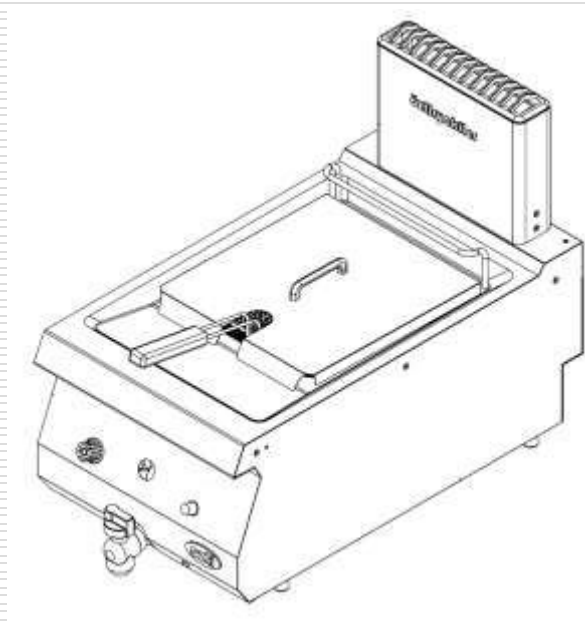


ozti

ФРИТЮРНИЦА (ГАЗОВАЯ)

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ГОД ВЫПУСКА:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

CE - 1783

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

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

Тел.: 0090 212 886 78 00 (8 Hat-Lines) Факс: 0090 212 886 66 29

Сайт в интернете: www.oztiryakiler.com

e-mail: export@oztiryakiler.com.tr

СОДЕРЖАНИЕ

№ СТР.	НАИМЕНОВАНИЕ ГЛАВ
1	ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ
2	СОДЕРЖАНИЕ
3	ВВЕДЕНИЕ
4	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
5	ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ
6-7	ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
8	ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ
9-10	УСТАНОВКА ПРИБОРА
11	ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
12-13	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 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 ввиду, что в случае задержки обслуживающего персонала на вашем предприятии необходимо возместить соответствующие затраты и стоимость задержки на почасовой основе.**

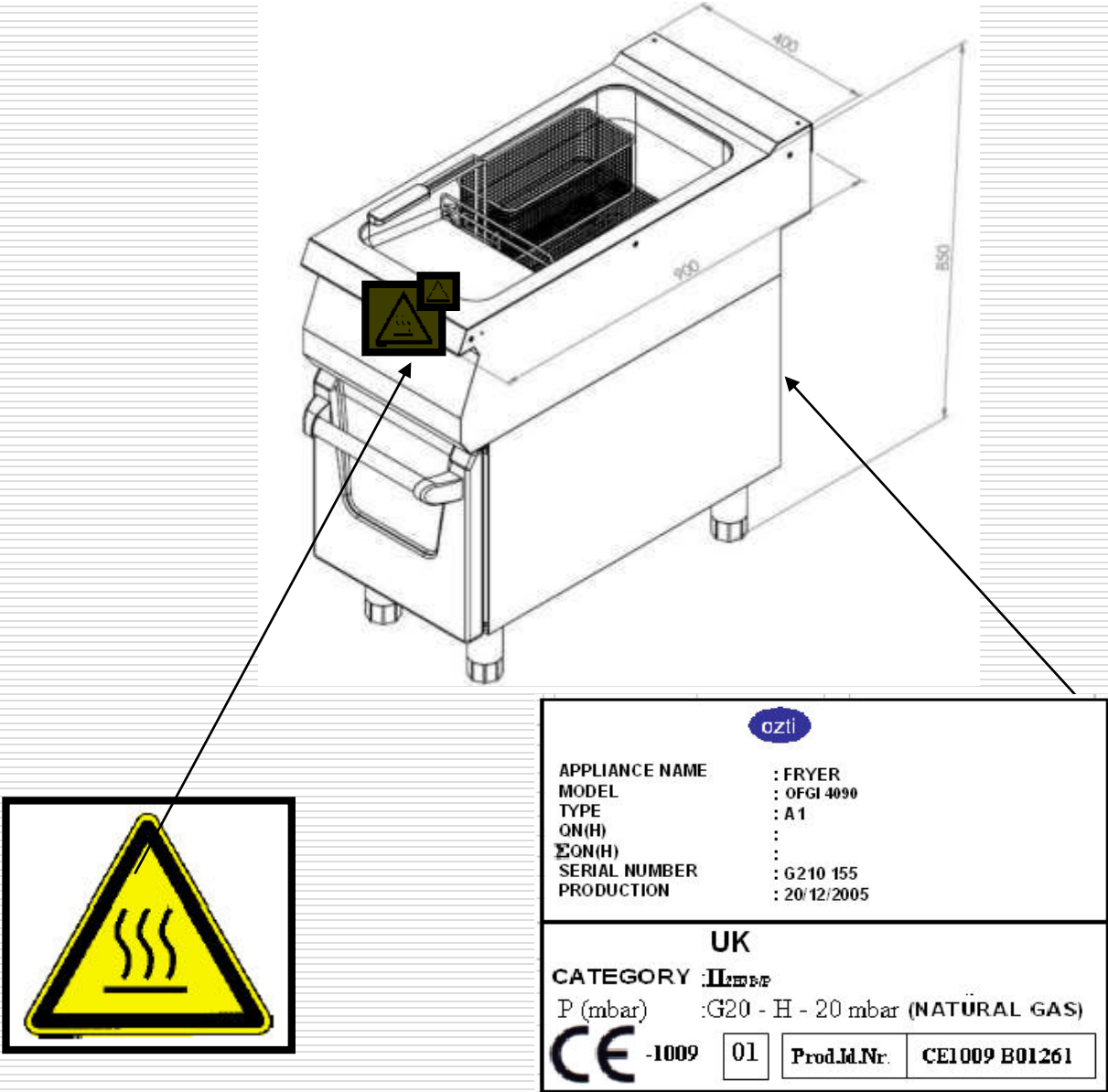
☞ **Надеемся, что вы будете удовлетворены работой нашей продукции ...**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП ПРОДУКЦИИ 	OFGI 4090	OFGI 8090	OFGI 4070	OFGI 8070
ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)	400X900X 850	800x900x 850	400x700x850	800x700x850
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ) (H _i) ΣQ _N	22	2x22=44	10	2x10=20
ТИП	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ПОДВОД ГАЗА (дюймы)	½" R	½" R	½" R	½" R
ТЕРМОСТАТ (°C)	110-190	110-190	110-190	110-190
ПРЕДОХРАНИТЕ ЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ (°C)	230	230	230	230
ОБЪЕМ	22	22+22=44	12	12+12=24
ОБЪЕМ ПРИГОТОВЛЕНИ Я Максимум (кг/партию)	3	6	2	4

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

☛ МОДЕЛЬ OFGI 4090



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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.

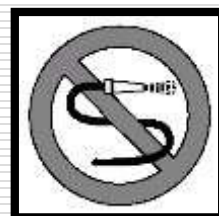
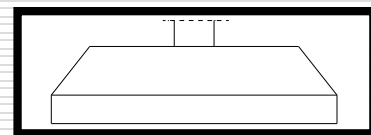
☞ Вблизи прибора не должны находиться никакие виды горючего твердого или жидкого (ткани, спирт и производные, нефтехимическая продукция, деревянные или пластиковые материалы, резцовые колодки, занавески и др.).

☞ Устройство можно эксплуатировать одновременно с другими нашими приборами.

☞ 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.



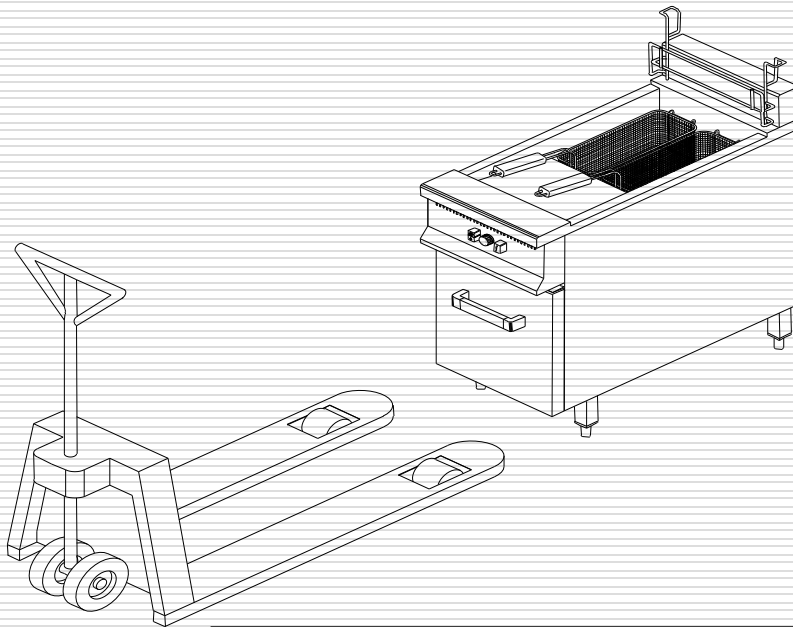
☞ Пролитое во время работы прибора масло необходимо вытереть. В противном случае поверхность станет скользкой.



☞ 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.



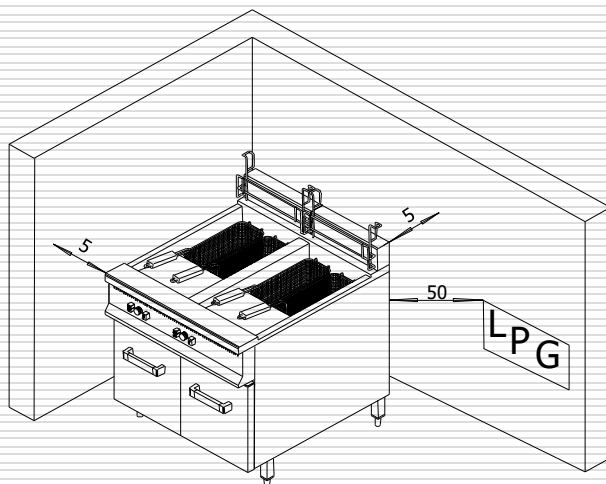
ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



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

- ☞ Прибор серии 900 перемещают при помощи таких устройств, как вилочный погрузчик.
- ☞ 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 CM



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.

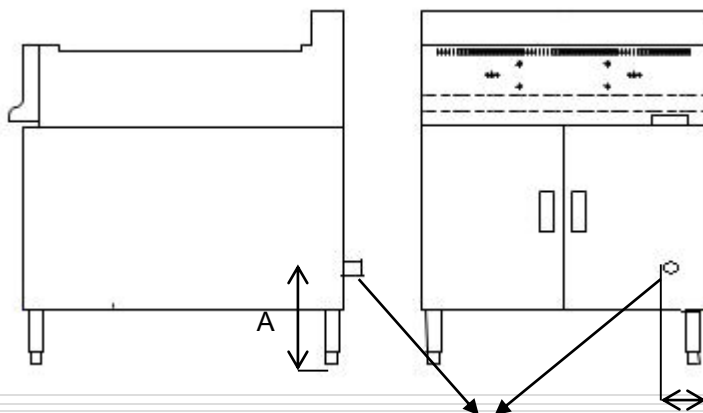
- ☞ Ножки прибора должны быть отрегулированы по высоте, а сам прибор должен быть выставлен по уровню.
- ☞ Все газовые соединения прибора должны соответствовать ISO 7-1 или ISO 228-1.
- ☞ Подключение к система газоснабжения должно выполняться авторизованным обслуживающим персоналом только после ознакомления 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

Подвод газа

OFGI 40X90

A: 220 мм

B: 30 мм

OFGI 80x90

A: 185 мм

B: 125 мм



ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

G20 (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ)

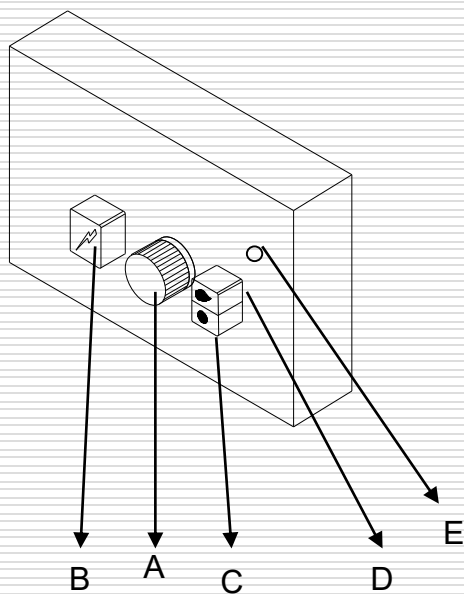
G30 (СПГ)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

☛ СЕРИЯ 900

OFGI 4090

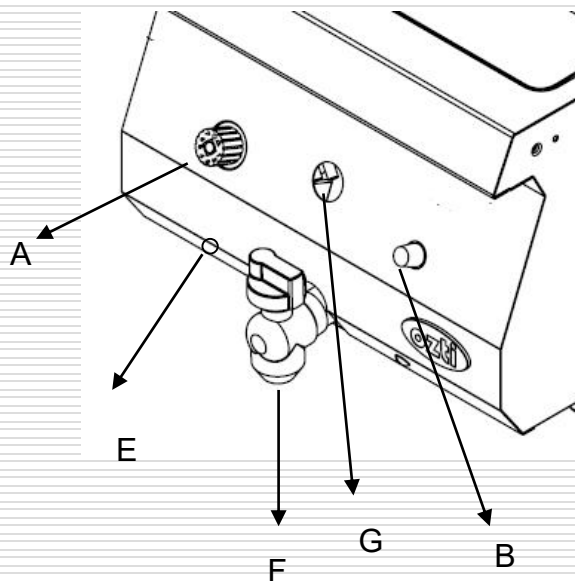
OFGI 8090



☛ СЕРИЯ 700

OFGI 4070

OFGI 8070



A- ТЕРМОСТАТ

B- ЗАЖИГАТЕЛЬ Piezo (Электрический, опция)

C- КНОПКА ОТКЛЮЧЕНИЯ

D- КНОПКА ЗАЖИГАНИЯ

E- КНОПКА СБРОСА ОГРАНИЧИТЕЛЬНОГО ТЕРМОРЕЛЕ

F- СЛИВНОЙ КРАН

G- ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЛЕЖЕНИЯ ЗА ПЛАМЕНЕМ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

А. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Фритюрница используется на кухнях ресторанов, пунктах быстрого питания, столовых, больницах для приготовления картофеля фри, баклажан, цукини, курицы и рыбы.

2. Перед первым использованием, внешнюю поверхность оборудования нужно протереть ветошью, смоченной в теплом мыльном растворе.

3. Прибор должен располагаться под вытяжкой с фильтром, подсоединенной к вентиляционному каналу.

4. Используемое во фритюрнице масло необходимо регулярно менять в зависимости от частоты использования прибора. Замена масла должна происходить в соответствии с ПИЩЕВЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



- * Уровень масла не должен быть ниже минимального.
Недостаточное количество масла может привести к воспламенению.
- * Уровень масла не должен превышать максимальный.
Чрезмерное количество масла может привести к его выплескиванию.
- * Не эксплуатировать прибор без масла.

В. РАБОТА ПРИБОРА

1. ЗАЖИГАНИЕ КОНТРОЛЬНОГО ПЛАМЕНИ :

Непрерывное поворачивайте кнопку зажигания (D), после 15-12 секунд (за это время воздух должен выйти из системы газоснабжения), нажмите на зажигатель (B). Зажжется контрольное пламя. Вы можете проверить это, открыв крышку. После того, как зажжется контрольное пламя, необходимо нажать на термостат (максимально в течение секунд), чтобы убедиться в постоянном горении контрольного пламени. Если горелка не гаснет, когда кнопка (D) отпускается, кнопку не надо больше нажимать.

2. ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ :

Для зажигания газовой горелки и установки температуры прибора на желаемую, установите термостат (A) в необходимое положение. Когда прибор достигнет желаемой температуры, подача газа прекратится и газовая горелка погаснет. Контрольное пламя будет гореть. Когда температура упадет ниже необходимой, подача газа возобновится, и газовая горелка снова зажжется.

Ограничительное термореле устанавливается в приборе с целью защиты прибора. Если обычный термостат не сработает при установленном уровне температуры, ограничительное термореле сработает при 230° C, для защиты прибора от перегрева. В таком случае нажмите кнопку сброса (E) для повторного включения прибора. Затем прибор можно начать эксплуатировать. Если термостат не сработал при установленном уровне температуры, обратитесь в авторизованную сервисную службу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

3. Масло внутри прибора начнет нагреваться после включения прибора.
4. После достижения необходимой температуры, продукты для жарки помещаются в корзину, а корзина во фритюрницу.
5. После завершения приготовления, корзина достается из фритюрницы и подвешивается на некоторое время, чтобы масло стекло.
6. После того, как масло стекло, корзину достают из прибора, приготовленный продукт готов к подаче.
7. При непрерывном использовании (в зависимости от частоты приготовления), необходимо периодически менять масло или добавлять его.
8. После завершения приготовления масло необходимо слить через сливной кран, расположенный снизу, и вымыть контейнер. Для слива масла необходимо взять контейнер подходящего размера. Будьте осторожны во время слива масла, оно может быть очень горячим.

9. ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА:

Если прибор не будет работать непродолжительное время, поверните термостат (А) в положение(★), будет гореть только контрольное пламя. Это значительно снизит расход газа.

Для полного отключения прибора поверните кнопку отключения (С) в положение ОТКЛ.

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 и контейнер для масла необходимо протереть губкой, смоченной в моющем растворе.

После использования контейнера для масла, его необходимо промыть. Невымытое масло может источать неприятный запах, в нем могут скапливаться бактерии, и оно может забить трубу слива масла .

Запрещено использовать ХИМИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, такие как соляная кислота и т.д..

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:

а. Инжекторы: Инжекторы должны быть чистыми.

б. Регулировочное кольцо воздушного потока: Должно быть чистым и не забитым. Смесь воздуха должна устанавливаться только авторизованной технической службой.

с. Пламя: Контрольное пламя должно быть соответствующим и контактировать с термопарой.

д. Газовая горелка: Газовые трубы должны быть чистыми и не забитыми.

е. 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

	
APPLIANCE NAME	: FRYER
MODEL	: OFGI 8090
TYPE	: A1
ON(H)	: 4X5.5
CON(H)	: 22 kw
SERIAL NUMBER	: G210 155
PRODUCTION	: 20/12/2005
UK	
CATEGORY	: П2
P (mbar)	: G20 - H - 20 mbar (NATURAL GAS)
	-1009
	Prod.Id.Nr.
	CE1009 B01261

СИС-МА ГАЗОСНАБ.	МОЩНОСТЬ				РАСХОД ГАЗА			
	OFGI	OFGI	OFG	OFG	OFGI	OFGI	OFG	OFG
	4090	8090	4070	8070	4090	8090	4070	8070
G20-ПРИРОД. ГАЗ	22 кВт	44 кВт	10 кВт	20 кВт	2,32 м³	4,64 м³/ч	1,06 м³/ч	2,12 м³/ч
G30-СПГ	22 кВт	44 кВт	10 кВт	20 кВт	1,72 кг/ч	3,44 кг/ч	0,78 кг/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.