



www.kiy-v.pro

Інструкція з експлуатації

**ГРИЛЬ
ДЛЯ КУРЕЙ**

ГК-4

ГК-6

ГК-8

ГК-16

ГК-24

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

	гк4	гк6	гк8	гк16	гк24
• Гриль для курей	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.
• Шампура	2шт.	3шт.	4шт.	4шт.	6шт.
• Інструкція					
• з експлуатації	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.
• Упаковка	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.	1шт.

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу.

Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресом: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Гриль для курей є промисловим обладнанням і призначений для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - допускати дітей до пристрою;
 - мити прилад струменем води;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ГК4	ГК6	ГК8	ГК16	ГК24
Потужність, кВт	2,6	3,3	4,5	7,5	9,8
Напруга, В	230	230	230	400	400
Продуктивність, курей / год	4	6	8	16	24
Габарити, мм, : довжина	660	760	790	1040	1020
ширина	460	460	460	460	460
висота	390	780	950	950	1340
Маса, кг	22	49	55	78	112
Придбаний виріб (відмітка)					

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Основними частинами виробу є (рис.1): корпус (1), панель управління (2), ванна (3), шампура (4).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.4. Виставте терморегулятором (3) (рис.2) необхідну температуру. Одягніть кури на шампур, вага однієї курки не повинна перевищувати 1800 гр). Після виходу виробу в режим (240 - 260°C), помістіть шампура в робочу зону і включіть двигун кнопкою (1) (рис.2). Процес підтримки заданої температури відбувається автоматично. Час приготування уточніть експериментально.
- 3.5. При необхідності використовуйте підсвічування (2) (рис.2). Для приготування окостів замініть шампура люльками (додатковий комплект поставки).
- 3.6. Приготування курей на нижньому шампурі відбувається довше, ніж на інших (це не є браком). При необхідності нижній шампур разом з курми можна перекласти нагору.
- 3.7. Після закінчення роботи виставте термодатчик у положення «0», вимкніть живлення на щитку, потім відключіть вилку від розетки.
- 3.8. Допускається нерівномірне світіння нагрівальних елементів, що не впливає на працездатність виробу.



Рис.1 Гриль для курей
1-корпус;
2 - панель управління;
3- ванна; 4 – шампура.



Рис.2 Панель управління.
1-кнопка ввімкнення двигуна;
2-кнопка ввімкнення підсвітки;
3-термодатчик; 4 – сигнальна лампочка.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця. При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці. Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.
- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50 С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.