

ozti

ПЛИТА (ГАЗОВАЯ)

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ГОД ВЫПУСКА:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ : ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC A.Ş.

МЕСТО ПРОИЗВДСТВА: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu 1 Бююкчекмедже
Стамбул/ТУРЦИЯ

Сайт в интернете : www.oztiryakiler.com

e-mail: export@oztiryakiler.com.tr

СОДЕРЖАНИЕ

№ СТР.	НАИМЕНОВАНИЕ ГЛАВ
1	ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ
2	СОДЕРЖАНИЕ
3	ВВЕДЕНИЕ
4-5	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
6	ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ
7-8	ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
9	ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ
10-11	УСТАНОВКА ПРИБОРА
12	ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
13	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА
14	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
15	ИЗМЕНЕНИЕ СИСТЕМЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ
16	УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ВВЕДЕНИЕ

Дорогие друзья!

Благодарим вас за покупку нашей техники и доверие к нашей компании. Наше оборудование используется на профессиональных кухнях в 75 странах. Мы изготавливаем нашу продукцию в соответствии с международными стандартами. Важная информация: Рекомендуется прочитать и убедиться, что другие пользователи ознакомлены с данным руководством в целях достижения желаемого качества эксплуатации в соответствии с вашими ожиданиями и для долгосрочной работы оборудования. Необходимо принять к сведению указанные предупреждения перед началом эксплуатации...

- ☞ Рекомендуется изучить и убедиться, что обслуживающий персонал также ознакомлен с данным руководством пользователя перед установкой и началом использования данного оборудования. В случае эксплуатации устройства без предварительного изучения руководства пользователя, условия гарантии не распространяются на данное устройство.**
- ☞ В руководстве содержится информация по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию нашей продукции, приобретенной вами, поэтому оно подлежит тщательному изучению. Убедитесь, что подключение электропитания уже произведено квалифицированным персоналом в соответствии с местным действующим законодательством, прежде, чем наши специалисты приступят к монтажу устройства.**
- ☞ В случае сомнений или отсутствия необходимой информации, свяжитесь со службой по работе с клиентами по телефону.**
- ☞ Имейте в виду, что в случае задержки обслуживающего персонала на вашем предприятии необходимо возместить соответствующие затраты и стоимость задержки на почасовой основе.**
- ☞ Надеемся, что вы будете удовлетворены работой нашей продукции ...**



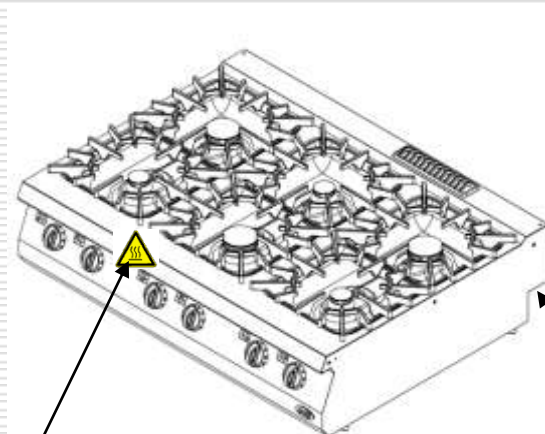
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП ПРОДУКЦ ИИ ИЗ ¹	ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)	МОЩНОСТЬ (ΣQ_n) (КВТ) (ПЛИТА+ ДУХОВКА)	МОЩНОСТЬ (КВ) Н ₁ (ΣQ_{min})	ТИП	ПОДВОД ГАЗА (дюйм МР)
OSOG 4090	400X900X280	6+10=16	2+3,3=5,3	A	1/2" R
OSOG 4090 P	400X900X280	10+10=20	3,3+3,3=6,6	A	1/2" R
OSOG 4090 S	400X900X280	6+6=12	2+2=4	A	1/2" R
OSOG 8090	800X900X280	2X6+2X10=32	2X2+2X3,3 =10,6	A	3/4" R
OSOG 8090 C	800X900X280	10	3,3	A	3/4" R
OSOG 8090 P	800X900X280	4X10=40	4X3,3=13,2	A	3/4" R
OSOG 8090 T	800X900X280	4+10=14	1,3+3,3=4,6		3/4" R

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП ПРОДУКЦИИ ИЭР	ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)	МОЩНОСТЬ Q_n (КВТ) (ПЛИТА+ДУХОВКА)	МОЩНОСТЬ (КВТ) Н (ΣQ_{min})	ТИП	ПОДВОД ГАЗА (дюйм МР)
OSOG 12090	1200X900X280	3X6+3X10=48	3X2+3X3,3=15,9	A	3/4" R
OSOG 12090 C	1200X900X280	2X10+10=30	2X3,3+3,3=9,9	A	3/4" R
OSOG 12090 P	120X900X280	2X6+4X10=52	2X2+4X3,3=17,2	A	3/4" R
OSOG 4070	400X700X280	2X5=10	2X1,66=3,3	A	3/4" R
OSOG 8070	800X700X280	4X5=20	4X1,66=6,7	A	3/4" R

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

oxtirya.kiler	
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH SIX BURNER
MODEL	OSDG 12090
TYP	A1
QN(Hi)	(3x6) + (3x10) kW
Σ QN(Hi)	48 kW
SERIAL NUMBER	G0129.005
PRODUCTION DATE	26.07.2012
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G30 - 3B/P - 50 mbar
LB	
CE 1783 01	Prod. Id. Nr. 1783-GAD-065

ПРИМЕР ТАБЛИЧКИ

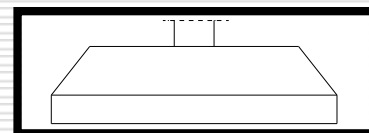
Рисунок 1: Основные Размеры и Предупреждающие Знаки

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☞ Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.



☞ Устройство должно работать только под вытяжкой.



☞ Если прибор подключен к баллону с СПГ, расстояние между газовым баллоном и прибором должно быть как минимум 50 см.

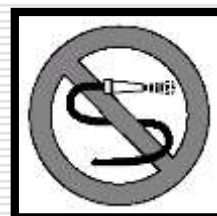
☞ Вблизи прибора не должны находиться никакие виды горючего твердого или жидкого (ткани, спирт и производные, нефтехимическая продукция, деревянные или пластиковые материалы, резцовые колодки, занавески и др.).



☞ Устройство можно эксплуатировать одновременно с другими нашими приборами.

☞ Прибор нельзя погружать в воду.

☞ Не промывайте прибор водой под давлением.



☞ Данное оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими нормативными документами и эксплуатироваться только в хорошо проветриваемых местах. Перед установкой и использованием прибора изучите инструкции.

☞ Данное оборудование предназначено для промышленной эксплуатации и должно эксплуатироваться только специально обученным персоналом.



ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☞ Оборудование не должно обслуживаться иными лицами, кроме специалистов производителя или специально обученным обслуживающим персоналом.



☞ В случае возгорания на месте эксплуатации оборудования необходимо действовать без паники, перекрыть газовые клапаны, отключить электропитание и воспользоваться огнетушителем. Запрещается использовать воду при тушении пожара.



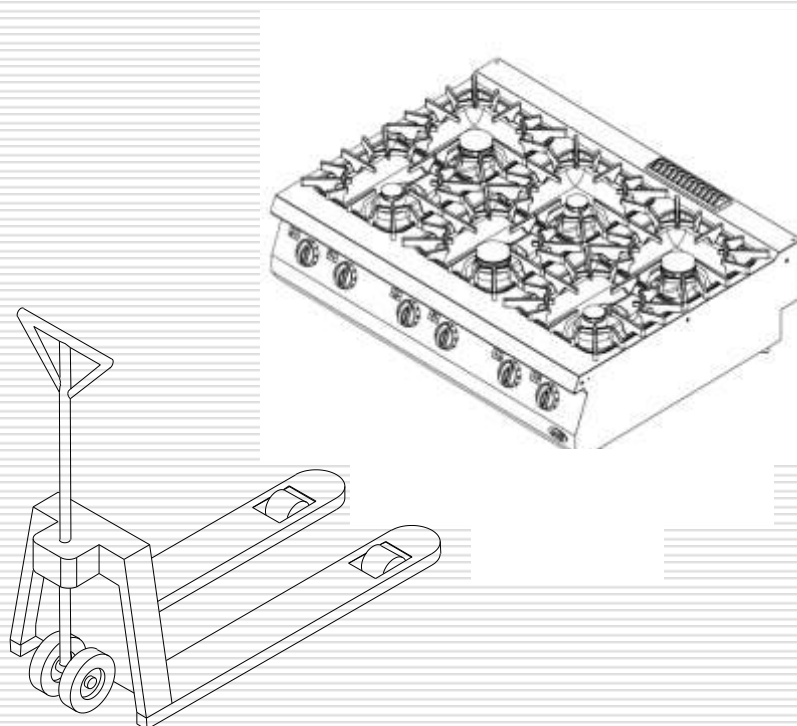
☞ Пролитое во время работы прибора масло необходимо вытереть. В противном случае поверхность станет скользкой.



☞ Если вы почувствовали запах газа, это означает, что произошла его утечка. В таком случае закройте вентиль прибора и главный газовый кран, откройте двери и окна, не используйте приборы, которые могут производить искру, например, выключатели. Обратитесь в нашу службу технической поддержки незамедлительно.



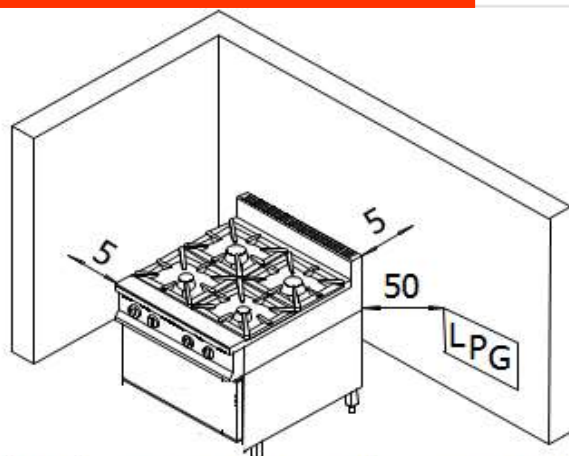
ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



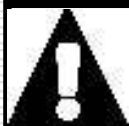
ИЗМЕНЕНИЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ:
ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ
ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В ИНЫЕ МЕСТА,
ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДЛИНЕНИЕ ИЛИ ЗАМЕНА СИЛОВЫХ
КАБЕЛЕЙ КЕМ-ЛИБО, КРОМЕ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ.

- ☞ Прибор можно перемещать при помощи вилочного погрузчика.
- ☞ Вилы погрузчика необходимо поместить под оборудование.
- ☞ Если место транспортировки расположено далеко, устройство необходимо перемещать медленно, а сам прибор должен быть закреплен на подставке, или поддерживаться во избежание толчков.
- ☞ При перемещении не ударяйте и не бросайте оборудование.

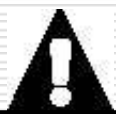
УСТАНОВКА ПРИБОРА



РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И ПРИБОРОМ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 50 СМ.



Если данный прибор устанавливается рядом со стеной, перегородкой, кухонной мебелью, декорирующим покрытием и т.д., расстояние между ними должно составлять минимум 20 см, а в случае, если они покрыты огнестойкими изоляционными материалами, расстояние должно составлять минимум 5 см. Настоятельно рекомендуется соблюдать инструкции по пожарной безопасности.




Установка прибора должна производиться только авторизованным обслуживающим персоналом.

- ☞ Ножки прибора должны быть отрегулированы по высоте, а сам прибор должен быть выставлен по уровню.
- ☞ Все газовые соединения прибора должны соответствовать ISO 7-1 или ISO 228-1.
- ☞ Подключение к система газоснабжения должно выполняться авторизованным обслуживающим персоналом только после ознакомления с типом газоснабжения и давлением газа, указанным на заводской табличке. Подключение с другим типом газоснабжения или другим давлением не допускается.

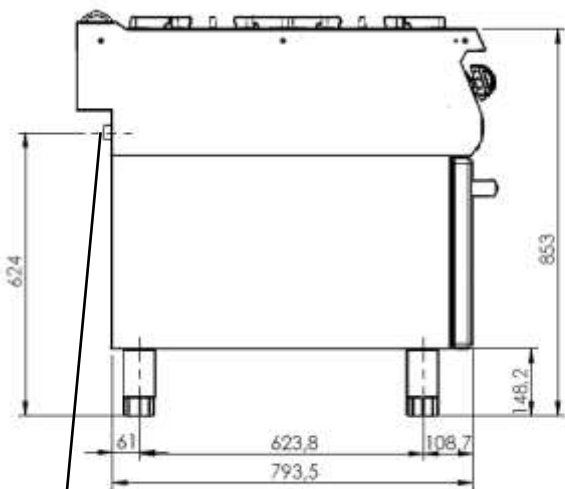
УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Размеры газового соединения указаны в таблице ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.
- После подключения прибора к системе, необходимо проверить герметичность соединения при помощи метода мыльных пузырьков.
- Регулировка всасывания воздуха производится при необходимости авторизованным персоналом после проверки прибора.

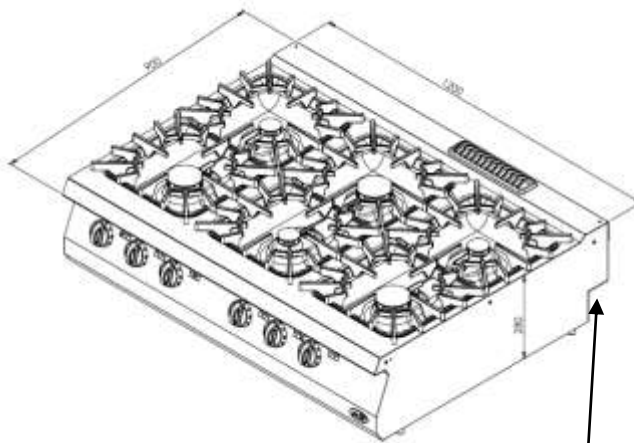


- Номинальную мощность прибора нельзя изменить по требованию заказчика. Любые модификации клапанов и инжекторов приведут к отмене гарантии.
- Все запасные части должны быть оригинальными. Установка запасных частей, поставленных не нашей компанией, приведет к отмене гарантии.

РАЗМЕРЫ ГАЗОВОГО СОЕДИНЕНИЯ



ГАЗОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ



ГАЗОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ

oxtirayaklar	
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH SIX BURNER
MODEL	OSOG 12090
TYP	A1
QN(Hi)	(3x6) + (3x10) kW
Σ QN(Hi)	48 kW
SERIAL NUMBER	GO129.005
PRODUCTION DATE	26.07.2012
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G30 - 3B/P - 50 mbar
LB	
CE 1783 01	Prod. Id. Nr. 1783-GAD-065

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

G20 (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ)

G30 (СПГ)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

А. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Плита используется на кухнях ресторанов, пунктах быстрого питания, столовых, больницах для приготовления и т.д. для приготовления мяса, рыбы, курицы, фрикаделек, гамбургера, стейка и т.д.
2. Перед началом использования внешнюю поверхность необходимо протереть ветошью, смоченной теплым мыльным раствором. После очистки поверхность тарелки необходимо покрыть тонким слоем масла/жира.
3. Прибор должен располагаться под вытяжкой с фильтром, подсоединенной к вентиляционному каналу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Использовать только по назначению. Устройство должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом со знанием техники безопасности и технических характеристик, а также после изучения данного руководства.

В. ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ :

Для зажигания газовой горелки поверните регулятор (А) в положение ВКЛ.. Подождите 20-25 секунд (чтобы вышел весь воздух из системы). Затем зажгите контрольное пламя при помощи зажигателя для моделей, оборудованных зажигателем, или при помощи другого средства для моделей без зажигателя. Затем нажимайте на регулятор еще максимально 10-15 секунд для обеспечения постоянного горения. Если контрольное пламя не гаснет, можно отпустить регулятор .

2. Для снижения интенсивности пламени поверните регулятор на минимум.
3. На плиту помещают кастрюлю подходящего размера и начинают готовить.
4. Пустые кастрюли нельзя помещать на плиту.
5. После завершения приготовления кастрюлю с плиты снимают.

6. ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА:

Для полного отключения прибора поверните термостат в положение ОТКЛ. Газ больше не будет поступать к горелке и контрольному пламени. Во избежание несчастного случая перекройте подачу газа, завернув газовый вентиль.

УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ ПЛАМЕНОМ:

Если по какой-то причине контрольное пламя погасло, а прибор по-прежнему включен, система автоматически отключится сама во избежание утечки газа.

Отключение газа может занять до 60 секунд.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

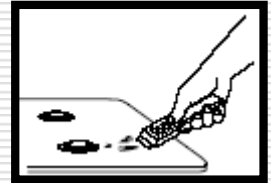
1. ОЧИСТКА:

Перед и после первого и каждого последующего использования внешнюю поверхность прибора необходимо протереть губкой, смоченной в моющем растворе. После очистки поверхность тарелки необходимо покрыть тонким слоем масла или жира.

Запрещено использовать **ХИМИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА**, такие как соляная кислота.



Очистите пригоревшую пищу, размочив ее сначала в горячей воде перед тем, как она прилипнет к поверхности тарелки. Если остатки пищи прилипли, очистите их при помощи деревянного скребка или металлической губки или моющего средства, не содержащего хлор.



2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Технические специалисты должны проводить периодическое техническое обслуживание. Рекомендуется проводить техническое обслуживание оборудования каждые 6 месяцев, в зависимости от частоты использования. Периодическое техническое обслуживание, производящееся квалифицированным обслуживающим персоналом нашей компании, оплачивается заказчиком даже во время гарантийного периода.

Пожалуйста, следуйте инструкциям :

- a. Инжекторы: Инжекторы должны быть чистыми.
- b. Регулировочное кольцо воздушного потока: Должно быть чистым и не забитым. Смесь воздуха должна устанавливаться только авторизованной технической службой.
- c. Пламя: Контрольное пламя должно быть соответствующим и контактировать с термопарой.
- d. Газовая горелка: Газовые трубы должны быть чистыми и не забитыми.
- e. Демонтированные во время очистки детали должны быть установлены обратно обслуживающим техническим персоналом, после установки необходимо проверить герметичность методом мыльных пузырьков.

ИЗМЕНЕНИЕ СИСТЕМЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

ИЗМЕНЕНИЕ СИСТЕМЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Прибор изготовлен для работы, как с баллоном СПГ, так и природным газом в сети. Прибор должен эксплуатироваться согласно системе, установленной авторизованной службой (СПГ или природный газ). Если необходимо изменить систему газоснабжения, это может сделать только авторизованный обслуживающий персонал. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ не несет ответственность за любые проблемы, возникающие при изменении системы газоснабжения третьими лицами. В этом случае гарантия перестает действовать. На заводской табличке рядом с подводом газа указано, с какой системой газоснабжения должен эксплуатироваться прибор.

ПРИМЕР ТАБЛИЧКИ



ТИП	МОЩНОСТЬ (КВТ)	РАСХОД ГАЗА	
		ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (G20) ДАВЛЕНИЕ=21 мбар	СПГ (G30) ДАВЛЕНИЕ=30 мбар
OSOG 4090	16	1,68 м³/ч	1,25 кг/ч
OSOG 4090 P	20	2,1 м³/ч	1,57 кг/ч
OSOG 4090 S	12	1,26 м³/ч	0,94 кг/ч
OSOG 8090	32	3,35 м³/ч	2,51 кг/ч
OSOG 8090 C	10	1,04 м³/ч	0,78 кг/ч
OSOG 8090 P	40	4,19 м³/ч	3,14 кг/ч
OSOG 8090 T	14	1,46 м³/ч	1,10 кг/ч
OSOG 12090	48	5,03 м³/ч	3,77 кг/ч
OSOG 12090 C	30	3,14 м³/ч	2,35 кг/ч
OSOG 12090 P	52	5,45 м³/ч	4,08 кг/ч
OSOG 4070	10	1,04 м³/ч	0,78 кг/ч
OSOG 8070	20	2,08 м³/ч	1,56 кг/ч

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

срок службы оборудования составляет 10 лет при соблюдении рекомендуемых условий эксплуатации.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- 1- Документы, в которых не указаны дата продажи, изготовитель или уполномоченная компания – продавец, являются недействительными. В целях получения гарантии, необходимо предоставить гарантийный талон.
- 2- Если оборудование установлено и эксплуатируется в соответствии с инструкциями по монтажу, техническому обслуживанию и руководством пользователя, гарантия распространяется на неисправности, вызванные дефектами материалов и изготовления.
- 3- В случае неисправностей в пределах условий гарантии, то, как и где они будут устранены, а также способ и место технического обслуживания определяются:
- 4- Гарантия действительна только при полном соблюдении условий гарантии и инструкций по монтажу, техническому обслуживанию, а также руководства пользователя. Гарантия распространяется только на прибор на гарантии, гарантийные обязательства не распространяются на иные предметы.
- 5- Гарантия не действительна, в случае, если информация о виде, типе оборудования, серийные номера, напечатанные на гарантийном талоне, уничтожены, стерты или изменены.
- 6- Гарантия распространяется только на техническое обслуживание, устранение неисправностей, причиной которых стал дефект материала или ошибки при изготовлении в течение гарантийного периода. Неисправности и детали, на которые распространяется гарантия, устраняются и заменяются бесплатно. Замена деталей осуществляется
- 7- Неполадки, возникающие в оборудовании, должны устраняться уполномоченным обслуживающим персоналом..... Гарантия становится недействительной, если обслуживание прибора осуществлялось третьими лицами.
- 8- Монтаж должен осуществляться только уполномоченным обслуживающим персоналом, а также необходимо уведомлять сервисную службу о смене расположения прибора.
- 9- Если во время эксплуатации обнаруживаются какие-либо неисправности, необходимо связаться с авторизованным обслуживающим дилером.
- 10- Гарантия не распространяется на неисправности, повреждения, возникшие при погрузке, разгрузке и транспортировке, которые не входили в обязанности, а также на неисправности и повреждения, возникшие по причине внешних факторов.