управления	3
Функции световых индикаторов на экране	3
Аварийные сигналы	3
Кнопка включения	4
Контроль минимальной температуры	4
Контроль максимальной температуры	4
Удаление запрограммированных параметров температуры	4
Изменение установленного температурного значения	4
Контроль установленной температуры	4
КАССЕТА УВЛАЖНЕНИЯ	5
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ СИСТЕМЫ УВЛАЖНЕНИЯ	
DHMC	6
БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	6
Кнопки управления	6
Функции световых индикаторов	6
Аварийные сигналы	6
Клавиша включения	7
Установка температуры	7
Установка влажности	7
Контроль установленной температуры	7
Контроль установленной влажности	7
Использование щупа контроля за температурой продукта	7
РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	8
РАЗБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ	9
РУЧКА ЯЩИКА	9
ЧИСТКА И МОЙКА ИЗДЕЛИЯ	9
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	10
УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	10
ГАРАНТИЯ	10
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10

ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРА

Проверьте изделие, как только оно было Вам доставлено. Если Вы заметите, что изделие получило повреждения во время перевозки, укажите характер повреждений в документах доставки и сообщите об этом грузоперевозчику.

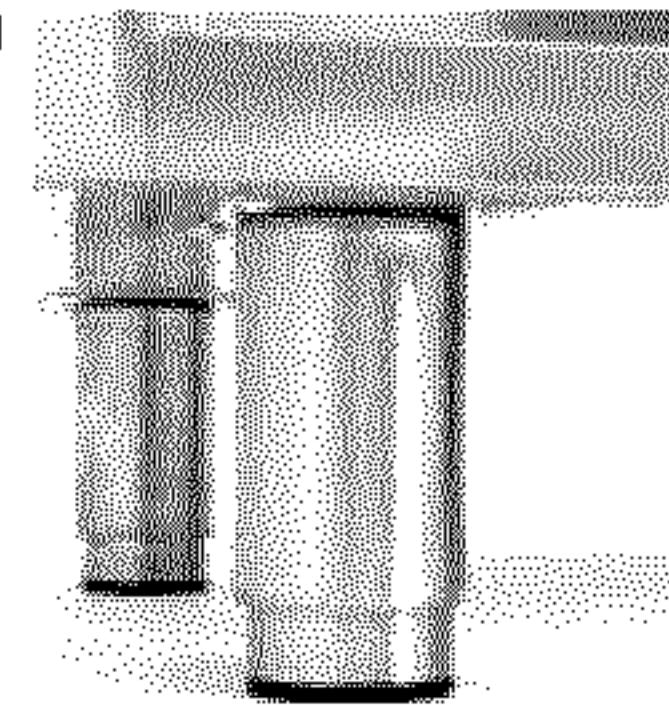
**Производитель не несет ответственность за
повреждения произошедшие при транспортировке!**

УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Распакуйте оборудование рядом с местом установки.

Снимите защитную пленку со всей поверхности оборудования.

Установите оборудование в горизонтальное положение. Используйте при этом регулирующиеся ножки.

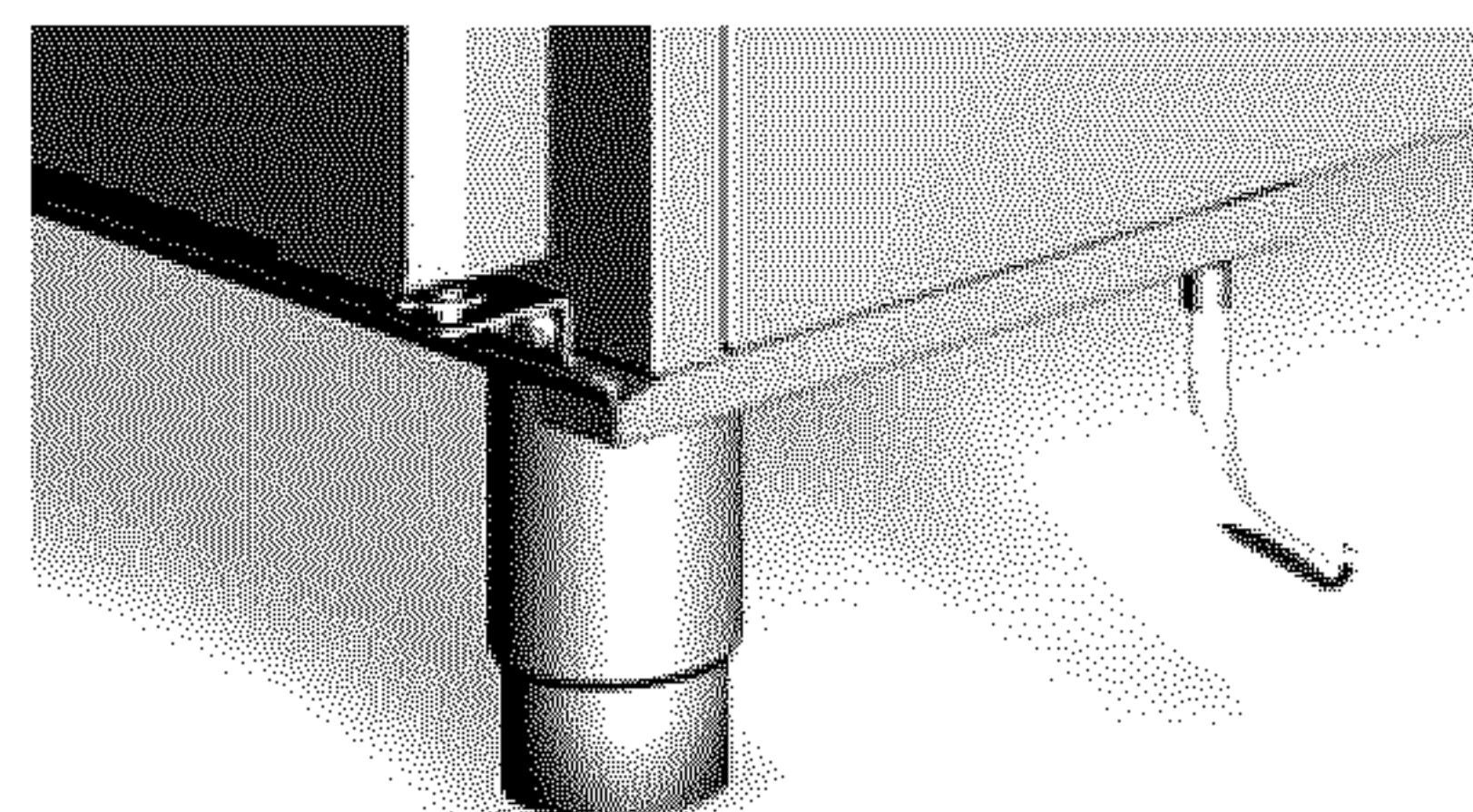


Неверильная установка может привести к искривлению корпуса.

Оборудование на роликах установите на ровную и твердую поверхность. Убедитесь что все ролики соприкасаются с полом.

Подключите к сливному крану медную или теплостойкую пластиковую трубку и выведите слив в колодцы в полу или канализацию. В сливной трубке марmita резьба внутрь 1/2.

Установите сливной лоток в направляющие находящиеся снизу корпуса оборудования. Излишки воды образующиеся под воздействием давления пара будут выводиться через трубку в конце лотка в колодцы установленные в полу.



Перед началом эксплуатации слабым мыльным раствором промойте все поверхности оборудования.

Для мойки используйте обычные жидкые моющие средства применяемые для мойки посуды.

Не используйте моющие средства порошкового типа!

Не подключайте электричество прежде чем все поверхности не будут сухими!

Направляющие для гастроёмкостей разные.
Установите направляющую "В" со стороны дверных петель.
Направляющую "А" с обратной стороны. В следствии неправильной установки направляющих, угол гастроёмкости может повредить уплотнительную резинку двери.

A B

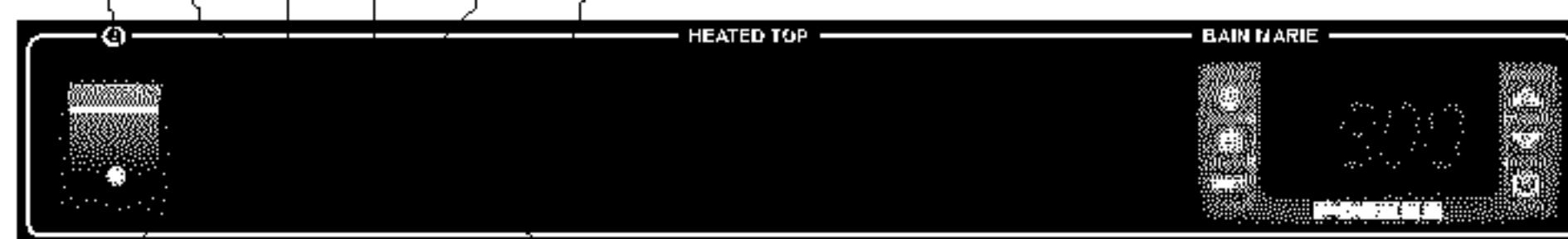
Подключите оборудование к заземленной сети 230 В / 50 Гц, с установленным предохранителем 16А.

Оборудование DHMC предназначено для длительного хранения готовых продуктов в горячем виде.

Температура окружающей среды в момент использования оборудования рекомендуется в пределах +5 до +25 °C.

Тепловое оборудование не предназначено для использования на улице и при атмосферных осадках!

МАРМИТЫ



Налейте горячую воду (приблизительно +65°C) в ванну. Не превышайте отметку максимального уровня налива, глубина воды в ванне должна быть около 3 см.

Использование ванны марmita в сухом виде может привести к неисправности системы подогрева. Следите за уровнем воды во время эксплуатации оборудования. В гарантийные обязательства производителя не входят повреждения, полученные в результате эксплуатации мармитов без налива воды!

Не в коем случае не устанавливайте посуду на дно ванны с горячей водой! Также не допускайте соприкосновения гастроемкостей с дном тепловой ванны! В случае препятствий для поступления тепла в воду, нагревательные элементы тепловой ванны быстро придут в негодность!

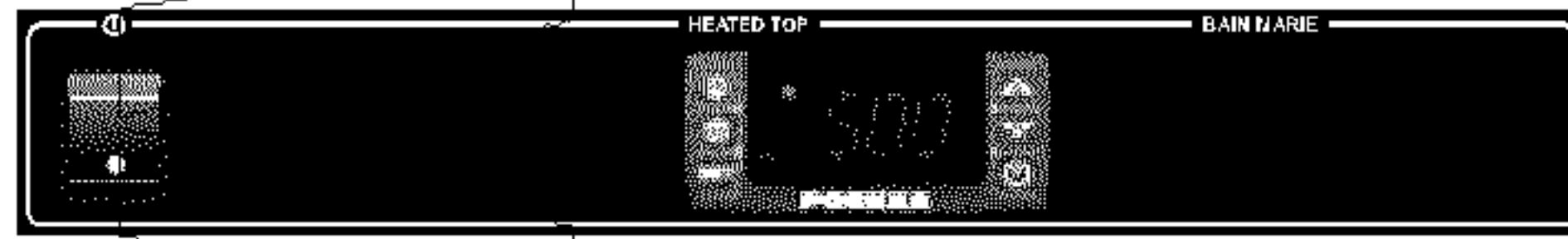
При необходимости закажите у производителя подставки препятствующие соприкосновению посуды с дном ванны!

Заводская установка температуры нагрева ванны +80°C. Вода нагреется до установленной температуры быстрее при закрытой ванне.

Не допускайте кипения воды!

При раздаче пищи производителем рекомендуются гастронорм крышки, препятствующие быстрому охлаждению и подсыханию верхнего слоя продукта.

ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА



Заводская установка температуры нагрева столешницы +60°C.

Для получения установленной температуры включите подогрев столешницы за час до начала эксплуатации.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОСТАТ

Кнопки управления

Термостаты марmita и тепловой столешницы находятся в верхней части панели управления.



SET

Кнопка контроля и изменения настроек. В режиме программирования данная кнопка используется для выбора значения и контроля программируемых функций. Значение максимальной и минимальной температуры в памяти системы может быть стерто нажатием и удерживанием данной кнопки в течение 3 секунд, когда параметр выведен на экран.



Нажатие кнопки выводит максимальное запрограммированное значение температуры. В режиме программирования данная кнопка используется для программной навигации, а также для увеличения заданного значения.



Нажатие кнопки выводит минимальное запрограммированное значение температуры. В режиме программирования данная кнопка используется для программной навигации, а также для уменьшения заданного значения.



Кнопка не используется.



Кнопка не используется.



Сетевой выключатель, переключатель в состояние готовности

Функции световых индикаторов на экране

Индикатор Состояние Функция



ON

Подогрев включен



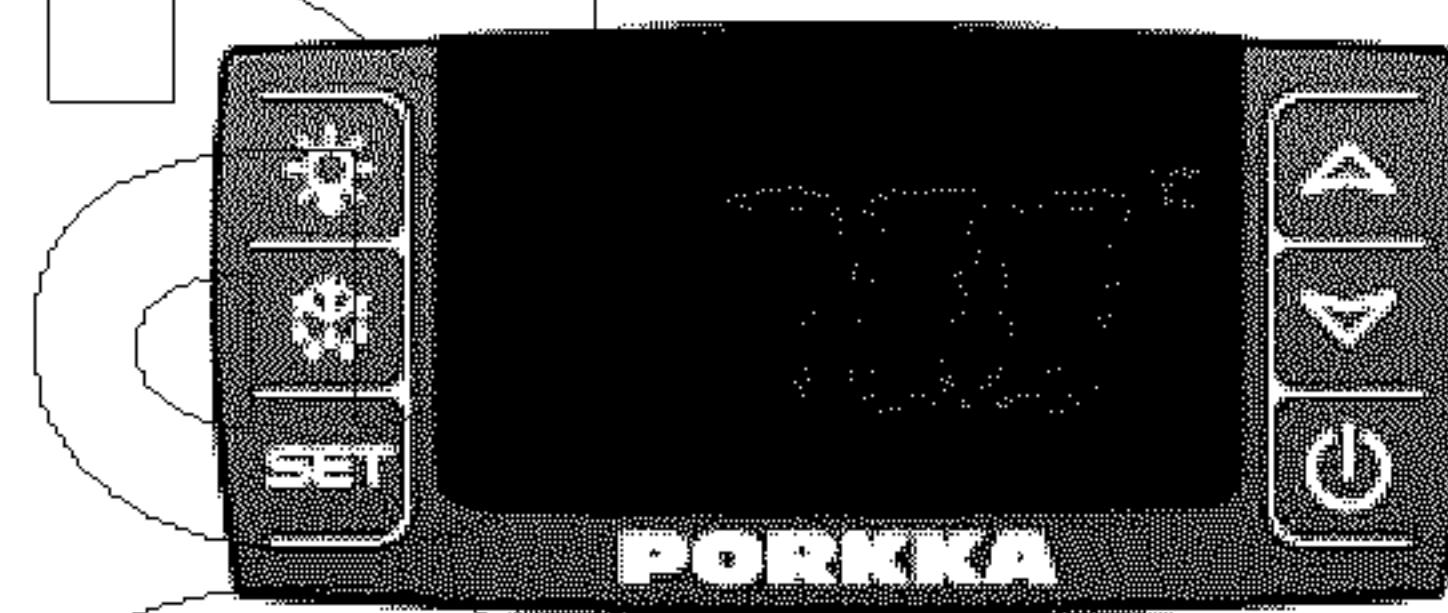
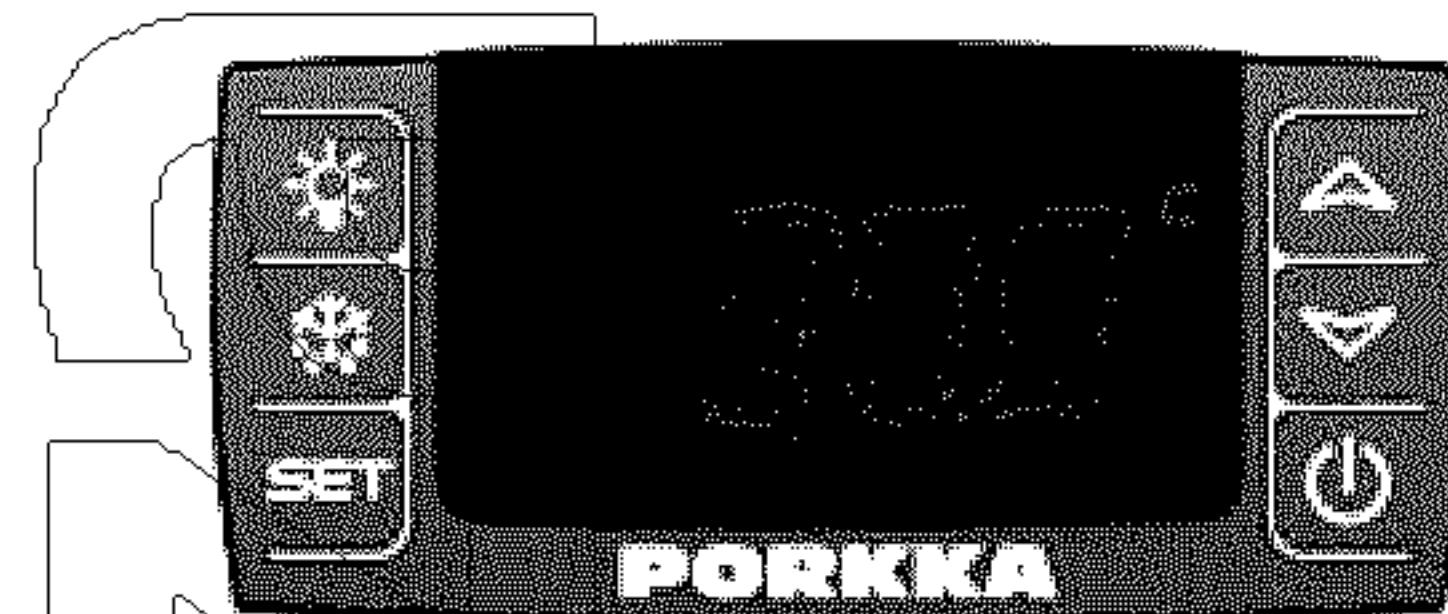
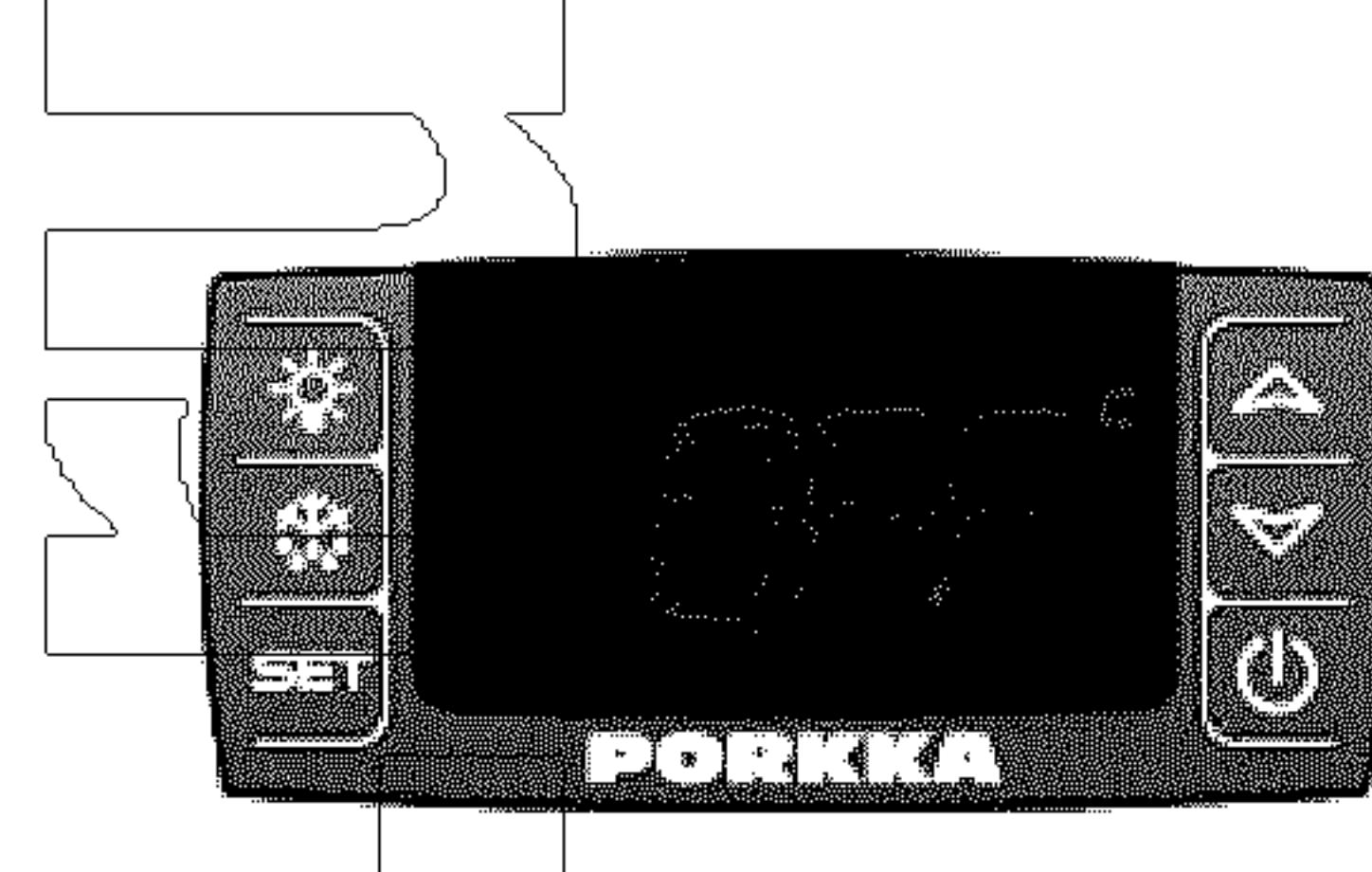
ON

Аварийный сигнал

Аварийные сигналы

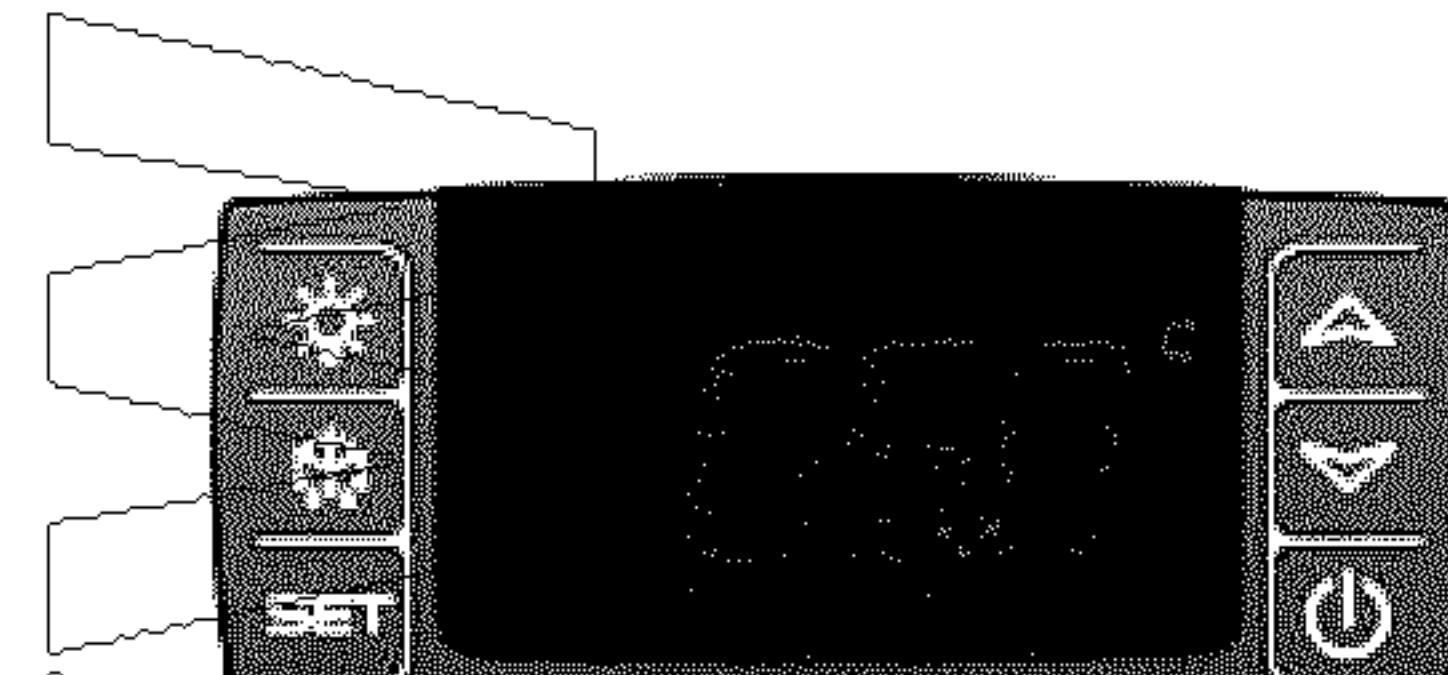
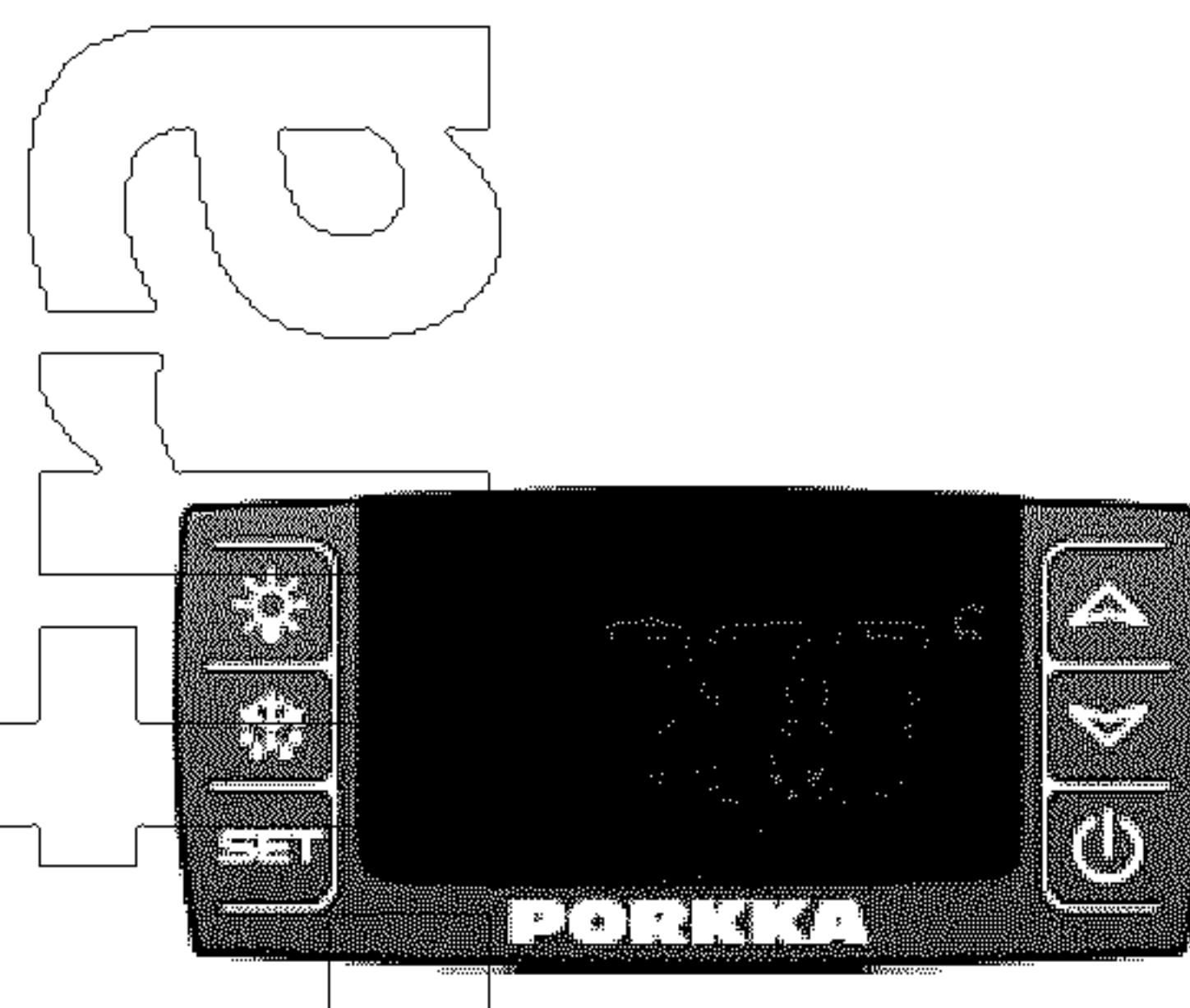


"Р 1" – Датчик температуры поврежден. Свяжитесь с сервисной службой.



Внимание!

Максимальная рабочая температура подогрева марmita +90 °C, тепловой столешницы +70 °C.



Кнопка включения

Нажатием кнопки происходит включение/выключение тепловой столешницы или мармита. При выключении на экране появляется кодовое сообщение "OFF" и система переходит в режим готовности. В режиме готовности все контрольные функции системы отключены. Полное отключение или включение оборудования происходит с помощью главного сетевого выключателя расположенного сбоку термостата .

Контроль минимальной температуры

Нажмите кнопку На экране появится код "Lo", затем будет выведено значение минимальной запрограммированной температуры. Экран автоматически возвращается в нормальное состояние через 5 секунд.

Контроль максимальной температуры

Нажмите кнопку . На экране появится код "Hi", затем будет выведено значение максимальной запрограммированной температуры. Экран автоматически возвращается в рабочее состояние через 5 секунд.

Удаление запрограммированных параметров температуры

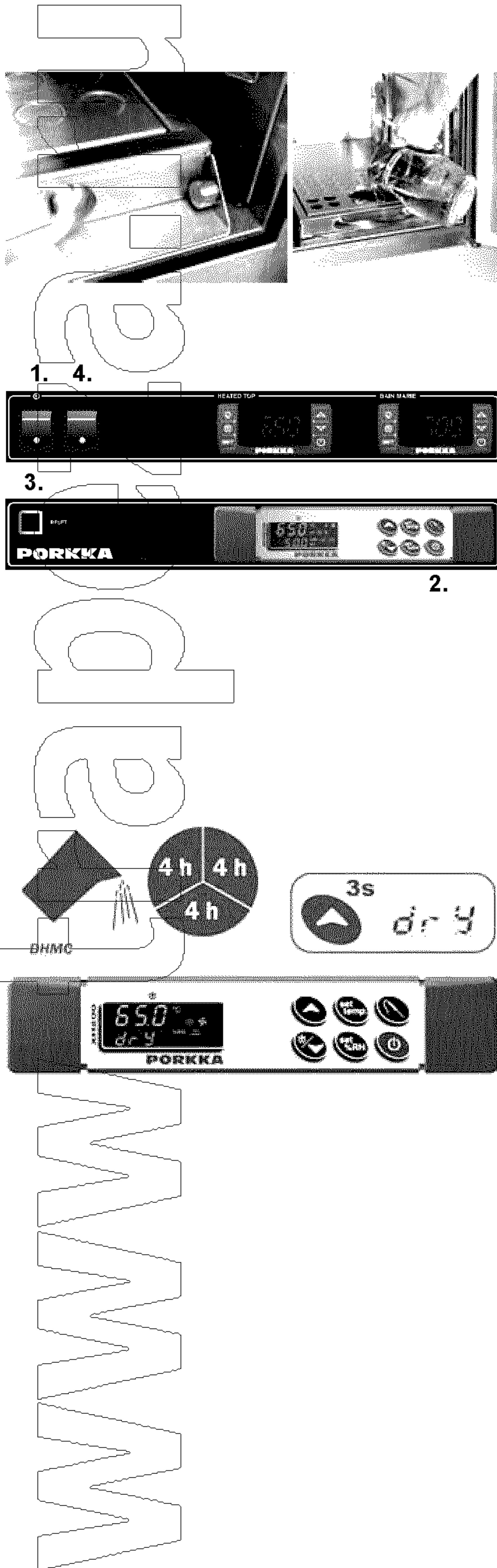
Параметры минимальной и максимальной температуры удаляются из памяти системы раздельно. Выберите минимальное либо максимальное значение температуры, которое необходимо удалить, нажмите удерживайте кнопку до появления на экране кода "rST" (reset). Отпустите кнопку, после чего система переходит в рабочее состояние.

Изменение установленного температурного значения

Нажмите кнопку и удерживайте её в течение 3 секунд, до появления запрограммированного температурного параметра. Измените значение, с помощью кнопок либо . Повторным нажатием кнопки запомните новое значение в памяти системы, либо выждите 10 секунд, значение запрограммируется автоматически и система перейдет в рабочее состояние.

Контроль установленной температуры

Нажмите кнопку один раз, на экране появится установленное температурное значение. Повторным нажатием кнопки либо через 10 секунд, система возвращается в рабочее состояние.



КАССЕТА УВЛАЖНЕНИЯ

Установите чистую и сухую кассету увлажнения на место. Убедитесь, что кассета установлена правильно и касается клеммы питания.

Закройте кассету крышкой с отверстиями для регулировки влажности продукта, таким образом, чтобы ёмкость находилась под крышкой с отверстиями.

Наполните кассету теплой водой. Объём кассеты составляет два литра.

Установите регулирующую заслонку в необходимое положение. См. рекомендации производителя на странице 8.

Включите электропитание:

1. Главным выключателем ①
2. Выключателем режима ожидания терmostата ②
3. Светодиодной кнопкой "RESET" функции защиты системы увлажнения
4. Тепловой лампы верхнего уровня

Не производите установку/ съем кассеты увлажнения при положении выключателя в положении ON ③, если горит зеленый сигнал индикатора!

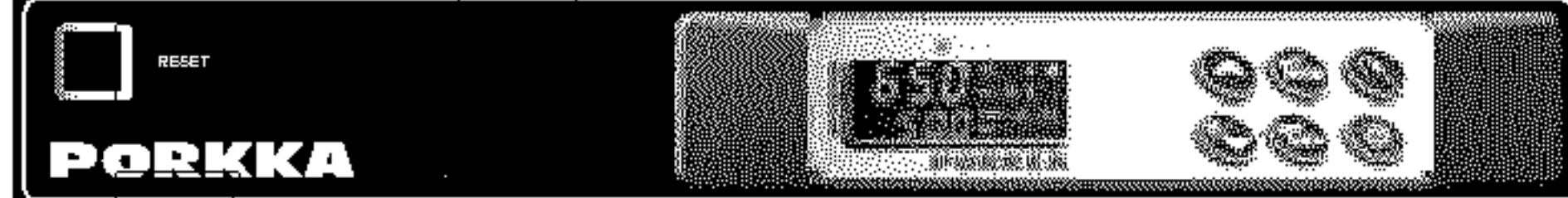
Проверяйте количество воды в кассете увлажнения каждые четыре часа и добавляйте воду по необходимости. Пересыхание кассеты может привести к повреждениям системы подогрева!

Блок управления извещает о необходимости дополнения воды в кассету увлажнения. На экране высветится текст "dry", который обозначает, что кассета увлажнения отключена.

Проверьте наличие воды и нажмите и удерживайте 3 сек. кнопку ④. На экране замигает текст "rES". После этого система перейдёт в рабочее состояние и кассета увлажнения будет подключена.

Заводская установка температуры внутри шкафа +70°C, влажности 50%.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ СИСТЕМЫ УВЛАЖНЕНИЯ DHMC



Функция защиты системы увлажнения DHMC предотвращает использование кассеты увлажнения без воды и защищает электронику оборудования от перегрева. Функция защиты запускается и в случае не как то следует установленной кассеты увлажнения, либо плохого прилегания контактов кассеты. Загорание сигнальной лампы означает, что система увлажнения отключена.

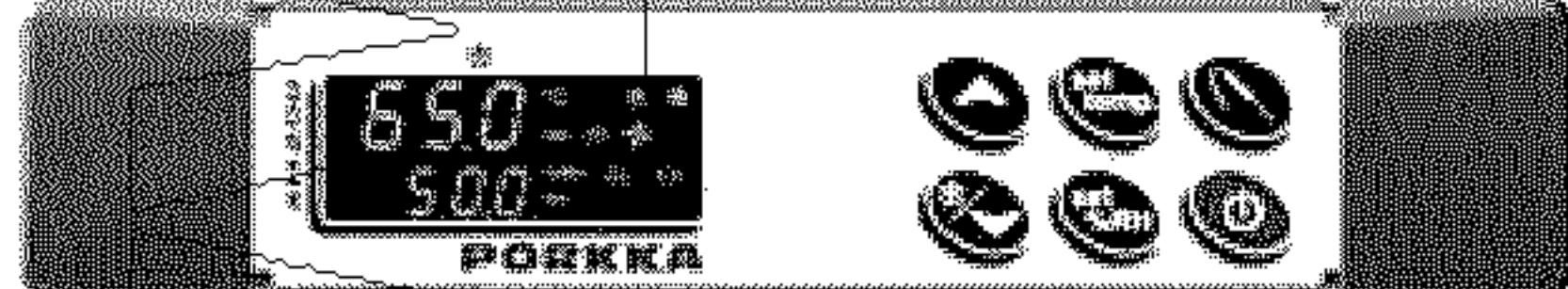
Сигнальная лампа функции защиты загорается и горит всё время до отключения от сети главным выключателем. Нажмите светодиодную кнопку в течение около одной секунды – она погаснет, и увлажнение начнет действовать. Внимание! Увлажнение не начнет действовать при не включенном регуляторе .

Сигнальная лампа функции защиты загорается и горит всё время, если вода в кассете увлажнения закончилась и кассета перегрелась. Сигнальная лампа горит и в случае не как то следует установленной кассеты увлажнения, плохого прилегания её контактов, либо в случае, если кассету снимали, не отключив питание. Выясните и устраните причину, нажмите светодиодную кнопку в течение около одной секунды – она погаснет, и увлажнение начнет действовать. Внимание! Если оповещение вызвано перегревом, сигнал не отключится пока ёмкость не охладиться до приемлемой температуры.

Сигнальная лампа функции защиты загорается и мигает при перегреве электроники. Перегрев блока электроники может быть вызван большим количеством слишком горячей продукции помещенной в шкаф, неисправностью вентилятора охлаждения блока либо препятствием в проеме для охлаждения в задней части оборудования. Выясните и устраните причину, нажмите светодиодную кнопку в течение около одной секунды – она погаснет, и увлажнение начнет действовать. Внимание! Сигнал оповещения, вызванный перегревом блока электроники, не отключится до тех пор, пока блок не охладиться до приемлемой температуры.

БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

Кнопки управления



Кнопка контроля и изменения температуры. В режиме программирования данная кнопка используется для установки значения и проверки контрольных функций.

Кнопка контроля и изменения влажности. В режиме программирования данная кнопка используется для установки значения и проверки контрольных функций.



В режиме программирования данная кнопка используется для программной навигации, а также для увеличения заданного значения.



В режиме программирования данная кнопка используется для программной навигации, а также для уменьшения заданного значения.



Кнопка контроля температуры продукта. Щуп контроля температуры продукта является дополнительным оснащением, данная кнопка используется только при его наличии.



Кнопка включения/выключения.



Главный сетевой выключатель. Если все терmostаты находятся в состоянии готовности (отключены/OFF), главный выключатель обеспечивает подачу питания только на вентилятор теплового шкафа.

Функции световых индикаторов

Индикатор Состояние Toiminto

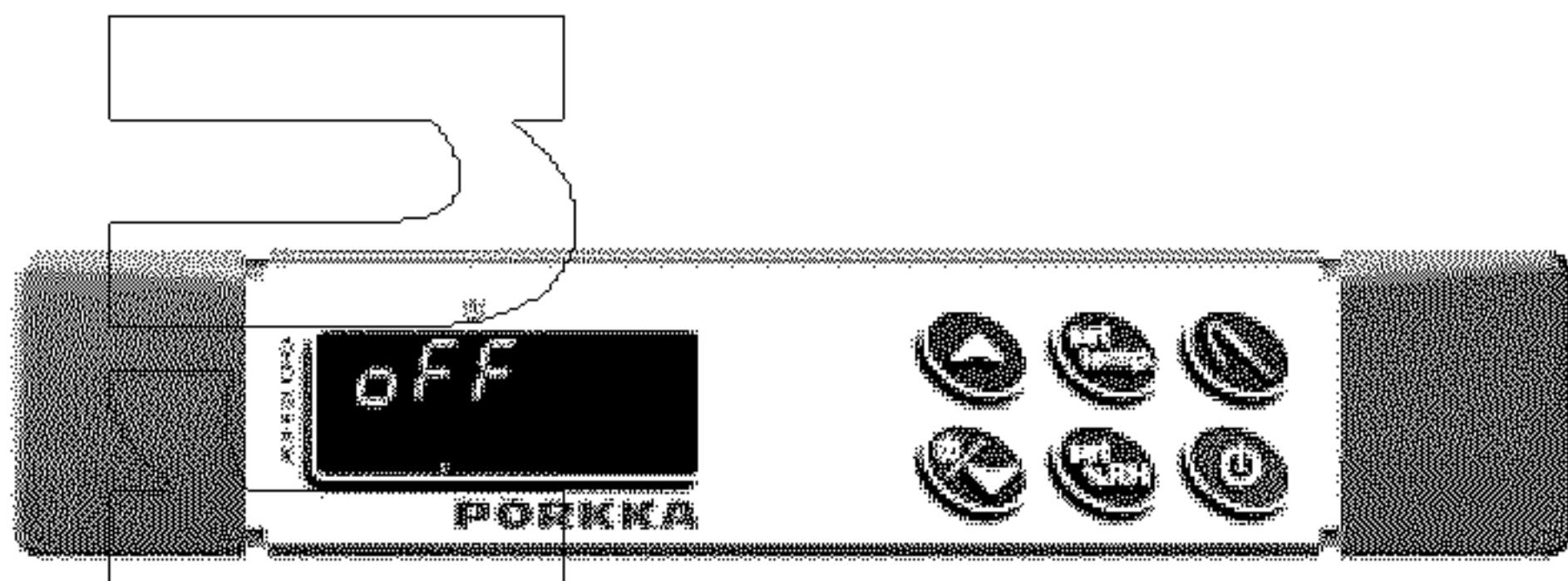
	ON	Режим подогрева: Подогрев включен
	ON	Режим охлаждения: Подогрев выключен, вентилятор в кассете подогрева включен.
	ON	Вентилятор кассеты подогрева включен.
	ON	Режим осушения: кассета увлажнения выключена.
	ON	Режим увлажнения: Кассета увлажнения включена.

Аварийные сигналы



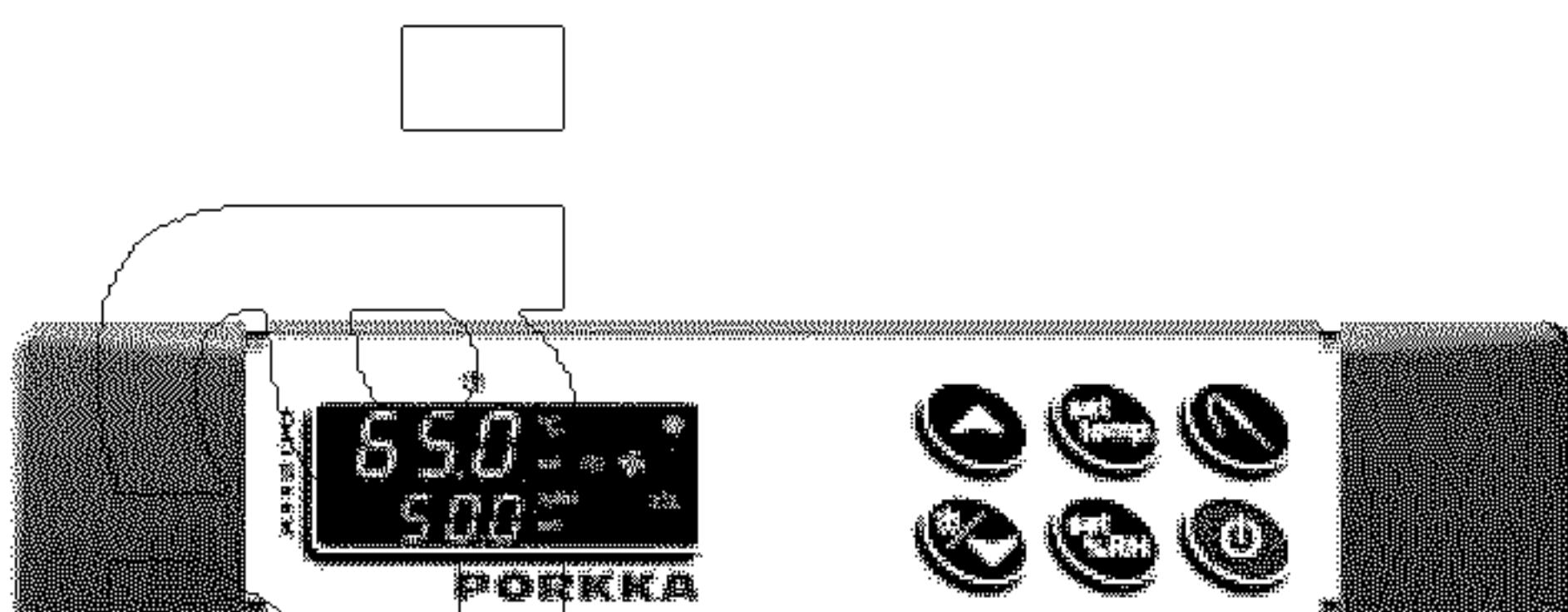
- P1 Температурный датчик поврежден.
P2 Датчик щупа контроля продукта поврежден или щуп не подключен в гнездо питания.
P3 Датчик влажности поврежден.

Свяжитесь со службой сервисного обслуживания.



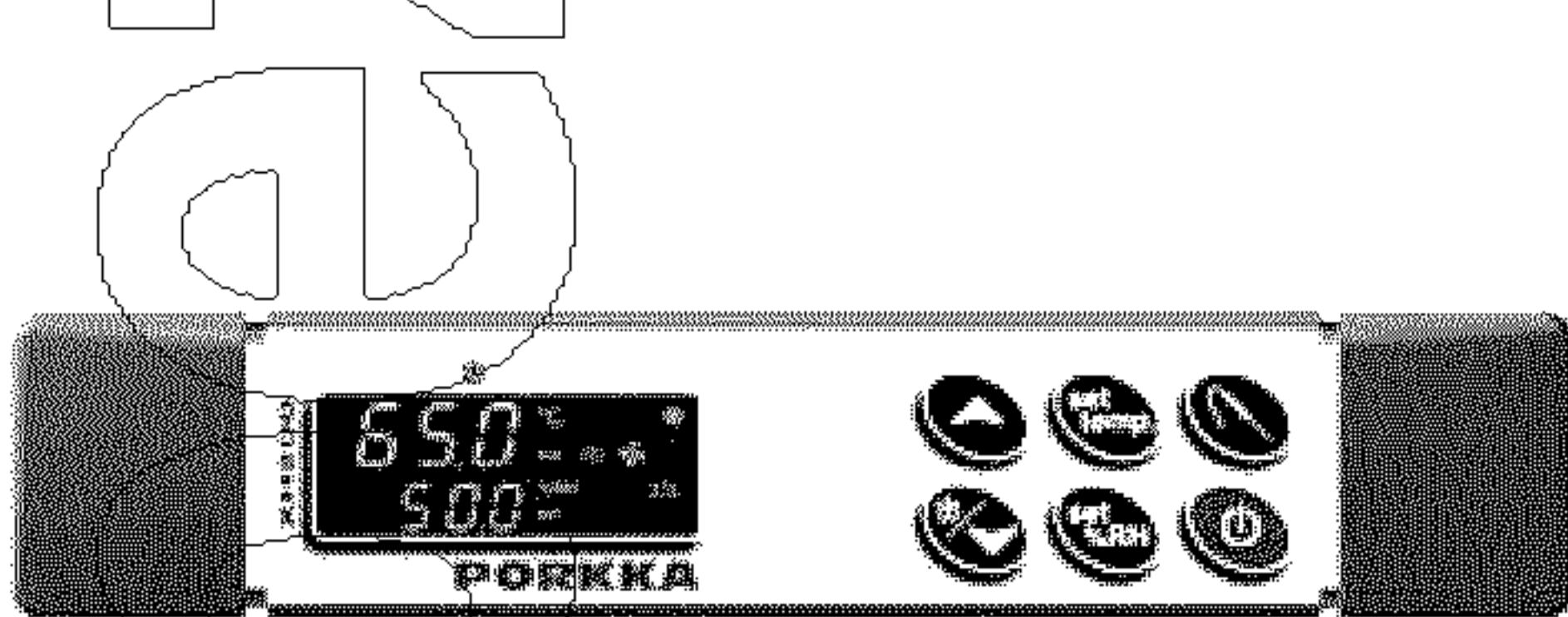
Клавиша включения

Нажатием клавиши осуществляется включение/выключение питания оборудования. Нажатием кнопки осуществляется включение/выключение функций подогрева и увлажнения. Функции активируются спустя 30 секунд после нажатия данной кнопки. При выключении (переходе в состояние готовности) на экране появляется код “oFF”, функции подогрева и увлажнения выключены.



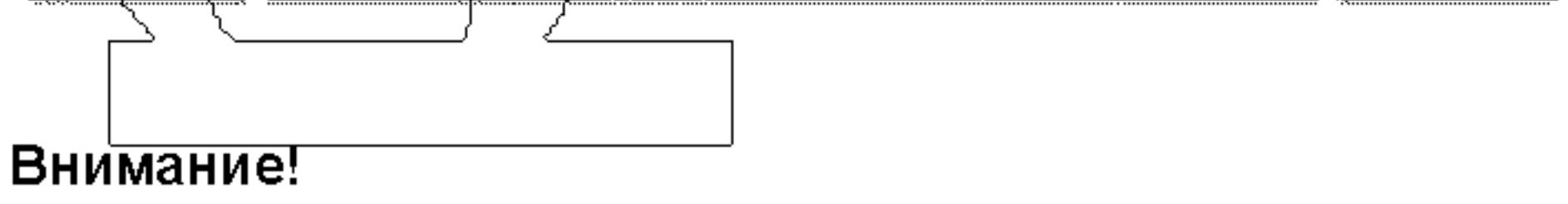
Установка температуры

Нажмите и удерживайте в течении 3 сек. кнопку пока показатель температуры начнет мигать. С помощью кнопок и установите необходимую температуру. Повторным нажатием кнопки запомните новое значение в памяти системы, либо выждите 10 секунд, значение запрограммируется автоматически и система перейдет в рабочее состояние. См. рекомендации производителя на странице 7.



Установка влажности

Нажмите и удерживайте в течении 3 сек. кнопку до того пока показатель влажности не начнет мигать. С помощью кнопок и установите необходимую влажность. Повторным нажатием кнопки запомните новое значение в памяти системы, либо выждите 10 секунд, значение запрограммируется автоматически и система перейдет в рабочее состояние. См. рекомендации производителя на странице 7.



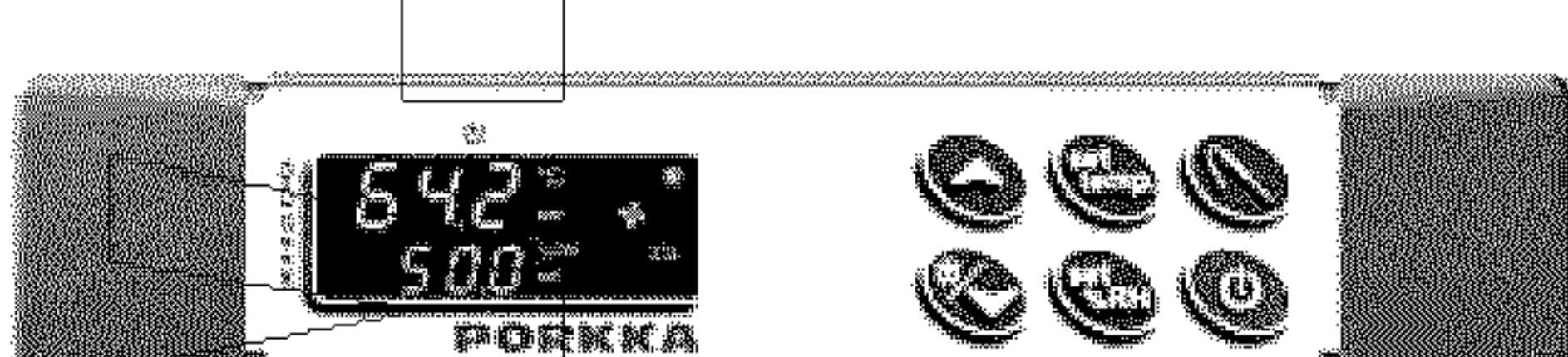
Внимание!

Максимальная рабочая температура в шкафу +75 °C.

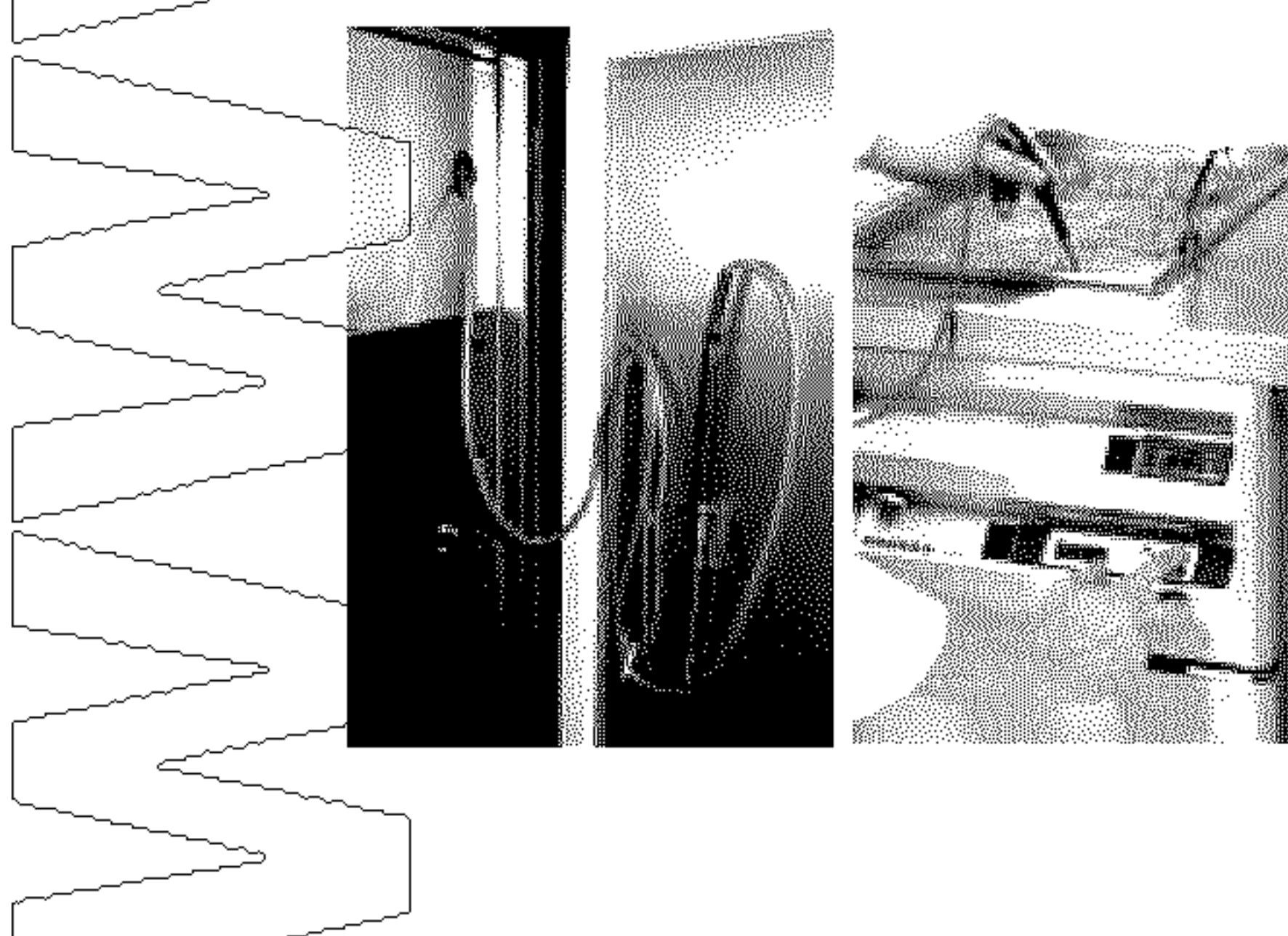
Внимание!

Не устанавливайте в тепловой стол продукты напрямую из жарочных печей с температурой выше 150°С.

Дайте им немного остыть.



Внимание!
Щуп контроля за температурой продукта не входит в стандартную комплектацию.



Контроль установленной температуры

Нажмите кнопку , на экране появится установленное температурное значение. Повторным нажатием кнопки либо через 30 секунд, система возвращается в рабочее состояние.

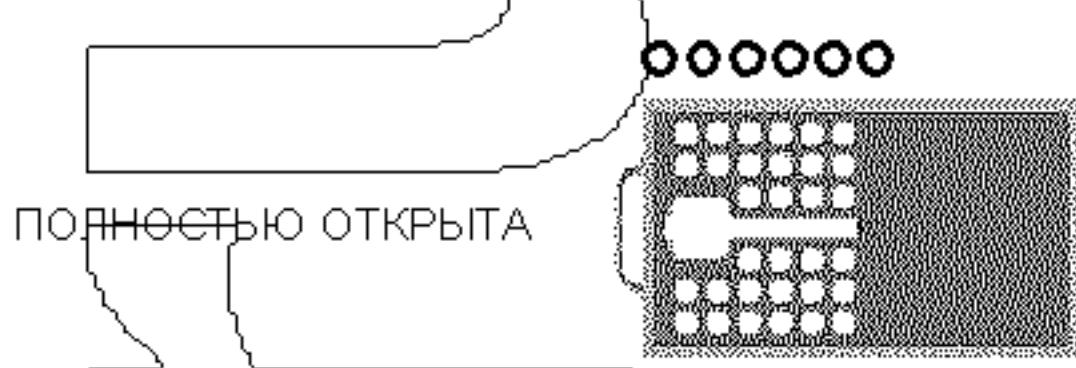
Контроль установленной влажности

Нажмите кнопку , на экране появится установленное значение влажности. Повторным нажатием кнопки либо через 30 секунд, система возвращается в рабочее состояние.

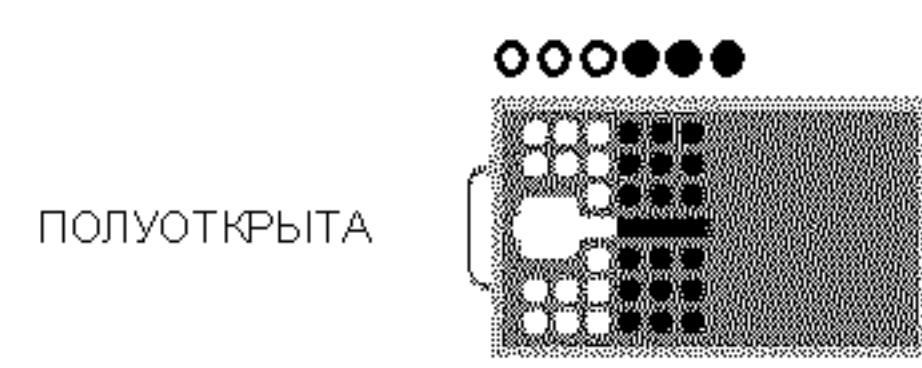
Использование щупа контроля за температурой продукта

Поместите щуп в середину продукта и нажмите кнопку , на дисплей будет выведена температура продукта. Температура продукта будет показана в течение 45 секунд, после чего система вернется в рабочее состояние.

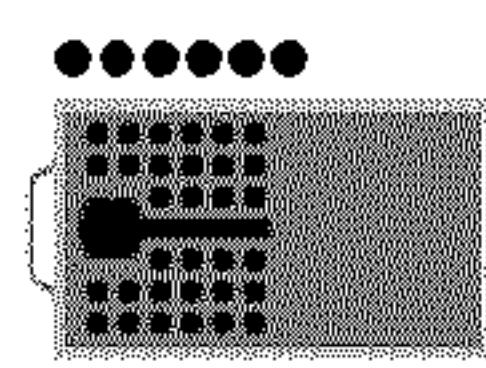
РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА



ПОЛОУОТКРЫТА



ЗАКРЫТА

ОСНОВНАЯ НАСТРОЙКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТА		65 °C	50%	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ХЛЕБ	БУЛОЧКИ	60-65	30-32	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ОЛАДЫ	60-65	30-32	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	КРУАССАНЫ	60-65	30-32	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	БЛИНЫ	60-65	30-32	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ПИРОГИ	60-65	30-32	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ЯЙЦА	ЯЙЧНИЦА	60-70	30-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ЗВИБИТЫЕ ЯЙЦА	60-70	40-70	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ОМЛЕТ	60-70	40-70	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
МЯСО	ОТБИВНАЯ	65-75	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	БИФШТЕКС	65-70	45-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ФИЛЕ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ	60-65	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ЖАРКОЕ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ	60-70	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	БЕКОН	65-75	20-30	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	ВЕТЧИНА	65-75	30-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	СТЕЙКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	70-75	45-55	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	СОСИСКИ	65-75	20-30	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
ПТИЦА	ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ДУХОВКЕ	70-75	15-40	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	ВАРЕНАЯ	70-75	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	ПРИЛЬ	70-75	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ	ЖАРЕННАЯ	70-75	20-30	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	ВАРЕНАЯ/ТУШЕННАЯ	62-70	50-65	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	В СОУСЕ	65-70	30-50	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ОВОЩИ	ВАРЕНЫЕ	70-75	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
КАРТОФЕЛЬ	ОТВАРНОЙ	60-65	60-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
	ПЕЧЕНЫЙ	65-70	30-50	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
МАКАРОНЫ	ВАРЕНЫЕ	60-65	60-75	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
РИС	ВАРЕНЫЙ	60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
ЛАЗАНЬЯ		60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
ЗАПЕКАНКА		60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
БОБЫ		60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
СУПЫ/СОУСЫ		60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
КАШИ		60-65	65-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
ИЗДЕЛИЯ С ПОДЖАРИСТОЙ	ПИЦЦА	65-70	20-30	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
КОРОЧКОЙ	ВОЛОВАНЫ, СЛОЙКИ	60-62	10	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	С ПАНИРОВКОЙ В ХЛЕБНОЙ КРОШКЕ	70-75	10-20	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	70-74	10-20	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	ОБЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ	70-74	10-20	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
	ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ	70-74	10-20	ЗАКРЫТА	●●●●●●●
ИЗДЕЛИЯ С ДОДЛЯВОЙ	ЧЫПЛЕНOK ФРИКАССЕ	60-74	50-65	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	БЕФ-СТРОГАНОФ	60-74	50-65	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
	МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ	60-74	50-65	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ГАМБУРГЕРЫ		65-75	40-60	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ХОТ-ДОГИ		70-75	40-65	ПОЛОУОТКРЫТА	●○○●●●●
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА		65-70	60-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
КУКУРУЗА	ПОЧАТКИ	65-70	60-80	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	ПОДНЯТОЕ	34-35	90-91	ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА	●○○○○○○

РАЗБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

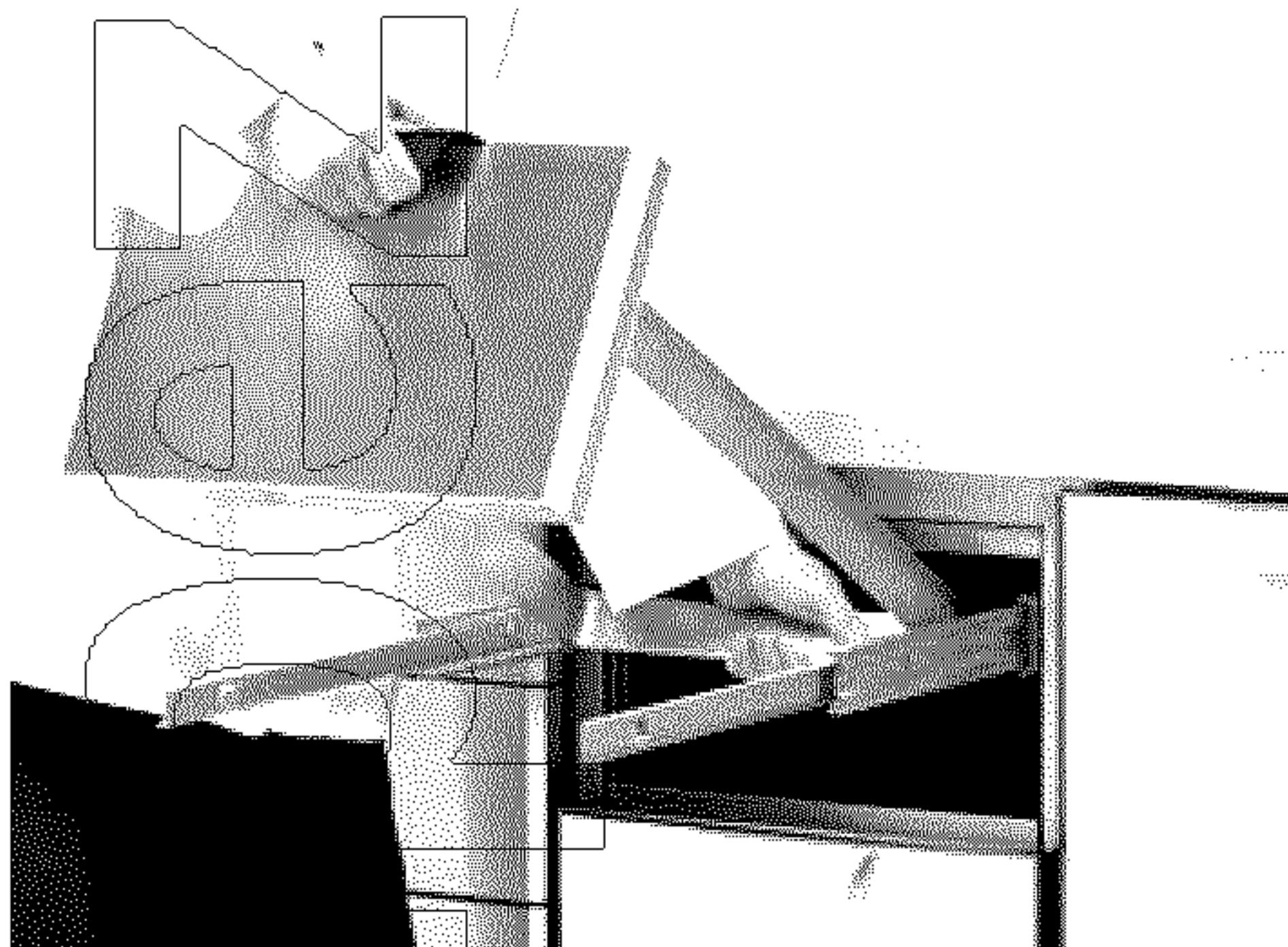
Снятие выдвижных ящиков

Откройте ящик на 5-10 см и потяните за ручку, таким образом, чтобы отделить переднюю часть выдвижной секции ящика из направляющих.

Не дергайте резко за ручку!

Откройте ящик полностью и отделяйте заднюю часть выдвижной секции из направляющих.

Установите ящик в обратной последовательности. Убедитесь, что выдвижная часть входит в крепления направляющих.



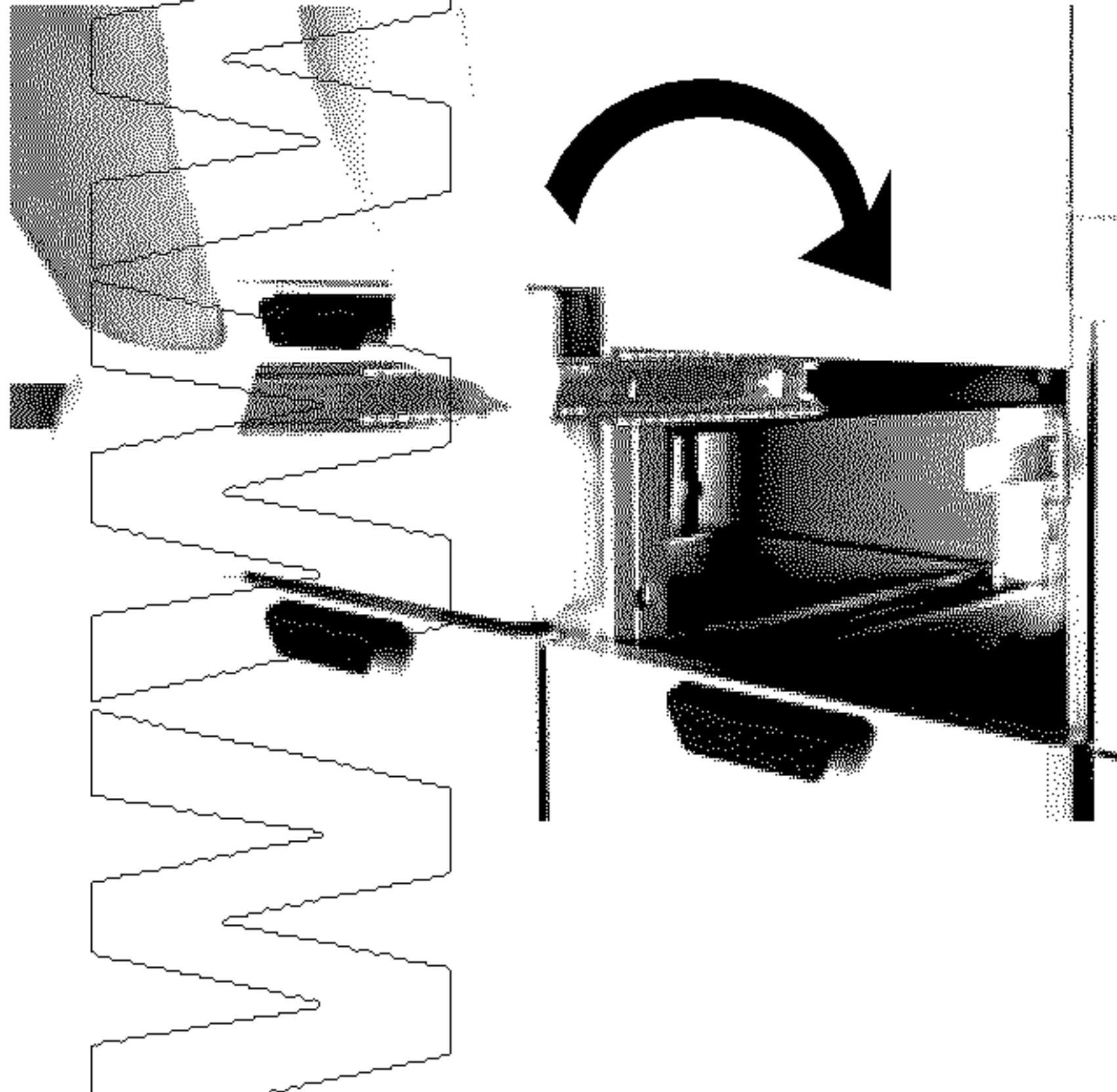
Снятие направляющих

Вытяните направляющую полностью и поверните её в направлении, указанном стрелкой.

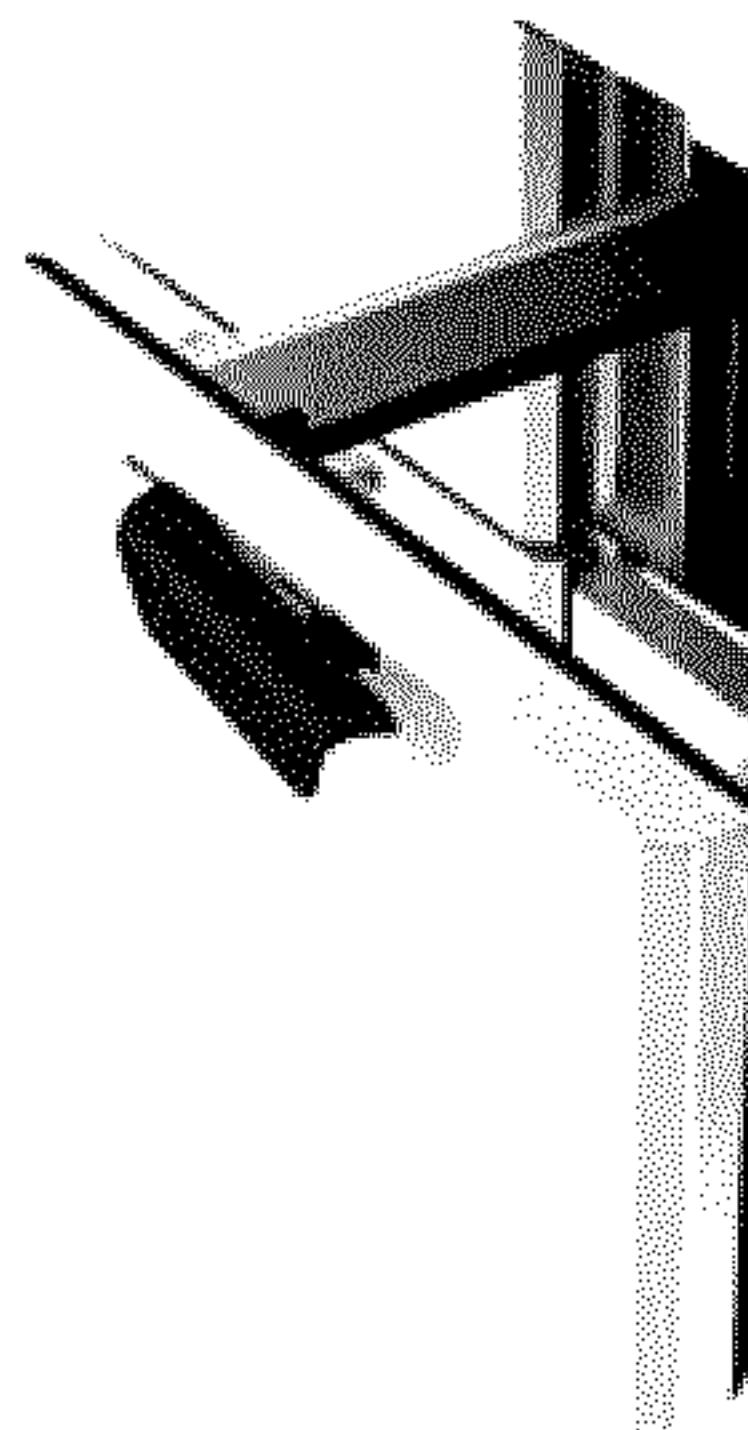
Одновременно поднимите направляющую вверх, таким образом, чтобы крепление направляющей вышло из паза в передней стойке стола.

Вытяните направляющую на себя полностью, таким образом, чтобы заднее крепление направляющей вышло из паза в задней стойке стола.

Установите элемент в обратной последовательности. Если направляющая установлена неправильно, она не снимается при поднятии.



РУЧКА ЯЩИКА.



Ручки дверей и ящиков могут быть сняты. Ручку можно вымыть в посудомоечной машине или легко заменить поврежденную ручку на новую.

Слегка постучите по левому краю ручки – ручка сдвигается вправо. Убедитесь, что ящик до конца закрыт во избежание повреждения направляющих.

Снимите ручку из гнезда. Установите ручку на место в обратной последовательности.

ЧИСТКА И МОЙКА ИЗДЕЛИЯ

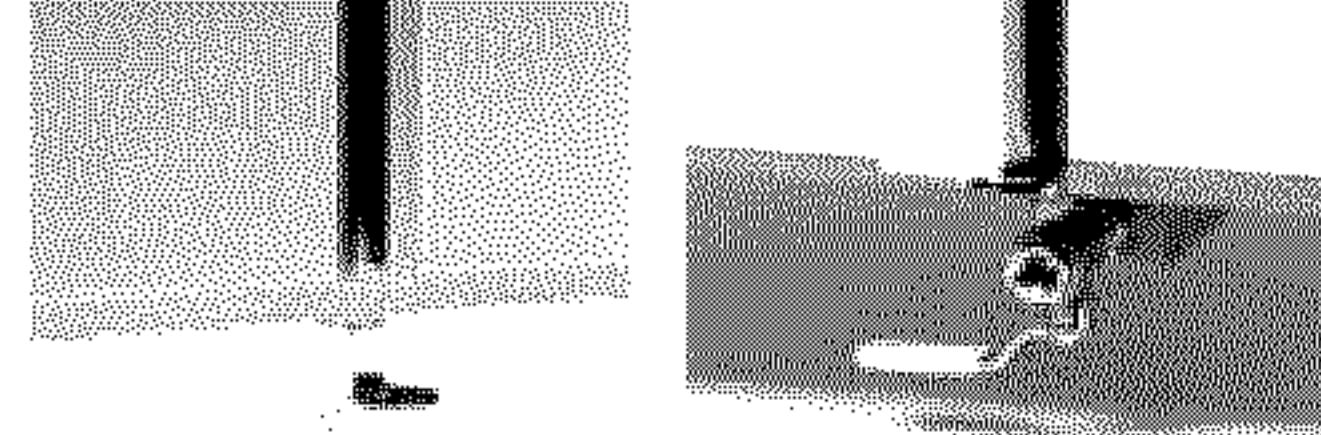
Мармит и тепловая столешница

Отключите системы подогрева от источника электропитания.

Сливайте воду из ванны мармита и мойте изделие после каждого использования.

Не оставляйте воду на ночь в ванне.

Кран для слива воды выведен из днища стола.



Мойте поверхности из нержавеющей стали, используя мягкое моющее средство, например, жидкость для мытья посуды либо иной подходящий раствор.

Не используйте абразивные средства!

Кассета влажности и шкаф DHMC

Отключите изделие от источника электропитания.

Снимите кассету увлажнения и вымойте её с применением растворимого водой деликатного моющего средства, напр. раствором средства для мытья посуды или другим подходящим моющим веществом.

Не используйте абразивные порошки, шлифующие или содержащие хлор средства!

Тщательно протрите кассету либо дайте просохнуть в течение ночи перед дальнейшим использованием!

Вымойте поверхности из нержавеющей стали с применением растворимого водой деликатного моющего средства, напр. раствором средства для мытья посуды либо другим подходящим средством. Не используйте абразивные порошки, шлифующие или хлорсодержащие вещества!

Вымойте уплотнение печи с применением растворимого водой деликатного моющего средства, напр. раствором средства для мытья посуды либо другим подходящим средством. Для мытья уплотнений можно использовать посудомоечную машину. Не используйте растворитель или острые предметы!

Оставляйте двери шкафа открытыми и ящики выдвинутыми после мытья либо когда оборудование не используется чтобы дать возможность испариться скопившейся на элементах шкафа влаге.

Направляющие выдвижных ящиков и уплотнительные резинки также могут быть вымыты в моющей машине. **Их следует мыть один раз в месяц. Смазывайте направляющие после эксплуатации маслом (Food Grease), которое входит в комплект поставки оборудования!**

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если изделие не включается

Проверьте сетевой выключатель, который должен находиться в положении ON, световой индикатор на выключателе должен гореть (стр. 5).

Проверьте положение терmostатов, они не должны находиться в выключенном состоянии OFF (в состоянии готовности к работе стр. 4 и 6).

Проверьте подключение электрического кабеля к сети электропитания.

Проверьте целостность предохранителя в розетке.

Если сигнальная лампа функции защиты горит, а увлажнение не начинает действовать:

См. инструкцию на странице 6.

Если мarmит или тепловая столешница не нагревают

Проверьте подключение электрического кабеля к сети электропитания.

Проверьте целостность предохранителя в розетке.

Проверьте настройку терmostата на правильное температурное значение.

Проверьте, отсутствие индикации повреждения на дисплее (аварийный сигнал P1).

Если шкаф не нагревается

В дополнение к вышеперечисленным пунктам, проверьте работу вентилятора шкафа. Вентилятор при работе издает слабое гудение.

Проверьте, отсутствие индикации повреждения на дисплее (аварийный сигнал P1, P2 либо P3).

Если температура не достигает желаемого значения

Проверьте правильность настройки терmostата.

Проверьте работу вентилятора шкафа. Вентилятор при работе издает слабое гудение.

Если ванна марmita не сливается

Проверьте решетку - она не должна быть засорена.

Проверьте сливную трубу – она не должна быть засорена либо треснута.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Вышедшее из строя оборудование нельзя вывозить с обычными отходами, так как в нем содержатся проблемные вещества. Утилизацию необходимо производить согласно законодательству об уничтожении проблемных отходов.

ГАРАНТИЯ

Уточните гарантийный срок у вашего поставщика

Гарантийные обязательства остаются в силе лишь при выполнении всех указанных в инструкции указаний по эксплуатации и обслуживанию оборудования.

Производитель освобождается от гарантийных обязательств в случае, если покупатель действует вопреки указаниям по монтажу, обслуживанию и эксплуатации.

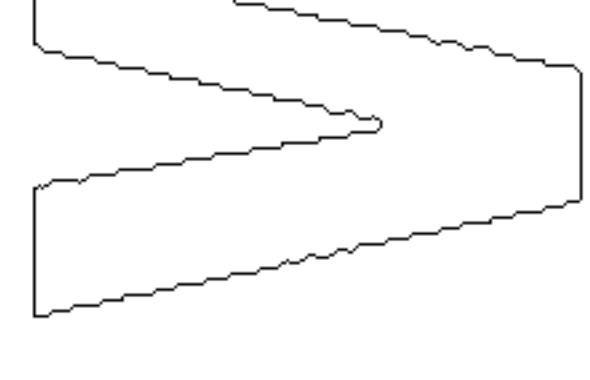
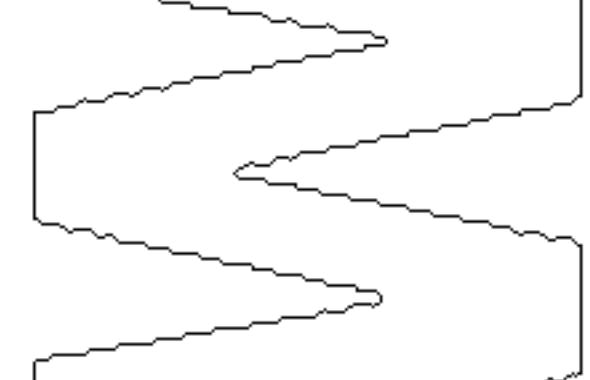
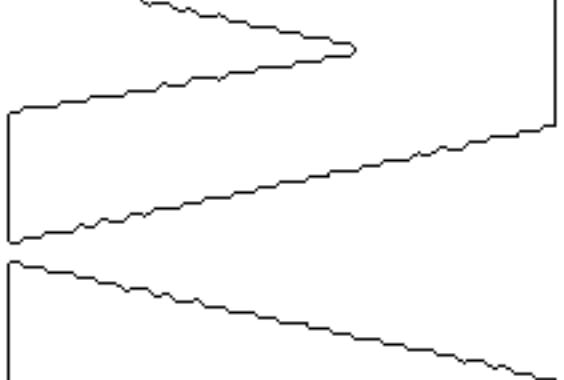
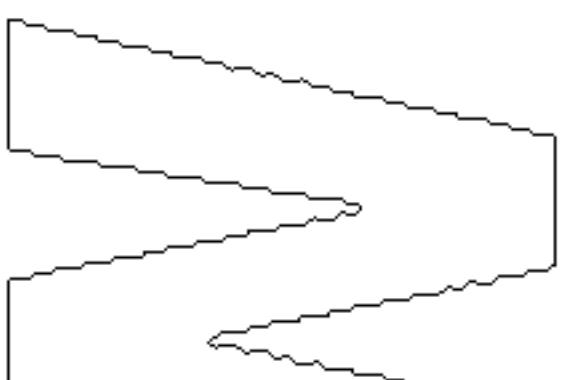
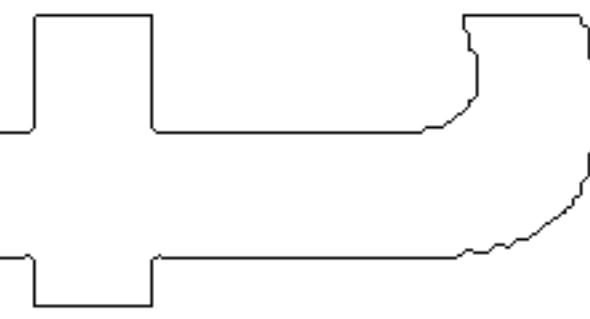
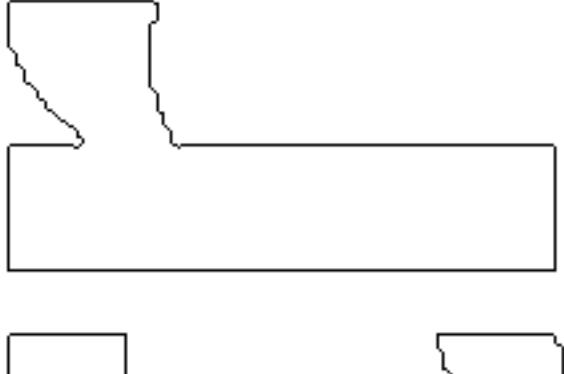
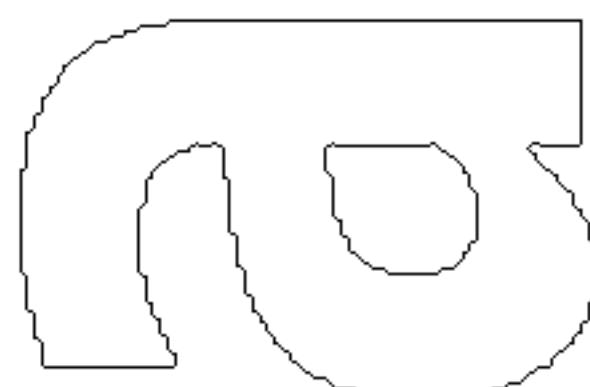
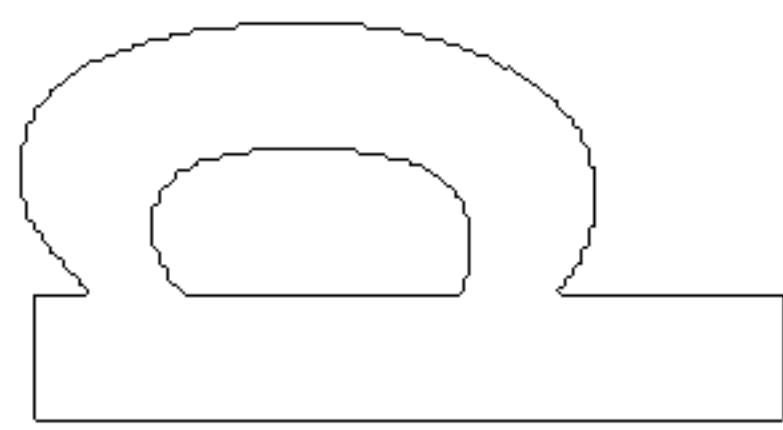
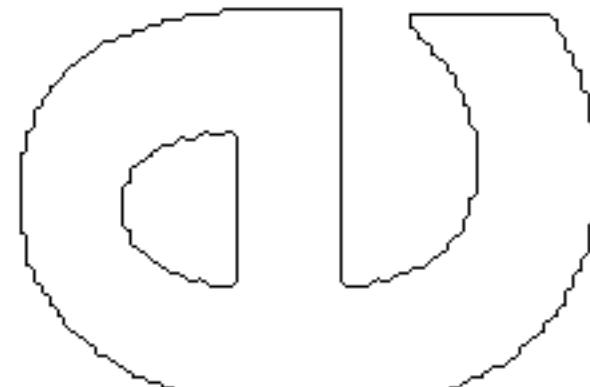
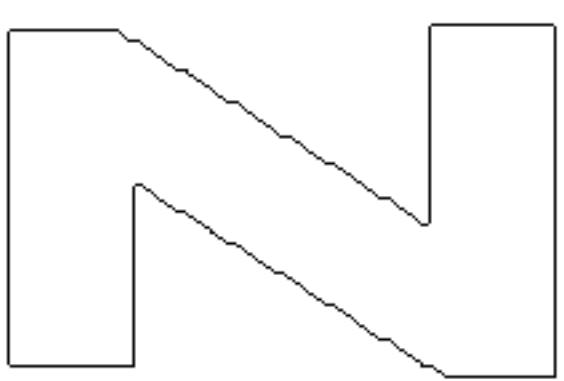
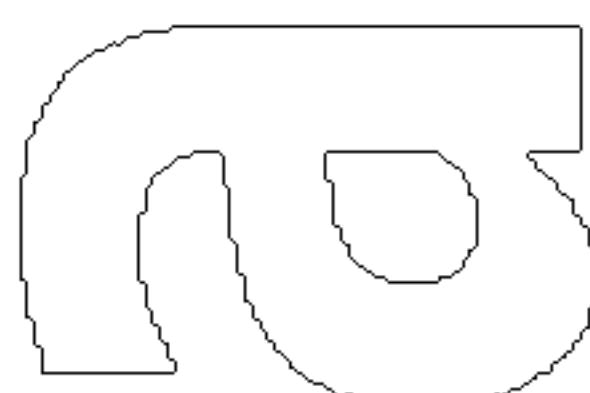
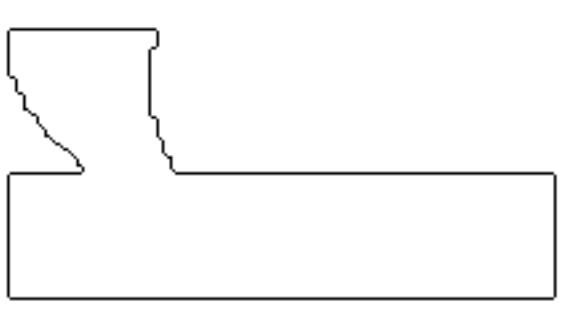
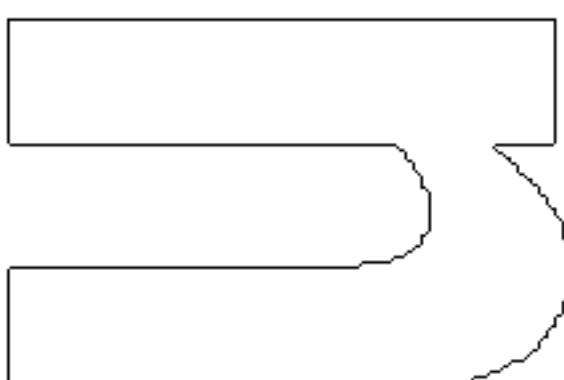
Действие гарантии не распространяется

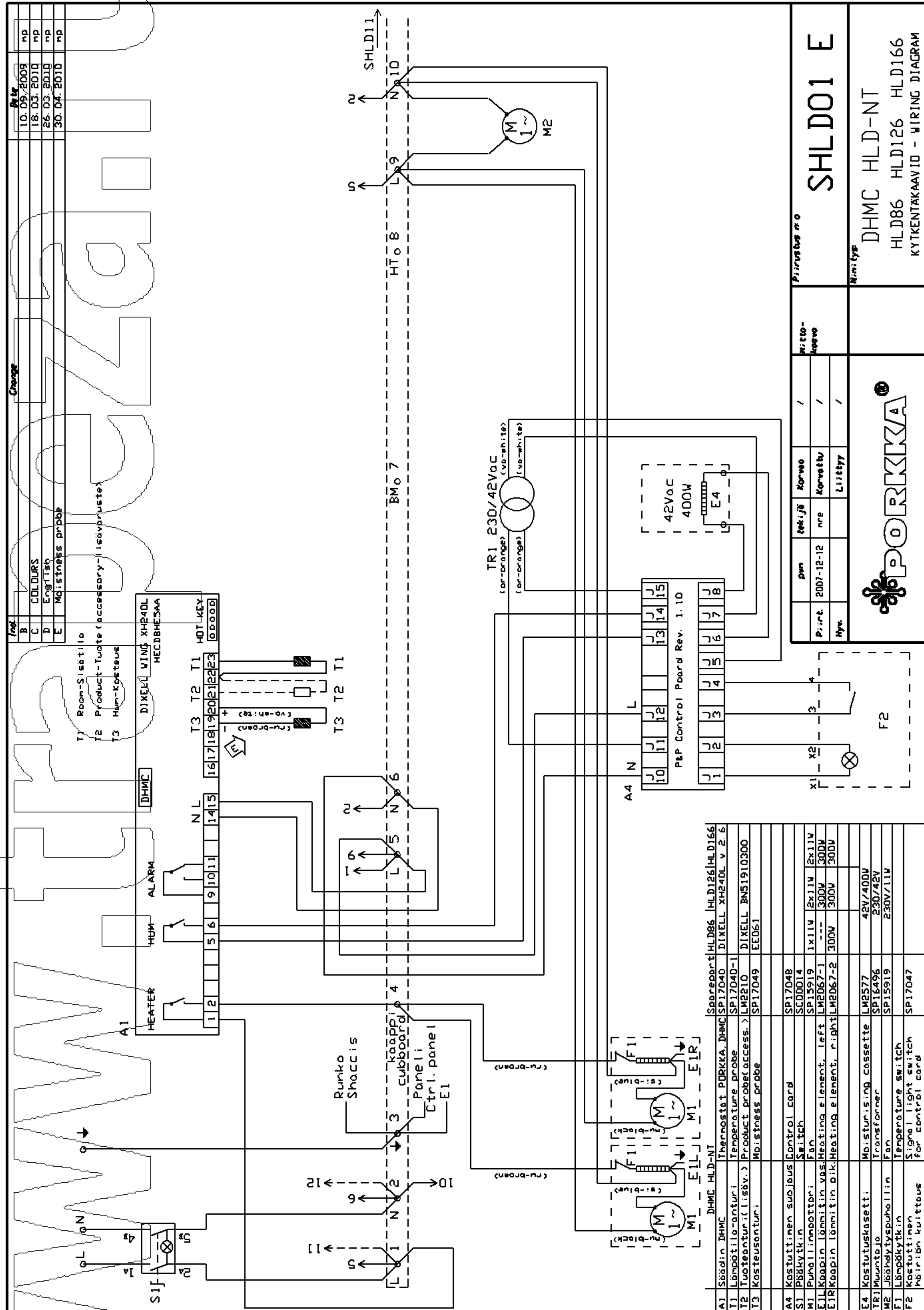
- на повреждения, вызванные ошибками при монтаже
- на повреждения, вызванные пренебрежением пользователем мерами по уходу и обслуживанию
- на повреждения, вызванные естественным износом
- на повреждения, вызванные ненадлежащим использованием оборудования
- на регулировку, ремонт или замену частей, требующимися вследствие пренебрежения пользователем предписанными мерами и инструкциями
- на повреждения, вызванные обслуживанием или ремонтом, произведенным иной, кроме уполномоченной производителем, сервисной организацией

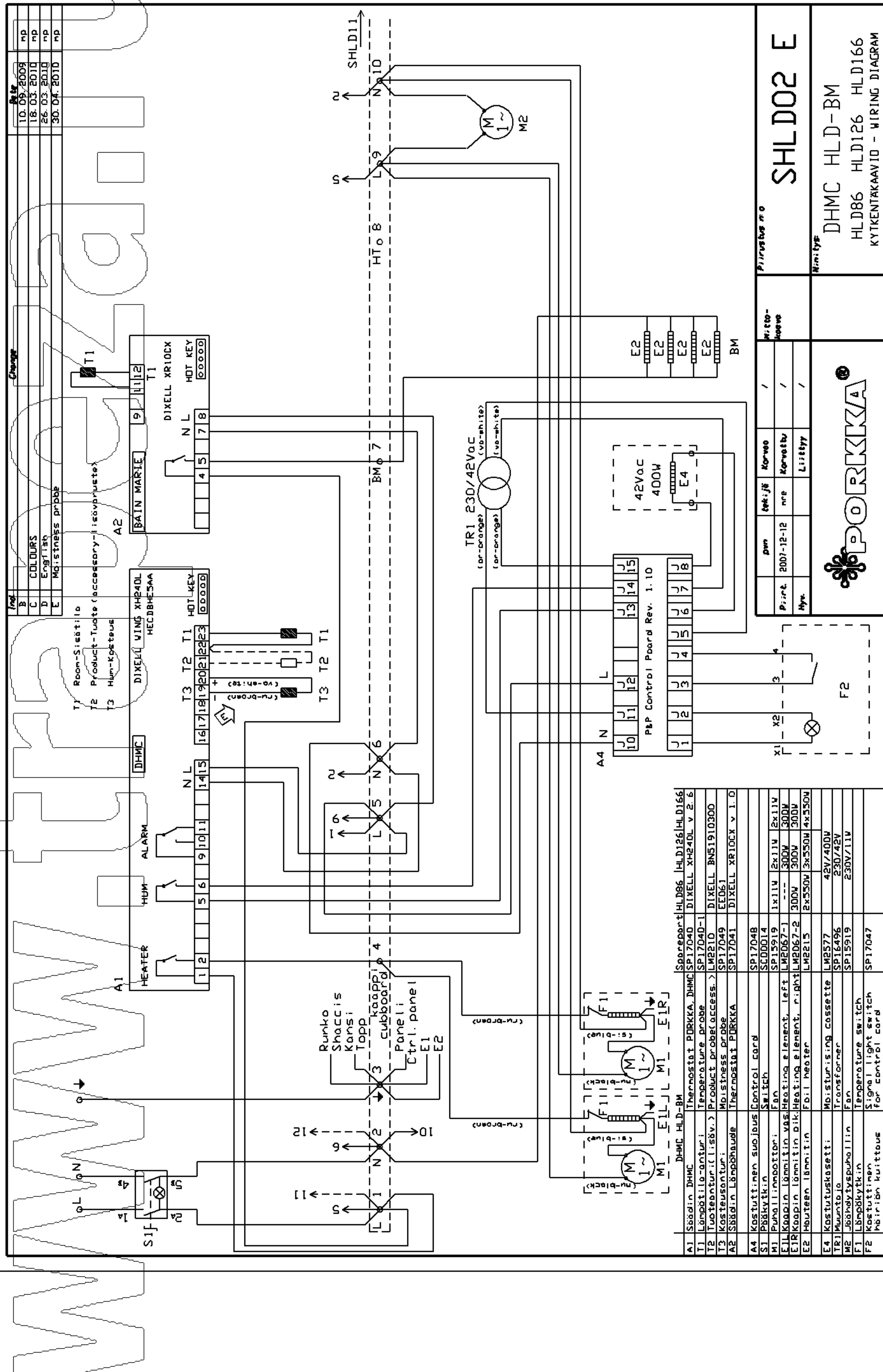
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

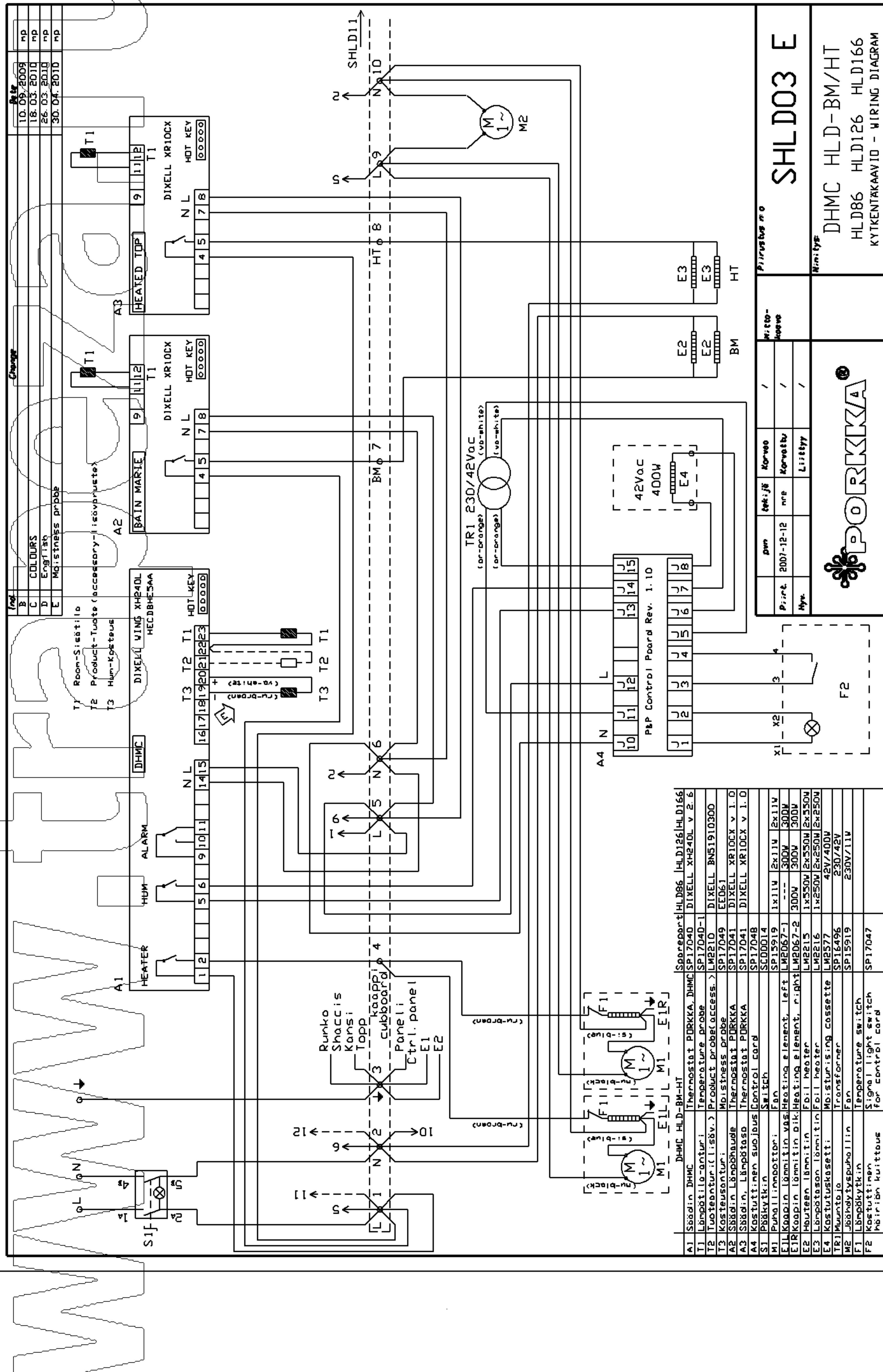
При обращении по поводу гарантийного ремонта сообщите указанный на шильдике заводской номер. Шильдик находится внутри корпуса слева вверху за дверцей или ящиком.

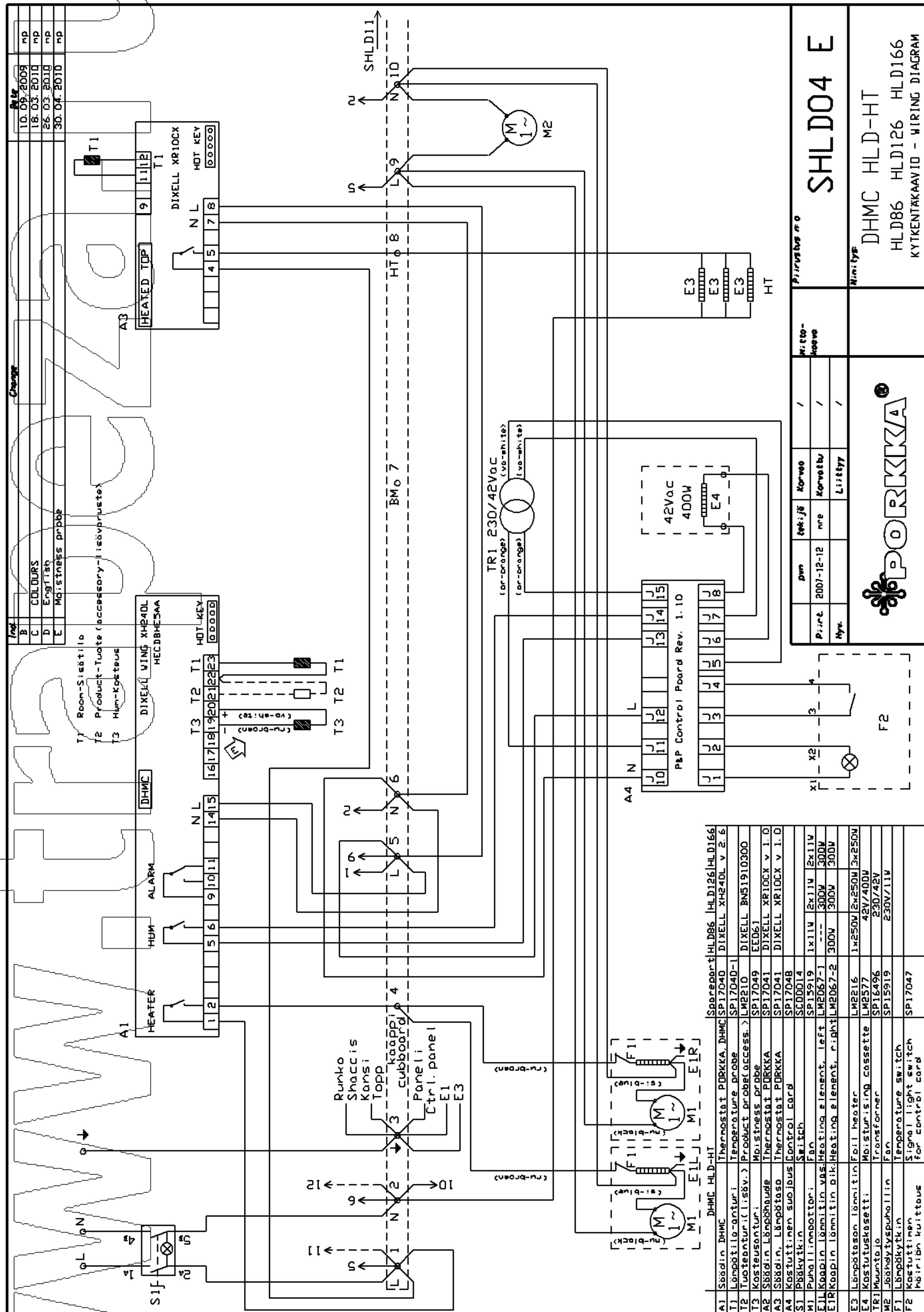
В случае потребности обслуживания холодильного блока сообщите как заводской номер оборудования, так и холодильного блока. Шильдик холодильного блока находится с внутренней стороны решетки.







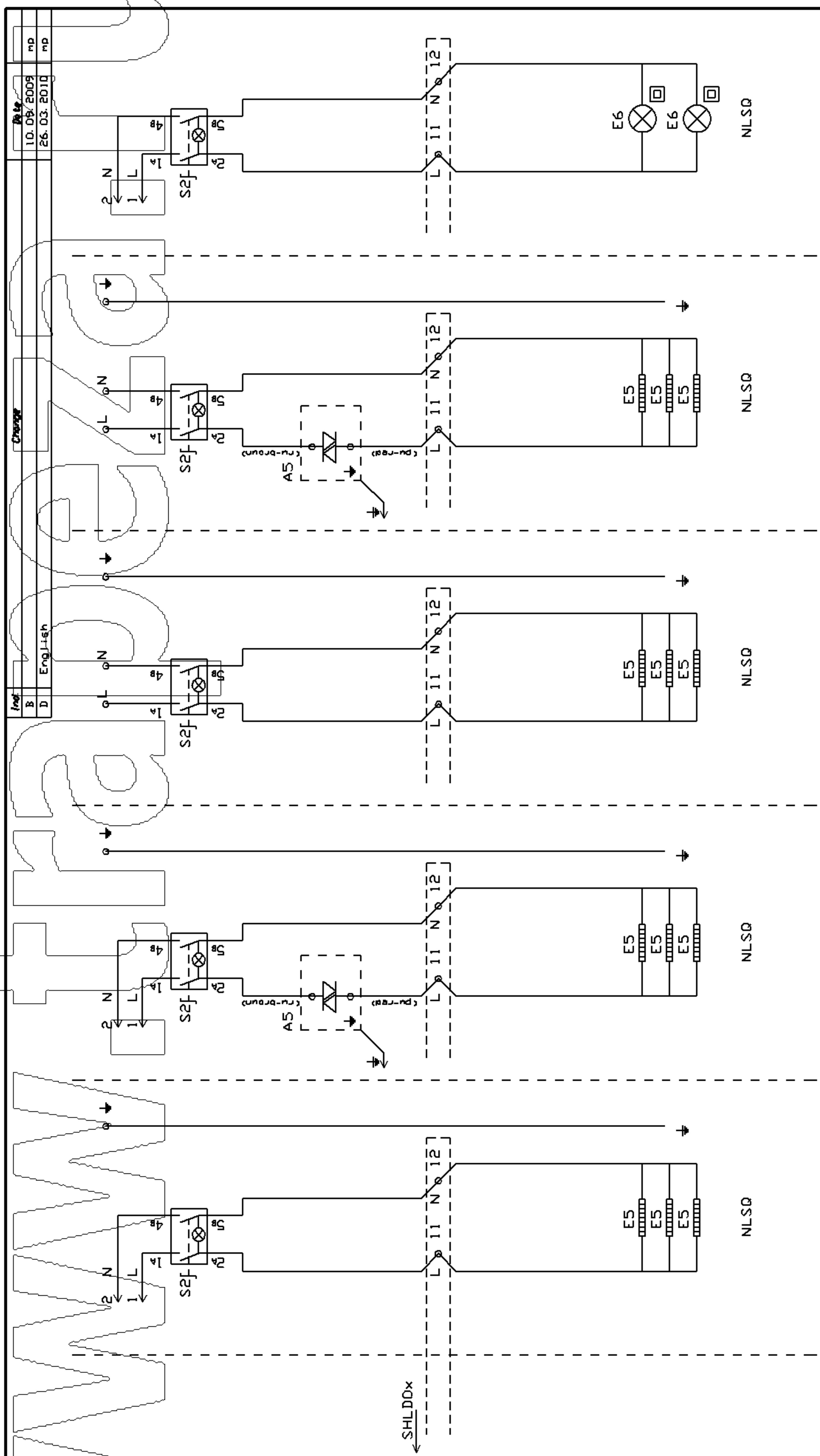


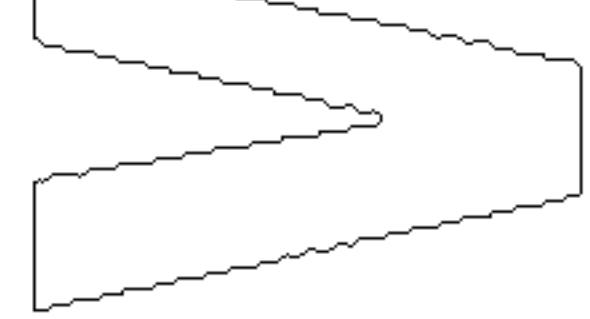
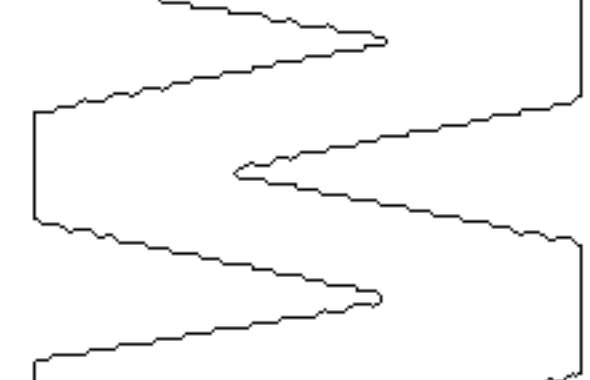
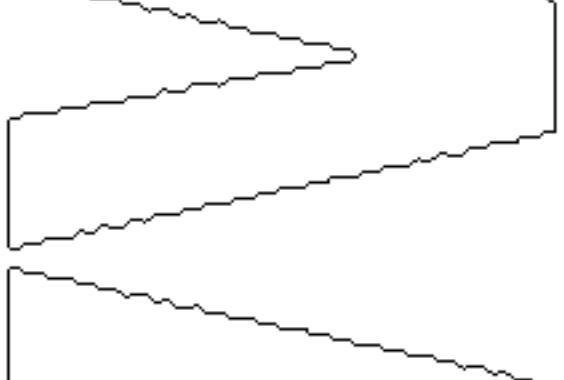
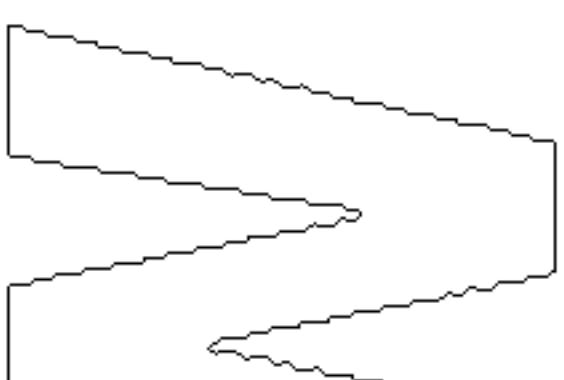
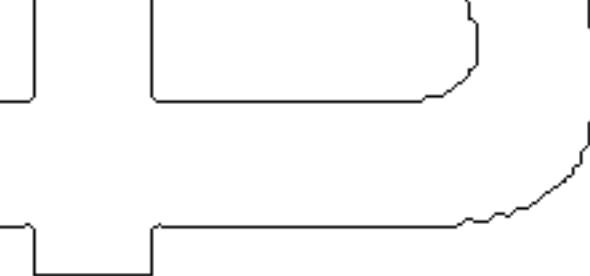
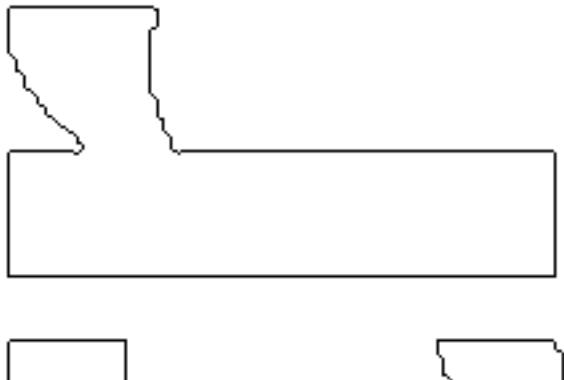
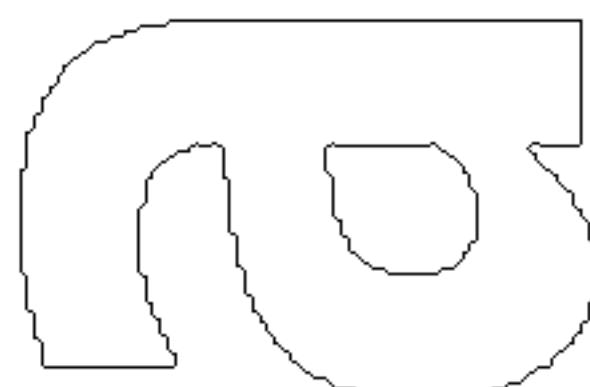
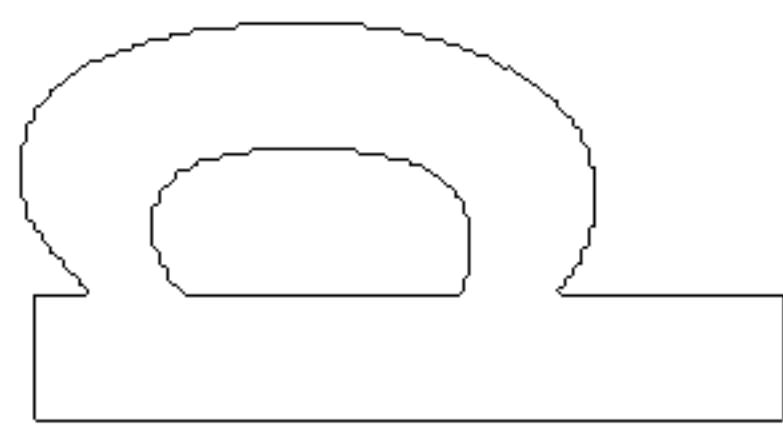
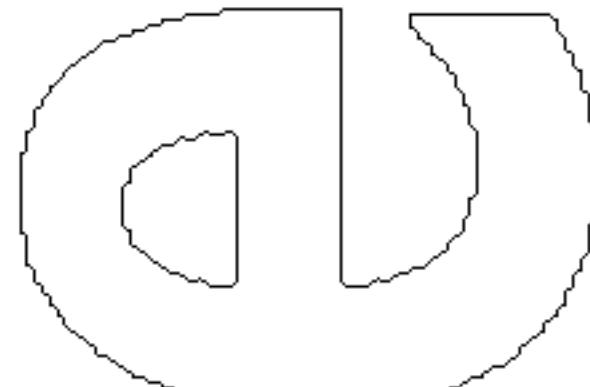
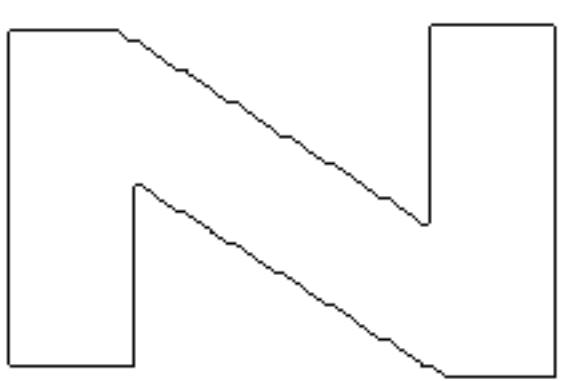
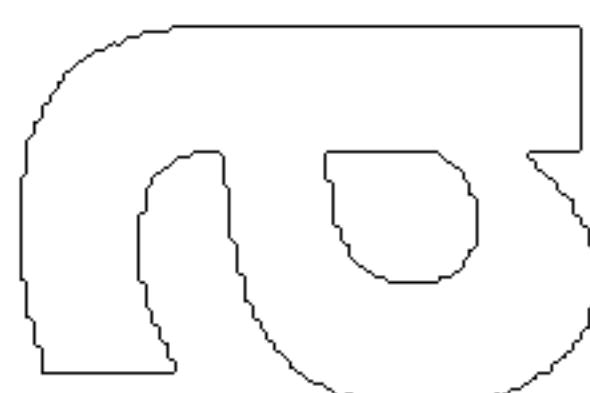
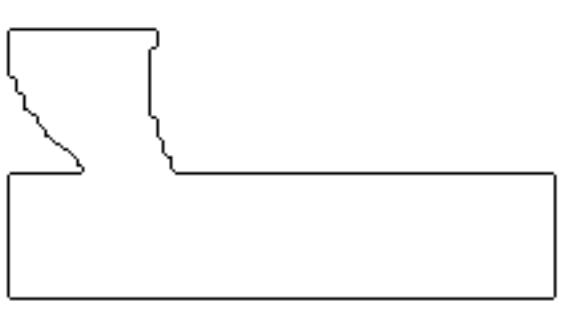
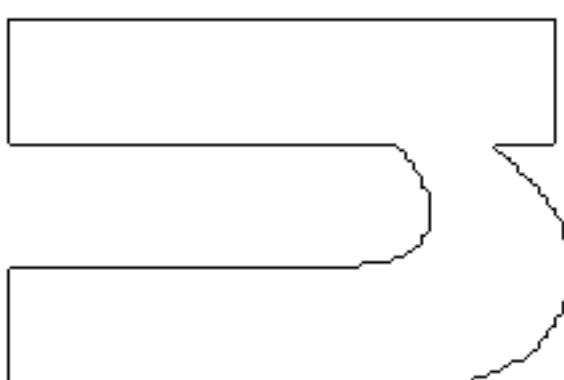


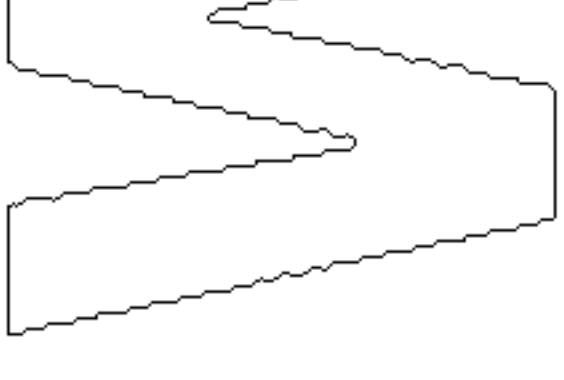
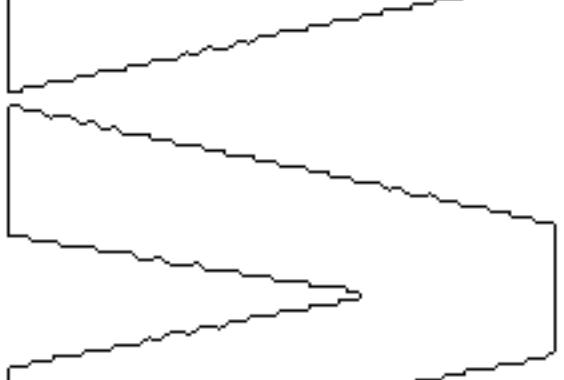
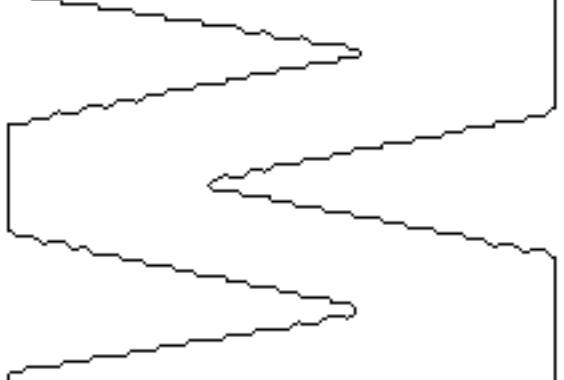
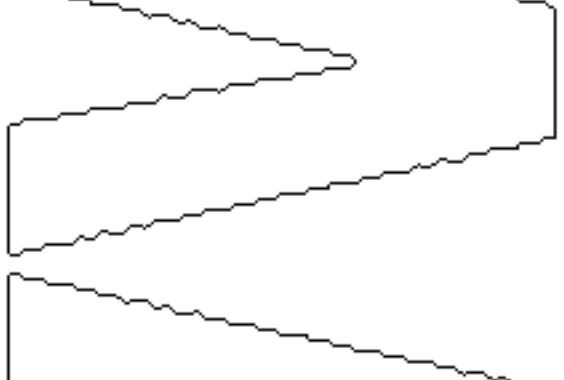
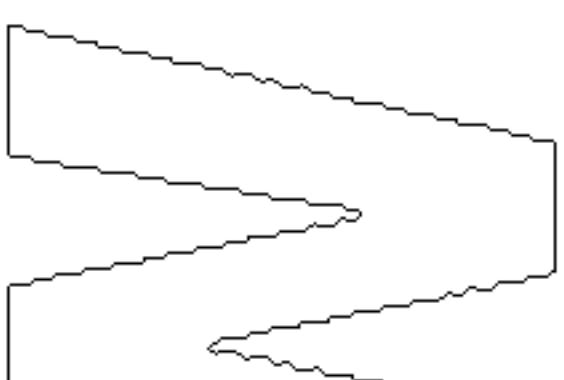
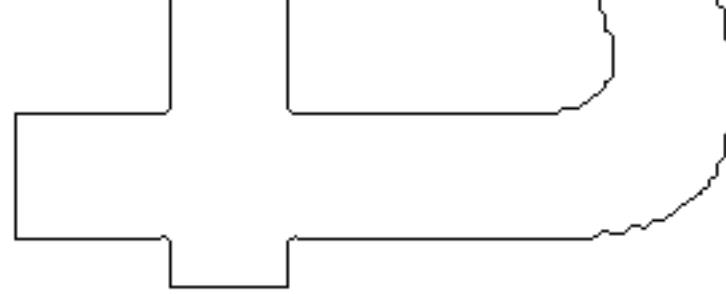
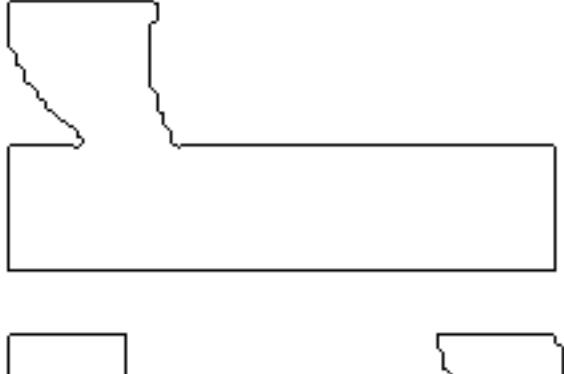
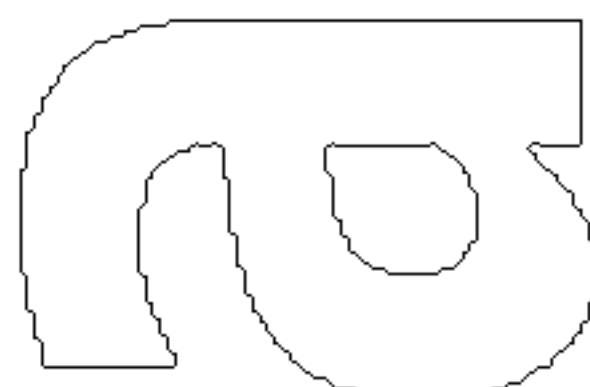
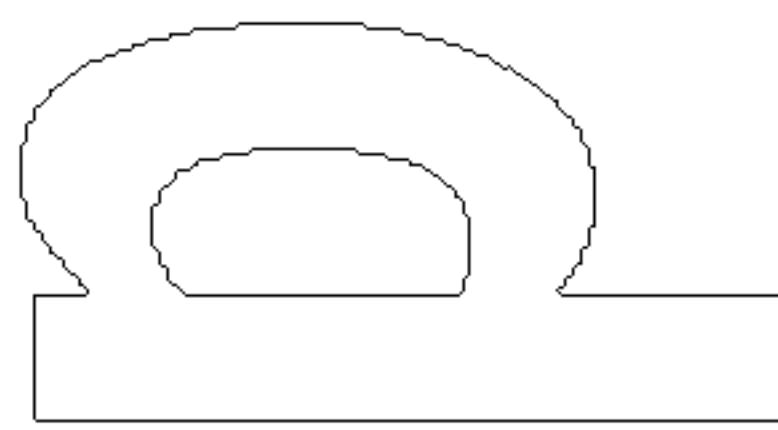
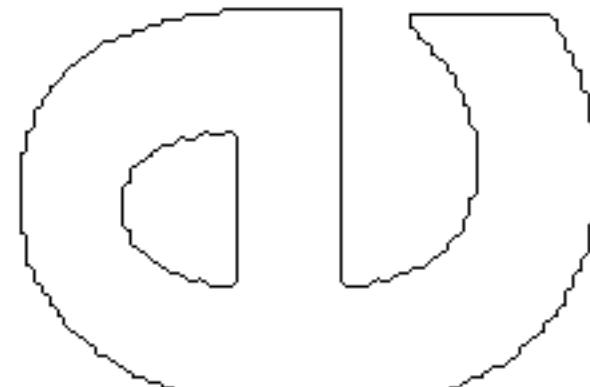
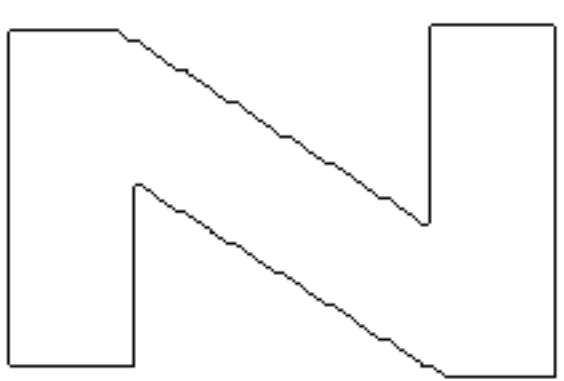
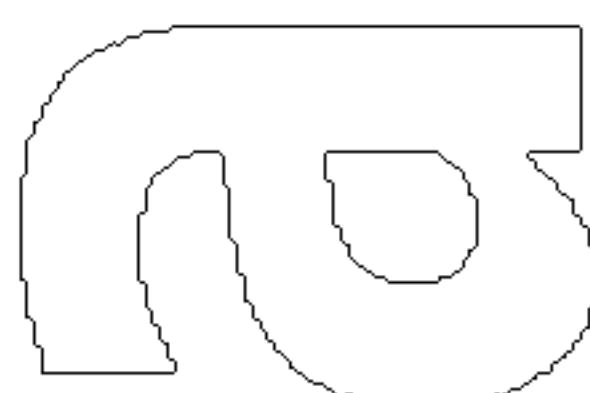
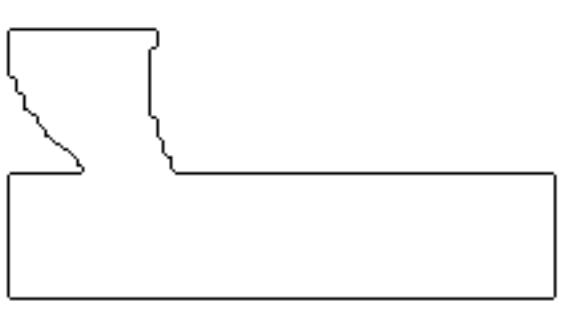
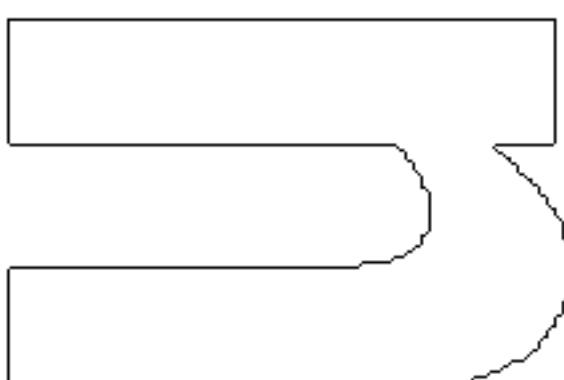
POORKKA

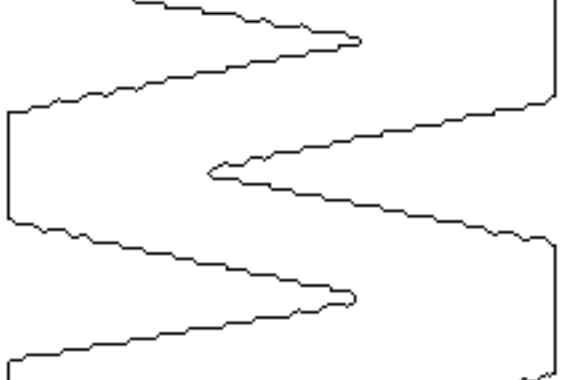
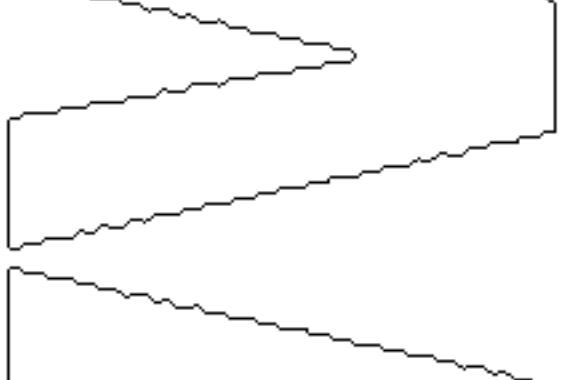
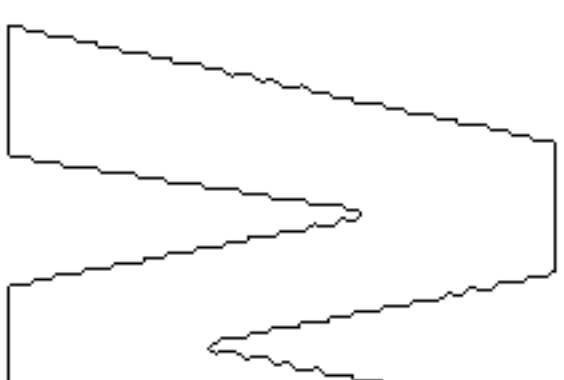
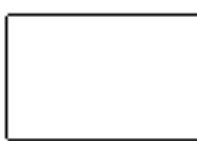
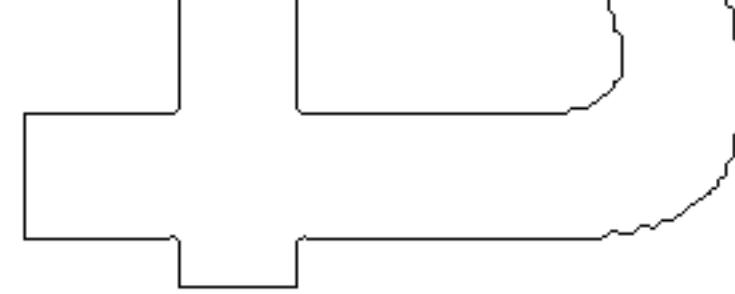
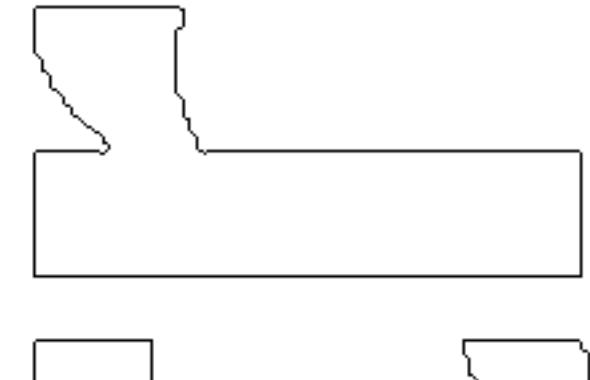
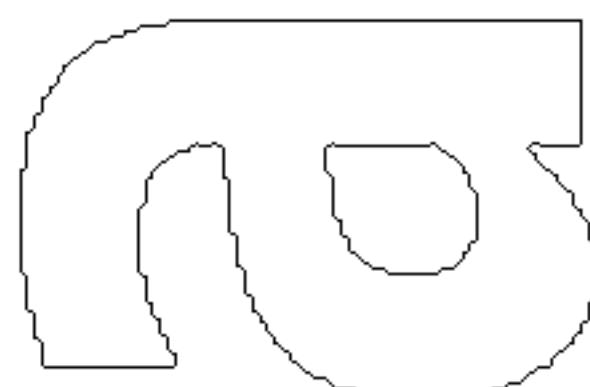
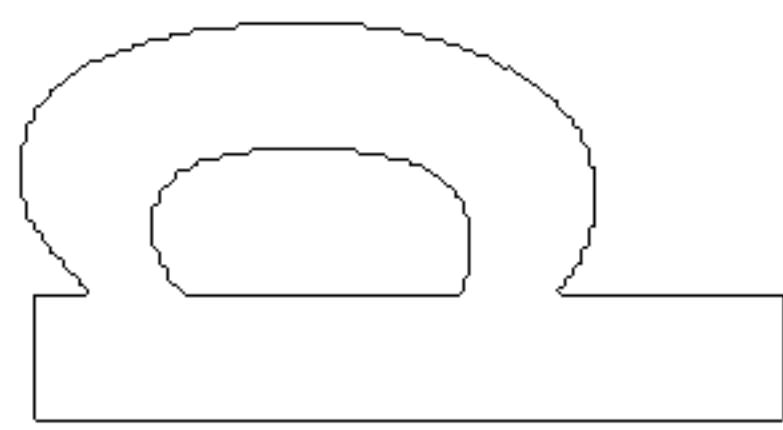
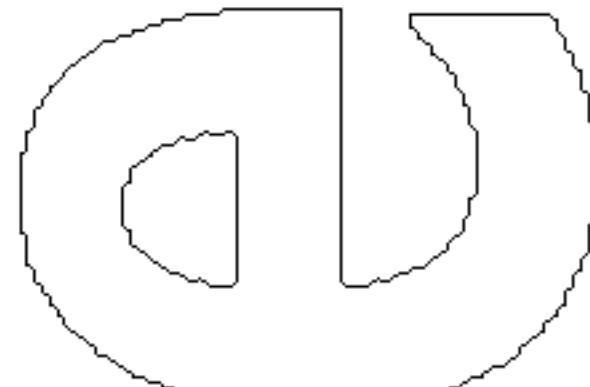
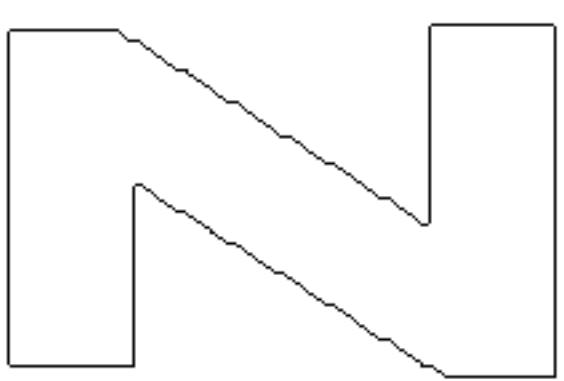
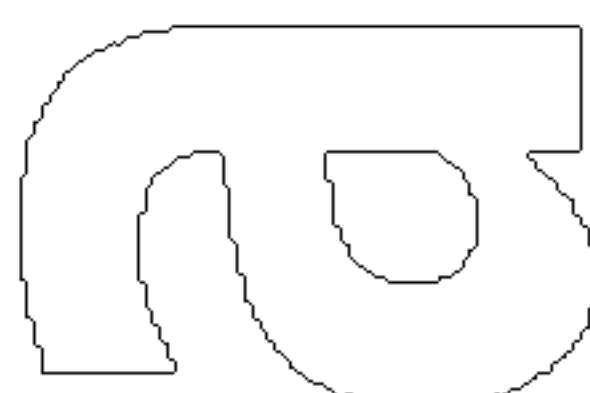
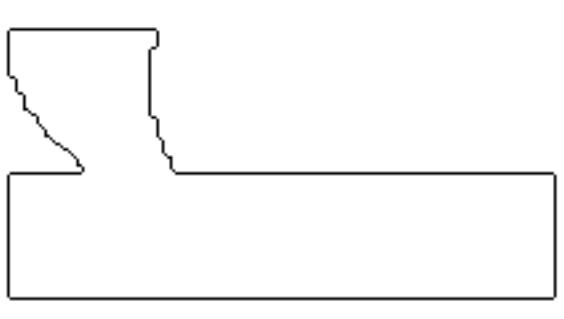
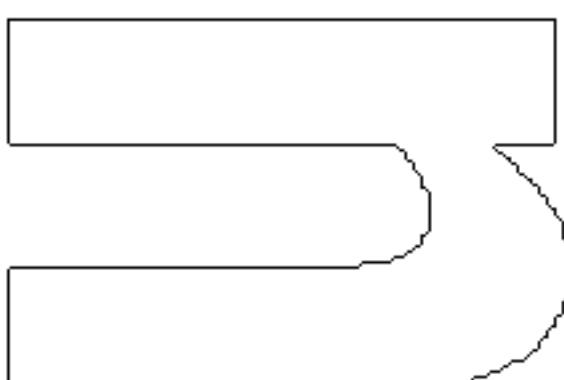


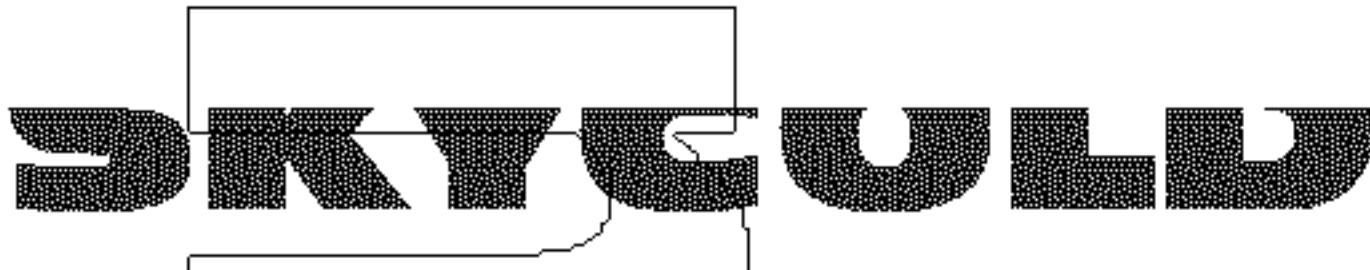
DHMC HLD-D-HT
HL D86 HL D126 HL D166
KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM











Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaitevalmistaja. Merkittävimmät asiakkaat ovat ammattikeittiöitä, ravintoloita, hotelleja, teollisuuslaitoksia, sairaaloita, laboratorioita ja yrityksien tuoteketjuja eri puolilla Eurooppaa.

Yrityksen päämarkkinat ovat kotimaan ohella Skandinavia, Englanti, Saksa, Sveitsi, Hollanti, Belgia, Venäjä sekä Baltia. Liikevaihdosta 80 % kertyy ulkomaisesta liiketoiminnasta ja viennistä. Joustavaa kehitystä tukevat lukuisat ulkomailla sijaitsevat tytäryhtiöt ja edustajat.

Porkka Finland Oy:n menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaslähtöiseen suunnittelun ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Uusia tuotteita lanseerataan vuosittain.

Porkka Finland Oy kuuluu Huurre Group -konserniin. Porkka- ja Huurre-tuotteet edustavat aina luotettavaa laatuja.

Porkka Finland Oy is an internationally recognised designer and manufacturer of refrigeration equipment. Major clients include commercial kitchens, restaurants, fast food outlets, hotels, industrial canteens, hospitals, laboratories and retailers throughout Europe.

Our main markets outside of Finland include Scandinavia, United Kingdom, Germany, Switzerland, Holland, Belgium, Russia and the Baltic regions. 80% of the companies' turnover is derived from foreign transactions and exports. Ongoing and adaptive development by numerous foreign subsidiaries and representatives ensures our continued success.

Porkka's continued success is based on decades of experience, customer focused design and continuous product development. New innovative products are launched each year.

Porkka Finland Oy is part of the Huurre Group. Porkka and Huurre brands are well known for their quality and reliability.