

KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU

USER MANUAL

N'DUSTRIO

PREPARIN-DUSTRIO – KÜÇÜK PIŞİRİCİLER

PREPARIN-DUSTRIO – SMALL COOKERS



ÇORBA POTU / SOAP POT



MONTAJ TALİMATI



KULLANMA TALİMATI



BAKIM TALİMATI



ÇORBA POTU - SOAP POT (NSP10)

I. MONTAJ TALİMATI

Kurulum, elektrikli pişirici konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.

Teknik Özellikleri

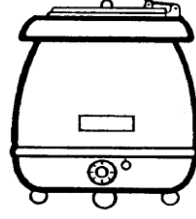
Kapasite : 10L

Voltaj : 220V/50HZ or 110V/60HZ 400-475W

Ağırlık : 4.8Kgs

Boyut : 39cm High 34.5cm Dia

NOT: CİHAZINIZI SUSSUZ ÇALIŞTIRMAYINIZ



Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Önce güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza veya tamir anında cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihaz için orijinal yedek parçaları kullanınız.
- Cihazın monte edileceği tesis ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Cihaz kesinlikle etkili bir havalandırma sistemi sağlanmış davlumbaz altında çalıştırılması önerilir.

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.1 Taşıma ve Yerleşim

1.2 Taşıma

- Cihaz insan gücüyle en az bir kişi ile elde taşınabilir.
- Kullanım konumundaki gibi dik taşınmalıdır.
- Taşırken cihazın düşmemesine ve herhangi bir yere çarpmamaya dikkat edilmelidir.

1.3 Yerleşim

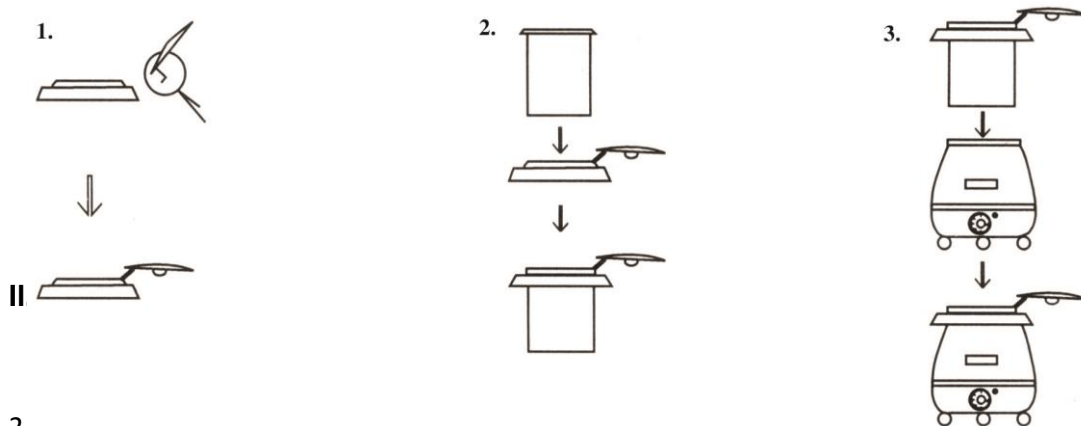
- Cihazın yeri değiştirilmek istendiğinde; elektrik fişi çekilmeli sıcaksa soğuması beklenmelidir.
- Tekrar montajı yapıldıktan sonra elektrik kaçağı ve cihaz çalışma kontrolü yapılmalıdır.
- Cihazınızda kesinlikle topraklama olmalıdır
- Cihazınızı susuz çalıştırmayınız.

I.II. CİHAZ BAĞLANTILARI

1.2.1 Montaj

- Cihazın konulacağı zemin düzgün ve terazide olmalıdır.
- Set altı bir tezgah üzerine konulacaksa tezgah ayakları ayarlanabilir olmalı ve terazi dengesi sağlanmalıdır.
- Tezgah üst yüzeyi yanmaz malzemeden olmasına dikkat edilmelidir.
- Montaj yapılmadan önce güvenlik detayları ve tesisat şartlarının uygunluğu kontrol edilmelidir.

1.2.2 Montaj Şeması



1.Kullanım Amacı

- Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi),alanlarda kullanılmaktadır.

NOT: Kullanım amacı dışında kullanmayınız. Güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır.

2.1. Çalıştırma Talimatı

- Doğru elektrik prizine fişi takınız.
- Paslanmaz çelik ile iç alüminyum kap arasına 0,6lt su ekleyiniz. Asla suyu fazla doldurmayınız ve hazne içi boş olsa dahi paslanmaz çelik haznenin suyla yukarı çıkmasına izin vermeyiniz. Fazla suyu hemen boşaltınız.
- Sıcaklık derecesi 1 ile 8 arasında ayarlanabilir..
- Kaynatma kazanınızdaki doğru servis sıcaklığını koruyabilmek için düşük ayarda ısıtıcıyı çalıştırmak gerekebilir.
- 8 ile 12 derece arasında çalıştırdığınızda pişirme sıcaklığınızı koruyabilmek için ısı derecenizi yüksek tutunuz.
- Cihazınızı çalıştırırken uyarı ışığının yandığını göreceksiniz. Bu cihazınızın pişirmek için hazır olduğunu göstermektedir.
- Cihazınızı kapatmak için "0" konumuna getiriniz ve elektrikten cihazınızın fişini çekiniz.
- Pişirme aşamanız bittiğinde cihazınızın üstündeki menteşeyi açarak kapağını açabilirsiniz.
- Cihazınızda pişirme işlemi bittikten sonra içinde sıcak yemek içerdiğinden kesinlikle sıcakken taşıma yapmayınız.

III.BAKIM VE TEMİZLİK

3.1. Temizleme Talimatı

- Pişirme aşamasında dış yüzeyine dökülen yemekler derhal çıkarılmalıdır.
- Pişirme kazanınızın üst kapağı ve çıkarılabilir iç pişirme haznesini makinede yıkayabilirsiniz.
- Boyalı dış yüzeyleri nemli sabunlu bir bezle silinmelidir.
- Su ısıtıcı yüksek basınçlı fiskeyle ile **temizlenmemelidir.**

Kullanım Ömrü: 10 yıl

Garanti süresi: 2 yıl

I. INSTALLATION INSTRUCTION

Installation, electric cooker should be done by professional people knowledgeable about vegetable cutter machine.

Technical Features

Capacity: 10L

Voltage : 220V/50HZ or 110V/60HZ 400-475W

Weight : 4.8Kgs

Dimensions: 39cm High 34.5cm Dia

NOTE: Please do not run the machine without water



Warnings and Precautions before Use

- Please read this manual carefully for safety, maintenance and using of this machine.
- Please keep this manual for any probable problems that may occur and for reference.
- The installation of this machine should be done a professional.
- The machine is recommended to be used by a professional.
- In case of any malfunctioning or during repair, the electric of the machine should be cut off.
- Please only let authorized service dealers to repair and make the machines' maintenance.
- Please use original spare parts for this machine.
- The machine installation should conform the general regulations in force.

I. INSTALLATION INFORMATION

1.1 Transportation and placement

1.3 Carriage

- The machine can be carried by a person.
- The device should be carried upright position.
- Please be careful when carrying to not to strike to anywhere or to let fall down.

1.3 Placement

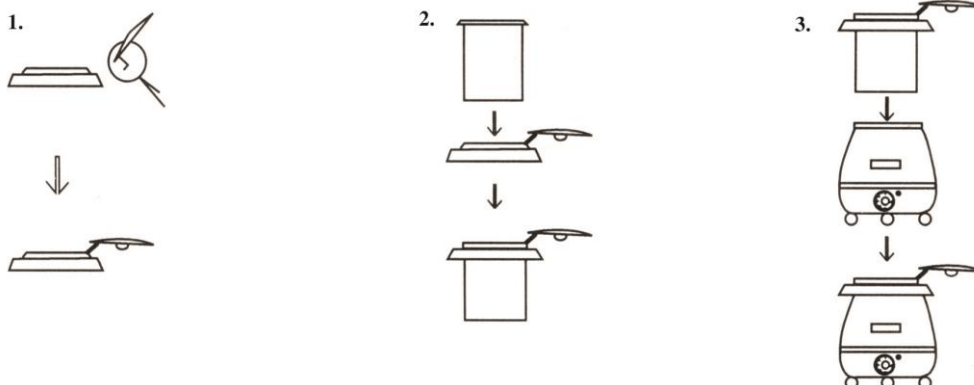
- When the place of machine is wanted to be changed, ensure unit is unplugged and wait until the machine is cold.
- After re-installation, electrical leakage and running of the machine should be controlled.
- Grounding of the machine should be done.

I.II. DEVICE CONNECTIONS

1.2.1 Installation

- Place your device on flat and secure place, supporting the machine's weight.
- You should not put the device on flammable surfaces (e.g., fabrics, carpets, etc...)
- Before the installation, please control the security details and installation conditions' relevance.

1.2. Installation Scheme



II. OPERATING INSTRUCTION

1. Purpose of Use

- The device should be used in the kitchens of industrial facilities (public food service businesses, restaurants, tourist facilities, kiosks, etc.)

NOTE: Do not use other than the intended use. Machine should be used by the people who know safety and technical conditions and read the user manual.

2.1. Operating Instructions

- Plug unit into correct electrical socket.
- Use with WET HEAT ONLY. Add 0.6L of water between the stainless steel liner and internal Aluminum container. Never overfill with water and under no circumstances should the stainless steel liner float up, even when empty. Remove any excess water immediately.
- The temperature control should be set between 1 and 8 and always operate the kettle at the lowest setting to maintain correct serving temperature. Hold at high temperature when setting between 8 and 12.
- A neon light will glow when the unit is turned on. Turn the dial to 0 to switch off.
- Unplug from the wall socket to isolate kettle from the electrical supply.
- When you are finished the cooking step, you can open the lid by opening the hinge on the device.
- Never move or carry the kettle when unit is switched on, or containing hot food.

III. MAINTENANCE AND CLEANING

3.1. Cleaning Instructions.

- Spilled food should be removed immediately from all exterior surfaces. The stainless steel bain-marie and lid are machine washable. The painted exterior and top collar should be wiped over with a damp soapy cloth.
- Ensure unit is unplugged when not in use, when filling and when being cleaned.
- The kettle must **not be cleaned with a high pressure jet.**

Life time: 10 years

Warranty period: 2 years

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul

Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43

info@ndustrio.com

www.ndustrio.com



GPG

N'DUSTRIO