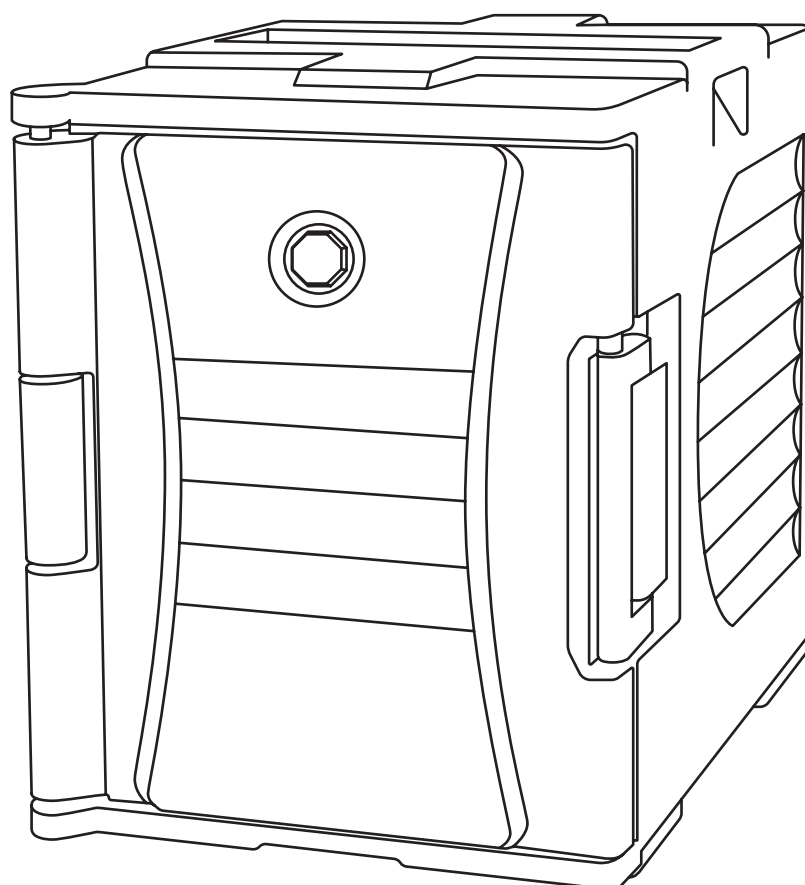


HURAKAN

Инструкция
Термоконтейнер

HKH-UPC90



EAC

Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	4
5. Порядок работы	5
6. Обслуживание и уход	5
7. Транспортировка и хранение. Утилизация	5

1. Технические характеристики

Модель	HKN-UPC90
Габаритные размеры, мм	477x680x620
Внутренние размеры, мм	335x533x490
Вместимость	GN1/1-65 x6 GN1/1-100 x4 GN1/1-150 x3 GN1/1-200 x2 GN1/2-150 x4 GN1/2-100 x8 GN1/3-150 x9 GN1/3-100 x12 GN1/3-200 x6
Материал	Полипропилен, изоляция из полиуретановой пены

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,

- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

3. Подготовка к работе

- Перед началом использования удалите с поверхностей термоконтнера все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием очистите термоконтнер в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
- Примите меры по защите термоконтнера от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

- Не допускается размещение термоконтнера в помещениях с высокой влажностью, агрессивными средами, а также вблизи теплового оборудования (печи, плиты).
- Не допускается хранить в термоконтнере токсичные вещества, металлический инвентарь, прочие предметы, не являющиеся продуктами питания.
- Не допускается перегружать термоконтнер.
- Не храните продукты в термоконтнере более 10-12 часов.
- Обязательно помещайте продукты в посуду с закрывающейся крышкой.
- Храните термоконтнер в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от термоконтнера.
- При хранении термоконтнера температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Запрещено мыть термоконтнер открытым источником воды.
- Термоконтнер не предназначен для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- если термоконтнер подвергся воздействию высоких температур, и имеет видимые следы термического воздействия;
- если термоконтнер имеет явные механические повреждения;
- если термоконтнер загрязнен.

Внимание! Использование заведомо неисправного термоконтнера категорически запрещено. С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием повреждения или при работе с неисправным термоконтнером.

5. Порядок работы

- Термоконтeйнер предназначен для транспортировки горячих и холодных пищевых продуктов с использованием специальной посуды (гастроемкости).
- Термоконтeйнер позволяет поддерживать температуру загруженных в него продуктов в течении нескольких часов.
- Регулируемая вентиляционная крышка уравнивает давление внутри и снаружи камеры, позволяя легко открывать дверцу.
- После загрузки продуктов убедитесь, что литые ручки и щеколды надежно закреплены.
- После использования термоконтeйнера периодически оставляйте дверцу открытой для проветривания внутреннего отсека.

Поддержание температуры (при температуре окружающей среды в 25°C):

	Начальная температура	1 час	2 часа	3 часа	4 часа
Тепло	80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
Холод	0°C	2°C	4°C	5°C	6°C

6. Обслуживание и уход

- Необходимо промывать термоконтeйнер после каждого использования.
- Протрите корпус термоконтeйнера чистой сухой или полусухой губкой или тканью.
- Для очистки внутреннего отсека и держателей подносов используйте губку или ветошь, смоченную в воде с добавлением слабого моющего средства.
- Для очистки термоконтeйнера не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

7. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.