

EAC

**ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ
“МАЭСТРО”**

ГК-1-1.55РЧ



**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

ATESY®

Гриль контактный «Маэстро» для системы общественного питания.

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

1. Техническое описание.

1.1. Гриль контактный электрический «Маэстро» (далее «гриль», «изделие») предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей и др., а также для подогревания бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины. Изделие используется на предприятиях общественного питания.

1.2. Гриль состоит из следующих основных частей :

1. Верхняя конфорка.
2. Нижняя конфорка.
3. Ручка.
4. Ручка терморегулятора.
5. Индикаторная лампа.
6. Жироборник.
7. Винт регулировочный механизма тормоза.
8. Корпус.

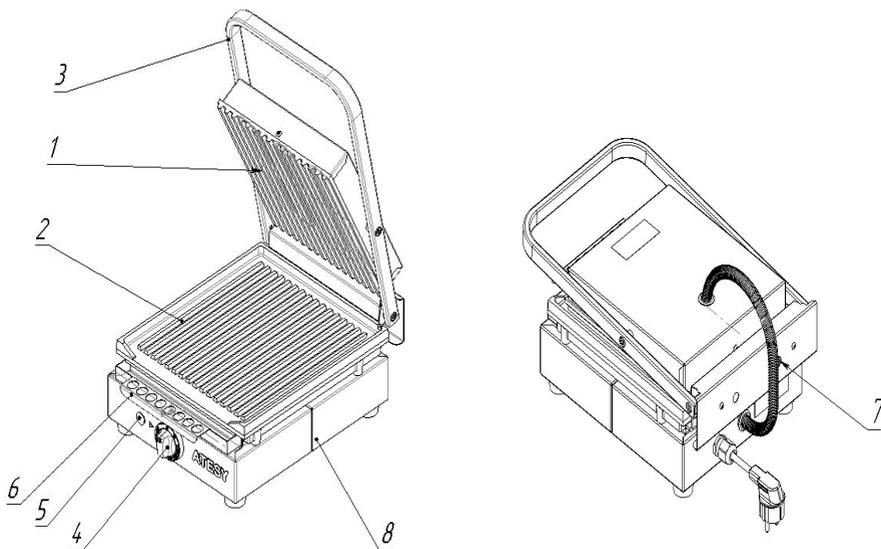


Рис. 1. Общий вид гриля.

1.3. Технические характеристики гриля:

Характеристика	ГК-1/1,55РЧ
Номинальная мощность, Вт	1550
Напряжение питания, В	220
Масса, кг	15,5
Размер рабочих поверхностей, мм	250x218
Габаритные размеры при закрытых конфорках, мм	250x423x210

2. Подготовка к работе и порядок работы.

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед началом работы с изделием!

2.1. Гриль должен устанавливаться на устойчивую горизонтальную негорючую поверхность на расстоянии не менее, чем 0,5 м от легковоспламеняющихся предметов.

2.2. Гриль подключается к однофазной электросети переменного тока с номинальным напряжением 220 В, частотой тока 50 Гц, имеющей заземляющий провод.

2.3. Перед подключением гриля к электросети удалите защитную пленку с поверхностей деталей из нержавеющей стали.

2.4. ***Перед первым использованием гриль необходимо прокалить без пищевых продуктов при максимальной температуре в течении не менее 30 минут до прекращения дымообразования.*** После прокаливания гриль готов к работе.

2.5. Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

2.6. Температура на рабочих поверхностях регулируется при помощи терморегулятора, имеющего ручку 4 с нанесенными на нее значениями температуры.

2.7. Фирма “Атеси” постоянно совершенствует свою продукцию, поэтому действительный вид гриля, его размеры и другие параметры могут отличаться от указанных в настоящем руководстве, без ухудшения потребительских свойств изделия.

3. Требования техники безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015. Степень защиты от проникновения посторонних тел и воды IP 31 по ГОСТ 14254-2015.

3.2. Изделие необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности электрошнура, электрической вилки. Не допускается эксплуатация изделия с поврежденными электрическими элементами. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

3.4. Гриль относится к приборам, работающим под надзором. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

3.5. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35°C и относительной влажностью не более 60 % при +20°C).

3.6. Внимание! Рабочие поверхности (конфорки) имеют высокую температуру. Не допускайте прикосновения к ним открытыми участками тела!

3.7. По окончании работы установите регулятор температуры в положение «0», сигнальная лампа погаснет. После чего отключите гриль от электросети.

4. Обслуживание изделия.

4.1. Все работы по обслуживанию изделия производить при отключенной от электросети вилке.

4.2. Верхняя конфорка 1 может быть оставлена в любом промежуточном положении, при этом она не должна самопроизвольно перемещаться. В случае, если это происходит, необходимо затянуть винт механизма тормоза 7 до прекращения произвольного перемещения конфорки.

4.3. Своевременно проводите очистку конфорок и других поверхностей гриля от масла и нагара. Это позволит сохранить высокое качество приготовления продуктов.

4.4. Для чистки рабочих поверхностей используйте щетку, приложенную в комплекте.

4.5. Чистку поверхностей из нержавеющей стали проводите с использованием неабразивных чистящих средств. При этом старайтесь совершать движения вдоль направления шлифовки.

Более полные рекомендации по уходу за изделиями из нержавеющей стали Вы найдете на сайте www.atesy.ru

4.6. Аккуратное и бережное отношение к грилю позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

4.7. Все работы по ремонту изделия осуществляются только квалифицированными специалистами.

5. Гарантийные обязательства.

5.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

5.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил

монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;

- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

5.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

5.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

5.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

<http://atesy.ru/service/>

6. Комплект поставки.

1. Гриль контактный “Маэстро”	1 шт.
2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3. Щетка	1 шт.
4. Упаковка	1 шт.

7. Рецептурное приложение.

Сэндвичи с ветчиной и сыром.

Для приготовления блюда потребуется:

2 ломтика ветчины, 2 ломтика сыра, 20 г соленых огурцов, лист салата “Айсберг”, 2 куска тостового хлеба, майонез, кетчуп.

Хлеб аккуратно смазать майонезом и кетчупом, на лист салата выложить огурцы, ветчину и сыр. Положить в гриль на 2-3 минуты.

Хот дог с баварской сосиской.

Для приготовления блюда потребуется:

2 баварские сосиски, 2 булочки для хот догов, 20 г соленых огурцов, 20 г белого лука, кетчуп, майонез, горчица.

Выложить сосиски в гриль, обжарить с двух сторон. Выложить аккуратно в булочки, положить сверху лук и соленые огурцы. По желанию полить кетчупом, майонезом или горчицей.

Чизбургер.

Для приготовления блюда потребуется:

Булочка для чизбургера, котлета для чизбургера, ломтик плавленного сыра, лист салата “Айсберг”, 20 г соленых огурцов, 20 г помидоров, 20 г белого лука, кетчуп, горчица.

Котлеты и булочки обжарить в гриле 2-3 минуты, булочки с мягкой стороны. Выложить на булочку лист салата, на него котлету, смазанную кетчупом и горчицей. Сверху выложить нарезанные ломтиками огурцы, помидоры и лук. Накрыть сверху второй половинкой булочки.

Стейки с шампиньонами и горчичным соусом.

Для приготовления блюда нам потребуется:

500 г говяжьего стейка, 1 ст. свежих шампиньонов, ½ ч.л. гранулированного растворимого мясного бульона, ½ ст. зеленого лука, ¼ ст. воды, 1 ст. л пшеничной муки, 2 ч.л черного перца, 1/3 ст.л йогурта, 2 ч.л. горчицы.

Стейки натереть с обеих сторон черным молотым перцем и поместить в гриль. Обжарить в течении 5 мин. В кастрюле смешать мелко нарезанные грибы и бульонные гранулы, растворенные в воде. Варить 5 минут под закрытой крышкой. Смешать в небольшой емкости йогурт, горчицу, муку. Добавить смесь в приготовленные грибы и довести до кипения. Этим соусом полить стейки.

Шашлык “Сулико”

Для приготовления блюда нам потребуется:

500 г баранины, 4 спелых помидора, 100 г зеленого лука, 2 головки репчатого лука, 25 г сливочного масла, 5ст.л винного уксуса, 1 лимон, 15 ягод свежего или сушеного барбариса, 3 ст. л. соуса ткемали, 50 г зелени, петрушки и укропа, 50 г зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезать крупными кубиками, положить в миску, посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень петрушки, винный уксус и мелко нарубленный репчатый лук. Перемешать и поместить в холодильник на 5 часов,. Затем мясо нанизать на шампуры или шпажки, смазать сливочным маслом и жарить в гриле до готовности.

Готовый шашлык уложить на широкое блюдо и украсить зеленью. К мясу подать крупно нарезанные помидоры, зеленый лук, соус ткемали, дольки лимона и барбарис.

Сардельки с краснокочанной капустой.

Для приготовления блюда нам потребуется:

10 сарделек, 400 г. краснокочанной капусты, 3 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сардельки очистить от оболочки и нарезать кусочками, лук нарезать кольцами, капусту нашинковать. Подготовленные сардельки и лук насадить на шампуры и обжарить в гриле. Краснокочанную капусту поварить 5—7 минут в небольшом количестве подсоленной воды. Приправить перцем. Готовые сардельки гарнировать капустой.

Шницели куриные шпигованные чесноком.

Для приготовления блюда нам потребуется:

800 г куриного филе, 300 г сливочного масла, 2 ст.л сидра, 1 головка чеснока, 1 пучок шалфея, 4 ч.л. горчицы, 2 стебля лука-порея, 2 яблока, перец и соль по вкусу.

Приготовить 8 шницелей (по 100г) из куриного филе. Яблоки натереть на мелкой терке и обжарить в 100 г сливочного масла, влить сидр. Затем смешать 200 г сливочного масла с солью и перцем. Поставить в холодильник на 5 часов. Этой смесью приправить шницели. Свернуть рулетом и закрепить кулинарной нитью. Жарить в гриле 15 минут. Подавать с яблоками.

Кисло-сладкие куриные грудки с овощами.

Для приготовления блюда нам потребуется:

4 куриные грудки без кожи и костей, 2 ст.л. лимонного сока, ½ крупно нарезанного репчатого лука, 1 сладкий перец, нарезанный кусочками, 2 зубчика чеснока, разрезанные на 4 части, 1 маленький цуккини, нарезанный ломтиками, 1 ст.л. масла, 1 ч.л. измельченного красного перца, ¼ ч.л. крупномолотого черного перца, соль, кари, сухой имбирь, тмин по ¼ ч.л.

В миксере смешать лук, лимонный сок, измельченный красный перец, порошок карри.

Куриные грудки вымыть и положить в глубокую миску. Смесью из миксера залить цыпленка так, чтобы покрыть все мясо. Поставить мясо в холодильник на 30 минут. Кусочки красного перца и цуккини

нанизать на шампуры, смазать маслом и посыпать черным перцем.

Жарить грудки в гриле 20 минут до готовности, овощи поместить в гриль в последние 10 минут, обжарить.

Подавать мясо, посыпая смесью пряных трав.

Люля-кебаб.

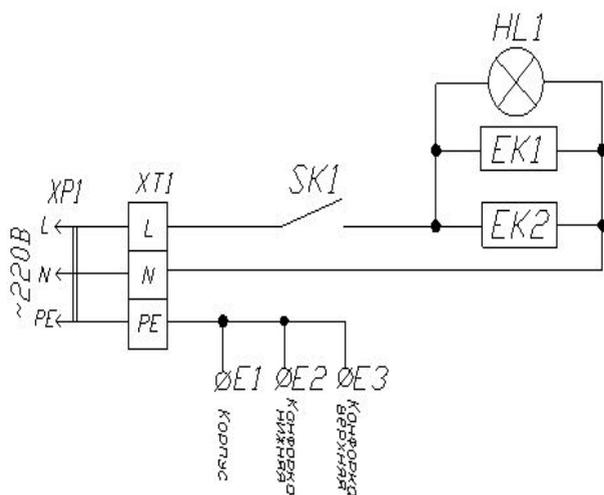
Для приготовления блюда нам потребуется:

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г зеленого и репчатого лука, зелень петрушки, базилика, соль, перец по вкусу.

Пропустить через мясорубку мякоть баранины вместе с салом и репчатым луком. Положить в миску, посолить, поперчить, тщательно перемешать и поместить в холодильник на 20 минут. Сформировать из фарша люля-кебаб – продолговатые колбаски размером с сардельку. Нанизать на шампуры и обжарить в гриле в течении 10 минут.

Подавать люля-кебаб, завернув в лаваш вместе с зеленью петрушки и базилика.

8. Схема электрическая принципиальная.



Поз. обоз.	Наименование	Кол.	Примечание
XP1	Провод с вилкой евро ПВС-ВП 3х1,5	1	
XT1	Клеммная колодка ТВ-2503-1	1	
SK1	Терморегулятор ММБ МУ-30-М 4125-0-053-1	1	
HL1	Лампа Ø9 зеленая	1	
EK1, EK2	Конфорка	1	
E1-E3	Клемма заземления	3	

9. Свидетельство о приемке.

Гриль контактный «Маэстро» модель ГК-1-1.55РЧ.

заводской номер _____ признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 202__ г.

Принято ОТК. м.п.

**140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1, корпус Литера Б, Б1**

ATESY®

т/ф: (495) 995-95-99

info@atesy.info www.atesy.ru