

EAC

KOBOR

ГРИЛЬ ДЛЯ КУР



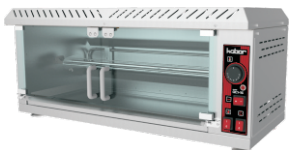
ПАСПОРТ и руководство по эксплуатации

КОВОР, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д.20-А
тел/факс: (495) 374-76-17

Модели:

GC1-1S
GC1-2S
GC1-3S
GC2-3S
GC2-5S





GC1-1S



GC1-2S



GC1-3S



GC2-3S



GC2-5S

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Штамп производителя

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Дата покупки

Подпись продавца

Телефон

Подпись покупателя

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Штамп продавца

Изготовитель гарантирует соответствие изделия заявленным характеристикам, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи через торговую сеть. В течении гарантийного срока изготовитель гарантирует устранение выявленных дефектов, влияющих на эксплуатационные качества изделия, и замену вышедших из строя составных частей, если выявленные проблемы появились не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки продавца;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Все работы по обслуживанию гриля производить при отключенной от электросети вилке.

Ежедневно в конце работы после остывания гриля необходимо произвести очистку камеры, стекол двери, вынуть из камеры поддон для сбора отходов и жира, вертелы, отражатели тепла и после их промывки и сушки установить на прежнее место.

Не используйте чистящие средства, контакт которых с пищей не допускается! Чистку поверхностей из нержавеющей стали проводите с использованием неабразивных чистящих средств, предназначенных для очистки изделий из нержавеющей стали.

Аккуратное и бережное обращение с грилем позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

Работы по ремонту выполняются только квалифицированными специалистами.

СОДЕРЖАНИЕ

Техническое описание	4
Технические характеристики	4
Требования по технике безопасности	5
Внешний вид	5
Подготовка к работе и порядок работы	6
Общие указания	7
Электрическая схема	7
Обслуживание и ремонт	10
Комплект поставки	10
Гарантийный талон	11

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

	Модель изделия				
	GC1-1S	GC1-2S	GC1-3S	GC2-3S	GC2-5S
Гриль для кур			1 шт.		
Поддон			1 шт.		
Вертел	1 шт.	2 шт.	3 шт.	3 шт.	5 шт.
Паспорт изделия			1 шт.		
Упаковка			1 шт.		

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Электрический гриль (далее «гриль», «изделие») предназначен для приготовления стандартных тушек цыплят в системе общественного питания. Приготовление тушек осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря вращению тушек, насаженных на вертел, происходит равномерная тепловая обработка со всех сторон. Стеклопанель позволяет визуально наблюдать за приготовлением тушек.

Все элементы гриля, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Конструкция гриля предусматривает проведение тщательной ежедневной санитарной обработки, что при большой производительности гриля, а следовательно, большого количества выделяемого при этом жира, становится обязательным условием.

Компания КОБОР выпускает 5 моделей электрических грилей для кур:

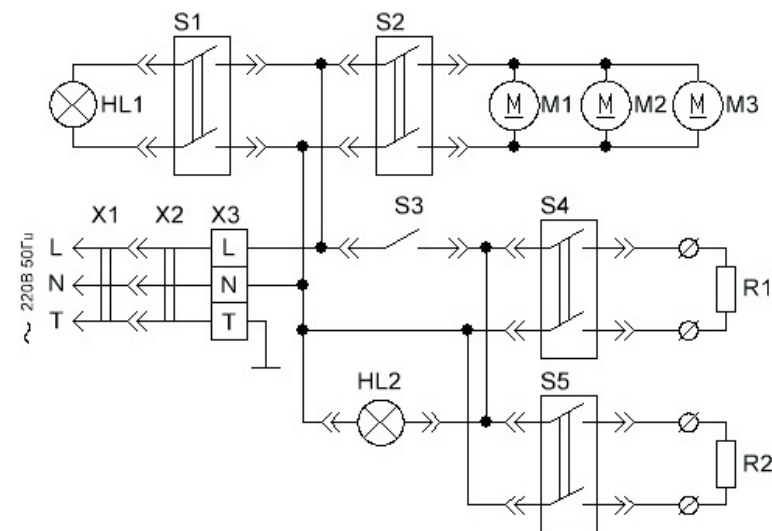
GC1-1S (1 вертел), GC1-2S (1ряд, 2 вертела), GC1-3S (1ряд, 3 вертела), GC2-3S (2ряда, 3 вертела), GC2-5S (2ряда, 5 вертелов).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

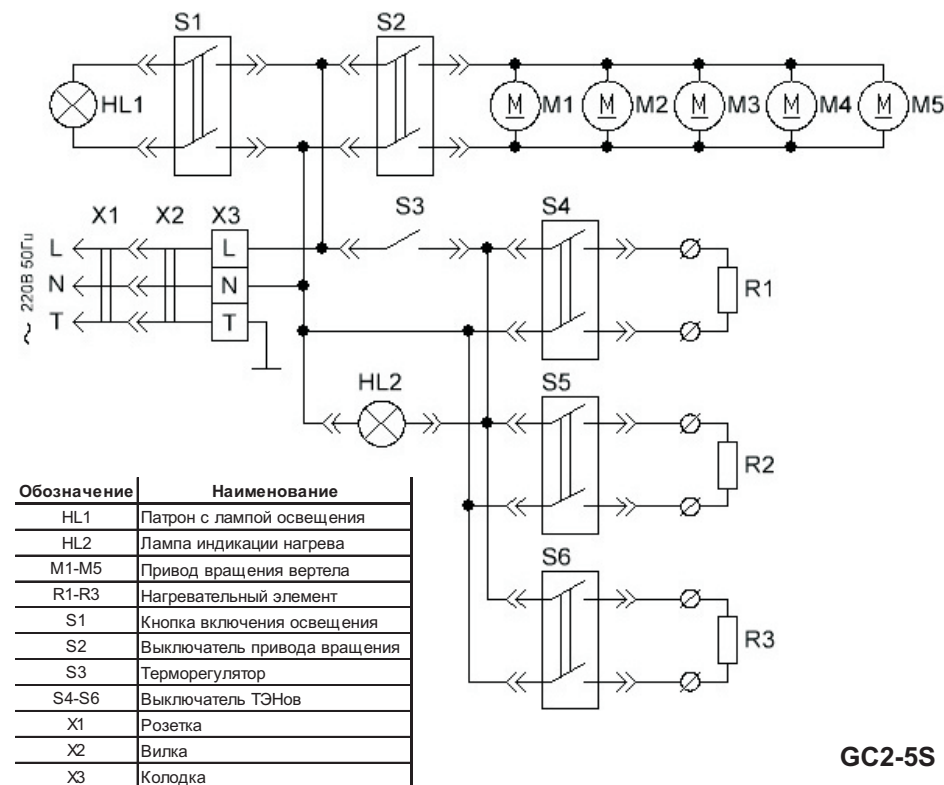
Тип	Модель				
	GC1-1S	GC1-2S	GC1-3S	GC2-3S	GC2-5S
Габариты (ДхШхВ), мм	930х390х420	930х390х660	930х390х900	930х570х660	930х570х900
Потр. мощность, кВт	2,2	4,4	6,6	4,4	6,6
Напряжение питания, В	220	220	220	220	220
Кол-во нагревателей, шт	1	2	3	2	3
Кол-во вертелов, шт	1	2	3	3	5
Кол-во тушек*, шт	5	10	15	15	25
Температура в камере**, °C	50...250				
Скорость вращения вертела	2 об/мин				
Вес, кг	33	45	58	57	71

* С расчетом, что каждая тушка весит примерно 1кг

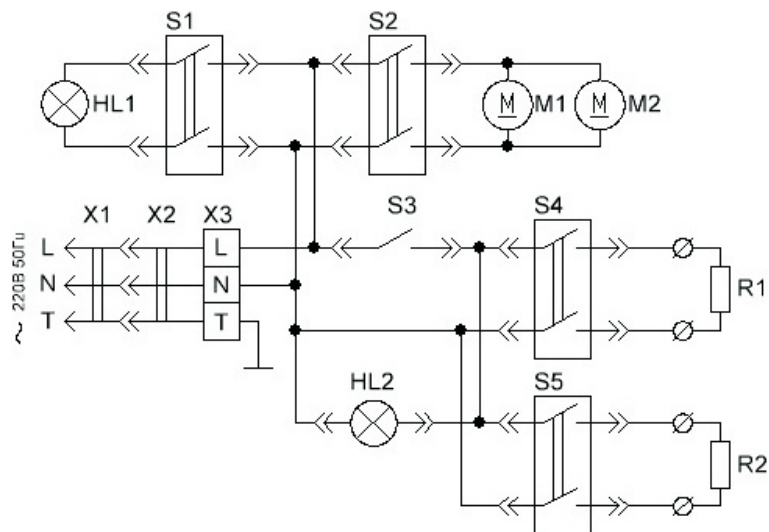
** Максимальная температура в камере может отличаться от заявленной и зависит от разных внешних факторов



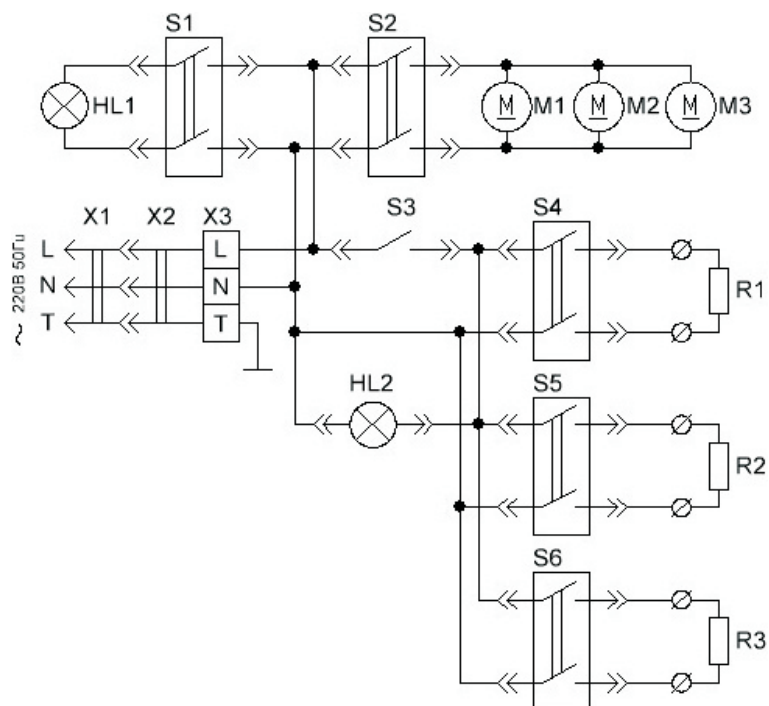
GC2-3S



GC2-5S



GC1-2S



GC1-3S

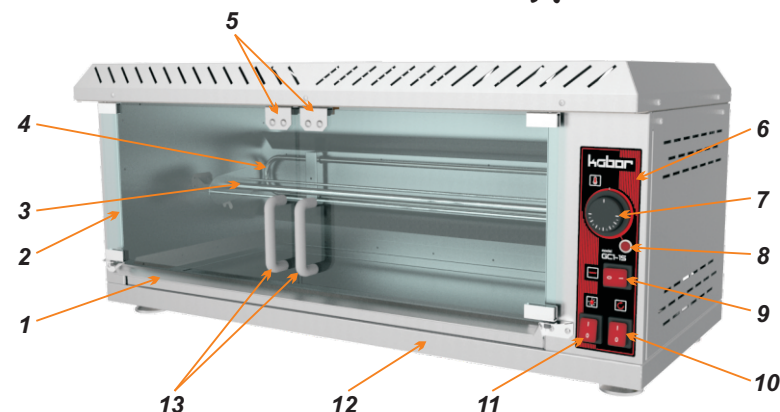
ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Гриль для кур выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р МЭК 335-1-94, степень защиты IP20 по ГОСТ14254.
- Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнур с вилкой, отсутствии сколов на стекле. Не допускается эксплуатация гриля с любым из названных дефектов.
- Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстояние не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
- Грили относятся к приборам работающим под надзором.
- Запрещается работа гриля с открытыми дверцами и крышками.



Внимание! В рабочем состоянии корпус и дверь гриля имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога! Не допускайте попадания воды на горячее стекло!

ВНЕШНИЙ ВИД



ТЕМПЕРАТУРА



ВЕРХНИЙ ТЭН



СРЕДНИЙ ТЭН



НИЖНИЙ ТЭН



СВЕТ



ВРАЩЕНИЕ

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 Поддон для сбора жира | 8 Индикатор нагрева |
| 2 Стеклопакетные двери | 9 Кнопка включения нагрева |
| 3 Вертел | Кол-во кнопок зависит от кол-ва ТЭНов |
| 4 ТЭН | 10 Кнопка включения вращения |
| 5 Магнитные защелки | 11 Кнопка включения освещения |
| 6 Панель управления | 12 Корпус |
| 7 Терморегулятор | 13 Ручки дверей |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Распакуйте гриль. Для этого извлеките из его из упаковки, снимите с гриля упаковочную пленку, защитные вставки, удалите все транспортировочные крепежи (пластиковые хомуты, скотч и пр.).

Установите вертелы (3).

Снимите защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!

Проведите санитарную обработку камеры и вертелов с помощью стандартных средств очистки. После чего необходимо произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль подвергают нагреву в течение 30 минут на максимальной мощности.

Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии сколов и трещин на стекле.

Управление грилем осуществляется с панели управления (6). Каждый ТЭН включается отдельной кнопкой (9).

Температура в камере задается терморегулятором (7). Индикатор (8) сигнализирует о включении нагрева.

При достижении внутри камеры установленного уровня температуры (в зависимости от позиции ручки терморегулятора) индикатор (8) гаснет и ТЭНы (4) отключаются. После того, как температура в камере снизится ниже установленного уровня, ТЭНы включатся вновь и индикатор (8) загорится.

В гриле имеется лампа для освещения камеры нагрева, которая включается кнопкой (11).

Перед началом работы, размороженные и предварительно приготовленные для жарки тушки цыплят (посоленные, поперченные, промаринованные и т.д.) насадить на вертел (3). При этом центральная пика вертела проходит через внутреннюю полость тушки, а внешние пики остаются снаружи.

Крылья огибают внешние пики и поджимаются самой тушкой.



Подготовленный к загрузке вертел установить в камеру и потом включить вращение вертела кнопкой (10).

После установки вертелов в камеру и включения гриля в сеть, включить нагрев ТЭНов. Готовность тушек контролируется визуально, для удобства включая лампу освещения камеры кнопкой (11).

Вертелы с готовыми к употреблению тушками цыплят вынимают из камеры при помощи кулинарных захватов, чтобы предотвратить ожог рук обслуживающего персонала.

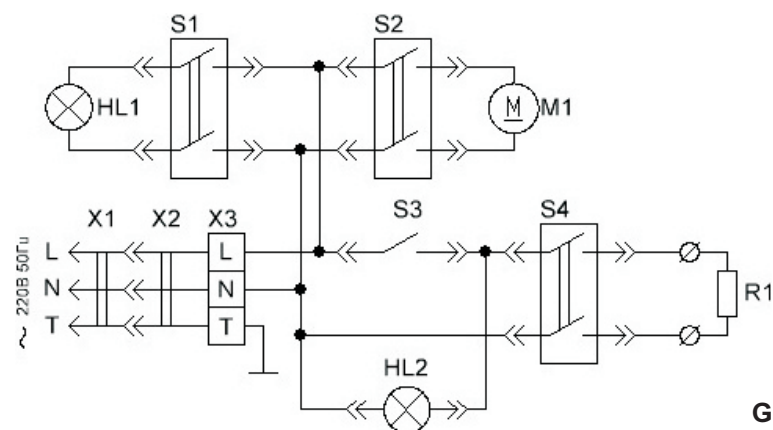
Порядок выключения гриля.

Отключить нагрев ТЭНов кнопками (9), поставить терморегулятор (7) в положение «0», выключить вращение вертелов кнопкой (10), отключить освещение кнопкой (11). Вынуть вилку кабеля питания из розетки электросети.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Гриль работает от электрической сети напряжением 220 В $\pm 10\%$ переменного тока частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначен для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже -10°C .
- Гриль для кур устанавливается на устойчивом горизонтальном несгораемом основании.
- Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



GC1-1S