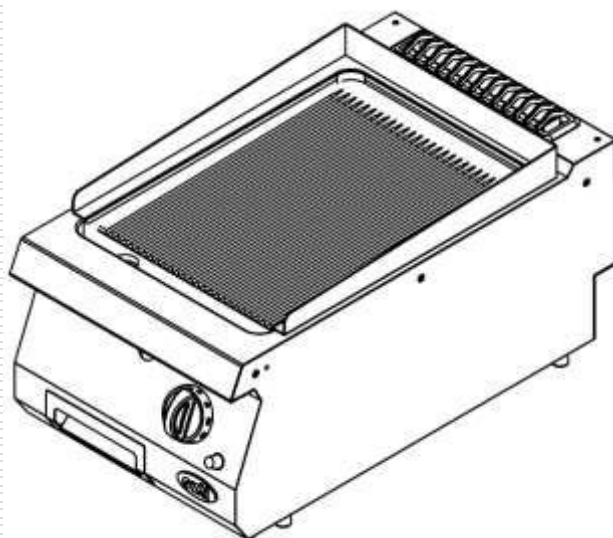
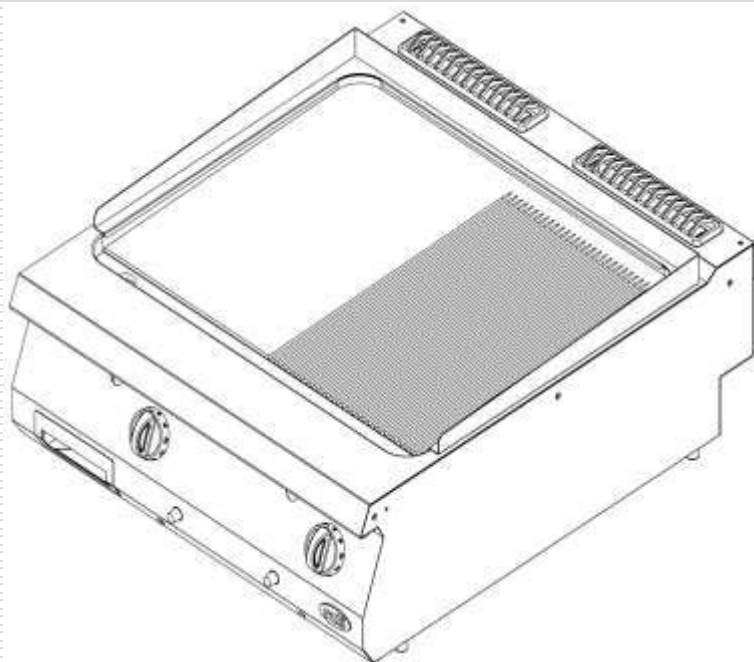


ozti

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПОТЗОВАТЕЛЯ



ГОД ВЫПУСКА:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



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 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 ввиду, что в случае задержки обслуживающего персонала вашем предприятии необходимо возместить соответствующие затраты стоимости задержки на почасовой основе.**
-  **Надеемся, что вы будете удовлетворены работой нашей продукции ...**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

 ТИП ПРОДУКЦИИ	 OGG 4090 OGG 4090 N OGG 4090 C OGG 4090 N C	 OGG 8090 OGG 8090 N OGG 8090 1/2N OGG 8090 C OGG 8090 N C OGG 8090 1/2N C	 OGG 4070 OGG 4070 N OGG 4070 C OGG 4070 N C	 OGG 8070 OGG 8070 N OGG 8070 1/2N OGG 8070 C OGG 8070 N C OGG 8070 1/2N C
ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)	400x900x850	800x900x850	400x700x850	800x700x850
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ) (H_i) ΣQ_N	9	2x9=18	7	2x7=14
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ) (H_i) ΣQ_{Min}	3	2x3=6	2,3	2x2,3=4,6
ТИП	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ПОДВОД ГАЗА (дюймы)	1/2" R	3/4" R	1/2" R	3/4" R
ТЕРМОСТАТ (°C)	100-300	100-300	100-300	100-300

**Примечание: Модели 'С' имеют хромовое покрытие.
(Хромовое покрытие рабочей поверхности)**

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

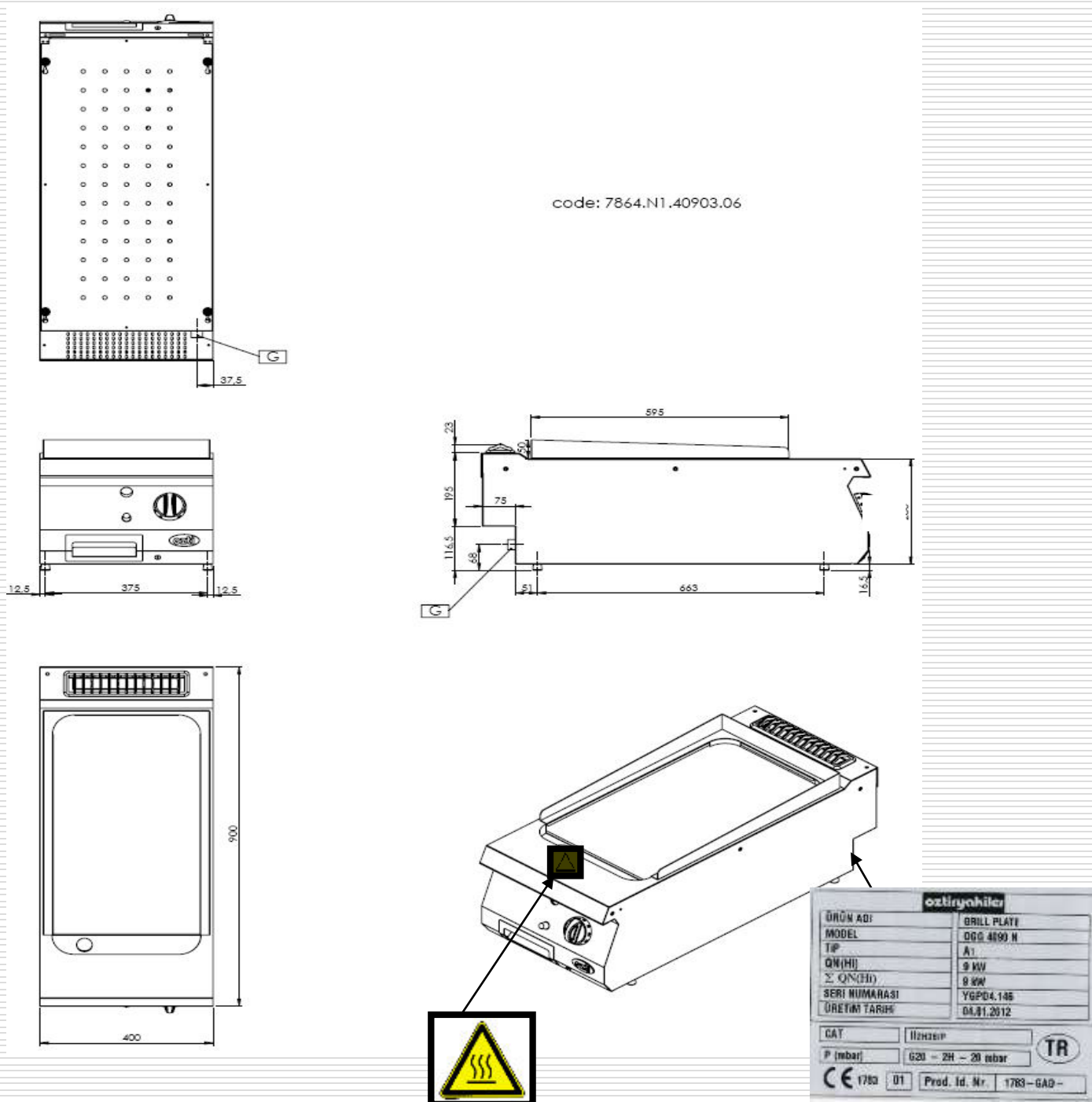


Рисунок 1: Основные размеры и предупреждающие знаки

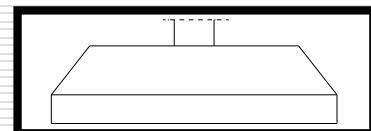
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☞ 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.

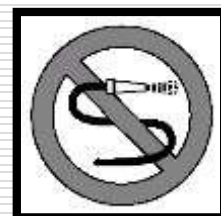


☞ Вблизи прибора не должны находиться никакие виды горючего твердого или жидкого (ткани, спирт и производные, нефтехимическая продукция, деревянные или пластиковые материалы, резцовые колодки, занавески и др.).



☞ 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.



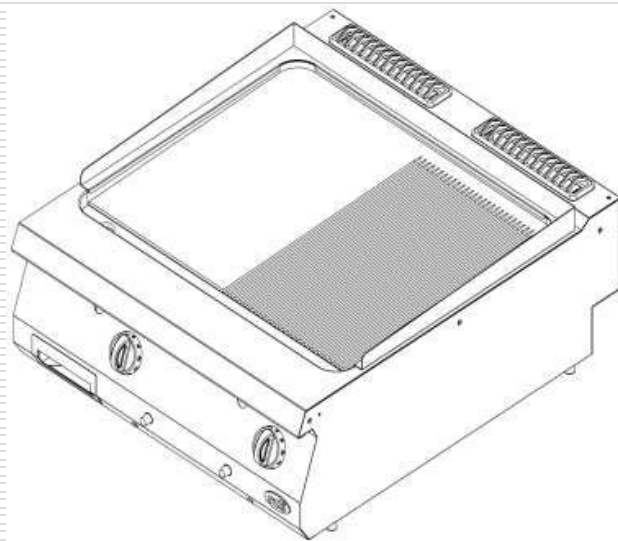
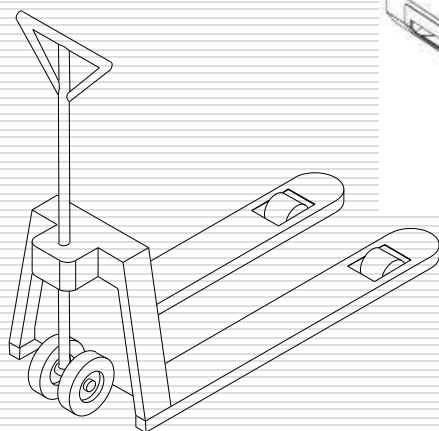
☞ Пролитое во время работы прибора масло необходимо вытереть. В противном случае поверхность станет скользкой.



☞ 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.



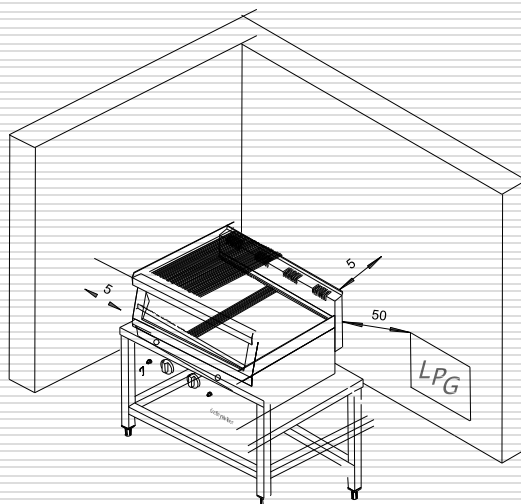
ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



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

- ☞ Прибор можно перемещать 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 БАЛДОНОМ 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 давление газа, указанным на заводской табличке. Подключение с другим типом газоснабжения или другим давлением не допускается.

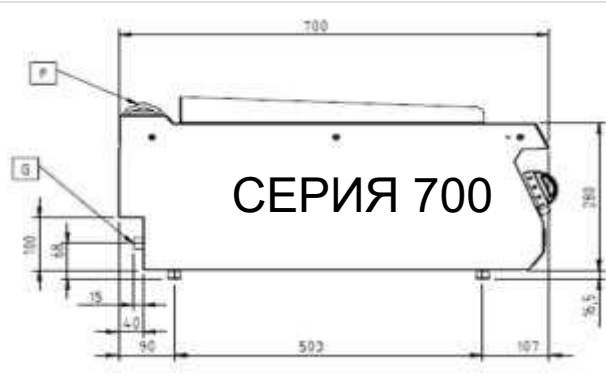
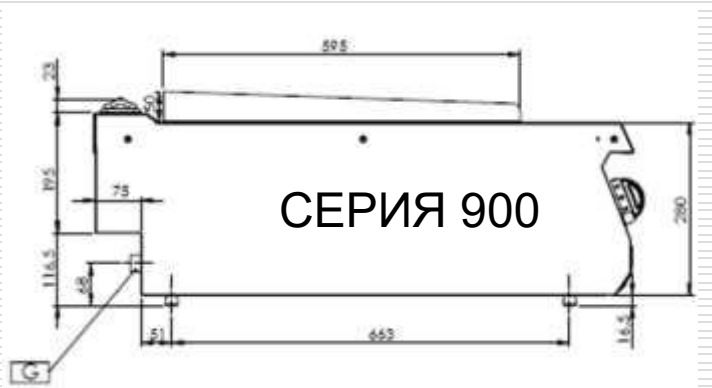
УСТАНОВКА ПРИБОРА

- 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.



G ГАЗОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ

NAME OF APPLIANCE: PLATE
MODEL : 003-005
TYP : A1
Q_{max} : 6 Kw
Σ Q_{max} : 6 Kw
SERIAL NUMBER : GP1.003
PRODUCTION DATE : 20.12.2006

ESKİ HADİSİYÜ YOLU 1. KM NO:14 EÜTÜRCÜKEMECİ/İSTANBUL/TÜRKİYE

UK

CAT : ПЕНЕР

P (mbar) : G20 - H - 20 mbar

CE - 1009

Prod. Id.Nr. CE1009 B01457

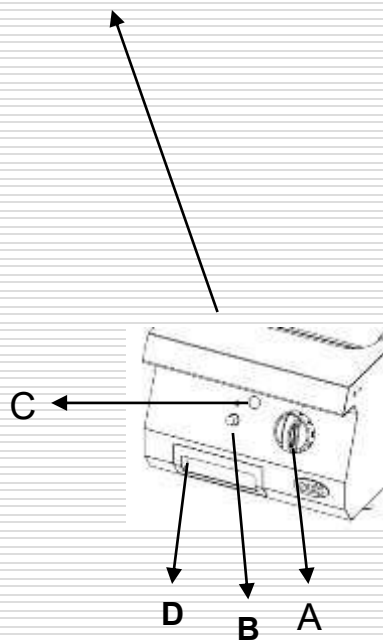
ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

G20 (ПРИРОДНЫЙ ГАЗ)

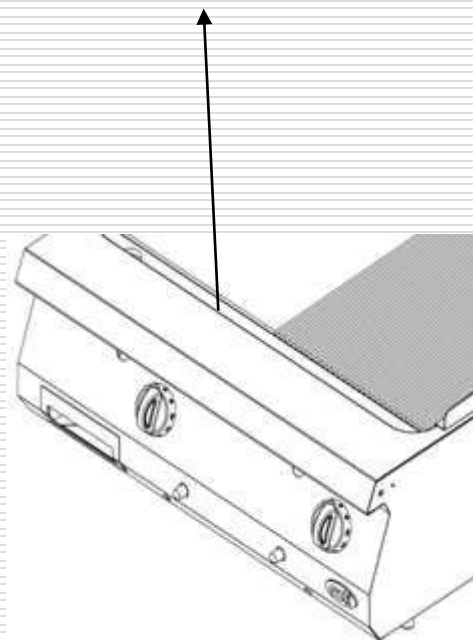
G30 (СПГ)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

☞ ОДИНОЧНЫЙ ГРИЛЬ



☞ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ



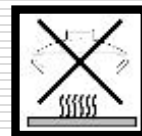
A- ТЕРМОСТАТ
B- ЗАЖИГАТЕЛЬ
C- ОТВЕРСТИЕ
D- ЧАША ДЛЯ СБОРА ЖИРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

А. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Гриль 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.

Прибор предназначен для приготовления пищи без использования дополнительных приборов.



Замороженные продукты (-18 °C) могут повредить тарелку, поэтому замороженные продукты на гриле готовить нельзя.

2. Перед началом использования тарелку, внешнюю поверхность, каналы для слива масла и жир, поддон для масла и жира 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. РАБОТА ПРИБОРА

1. ЗАЖИГАНИЕ КОНТРОЛЬНОГО ПЛАМЕНИ :

Поверните термостат (А) в положение (★) и нажмите, немного подождите (**перед первым применением подождите 20-25 секунд, чтобы воздух вышел**) , нажмите зажигатель (В). Контрольное пламя загорится. После того это нажмите на термостат еще раз (максимум на 20 секунд), чтобы убедиться, что оно горит постоянно. Если контрольное пламя не гаснет, можно отпустить термостат (А) и больше на него не нажимать.

2. ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ :

Для зажигания газовой горелки и установки температуры прибора на желаемую, установите термостат (А) 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.

3. После включения прибора и установки термостата в нужное положение прибор готов к работе.

4. Продукты можно положить на тарелку для их обжарки.

5. Образующийся жир по специальному каналу, находящемуся спереди прибора, поступает в резервуар для сбора жира. Резервуар необходимо регулярно проверять и опустошать. В противном случае он может переполниться, что может привести к травме эксплуатирующего прибор или возгоранию. Используйте контейнер подходящего размера для слива масла и жира, и будьте осторожны, так как они могут быть очень горячими.

6. После завершения приготовления прибор необходимо вымыть. (См. Раздел «Очистка и Техническое обслуживание»).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

7. 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

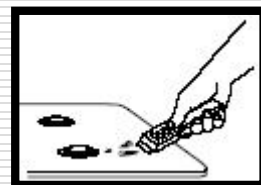
1. ОЧИСТКА:

Перед и после первого и каждого последующего использования внешнюю поверхность прибора и контейнер для масла необходимо протереть губкой, смоченной в моющем растворе. После очистки поверхность тарелки необходимо покрыть тонким слоем масла или жира. Это необходимо для предотвращения образования ржавчины во время хранения. После использования прибора его необходимо очистить от остатков масла. 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..



Очистите пригоревшую пищу, размочив 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:

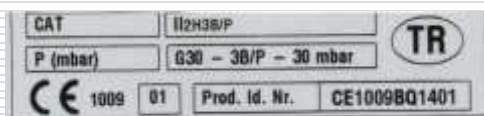
- а. Инжекторы:** Инжекторы должны быть чистыми.
- б. Регулировочное кольцо воздушного потока:** Должно быть чистым и не забитым. Смесь воздуха должна устанавливаться только авторизованной технической службой.
- с. Пламя:** Контрольное пламя должно быть соответствующим и контактировать с термопарой.
- 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

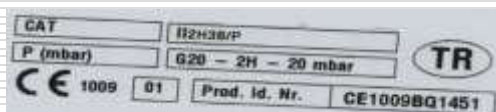
ИЗМЕНЕНИЕ СИСТЕМЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

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 заводской таблички:



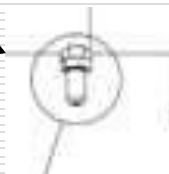
После изменения ПГ на СПГ приклейте данный ярлык ниже заводской таблички.



После изменения СПГ на ПГ приклейте данный ярлык ниже заводской таблички

Точка измерения давления газа:

На трубе подвода газа.

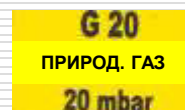


Значение давления:

Природный газ (G20): 21 мбар

СПГ (G30): 30 мбар

Таблички рядом с подводом газа:



ТИП ГАЗА	МОЩНОСТЬ				РАСХОД ГАЗА			
	4090	8090	4070	8070	4090	8090	4070	8070
G20 ПРИРОД. ГАЗ	9 кВт	2*9=18 кВт	7 кВт	2*7=14 кВт	0,95 м³/ч	1,90 м³/ч	0,74 м³/ч	1,48 м³/ч
G30 СПГ	9 кВт	2*9=18 кВт	7 кВт	2*7=14 кВт	0,70 кг/ч	1,41 кг/ч	0,54 кг/ч	1,08 кг/ч

ТИП ГАЗА	РАЗМЕР ФОРСУНКИ			
	4090	8090	4070	8070
G20 ПРИРОД. ГАЗ	2,25	2x2,25	2,05	2x2,05
G30 СПГ	1,5	2x1,5	1,35	2x1,35

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.