Гриль электрический

M001,M002,M002 new, M003,M004

Руководство по эксплуатации

1. Назначение.

Электрический гриль М001,М002,М002 new, М003,М004, (в дальнейшем гриль) предназначен для приготовления горячих блюд из мясных и рыбных продуктов путем тепловой обработки в замкнутом объеме с одновременным непрерывным вращением.

2. Техническое описание.

1. Электрический гриль М001,М002, М002 new, М003, М004, предназначен для приготовления тушек кур, куриных окороков, грудок и других мясных продуктов на вращающихся по кругу шампурах. В гриле модели М 001 одновременно можно пожарить 4-6 курей (цыплят), в гриле модели М 002 одновременно можно пожарить 6-9 курей (цыплят), в гриле модели М 003 можно пожарить 9-12 курей (цыплят), в гриле модели М 004 одновременно можно пожарить 12-15 курей(цыплят).
2. Вращение осуществляется с помощью электро двигателя. Рабочий объём освещается лампой. Стеклянная дверь и задняя стеклянная стенка позволяют визуально наблюдать за приготовлением кур.
3. Все элементы гриля, контактирующие с пищевыми продуктами выполнены из нержавеющей стали разрешенной Госсанэпидемнадзором для контакта с пищей.
4. Конструкция гриля предусматривает проведение тщательной ежедневной санитарной обработки, что в условиях большой производительности гриля, а следовательно большого количества выделяемого при этом жира, становится необходимым условием.
5. Предприятие-изготовитель рекомендует Вам приобрести модель гриля с тепловой витриной. В ней можно хранить уже приготовленные тушки в горячем виде.

3. Руководство по эксплуатации гриля

1. Общие указания.

Электрический гриль работает на от 3-х проводной сети переменного однофазного тока с напряжением 220В (380В) с частотой 50 Гц для вращения шампуров и освещения камеры. Аппарат предназначен для использования в помещениях и на открытом воздухе при температуре окружающей среды не ниже минус 10С.

Электрический гриль собирается, подключается и устанавливается самим потребителем.

Электрический гриль устанавливается на устойчивою, горизонтальную несгораемую подставку(в зависимости от модели) высотой 500-700 мм, на расстоянии не менее 500 мм от легко воспламеняющихся предметов.
Оберегайте грили от небрежного обращения и ударов
При нарушении потребителем, требований изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, Электрический гриль ремонту не подлежит.
Электрический гриль подключается к электро сети, имеющей защитное заземление при помощи отдельного защитного щитка либо отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки 18А.

4. Технические характеристики.

Основные технические характеристики сведены в табл. №1.

Технические параметры / Исполнение	Габаритные размеры, мм			Мощность, кВт	Разовая загрузка, шт
	Длина	Ширина	Высота		
М-001	750	450	650	3.8	4
М-002	800	450	650	4.2	6
М-002 new	800	450	900	5.0	6
М-003	900	450	650	4.4	9
М-004	1000	450	650	4.8	12

Номинальное напряжение, В_____220/380
Время разогрева, мин_____не более 12
Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87,
ГОСТ 27570.41-92_____1

5. Комплектность поставки.

Гриль……1 шт.
Кол-во вертелов шампуров М-001……..2шт,
М-002…….. 3шт.
шампуров М-003……3шт,
М-004……....3шт.
Руководство по эксплуатации.....1 шт.
Упаковка.....1 шт.

6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

6.1. Гриль выполнен по степени защиты от поражения класса 1 по ГОСТ27570.0
Обозначение гриля по степени защиты по ГОСТ 14254-1Р33.
6.2. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, , отсутствие расколов на стеклах. Не допускается эксплуатация грили с любым из названых дефектов.
6.3.Грили относятся к приборам, работающим под надзором.
6.4. Запрещается работать на гриле с открытыми дверцами.
6.5. Внимание в рабочем состоянии корпус и дверь гриля имеют высокую температуру!
Остерегайтесь ожога! Не допускайте попадания воды на горячее стекло.

7. Устройство и принцип работы.

1. Конструкция гриля.

Гриль состоит:
- корпус с 2-мя стеклянными дверцами/М-001,М-002/ съемные вертела;

- трубчатые электро нагреватели;
- электрическая лампочка подсветки;
- отсек приводов вращения вертела;
- панель управления работой гриля (расположена на лицевой поверхности корпуса). На панели находятся: выключатели нагрева, выключатель привода вертела, автоматический регулятор температуры.

2. Принцип работы гриля.

Принцип работы гриля основан на нагреве полуфабрикатов, расположенных на вертелах с помощью нагревателей и одновременным непрерывным вращением вертела.

3. Все детали гриля выполнены из пищевой нержавеющей стали. Дверцы сделаны из термостойкого закаленного стекла.

8. Требования эксплуатации.

1. ЗАПРЕЩАЕТСЯ !!!

- Останавливать вращающийся вертел рукой для закладки и выемки продуктов. Закладывать и извлекать продукты следует только при выключенном приводе вертела.
- Снимать боковую стенку, ниши приводов при включенном в сеть питании.
- Разбирать или изменять конструкцию гриля.
- Мыть гриль под струей воды. При попадании влаги внутрь блока приводов просушите его перед включением в сеть.

2. Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра.
3. Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса гриля.
4. Не прикасайтесь к дверцам работающего гриля – они могут быть горячими.

9. Подготовка к работе

1. После распаковывания гриля необходимо произвести санитарную обработку камеры и вертелов с помощью стандартных средств очистки. После чего произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль подвергают нагреву в течении 20 мин на мах уровне мощности.
2. Установите вертела в шкаф.
3. Включите сетевой шнур в сеть.
4. Гриль, приобретенный в холодное время, перед включением в сеть прогрейте, выдержав при комнатной температуре в течении 3-4 часов.

10. Порядок работы.

1. Для приготовления кур гриль, дать грилю прогреться 10 минут. Нанизать последовательно вертела тушками кур, включить нагрев и привод вертелов.
2. Температуру жарки установить в соответствии с ТУ на приготовляемый продукт.
3. Время приготовления колеблется от 40 до 60 мин в зависимости от величины и жирности кур. После визуального определения готовности кур можно отключить верхний обогрев.
4. Допускается приготовление в гриле других продуктов: куриных окороков, мяса, рыбы и т.п.

11. Уход при эксплуатации.

1. После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертела. . Протрите вертел или помойте, используя мыльный раствор, и вытрите насухо.
2. Не мойте гриль под струей воды. При попадании влаги внутрь блока приводов просушите его перед включением в сеть.
3. Загрязненные детали корпуса гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде.

12. Свидетельство о приемке.

Газовый гриль соответствует требованиям РРМА.ЭГР.102211.3664ТУ и признан годным к эксплуатации.

Дата продажи _____ М.П.

13. Гарантийные обязательства.

1. Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течении 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
2. Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи, и заполненного гарантийного талона.
3. Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля.