

ozti

ПЛИТА ПРОМЫШЛЕННОГО ТИПА (ГАЗОВАЯ)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЗДЕСЬ ПРИКРЕПЛЕНА
ЛЕНА С НАДПИСЬЮ
«АВТОРИЗОВАННОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ»



ГОД ВЫПУСКА:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

CE-1783

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

Сайт в интернете: www.oztiryakiler.com.tr e-mail: oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr

СОДЕРЖАНИЕ

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

ВВЕДЕНИЕ

Дорогие друзья!

Благодарим вас за покупку нашей техники и доверие к нашей компании. Наше оборудование используется на профессиональных кухнях в 100 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

МОДЕЛЬ E3P	OWG 4090	OWG 8090	OWG 4070	OWG 8070
РАЗМЕРЫ (мм)	400x900x280	800x900x280	400x700x280	800x700x280
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ) (H) ΣQ_N	14	28	14	28
ТИП	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ПОДВОД ГАЗА (дюймы)	½" R	¾" R	½" R	¾" R
ВЕС НЕТТО (кг)	-----	-----	-----	-----

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

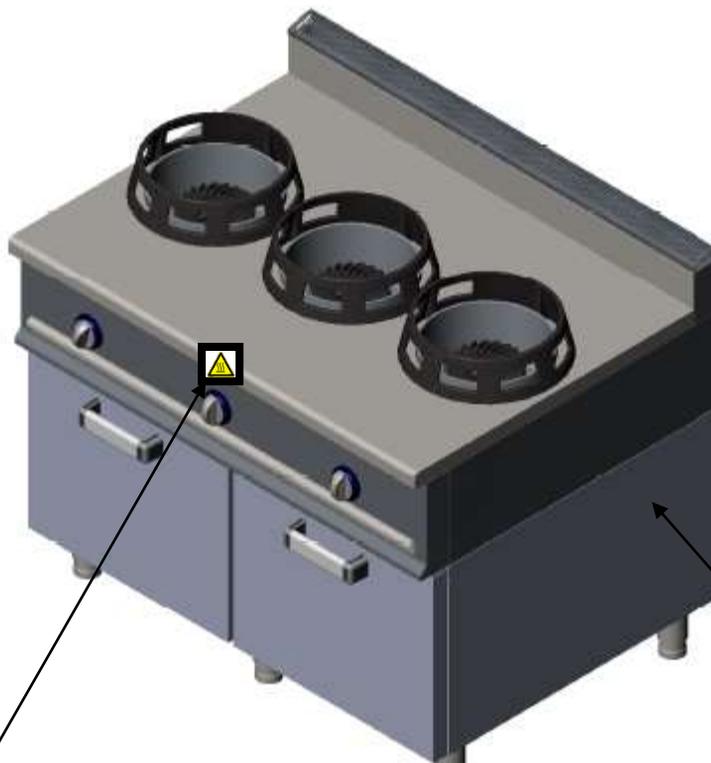


Рисунок: OWOGD 12090



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

PRODUCT NAME	WOK OCAK
MODEL	OWOGD 12090
TYPE	A1
Qn(Hi)	14+14+14 KW
Σ Qn(Hi)	42 KW
SERIAL NUMBER	WOK12.008
PRODUCTION DATE	19.03.2010
CAT	I12H3B/P
P (mbar)	G20 – 2H – 20 mbar

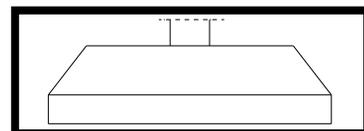
ПРИМЕР ТАБЛИЧКИ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☞ Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.



☞ Устройство должно работать только под вытяжкой.



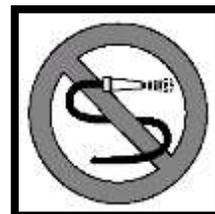
☞ Если прибор подключен к баллону с СПГ, расстояние между газовым баллоном и прибором должно быть как минимум 50 см.

☞ 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.

☞ 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.



☞ 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 переносить.
- ☞ 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

- ☞ Прибор должен быть установлен на ровную поверхность.
- ☞ 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 давление 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.

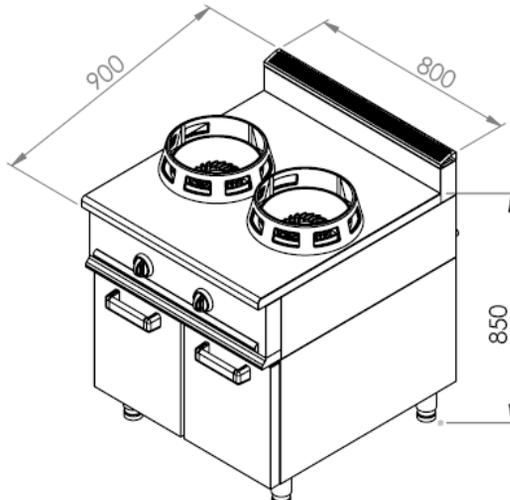
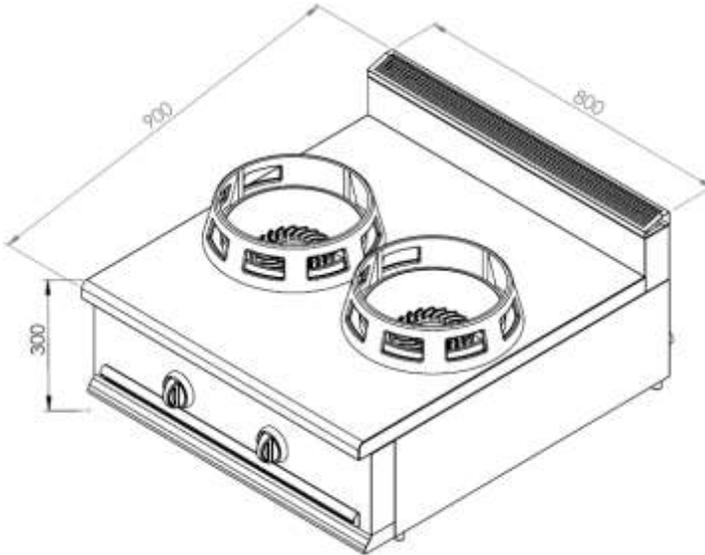
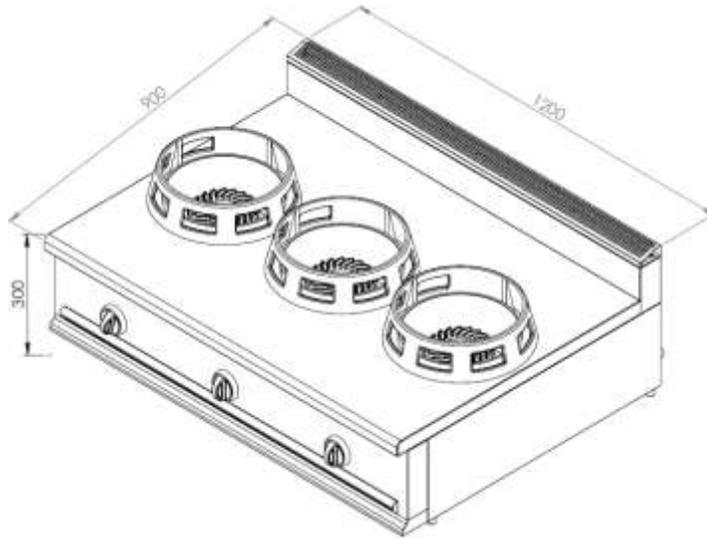
PRODUCT NAME	WOK OCAK
MODEL	OWOGD 12090
TYPE	A1
Qn(Hi)	14+14+14 KW
Σ Qn(Hi)	42 KW
SERIAL NUMBER	WOK12.008
PRODUCTION DATE	19.03.2010
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G20 – 2H – 20 mbar

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

G20 (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ)

G30 (СПГ)

РАЗМЕРЫ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

А. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Плита используется на кухнях ресторанов, пунктах быстрого питания, столовых, больницах, кафетериях.
2. Перед началом использования внешнюю поверхность необходимо протереть ветошью, смоченной теплым мыльным раствором.
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. РАБОТА

1. Зажигание горелки:

Контрольное пламя зажигается при помощи внешних источников (спичек и т.д.). Контрольное пламя можно легко видеть. Если прибор оснащен устройством управления пламенем, необходимо нажимать в течение некоторого времени на регулятор (приблизительно 10-15 секунд), чтобы обеспечить постоянную подачу газа. Если контрольное пламя не гаснет, можно отпустить регулятор.

2. To operate the stove with low flame, we have to change the safety valve to low flame position.
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.

С. ОТКЛЮЧЕНИЕ:

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 ПЛАМЕНЕМ:

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

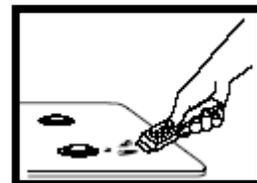
1. ОЧИСТКА:

Перед и после первого и каждого последующего использования внешнюю поверхность прибора необходимо протереть губкой, смоченной в моющем растворе.

Запрещено использовать агрессивные ХИМИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА.



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. **Регулирующее 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

oztiryakiler	
PRODUCT NAME	WOK OCAK
MODEL	OWOGD 12090
TYPE	A1
Qn(Hi)	14+14+14 KW
Σ Qn(Hi)	42 KW
SERIAL NUMBER	WOK12.008
PRODUCTION DATE	19.03.2010
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G20 – 2H – 20 mbar

ГАЗ	МОЩНОСТЬ			РАСХОД		
	OWG 4070	OWG 4070	OWOG 12090	OWG 4070	OWG 4070	OWOG 12090
GAZ	OWG 4090	OWG 4090	OWOGD 12090	OWG 4090	OWG 4090	OWOGD 12090
G20 ПРИРОД. ГАЗ	14 кВт	(14+14)=28 кВт	(14x3)=42 кВт	1,48 м³/ч	2,96 м³/ч	4,44 м³/ч
G30 СПГ	14 кВт	(14+14)=28кВт	(14x3)=42 кВт	1,102 кг/ч	2,204 м³/ч	3,306 м³/ч

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1-) Гарантийный период начинается с первоначальной установки и первичного запуска устройства. Гарантийный период составляет 2 года.

2-) Гарантия Компании распространяется на весь прибор целиком, включая все детали.

3-) Если в работе прибора возникают неполадки в течение гарантийного периода, гарантийный период увеличивается на время ремонта. Максимальный ремонтный период составляет 30 дней. Данный период считается с даты уведомления сервисной службы о дефекте. Если сервисная служба недоступна, то уведомление направляется продавцу, дистрибьютору, агенту, представителю, импортеру или производителю. Если дефект не устранен в течение 15 дней, производитель или импортер обязан поставить покупателю другой продукт с теми же характеристиками.

4-) Если прибор плохо работает в течение гарантийного периода из-за дефекта материалов, сборки или установки, он будет отремонтирован абсолютно бесплатно.

5-) В случае, если покупатель воспользовался ремонтом, но:

- С даты доставки покупателю при условии, что прибор находится на гарантии, если дефект возникает повторно в течение одного года или общее число разных дефектов, возникающих в течение одного года, превышает 6 и использование прибора в связи с этим становится нежелательным;

- Максимальный период, отводимый на ремонт, истек;

- Если сервисная служба компании, или продавец, дистрибьютор, агент, представитель, импортер или производитель не могут исправить дефект, Покупатель может потребовать заменить продукт бесплатно, возместить расходы или снизить стоимость продукта пропорционально дефекту.

6-) Если прибор используется не в соответствии с руководством по эксплуатации, то гарантия на него не распространяется.

7-) Любые проблемы, возникающие в отношении Гарантийного сертификата, решаются Главным управлением Защиты прав потребителей Министерства Индустрии и Торговли.