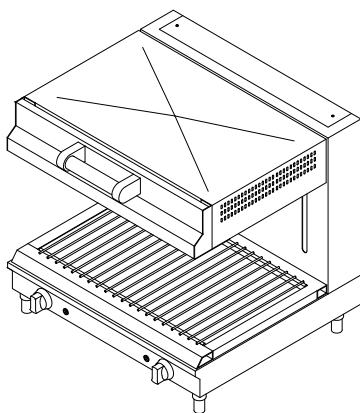




САЛАМАНДРА (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ :		СЕРИЯ № :	
ФИРМА ПРОИЗВОДИТЕЛЬ		: ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC	
АДРЕС ПРОИЗВОДИТЕЛЯ : Beylikdüzü Eski Hadımköy Yolu 1.Km Büyükçekmece İstanbul/TÜRKİYE Тел: 0090 212 886 78 00 (8 Hat-Lines) Факс: 0090 212 886 66 29			
Web адрес: www.oztiryakiler.com		e-mail: export@oztiryakiler.com.tr	

СОДЕРЖАНИЕ

SAYFA NO	KONULAR
1	ОБЛОЖКА
2	СОДЕРЖАНИЕ
3	ПРЕЗЕНТАЦИЯ
4	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
5	ЭЛЕКТРОСХЕМА / ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ
6	ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ
7	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
8	ПЕРЕНОС И ПЕРЕСТАНОВКА
9	МОНТАЖ АППАРАТА
10	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
11-12	ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА
13	ЧИСТКА И УХОД
14	ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ



ВНИМАНИЕ

Данные аппараты эксплуатируются в производственных помещениях соответствующих всем стандартам, законам и условиям 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 индустриальных 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.

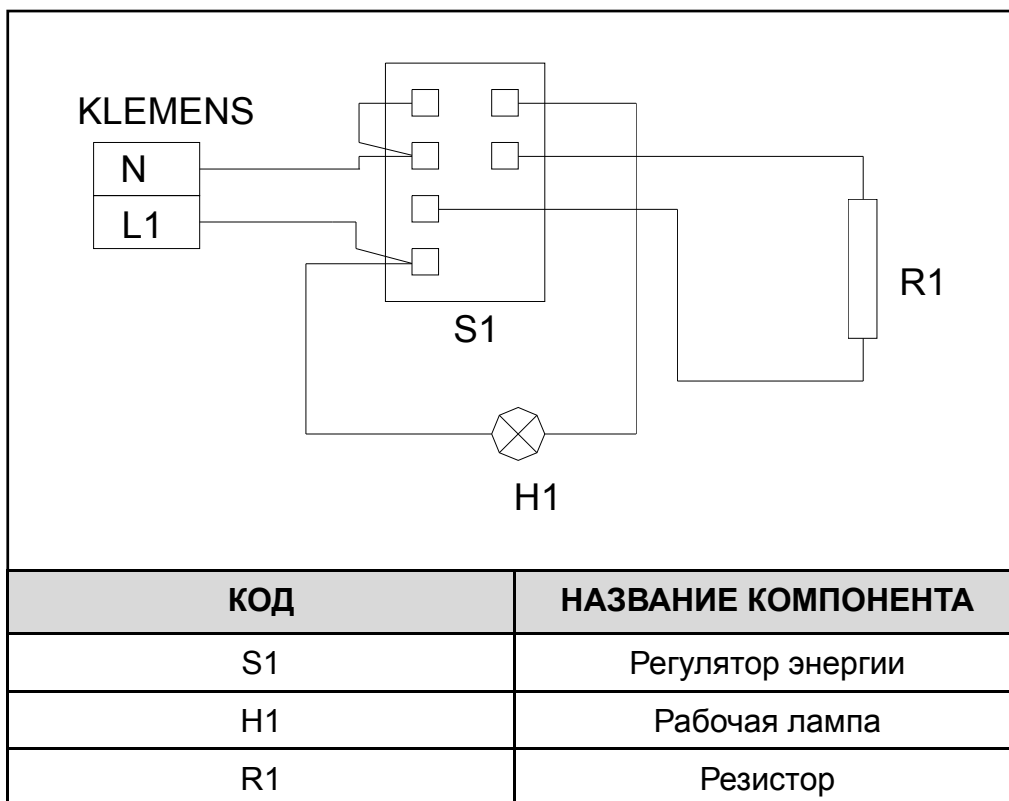
-
- ☞ Пожалуйста внимательно прочитайте или обеспечьте прочтение настоящей инструкции по применению лицами, которые будут эксплуатировать аппарат, перед установкой аппарата и его эксплуатацией. Эксплуатация аппарата без прочтения инструкции влечёт за собой потерю гарантии оборудования.
 - ☞ Внимательно прочтите информацию по монтажу, эксплуатации и уходу в прилагающейся инструкции купленной Вами продукции. Обеспечьте подготовку компетентными специалистами электроподсоединения 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.



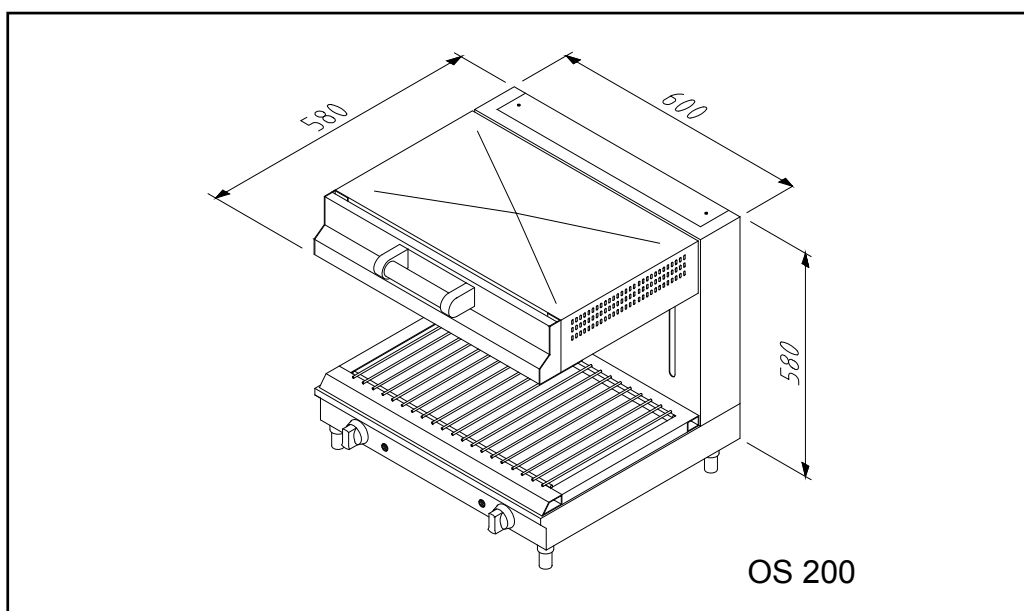
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ХАРАКТЕРИСТИКА	OS 200
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ (мм)	600 X 580 X 580
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (KW)	3,5
НАПРЯЖЕНИЕ (V)	400
РАБОЧАЯ ЧАСТОТА (Hz)	50
КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ	5 X 2,5
МАКС.ГРАДИЕНТ	5°
КЛАСС	1
ЗАЩИТНЫЙ КЛАСС	IP 21
ВЕС НЕТТО (КГ)	52

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



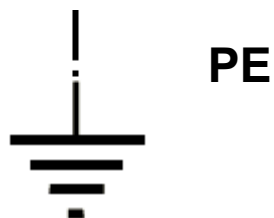
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ



ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СЕТИ



ЗАЗЕМЛЕНИЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО



ПЕРЕНАГРЕВ

ПОКАЗАТЕЛИ ЭЛЕКТРОСОЕДИНЕНИЙ
400 В 3NPE / 50 Гц
НАПРЯЖЕНИЕ : 400 В
ПОДСОЕДИНЕНИЯ К СЕТИ : ТРИФАЗНЫЙ
С ЗАЗЕМЛЕННОЙ ЛИНИЕЙ
ЧАСТОТА : 50 Гц

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

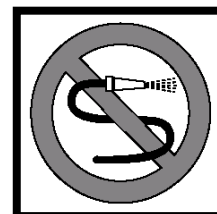
☞ Обязательна эксплуатация аппарата под вытяжкой.



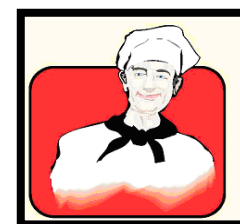
☞ Ни в коем случае не держите вблизи от рабочего места оборудования воспламеняющиеся материалы (одежду, спирт и спиртосодержащие продукты, нефтехимические продукты, деревянные и пластиковые материалы, доски для резки, занавеси и т.п.)



☞ Не мойте водой под напором.



☞ Устанавливайте оборудование по действительной инструкции и используйте только в хорошо проветренных местах. Перед установкой и эксплуатацией оборудования изучите инструкцию.



☞ Аппарат изготовлен для промышленного применения и должен эксплуатироваться только квалифицированными работниками.



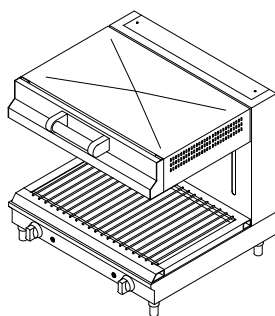
☞ Вмешательство в аппарат может осуществлять только производитель или компетентный сервис



☞ В случае воспламенения аппарата на рабочем месте по какой-либо причине, не паниковать, а незамедлительно закрутить вентили газа и отключить электрические рубильники, затем применить огнетушитель. Ни в коем случае не применяйте воду для тушения огня. Вода только ускорит распространение пламени.



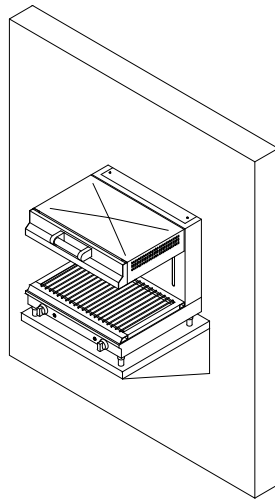
ПЕРЕСТАНОВКА И ПЕРЕНОС



Перемена места . ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДЛИНЯТЬ, ЗАМЕНЯТЬ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ(кроме комп. сервиса) в аппарате монтаж которого произведен компетентным сервисом.

- ☞ **Перед перестановкой аппарата отключите подачу электроэнергии**
- ☞ **Аппарата может переноситься с применением человеческой силы.**
- ☞ **При переноске аппарата не бейте его и не роняйте.**

МОНТАЖ АППАРАТА



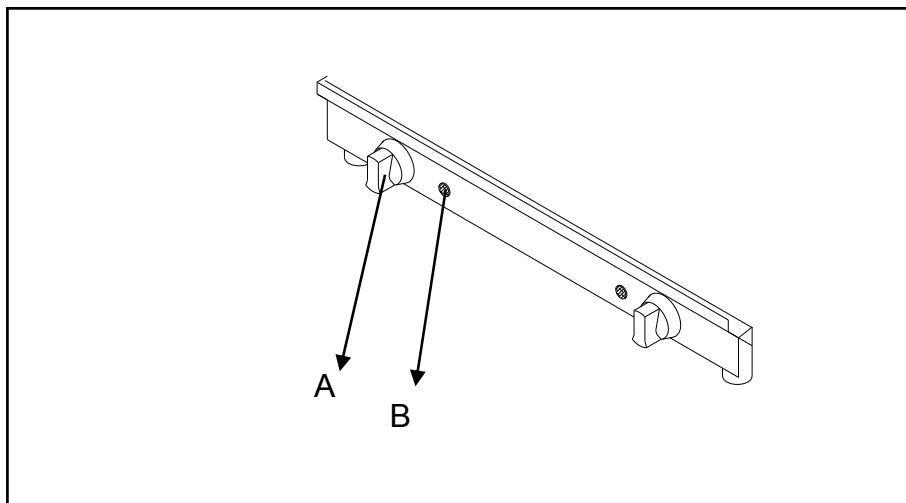
Для установки настоящего аппарата близко к перегородкам, стенам, кухонной мебели, декоративным покрытиям, и т.п., необходимо чтобы они были изготовлены из негорючего материала или покрыты подходящей негорючей изоляцией, в данном случае расстояние между аппаратом и ними допускается в 5 см, в противном же случае должно быть не менее 20 см. Рекомендуется проявлять максимальное внимание противопожарной безопасности.



Нижнеуказанные положения, по монтажу аппарата должны быть осуществлены работниками компетентного сервиса

- ☞ Ножки прилавка на который будет установлен аппарат необходимо отрегулировать, аппарат должен работать в уравновешенном состоянии.
- ☞ Все электросоединения аппарата должны быть проверены со стороны компетентного электрика, и подключены к предохранителю на высоте 170 см.
- ☞ Электрическое подсоединение, для защиты от утечки тока осуществлять с подсоединением в предохранитель питания предохранителя утечки тока 30 мА.
- ☞ Электрическое питание аппарата должно быть осуществлено с подключением к заземлению на ближайшей электропанели.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



A : КЛЮЧ ЭНЕРГОРЕГУЛЯТОРА
B : РАБОЧАЯ ЛАМПА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА













1. Salamander используется в ресторанах, fast food, столовых, гостиницах и других заведениях с кухнями общественного питания для поджаривания готовых продуктов, жарения или поджаривания некоторых продуктов, после сделанных в них добавлений.
2. Перед и после первой эксплуатации протрите внешнюю поверхность аппарата смоченной в теплой мыльной воде и выжатой салфеткой

ПРИМЕЧАНИЕ : Не используйте аппарат для других целей.

Аппарат должен эксплуатироваться со стороны работника ознакомленного с техникой безопасности применения данного оборудования и прочитавшего инструкцию по применению настоящего аппарата.



**ВНИМАНИЕ !
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА
НЕПОДСОЕДИНЕННОГО К ЗАЗЕМЛЕННОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ**

-  Осторожно освободите аппарат от амбалажа.
-  Настройте лифт на подходящую высоту.
-  Поверните рабочий ключ аппарата и настройте его на подходящую ступень. В данной позиции зажжется зеленная лампочка.
-  При первой эксплуатации почувствуется запах и легкий дым. Это связано с первой эксплуатацией и через короткое время исчезнет.
-  Нагреватели находятся в верхней движущейся части. Эта верхняя часть без особой затраты сил свободно передвигается вверх и вниз.
-  Установите продукты для жарения на решетку. Продукты на противне должны быть поставлены на масляную сковороду.
-  Время на жарение изменяется в зависимости от типа продуктов.
-  Тарелки или противни для жарки должны быть жаростойкими до температуры 300 °С. Не пользуйтесь посудой могущей расплавиться.
-  После окончания жарки доставать продукты из печки с помощью рукавиц. В связи с накоплением масла и остатков пищи после жарки очистите аппарат, в противном случае образуются бактерии.
-  После окончание работы гриля в конце рабочего дня отключите его, приведя в начале термостат в позицию “0”
-  Очистка аппарата производится после его обесточивания
-  Рекомендуется эксплуатировать аппарат в температурном режиме от +5 °С до + 40 °С и влажности максимум 65 %.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА



ВНИМАНИЕ ! Тщательно соблюдайте правила монтажа и эксплуатации аппарата. При поломке аппарата или выходе из строя аппарата известите ближайший компетентный сервис.

ПРИ ПОЛОМКЕ ИЛИ ВЫХОДЕ ИЗ СТРОЯ АППАРАТА
ВМЕШАТЕЛЬСТВО МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО СО
СТОРОНЫ ПОЛНОМОЧНОГО КОМПЕТЕНТНОГО
СЕРВИСА..... В СЛУЧАЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВА В
АППАРАТ ЛЮБЫХ ПОСТОРОННИХ ЛИЦ И НЕКОМПЕТЕНТНОГО
ПЕРСОНАЛА

АППАРАТ ПОТЕРЯЕТ ГАРАНТИЮ.

ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ НЕКОМПЕТЕНТНЫМ И
НЕУПОЛНОМОЧЕННЫМ ЛИЦАМ ПРИКАСАТЬСЯ К АППАРАТУ.
В ДАННОЙ СИТУАЦИИ НИКАКАЯ ФИРМА ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ
НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ. ВО ВРЕМЯ РЕМОНТА НЕ
ПРЕДЛАГАЙТЕ СЕРВИСУ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕОРИГИНАЛЬНЫЕ
ДЕТАЛИ НИ ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ. В СЛУЧАЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПО
КАКОЙ-ЛИБО ПРИЧИНЕ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ДЕТАЛЕЙ В
АППАРАТЕ

АППАРАТ ПОТЕРЯЕТ ГАРАНТИЮ.



ЧИСТКА И УХОД

1. ЧИСТКА:

Перед первой эксплуатацией и после, перед и после каждой последующей эксплуатации (перед подключением к электричеству) аппарат необходимо очистить губкой и чистящим средством.

Категорически воспрещается использовать для очистки аппарата кислоты, порошки и т.п. ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА.

Масляная сковорода аппарата после окончания рабочего дня должна очищаться и высушиваться. Не оставляйте аппарат мокрым после очистки.

2. УХОД :

Периодический уход должен осуществляться техническим работником. Рекомендуем производить уход в зависимости от частоты использования аппарата, но не реже чем раз в 6 месяцев. Не зависимо от того находится ли аппарат под гарантией уход является платным.

СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АППАРАТА

Рекомендуемый срок эксплуатации аппарата при правильных условиях эксплуатации -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 на аппарат гарантия с условием, что монтаж произведен в соответствии с указаниями инструкции по монтажу, эксплуатации и уходу, составлена только на данный аппарат, вне 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 лишает 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 сервису.
- 10-** Произведенные вне ответственности операции по погрузке, 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.