ЦМИ

Г. ВОЛГОГРАД

Гриль конвекционный карусельный электрический ГККЭ-2Д

ПАСПОРТ

1. Назначение

Гриль конвекционный карусельный электрический (далее гриль) предназначен для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов в перемещающихся по кругу корзинах или шампурах. Гриль имеет две стеклянные двери, которые обеспечивают доступ в камеру с двух сторон.

Производственная компания ЦМИ постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. Технические характеристики

Наименование параметра	ГККЭ-2Д
Габаритные размеры, мм	870x810x770
Кол-во нагревательных элементов, шт.	3
Потребляемая электрическая мощность, кВт	7,2
Диапазон регулировки температуры, °С	50-200
Таймер отключения, мин	120
Номинальное напряжение электросети, В	380
Частота тока, Гц	50
Время полного оборота корзины, с	100
Масса, кг	60

3. Комплектация

Изделие поставляется в собранном виде.

Гриль	1 шт.
Поддон	1 шт.
Корзина	6 шт.
Шампур	3 шт.
Ванночка для сбора жира	2 шт.

4. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

Установка гриля выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты IP20 по ГОСТ 14254.

Перед подключением убедитесь в целостности кабеля, вилки, корпуса и стекла. Не допускается эксплуатация изделия с любым из перечисленных выше дефектов.

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

Гриль относится к приборам, работающим под надзором.

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

Все работы по подключению, устранению неисправностей и ремонту гриля должны выполнять лица, имеющие право на ремонт электроприборов и только после отключения гриля от электросети!

Корпус гриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

ВАЖНО! Запрещено мыть гриль под струей воды!

Для удаления продуктов сгорания помещение должно проветриваться не реже 1 раза в день.

Во избежание перегрева изделия и продления срока службы мотор-редуктора время непрерывной работы гриля не должно превышать 6 часов, а время перерыва должно быть не менее 40 минут.

Запрещается:

- Оставлять без надзора гриль в включенными нагревательными элементами;
- Держать вблизи гриля легковоспламеняющиеся предметы;
- Использовать гриль для обогрева помещения;

- Использовать гриль в помещения с относительной влажностью воздуха более 80% или имеющих токопроводящие полы;
- Прикасаться одновременно к включенному в электросеть грилю и устройствам заземления (батареи отопления, водопроводные краны).

5. Подготовка, подключение и порядок работы

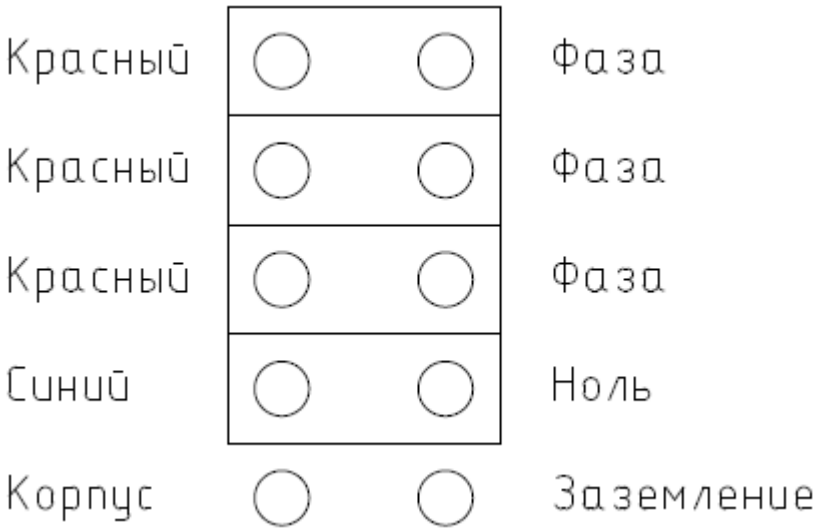
После распаковки изделия перед подключением в электросеть гриль должен быть выдержан при комнатной температуре в течение 2 часов, и 6 часов, если транспортировка и хранения осуществлялись при отрицательной температуре.

Удалить защитную пленку со всех поверхностей гриля, произвести санитарную обработку жарочной камеры, всех поверхностей и комплектующих.

Установить изделие на горизонтальную ровную поверхность. Выровнять уровень при помощи регулируемых ножек.

Для доступа к колодке подключения необходимо снять боковую стенку гриля, на которой расположен сальник. Завести кабель через сальник и подключить к колодке строго по схеме (см. рис.1). Установить боковую стенку на прежнее место.

Рис.1 Схема подключения



Включить питающий автомат, нажать кнопку питания (2), при этом должен загореться световой индикатор (1). При необходимости освещения внутри камеры нажать кнопку подсветки (4).

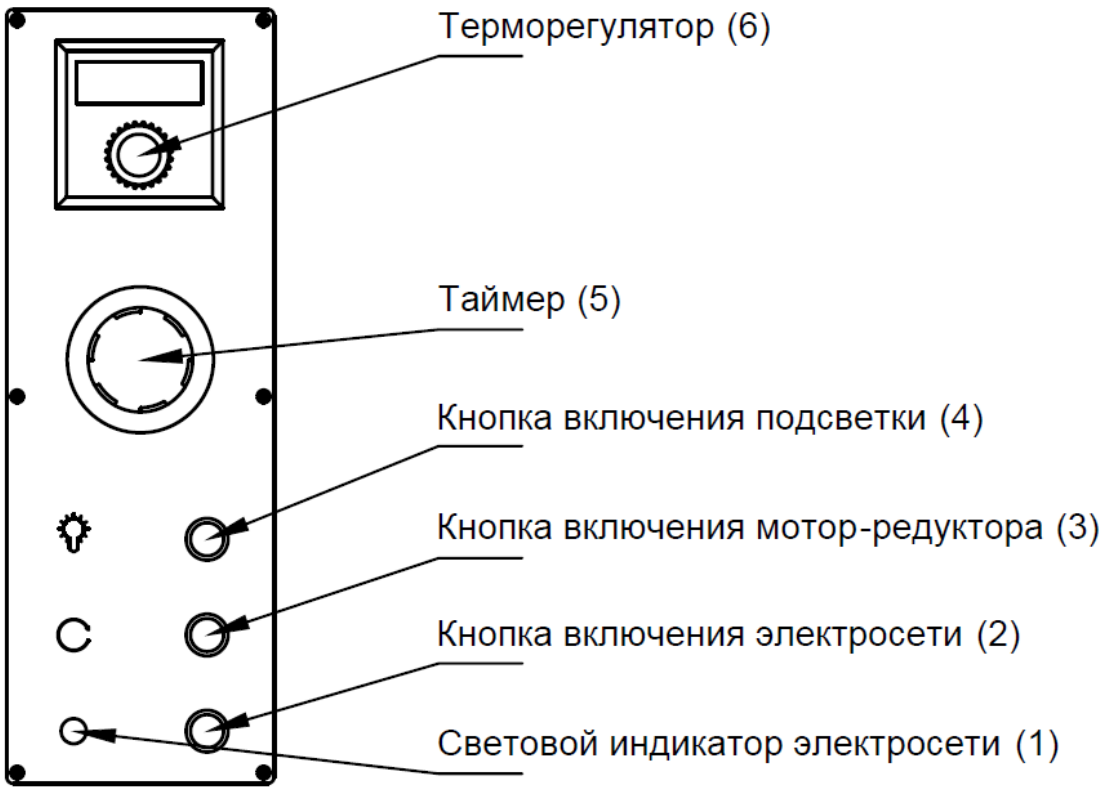
Установить в камеру корзины или шампура с продукцией. Установить при помощи ручки терморегулятора (6) необходимую температуру. В процессе нагрева на табло терморегулятора (6) будет отображаться реальная температура внутри камеры. В процессе приготовления регулировать температуру при помощи ручки терморегулятора (6).

Для включения вращения корзин или шампуров нажать кнопку включения мотор-редуктора (3).

По готовности продукта выключить вращение мотор-редуктора и вынуть корзины или шампура с готовым продуктом. Для удобства приготовления на панели управления установлен звуковой таймер (5) до 120 минут.

По окончании работы выключить нагрев и отключить гриль от сети.

Рис. 2 Панель управления



6. Техническое обслуживание

Все работы по обслуживанию производить при отключенном изделии от электросети. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированным специалистом.

Техническое обслуживание гриля производится 1 раз в 2 месяца и должна включать в себя следующие действия:

- Очистка отсека мотор-редуктора;
- Проверка натяжения цепи
- Проверка электроконтактов и проводки

Ежедневно в конце рабочего дня необходимо произвести тщательную очистку гриля от остатков пищи, конденсата, жира и т.д. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки протрите все очищенные поверхности сухой тканью.

7. Гарантия изготовителя

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право в дальнейшем производить технологические, функциональные изменения и модификацию внешнего вида изделия, с целью улучшения его рабочих характеристик, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

Гарантийные обязательства. Изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации и обслуживания специалистами сервисной службы, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации изделия 12 месяцев со дня продажи.

8. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

1) Паспорт;
2) Акт пуска изделия в эксплуатацию;
3) Акт-рекламация;
4) Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;
5) Копия свидетельства о приемке из паспорта на оборудование.

Рекламации принимаются изготовителем:

- Адрес: 400075, г. Волгоград, ул. Краснополянская, 74Г
- E-mail: prodmaster@cmivolg.com
- Телефон: +7 (8442) 32-56-01, +7-800-100-56-01

Свидетельство о приёмке.

Гриль _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

_____

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем _____

(наименование и адрес организации)

_____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____

_____

(наименование и адрес организации)

механиком _____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудования исправны;
- Изделие пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором №_____ от «____»_____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____ _____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования

_____

(подпись)

М.П.

Представитель специализированной организации

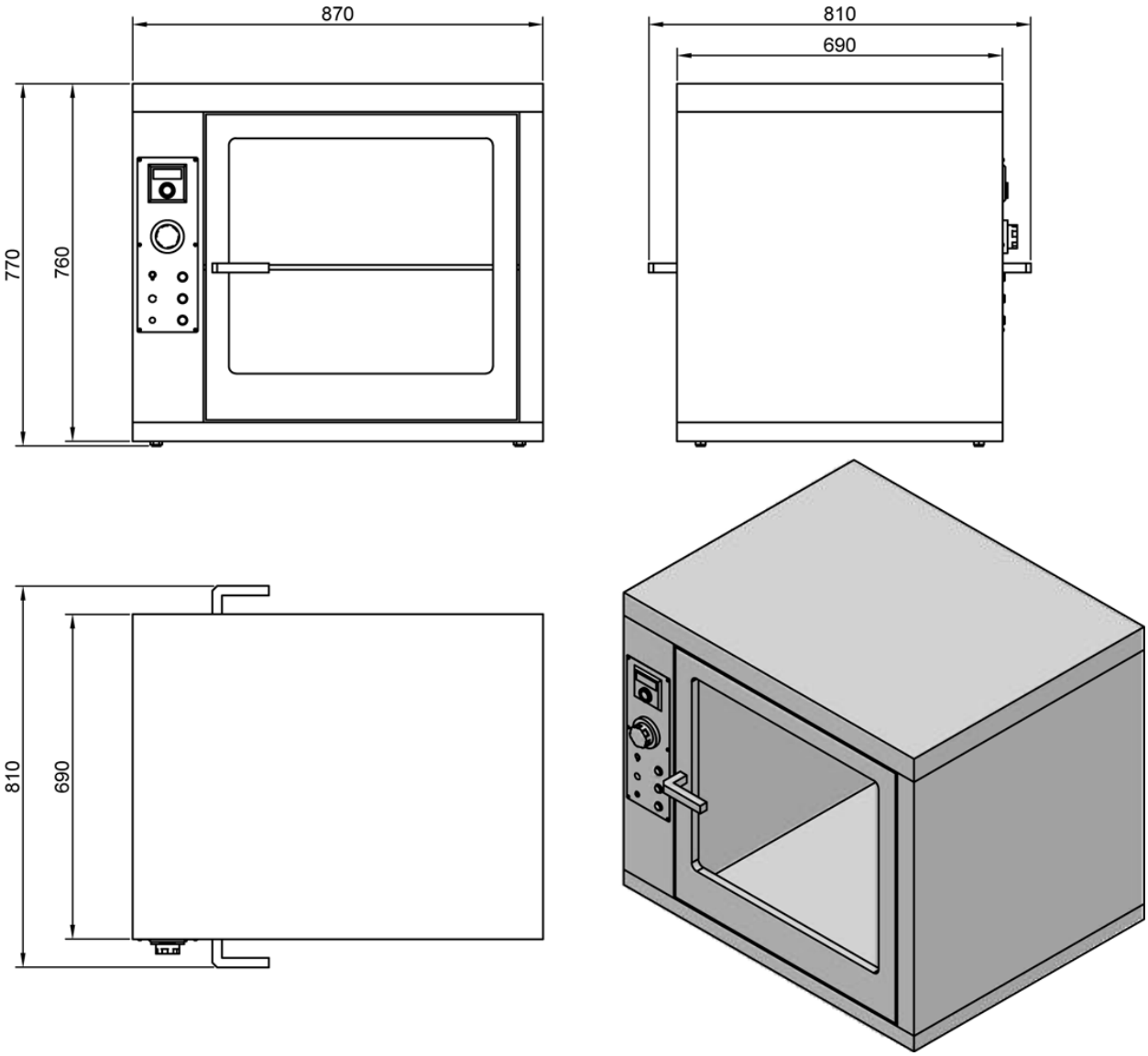
_____

(подпись)

М.П.

«____»_____20___г.

Приложение №1



СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

Добровольная сертификация

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА39.Н5662

Срок действия с 08.07.2022 по 07.07.2025

№ 0495816

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью "Лидер", Место нахождения: 117630, РОССИЯ, г. Москва, ш. Старокалужское, дом 62, этаж 2, помещение VIII, комнаты 12, 13. Телефон: +7 4996860816, Адрес электронной почты: onenkaprosm@yandex.ru. Аттестат аккредитации регистрационный № RA.RU.10НА39. Дата регистрации аттестата аккредитации: 14.03.2018 года

ПРОДУКЦИЯ Оборудование технологическое тепловое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков по приложению. Приложение бланк № 0095520. Серийный выпуск

код ОК

28.93.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1(2005)) «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования»; ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах.»; ГОСТ 30804.6.4-2013 (IEC 61000-6-4:2006). «Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах Нормы и методы испытаний.»

код ТН ВЭД

8419818000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС"
400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63
ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС"
400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63
ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

НА ОСНОВАНИИ Протокол испытаний № 32311.ИЛ01.СС3676 от 07.07.2022 года. Испытательной лаборатории Общество с ограниченной ответственностью «АРТАЛИКС», Свидетельство об уполномочивании № ARTALIX.RU.32311.ИЛ01. Дата регистрации свидетельства: 05.10.2020 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Схема сертификации 3

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЛИДЕР» ОГРН 1157746941174 МОСКВА
М.П.

Руководитель органа _____ (подпись) М. В. Петрунин (инициалы, фамилия)

Эксперт _____ (подпись) О. Е. Баранова (инициалы, фамилия)

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

АО «ОПЦИОН», Москва, 2019, «В» лицензия № 05-05-09/003 ФНС РФ, тел. (495) 726 4742, www.opcion.ru