



**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

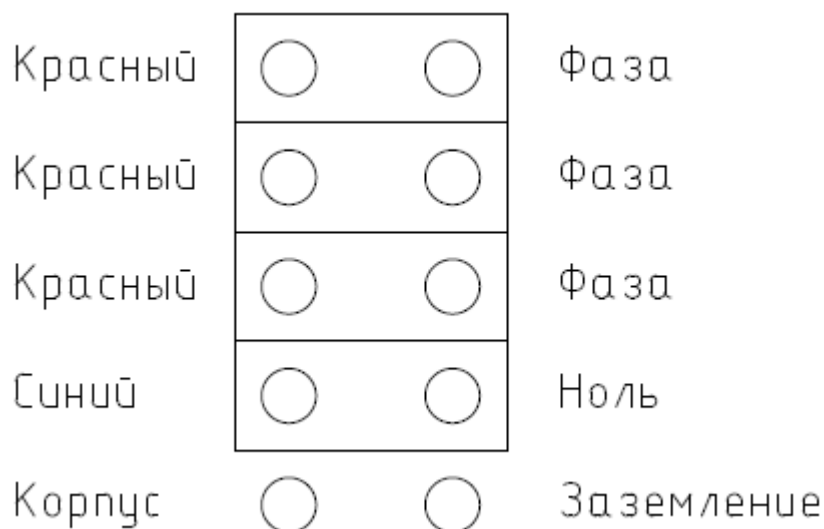
После распаковки изделия перед подключением в электросеть гриль должен быть выдержан при комнатной температуре в течение 2 часов, и 6 часов, если транспортировка и хранения осуществлялись при отрицательной температуре.

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).

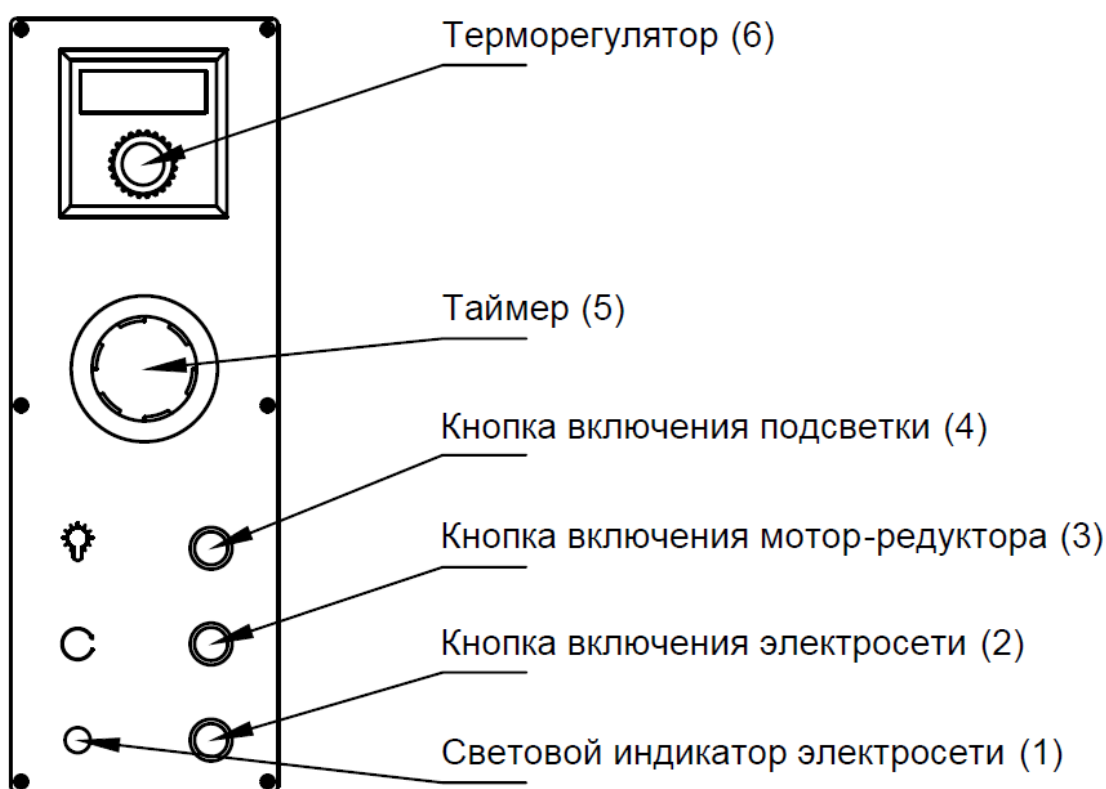
Установить в камеру корзины или шампура с продукцией. Установить при помощи ручки терморегулятора (6) необходимую температуру. В процессе нагрева на табло терморегулятора (6) будет отображаться реальная температура внутри камеры. В процессе приготовления регулировать температуру при помощи ручки терморегулятора (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 по адресу: 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а. E-mail: [prodmaster@cmivolg.com](mailto:prodmaster@cmivolg.com)

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

Представитель  
специализированной  
организации

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



# Приложение №1

