

Электрическая шашлычница

тип ETK-BST

Руководство по монтажу,
эксплуатации
и техническому обслуживанию

****

г. Рязань

Мы благодарим Вас за оказанное доверие. Пожалуйста, внимательно прочтите настоящее руководство перед эксплуатацией и техническим обслуживанием устройства.

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Модели шашлычниц.…………………………………………………………………..………. | 3 |
|  |  |  |
| 1. | Общие положения.…….……………………………………………………………………….. | 4 |
|  |  |  |
| 2. | Технические данные……………………………………………………………..……………. | 4 |
|  |  |  |
| 3. | Инструкция по монтажу…………….…………………………………………..………….. | 7 |
|  |  |  |
| 4. | Инструкция по эксплуатации……..……………………………………………….……. | 9 |
|  |  |  |
| 5. | Гигиена и безопасность…………………………………………………………..…………. | 12 |
|  |  |  |
| 6. | Техническое обслуживание и ремонт……………………………………….……… | 13 |
|  |  |  |
| 7. | Правила транспортировки и хранения ……………………………………………. | 15 |
|  |  |  |
| 8. | Гарантийные обязательства …………………………………………………..………… | 15 |
|  |  |  |
| 9. | Рекомендации по безопасной утилизации …………………………..…………. | 16 |
|  |  |  |
| 10. | Сведения о приемке и отгрузке ……………………………………………..……….. | 16 |

|  |
| --- |
| **Модели шашлычниц** |
| **□** ETK-BST1 | **□** ETK-BST2 | **На подставке** |
| D:\Временные\для Светы\тэны\1зона.jpg | D:\Временные\для Светы\тэны\2 зоны.jpg | **□****На закрытом** **кабинете** |
| **□** ETK-BST3 | **□** ETK-BST4 | **□**  |
| D:\Временные\для Светы\тэны\3 зоны.jpg | D:\Временные\для Светы\тэны\4зоны.jpg | **На закрытом** **кабинете с дверями** |
| **□** ETK-BST5 |  | **□** |
| D:\Временные\для Светы\тэны\5зон.jpg |  |
| **□** ETK-BST6 |  |  |
| D:\Временные\для Светы\тэны\6 зон.jpg |  |
| **□** ETK-BST7 |  |  |
| D:\Временные\для Светы\тэны\7 зон.jpg |  |

**1. Общие положения**

* Электрическая шашлычница предназначена для жарки широкого ассортимента продуктов (мясо, морепродукты, овощи и т.д.) на шампурах на предприятиях общественного питания.
* Устройство предназначено для использования только профессионально подготовленным персоналом.
* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения по усовершенствованию конструкции устройства без отражения их в «Руководстве по эксплуатации» данного изделия.

**2. Технические данные**

**2.1. Технические характеристики шашлычниц**

*Таблица 1*

**Характеристики шашлычниц**

|  |  |
| --- | --- |
| **Технические данные** | **Модель** |
| **ETK-BST1** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 400x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 1 |
| Количество шампуров, шт. | 5 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 5,4 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 42 (52)2 |
| **ETK-BST2** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 700x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 2 |
| Количество шампуров, шт. | 10 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 2 зоны, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 10,8 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 69 (81)2 |

1 – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка Н204.

2 – Вес устройства на подставке.

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| **Технические данные** | **Модель** |
| **ETK-BST3** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 1000x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 3 |
| Количество шампуров, шт. | 15 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 3 зоны, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 16,2 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 86 (114)2 |
| **ETK-BST4** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 1300x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 4 |
| Количество шампуров, шт. | 20 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 4 зоны, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 21,6 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 121 (147)2 |
| **ETK-BST5** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 1600x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 5 |
| Количество шампуров, шт. | 25 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 5 зон, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 27 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 153 (180)2 |

1 – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка Н204.

2 – Вес устройства на подставке.

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| **Технические данные** | **Модель** |
| **ETK-BST6** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 1900x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 6 |
| Количество шампуров, шт. | 30 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 6 зон, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 32,4 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 187 (213)2 |
| **ETK-BST7** |
| Внешние габариты (шхгхв), мм | 2200x700x350(850)1 |
| Количество зон нагрева, шт. | 7 |
| Количество шампуров, шт. | 35 |
| Зональная мощность нагрева, Вт | 7 зон, каждая по 3x1800 Вт |
| Материал  | нерж. сталь AISI 304, 430 |
| Напряжение | 3L+N+PE~50 Гц 380 В  |
| Общая потребляемая мощность, кВт | 37,8 |
| Ток предохранителей, A | 16 |
| Вес, кг | 221 (250)2 |

1 – Высота напольного варианта устройства. При высоте 900 мм добавляется маркировка Н204.

2 – Вес устройства на подставке.

**2.2. Общее описание**

Шашлычница ETK-BST – это электрический прибор с рабочей поверхностью, разделенной на несколько независимых рабочих зон (от 1 до 7). Каждая из зон представлена 3-мя нагревательными элементами (ТЭНами) *5 (рис.1)* и

2-мя съемными направляющими *4* *(рис.1)* для 5-ти шампуров *1* *(рис.1)*. Под ТЭНами размещаются решетчатые корзины с лавовыми камнями (по 1 на каждую рабочую зону). Камни обеспечивают равномерность распределения тепла ТЭНов и частичное поглощение жира, выделяющегося при жарке. Под каждой корзиной располагается выдвижной поддон для сбора жира *10 (рис.1)*.

Интенсивность нагрева рабочей зоны регулируется ручкой *8 (рис.1)*, расположенной на лицевой панели устройства. Мощность нагрева той или иной рабочей зоны отображается на соответствующем дисплее *9 (рис.1)*.



Рис. 1 Общее устройство электрической шашлычницы
1 – шампур; 2 – защитный борт; 3 – защитный экран;
4 – насадка для шампуров; 5 – нагревательный элемент (ТЭН); 6 – полка;
7 – регулирующаяся ножка; 8 – регулятор мощности; 9 – дисплей – индикатор нагрева;
10 – поддон для сбора жира.

Все зоны устройства могут работать одновременно и по отдельности. Подъемные механизмы ТЭНов закрываются специальными экранами *3 (рис.1)*, защищающими от разбрызгивания жира при готовке и обеспечивающими дополнительную гигиеничность устройства. Кроме того от разбрызгивания жира предохраняет защитный борт *2 (рис.1)*.

В зависимости от модели устройство может быть настольным или напольным. Напольные версии выполняются на открытом стенде или закрытом кабинете с дверями и без, с полкой *6 (рис.1)* для хранения кухонного инвентаря. Устройство можно установить на любой поверхности благодаря регулирующимся по высоте ножкам *7 (рис.1)*.

При необходимости устройство может комплектоваться чугунными, стальными и нержавеющими решетками для контактной жарки продукта и откидной крышкой.

**3. Инструкция по монтажу**

Установка и подключение устройства должны производиться только специалистами имеющими допуск к данному виду работ.

Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 ºС. При этом помещение должно отвечать следующим условиям:

• Соответствующие электропитание и электрозащита;

• Соответствующая вентиляция;

• Хорошее освещение.

**3.1. Распаковка**

• Удалите защитную пленку и упаковочные материалы из всех отсеков устройства.

• Убедитесь в том, что устройство не повреждено во время транспортировки. Если у вас возникли сомнения, обратитесь к специалистам, прежде чем начать эксплуатацию прибора.

• Внимательно прочтите информацию, указанную на шильдике, расположенном на корпусе устройства и настоящее руководство по эксплуатации.

• Вымойте корпус, направляющие, шампуры и поддоны-жиросборники теплой водой с моющим средством, чтобы удалить консервирующие вещества (см. п.5).

* Если устройство было занесено в помещение с холодной улицы или склада, необходимо, чтобы оно простояло в теплом помещении не менее 6 часов перед началом его эксплуатации, в противном случае конденсат, который появляется на нагревательных элементах и электронике при перепаде температур, может вывести аппарат из строя.

**3.2. Установка**

Установка устройства производится квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности:

• Шашлычницу можно использовать как отдельно, так и в линейке другого профессионального оборудования.

• Устройство должно быть установлено на твердой, ровной, негорючей поверхности (керамическая плитка, коррозионностойкая сталь и т.п.). С помощью регулируемых по высоте ножек оно устанавливается горизонтально с наклоном стола не более 5º.

•Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к лицевой панели. Расстояние от него до любых горючих веществ должно быть не менее 1 м.

• При установке устройства должны соблюдаться правила пожарной безопасности.

• Никакие конструктивные изменения шашалычницы не допустимы.

• Силовой кабель ни в коем случае не должен соприкасаться с раскаленными элементами устройства.

**3.3. Подключение**

При подключении устройства соблюдайте следующие условия:

• правила пожарной безопасности;

• правила техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды во время работы;

• нормативы электропитания.

Персонал, устанавливающий оборудование должен:

• Ознакомиться с настоящим руководством и информацией на шильдике, расположенном на корпусе прибора.

• Проверить правильность функционирования всех элементов устройства.

• Ознакомить конечного пользователя с руководством по эксплуатации.

**3.3.1. Вентиляция**

Установка шашлычницы разрешена только в хорошо проветриваемых помещениях:

• Помещение должно иметь соответствующую вентиляцию.

• Над аппаратом может быть установлена местная вытяжная вентиляция. Размеры зонта вытяжной вентиляции должны минимум на 10 см превышать габариты аппарата, как по ширине, так и по глубине. Зонт должен размещается на высоте не более 1-го метра от верхней плоскости устройства.

* Производительность местной приточно-вытяжной вентиляции должна определяться расчетом, исходя из санитарных требований к воздушной среде помещения, в котором устанавливается аппарат и, учитывая его технические характеристики (см. таблицу 1).
* Воздуховоды и фильтры в помещении должны регулярно чиститься.

Недостаточная вентиляция помещения может привести к удушью. Запрещается загромождать вентиляционные каналы и отдушины в помещениях, где установлено тепловое оборудование.

**3.3.2. Электроподключение**

Электрическая шашлычница со стандартным электропитанием 3L+N+PE~50Гц 380В имеет кабель 5х2,5 мм2 длиной 1,5 м со штепселем 3L+N+PE 32А (либо 2 кабеля для устройств, имеющих свыше 3 зон нагрева).

При подключении устройства к электросети:

* Убедитесь, что в подводящей электропроводке соответствующее напряжение (см. табл. 1 или информацию на шильдике, расположенном на корпусе прибора).
* Убедитесь, что розетка соответствует штепселю.
* Проверьте наличие заземления в розетке.
* Убедитесь, что кабель устройства не соприкасается с его горячими частями.
* Вставьте штепсель устройства в розетку.

**4. Инструкция по эксплуатации**

Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 ºС.

**4.1. Подготовка к работе**

Перед началом работы необходимо наполнить корзины устройства лавовыми камнями (с завода-производителя шашлычница поступает уже с камнями в корзинах).

Для наполнения корзины лавовыми камнями необходимо выполнить следующие действия:

1. снять защитный экран *3 (рис.1)*;
2. снять шампуры *1 (рис.1)* и направляющие для шампуров *4 (рис.1)*;
3. поднять нагревательные элементы (рис.2);
4. равномерно распределить лавовые камни в корзине;

|  |
| --- |
|  **Важно! Лавовый камень не должен соприкасаться с ТЭНами.** |

1. опустить нагревательные элементы на место;
2. вернуть на место защитный экран, шампуры и направляющие.

****

Рис.2. Нагревательные элементы в поднятом положении.

**4.2. Эксплуатация устройства**

**4.2.1. Запуск в работу**

При значении «0» на дисплее устройства нагревательные элементы отключены, но оно подключено к электрической сети.



*Таблица 2*

**Значения индикатора нагрева**

|  |  |
| --- | --- |
| Значения индикатора нагрева |  |
| «0» | Нет нагрева |
| «0-99%» | Диапазон нагрева  |
| «100%» | Максимальная температура рабочей поверхности |

**Для начала работы:**

* Плавно поверните регулятор мощности устройства *8* *(рис.1)* соответствующей зоны нагрева **по часовой стрелке** и установите необходимую для работы мощность нагревательных элементов.

|  |
| --- |
| **Внимание! Во избежание случайного включения устройства, режим установки мощности запускается только при вращении ручки по часовой стрелке, более чем на треть оборота.** |

* Шампуры с продуктами разместите на направляющих *4 (рис.1)*.

**4.2.2. Рабочий процесс**

Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра!

Непрерывно следите за процессом жарки во избежание воспламенения расплавленного жира. Ни в коем случае не лейте воду на горящий жир. Для прекращения доступа кислорода к очагу возгорания необходимо накрыть его любым негорючим материалом, оказавшимся под рукой, например, металлической крышкой. При этом устройство должно быть немедленно обесточено.

|  |
| --- |
| **Важно! При ремонте и обслуживании устройства (смена фильтров, мойка и замена лавового камня, мойка аппарата) необходимо отключать его от электрической сети.** |

**4.2.3. Приготовление блюд**

При эксплуатации шашлычницы продукты готовятся на шампурах. Готовить продукты непосредственно на ТЭНах запрещено. При необходимости можно дополнить шашлычницу чугунными решетками для контактной жарки продуктов.

В этом случае рекомендуется перед началом эксплуатации гриля прокалить решетки на максимальной мощности, несколько раз смазать растительным маслом и снова прокалить.

Рекомендуется вытирать продукты насухо перед тем, как положить на решетку, это исключит их прилипание к решетке.

При приготовлении продуктов, требующих присутствия дополнительной влажности, можно доливать немного воды в поддон-жиросборник соответствующей зоны нагрева. В последствие это также облегчит его чистку.

|  |
| --- |
| **Важно! Эксплуатация загрязненных ТЭНов может привести к их перегреву в месте загрязнения и, соответственно, выходу из строя.** |

**4.3. Порядок действий по окончании работы**

* 1. Для удаления нагара с ТЭНов устройства, прокалите их на максимальной мощности в течение 20 минут.
	2. Установите регулятор мощности *8 (рис.1)* в значение «0». Через 1 минуту устройство окончательно отключится, и экраны дисплеев погаснут, но продолжит работать система охлаждения – будет работать вентилятор.

|  |
| --- |
| **Важно! Нельзя отключать устройство от электросети, пока не перестанет работать система охлаждения. Это может привести к перегреву и поломке устройства.** |

3) Дождитесь, пока устройство **остынет**.

4) Отключите устройство от электропитания, выдернув вилку из розетки, либо отключив входной автомат.

5) Слейте расплавленный жир из поддона-жиросборника. Вымойте его.

6) Шампуры, ТЭНы, съемные насадки и корпус вымойте водой с моющим средством, не содержащим хлор. После этого вытрите насухо тканью или бумажным полотенецем.

7) По мере загрязнения лавовые камни можно мыть в посудомоечной машине **без добавления моющего средства**, так как камни впитывают его в себя. Если камни слишком загрязнены, их нужно заменить.

8) Протрите воздушный фильтр, располагающийся на дне устройства. При сильном загрязнении фильтр можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств.

Для извлечения воздушного фильтра:

1. Вставьте руку под корпус устройства, как показано на рисунке 3.

2. Возьмитесь за ручку-выемку на фильтре (рис. 3б), потяните вниз, а затем с усилием потяните на себя.

Для установки фильтра на место:

1. Найдите направляющие для фильтра, располагающиеся под корпусом устройства.

2. Возьмите фильтр, как показано на рис.3а и вставьте его в направляющие.

3. Проследите, чтобы фильтр был надежно зафиксирован.



Рис. 3. Извлечение и установка воздушного фильтра.

**5. Гигиена и безопасность**

Перед началом работы с устройством необходимо ознакомиться со следующими правилами:

* Правила безопасного обращения с электрическими приборами;
* Правила работы на кухне;
* Правила оказания первой медицинской помощи.

**Особенно важно:**

* К установке, техническому обслуживанию, а также переоснащению устройства допускаются специалисты, допущенные к данному виду работ. Во время ремонта разрешается использовать только оригинальные запчасти.
* Настоящее оборудование принадлежит к разряду профессионального теплового оборудования и разработано специально для приготовления пищи. Любое другое применение устройства будет считаться использованием его не по назначению.
* К эксплуатации устройства допускается только квалифицированный и специально обученный персонал.
* Запрещается оставлять работающее устройство без присмотра.
* В случае неисправности или необычной работы устройства необходимо немедленно отключить его от сети электропитания.
* Для правильной работы устройство должно содержаться в чистоте. Не допускайте загрязнение устройства. **Чистка аппарата производится только после того, как устройство остынет и будет отключено от электросети.**
* Запрещается использовать средства, содержащие хлор и соляную кислоту (даже в разбавленном виде) для чистки устройства и поверхности под ним.
* Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей устройства металлические щетки, мочалки или скребки.
* Не допускается засыхание жира или остатков пищи на поверхности устройства, поддонах-жиросборниках и нагревательных элементах (ТЭНах).
* Запрещается мыть неостывшее устройство, подключенное к электрической сети.
* Запрещается мыть устройство направленной струей воды или паром. Устройство чистят ежедневно стандартными моющими и чистящими средствами, не содержащими хлор.
* Во избежание ожогов помните, что корпус и ТЭНы устройства нагреваются до высокой температуры.
* Запрещается использовать устройство без поддонов-жиросборников.
* Запрещается оборачивать поддоны-жиросборники сторонними материалами, затрудняющими поступление жира в поддоны.
* Запрещается поливать рабочую поверхность устройства водой.
* Запрещается эксплуатировать устройство без фильтров.
* В случае использования чугунных решеток, запрещается поливать раскаленные решетки водой.

|  |
| --- |
| **Важно! Несоблюдение настоящих рекомендаций ведет к аннулированию гарантии, а также крайне отрицательно влияет на безопасность и надежность оборудования.** |

**6. Техническое обслуживание и ремонт**

|  |
| --- |
| **Важно! Чистка, техническое обслуживание и ремонт производится только после полного охлаждения устройства!** |

|  |
| --- |
| **Прежде чем приступить к техническому обслуживанию или чистке устройства, необходимо отключить подачу электроэнергии, выдернув штепсель шашлычницы из электросети.** |

**6.1. Техническое обслуживание**

Данное устройство подлежит периодическому обслуживанию, которое должен осуществлять специалист, допущенный к данному виду работ. Периодическое обслуживание аппарата должно осуществляться не реже 1 раза в шесть месяцев.

При периодическом осмотре необходимо проверять:

* Степень загрязнение воздушных фильтров.

При сильном загрязнении воздушные фильтры аппарата можно снять и помыть в посудомоечной машине без использования моющих средств, либо заменить на новые.

* Целостность питающего шнура и вилки и надлежащее состояние контактов.

В случае повреждения – заменить.

* Целостность ТЭНов.

В случае визуальных повреждений (прогаров) – заменить.

* Целостность корзин для лавового камня.

В случае визуальных повреждений (прогаров) – заменить.

Если устройство не планируется эксплуатировать долгое время, то после мойки и сушки необходимо смазать все его поверхности консервирующим маслом.

**6.2. Ремонт**

Для ремонта устройства привлекайте только квалифицированных технических специалистов. Производитель оборудования не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения норм и правил техники безопасности при подключении устройства к сети электропитания.

|  |
| --- |
| **Важно! При заказе запасных частей уточняйте тип устройства и его заводской номер. Эти данные указаны в табличке, размещенной на корпусе изделия и на последней странице настоящего руководства.** |

**ВНИМАНИЕ!** При замене (и даже для проверки ТЭНа) используйте предохранители только типа **«aR»**. Использование предохранителей иного типа приведет к сгоранию тиристорного регулятора мощности, выходу устройства из строя и аннулированию гарантии.

**6.3. Список неисправностей и методы их устранения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Признак | Причина | Способ устранения |
| Устройство не реагирует на вращение ручек управления, дисплей при включении в сеть не светится. | 1. Нет подачи электроэнергии или недостаточное напряжение в сети.2. Сработал термовыключатель вследствие перегрева блока электроники. | 1.1. Убедитесь, что устройство подключено к электропитанию.1.2. Обратитесь к ремонтным службам.1.3. Проверьте наличие электропитания и напряжения в сети.1.4. Проверьте плату блока питания и соединительные провода.2.1. Устранить причину перегрева:- Помойте воздушный фильтр.- Проверьте состояние охлаждающего вентилятора. - Проверить работоспособность вентилятора и термореле. - Проверить соединительные провода между платами,дефектные детали заменить.2.2. Взвести термовыключатель нажатием кнопки на его корпусе. |
| После включения регулятора мощности (ручки) в рабочее положение нет нагрева элементов. | 1. Вышел из строя регулятор мощности.2. Вышли из строя нагревательные элементы. | 1. Замените регулятор мощности.2. Обратитесь к ремонтным службам. |
| Дисплей светится, но не отображает показания при повороте ручки управления.  | Неисправность блока управления мощностью. | 1. Обратитесь к ремонтным службам.2. Проверить разъемы и провода, соединяющие энкодер с платой управления.3. Проверить надежность крепления энкодера к основанию ручки управления.4. Заменить энкодер и соединительные провода в сборе. |
| Один или несколько (но не все) дисплеев не светятся после включения в сеть.  | Отсутствует питание на платах управления. | 1. Обратитесь к ремонтным службам.2. Проверить соединительные провода между блоком питания и силовыми платами.3. Проверить соединительный шлейф между силовой платой и платой управления.4.Заменить дефектные детали. |
| Некорректная работа гриля (реальная мощность не соответствует выбранной). | Произошел сбой программного обеспечения из-за скачка входного напряжения. | 1. Отключить гриль от электроснабжения, вынув вилку из розетки, а затем подключить снова. |

**7. Правила транспортировки и хранения**

* Транспортировка производится только в заводской упаковке в вертикальном положении любым видом транспорта.
* Устройство переносится с помощью форклифта, после подведения его лап под аппарата с лицевой стороны или сбоку. Будьте осторожны! На дне прибора располагаются фильтры.
* Хранение устройства производится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. Среднее значение относительной влажности – до 65% при 20 °С.
* Складирование устройств допускается только в заводской упаковке, не более чем в 1 ярус.

**8. Гарантийные обязательства**

* Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу устройства при соблюдении условий транспортировки, хранения и эксплуатации.
* Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.
* Гарантийный срок эксплуатации устройства 1 год со дня продажи.
* Гарантийный и послегарантийный ремонт устройства должен производиться предприятием-изготовителем или специалистами, имеющими допуск к данному виду работ.
* Гарантийный ремонт устройства не производится:
* при выходе аппарата из строя по вине потребителя;
* при отсутствии руководства по эксплуатации.
* Срок службы аппарата – 7 лет.

**9. Рекомендации по безопасной утилизации**

* Устройство после окончания срока службы (при условии невозможности и экономической нецелесообразности восстановления его работоспособности) подлежит снятию с учета и утилизации.
* Утилизация аппарата производится в соответствии с Законом РФ №96-Ф3 «Об охране атмосферного воздуха», №2060-1 «Об охране окружающей природной среды», №89-Ф3 «Об отходах производства и потребления», №52-Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями и прочими документами.

**10. Сведения о приемке и отгрузке**

* Шашлычница электрическая «Вулкан-Heidebrenner» тип:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **□** ETK-BST1 | **□** ETK-BST2 | **□** ETK-BST3 | **□** ETK-BST4 |
| **□** ETK-BST5 | **□** ETK-BST6 | **□** ETK-BST7 |  |

* Аппарат работает от 3-х фазной сети переменного напряжения 380 В частотой

50 Гц.

* Устройство имеет декларацию ЕАЭС № RU Д-RU.МН06.В.02988/20, удостоверяющую соответствие продукции требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Штамп ОТК