



<http://torgoborud.com.ua>

## ПАСПОРТ

ГРИЛЬ  
КУРИНЫЙ

**ГК-4**

**ГК-6**

**ГК-8**

**ГК-16**

**ГК-24**

г. Киев

Для заметок

*Благодарим Вас за покупку!*

**Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с данным паспортом.**

**Выполняя все указания, изложенные в паспорте, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и получите наиболее качественный продукт.**

Для заметок

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1 Гриль куриный является промышленным оборудованием и предназначен для приготовления вкусного и питательного блюда – кури- гриль.
- 1.2 Изделие соответствует требованиям ТУ У 295-25288344.006-2003.
- 1.3 Изделие эксплуатируется при температуре окружающей среды от+10°C до+30°C.
- 1.4 При эксплуатации аппарата необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок».
- 1.5 В конструкцию установки могут быть внесены незначительные усовершенствования, которые не отражены в настоящем паспорте.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	гр4	гр6	гр8	гр16	гр24
⇒ Потребляемая мощность, кВт	2,6	3,3	4,5	7,5	9,8
⇒ Номинальное напряжение, В	220	220	220	380	380
⇒ Производительность, кур / час	4	6	8	16	24
⇒ Габаритные размеры, мм					
длина	675	760	760	970	970
ширина	480	420	420	450	500
высота	400	780	980	990	1605
⇒ Масса, кг.	21	50	55	84	100

## 3. УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 3.1 Основными частями изделия являются ( рис.1): корпус (1), панель управления (2), ванна (3), шампура (4).
- 3.2 Выставьте терморегулятором (3) (рис.2) требуемую температуру. Оденьте куры на шампур. После выхода изделия в режим (240 -260°C), поместите шампура в рабочую зону и включите двигатель кнопкой (1) (рис.2). Процесс поддержания заданной температуры происходит автоматически. Время приготовления уточните экспериментально. При необходимости используйте подсветку (2) (рис.2). Для приготовления окороков замените шампура люльками (дополнительный комплект поставки).
- 3.3 Приготовление кур на нижнем шампуре происходит дольше, чем на остальных (это не является браком). При необходимости нижний шампур вместе с курами можно переставить вверх.
- 3.4 После окончания работы термодатчик поставьте в положение «0», отключить питание на щитке (который должен находится не ближе чем 3метра от оборудования), затем отключите штепсельную вилку от розетки.

3.5 Допускается неравномерное свечение нагревательных элементов, что не влияет на работоспособность изделия.

#### 4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ НОРМ САНИТАРИИ.

4.1 **ВНИМАНИЕ!** Параметры Вашей электросети должны соответствовать мощности изделия.

Изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с заземленным (третьим) защитным проводом.



Рис.1 Гриль куриный  
1-корпус; 2- панель управления;  
3- ванна; 4 – шампура.



Рис.2 Панель управления.  
1-кнопка включения двигателя;  
2-кнопка включения подсветки;  
3-термодатчик; 4 –сигнальная лампочка.

В целях Вашей безопасности подключайте изделие только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не оборудована защитным заземлением, обратитесь к квалифицированному специалисту.

**ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

Включение и отключение штепсельной вилки производить только при «0» положении терморегулятора и отключенных нагревательных элементах изделия. При нарушении этого требования возможно дуговое перекрытие контактов вилки или получение травмы работником.

4.2 **Обязательно!** В целях соблюдения норм противопожарной безопасности должен быть установлен автоматический выключатель и находится рядом с оборудованием в легкодоступном месте.

4.3 Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

4.4 Не допускается попадания влаги на токоведущие части изделия.

Категорически запрещается промывка изделия или его частей под струей воды. Изделие или его части не должны погружаться в воду.

4.5 Замену сетевого шнура производить только в сервис-центре или гарантийной мастерской предприятия-изготовителя.

4.6 Для подключения изделия к сети питания, необходимо предусмотреть устройство

для отсоединения от источника питания с зазором между контактами не менее 3мм. на всех полюсах.

4.7 В процессе работы стенки корпуса значительно нагреваются. Будьте осторожны!

4.8 По окончании работы гриль необходимо очистить от остатков жира. Чрезмерное накопление жира может привести к возгоранию.

4.9 Оставленная без присмотра установка может служить причиной пожара!

4.10 Запрещается:

⇒ эксплуатировать установку без заземления;

⇒ оставлять включенную установку без присмотра;

⇒ производить ремонт под напряжением;

⇒ прикасаться к горячим поверхностям прибора;

⇒ допускать детей к работе на установке;

4.11 Установите изделие на термостойкую поверхность;

**4.12 Расстояние от стен помещения до корпуса гриля должно быть не менее 0,5м.**

4.13 После снятия защитной плёнки с нержавеющей поверхности тщательно отмойте пищевой содой остатки клея, который может вызывать окисление поверхности внешне напоминающее ржавчину.

#### 5. комплектация

	гр4	гр6	гр8	гр16	гр24
1. Гриль куриный	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
2. Шампура	2 шт.	3 шт.	4 шт.	4 шт.	6 шт.
3. Паспорт	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
4. Упаковка	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.

#### 6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

6.1 Гарантийный срок работы установки -12 месяцев со дня продажи. В течение гарантийного срока неисправности, возникшие по вине изготовителя, устраняются за его счет. На термостойкую лампочку подсветки и стекло гарантия не распространяется.

6.2 Претензии не принимаются:

⇒ на некомплектность и механические повреждения установки после ее продажи;

⇒ при нарушении правил эксплуатации, указанных в настоящем паспорте;

⇒ при ремонте установки потребителем.

ГК

#### 6. СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ.

Дата продажи \_\_\_\_\_

№ изделия \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_