

ozti

СУПНИЦА (ОС-100)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ГОД ПРОИЗВОДСТВА:	СЕРИЯ №:		
			
Фирма производитель: ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. ve TİC.A.Ş.			
АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА : Beylikdüzü Eski Hadımköy Yolu 1.Km Büyükçekmece İstanbul/TÜRKİYE Тел: 0090 212 886 78 00 (8 линий) Факс : 0090 212 886 66 29			
Web адрес: www.oztiryakiler.com.tr e-mail: export@oztiryakiler.com.tr			

СОДЕРЖАНИЕ

СТРАНИЦ А №	ТЕМЫ
1	ОБЛОЖКА
2	СОДЕРЖАНИЕ
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ
4	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
5	ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ
6	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
7-8	МОНТАЖ АППАРАТА И ЭЛЕКТРОСХЕМА
9-10	ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА
11	ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ



ВНИМАНИЕ

Данные аппараты должны эксплуатироваться на предприятиях соблюдающих все стандарты, законы и условия безопасности.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Уважаемые пользователи,

Благодарим Вас за то, что вы предпочли наш аппарат и за доверие нашей фирме. Наш аппарат используется на данный момент в промышленных кухнях 75 стран мира. Наш аппарат произведен по международным стандартам. Предупреждаем, что очень важно прочитать инструкцию для правильной, безопасной и долговременной эксплуатации и получения от применения прибора наибольшей пользы. Перед вызовом сервиса пожалуйста обратите внимание на нижеуказанные предупреждения.

-
- ☞ Пожалуйста внимательно прочитайте или обеспечьте прочтение настоящей инструкции по применению лицами, которые будут эксплуатировать аппарат, перед установкой аппарата и его эксплуатацией. Эксплуатация аппарата без прочтения инструкции влечёт за собой потерю гарантии оборудования.
 - ☞ Внимательно прочтите информацию по монтажу, эксплуатации и уходу в прилагающейся инструкции купленной Вами продукции. Обеспечьте подготовку компетентными специалистами электрооборудования в соответствии с действующим законодательством в месте подключения аппарата до прихода работников компетентного сервиса с целью монтажа аппарата.
 - ☞ В отношении непонятных вам ситуаций и в случае неуверенности в правильности ваших действий получите информацию по телефону от ближайшего к вам компетентного сервиса.
 - ☞ Напоминаем вам, что в случае вызова сервиса на место монтажа в неподготовленное место, вы обязаны будете оплатить простой и ожидание работников сервиса по часовому тарифу.
 - ☞ Надеемся, что вы получите от нашей продукции самую высокую производительность.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ХАРАКТЕРИСТИКА	ОС-100
ОБЩАЯ ЭЛЕКТРОМОЩНОСТЬ (KW)	0,5
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (VAC)	220-240
РАБОЧАЯ ЧАСТОТА (Hz.)	50
КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ (КОЛИЧЕСТВО ПРОЖИЛОК x ММ ²)	3X1,5
РАЗМЕРЫ (ШИРИНА-ВЫСОТА) ММ	Q370X320
ВЫСОТА ПРИЛАВКА (ММ)	850
МАКСИМАЛЬНЫЙ НАКЛОН	5 °
КЛАСС	1
ЗАЩИТНЫЙ КЛАСС	IP 21

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СЕТИ



РЕ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО



ПЕРЕНАГРЕВ

НАПРЯЖЕНИЕ :220V-240V NPE~/50Hz.

**НАПРЯЖЕНИЕ :220В-240В
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ :
МОНОФАЗНОЕ
ЗАЗЕМЛЕННАЯ ЛИНИЯ
ЧАСТОТА :50 Гц**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1-Рабочее напряжение аппарата 220 – 240В NPE~/ 50 Гц. Не эксплуатируйте под другим напряжением.

2-Не используйте аппарат для других целей

3-В нагревательном казане обязательно должна быть вода на необходимом уровне. В противном случае резисторы могут повредиться, нагревание может не произойти.

4-Электроподсоединение необходимо обезопасить от утечки тока предохранителем утечки тока 30 мА поставленным в редохранитель питания.

5-В случае повреждения кабеля питания замену его может производить работник ремонтного сервиса специальным кабелем от производителя или его агентства.

6-Для отделения аппарата от цепи питания, в стабильной коммуникации должно быть разделительное оснащение во всех полюсах с промежутком контактов 3 мм.

7. Этот аппарат должен быть установлен в соответствии с действующими руководствами и в хорошо проветриваемом месте.



+5 °C / +40 °C



Перенос :

- ☞ Перед перестановкой аппарата отключите его от электросети.
- ☞ Аппарат должен переноситься на руках, в строго вертикальном положении.
- ☞ При перестановке аппарата не роняйте и не бейте его.
- ☞ Для предупреждения повреждений во время перевозки аппарата оберните аппарат нейлоновым амбалажем.



Запрещается удлинять и заменять кабели аппарата установленного и смонтированного сервисом.

СХЕМА МОНТАЖА И МОНТАЖ АППАРАТА

Схема монтажа и монтаж аппарата

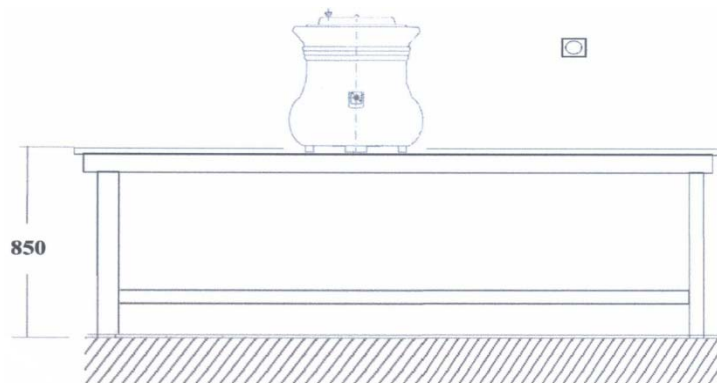
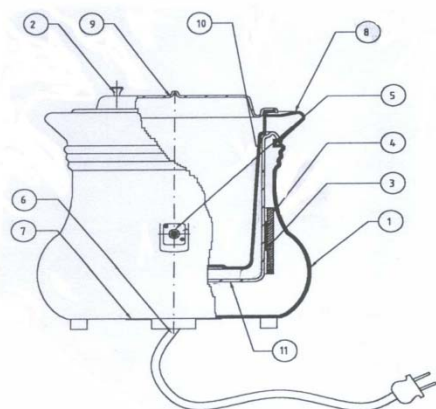


Рис. 2: Схема монтажа

- Установите аппарат на уравновешенную с помощью подвеса поверхность.
- Электроподсоединение аппарата должен проверить компетентный электрик и подключить его в заземленную сеть на высоте 100 см.
- Заземлите электророзетки которые будут использоваться для аппарата подключением к заземленной панели. На панели должна использоваться автоматический предохранитель 6 А (В).

ВНИМАНИЕ ! : КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.

ВИД В РАЗРЕЗЕ И ПОКАЗ ДЕТАЛЕЙ

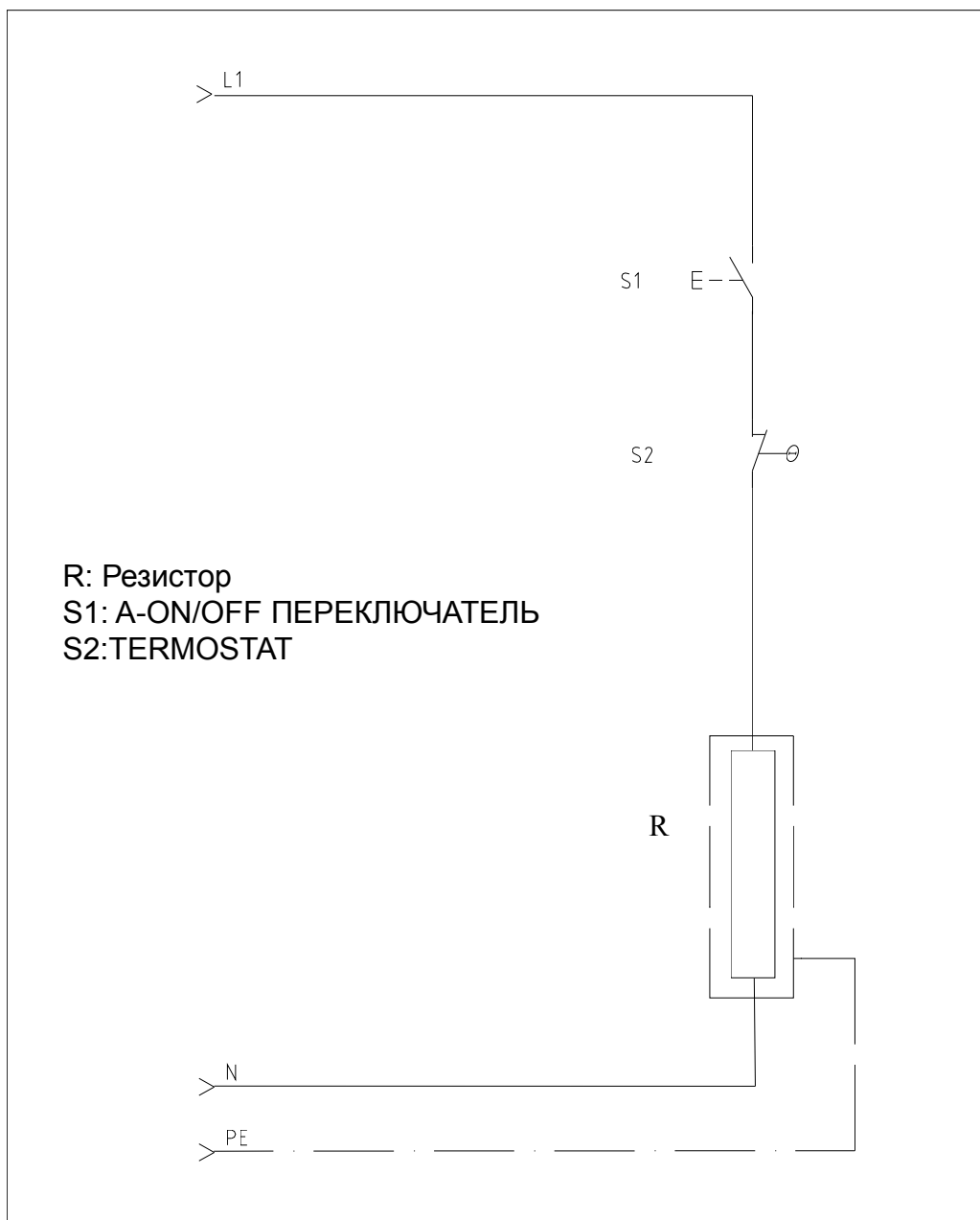


1. Внешний корпус
2. Бакелизированный Шар
3. Нагреватель
4. Изоляция
5. ON-OFF переключатель
6. Электрический кабель
7. Нижняя крышка
8. Круг
9. Крышка внутреннего казана
10. Внутренний казан
11. Нагревательный казан

Рис. 3: Вид аппарата в разрезе

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

Рис. 4 :Электрическая схема



ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА

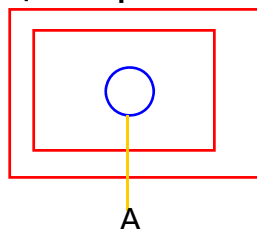
ЦЕЛЬ И СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ АППАРАТА :

Электрическая супница применяется для горячего сохранения готовой пищи(супы, жидкие блюда, компоты) приготовленной в отдельной посуде и готовой к употреблению.

Перед первой эксплуатацией аппарата (перед подключением штепселя в розетку) протрите полностью поверхность аппарата и нагревательный казан салфеткой смоченной в теплой мыльной воде и выжатой. Помойте вручную или в машинке внутренний казан.

Примечание : Не использовать в других целях.

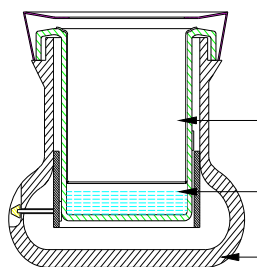
Аппарат должен эксплуатироваться человеком знающим технику безопасности, технические условия эксплуатации и прочитавшим данную инструкцию.



A-ON/OFF
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

Рис. 5 :панель управления

1. Заполните супницу до максимального уровня (2 см) смягченной водой.
2. Включите штепсель в розетку.
3. Готовую пищу переведите во внутренний казан, который затем необходимо вставить в казан нагрева.
4. Закройте крышку внутреннего казана.
5. Переключатель On-Off приведите в позицию "On".
6. При длительном подогреве периодически размешивайте пищу для избежания осадки и для равномерного подогрева продуктов.
7. Обращайте внимание на то, чтобы в нагревательном казане находилось достаточное количество воды. При снижении уровня воды необходимо пополнять водой.
8. Для выключения аппарата приведите переключатель On-Off в позицию "Off". Затем выньте вилку из розетки.
9. Аппарат рекомендуется эксплуатировать при температуре окружающей среды -5°C $+40^{\circ}\text{C}$ и максимальной влажности 65%.
10. Вне сервиса для предотвращения остывания пищи, следите за тем, чтобы крышка сверху была закрытой.
11. Аппарат не предназначен для варки пищи
12. Для рентабельного использования аппарата, как указано ниже, заполняйте водой не превышающей уровень внутреннего сосуда



Внутренний сосуд

Максимальный уровень воды

Внешний сосуд

ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА

ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА И УХОД :

Производится пользователем :

Отключите вилку из розетки после окончания эксплуатации аппарата в конце рабочего дня. После каждого использования в течение рабочего дня вынуть внутренний казан и вымыть его вручную или в посудомоечной машинке. Проверять уровень воды в нагревательном казане. Не реже одного раза в месяц для предупреждения накипи налить воды до максимального уровня, добавить воду средство антинакипи, нагреть и затем слить воду со средством и прополоскать, после чего вытереть насухо салфеткой.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ОШИБКАМ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ:

ВОЗМОЖНЫЕ ПОЛОМКИ И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ :

В случае если нагревание не происходит проверьте наличие электроэнергии в розетке. Если несмотря на наличие электричества в сети аппарат не работает, проверьте открыт ли переключатель On-Off . Если и в этом случае аппарат не работает проинформируйте об этом компетентный сервис.

В случае если в нагревательном казане происходит чрезмерное нагревание отключите переключатель On-Off , если нагревание продолжается отключите из розетки штепсель и вызовите ремонтный сервис.

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендуемый срок эксплуатации аппарата эксплуатируемого при правильных условиях -10 лет.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

- 1- Гарантийное свидетельство без даты продажи, заверки фабрики и продающей фирмы не действительны. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предъявить гарантийное свидетельство.
- 2- Аппарат с условием, что монтаж произведен в соответствии с указаниями инструкции по монтажу, эксплуатации и уходу, в случае возникновения поломки от бракованных деталей или производственного брака подлежит гарантийному обслуживанию.
- 3- Назначение аварийных ситуаций, вид ремонта и место ремонта определяет
- 4- Выданная гарантия на аппарат с условием, что монтаж произведен в соответствии с указаниями инструкции по монтажу, эксплуатации и уходу, составлена только на данный аппарат, без этого не дает право на какие либо требования или возмещения ущерба.
- 5- В случае если на нанесенных аппарате гарантийных номерах, модели и серийном номере произведены зачеркивание, зацарапывания и/или изменения, гарантийное обслуживание будет аннулировано.
- 6- Гарантийное обслуживание включает в себя уход и ремонт по поломкам произошедшим от брака деталей или производственного брака в период гарантийного срока. Ремонт поломок и замена деталей, включенные в гарантийное обслуживание производятся безвозмездно. В случае замены деталей, расходы оплачиваются.....
- 7- В период гарантийного срока поломки могут устраняться толькокомпетентным сервисом. Вмешательство некомпетентных лиц лишит оборудование гарантии.
- 8- Монтаж должен осуществляться только компетентными работниками технического сервиса. В случае перевода оборудования в другое место известите об этом сервис.

- 9- В случае возникновения каких –либо поломок в период действия гарантийного срока, сообщите об этом в сервис.
- 10- Произведенные вне ответственности операции по отгрузке, загрузке и транспортировке и устранение полученного от этого ущерба не включено в гарантийное обслуживание. Подобным образом полученный во время эксплуатации от не включенных в гарантию факторов ущерб и его устранение не подлежит гарантийному обслуживанию.

