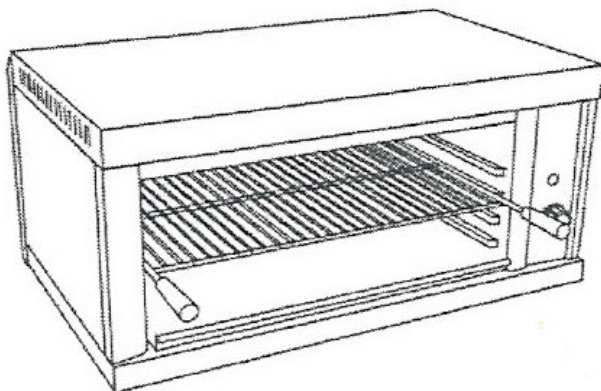




Гриль саламандра ГС-600/2-Э АЛЕНТА



Руководство по эксплуатации

Электрический гриль саламандра ГС-600/2-Э АЛЕНТА

Техническое описание

Электрический гриль саламандра ГС-600/2-Э АЛЕНТА (далее «гриль») предназначен для тепловой обработки продуктов с помощью инфракрасного излучения от электрического нагревателя (ТЭНа), расположенного сверху.

Все элементы гриля, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конструкция гриля предусматривает проведение тщательной ежедневной санитарной обработки.

Приобретая гриль, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать гриль в Вашем бизнесе.

Предприятие постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации гриля саламандра

1. Общие указания

1.1. Электрогриль работает от 3-х проводной электрической сети напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначен для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже $+10^{\circ}\text{C}$.

1.2. Электрогриль устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.

1.3. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.

2. Технические характеристики

	Параметр	ед. изм.	Значение
2.1	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	600 x 420 x 310
2.2	Потребляемая электр. мощность	кВт	2,2
2.3	Количество нагревателей	шт.	1
2.4	Масса	кг	13
2.5	Пределы регулирования температуры в камере гриля	°C	от 50 до 300
2.6	Напряжение питания	В	220

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Электрогриль саламандра выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 - IP20.

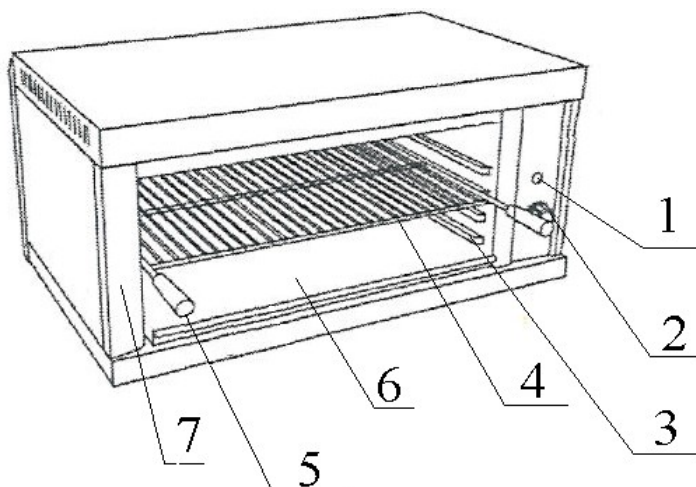
3.2. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой, отсутствии сколов на стекле. Не допускается эксплуатация гриля с любым из названных дефектов.

3.3. Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстояние не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

3.4. Внимание! В рабочем состоянии корпус гриля имеет высокую температуру! Остерегайтесь ожога! Не допускайте попадания воды на горячее стекло!

3.5. Корпус электрогриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено на задней стенке гриля.

4. Подготовка к работе и порядок работы



1	Индикаторная лампа	5	Ручка полки-решетки
2	Ручка регулятора температуры	6	Поддон для сбора жира
3	Направляющая полки-решетки	7	Корпус
4	Полка-решетка		

4.1. Распаковать гриль.

4.2. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии сколов и трещин на стекле.

4.3. Включить электрическую вилку в сеть переменного тока с напряжением $220\text{В} \pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземления или подключить к отдельному автоматическому выключателю с током нагрузки не более 16 А.

4.4. Управление электрогрилем осуществляется с панели управления. Включение индикаторной лампы / свидетельствует о включении нагрева.

4.5. Провести санитарную обработку камеры с помощью стандартных средств очистки, после чего произвести санитарный об-

жиг камеры. Для этого гриль подвергают нагреву в течение 20 мин. на максимальном уровне мощности.

4.6. При достижении внутри камеры заданной температуры (в зависимости от позиции переключателя температуры) лампа / гаснет и этот нагреватель отключается. После того, как температура в камере снизится ниже установленного уровня, нагреватель включится вновь.

5. Техническое обслуживание электрогриля сала-мандра

5.1. Все работы по обслуживанию гриля производить при отключенной от электросети вилке.

5.2. Ежедневно в конце работы после остывания гриля необходимо произвести очистку камеры, вынуть из камеры полку-решетку, поддон для сбора жира и после их промывки и сушки установить на прежнее место.

5.3. Аккуратное и бережное обращение с грилем позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

5.4. Техническое обслуживание и ремонт гриля должен производить электромеханик, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

5.5. Техническое обслуживание и ремонт оборудования осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла :

«ТО» - «ТР» ,

где : ТО – техническое обслуживание , проводится 1 раз в месяц;

ТР – технический ремонт , проводится 1 раз в 6 месяцев .

При техническом обслуживании гриля проделать следующие работы :

- выявить неисправности путем опроса обслуживающего персонала ;

- подтянуть при необходимости крепление датчика-реле температуры, сигнальной арматуры;

- подтянуть и зачистить при необходимости контактные соединения токоведущих частей гриля.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Предприятие гарантирует нормальную работу электрогриля в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

6.2. Гарантии не распространяются на изделие, вышедшее из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

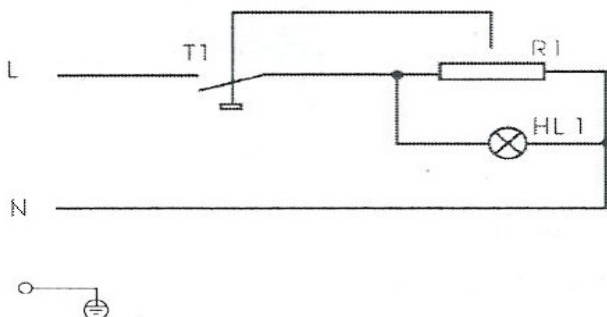
6.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

6.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока, возможно, заключить договор на послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

7. Приложения

7.1. Электрическая схема принципиальная



R1 - ТЭН

HL1 – лампа «Нагрев»

T1 – терморегулятор

7.2. Возможные неисправности и способы их устранения

При возникновении неисправностей необходимо обратиться в квалифицированную сервисную организацию для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Таблица 1. Перечень возможных неисправностей и способы их устранения при эксплуатации

Вид неисправности, внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Индикаторная лампа горит. Не происходит нагрев ТЭНа.	Вышел из строя ТЭН.	Заменить ТЭН.

Терморегулятор установлен на заданную температуру. Не горит индикаторная лампа. Не происходит нагрев ТЭНа.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверить наличие напряжения в сети.
	Вышел из строя терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
	Неисправен шнур питания.	Заменить шнур.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. ТЭН нагревается. Не горит индикаторная лампа.	Сгорела индикаторная лампа.	Заменить индикаторную лампу.

8. Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во, шт
		«К-2/1»
1	Электрогриль саламандра	1
2	Полка-решетка	1
3	Ручка полки-решетки	2
4	Поддон	1
13	Руководство по эксплуатации	1
14	Упаковка	1

9. Сведения о приемке

Электрогриль ГС-600/2-Э АЛЕНТА ;
 заводской номер _____, соответствует _____
 _____ и признан год-
 ным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Принято ОТК.

М.П.

**140000, Россия, Московская область,
 г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
 т/ф: (495) 995-95-99
 info@atesy.ru www.atesy.ru
 www.alenta.su**