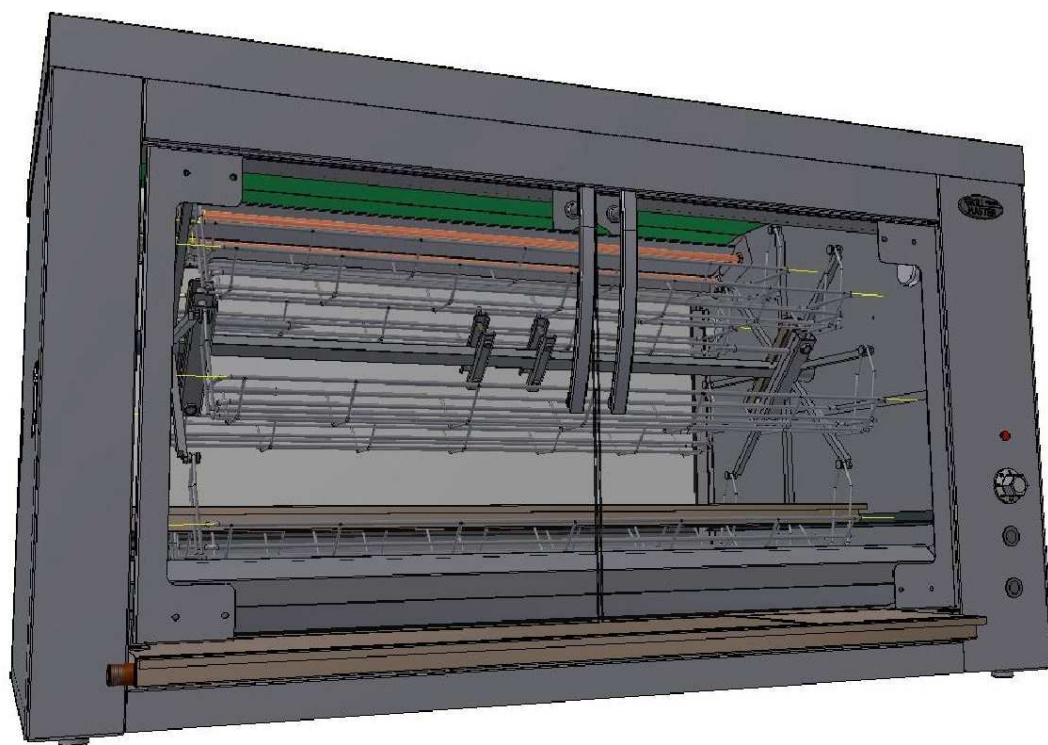




«ГРИЛЬ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ»

ФЗКБЭ



«ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ»

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации, распространяется на гриль электрический универсальный ФЗКБЭ;

Содержание РЭ:

1. Общие указания	2
2. Назначения изделия	3
3. Технические характеристики	4
4. Комплектность	4
5. Устройство и принцип работы	5
6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	6
7. Подготовка к работе	7
8. Порядок работы	8
9. Техническое обслуживание	8
10. Возможные неисправности и способы их устранения	9
11. Правила транспортировки и хранения	9
12. Гарантии изготовителя	10
13. Утилизация изделия	11
14. Свидетельство о приемке	12
15. Талон на гарантийное обслуживание	13
Приложение 1. Технические характеристики	15
Приложение 2. Электрическая схема	17

1. Общие указания.

- 1.1. Изделие работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 380В, и предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +10°C до +50 °С, относительной влажности (без конденсации) воздуха 80% при 20°C, при условии гарантированного проветривания или наличия

вытяжной вентиляции, атмосферном давлении от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм рт.ст).

- 1.2. Гриль подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.
- 1.3. Гриль должен включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя с учетом потребления 20кВт.
- 1.4. При покупке изделия требуйте проверку комплектности.
- 1.5. Изделие или подставка под него, для предотвращения травмирования персонала, устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.
- 1.6. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.
- 1.7. Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.
- 1.8. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

2. Назначение изделия.

- 2.1. Гриль предназначен для приготовления туши барана, жарки кур и других продуктов.
- 2.2. Все корпусные элементы изготовлены из пищевой нержавеющей стали.
- 2.3. Приобретая наш гриль, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.
- 2.4. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств

3. Технические характеристики изделия.

- 3.1. Технические характеристики гриля представлены в таблице 1 приложение 1 .

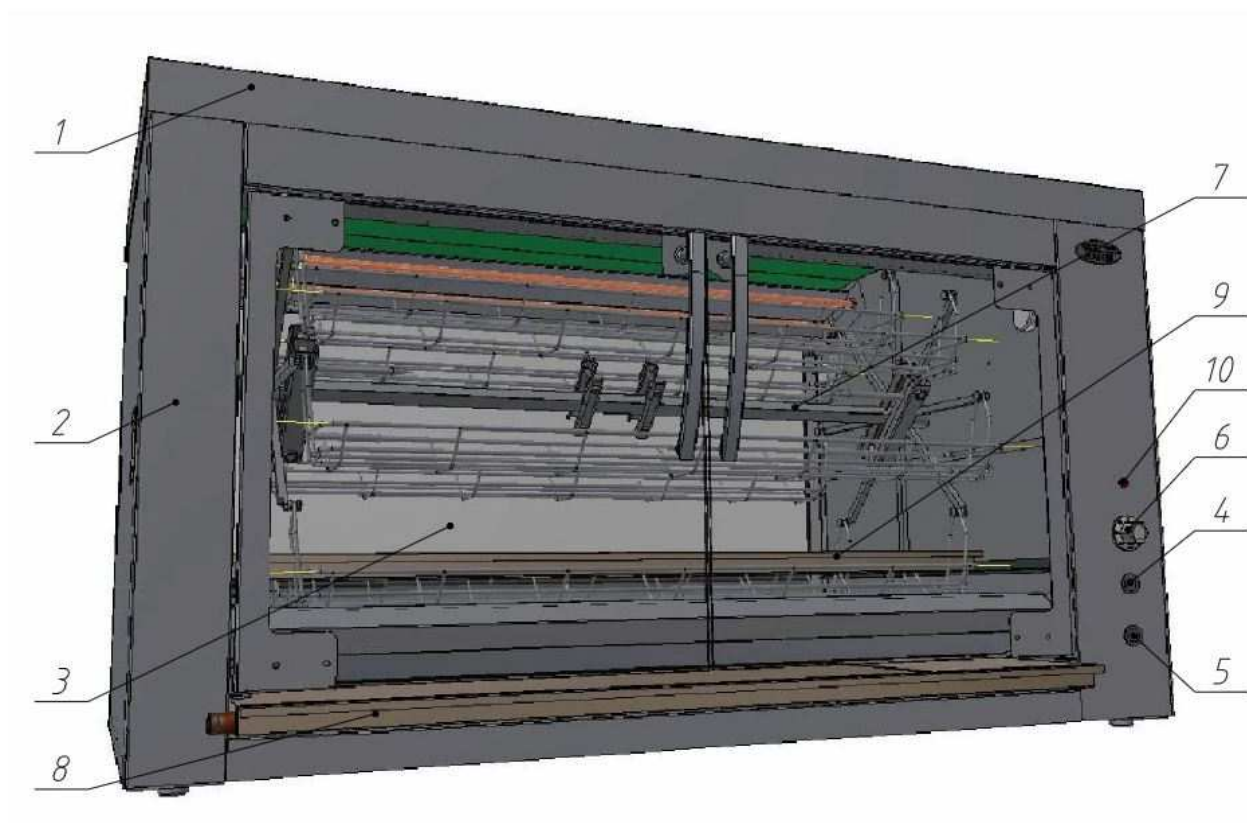
4. Комплектность.

Таблица 2

Наименование	Кол-во
	ФЗКБЭ
1. Гриль электрический ФЗКБЭ	1
2. Руководство по эксплуатации	1
3. Сертификат соответствия	1
4. Санитарно-эпидемиологическое заключение	1

5. Устройство и принцип работы.

5.1. Основные части изделия указаны на рис.1 и перечислены в таблице 3



5.2. Рис. 1 Устройство гриля ФЗКБЭ.

Таблица 3

№	Наименование	№	Наименование
1	Крыша	6	Ручка вкл./выкл нагревательных элементов.
2	Корпус гриля	7	Вертел
3	Жаростойкое стекло	8	Поддон для сбора жира
4	Кнопка вкл./выкл. освещения в камере	9	Поддон для жарки
5	Кнопка вкл./выкл. Вращения вертела.	10	Сигнальный индикатор

6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

- 6.1. Установка «ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФЗКБЭ» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.
- 6.2. Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».
- 6.3. Перед включением установки убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация установки с поврежденными кабелем.
- 6.4. Гриль устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.
- 6.5. Установка относится к приборам, работающим под надзором.
- 6.6. Внимание! В рабочем состоянии жаростойкие стекла имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога! Не допускайте попадания воды на раскаленные жаростойкие стекла.**
- 6.7. Все работы по устранению неисправностей и ремонту гриля должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения гриля от сети!
- 6.8. Корпус гриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

6.9. **ВНИМАНИЕ!** Не допускается применять водяную струю для мытья гриля.

6.10. Для удаления продуктов сгорания помещение должно проветриваться не реже 1 раза в день.

6.11. Во избежание перегрева аппарата и продления срока службы мотор-редуктора время непрерывной работы электрического гриля не должно превышать 4 часов. Время перерыва не менее 40 мин.

6.12. После распаковывания, перед включением в сеть, гриль должен быть выдержан при комнатной температуре в течение 2 часов.

6.13. **Запрещается:**

- Оставлять без надзора гриль с включенными нагревательными элементами
- Держать вблизи включенного гриля легковоспламеняющиеся вещества и предметы.
- Во избежание пожара использовать гриль для обогрева помещения.
- Эксплуатация гриля в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы.
- Прикасаться одновременно к включенному в сеть грилю и устройствам естественного заземления (батареям отопления, водопроводным кранам).

7. Подготовка к работе.

7.1. Гриль может быть установлен стационарно в помещении либо на базе автомобиля «Газель», автоприцепов «Купава», «Тонар», либо в аналогичных им, с разрешения изготовителя и занесением отметки в данный паспорт.

7.2. Подготовку к работе изделия после транспортирования при отрицательных температурах следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие нераспакованным в течение 4-6 ч. в этих условиях.

7.3. После распаковывания изделия удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности плиты с помощью стандартных средств очистки.

7.4. Перед включением изделия в сеть убедитесь в целостности электрошнура, наличии заземления корпуса гриля.

8. Порядок работы.

8.1. **ВНИМАНИЕ!** Для грилей, установленных на прицепах, при отрицательной наружной температуре (зимой) (ниже 0°C) перед пуском мотор - редуктора гриля необходимо включить нагрев жарочной камеры до температуры 60°C минимум на 20 минут.

8.2. Установить поддон поз. 8 рис. 1 в рабочую камеру гриля универсального.

8.3. Включить питающий автомат.

8.4. Включить освещение жарочной камеры гриля кнопкой поз. 4 рис. 1.

8.5. Включить ТЭНы поворотом ручки терморегулятора поз. 6 по часовой стрелке до необходимой температуры рис. 1.

8.6. При достижении рабочей температуры установить вертел с бараном в камеру гриля.

Схема нанизывания барана на вертел см. приложение 2.

8.7. Закрыть дверцы гриля и включить вращение вертела при помощи кнопки на лицевой панели гриля поз. 5 рис.1. Во время готовки при необходимости выполнить регулировку температуры ручкой поз. 6. рис.1.

8.8. По мере готовности выключить вращение, открыть дверцы и снять вертел с бараном.

Жарку кур выполнять в следующей последовательности:

1. Вынуть поддон для жарки поз 9 рис.1.

2. Установить вертел для кур в камеру жарочную.

3. Включить ТЭНы поворотом ручки терморегулятора поз. 6 по часовой стрелке до необходимой температуры рис. 1.

4. При достижении рабочей температуры установить люльки для кур с уложенными тушками, максимальная загрузка одной люльки пять куриных

тушек, поворот вертела для установки люльки выполнять включением-выключением кнопки 5 рис.1.

5. Закрыть дверцы гриля и включить вращение вертела при помощи кнопки на лицевой панели гриля поз. 5 рис.1. Во время готовки при необходимости выполнить регулировку температуры ручкой поз. 6. рис.1.

6. По мере готовности выключить вращение, открыть дверцы и вынуть жареных кур из люльки. Включением-выключением кнопки 5 вращать вертел для удобства выемки.

7. По окончании работы выключить нагрев, освещение и отключить аппарат от сети.

4. Техническое обслуживание.

4.1. Все работы по обслуживанию производить при отключенном изделии от электрической сети.

4.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

4.3. Техническое обслуживание гриля производится сервисной службой (по договору с покупателем) один раз в два месяца (необходима очистка отсека мотор-редуктора и смазка цепи, проверка натяжения цепи, проверка электроконтактов).

4.4. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку гриля от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки гриля, протрите все очищенные поверхности сухой тканью. Обращайте внимание не только на чистоту гриля, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу – это путь к травматизму.

4.5. Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

5. Возможные неисправности и способы их устранения.

Таблица 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Нет нагрева ТЭНов	1. Перегорел ТЭН 2. Не включено питание	1. Заменить неисправные ТЭНы 2. Включить автомат
Не горит сигнальная лампа	1. Перегорела сигнальная лампа 2. Переключатель включения ТЭНов в положении 0	1. Заменить сигнальную лампу 2. Включить переключатель ТЭНов
Не горит лампа освещения камеры	1. Перегорела лампа освещения 2. Кнопка включения освещения в положении 0	1. Заменить лампу освещения 2. Нажать кнопку включения освещения камеры
Нет вращения вертела	1. Перегорел двигатель мотор-редуктора 2. Кнопка включения вращения в положении 0	1. Заменить двигатель мотор-редуктора 2. Нажать кнопку включения вращения мотор-редуктора

6. Правила транспортировки и хранения.

6.1. Способ установки оборудования на транспортное средство должен исключать его самопроизвольное перемещение. При погрузке и разгрузке изделий должны строго выполняться требования манипуляционных знаков и надписей на упаковках.

6.2. До установки изделия у потребителя, его необходимо хранить в заводской упаковке в помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 60% и температуре окружающей среды не ниже +5°C, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

6.3. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

6.4. Условия транспортирования оборудования - по группе условий 3 ГОСТ

15150 и температуре не ниже -35°C.

6.5. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

7. Гарантии изготовителя.

7.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

7.2. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

7.3. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт. Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с требованиями данного руководства.

7.4. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

- не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
- повреждения изделия за счет удара или падения;
- подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- транспортировки изделия в не правильном положение с нарушением правил перевозки;
- выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.

7.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае,

если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.

7.6. Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок. О принятых мерах письменно сообщается потребителю.

7.7. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:

- заводской номер изделия;
- дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации и номер документа, по которому он был получен;
- дата ввода в эксплуатацию;
- описание внешнего проявления поломки;
- какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;

7.8. К рекламации следует приложить:

- заполненный гарантийный талон;
- акт о поломке.

7.9. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.

7.10. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.

7.11. В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель осуществляет ремонт по взаимной договоренности.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.

8. Утилизация изделия.

8.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

8.2. Изделие для утилизации, необходимо привести в непригодность и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

код продукции

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ФЗКБЭ

ПАСПОРТ

ФЗКБЭ 00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Гриль электрический _____

№ _____

заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей
технической документацией и признано годным к эксплуатации

Мастер ОТК

М.П. _____

Регистрационный талон

Организация _____
Адрес _____
Руководитель _____
Контактный тел./факс _____
Где было приобретено оборудование _____

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт электрического аппарата

Модели ФЗКБЭ

Талон изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Механик _____

(фамилия)

(подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель ФЗКБЭ

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Продан _____

(наименование торгующей организации)

Дата продажи « ____ » _____ 20 ____ г.

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

« ____ » _____ 20 ____ г. Механик _____

(подпись)

Владелец _____ (подпись)

Приложение 1

Технические характеристики гриля ФЗКБЭ

Таблица 1

Рабочее напряжение гриля, В/при частоте 50Hz	3x380
Масса, кг	140
Размеры гриля, мм.	1320x685x760
Длина камеры гриля, мм.	1065
Мах диаметр вращения вертела для барана, мм.	430
Номинальная мощность гриля, кВт	10,5
Кол-во вертелов с электроприводом	1
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Время приготовления (ориентировочное) (барана), мин	150
Время приготовления (ориентировочное) (куриных тушек), мин	150
Мах. загрузка куриных тушек, шт.	40
Мах. загрузка куриных тушек в люльку, шт.	5
Количество люлек, шт.	8

Схема нанизывания барана на вертел.



