

## Водяной мармит / Подогреватель блюд



Мармит ВМР 7720



Мармит ВМ 7700

### Водяной мармит 230В 50Гц 1200 Вт

Благодарим вас за приобретение подогревателя блюд. Перед началом работы с данным устройством внимательно ознакомьтесь с инструкциями по эксплуатации и технике безопасности. СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НЕЙ.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**НАРУШЕНИЕ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ПОЖАРУ ИЛИ ОЖОГАМ. ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ:**

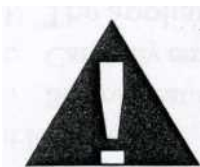
- Включайте устройство только в электрическую розетку с заземлением;
- Пользуйтесь устройством, расположенным только на ровных и плоских поверхностях;
- Перед очисткой или перемещением подогревателя отключите его от розетки и дайте ему остыть;
- Когда подогреватель не используется, отключайте его от розетки;
- Не погружайте устройство ни в какие жидкости;
- Не разбрызгивайте на устройство воду или чистящие средства;
- Соблюдайте осторожность при обращении с горячей водой;
- Не работайте без присмотра;
- Важно: не работайте с устройством, если в резервуаре нет воды.

#### **ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ**

Данное устройство предназначено для хранения контейнеров с горячими блюдами при температуре сервировки. Устройство НЕ предназначено для приготовления блюд из сырых продуктов или для подогрева ранее приготовленных блюд.

#### **РАБОТА**

1. Поставьте подогреватель блюд на ровную устойчивую поверхность.
2. Налейте в резервуар примерно 3,5 литра воды. Не переполняйте резервуар. Не работайте с данным устройством, если в резервуаре нет воды.  
После установки контейнера с блюдом уровень воды не должен превышать индикатора уровня.



## **ВНИМАНИЕ!**

### **ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

НЕ ЗАЛИВАЙТЕ В РЕЗЕРВУАР УСТРОЙСТВА БОЛЕЕ 3,8 Л ВОДЫ. ЕСЛИ УРОВЕНЬ ВОДЫ СЛИШКОМ ВЫСОКИЙ, ПРИ УСТАНОВКЕ КОНТЕЙНЕРА С БЛЮДОМ ВОДА МОЖЕТ ПЕРЕЛИТЬСЯ ЧЕРЕЗ КРАЙ. ПЕРЕЛИВАЮЩАЯСЯ ВОДА МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОТСЕК УСТРОЙСТВА И ПРИВЕСТИ К КОРОТКОМУ ЗАМЫКАНИЮ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

3. Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку с заземлением.
4. Подогрейте воду в резервуаре, накрыв его пустым контейнером для пищи или крышкой и установив затем регулятор нагрева на максимальную температуру. Разогревайте в течение 30 минут.
5. Поставьте контейнер из нержавеющей стали с горячим блюдом в подогреватель блюд. Для предотвращения брызг не переполняйте контейнер.
6. **ХРАНЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД.** Уменьшите температуру рукояткой и внимательно следите за ней, чтобы блюдо не испортилось. Поддерживайте объем воды на уровне примерно 3,5 л. Периодически (примерно каждые 2 часа) снимайте контейнер с блюдом и проверяйте уровень воды. При необходимости добавляйте горячую воду. По мере необходимости повышайте или понижайте температуру, поддерживая ее на уровне, безопасном для данного типа блюда.

### **Мармит Forcar BMP 7720**

тип подогрева - сухой,  
габариты: 570x370x280 мм,  
электрическая сеть: 230 В, 50/60 Гц, 1.2 кВт

- Тип Мармит
- длина 570 мм
- глубина 370 мм
- высота 280 мм
- энергоноситель электричество
- индикация температуры есть
- тип подогрева сухой
- количество гастроемкостей в комплекте 1 шт
- размер гастроемкости GN 1/1-150
- материал корпуса нержавеющая сталь
- система управления электромеханическая
- напряжение 230 В
- частота тока 50/60 Гц
- мощность 1.2 кВт
- цвет серебристый

### **Мармит Forcar BM 7700**

Тип Мармит  
длина 570 мм  
глубина 370 мм

высота 220 мм  
энергоноситель электричество  
система управления электромеханическая  
тип подогрева сухой  
напряжение 230 В  
частота тока 50/60 Гц  
мощность 1.2 кВт  
размер габаритности GN 1/1-150  
количество габаритностей в комплекте 1 шт  
материал корпуса нержавеющая сталь  
цвет серебристый

## Описание

Мармит BM 7700 производства Forca является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для поддержания оптимальной температуры уже приготовленных блюд, что дает возможность избежать остывания и последующий подогрев, которые могут негативно сказаться даже на вкусовых качествах. Предусмотренное количество габаритностей в комплекте составляет 1. Исполнение мармита соответствует стандартам. И, что немаловажно, данный мармит отличается простотой в обращении, система управления – электромеханическая.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.  
<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.