



**Паспорт
и
руководство по эксплуатации**

**УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

«КОНВЕКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ ф3кэл/1»

арт. 22181

**ООО «Гриль-Мастер»
Смоленск**

Содержание

1 Общие указания	4
2 Назначение изделия	4
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и принцип работы изделия	7
6 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	9
7 Подготовка к работе	11
8 Порядок работы	11
9 Техническое обслуживание	25
10 Возможные неисправности	27
11 Правила транспортировки и хранения	27
12 Гарантии изготовителя	28
13 Утилизация изделия	30
Приложение А	31
Свидетельство о приемке	33
Акт ввода в эксплуатацию	34
Талон на гарантийное обслуживание	35

Настоящий документ распространяется на «Конвекционный гриль фЗкэл/1» (далее по тексту изделие).

Паспорт должен находиться в течение всего срока эксплуатации изделия у лиц, ответственных за его сохранность.

Предприятие «Гриль–Мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, в связи с этим поставляемый комплект изделия, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном документе без ухудшения потребительских свойств.

1 Общие указания

1.1 Изделие соответствует ТУ 28.93.15–012–72862753–2026.

1.2 Изделие предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении, с диапазоном температур окружающего воздуха от +10 °С до +40 °С, относительной влажности (без конденсации) воздуха не более 80% при +25 °С, при условии гарантированного проветривания или наличия вытяжной вентиляции, при атмосферном давлении от 84 кПа до 107 кПа (от 630 мм рт.ст. до 800 мм рт.ст.).

1.3 Изделие или подставка под него, для предотвращения травмирования персонала, устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.

1.4 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.

1.5 Не допускать ударов и небрежного обращения с изделием.

1.6 При нарушении требований, изложенных в настоящем документе, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

1.7 Срок службы изделия – 8 лет.

2 Назначение изделия

Конвекционный гриль предназначен для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок, крылышек, различного вида мяса, рыбы и других продуктов на предприятиях общественного питания. Все функциональные части изделия легко доступны с фронтальной стороны.

Вид климатического исполнения изделия УХЛ4 по ГОСТ 15150–69.

Все корпусные элементы установки изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данное изделие в сфере общественного питания.

Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу I ГОСТ 27570.0-87, степень защиты IP20 в соответствии с ГОСТ 14254–96.

Приобретая наше изделие, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно его использовать в Вашей профессиональной деятельности.

3 Технические характеристики

Основные технические характеристики изделия представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Значение
1	Рабочее напряжение гриля	В	380
2	Частота тока	Гц	50
3	Номинальная мощность	кВт	10,2
4	Пределы регулировки температуры	°С	30-240
5	Тип подключения	—	3NPE
6	Масса изделия (с барабаном без шампуров)	кг	151
7	Масса корзинки	кг	0,45
8	Масса шампура	кг	0,4
9	Размеры гриля	мм	849x777x820
10	Кол-во вертелов (корзин)	шт	6
11	Кол-во одновременно готовящихся кур (вес тушки курицы не должен превышать 1,3 кг)	шт	24
12	Время приготовления кур (24x1,3 кг)	мин	70

Габаритные размеры изделия ф3кэл/1 представлены в соответствии с рисунком 1.

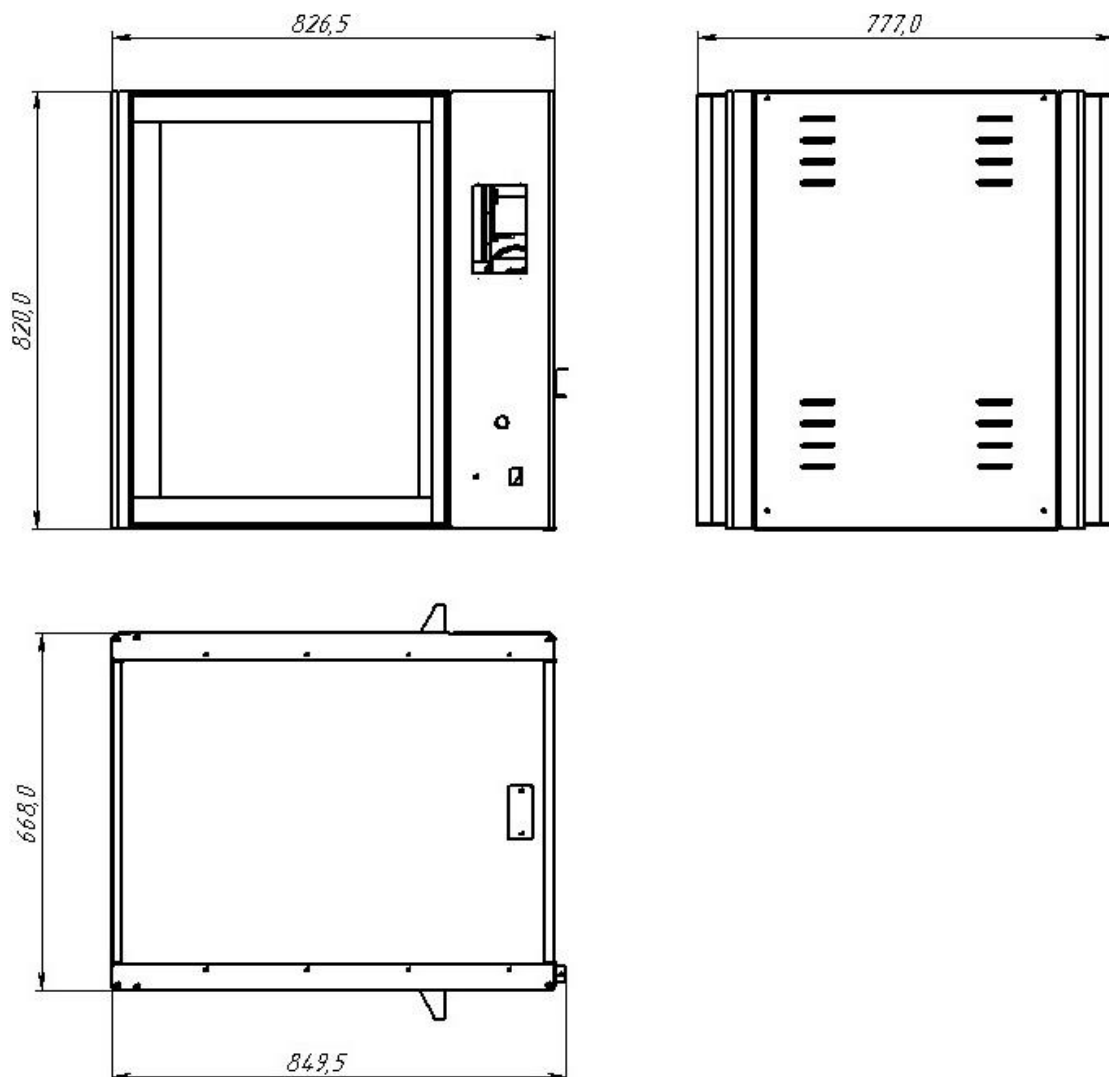


Рисунок 1 – Габаритные размеры конвекционного гриля ф3кэл/1

4 Комплектность

Комплект поставки изделия перечислен в таблице 4.1.

Таблица 4.1

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Конвекционный электрический гриль	1
2	Поддон	1
3	Барабан	1
4	Шампур	6
5	Руководство по эксплуатации	1
6	Сертификат соответствия	1

Изделие, по заказу, может комплектоваться дополнительными шампурами (уголок) и люльками для приготовления субпродуктов (рисунок 2). При приготовлении мелких субпродуктов в люльках необходимо прокладывать фольгу для запекания, чтобы продукт не проваливался. Продукт, а также фольга для запекания, не должны выступать за границу люлек. При загрузке тушками кур необходимо прижать ножки и крылья к тушкам.

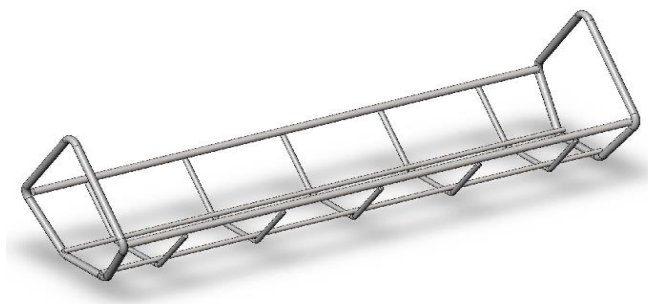


Рисунок 2 – Люлька для приготовления субпродуктов

5 Устройство и принцип работы изделия

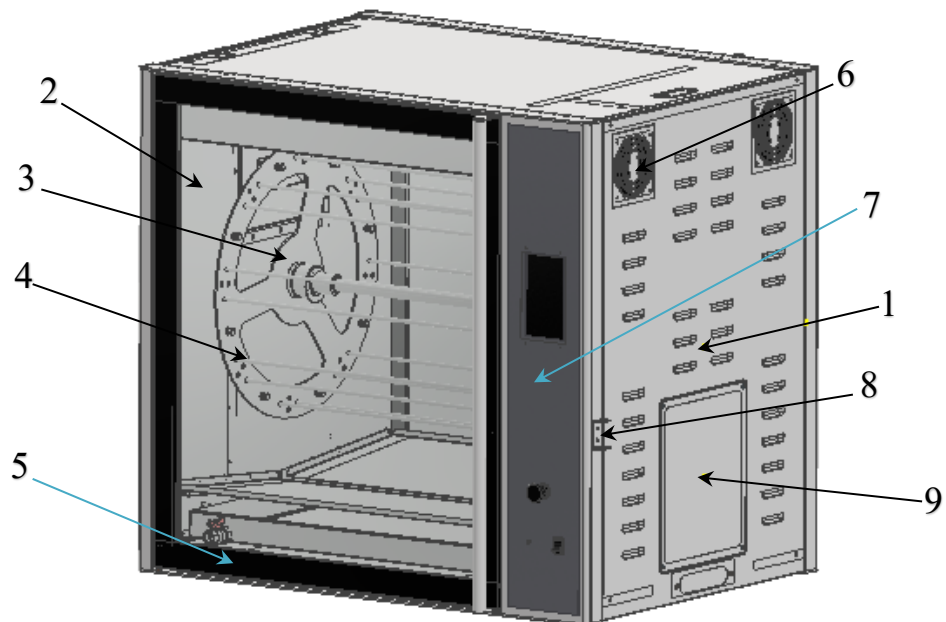
5.1 Основные части изделия представлены в соответствии с рисунком 3.

Изделие состоит из корпуса поз. 1, в котором расположена тепловая камера поз. 2 с вращающимся съёмным барабаном поз. 3. Конструкция барабана представлена в соответствии с рисунком 4. На барабане устанавливаются шампуры поз. 4 (вместо шампуров на барабан могут устанавливаться люльки для субпродуктов). С двух сторон тепловая камера закрывается стеклянными дверями поз. 5. В тепловой камере на боковой стенке установлен мотор–вентилятор конвекции и две лампы освещения. В зоне размещения вентилятора установлены: датчик температуры (служит для контроля температуры в камере) и термовыключатель на 260 °С (служит для отключения гриля при превышении температуры свыше 260 °С, после остывания до температуры ниже 260 °С гриль опять готов к работе).

5.2 Также в устройстве гриля предусмотрена защита от превышения тока на двигателе привода барабана, такое превышение может возникнуть при механическом заклинивании, перегрузке и т.д. В случае срабатывания защиты изделие выключится автоматически, а затем включится, примерно через 1 мин, но без сохранения заданных параметров. Чтобы продолжить работу потребуется устранить причину неисправности и задать требуемый режим.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРИ (ДВЕРЕЙ) НА РАБОТАЮЩЕМ ГРИЛЕ ПРОИСХОДИТ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИВОДА БАРАБАНА, КОНВЕКЦИИ И НАГРЕВА, ПОСЛЕ ЗАКРЫТИЯ ДВЕРИ (ДВЕРЕЙ) ГРИЛЬ ПРОДОЛЖИТ РАБОТУ.

5.3 На потолке камеры расположены три центральных (закрыты кожухом) и два боковых ТЭНа. Мощность каждого ТЭНа 1,5 кВт. С правой стороны от камеры находится отсек управления поз. 6. На передней стенке отсека управления расположена панель управления поз. 7 (приборы контроля и управления в соответствии с рисунками 3 и 5). Сбоку от панели управления установлен съёмный кронштейн поз. 8 для крепления термощупа.

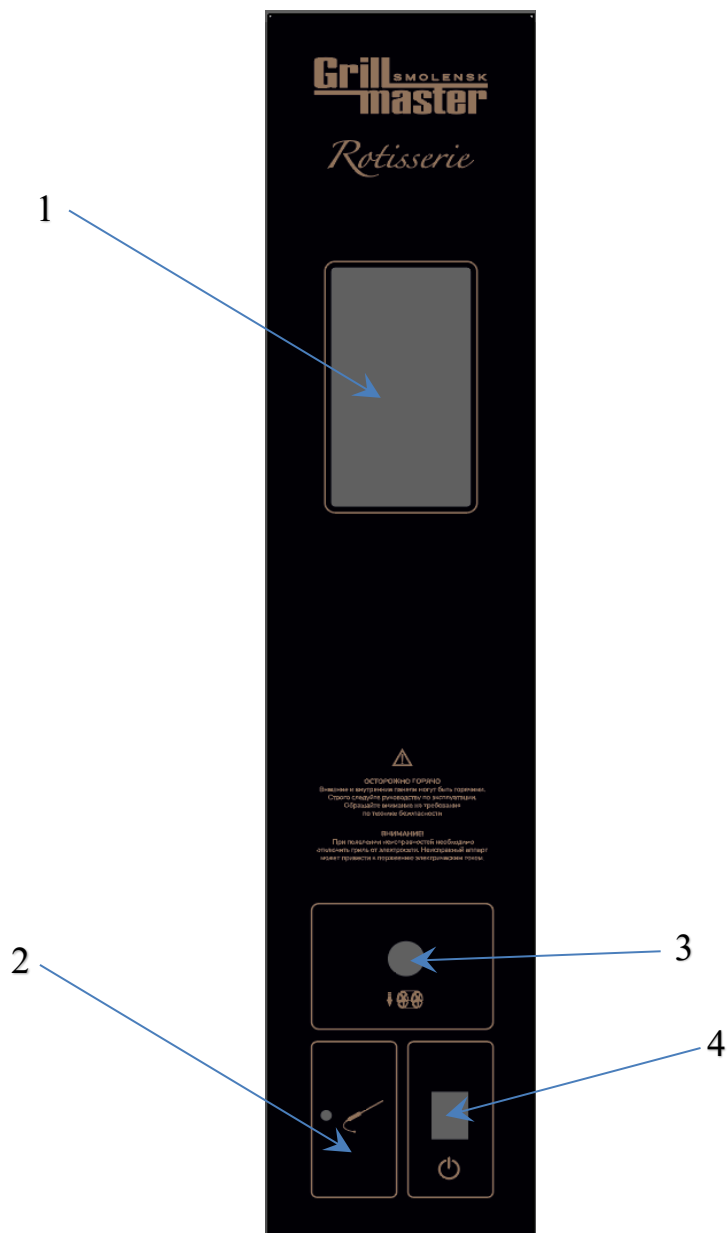


1 – корпус; 2 – тепловая камера; 3 – барабан; 4 – шампур; 5 – дверь;
 6 – отсек управления; 7 – панель управления; 8 – кронштейн для термощупа;
 9 – окно для подключения к электрической сети

Рисунок 3 – Устройство конвекционного гриля фЗкэл/1



Рисунок 4 – Конструкция барабана



1 – экран панели управления; 2 – разъем подключения термощупа; 3 – кнопка управления поворотом барабана; 4 – кнопка питания

Рисунок 5 – Панель управления грилем ф3кэл/1

5.4 Система управления изделия позволяет создать и сохранить в независимой памяти программы приготовления, с предварительным разогревом до заданной температуры, включающих в себя последовательность трех режимов («Приготовление», «Подрумянивание», «Удержание») с программируемыми параметрами времени и температуры во всех трех режимах.

6 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

6.1 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».

6.2 Помещение, где эксплуатируется изделие, должно быть оснащено средствами для тушения возгорания.

6.3 Изделие относится к приборам, работающим под контролем надзорных органов.

 **6.4 ВНИМАНИЕ! ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЗДЕЛИЯ НА НОВОЕ МЕСТО НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ЕГО ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ, ОТСОЕДИНИТЬ ЗАЗЕМЛЕНИЕ.**

 **6.5 ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ВОДЯНУЮ СТРУЮ ДЛЯ ОЧИСТКИ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ПОВЕРХНОСТИ ИЗДЕЛИЯ.**

 **6.6 ВНИМАНИЕ!** Во избежание возникновения пожара запрещено:

- эксплуатировать неисправное изделие;
- подключать изделие мокрыми руками;
- включать в розетку, в которую подключено несколько электрических приборов;
- использовать изделие при повреждении кабеля питания или сетевой вилки;
- использовать изделие рядом с источником огня или воды;
- размещать на нестабильных поверхностях;
- устанавливать и использовать изделие на ковре или скатерти (виниловой) или на других предметах с низкой жаропрочностью;
- перекрывать отверстие вытяжной вентиляции;
- устанавливать изделие в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным поверхностям с горючим покрытием и т.п.);
- эксплуатировать изделие в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы;
- эксплуатировать изделие без подключения к контуру заземления;
- класть на изделие легковоспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т. п.);
- хранить возле изделия легковоспламеняющиеся вещества и предметы (горючие жидкости, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.);
- загромождать подходы к изделию;
- использовать изделие для обогрева помещения;
- допускать длительную работу изделия без нагрузки;
- поворачивать барабан вручную;
- оставлять работающее изделие без присмотра.

6.7 Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за безопасность.

7 Подготовка к работе

7.1 Подготовку к работе изделия после транспортирования при отрицательных температурах следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие нераспакованным в течение 3–6 часов в этих условиях.

7.2 Распаковку, установку и испытание изделия должны производить специалисты по монтажу и ремонту электрического торгово–технологического оборудования в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими нормативными документами.

7.3 После распаковывания изделия следует убедиться в его целостности и комплектности, удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности изделия с помощью стандартных средств очистки.

7.4 Изделие установить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом, во избежание накопления дыма в помещении.

7.5 Изделие установить на устойчивом, несгораемом горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов, оставляя расстояние между стенкой гриля и каким–либо другим оборудованием или стеной помещения не менее 100 мм. Проверить горизонтальность уровнем.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ С БОКОВОЙ СТОРОНЫ ГРИЛЯ ТЕПЛОАГРЕВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ (ПЛИТЫ, СКОВОРОДЫ, ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ)!

7.6 Подсоединить заземление корпуса изделия к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0–87.

7.7 Изделие подключить к сети с электропитанием 380 В, 50 Гц.

7.8 Подключение изделия к электрическим сетям должны производить квалифицированные специалисты сервисной службы с группой допуска не менее 3 согласно «Правилам устройства электроустановок» и в соответствии со схемой, приведенной в Приложении А.

7.9 Подключение гриля к электрической сети осуществлять с помощью многожильного кабеля. Электропитание подвести на клеммник изделия от распределительного щита через устройство защитного отключения типа «А» согласно ГОСТ IEC/TR 60755–2017.

7.10 Подключение гриля к электрической сети осуществляется с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ИЗДЕЛИЯ В СЕТЬ УБЕДИТЕСЬ В ЦЕЛОСТНОСТИ ЭЛЕКТРОШНУРА, НАЛИЧИИ ЗАЗЕМЛЕНИЯ КОРПУСА ГРИЛЯ.

8 Порядок работы

8.1 Перед включением гриля внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности.

8.2 Установить барабан в камеру (без шампуров и люлек).

ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛОМКИ МЕХАНИЗМА ГРИЛЯ ПРИ УСТАНОВКЕ БАРАБАНА ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТРАХОВОЧНЫЕ ШПИЛЬКИ, ДОПОЛНИТЕЛЬНО ФИКСИРУЮЩИЕ МУФТЫ ВАЛА БАРАБАНА.

8.3 Режимы работы гриля

8.3.1 Включение

После завершения процесса загрузки панели управления - осуществляется автоматический переход в режим «Меню» в соответствии с рисунком 6.

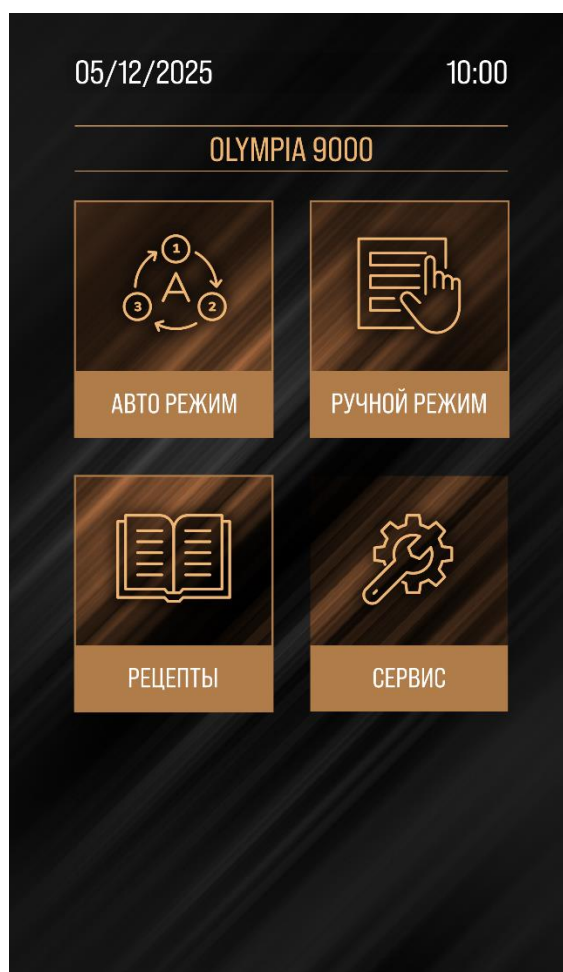


Рисунок 6 – «Меню» гриля ф3кэл/1

8.3.2 Режим «Сервис»

Настройка даты и времени осуществляется при выборе пункта «Дата и время» в меню «Сервис» в соответствии с рисунком 7.

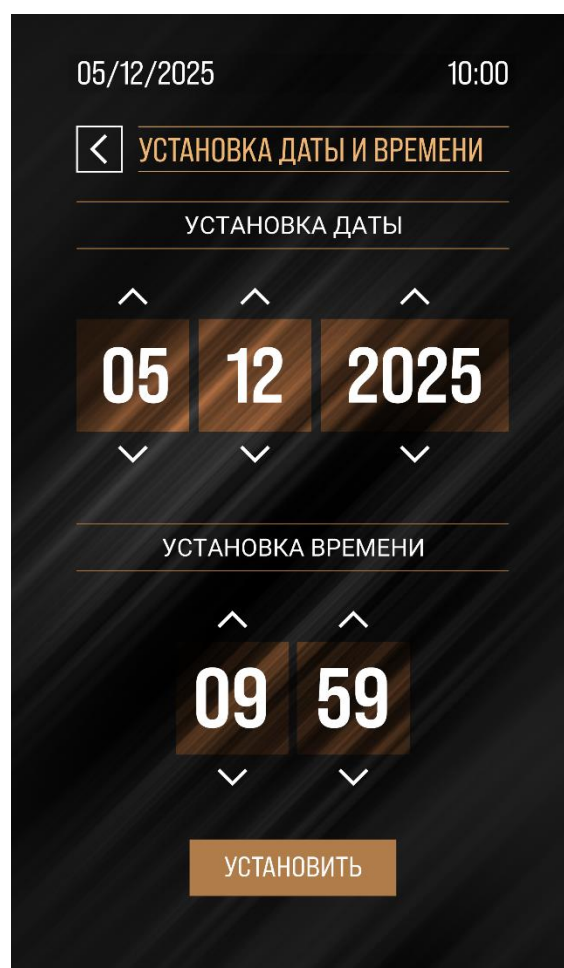
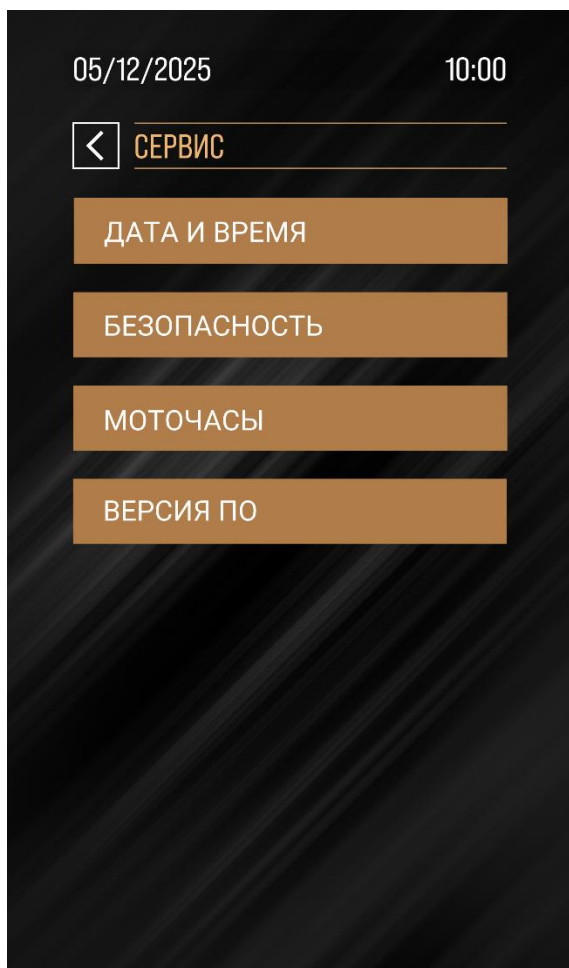


Рисунок 7 – Установка даты в гриле ф3кэл/1

Настройка системного пароля осуществляется при выборе пункта «Безопасность» в меню «Сервис». Для доступа в пункт необходимо ввести мастер-пароль, заданный заводом–изготовителем. Пользовательский системный пароль создаётся для предотвращения несанкционированного доступа к режимам создания и изменения рецептов.

По умолчанию производителем установлен мастер-пароль «639491».

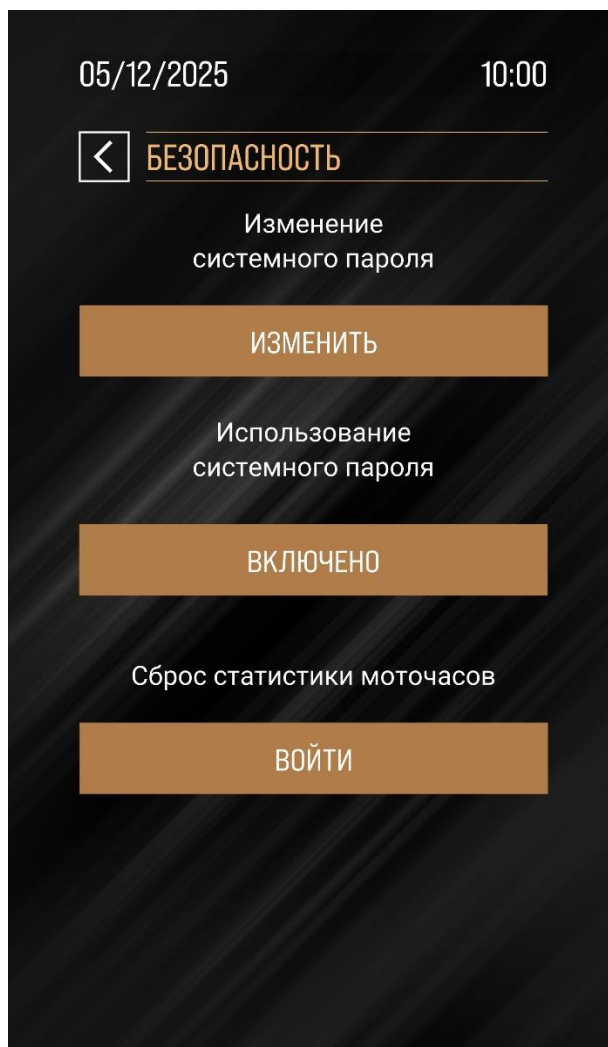


Рисунок 8 – Изменение пароля

В меню «Безопасность» доступен сброс статистики моточасов систем изделия и включение/отключение использования системного пароля в соответствии с рисунком 8. Отключение системного пароля требует ввода мастер-пароля. По умолчанию производителем установлен системный пароль «1111».

В меню «Моточасы» отображается общее время работы систем изделия. Это меню несёт информационный характер для ознакомления. При необходимости сброса статистики моточасов необходимо выбрать соответствующий пункт в меню «Безопасность». Сброс значений требует ввода мастер-пароля.

8.3.3 Режим «Создание рецепта»

Запуск режима осуществляется при выборе соответствующего пункта меню в соответствии с рисунком 9 и необходимой категории продукта.

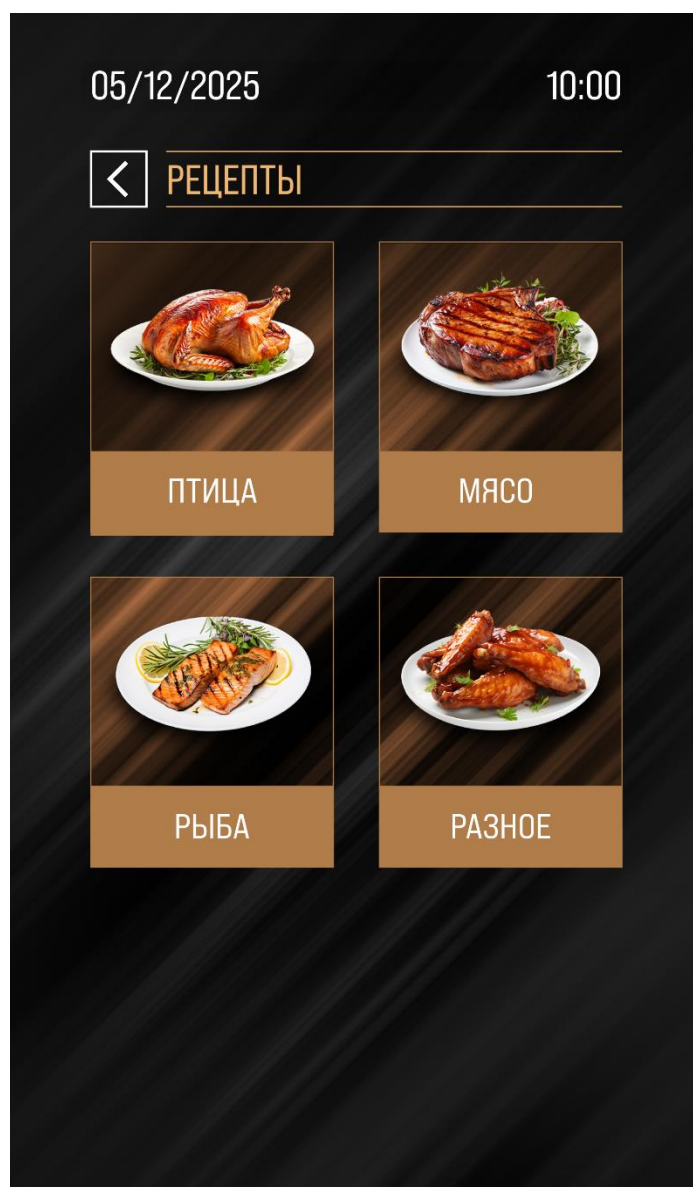


Рисунок 9 – «Создание рецептов»

- Для создания рецепта необходимо в соответствии с рисунком 10:
- а) войти в меню «Рецепты»;
 - б) выбрать необходимую категорию для создания рецепта;
 - в) нажать на кнопку «+»;
 - г) ввести в окне установленный системный пароль (если он установлен);
 - д) нажать клавишу «ОК».

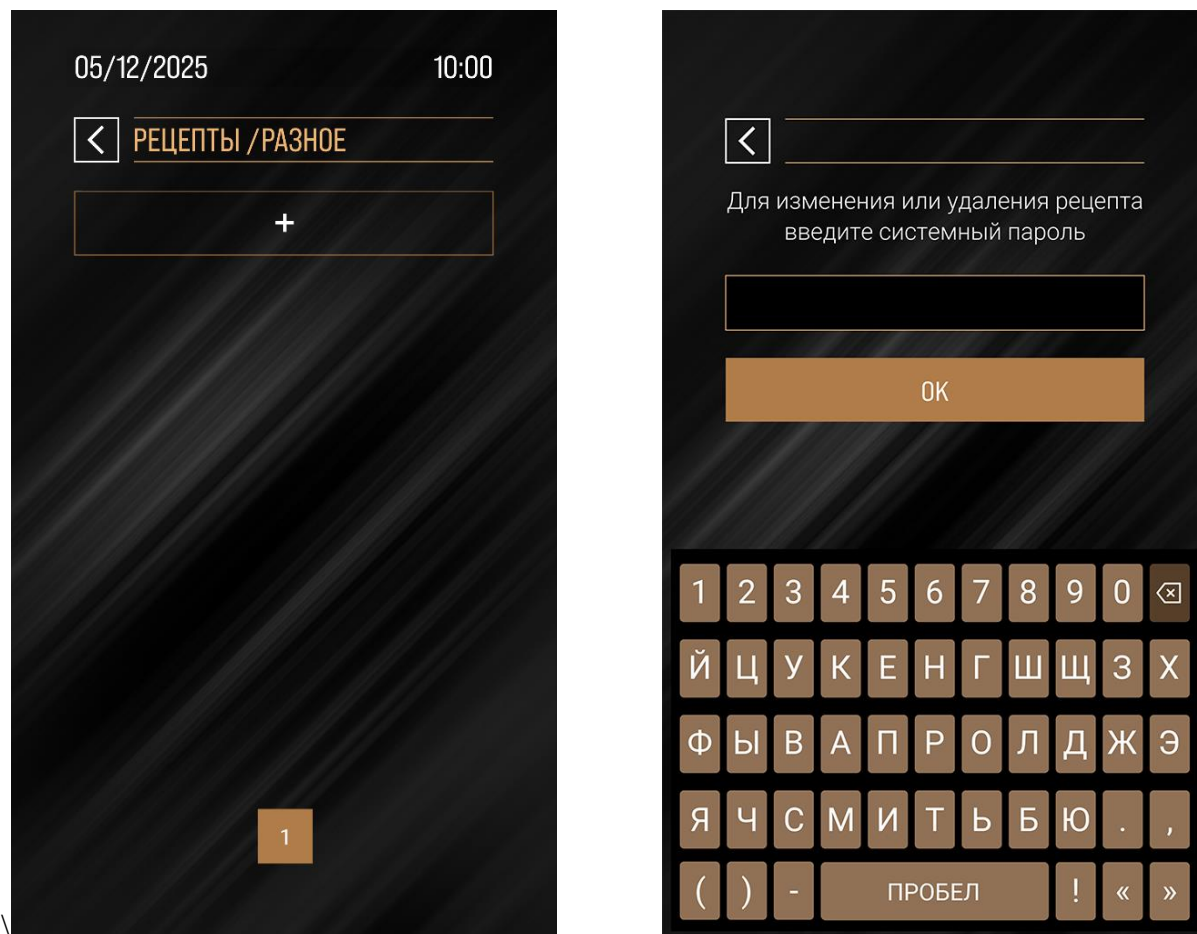


Рисунок 10 – Создание рецептов

Далее появится окно, которое необходимо для ввода параметров приготовления (пример заполнения представлен в соответствии с рисунком 11. В соответствующие окна необходимо ввести требуемые значения температуры, времени и использование лампы нажатием кнопки на экране. В соответствующее поле ввести название рецепта.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ВВОДЕ ПАРАМЕТРОВ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОКНО ВВОДА, НА КОТОРОМ ОТОБРАЖАЕТСЯ ДОПУСТИМЫЙ ДИАПАЗОН ЗНАЧЕНИЙ. ПРИ ВВОДЕ ЗНАЧЕНИЙ, ВЫХОДЯЩИХ ЗА ПРЕДЕЛЫ ДОПУСТИМОГО ДИАПАЗОНА, ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ЗНАЧЕНИЕ НЕ СОХРАНЯЕТСЯ.

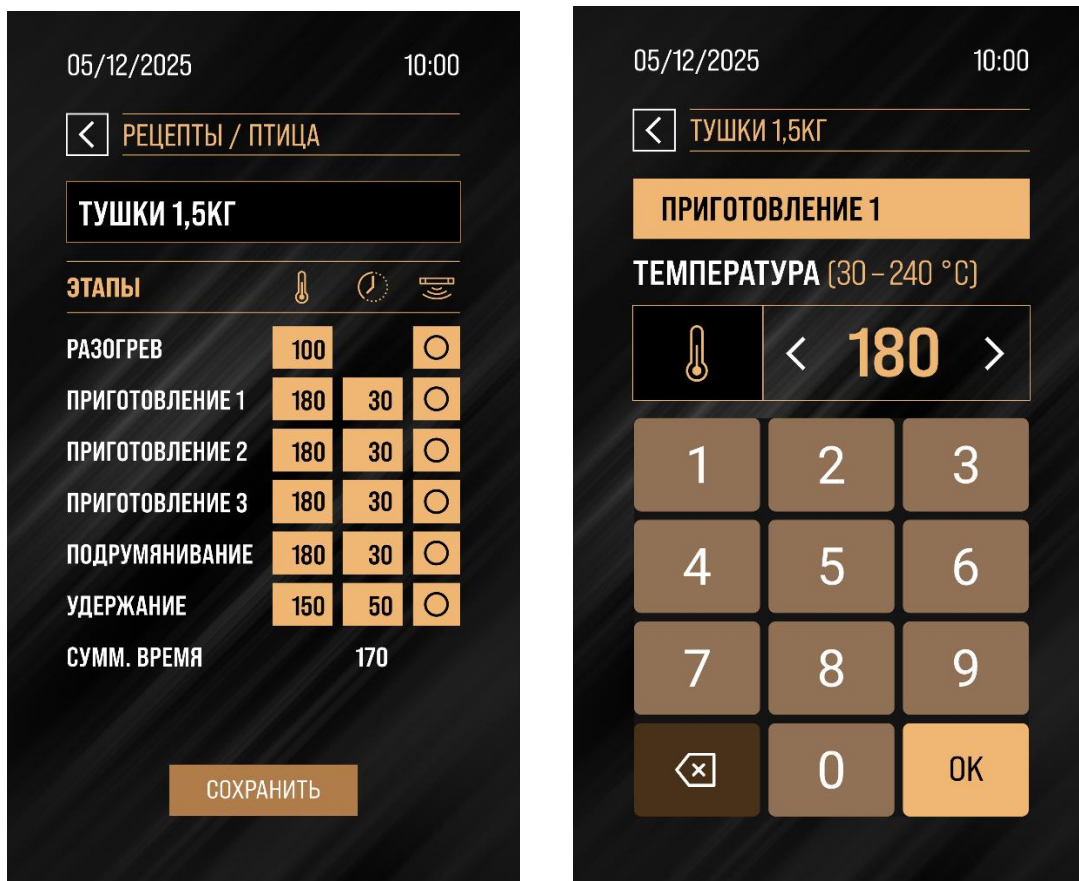


Рисунок 11 – Сохранение нового рецепта

После того, как все необходимые параметры будут введены, необходимо визуально проверить корректность ввода и нажать клавишу «Сохранить». После этого новый рецепт будет сохранен в памяти изделия.

Просмотр, изменение и удаление рецепта выполняется в меню «Рецепты», для выполнения необходимых действий требуется подтверждение с помощью системного пароля.

8.3.4 Режим «Автоматическое приготовление»

Запуск режима осуществляется при выборе пункта меню «Авторежим» в соответствии с рисунком 12 и необходимой категории продукта. Затем необходимо нажать на кнопку с названием необходимого рецепта. Наглядно данный режим представлен в соответствии с рисунком 13.

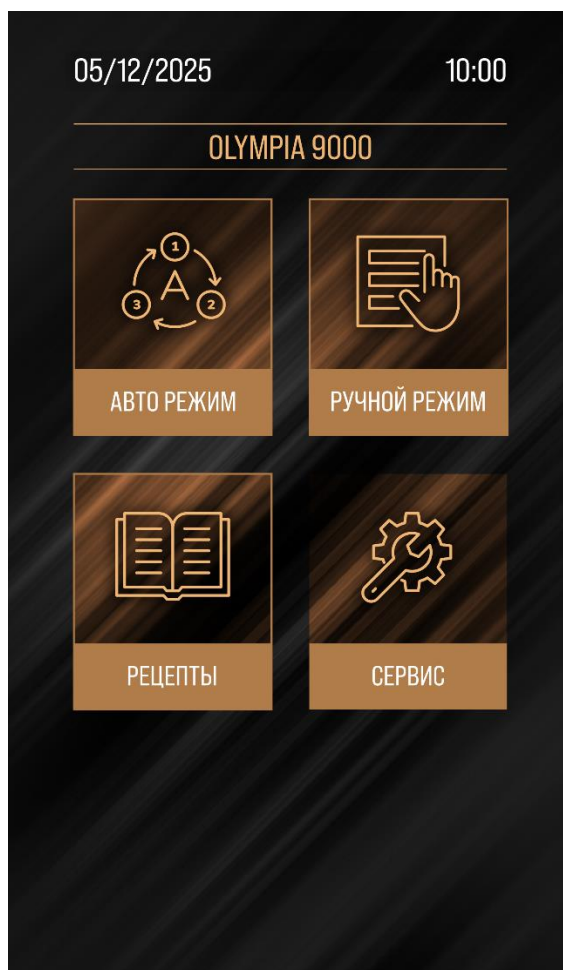


Рисунок 12 – «Авторежим»

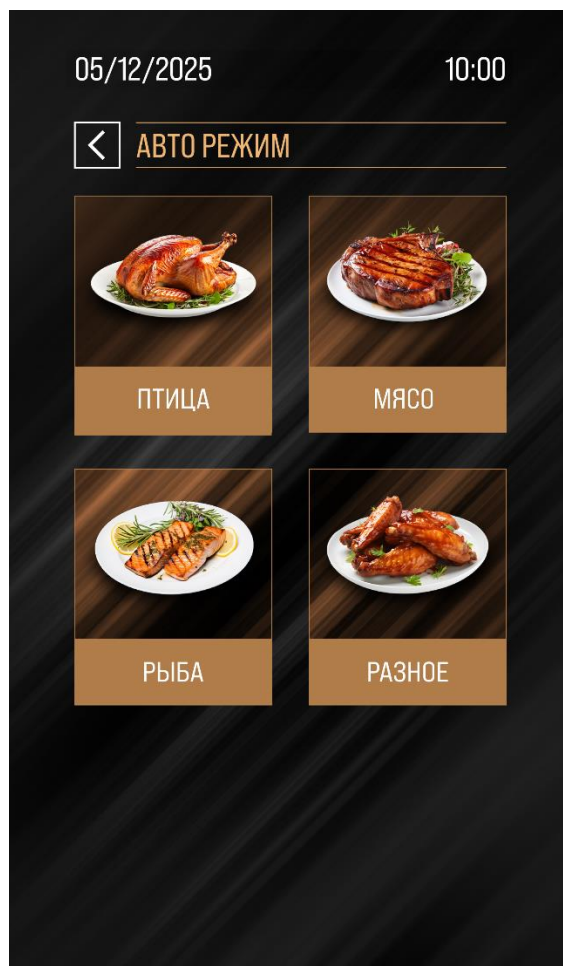


Рисунок 13 – Рецепты

После выбора необходимого рецепта на дисплее отображается предварительный просмотр рецепта.

Для запуска программы необходимо нажать на кнопку «Старт» в соответствии с рисунком 14. После запуска процесса приготовления по рецепту, на экране отображается процесс разогрева камеры до необходимой температуры.

При достижении заданной температуры изделие издаст звуковой сигнал и отобразит на дисплее окно, после загрузки продукта для продолжения процесса приготовления необходимо нажать кнопку «Продолжить». На экране у пользователя есть возможность остановить работу в автоматическом режиме путём нажатия кнопки «Стоп» в соответствии с рисунком 15.

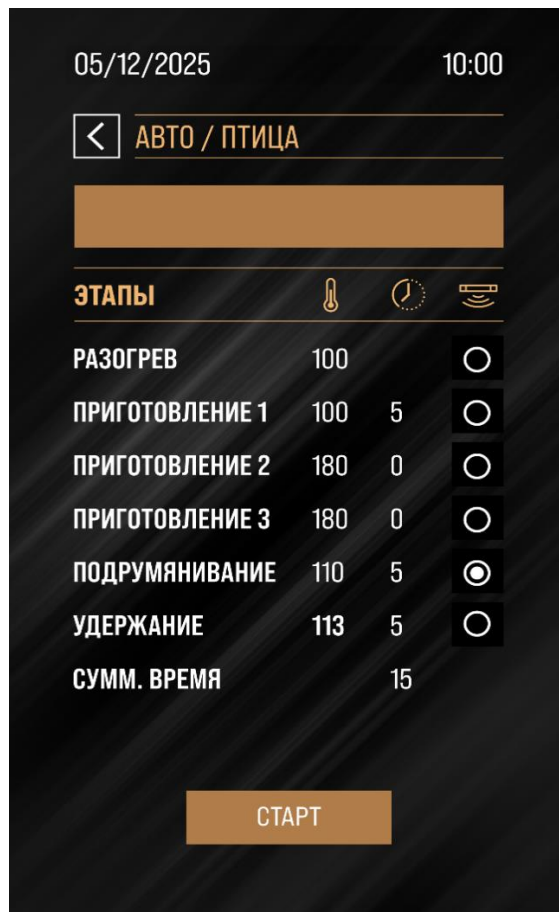


Рисунок 14 – Запуск рецепта



Рисунок 15 – Остановка работы в автоматическом режиме

После запуска основного цикла приготовления, на экране будет отображен рецепт, время до готовности и время до конца этапа.

Чтобы узнать текущую температуру в камере необходимо нажать на время до конца этапа и в течение 5 с будет отображена текущая температура в камере.

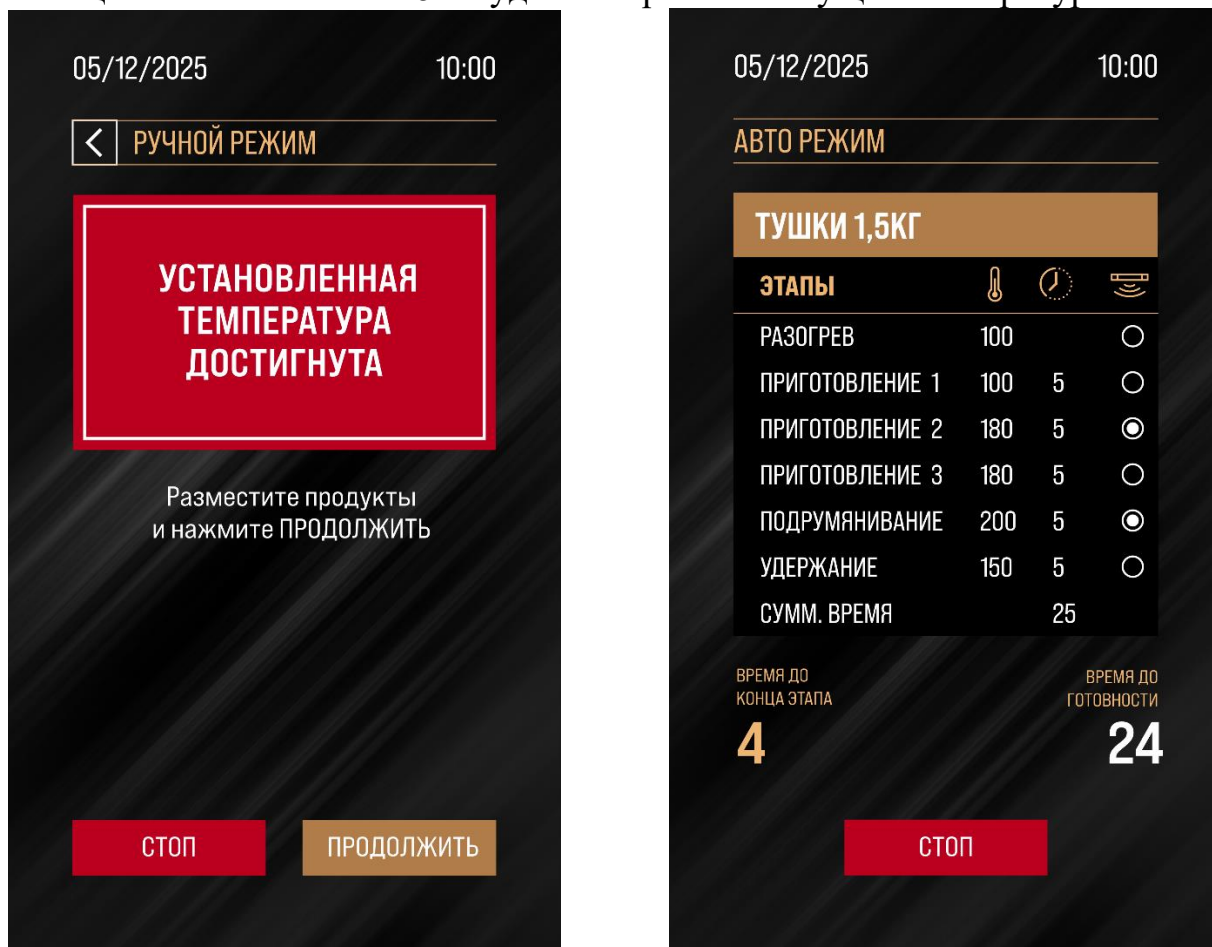


Рисунок 16 – Текущая температура в камере

Во время работы изделия можно открыть дверь для проведения замера температуры щупом, при открытии двери изделие издаст звуковой сигнал и отключит нагрев, вращение барабана и вентилятор конвекции, на дисплее появится изображение в соответствии с рисунком 17, на котором выводится температура, замеряемая щупом. Предусмотрен режим ручного управления поворотом барабана с помощью кнопки (рис. 5 поз. 3).

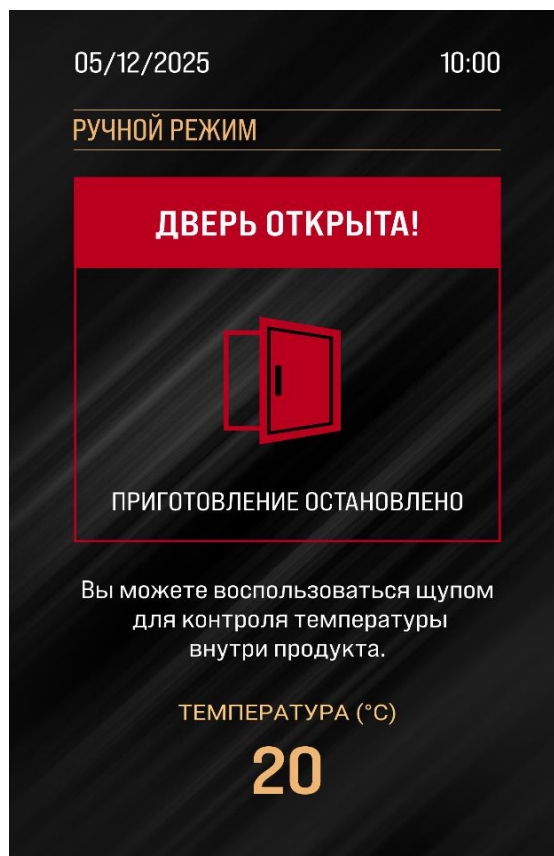


Рисунок 17 – Сигнал открытой двери

При окончании работы в автоматическом режиме изделие издаст звуковой сигнал и отобразит изображение, на котором, после извлечения готовой продукции, необходимо подтвердить окончание приготовления нажатием на кнопку «ОК».

8.3.5 Режим «Ручное приготовление»

Запуск осуществляется при выборе пункта меню «Ручной режим» в соответствии с рисунком 18. В открывшемся меню задаются необходимые параметры приготовления, для запуска режима необходимо нажать кнопку «Старт».



Рисунок 18 – Ручной режим

Во время работы ручного режима приготовления на дисплее отображается экран с заданными параметрами приготовления в соответствии с рисунком 18. В любой момент времени их можно изменить путём нажатия на пункт с названием этапа в соответствии с рисунком 19. После завершения редактирования параметров необходимо нажать кнопку «Установить», чтобы сохранить новые значения.

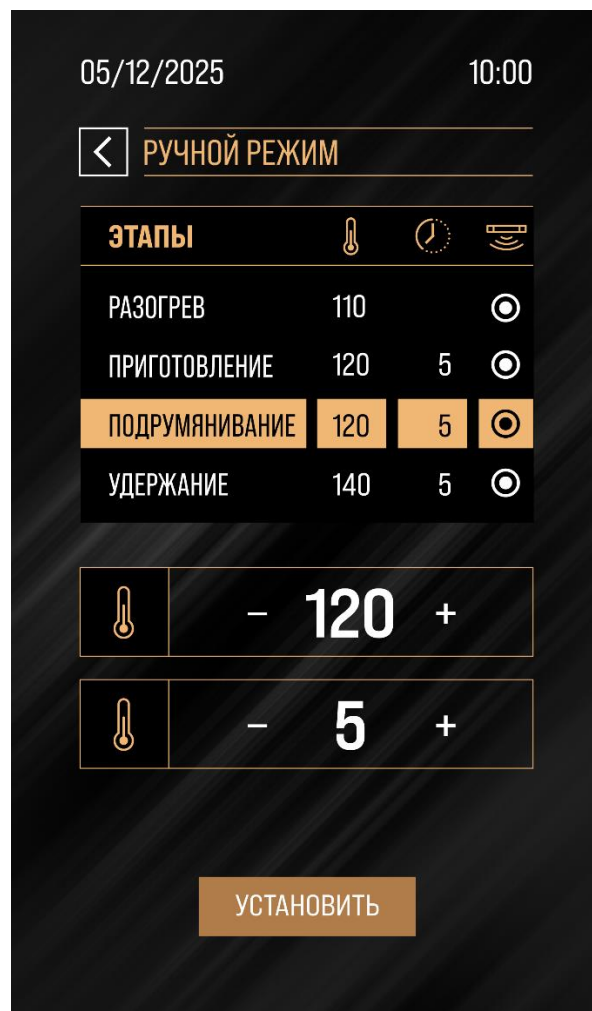


Рисунок 19 – Изменение параметров приготовления

При окончании работы в ручном режиме изделие издаст звуковой сигнал и появится изображение согласно рисунку 20, на котором, после извлечения готовой продукции, необходимо подтвердить окончание приготовления нажатием на кнопку «ОК».

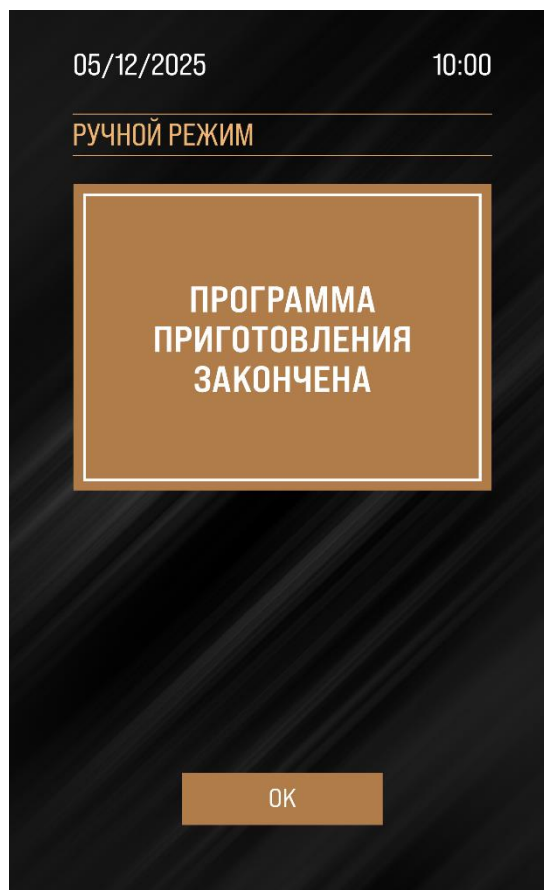


Рисунок 20 – Окончание приготовления

9 Техническое обслуживание

9.1 Все работы по обслуживанию производить при отключенном изделии от сети электроснабжения.

9.2 Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными и аттестованными специалистами.

9.3 Техническое обслуживание и ремонт изделия осуществляются по следующему циклу:

- техническое обслуживание при пуске в эксплуатацию;
- периодическое техническое обслуживание – через каждые 6 месяцев эксплуатации.

Пр и м е ч а н и е : в зависимости от интенсивности эксплуатации изделия период между циклами периодического технического обслуживания необходимо сократить до 3 месяцев.

9.4 При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверить внешним осмотром гриль на соответствие правилам техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрошита до клеммника изделия;
- проверить исправность кожухов, ручек, ограждений;
- провести очистку отсека управления;
- произвести очистку вентилятора и воздуховодов;

- при необходимости устранить неисправность соединительной, а также светосигнальной арматуры;
- при необходимости провести дополнительный инструктаж работников по технике безопасности при эксплуатации изделия.

9.5 Ежедневно, в конце работы производите тщательную очистку наружных и внутренних поверхностей изделия. Внешние части и поверхности из нержавеющей стали очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Для удаления трудноудаляемых пятен необходимо использовать специальные средства по уходу за нержавеющей сталью.

Обращайте внимание не только на чистоту изделия, но и на состояние прилегающих поверхностей.

Ежедневная чистка изделия после остывания камеры производится в следующем порядке:

- выключите питание;
- удалите вручную крупные остатки пищи из тепловой камеры;
- снимите барабан;
- слейте жир из поддона;
- извлеките для промывки жировые лотки и поддон;
- используя стандартные моющие средства, промойте тепловую камеру;
- промойте рабочую камеру чистой водой и протрите все очищенные поверхности сухой тканью.

ВНИМАНИЕ! РЕГУЛЯРНО (ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ) ПРОИЗВОДИТЕ ТЩАТЕЛЬНУЮ ОЧИСТКУ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ МУФТ БАРАБАНА, ТАК КАК НЕ УДАЛЁННЫЕ ОСТАТКИ ПРОДУКТОВ, ПОПАВШИЕ ВНУТРЬ МУФТ, МОГУТ ЗАТРУДНИТЬ РАЗБОРКУ БАРАБАНА.

ВНИМАНИЕ! СОБЛЮДАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МОЮЩИХ СРЕДСТВ. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МОЮЩИХ СРЕДСТВ ИЗБЕГАЙТЕ ИХ ПОПАДАНИЯ НА КОЖУ И В ГЛАЗА.

9.6 Ежеженедельно необходимо производить визуальный осмотр крыльчатки вентилятора на наличие загрязнений. Для этого необходимо снять защитную крышку, находящуюся справа вверху камеры (поднять вверх и извлечь). При необходимости произвести очистку крыльчатки вентилятора тканью.

ЗАПРЕЩЕНО! ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫЕ ПОРОШКИ И СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ АГРЕССИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА.

10 Возможные неисправности и способы их устранения

Возможные неисправности, вызывающие отказы, должны устранять только специалисты сервисной службы.

Возможные неисправности указаны в таблице 10.1.

Таблица 10.1

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Гриль не включается	Отсутствует напряжение в сети Перегорел предохранитель	Проверить напряжение в сети Выявить и заменить предохранитель
Отсутствует освещение тепловой камеры, цифровые индикаторы включаются	Перегорели лампы освещения	Выявить и заменить.
Не вращается барабан	Вышел из строя мотор-редуктор Вышло из строя твердотельное реле	Выявить и заменить неисправный элемент
Температура в рабочей камере не достигает установленного значения	Вышли из строя один или несколько ТЭНов Вышло из строя твердотельное реле	Выявить и заменить неисправный элемент
Не происходит выполнение требуемых функций	Вышло из строя реле регулятора Вышло из строя электромагнитное реле	Выявить и заменить неисправный элемент

Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции позволят Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

11 Правила транспортировки и хранения

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

11.2 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 °С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

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

11.4 Условия транспортирования изделия – по группе условий 3 ГОСТ 15150–69 и температуре не ниже минус 35 °С.

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

12 Гарантии изготовителя

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

12.2 На изделие устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.

12.3 Периодическое техническое обслуживание необходимо проводить согласно п.п. 9.3–9.4 с целью обеспечения работоспособности изделия и увеличения срока эксплуатации. Невыполнение периодического технического обслуживания, указанного в эксплуатационной документации, может привести к преждевременному выходу из строя изделия. В случаях выявления закономерности выхода из строя изделия, связанной с невыполнением периодического технического обслуживания, данные случаи признаются негарантийными.

12.4 При покупке изделия напрямую у завода-изготовителя покупатель обязан самостоятельно заключить договор с лицензированной сервисной компанией для выполнения периодического обслуживания, гарантийного и негарантийного ремонта изделия.

12.5 Изделие должно быть установлено специалистами сервисной службы. Для подтверждения установки специалистом оформляется акт ввода в эксплуатацию. В случае отказа изделия акт ввода в эксплуатацию предоставляется вместе с рекламационным актом при обращении к производителю в период гарантийного срока.

12.6 Производитель стремится поддерживать в наличии наиболее востребованные запасные части на складе. В случае отсутствия каких-либо запасных частей, производитель обязан обеспечить их поставку в срок от 15 до 150 календарных дней.

12.7 Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого изделие не могло использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.

12.8 Течение срока гарантии начинается с даты введения изделия в эксплуатацию. При отсутствии подтверждения даты ввода в эксплуатацию – срок исчисляется с даты выпуска изделия.

12.9 В случае необходимости проведения ремонтных работ на заводе–изготовителе гарантийный ремонт изделия производится в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента его доставки на склад завода–изготовителя.

12.10 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- не предусмотренных настоящим документом;
- при повреждениях, возникших из–за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации изделия;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями покупателя, небрежным обращением с изделием;
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности;
- неисправности, возникшие в результате продолжения работы с повреждёнными узлами или элементами изделия;
- удалена табличка с серийным номером или умышленно/неумышленно надпись серийного номера сделана неразборчивой;
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;
- при наличии в изделии любых механических повреждений;
- модификация изделия или изменение его конструкции;
- проведение самостоятельного ремонта или доработка изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- при повреждениях изделия при транспортировке в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

12.11 Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара только в течение гарантийного срока.

12.12 Изделие является профессиональным и для обращения с ним у покупателя должен присутствовать персонал с необходимой квалификацией. Производитель не принимает назад исправное изделие, если оно не подошло покупателю.

12.13 Гарантийные обязательства не распространяются на изделие, в отношении которого заявлены претензии по истечении гарантийного периода. Гарантийные обязательства не распространяются на проданное покупателю поддержанное изделие.

12.14 Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт рекламации, в котором должны быть указаны:

- заводской номер изделия;
- дата получения изделия с предприятия–изготовителя и номер документа, по которому он был получен;
- дата ввода изделия в эксплуатацию;
- описание внешнего проявления поломки;
- указание на узлы и детали, которые, по мнению покупателя, вышли из строя.

12.15 К акту рекламации необходимо приложить:

- документ, подтверждающий покупку изделия (УПД или накладная);

- заполненный гарантийный талон;
- акт о поломке;
- заполненный акт ввода в эксплуатацию;
- фотографию таблички с серийным номером изделия;
- полностью заполненный сервисный протокол, в том случае, если изделие уже подвергалось ремонту.

При нарушении требований к составлению акта и/или непредставление (неполного предоставления) прилагаемых к акту документов, случай поломки изделия считается не подлежащим гарантийному ремонту.

12.16 Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии не принимаются.

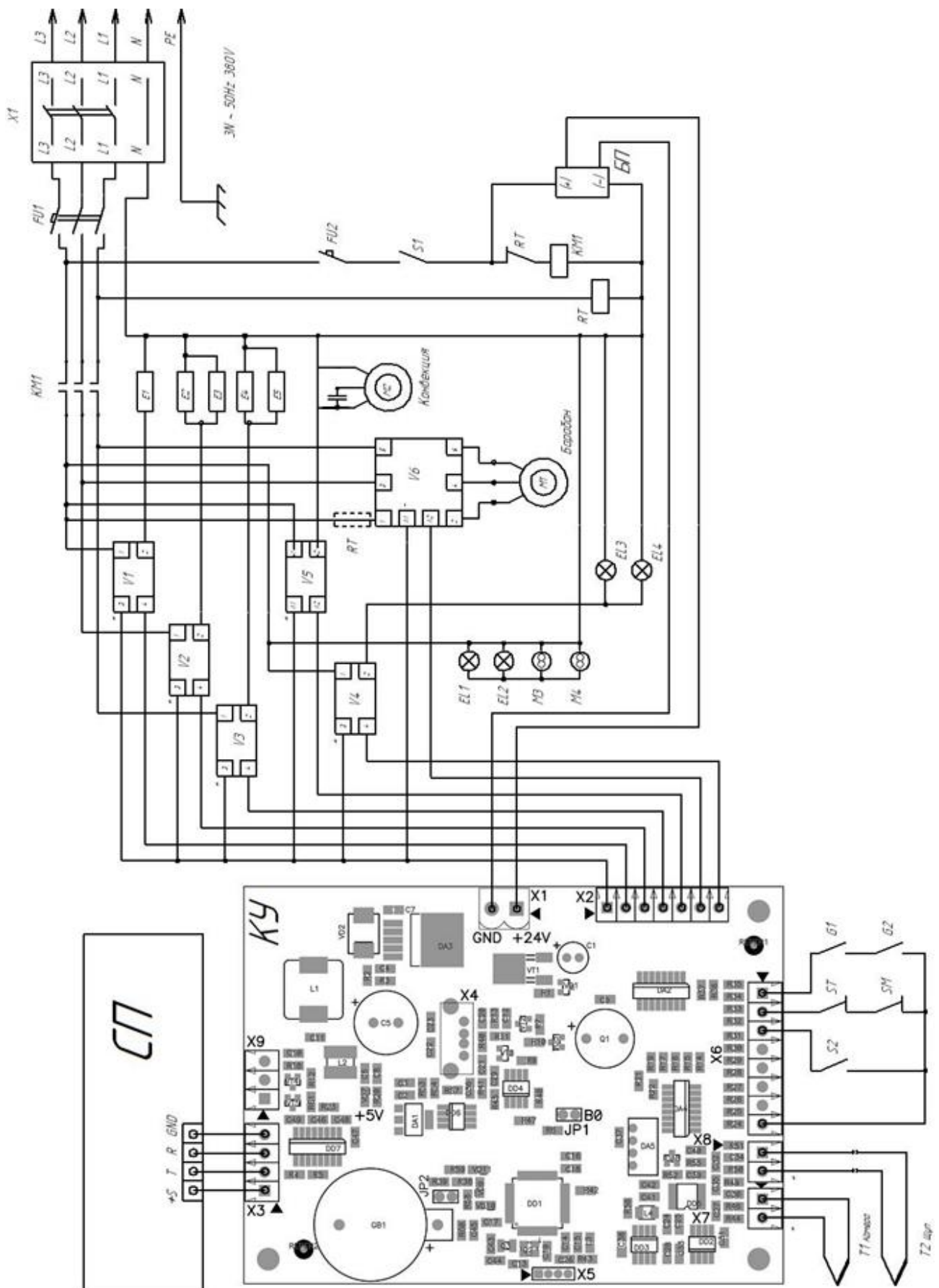
12.17 Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту, не предприятием–изготовителем и не его официальными дилерами, не рассматривается и не удовлетворяется.

13 Утилизация изделия

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

13.2 Изделие для утилизации необходимо привести в негодность и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

Приложение А Схема принципиальная электрическая



Обозначение	Наименование	Кол-во
KM1	Контактор электромагнитный 18А	1
X1	Устройство защиты УЗМ-3	1
FU1	Автоматический выключатель ВА47-29 3П32А	1
FU2	Автоматический выключатель ВА47-29 1пол. «С» 3А	1
E1 – E5	ТЭН 1,5 кВт 220 В	5
V1 – V4	Твердотельное реле HDH-6044.ZDE	4
V5	Твердотельное реле HD-1044.ZDE	1
V6	Твердотельное реле HT-1044.ZDE	1
EL1 – EL2	Лампа 150 Вт	2
M1	Мотор-редуктор привода барабана	1
M2	Двигатель конвекционной печи	1
C1	Конденсатор	1
G1 – G2	Датчик герконовый 10W max 120V AC – 5 А	2
S2	Кнопка поворота барабана	1
S1	Кнопка включения	1
ST	Аварийный датчик температуры	1
RT	Реле тока PR-617	1
СП	Сенсорная панель для контроллера	1
БП	Блок питания БПИ-13-12	1
SM	Встроенный термодатчик мотора М2	1
M3 – M4	Вентилятор охлаждения	2
EL3 – EL4	Лампа инфракрасная 1000 Вт	2
T1	Термопреобразователь ДТПК	1
T2	Термощуп	1
KY	Контроллер управления	1



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Конвекционный гриль
наименование изделия

фЗкэл/1.00.00.000
обозначение

№ _____
заводской номер

арт. 22181

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Изделие изготовлено и принято в соответствии с требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признано годным для эксплуатации

М.П. _____
личная подпись

Мастер ОТК _____
расшифровка подписи

число, месяц, год

АКТ
ввода в эксплуатацию

Изделие «Конвекционный гриль фЗкэл/1» № _____
заводской номер

арт. 22181

Дата выпуска «___» _____ 20__ г.

Место установки _____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___» _____ 20__ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию изделия

М.П. _____
(подпись) _____ Ф.И.О.

«___» _____ 20__ г.

Представитель владельца

_____ Ф.И.О.
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

Корешок талона №1 На гарантийный ремонт изделия модели ф3кэл/1.00.00.000 № _____ Изъят «__» _____ 20__ г. заводской номер изделия Описание работ: _____ Исполнитель _____ М.П. _____ подпись Ф.И.О.	ООО «Гриль-Мастер» ул. Шевченко, 79В, г. Смоленск, 214032, Россия тел.: +7(4812) 62-26-54, E-mail: info@mastergrill.ru Талон №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ Изделия ф3кэл/1.00.00.000 № _____ заводской номер изделия арт. 22181 Дата выпуска «__» _____ 20__ г. Продан _____ наименование торгующей организации Дата ввода в эксплуатацию «__» _____ 20__ г. Владелец и его адрес _____ _____ _____ М.П. _____ подпись Описание работ по устранению неисправностей _____ _____ _____ _____ <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"> Исполнитель _____ подпись </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> Владелец _____ подпись </td> </tr> </table> _____ наименование организации, выполнившей ремонт _____ адрес организации М.П. _____ должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт	Исполнитель _____ подпись	Владелец _____ подпись
	Исполнитель _____ подпись	Владелец _____ подпись	

Корешок талона №2

На гарантийный ремонт изделия модели ф3кэл/1.00.00.000 № _____ Изъят «__» ____ 20__ г.
заводской номер изделия

Описание работ: _____

Исполнитель _____

подпись

Ф.И.О.

М.П. _____

ООО «Гриль-Мастер»
ул. Шевченко, 79В, г. Смоленск, 214032, Россия
тел.: +7(4812) 62-26-54, E-mail: info@mastergrill.ru

Талон №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Изделия ф3кэл/1.00.00.000 № _____
заводской номер изделия

арт. 22181

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Продан _____
наименование торгующей организации

Дата ввода в эксплуатацию «__» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

М.П. _____
подпись

Описание работ по устранению неисправностей

Исполнитель

подпись

Владелец

подпись

наименование организации, выполнившей ремонт

адрес организации

М.П. _____
должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт

Корешок талона №3

На гарантийный ремонт изделия модели ф3кэл/1.00.00.000 № _____ Изъят «__» ____ 20__ г.
заводской номер изделия

Описание работ: _____

Исполнитель _____

подпись

Ф.И.О. _____

М.П. _____

ООО «Гриль-Мастер»
ул. Шевченко, 79В, г. Смоленск, 214032, Россия
тел.: +7(4812) 62-26-54, E-mail: info@mastergrill.ru

Талон №3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Изделия ф3кэл/1.00.00.000 № _____
заводской номер изделия

арт. 22181

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Продан _____
наименование торгующей организации

Дата ввода в эксплуатацию «__» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

М.П. _____
подпись

Описание работ по устранению неисправностей

Исполнитель

подпись

Владелец

подпись

наименование организации, выполнившей ремонт

адрес организации

М.П. _____
должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт

Учет технического обслуживания в период гарантийного ремонта

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

