

**Печи для приготовления мяса птицы  
с циркуляцией горячего воздуха для  
равномерной обработки продукта**

**Ручное управление в режиме  
таймера**

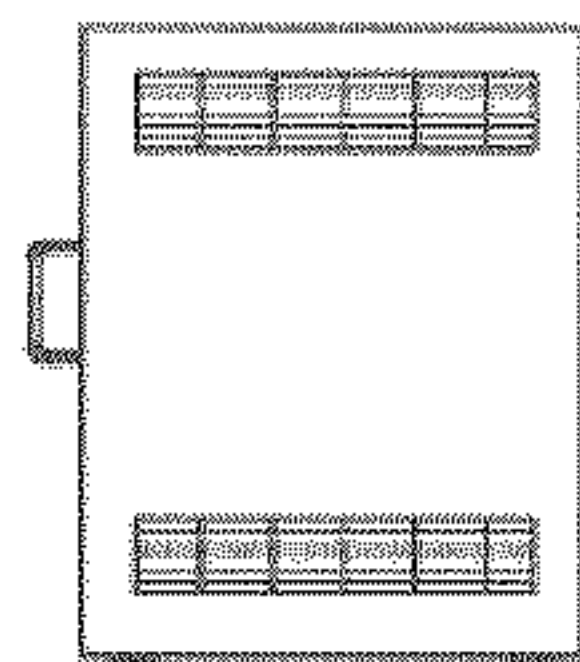
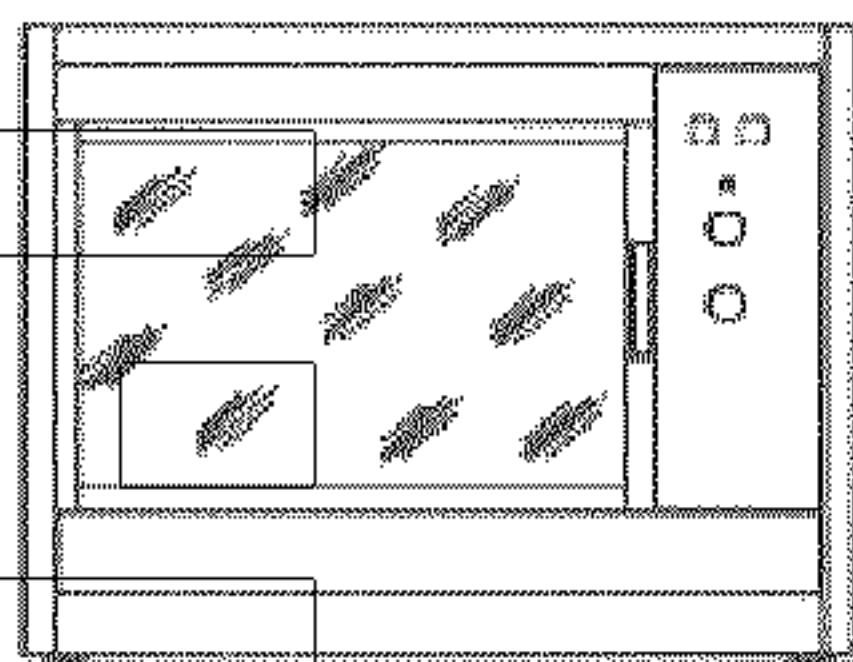
Модель GV-16/20 MAN  
Модель GV-24/28 MAN  
Модель GVP-24/28 MAN  
Модель GV-35/42 MAN  
Модель GV-48/56 MAN  
Модель GVP-48/56 MAN  
Модель GV-70/84 MAN



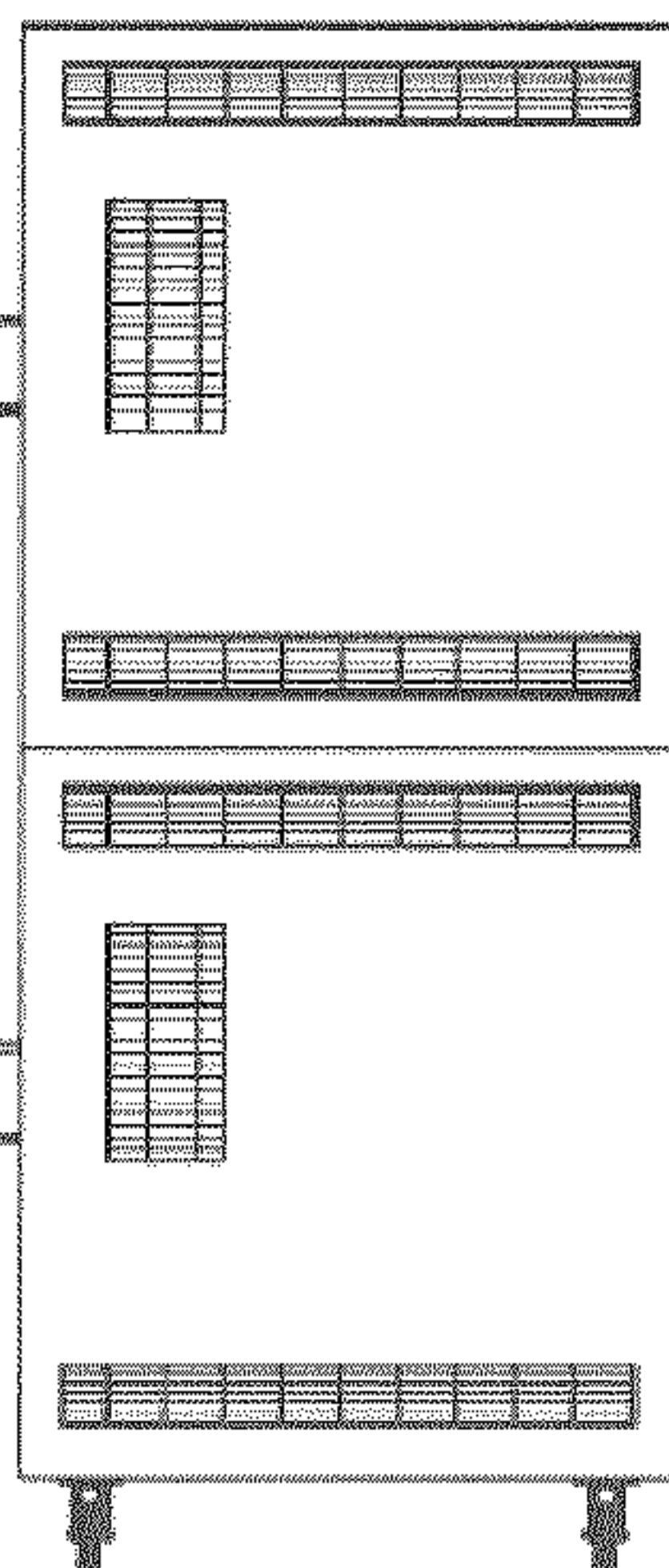
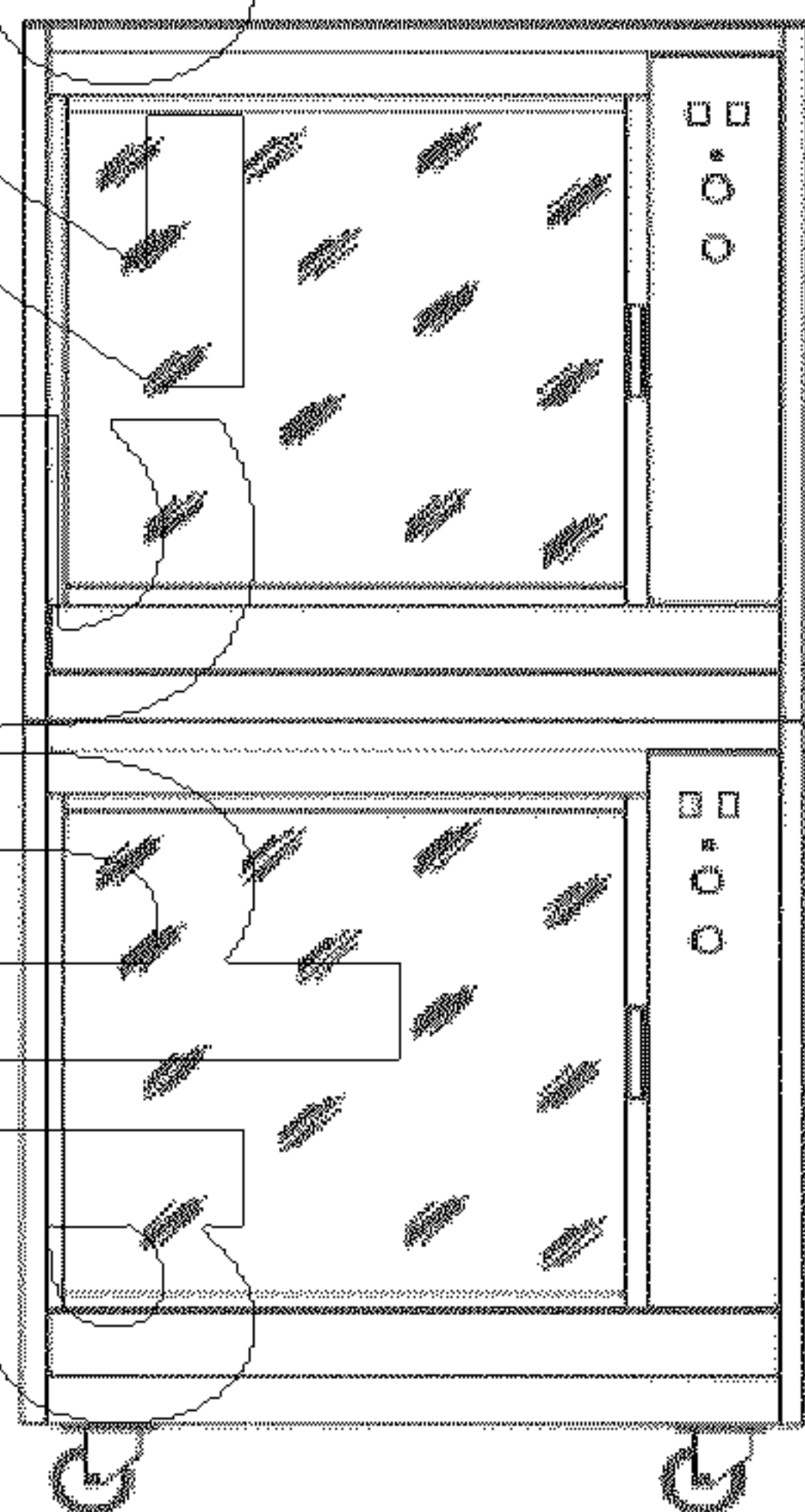
*ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ*



• МОДЕЛИ ОБОРУДОВАНИЯ



Модель GV-16/20 MAN  
 Модель GV-24/28 MAN  
 Модель GVP-24/28 MAN  
 Модель GV-35/42 MAN



Модель GV-48/56 MAN  
 Модель GVP-48/56 MAN  
 Модель GV-70/84 MAN

Рис. 1

Модель	Вертел/ Решетка	Цыпленок	Ширина	Глубина	Высота	Напряжение	Мощность
GV-16/20 MAN	4	16 ÷ 20	830 мм	510 мм	750 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	4,9 кВт
GV-24/28 MAN	4 / 5	24 ÷ 28	990 мм	510 мм	750 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	6,7 кВт
GVP-24/28 MAN	4 / 5	24 ÷ 28	990 мм	510 мм	750 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	6,7 кВт
GV-35/42 MAN	7	35 ÷ 42	990 мм	805 мм	1010 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	9,3 кВт
GV-48/56 MAN	8 / 10	48 ÷ 56	990 мм	510 мм	1620 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	13,4 кВт
GVP-48/56 MAN	8 / 10	48 ÷ 56	990 мм	510 мм	1620 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	13,4 кВт
GV-70/84 MAN	14	70 ÷ 84	990 мм	805 мм	2140 мм	230В~ 230В 3~ 400В 3N~	18,6 кВт

## • УСТАНОВКА

Любые работы, связанные с монтажом, наладкой и ремонтом оборудования, должны производиться только обученным и квалифицированным специалистом. Выполнить следующие процедуры:

- Извлечь устройство из упаковки;
- Снять защитную пленку. Для удаления остатков клея можно использовать соответствующий растворитель;
- Бирка с серийным номером изделия и данными о характеристиках подключаемого напряжения располагается на заднем корпусе оборудования. Монтаж электрических соединений должен выполняться в строгом соответствии с инструкциями, указываемыми на задней панели устройства;
- Во время эксплуатации устройства, необходимо проверить уровень напряжения питания; убедиться, что величина колебаний напряжения не превышает +/- 10%;
- В соответствии с действующим законодательством монтаж оборудования должен предусматривать установку однополярного выключателя, который должен располагаться между источником питания сети и рабочим оборудованием. Зазор размыкания контактов должен составлять, как минимум, 3 мм. Необходимо обеспечить свободный доступ к выключателю.
- Проверить положение устройства относительно опорной поверхности и, если необходимо, выполнить регулировку опорных ножек.
- Если устройство устанавливается рядом с легковоспламеняющимися материалами, например, покрытие стен или мебель, следует обеспечить соответствующую изоляцию. Строго следуйте правилам пожарной безопасности.
- Для упрощения обслуживания и ремонта устройства доступ к левой стороне оборудования должен оставаться всегда свободным.
- Любые монтажные работы должны выполняться в строгом соответствии с местным законодательством, а также согласно постановлениям стран Европейского Союза.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### • ЗАГРУЗКА ПЕЧИ (СМ. РИСУНОК 2)

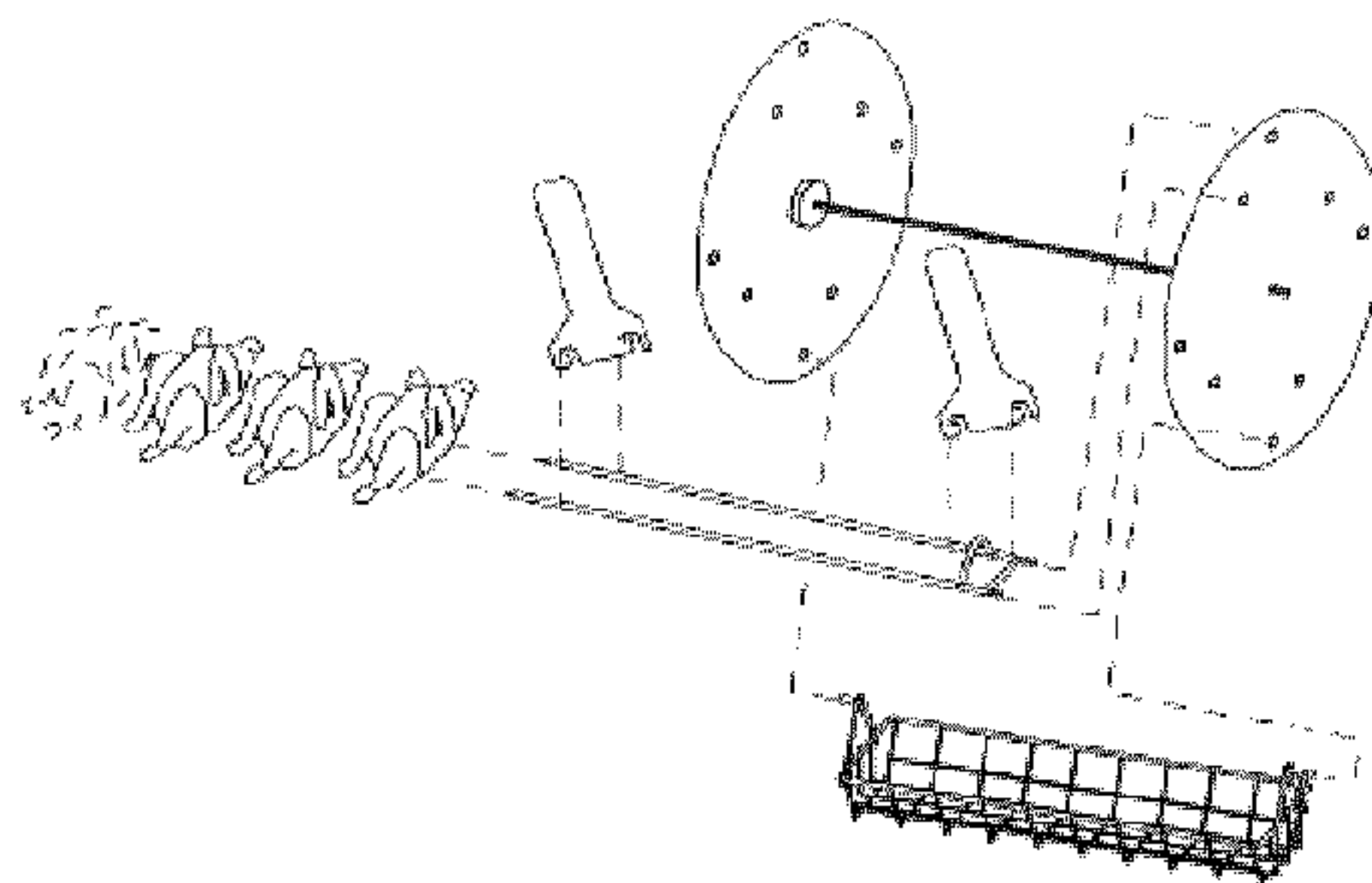
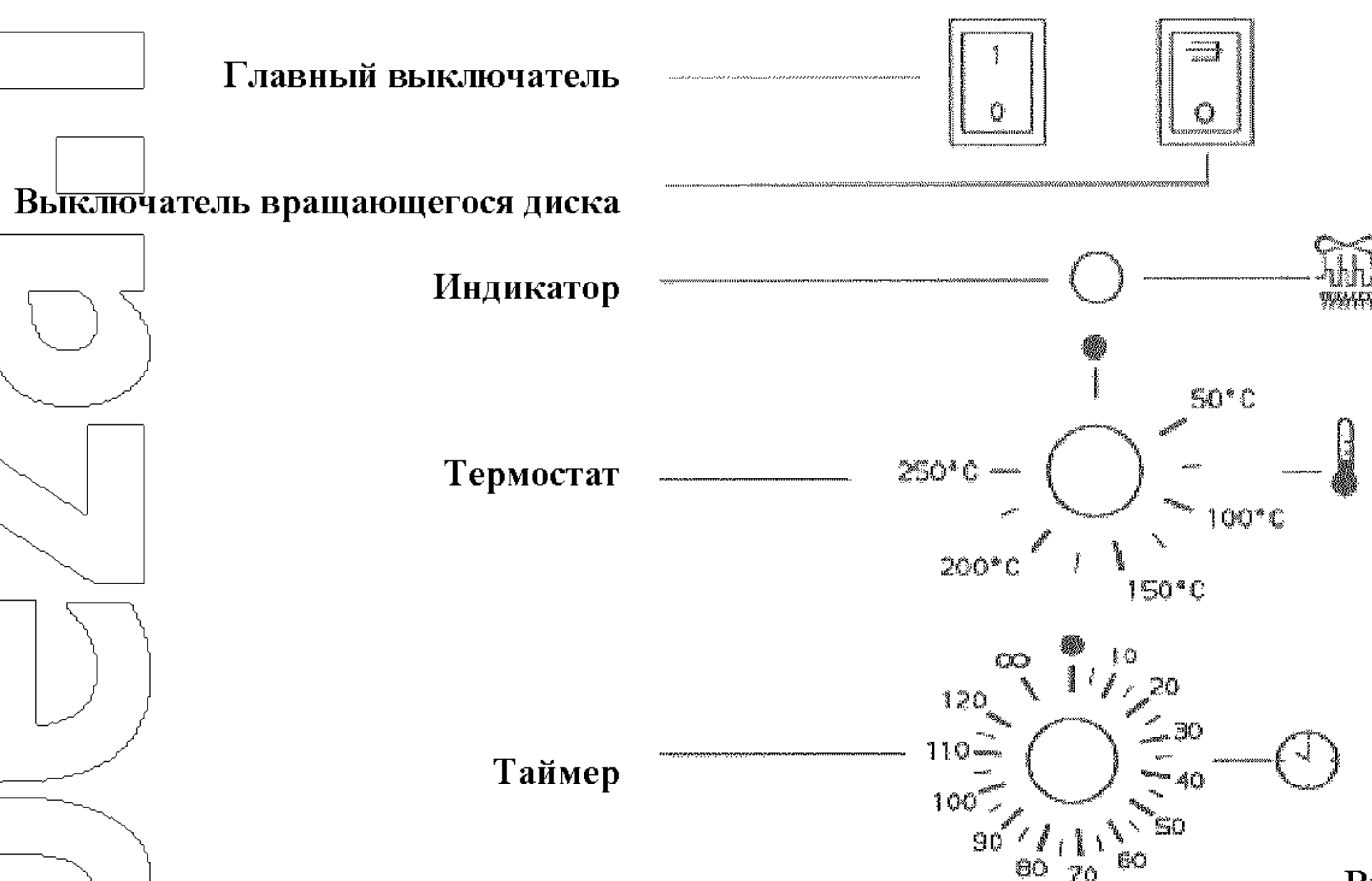


Рис. 2

- Мясо птицы надевается на вертел следующим образом: проколоть грудь и бедро и надеть птицу на вертел (см. рисунок 2);
  - Для обеспечения равномерности температурной обработки между птицей должен сохраняться небольшой зазор;
  - Установить вертел таким образом, чтобы грудь птицы была направлена в сторону зоны обслуживания покупателя;
  - Загрузка птицы производится следующим образом:
    1. Вставить концы вертела в соответствующие отверстия на вращающем диске;
    2. При снятии вертела следует воспользоваться специальным приспособлением, которое поставляется вместе с устройством.
  - Если используется решетка, следует обеспечить ее равномерное расположение;
  - Никакие части туши птицы не должны выступать из решетки.
- При совместном использовании вертела и решетки необходимо убедиться, что при вращении они не входят в контакт друг с другом. При необходимости Вы можете снять вертел или решетку.

• **ФУНКЦИИ (СМ. РИСУНОК 3)**



**Рис. 3**

- Включить главный выключатель;
- Задать соответствующий уровень температуры (в диапазоне между 50 °С и 250 °С);
- С помощью соответствующего переключателя включить вращающийся диск;
- Вертел может работать в постоянном режиме (положение ∞) или в режиме программирования. Время автоматического отключения печи задается таймером (временной диапазон 5-120 минут).
- С помощью соответствующего переключателя выключить вращающийся диск.

• **УКАЗАНИЯ О ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Для приготовления, приблизительно, 1 кг птицы требуется около 75 – 90 минут. Время приготовления может варьироваться в зависимости от следующих факторов:

- Предварительный нагрев печи;
- Физические свойства мяса (нежирное или жирное);
- Вес и форма продукта;
- Первоначальная температура продукта и степень поджаристости

**Рекомендуемый уровень температуры для приготовления птицы - 170°C и 180 °С**

## • ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ:** Ни в коем случае не промывайте корпус печи струей воды, подаваемой под давлением. Для обеспечения наиболее оптимальных условий эксплуатации и повышения рабочего ресурса оборудование подлежит обязательной и ежедневной очистке. Более того, чистая печь создает хорошее впечатление у покупателя. Очистка оборудования включает в себя следующие процедуры:

- Перед началом работ отключить источник питания;
- Выключить однополярный выключатель. При извлечении вилки убедитесь в отсутствии на ее поверхности влаги;
- Только охлажденное оборудование может обеспечить наиболее эффективную очистку;
- Промыть узлы из нержавеющей стали водой, используя соответствующее моющее средство. Для защиты поверхности использование абразивных или разъедающих веществ не допускается.
- Приборный щиток, рукоятки, стеклянные узлы и переключатели должны протираться влажной и мягкой тряпкой.
- Мы рекомендуем производить очистку печи и крутящего диска по отдельности.
- Снять желоб и контейнер для сбора жира и тщательно промыть их.
- Для обеспечения яркости освещения лампы печи должны протираться спиртовым раствором. Очистка ламп должна производиться только при условии их полного остывания.
- Периодически очищайте стеклянные поверхности с помощью ветоши, смоченной в теплой воде. Холодная вода может вызвать термическое напряжение, что может привести к поломке стекла.

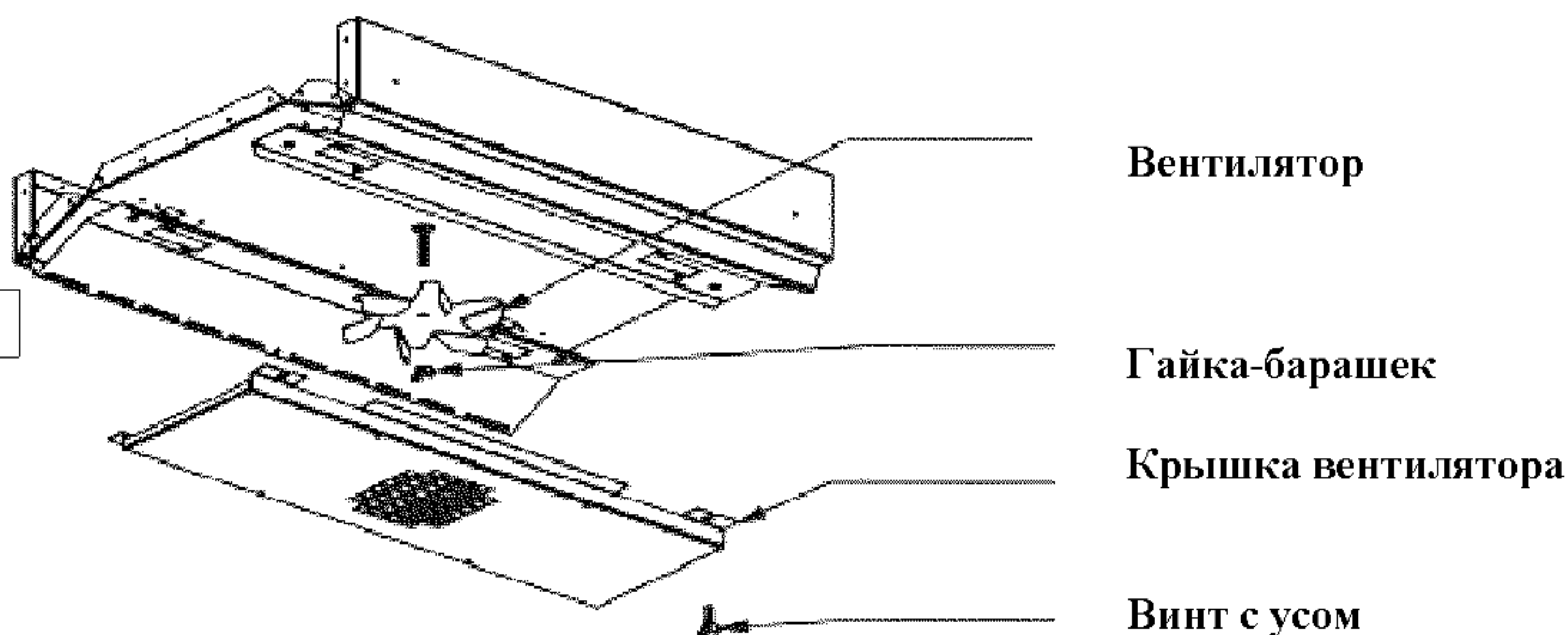


Рис. 4

- Для повышения производительности печи вентиляционная система должна периодически проверяться и тщательно очищаться. Мы рекомендуем ежедневно снимать крышку вентилятора и удалять весь накопленный мусор. Периодическое обслуживание вентилятора должно проводиться через каждые 150 часов эксплуатации оборудования и включать в себя следующие процедуры (см. рисунок 4):
  1. Открутить четыре винта и снять крышку вентилятора;
  2. Открутить гайку-барашек и снять вентилятор;
  3. Осторожно очистить корпус вентилятора;
  4. Повторить вышеуказанные процедуры в обратной последовательности.

## • ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если печь не эксплуатируется длительный период времени, она подлежит тщательной очистке (см. выше). После очистки протереть печь и просушить на открытом воздухе.

Если в ходе эксплуатации оборудования выявляются какие-либо нарушения, следует немедленно выключить устройство, отсоединить его от источника питания и обратиться в сервисный центр.

Замена ламп производится в следующей последовательности: снять защитное стекло; открутить два винта крепления патрона лампы и один винт крепления лампы; установить новую термостойкую лампу. Закрутить винты и установить обратно защитное стекло.

Как уже упоминалось выше, устройство может эксплуатироваться только при соблюдении соответствующих требований.

Производитель не несет никакой ответственности и не предоставляет гарантию в случае повреждений или травм, полученных в результате несоблюдения требований монтажа и эксплуатации оборудования.

Для получения технической помощи обращайтесь только к квалифицированным специалистам.

## • ЗАМЕНА ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

В случае повреждения силовой кабель должен заменяться при соблюдении следующих характеристик:

- Тип кабеля не должен быть ниже указанного стандарта - H07 RN-F;
- Минимальное сечение кабельных жил приводится ниже:

Модель	230В~	230В 3~	400В 3N~
GV-16/20 MAN	3x4 мм <sup>2</sup>	4x4 мм <sup>2</sup>	5x2,5 мм <sup>2</sup>
GV-24/28 MAN	3x4 мм <sup>2</sup>	4x4 мм <sup>2</sup>	5x2,5 мм <sup>2</sup>
GVP-24/28 MAN	3x4 мм <sup>2</sup>	4x4 мм <sup>2</sup>	5x2,5 мм <sup>2</sup>
GV-35/42 MAN	-	4x4 мм <sup>2</sup>	5x4 мм <sup>2</sup>
GV-48/56 MAN	-	4x4 мм <sup>2</sup>	5x4 мм <sup>2</sup>
GVP-48/56 MAN	-	4x4 мм <sup>2</sup>	5x4 мм <sup>2</sup>
GV-70/84 MAN	-	4x6 мм <sup>2</sup>	5x4 мм <sup>2</sup>

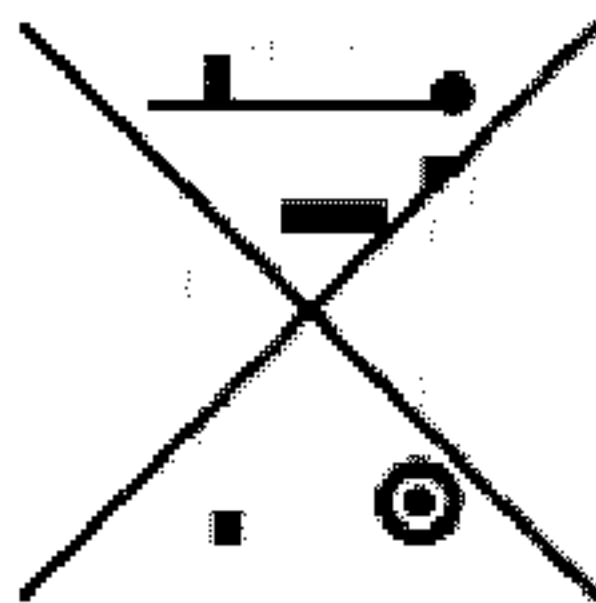
При подключении кабеля убедитесь, что длина провода с круглым сечением превышает длину других проводов. Это позволит защитить его от обрыва при сильном натяжении кабеля.

## • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

См. прилагаемую схему электрических соединений

## • ВНИМАНИЕ:

- Утилизация устройства осуществляется в соответствии с государственным законодательством.
- Не допускайте к устройству посторонних лиц



**Производитель не несет никакой ответственности за несоблюдение инструкций и правил, предусматриваемых данным руководством.**