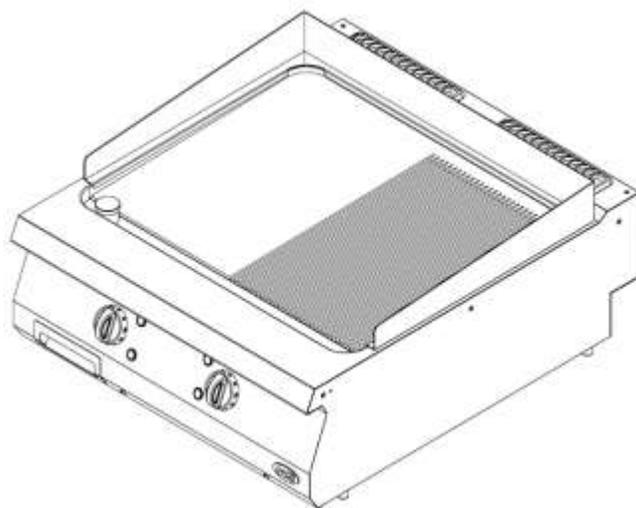
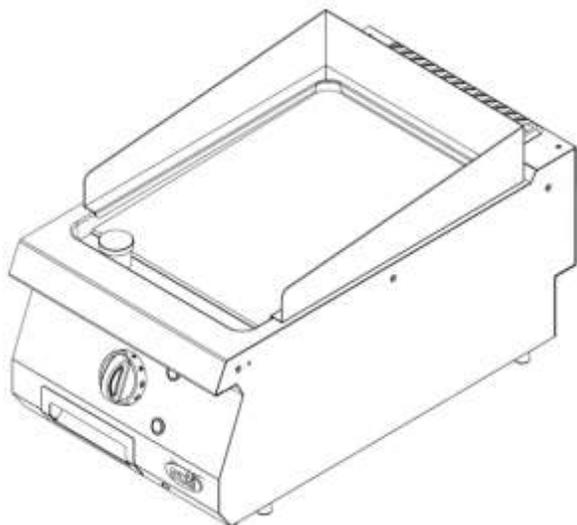


ozti

# ГРИЛЬ (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ)

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ГОД ВЫПУСКА:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



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

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu №:29/A Бююкчекмедже Стамбул/ТУРЦИЯ  
Тел.: 0090 212 886 78 00 (8 Hat-Lines) Факс: 0090 212 886 66 29

Сайт в интернете: [www.oztiryakiler.com](http://www.oztiryakiler.com)

e-mail: [export@oztiryakiler.com.tr](mailto:export@oztiryakiler.com.tr)

# СОДЕРЖАНИЕ

| № СТРАНИЦЫ | Наименование глав  |
|------------|--|
| 1          | ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ   |
| 2          | СОДЕРЖАНИЕ   |
| 3          | ВВЕДЕНИЕ   |
| 4-5-6      | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                                 |
| 7-8        | ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА                                |
| 9          | ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ, ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ, ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ |
| 10         | ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ                                      |
| 11         | ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                         |
| 12         | ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ                              |
| 13         | УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА                                   |
| 14-15      | ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА                                |
| 16         | ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ                         |
| 17         | УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ   |



## **ВНИМАНИЕ**

Данный электроприбор должен использоваться только в местах, которые отвечают соответствующим нормам, стандартам и требованиям к технике безопасности

# 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 установке оборудования**

☞ **В случае сомнений или отсутствия необходимой информации, свяжитесь со службой по работе с клиентами по телефону.**



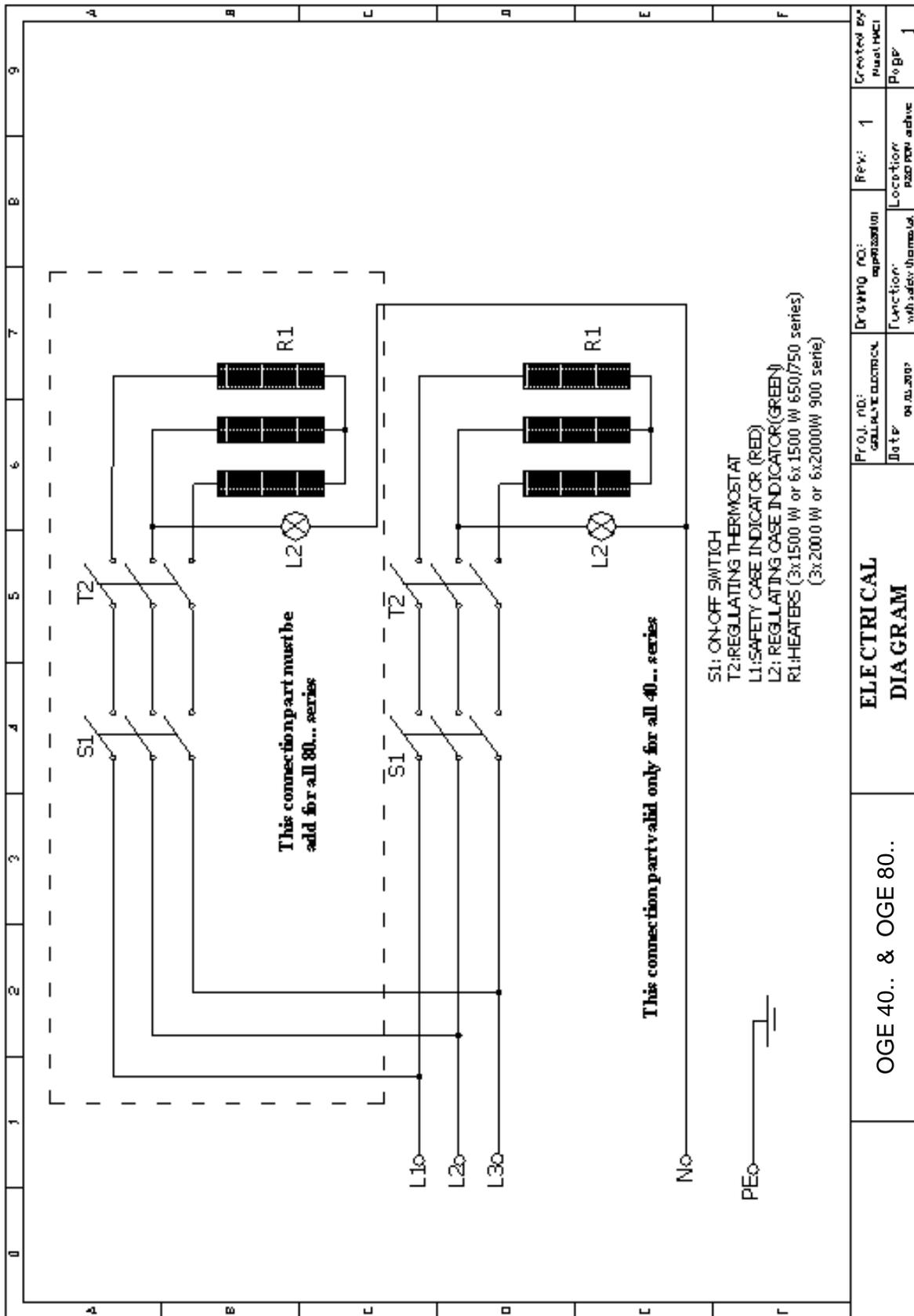
☞ **Имейте в виду, что в случае задержки обслуживающего персонала на вашем предприятии необходимо возместить соответствующие затраты и стоимость задержки на почасовой основе.**

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

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

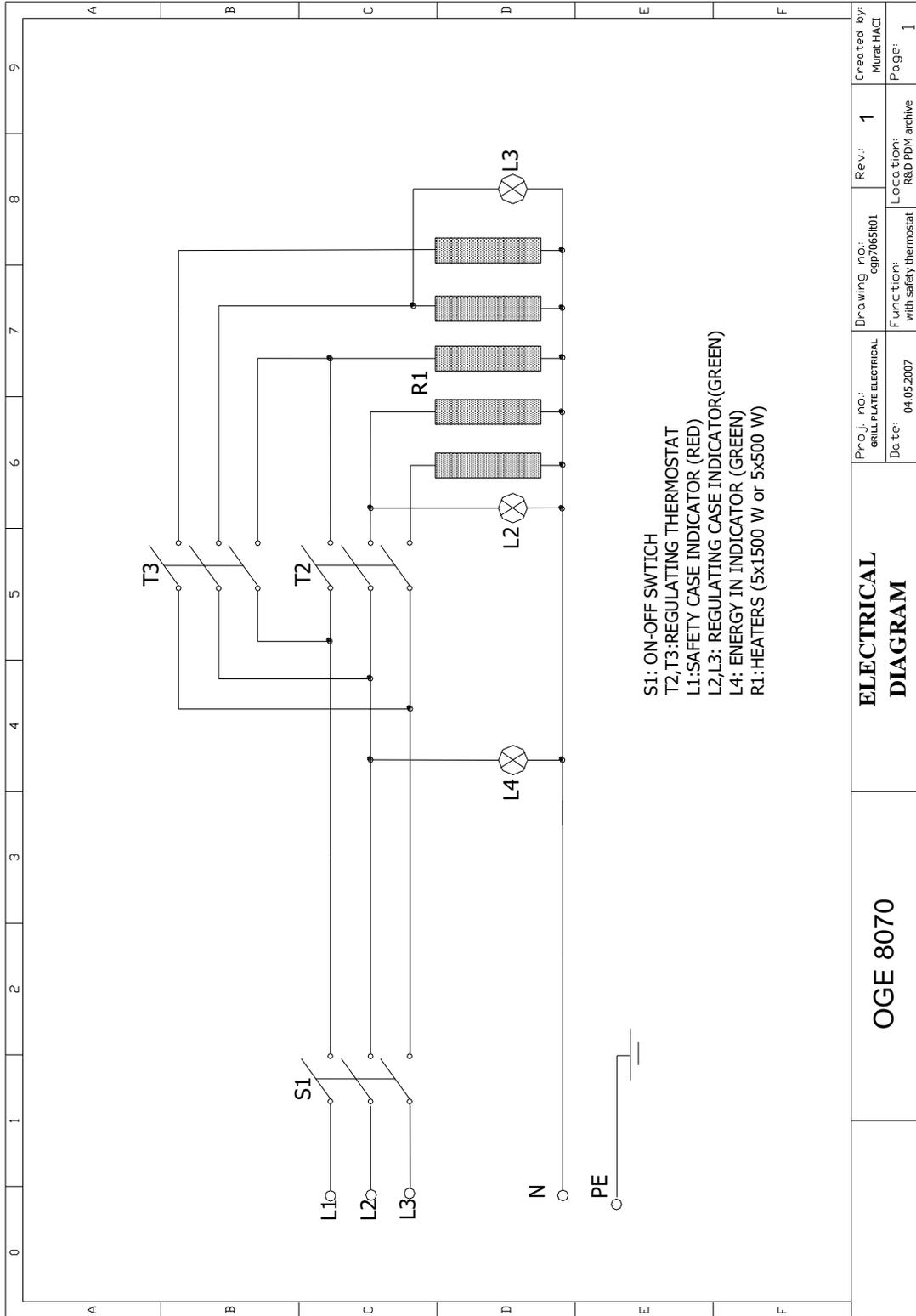
|                               |  |  |  |  |
|-------------------------------|--|--|--|--|
| ТИП ПРОДУКЦИИ                 | OGE 4070<br>OGE 4070 N<br><br>OGE 4070 C<br>OGE 4070 N C | OGE 8070<br>OGE 8070 N<br>OGE 8070 ½ N<br><br>OGE 8070 C<br>OGE 8070 N C<br>OGE 8070 ½ N C | OGE 4090<br>OGE 4090 N<br><br>OGE 4090 C<br>OGE 4090 N C | OGE 8090<br>OGE 8090 N<br>OGE 8090 ½ N<br><br>OGE 8090 C<br>OGE 8090 N C<br>OGE 8090 ½ N C |
| ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)         | 400X700X280  | 800X700X280  | 400X900X280  | 800X900X280  |
| ПОЛНАЯ ВХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (КВТ) | 4,5  | 7,5  | 6  | 12   |
| НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ (В)        | 380-400 В (3 NPE)<br>или<br>220-240 В (3PE)              | 380-400 В (3 NPE)<br>или<br>220-240 В (3PE)  | 380-400 В (3 NPE)<br>или<br>220-240 В (3PE)              | 380-400 В(3 NPE)<br>или<br>220-240 В (3PE)   |
| РАБОЧАЯ ЧАСТОТА (ГЦ)          | 50-60  | 50-60  | 50-60  | 50-60  |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (°С)           | 50 - 300   | 50 - 300   | 50 - 300   | 50 - 300   |
| СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ                | 5 X 2,5  | 5 X 4  | 5 X 2,5  | 5 X 4  |
| ТЕМПЕРАТУРА ПЛИТЫ (°С)        | 270 – 280  | 270 – 280  | 270 – 280  | 270 – 280  |
| ПОКРЫТИЕ                      | ДКП ИЛИ ХРОМИРОВАННОЕ                                    | ДКП ИЛИ ХРОМИРОВАННОЕ  | ДКП ИЛИ ХРОМИРОВАННОЕ                                    | ДКП ИЛИ ХРОМИРОВАННОЕ  |
| МАКСИМАЛЬНЫЙ УГОЛ НАКЛОНА     | 5°   | 5°   | 5°   | 5°   |
| КЛАСС                         | 1  | 1  | 1  | 1  |
| КЛАСС ЗАЩИТЫ                  | IP 21  | IP 21  | IP 21  | IP 21  |

# ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА



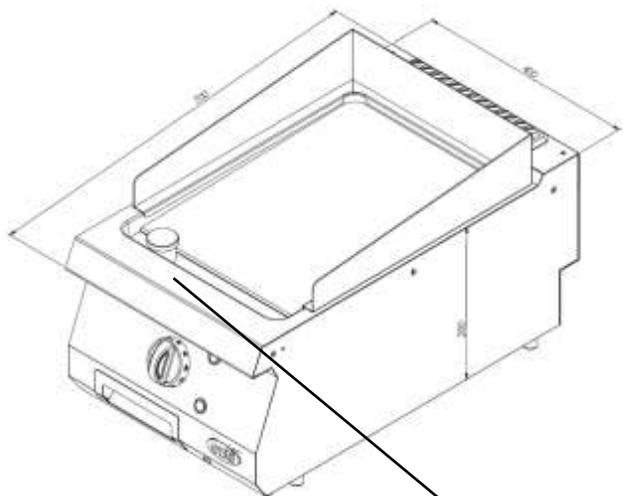
Примечание: изделия с хромированным покрытием оборудованы ограничительным термореле.

# ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА

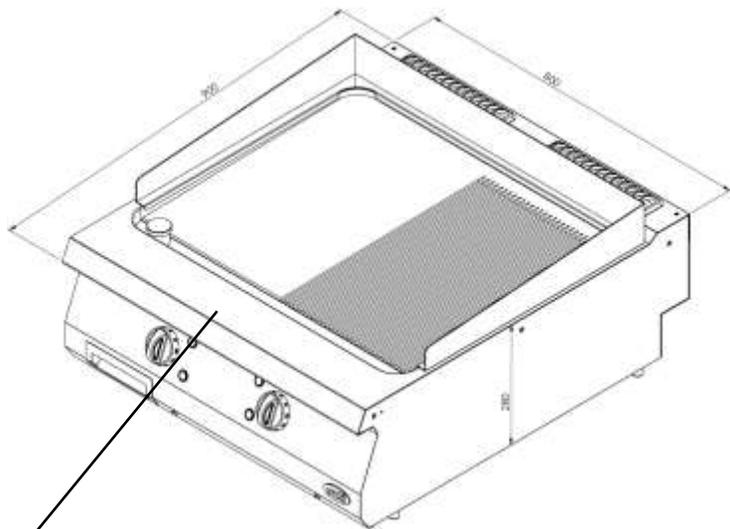


Примечание: изделия с хромированным покрытием оборудованы ограничительным термореле

# ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ



OGE 4070

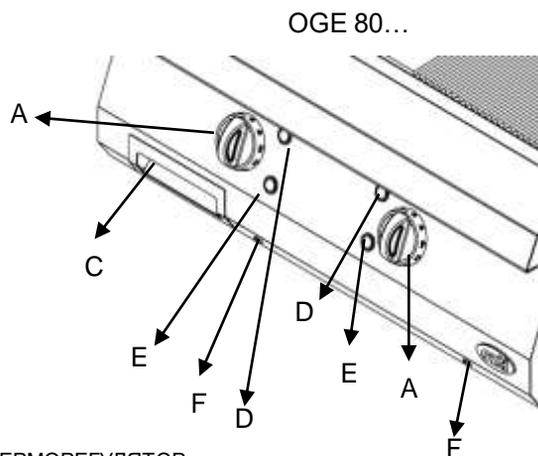
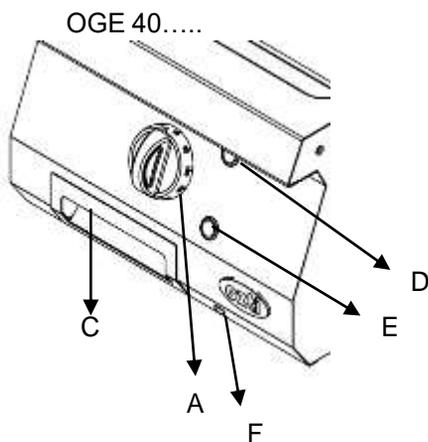


OGE 8090 1/2N



**ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

## ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A : ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЕТИ + ТЕРМОРЕГУЛЯТОР
- B : СИГНАЛЬНЫЙ ИНДИКАТОР (ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА)
- C : ЕМКОСТЬ ДЛЯ МАСЛА
- D : ЗЕЛЕНЫЙ ИНДИКАТОР
- E : КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
- F : КНОПКА ПЕРЕЗАРУСКА ОГРАНИЧИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА

# ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ



**ЗАЗЕМЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОСЕТИ**



**РЕ**

**ЗАЗЕМЛЕНИЕ**



**СЕТЬ**



**ПЕРЕГРЕВ**

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ  
380-400 В 3 NPE / 50-60 ГЦ  
220-240 В3 PE / 50-60 ГЦ.  
НАПРЯЖЕНИЕ : 380-400 В или 220-240 В  
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ : ТРЕХФАЗНОЕ  
С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ  
ЧАСТОТА: 50-60 ГЦ**

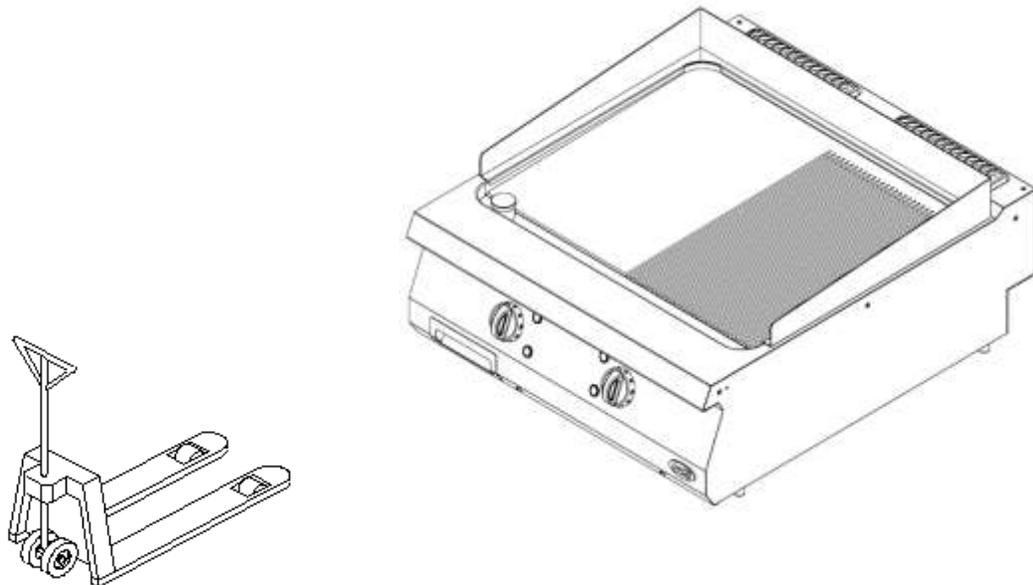
# ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- ☞ Устройство должно работать только под вытяжкой.
- ☞ Вблизи прибора не должны находиться никакие виды горючего твердого или жидкого (ткани, спирт и производные, нефтехимическая продукция, деревянные или пластиковые материалы, колоды, занавески и др.).
- ☞ Устройство можно эксплуатировать одновременно с другими нашими приборами.
- ☞ Не промывайте устройство 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 промышленного использования и должно эксплуатироваться только специально обученным персоналом.
- ☞ Оборудование не должно эксплуатироваться третьими лицами, кроме специалистов производителя или обслуживающего персонала.
- ☞ 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 во время использования на пол было пролито масло, его необходимо вытереть. Иначе пол будет скользким.



# ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

---

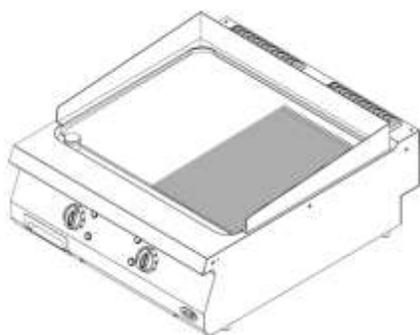


**СМЕНА РАСПОЛОЖЕНИЯ;**  
Оборудование устанавливается только  
уполномоченным обслуживающим персоналом.  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ В ИНЫЕ МЕСТА,**  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДЛИНЕНИЕ ИЛИ ЗАМЕНА**  
**СИЛОВЫХ КАБЕЛЕЙ кем-либо, кроме уполномоченного**  
обслуживающего персонала.

- ☞ Устройство необходимо расположить на подставке с применением рабочей силы.
- ☞ Вилы погрузчика 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 ЭЛЕКТРОПРИБОРА

OGE 8090



OGE 4070



 Если данный электроприбор будет располагаться 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 электроприбора должна производиться только уполномоченным обслуживающим персоналом.

- ☞ Ножи устройства должны регулироваться, а сам прибор должен быть отцентрирован.
- ☞ Подключение электропитания должно быть проверено квалифицированным электриком и быть оборудовано предохранителем на максимальной высоте 170 см.
- ☞ Электропитание должно быть подключено с использованием предохранителя утечки тока 30 миллиампер, защищающего от опасности утечки тока.
- ☞ Электроустановка оборудования должна быть заземлена с помощью подключения к шине заземления на ближайшей панели.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

1. Фрай-Топ используется на кухнях ресторанов, станций быстрого питания, столовых, больниц и т.д. для обжарки мяса, рыбы, курицы, в качестве ингредиента для фрикаделек, гамбургеров, стеков и т.д.

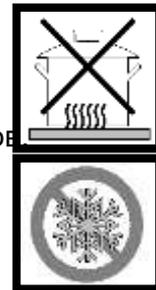
Данный прибор предназначен для непосредственной готовки. Не требуется никакое дополнительное оборудование, как кастрюли или сковороды.

Приготовление размороженных продуктов (-18 °C ) может повредить покрытие, поэтому устройство нельзя использовать для приготовления замороженных продуктов.

2. Перед первым использованием устройства, жарочную поверхность, внешнюю поверхность, масляные каналы, маслопроводы и масляный поддон необходимо протереть ветошью, смоченной теплой водой с мылом. После очистки, жарочную поверхность нужно смазать жиром/маслом.

3. Электроприбор должен использоваться под фильтрующей вытяжкой, к которой подведен воздуховод.

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



**ВНИМАНИЕ!**  
**ЗАПРЕЩЕНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ БЕЗ  
ЗАЗЕМЛЕНИЯ.**



Поверните выключатель и установите терморегулятор в положении "0" на температуру жарки (275 °C) (загорится зеленый индикатор). Когда зеленая лампочка погаснет, устройство готово к жарке.



Затем можно разместить продукты, предназначенные для обжарки, на жарочной поверхности. Жир, вытапливаемый во время обжарки, стекает в каналы, расположенные в передней части устройства. Собираемый жир поступает через маслопроводы, подведенные к каналам, в емкость для жира внутри устройства. Заполнение этой емкости нужно постоянно контролировать и опорожнять. Иначе жир может вытечь и повредить работника или вызвать риск возгорания. Используйте емкость подходящего размера для слива масла и будьте осторожны, так как масло внутри может быть очень горячим.



Не отключайте терморегулятор от сети и установите переключатель в режиме ожидания на 80 °C. (Это позволит сэкономить энергию и время, так как при отключении устройства от сети, оно остывает, а для того чтобы разогреть его до необходимой температуры готовки, потребуется время).



Поверните переключатель в положении "0" по окончании ежедневной работы. Затем поверните выключатель сети. После отключения от сети произведите очистку устройства.



По завершению готовки необходимо очистить жарочную поверхность. (См. главу «Чистка и техническое обслуживание»)



Рекомендуемый диапазон температур для эксплуатации оборудования составляет от +5°C до +40°C при максимальной влажности воздуха 65%.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



**ВНИМАНИЕ!** : Установка и эксплуатация оборудования должны производиться в соответствии с руководством пользователя. В случае возникновения любых неисправностей свяжитесь с ближайшим авторизованным дилером.

**В СЛУЧАЕ НЕПОЛАДОК ОБОРУДОВАНИЯ, УСТРАНЯТЬ ИХ РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО АВТОРИЗИРОВАННОМУ ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ДИЛЕРУ ..... ЕСЛИ РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЛСЯ НЕ АВТОРИЗИРОВАННЫМ ОБСЛУЖИВАЮЩИМ ДИЛЕРОМ, ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ КОМПАНИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКИЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ. ВО ВРЕМЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАШИМ АВТОРИЗИРОВАННЫМ ОБСЛУЖИВАЮЩИМ ДИЛЕРОМ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ. ПРИ УСТАНОВКЕ КАКИХ-ЛИБО НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ НА УСТРОЙСТВО ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.**



# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

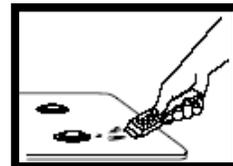
## 1. ОЧИСТКА:

Перед первым использованием устройства, жарочную поверхность, внешнюю поверхность, масляные каналы, маслопроводы и масляный поддон необходимо очистить губкой с жидким моющим средством. После очистки, жарочную поверхность нужно смазать тонким слоем жира/масла. Для защиты устройства от коррозии во время простоя, жарочную поверхность нужно хранить смазанной используемым маслом. Необходимо использовать только растительные масла в соответствии с правилами производства пищевых продуктов. По окончании работы устройства, его необходимо очистить от пригоревших остатков масла. Неочищенные остатки масла могут издавать неприятный запах, стать источником размножения бактерий, а также труба для слива масла может засориться пищевыми остатками.

Запрещено использовать ХИМИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, такие как соляная кислота или абразивные моющие средства..



Пригоревшие остатки еды нужно смочить горячей водой, чтобы они не затвердели и не присохли. Если эти остатки застаревшие, их необходимо удалить деревянным шпателем или мочалкой из нержавеющей стали или моющим средством без хлора.



## 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 должно производиться уполномоченным обслуживающим персоналом нашей компании, даже после истечения гарантийного периода.

### **СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**срок службы электрооборудования составляет 10 лет при соблюдении рекомендуемых условий эксплуатации.**

# УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

---

1- Документы, в которых не указана 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 установке, техническому обслуживанию и руководством пользователя, гарантия распространяется на неисправности, вызванные дефектами материалов и ошибками при изготовлении.

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 установке, техническому обслуживанию, а также руководства пользователя. Гарантия распространяется только на электроприбор на гарантии, гарантийные обязательства не распространяются на иные предметы.

5- Гарантия не действительна, в случае, если информация о виде, типе электрооборудования, 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 электрооборудовании, должны устраняться уполномоченным обслуживающим персоналом..... Гарантия становится недействительной, если обслуживание прибора осуществлялось третьими лицами.

8- Установка должна производиться 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