

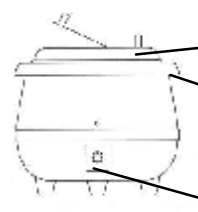
NÁVOD K POUŽITÍ

OHŘÍVAČ NA POLÉVKU S TERMOSTATEM Provedení v černém nebo INOX.

Technické údaje:

Obsah	10 l
El. Napětí	220 – 240 V
Výkon	400 – 450 W

Ohříváč pokrmů výrobek firmy Sunnex byl vybaven ohřívací vanou. Polévka je ohřívána vodním pláštěm. Nejdůležitější části ohříváče jsou popsány na schématech níže.



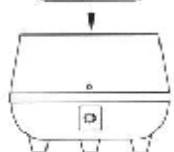
1) Poklice s dvojitým úchytem, na servírování lze použít jen poklici na pantech. Poklici zvedat oběma úchyty.

2) Korpus s vodním pláštěm: rant slouží k přenášení teplé polévky ve vodním plášti z kuchyně do části restaurace. Pomocí korpusu můžeme vyndat vodní koupel z ohříváče a znovu ji uložit. Při nalévání polévky dodržovat hladinu označenou na boční stěně vodního pláště (10l).

3) Kontrola teploty: Ohříváč na polévku udržuje polévku v maximálním nastavení teploty 80 °C (+-10°C). Nižší teploty (30°C) je možno nastavit změnou potenciometru regulátoru teploty.



4) Abychom zkrátili čas ohřívání, můžeme ohříváč naplnit horkou vodou. Po nalití studené vody do ohříváče je třeba počkat zhruba 20 min. než do něj vlijeme polévku.



DŮLEŽITÉ

- nepotápět zařízení do vody
- vlévat jen zhruba 1 l vody, dodržovat označení maximální hladiny vody
- nepřipojovat zařízení, aniž by nebylo naplněno vodou. Zapojení dvou a více ohříváčů do jedné síťové zásuvky dohodnout s příslušným elektrikářem
- veškeré nečistoty odstraňovat neprodleně po jejich objevení. Vodní plášť i poklice jsou vyrobeny z materiálů hodících se do mytí v průmyslových myčkách. Korpus a úchyty čistit vlhkou houbkou s jemným mycím prostředkem
- zařízení používat výhradně pro účely, ke kterým bylo určeno