

EAC

ГРИЛЬ-ШАШЛЫЧНИЦА «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Гриль-шашлычница «Чегет ГШК-4.3-02» (в дальнейшем-гриль, изделие) предназначен для приготовления мяса и других продуктов в перемещающихся по кругу садках. В гриле «Чегет ГШК-4.3-02» можно одновременно пожарить до 4-х килограммов мяса. Приготовление мяса осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря перемещению садок, происходит равномерная обработка продуктов со всех сторон.

На передней панели гриля находится лоток для щепы, которая придает продуктам определенный вкус и запах.

Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом приготовления.

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

Корпус гриля выполнен из легированной и оцинкованной сталей. 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.

Приобретая гриль «Чегет ГШК-4.3-02», внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Это позволит Вам успешно использовать гриль в Вашем бизнесе.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации Гриля-шашлычницы «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

1. Общие указания

1.1. Гриль подключается к электросети, имеющей защитное заземление, через устройство защиты в соответствии с действующими правилами и нормами.

1.2. Гриль «Чегет ГШК-4.3-02» работает от однофазной 3-х проводной электрической сети напряжением $220\text{В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

1.3. Гриль собирается, устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.

1.4. Гриль устанавливается на устойчивую, горизонтальную, несгораемую подставку (высотой 500-700 мм).

1.5. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.

1.6. Климатическое исполнение гриля УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от $+10$ до $+35$ °С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).

1.7. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

1.8. Условия хранения изделия 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

2. Технические характеристики

| Параметры | | ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02 |
|-----------|---|------------------|
| 2.1 | Габаритные размеры, (длина x ширина x высота), мм | 640x485x530 |
| 2.2 | Потребляемая электрическая мощность, кВт | 3,65 |
| 2.3 | Номинальное напряжение электросети, В | 220 |
| 2.3 | Количество ТЭНов, шт. | 3 |
| 2.4 | Мощность ТЭНа, кВт | 1,2 |
| 2.5 | Номинальное напряжение на ТЭНе, В | 220 |
| 2.6 | Пределы регулирования температуры в камере гриля, °С | 50-250 |
| 2.7 | Количество садков, шт. | 4 |
| 2.8 | Время приготовления при полной загрузке камеры, мин* | 20-30 |
| 2.9 | Время полного оборота садков, мин | 1,6 |
| 2.10 | Масса, кг | 35 |

* Время приготовления - ориентировочное, оно зависит от вида продукта и его массы.

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015.

Степень защиты – IP20 по ГОСТ 14254-2015.

3.2. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

3.3. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

3.4. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой или кабеля электропитания, в отсутствии сколов на стекле. Не допускается эксплуатация гриля с любым из названных дефектов.

3.5. Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

3.6. Запрещается работать на гриле с открытой дверью и снятыми боковыми крышками.

3.7. Перед началом работы гриля необходимо поддон для сбора жира посыпать солью для уменьшения разбрызгивания масла от высокой температуры.

3.8. Внимание! В рабочем состоянии корпус и дверь гриля имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога!

Не допускайте попадания воды на горячее стекло!

3.9. Корпус гриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено на задней стенке гриля.

4. Подготовка к работе и порядок работы

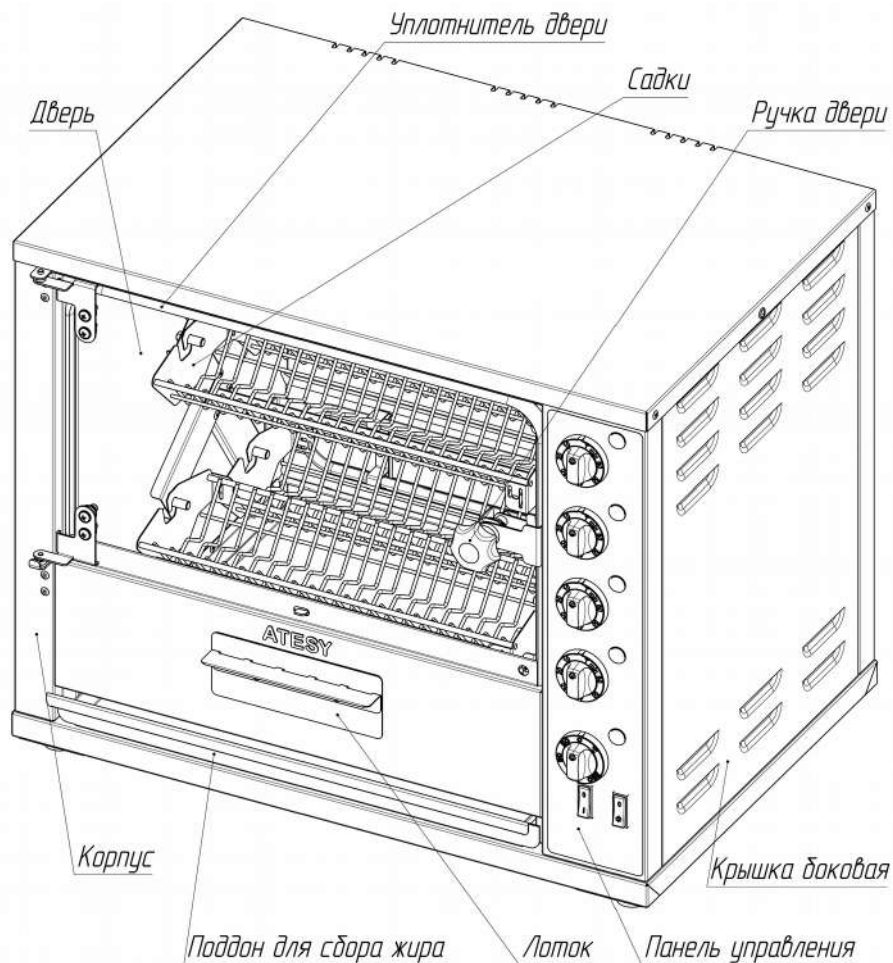


Рис.1. Общий вид

4.1. Распаковать гриль. Извлечь из упаковок стекло двери и другие элементы двери, лоток, рычаг и заслонку. Удалить хомуты, стягивающие садки.

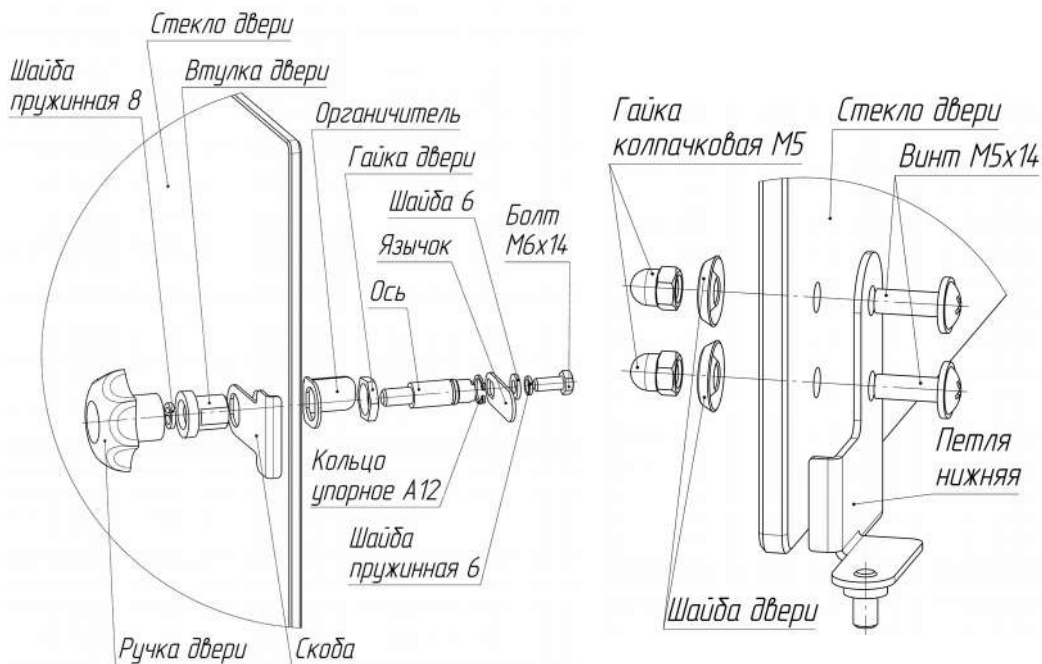
4.2. **Снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!**

4.3. Снять транспортную вставку барабана. Для этого необходимо с помощью кулинарной вилки повернуть вставку вокруг оси так, чтобы ее полка оказалась сверху, снять барабан и удалить вставку.

4.4. Произвести сборку:

- Установить на ТЭНы отражатели.
- Собрать дверь, установив ручку и нижнюю петлю (см. рис.2).
- После этого установить стеклянную дверь (см. рис.3), установив верхнюю петлю (см. рис.3).
- Установить рычаг и заслонку (см. рис.4).
- Вставить лоток.

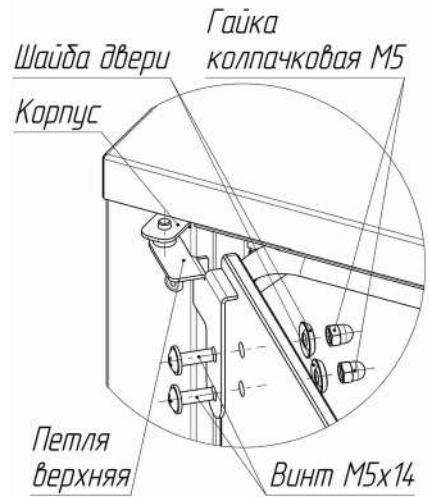
ВНИМАНИЕ! При затягивании крепежа стеклянной двери не допускать чрезмерных усилий, чтобы не разбить стекло.



а - установка ручки двери

б - установка нижней петли

Рис. 2 Сборка двери



а - установка двери

б - установка верхней петли

Рис. 3 Установка двери



Рис. 4 Установка рычага и заслонки

4.5. Провести санитарную обработку камеры и садок с помощью стандартных средств очистки.

Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

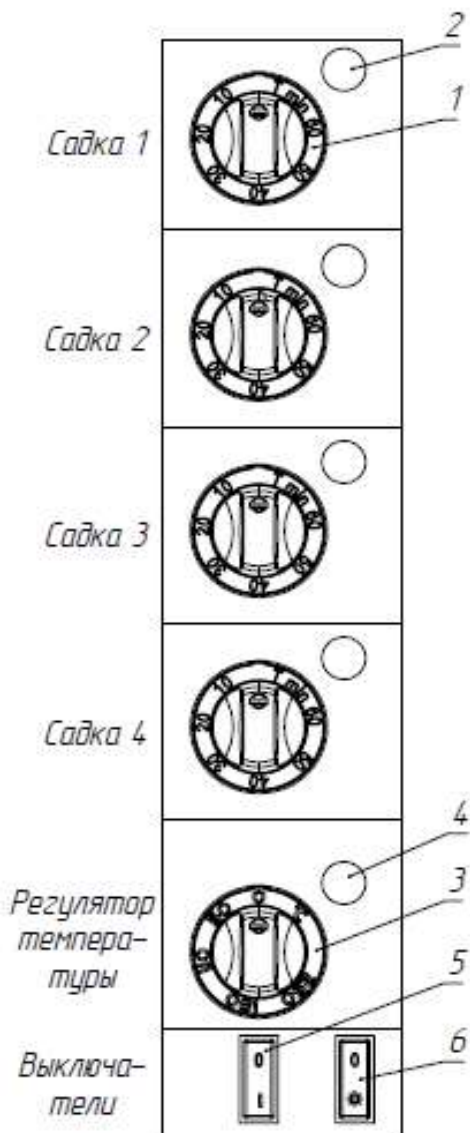
4.6. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура с вилкой, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии сколов и трещин на стёклах.

4.7. Подключение гриля производить с помощью электрической вилки в сеть переменного тока $220\text{В} \pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода через выключатель автоматический дифференциальный 1-полюсный 25А с током срабатывания 30 мА.

Сечение проводов подводящей сети должно быть не менее $2,5 \text{ мм}^2$.

4.8. Управление грилем осуществляется с панели управления.

4.9. Произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль необходимо подвергнуть нагреву в течение 20 минут при максимальной температуре. При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНов и прокаливания духовки.



1 - ручка таймера — задает время приготовления соответствующей садки;

2 - лампа индикаторная таймера — загорается, когда идет отсчет времени приготовления соответствующей садки;

3 - ручка регулятора температуры — задает температуру приготовления;

4 - индикатор регулятора температуры — загорается при включенных ТЭНах;

5 - выключатель — включает вращение садок;

6 - выключатель — включает освещение рабочей камеры.

Рис. 5 Панель управления

- 4.10. Для того, чтобы остановить любую из садок в удобном для обслуживающего персонала месте, необходимо подвести ее в нужное положение перед стеклянной дверью и установить выключатель 5 (рис. 5) в положение «0».
- 4.11. Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого установите ручку регулятора температуры 3 (рис. 5) в положение 200°C и прогрейте гриль 15 минут. После достижения заданной температуры индикаторная лампа 4 (рис. 5) погаснет.
- 4.12. Предварительно размороженные и подготовленные продукты (посоленные, поперченные, промаринованные и т.д.) укладываются в садки.
- 4.13. Продукты должны быть распределены по садкам так, чтобы вес продуктов в садках был примерно одинаковым.
- 4.14. Для придания продукту определенного вкуса и запаха загрузите щепу в лоток на передней стенке гриля. Вкус и запах зависит от применяемой щепы и времени обработки продуктов.
- 4.15. Готовность продуктов определяется визуально.
- 4.16. Для сбора жира и других отходов в гриле имеется специальный поддон для сбора жира.
- 4.17. Порядок выключения гриля. Отключите нагрев ТЭНов, повернув ручку регулятора температуры 3 (рис. 5) в положение «0». Выключите вращение садков, установив выключатель 5 (рис. 5) в положение «0».
- Выключите освещение рабочей камеры, установив выключатель 6 (рис. 5) в положение «0».
- Выньте электровилку из розетки.

Внимание! Таймеры не выключают нагрев ТЭНов. Они отсчитывают время и сигнализируют о его окончании.

5. Обслуживание гриля «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

- 5.1. Все работы по обслуживанию гриля производите при отключенной от электросети вилке.
- 5.2. Ежедневно в конце работы после остывания гриля производите очистку камеры, стекла, поддона для сбора жира, садок, отражателей, используя средства очистки, не содержащие хлор. После промывки и сушки установите их на прежнее место.
- 5.3. Проводите очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю, используя средства очистки, не содержащие хлор.
- 5.4. Для доступа к механизму вращения снимите правую боковую стенку.
- 5.5. Аккуратное и бережное обращение с грилем позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Гарантийные обязательства не распространяются на уплотнитель двери

6.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-

изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.5. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

6.6. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

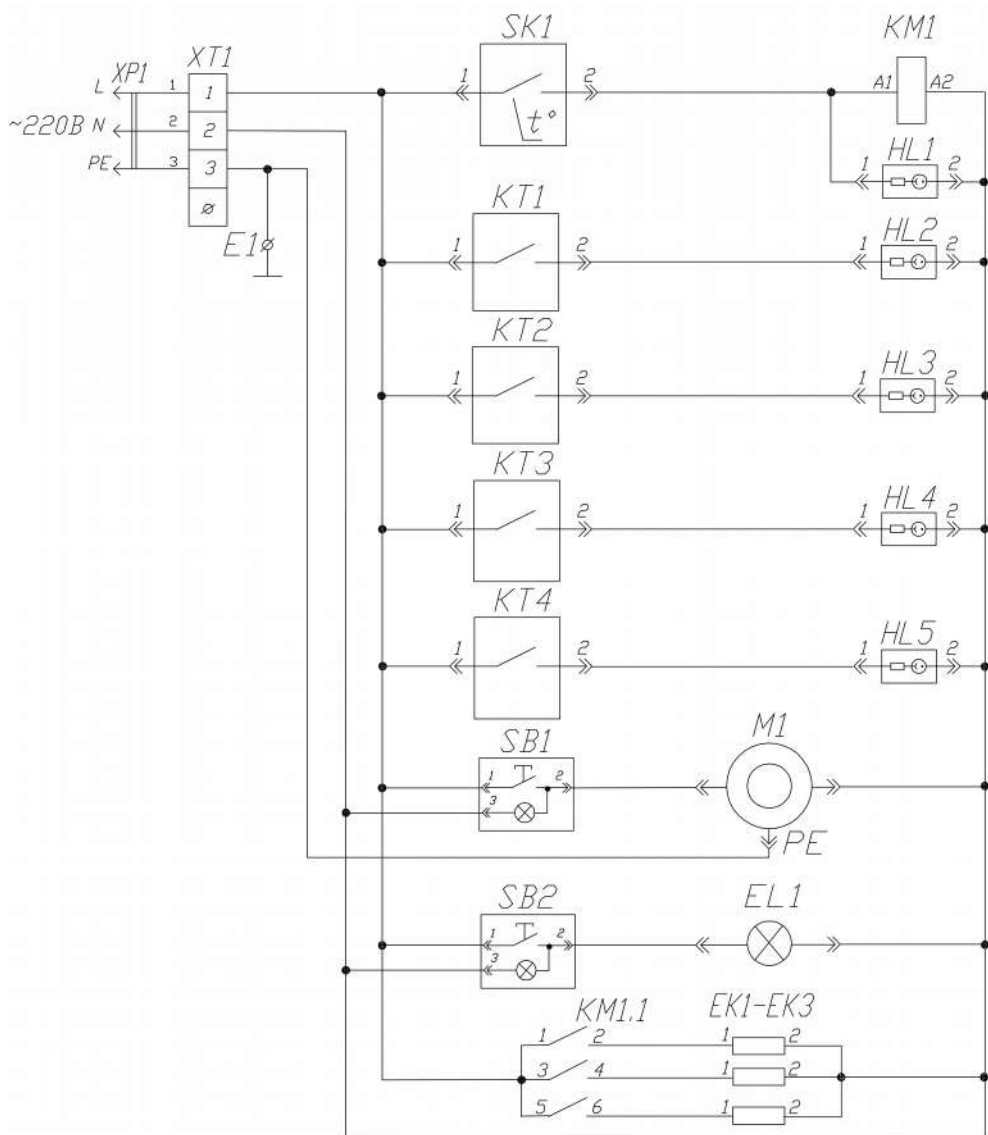
<http://atesy.ru/service/>

7. Возможные неисправности и методы их устранения

| Характерные неисправности | Вероятная причина | Методы устранения |
|--|--|--|
| При включенном переключателе барабан с садками не вращается | 1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен электродвигатель 3) Неисправны подшипники | Проверить наличие напряжения в сети Проверить электродвигатель и, при необходимости, заменить Проверить состояние подшипников и, при необходимости, заменить |
| При включенном терморегуляторе гриль не нагревается. | Неисправен терморегулятор Неисправен контактор | Заменить терморегулятор Заменить контактор |
| При включенной индикаторной лампе 4 (рис.5) один из ТЭНов не работает. | Неисправен ТЭН | Заменить ТЭН |

8. Приложения

8.1. Схема электрическая принципиальная гриля-шашлычницы «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»



| Поз. | Наименование |
|-----------|--|
| XP1 | Вилка переносная 023 2P+PE 32A 220В IP44 EKF PROxima |
| SK1 | Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-053-1 (50-300°C) |
| KT1...KT4 | Таймер DKJ-Y-60 16A 250W |
| EK1...EK3 | ТЭН 1,2 кВт 220 В 50 Гц |
| HL1...HL5 | Лампа индикаторная 09 зеленая |
| EL1 | Лампа ЛН 25 Вт |
| M1 | Двигатель MOTORIDUTTORE mod 981 (2,0 об/мин) |
| SB1 | Выключатель MD-036/L/G/B01/T6 |
| SB2 | Выключатель MD-036/L/G/A29/T6 |
| KM1 | Контактор LC1E1810 Schneider Electric |
| XT1 | Клеммный блок КБ 25(3) ТУ 3424-003-03965778-97 |
| E1 | Клемма заземления |

9. Комплект поставки

| № | Наименование | Количество |
|----|-------------------------------------|------------|
| 1 | Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02» | 1 |
| 2 | Садка | 4 |
| 3 | Отражатель | 3 |
| 4 | Поддон для сбора жира | 1 |
| 5 | Стекло двери | 1 |
| 6 | Лоток | 1 |
| 7 | Рычаг | 1 |
| 8 | Заслонка | 1 |
| 9 | Петля нижняя | 1 |
| 10 | Петля верхняя | 1 |
| 11 | Втулка | 1 |
| 12 | Ручка двери | 1 |
| 13 | Втулка двери | 1 |
| 14 | Скоба | 1 |
| 15 | Ограничитель | 1 |
| 16 | Гайка двери | 1 |
| 17 | Ось | 1 |
| 18 | Язычок | 1 |
| 19 | Шайба пружинная 8 | 1 |
| 20 | Шайба пружинная 6 | 1 |
| 21 | Кольцо упорное А12 | 1 |
| 22 | Шайба 6 | 1 |
| 23 | Болт М6х14 | 1 |
| 24 | Винт М5х14 | 4 |
| 25 | Шайба двери | 4 |
| 26 | Гайка колпачковая М5 | 4 |
| 27 | Руководство по эксплуатации | 1 |
| 28 | Упаковка | 1 |

10. Сведения о приемке.

Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

заводской номер _____, соответствует техническим условиям
ТУ 5151-011-11440392-97 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 202 г.

Принято ОТК

М.П.

®

ATESY

*140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99*

info@atesy.info

www.atesy.ru