



***Вертикальный электрогриль для кур
с совмещенным движением шампуров***

Модель E--15P-S5

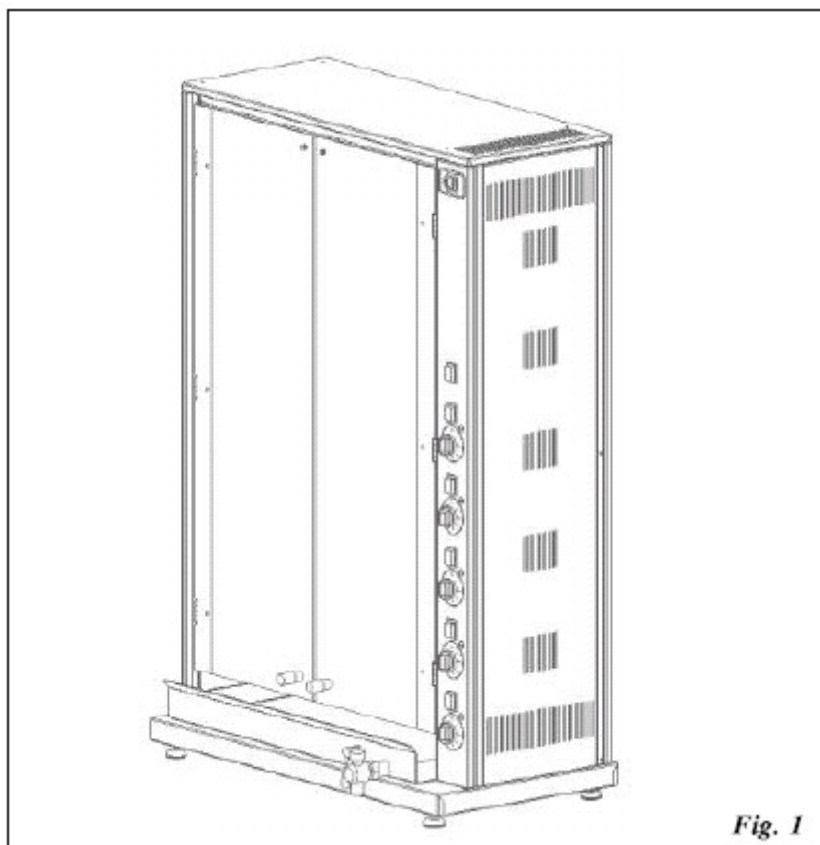
Модель E--20P-S5

Модель E--30P-S5

Модель E--36P-S6

Модель E--48P-S8

***ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ,
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ***



Модель	Кол-во шампуров	Кол-во цыплят	Ширина	Глубина	Высота	Напряжение	Мощность
E-15P-S5	5	15	705 мм	450 мм	1250 мм	230 В 3~ 400 В 3N~	8,3 кВт
E-20P-S5	5	20	880 мм	450 мм	1250 мм	230 В 3~ 400 В 3N~	10,7 кВт
E-30P-S5	5	30	1160 мм	450 мм	1250 мм	230 В 3~ 400 В 3N~	15 кВт
E-36P-S6	6	36	1270 мм	500 мм	2030 мм	230 В 3~ 400 В 3N~	18,7 кВт
E-48P-S8	8	48	1270 мм	500 мм	2030 мм	230 В 3~ 400 В 3N~	24 кВт

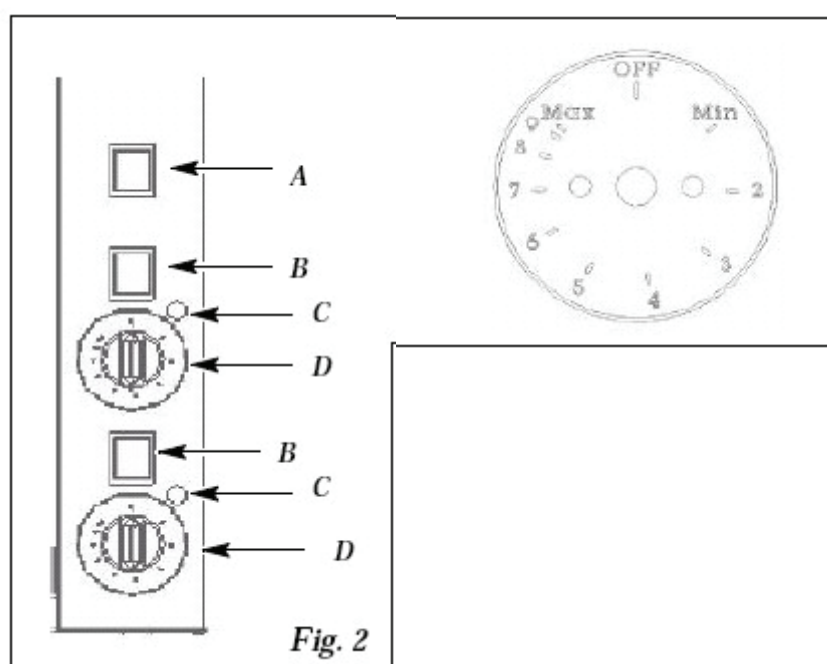
УСТАНОВКА

Работы по установке, вводу в эксплуатацию и ремонту оборудования должны выполняться квалифицированным и полномочным инженером сервисной службы с тщательным соблюдением следующих инструкций:

- Извлеките изделие из его упаковки.
- Удалите защитную пленку; в том случае если где-то остались следы клея – удалите их с помощью соответствующего растворителя, а затем высушите обработанную поверхность.

- Установите оборудование в горизонтальном положении с помощью регулируемых опор.
- Серийный номер находится с задней стороны гриля. Там же указываются электрические характеристики подключения гриля.
- Подключите оборудование к сети электропитания, используя изолированный выключатель питания. Это оборудование обязательно должно быть заземлено.
- При включенном оборудовании убедитесь, что напряжение электропитания не изменяется по отношению к заданному значению более чем на $\pm 10\%$.
- Параметры электропитания должны соответствовать требованиям, приведенным на табличке с техническими данными размещенной на задней панели изделия.
- Установка оборудования должна выполняться с соблюдением местных требований и в соответствии с действующими европейскими правилами.
- Расстояние от задней стенки оборудования до не огнезащитных стен должно быть не менее 15 см; используйте соответствующую защиту от теплового излучения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Для проведения работ по первичной установке и вводу в эксплуатацию электрогриля рекомендуется привлечение опытного инженера. Очень важно в точности следовать процедуре ввода в эксплуатацию:

- Нажмите выключатель "А" для того чтобы включить освещение в камере жарки.
- Нажмите выключатели "В" для того чтобы включить редукторные электродвигатели, которые приводят шампуры во вращение.
- Поверните регулятор мощности (D) для включения нагревательных элементов. Регуляторы нагревательных элементов изменяют время их работы, в течение которого осуществляется нагрев электрогриля. Каждое деление соответствует одной единице. Максимальное количество единиц – 10.

Каждая единица соответствует определенному отрезку времени "X", в течение которого включены нагреватели. Остальное время цикла работы нагреватели выключены. Значение, соответствующее времени работы нагревателей может быть изменено в любой момент. О работе нагревателей сигнализирует соответствующий индикатор "С".

- При установке регуляторов в максимальное (MAX) положение нагревательные элементы будут включены постоянно.
- Установка ручки в положение "0" выключает работу нагревательных элементов.
- Каждый регулятор мощности соответствует своему шампуру. Расположение регуляторов аналогично расположению шампуров.

Примечание: Для того чтобы не сжечь цыплят, электрогриль снабжен устройством, которое блокирует работу нагревательных элементов при выключенных редукторных электродвигателях.

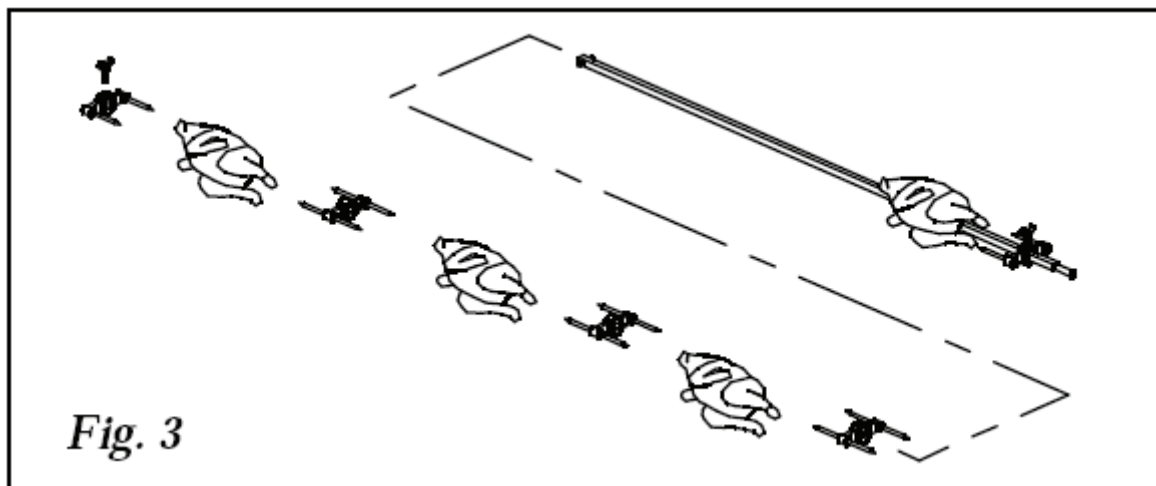
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Для получения наилучших результатов соблюдайте следующие инструкции:

1. Начинайте загрузку электрогриля с верхнего шампура
2. Устанавливайте каждый из регуляторов мощности начиная с положения "8" до положения "MAX"

ЗАГРУЗКА

- Для загрузки электрогриля вытащите руками холодные стержни, насадите цыплят как показано на рисунке Fig. 3 и снова установите стержни в электрогриль.



- По окончании приготовления цыплят вытащите шампуры, используя кухонные рукавицы.

Категорически запрещается проводить какие-либо действия руками или какими-то предметами внутри работающего электрогриля.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Время приготовления кур зависит от следующих моментов:

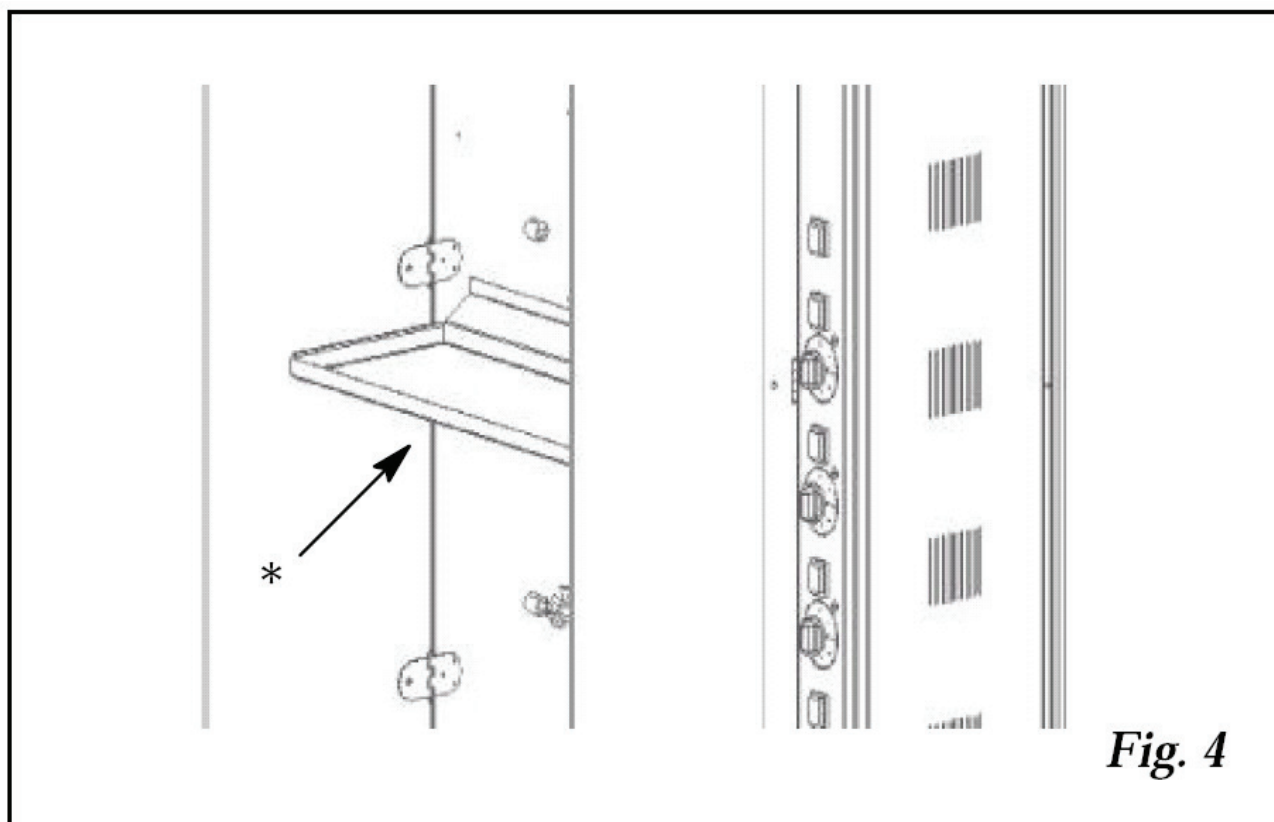
- Предварительный нагрев оборудования
- Свойства мяса (постное или жирное)
- Вес и форма исходного продукта
- Температура исходного продукта
- Степень поджаривания мяса

Особая конфигурация камеры жарки в этих новых моделях электрогрилей с совмещенным движением шампуров обеспечивает время приготовления:

- Цыплят размещенных на верхнем шампуре через 50/55 минут
- Цыплят размещенных на втором шампуре на 10/15 минут позже
- И так для других последующих шампуров

Таким образом, по мере приготовления цыплят на верхних шампурах их можно освобождать и насаживать новые партии кур.

Если вы хотите не полностью использовать электрогриль, уменьшить время приготовления и сократить размер поверхности подлежащей чистке после окончания работы – можно использовать промежуточный контейнер для сбора жира.



Для промежуточного контейнера для сбора жира внутри изделия предусмотрены два места установки:

- В верхнем положении вы можете использовать до двух шампуров
- Во втором (нижнем) положении вы можете использовать до трех шампуров

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: Проводите чистку оборудования только когда оно в холодном состоянии и отключено от сети электропитания. Не мойте оборудование струей воды под давлением.

Чистка изделия является крайне важной процедурой, поскольку это обеспечивает хорошее рабочее состояние оборудования в течение долгого времени. Кроме того, чистое и хорошо ухоженное оборудование производит хорошее впечатление на покупателей.

Выполняйте чистку изделия следующим образом:

- Отключите изделие от сети электропитания.
- Рекомендуется, особенно в случаях непрерывного использования, проводить периодическую чистку стекла с помощью ткани смоченной теплой водой. При использовании ткани смоченной холодной водой стекло может треснуть в результате термического удара.
- Мойте поверхности изготовленные из нержавеющей стали водой с использованием моющих средств (не используйте абразивные средства). Никогда не используйте механические средства, поскольку это может послужить причиной коррозии. В случае стойких загрязнений используйте специальные средства для чистки грилей следуя их инструкциям по применению.
- Освобождайте поддон для сбора стекающих продуктов после каждого цикла приготовления.
- Для чистки передней панели, а также всех ручек управления, стекол и выключателей пользуйтесь мягкой влажной тканью.
- Если вы заметили какие-либо неполадки в работе оборудования, пожалуйста, отключите изделие от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
- По любым вопросам относительно технической помощи обращайтесь только к квалифицированным специалистам.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае повреждения сетевого кабеля он подлежит замене на другой с соблюдением следующих условий:

- Он не должен быть хуже, чем кабель типа H07 RN-F
- Сечение проводов кабеля должно быть не менее:

Модель	230 В 3~	400 В 3N~
E-15P-S5	4x4 кв.мм	5x2,5 кв.мм
E-20P-S5	4x6 кв.мм	5x4 кв.мм
E-30P-S5	4x10 кв.мм	5x4 кв.мм
E-36P-S6	4x10 кв.мм	5x6 кв.мм
E-48P-S8	4x10 кв.мм	5x6 кв.мм

При подключении обратите внимание на то, что земляной провод должен быть длиннее чем все остальные; это делается для того чтобы при обрыве кабеля в результате сильного натяжения земляной провод должен оборваться последним.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

- Отключите изделие от сети электропитания.
- Снимите защитное стекло.
- Выверните лампу и замените ее на новую с теми же параметрами; установите обратно защитное стекло.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Смотрите прилагаемые электрические схемы.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОСЛЕДСТВИЯ НЕВЫПОЛНЕНИЯ ИНСТРУКЦИЙ СОДЕРЖАЩИХСЯ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ.