

28.93.15.139

код продукции по ОКПД2

Гриль электрический
ГЧ-8Н-ХМТ
Паспорт



TM 3667.00.00.000 ПС

Содержание

Введение.....	3
1 Описание и работа	4
1.1 Назначение	4
1.2 Технические характеристики (свойства).....	4
1.2.1 Технические характеристики (свойства) холодильной витрины.....	4
1.2.2 Технические характеристики (свойства) теплового мармита	4
1.2.3 Технические характеристики (свойства) адаптеров для холодильной витрины и теплового мармита.....	5
1.2.4 Технические характеристики (свойства) таймера для холодильной витрины и теплового мармита.....	5
1.2.5 Технические характеристики (свойства) электрического гриля.....	5
1.3 Состав изделия	7
1.3.1 Состав электрического гриля приведен на рисунке 1.....	7
1.3.2 Состав теплового мармита приведен на рисунке 6.	10
1.3.3 Состав холодильной витрины приведен на рисунке 8.....	12
1.3.4 Адаптеры для холодильной витрины и теплового мармита приведены на рисунке 10.	14
1.3.5 Таймер для холодильной витрины и теплового мармита приведен на рисунке 11.	14
1.4 Упаковка	16
2 Использование по назначению.....	17
2.1 Эксплуатационные ограничения	17
2.2 Подготовка изделия к использованию.....	17
2.3 Использование изделия	18
2.3.1 Использование электрического гриля	18
2.3.2 Использование теплового мармита.....	19
2.3.3 Использование холодильной витрины	19
2.3.4 Использование таймера.....	19
2.4 Действия в экстремальных условиях	20
3 Техническое обслуживание	21
3.1 Общие указания	21
3.2 Меры безопасности	21
3.3 Порядок проведения технического обслуживания	22
3.4 Проверка работоспособности изделия	22
3.5 Возможные неисправности и способы их устранения.....	23
4 Срок службы, хранение и транспортирование	24
5 Комплект поставки	25
6 Гарантийные обязательства	26
7 Свидетельство об упаковывании	27
8 Свидетельство о приемке.....	28

Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.



Введение

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

	Знак опасности. Внимание!
	Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

1 Описание и работа

1.1 Назначение

Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ, рабочие зоны гриля:

- сверху на полке с адаптерами и таймером расположены холодильная витрина и тепловой мармит. Холодильная витрина предназначена для кратковременного хранения (непосредственно в точке продаж) разного рода скоропортящихся продуктов, требующих особого температурного режима. Тепловой мармит предназначен для поддержания необходимой температуры для готовых блюд. Адаптеры предназначены для увеличения функциональности использования внутреннего пространства в холодильной витрине и теплового мармита. Таймер предназначен для отсчёта интервалов времени нахождения продукции в холодильной витрине и тепловом мармите.

- электрический гриль, предназначенный для жарки мяса, рыбы и овощей открытым способом, разделен на три зоны, две из них с индивидуальным управлением температуры, одна зона рабочая поверхность (холодная).

1.2 Технические характеристики (свойства)

1.2.1 Технические характеристики (свойства) холодильной витрины

Таблица 1 - Технические характеристики холодильной витрины

Характеристика	Значение
Вместимость	гастроёмкости 8GN1/3 глубиной до 150 мм
Температурный режим	от +2 °С до +4 °С
Номинальное напряжение	230 В
Номинальная мощность	600 Вт
Частота	50 Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ)	1820х400х350 мм
Масса холодильной витрины	34 кг
Тип газа	R-404A

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали;
- холодильная витрина оснащена двумя прозрачными подъемными крышками;
- разделители для гастроёмкостей;
- объем гастронормирован, гастроёмкости при установке располагаются под углом (гастроёмкости в комплект не входят).

1.2.2 Технические характеристики (свойства) теплового мармита

Таблица 2 - Технические характеристики теплового мармита

Характеристика	Значение
Вместимость	гастроёмкости 4GN1/3 глубиной до

Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ

Характеристика	Значение
	150 мм
Максимальная температура	90 °С
Номинальное напряжение	230 В
Номинальная мощность	600 Вт
Частота	50 Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ)	760х400х350 мм
Масса теплового мармита	67 кг

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали;
- тепловой мармит оснащен прозрачной подъемной крышкой;
- разделители для гастроремокостей;
- объем гастронормирован, гастроремкости при установке располагается под углом (гастроремкости в комплект не входят).

1.2.3 Технические характеристики (свойства) адаптеров для холодильной витрины и теплового мармита

Характеристика	Значение
Габаритные размеры, мм	730х340х200
Количество, шт.	3
Разделитель, шт.	12
Подставка, шт.	1

- подставка для горизонтальной установки гастроремкости GN1/6.

1.2.4 Технические характеристики (свойства) таймера для холодильной витрины и теплового мармита

Характеристика	Значение
Габаритные размеры, мм	1850х140х30
Вес, кг	5
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная мощность, Вт	100

- устанавливается на холодильную витрину;
- подключается к холодильной витрине;
- имеет 20 независимых программ со звуковым сигналом.

1.2.5 Технические характеристики (свойства) электрического гриля

Таблица 3 - Технические характеристики настольного электрического гриля

Характеристика	Значение
Максимальный ток, А	22
Номинальное напряжение, В	230/400
Частота, Гц	50

Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ

Масса, кг	181
Размеры электрического гриля, мм	1700x600

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали;
- электронное управление температурой на поверхности с возможностью изменять от 60 °С до 220 °С, с точностью до одного градуса;
- гриль ГЧ-8Н-ХМТ имеет 2 зоны независимого нагрева;
- жарочная поверхность окружена бортом высотой 15 мм;
- гриль оснащен двумя выдвижными лотками для отходов.

1.3 Состав изделия

1.3.1 Состав электрического гриля приведен на рисунке 1.

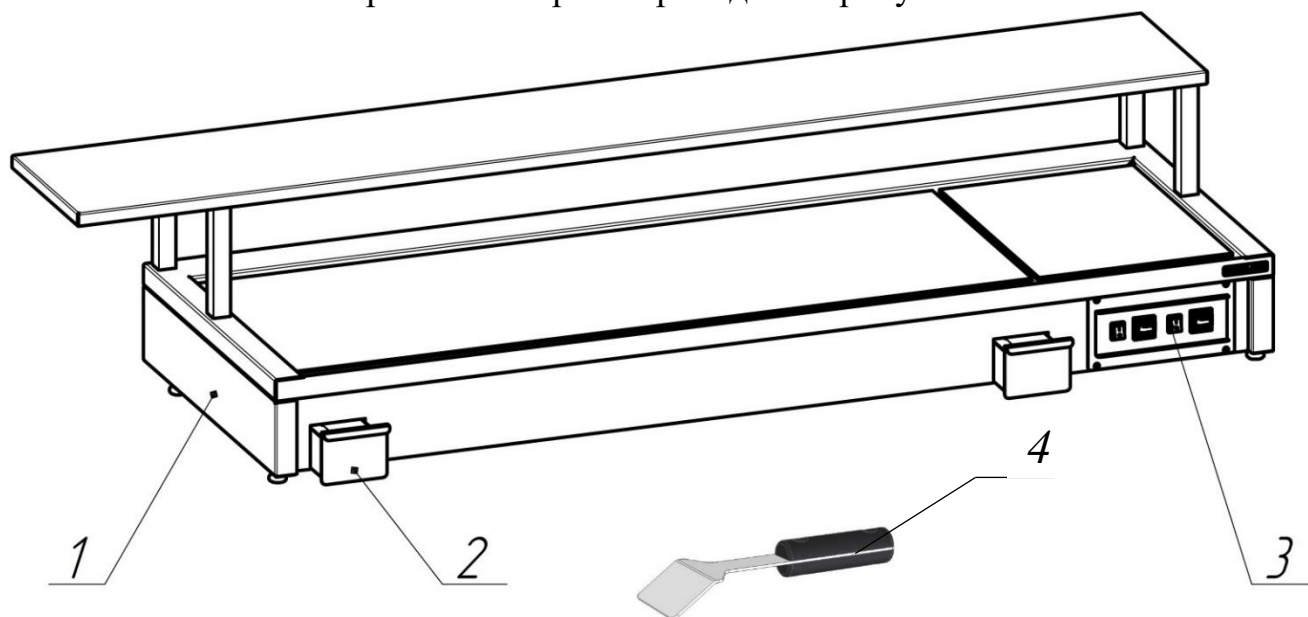


Рисунок 1 – Электрический гриль настольный
(1 – Гриль; 2 - Лоток для отходов; 3 - Панель управления и регулировки;
4 - Скребок)

Приготовление продуктов на гриле происходит на рабочей (жарочной) поверхности, состоящей из двух рабочих жарочных зон независимого нагрева.

Рабочая поверхность гриля подогревается ТЭНами, для лучшей теплоотдачи между ТЭНом и рабочей поверхностью расположены алюминиевые плиты.

Всего под жарочной поверхностью установлено 12 электронагревателей, по 6 нагревателя под каждой рабочей зоной, как показано на рисунке 2.

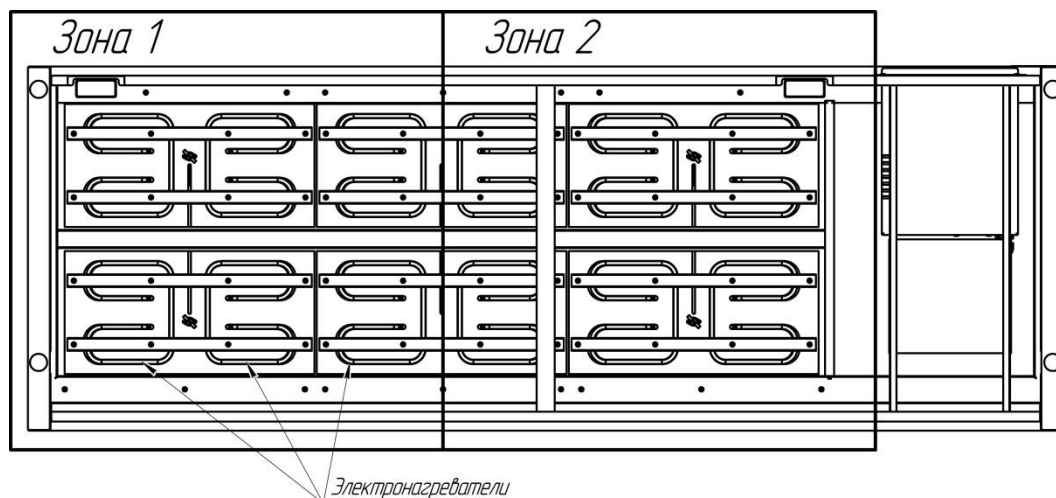


Рисунок 2

Включение нагрева и регулировка температуры рабочих зон осуществляется с помощью блока управления на рисунке 3.

Термоконтроллеры позволяют поддерживать выбранную температуру, необходимую для отдельного рецепта приготовления и жарки конкретного продукта. Нагрев рабочей зоны включается нажатием тумблера.

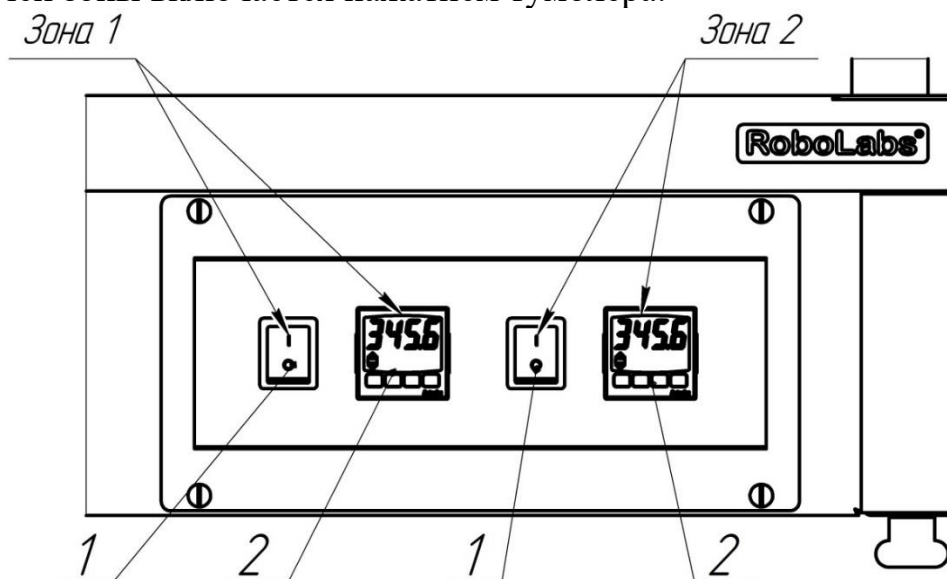


Рисунок 3 – Панель управления




Рисунок 4

Принцип работы электрического гриля.

- 1) Включить в сеть.
- 2) Включить нагрев жарочной поверхности нажав кнопку (поз.1 рисунок 3) на панели управления (положение I).



3) При помощи клавиш  (рисунок 4) установите на жарочной поверхности необходимую температуру. Индикатор на терморегуляторе SV соответствует температуре, установленной пользователем на жарочной поверхности. По умолчанию терморегулятор показывает реальную температуру на жарочной поверхности. Диапазон температур, который может выставить на терморегуляторе составляет 60-220 °С.

4) По завершении работы выключите гриль, нажав кнопку (поз.1) на панели управления (положение 0).

Под жарочной областью сделаны два лотка для отходов.

Лотки расположены симметрично по краям гриля и представляют собой выдвижные металлические коробки с ручками спереди.

На жарочной поверхности над лотками для отходов сделаны прямоугольные отверстия (рисунок 5).

Отверстия в лотке для отходов

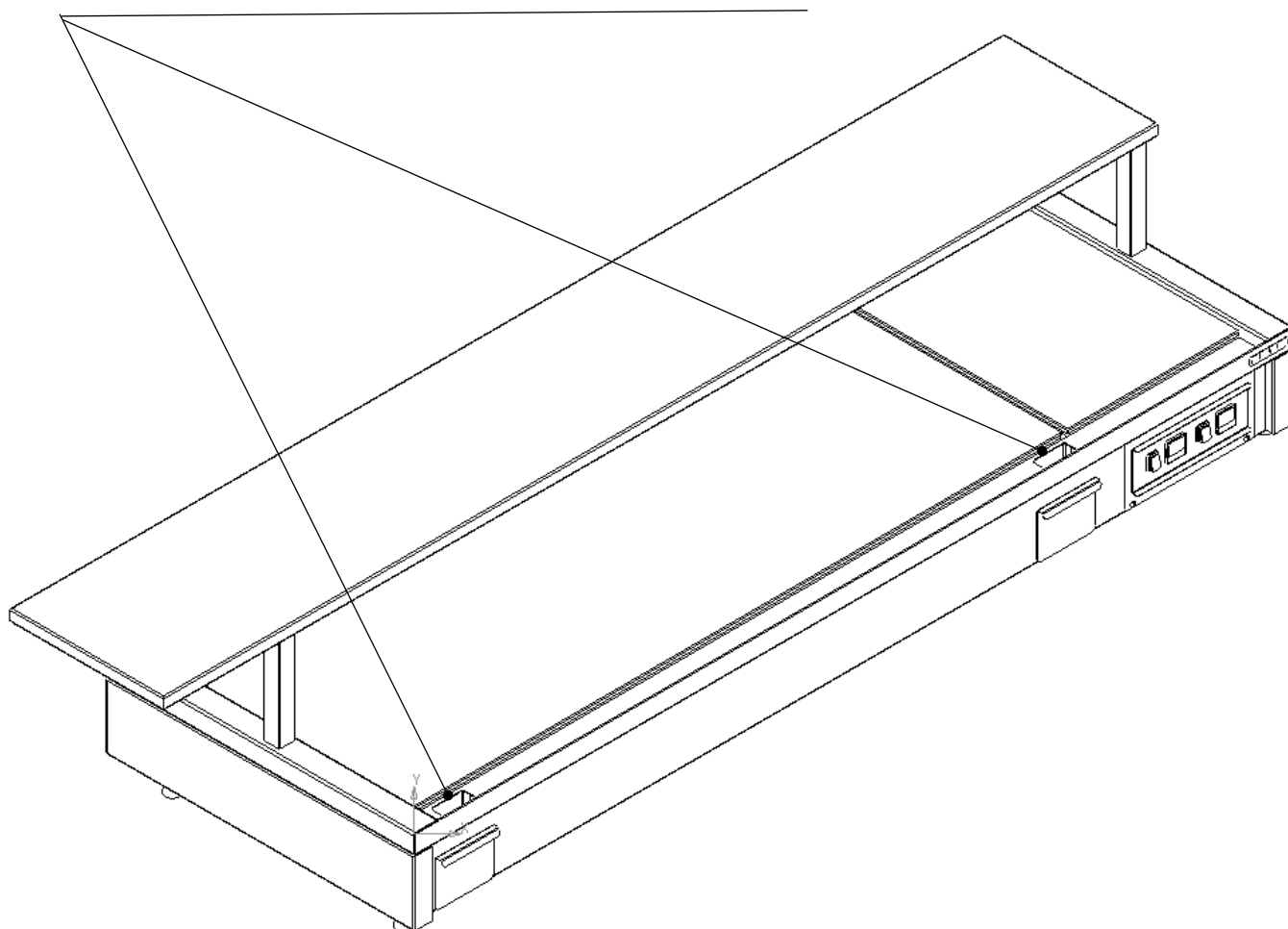


Рисунок 5

Во время работы гриля, при жарке продуктов, жир с этих продуктов стекает в лотки.

Также после жарки оператор гриля скребком (рисунок 1 поз.4) собирает обгоревшие частички и остатки от жарки продуктов, и через эти отверстия отправляет их в лотки для отходов.

По краям всей жарочной поверхности гриля сделаны невысокие бортики, которые не дают стекать жиру по внешним стенкам изделия.

1.3.2 Состав теплового мармита приведен на рисунке 6.

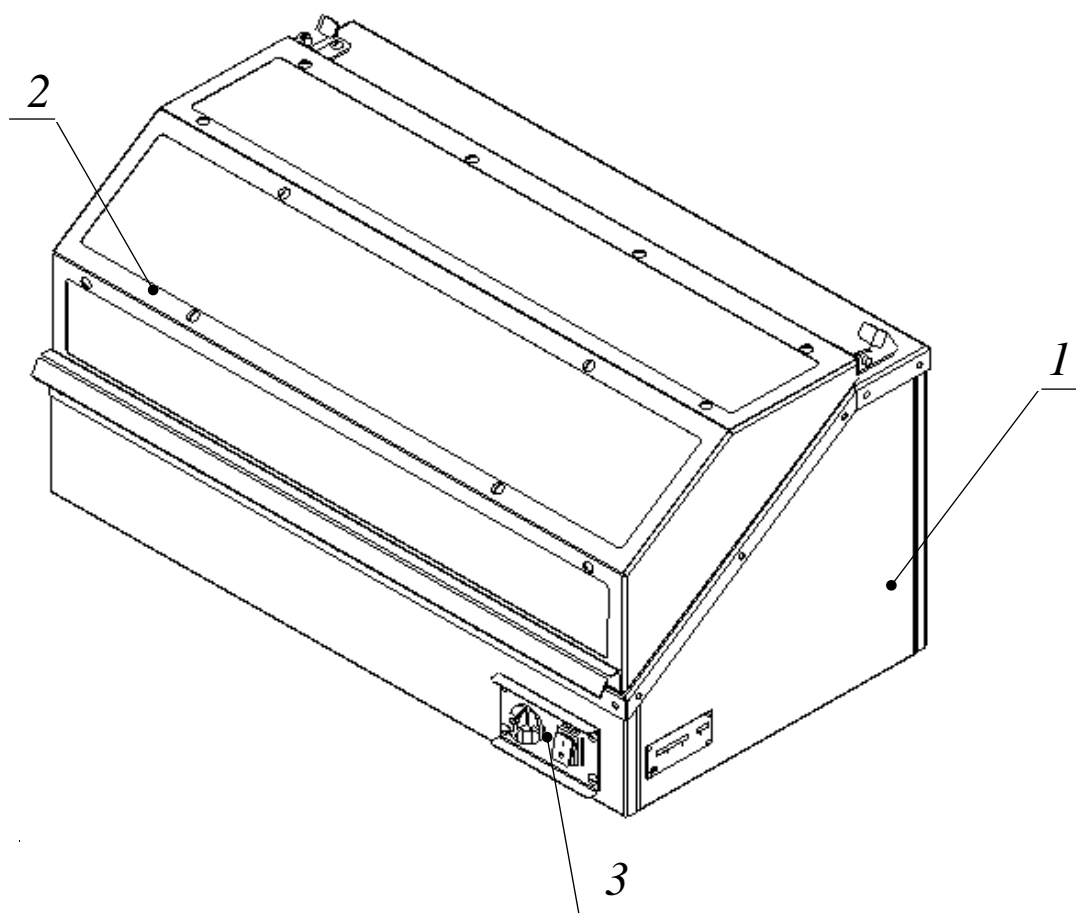


Рисунок 6 – Тепловой мармит:
1 – Корпус; 2 – Крышка; 3 – Панель управления

Включение нагрева и регулировка температуры осуществляется с помощью панели управления (рисунок 7).

Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ

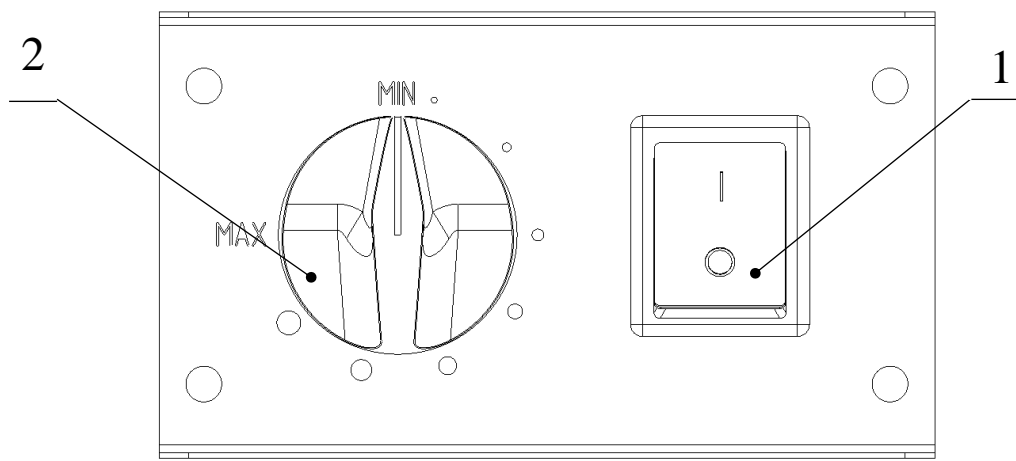


Рисунок 7 – Панель управления тепловым мармитом

Терморегулятор позволяет поддерживать выбранную температуру.

Принцип работы теплового мармита (Рисунок 7).

- 1) Включить в сеть.
- 2) Включить мармит нажав кнопку (поз.1) на панели управления (положение I).
- 3) Ручкой терморегулятора (поз.2) выставить необходимую температуру.
- 4) По завершении работы выключите тепловой мармит, нажав кнопку (поз.1) на панели управления (положение O).
- 5) Отключить от электросети.

1.3.3 Состав холодильной витрины приведен на рисунке 8.

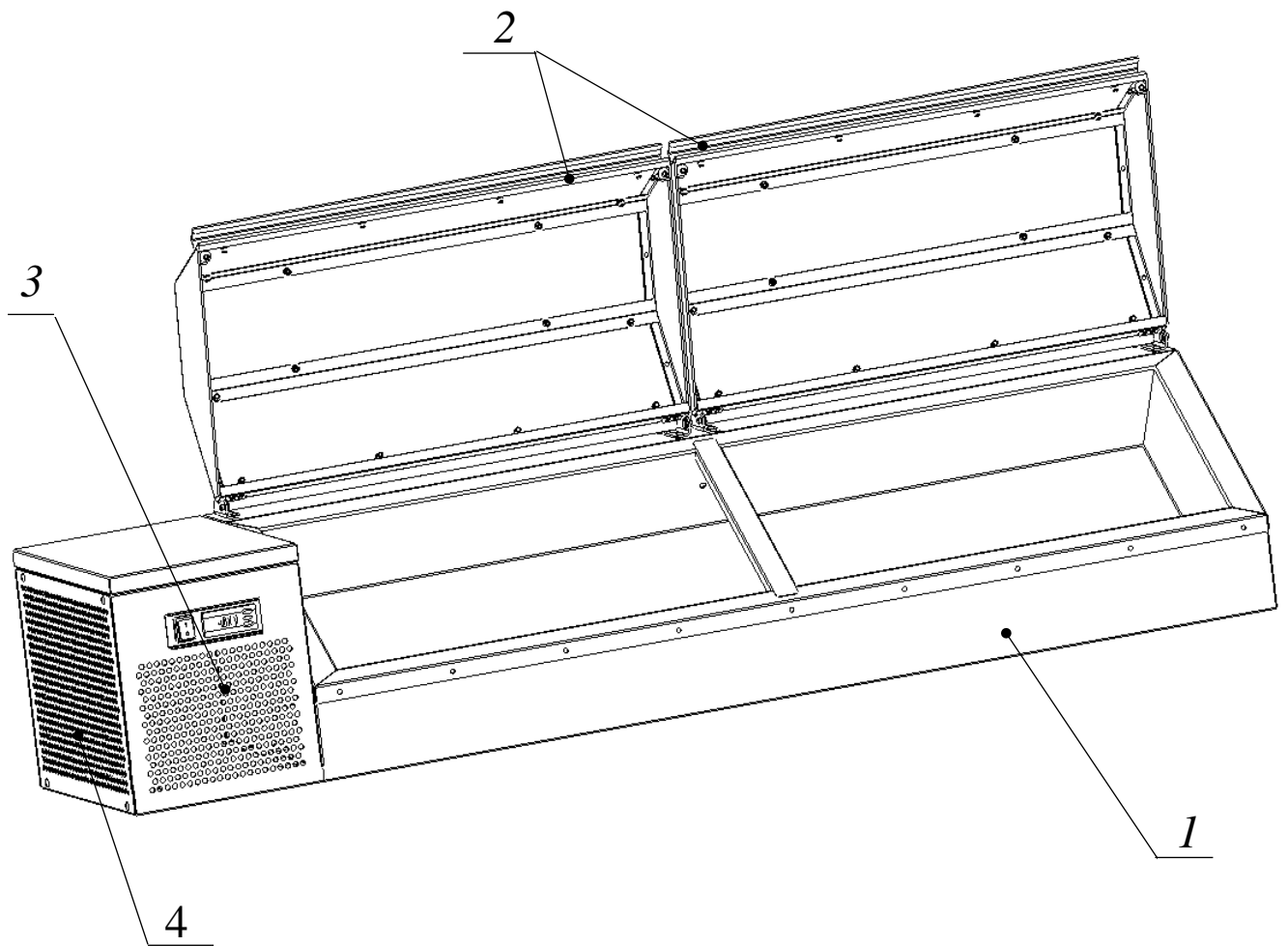


Рисунок 8 – Холодильная витрина:

1 – Корпус витрины; 2 – Крышка; 3 – Панель управления; 4 – Съемная крышка

Включение витрины охлаждения и изменение настройки осуществляется с помощью панели управления (рисунок 9).

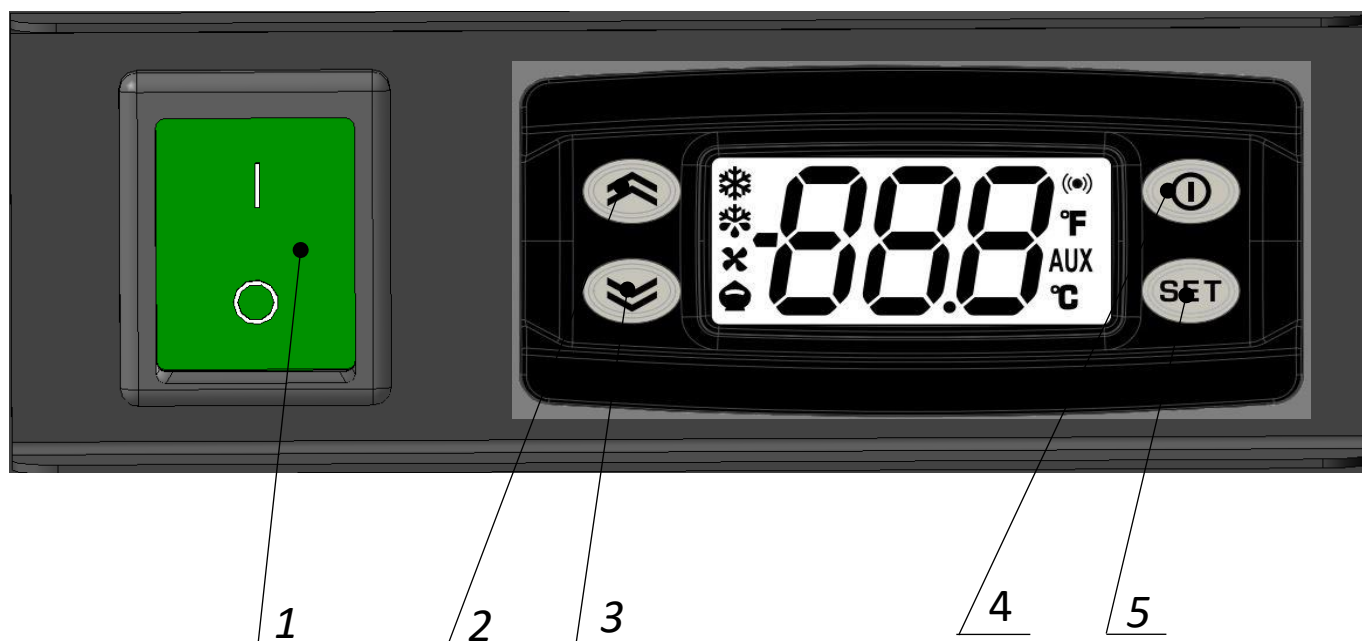






Рисунок 9 – Панель управления холодильной витрины

Принцип работы холодильной витрины:

1) Включить в сеть.

2) Включить холодильную витрину нажав кнопку (поз.1 рисунок 9) на панели управления (положение I).

3) Для входа в меню «Состояние Установки» кратковременно нажмите кнопку set поз.5 рисунок 9. Кнопки  и  (поз.2 и 3) электронного контролера, используются для пролистывания элементов меню, выберите папку SET, коротким нажатием на кнопку SET (поз.5 рисунок 9). Далее (при необходимости) измените значение температуры кнопками  и  поз.2 и 3 с паузой не более 15 секунд.

4) Коротким нажатием на кнопку SET (поз.5 рисунок 9) подтвердите команду выбора нового температурного режима – рабочей точки. Или коротким нажатием на кнопку поз.4 рисунок 9 можно вернуться к предыдущему уровню меню – функция выходы (ESC), при выходе из меню последнее значение установленной температуры сохраниться и вновь появится метка папки SET.

Кнопкой SET (поз.1 рисунок 2) при кратком нажатии можно отобразить аварии, рабочую температуру, датчики и подтверждение команд, при удерживании данной кнопки можно открыть меню программирования, о возможностях программирования можно ознакомиться в подробной инструкции на микропроцессор.

1.3.4 Адаптеры для холодильной витрины и теплового мармита приведены на рисунке 10.

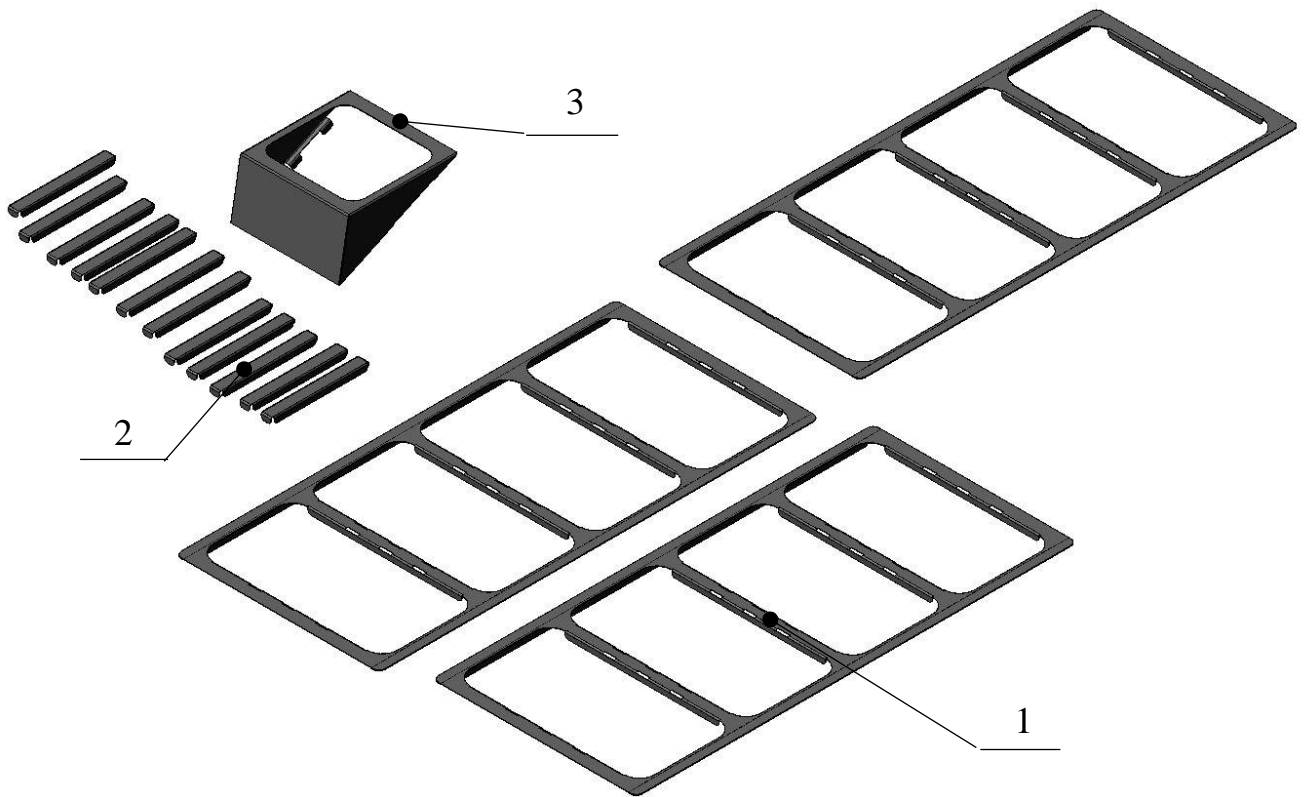


Рисунок 10 Комплект адаптеров:
1 – решетка (3 шт.); 2 – разделитель (12 шт.); 3 - подставка

1.3.5 Таймер для холодильной витрины и теплового мармита приеден на рисунке 11.

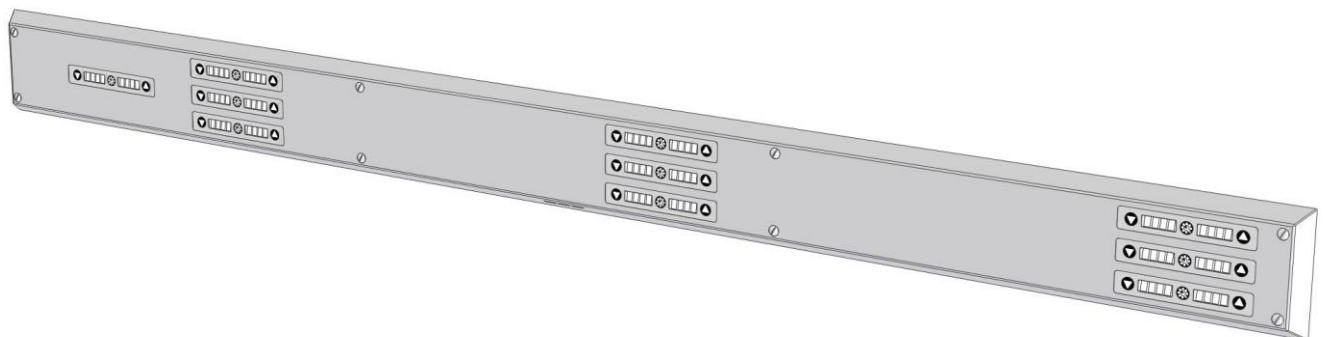


Рисунок 11 – Таймер

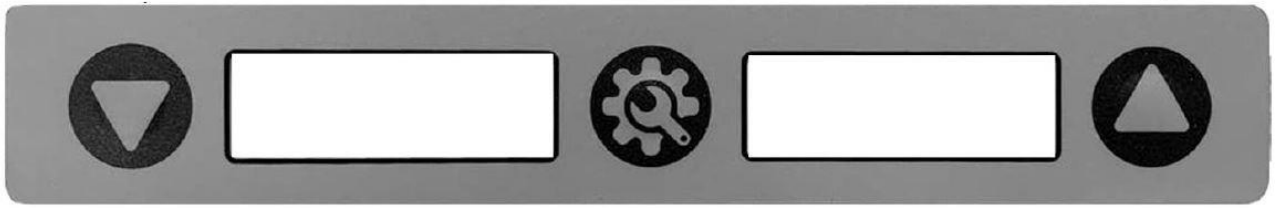





Рисунок 12 - Клавиатура




Для настройки таймеров, нажмите и удерживайте клавишу  более 3 сек. на индикаторах отобразится надписи **5Et**, установка времени таймеров,




выберете индикатор для настройки времени таймера соответствующей клавишей



( или ) , на выбранном индикаторе отобразится установленное значение время, для изменения времени таймера нажимайте соответствующие кла-

виши  или  , далее нажмите клавишу  , таймер запомнит

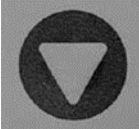

нужное время и вернется в режим настроек времени таймеров .

Если дальнейших изменений не требуется, то нажмите клавишу  по-вторно, таймер перейдет в режим программирования промежуточной индикации **AL.**,



для каждого таймера можно выбрать свое время.


Выберете индикатор соответствующей клавишей, для изменения времени

таймера нажимайте соответствующие клавиши  или  , далее



нажмите клавишу , таймер запомнит нужное время и вернется в режим настройки промежуточной индикации **AL** ., при повторном нажатии клавиши



, изделие выйдет из режима настроек.

Если при входе в режим настроек, какой-либо из таймеров был запущен, то он не сбрасывается, и продолжает отсчет, при этом события, такие как сигнал на выход **AL** подается в соответствии с выбранными параметрами. После выхода из настроек времени и промежуточной индикации с включенным таймером, появится оставшееся время таймера, для внесения новой конфигурации времени настроенного таймера,



достаточно его сбросить соответствующей клавишей ( или ).

При достижении времени промежуточной индикации, таймер подаст сигнал на выход **AL** , индикатор на котором произошло событие, начнет активно мигать. Для отключения сигнала на выходе **AL** , нажмите клавишу соответствующего индикатора, после нажатия клавиши индикатор перейдет в режим медленного мигания. По истечению отсчета времени таймер опять подаст сигнал на выход **AL** , таймер на котором произошло событие начнет активно мигать, для отключения сигнала нажмите соответствующую клавишу таймера. Для сброса таймера в любой момент нажмите соответствующую клавишу.

1.4 Упаковка

Изделие упаковывается в индивидуальную упаковку, обеспечивающую защиту продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также обеспечивающую условия хранения и транспортировки.

2 Использование по назначению

2.1 Эксплуатационные ограничения

Температура воздушной среды в помещении при эксплуатации гриля электрического настольного с холодильной витриной и тепловым мармитом ГЧ-8Н-ХМТ должна быть от +5 °С до +40 °С и относительной влажности не более 50 % при температуре 40 °С. Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20 °С при наибольшей относительной влажности до 90 %). Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования электрического гриля настольный с холодильной витриной и тепловым мармитом от пыли и влаги соответствует уровню IP20 (для холодильной витрины и теплового мармита) и IP44 (для электрического гриля) (согласно классификации по ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529-2013)).

Электрический гриль настольного с холодильной витриной и тепловым мармитом должен быть подключен к розеткам, оснащенными заземляющими контактами в соответствии со стандартом ГОСТ IEC 60309-2-2016 (IEC 60309-2:2012) (для электрического гриля) и ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) (для холодильной витрины и теплового мармита).



Внимание!
Оборудование должно быть заземлено.

2.2 Подготовка изделия к использованию

2.2.1 Аккуратно освободите изделие от упаковочной тары.

2.2.2 Проверьте изделие и питающий кабель на отсутствие повреждений.

2.2.3 Установить изделие на ровную поверхность.

2.2.4 Удалить защитную пленку с поверхностей (при наличии), предохраняющую изделие от повреждений при транспортировке и монтаже. Протереть поверхности изделия сухой ветошью.

2.2.5 Подключение электрического гриля настольного с холодильной витриной и тепловым мармитом к сети должно проводиться квалифицированным электротехническим персоналом.



Внимание!
Аппарат, находившийся долгое время при отрицательной температуре, перед включением выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.

2.2.6 Подключить шнуры электропитания к электросети.



Внимание!
Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.

2.2.7 Электрический гриль оснащен промышленной вилкой (рисунок 13) на кабель P5749, 7025-6, с фазоинвертором (PCE) 1P+N+E, 32A, 230V. Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.



Рисунок 13



Рисунок 14

2.2.8 Холодильная витрина и тепловой мармит оснащены кабельной вилкой C/3 черная IP20 (рисунок 14). Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.



Внимание!
Подключайте аппарат к электросети только через розетку с исправным заземляющим контактом!

2.3 Использование изделия

2.3.1 Использование электрического гриля

2.3.1.1 Включить нагрев выбранной рабочей зоны электрического гриля (см. пп.1.3.1), установив нужную температуру на терморегуляторе (см. пп.1.3.1).

2.3.1.2 Подождать, пока жарочная поверхность рабочей зоны нагреется до температуры, выставленной на терморегуляторе, после чего разложить на неё подготовленные продукты и приступить к жарке согласно рецептам приготовления, не

забывая вовремя переворачивать жарящиеся продукты.

2.3.1.3 При появлении на рабочей поверхности гриля нагара удаляйте их скребком в лоток для отходов, входящим в комплект поставки электрического гриля ГЧ-4Н-ХМТ.

2.3.1.4 После завершения работы выключить нагрев гриля, нажав кнопку (поз.1) на панели управления (положение О).

2.3.1.5 Дождаться остывания рабочих поверхностей.

2.3.1.6 Вынуть лотки для отходов, опорожнить их и отмыть в теплой воде с применением чистящих средств, после чего вернуть их на место.

2.3.2 Использование теплового мармита

2.3.2.1 Включить мармит (см. пп.1.3.2).

2.3.2.2 Подождите несколько минут, пока температура и влажность внутри витрины достигнут рабочих значений, после чего можно начинать её использование по назначению.

2.3.2.3 По завершении работы выключите тепловой мармит, нажав кнопку (поз.1) на панели управления (положение О), достаньте гастроёмкости. Отключите от сети электропитания. Протрите поверхность влажной ветошью (тщательно отжатой) с использованием нейтральных чистящих средств. Дайте высохнуть влажным поверхностям.

2.3.3 Использование холодильной витрины

2.3.3.1 Включить холодильную витрину согласно принципу работы описанному в пп. 1.3.3. Убедиться во включении подсветки кнопки. Также должен включиться индикатор электронного контролера на панели управления.

2.3.3.2 Убедиться в установлении нужной температуры. При необходимости смены температуры в витрине, следует действовать согласно описанному порядку в пп. 1.3.3.

2.3.3.4 Подождите несколько минут, пока температура и влажность внутри витрины достигнут рабочих значений, после чего можно начинать её использование по назначению.

2.3.3.5 По завершении работы выключите холодильную витрину, нажав кнопку (поз.1 рисунок 9) на панели управления (положение О), достаньте гастроёмкости из холодильной витрины. Отключите от сети электропитания. Протрите поверхность влажной ветошью (тщательно отжатой) с использованием нейтральных чистящих средств. Дайте высохнуть влажным поверхностям.

2.3.4 Использование таймера

2.3.3.1 Включить таймер согласно принципу работы описанному в пп. 1.3.5. Убедится во включении таймера и началом отсчета.

2.4 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.


В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

3 Техническое обслуживание

3.1 Общие указания

Техническое обслуживание — это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долгую жизнь изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

	<p style="text-align: center;">Внимание!</p> <p style="text-align: center;">При возникновении неисправностей в гарантийный период обязательно необходимо обращаться в сервисную службу.</p>
---	--

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

В постгарантийный период рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не реже раза в год.

Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долговременную жизнь изделия и качественное его использование.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры безопасности.

Техническое обслуживание гриля производится до и после использования и включает в себя осмотр и очистку гриля и лотка от загрязнений, жира и копоти.

3.2 Меры безопасности

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

Не допускать попадания значительного количества воды или жидких чистящих средств на оборудование, это может привести к выходу его из строя. Очистку поверхностей необходимо производить слегка влажной ветошью; допускается использование нейтрального моющего средства. После влажной чистки необходимо выте-

реть поверхность насухо.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Для чистки таймера запрещается применять воду или чистящие средства на бензиновой основе.

Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.

Не оставляйте горячий гриль без присмотра.

Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если гриль не используется, а также перед чисткой.

Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка.

Не допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.

Будьте особенно внимательны при перемещении оборудования, в котором находится горячий жир или другая горячая жидкость.

Не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению.

Во избежание поражения электрическим током подключайте только к заземлённой розетке.

Для чистки данного изделия не применяйте порошковые чистящие средства.

Ремонт данного изделия должен выполнять сервисный центр.

3.3 Порядок проведения технического обслуживания

Выключить электропитание отсоединив вилку из розетки.

Осмотреть шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.

Произвести очистку поверхностей гриля с помощью мягкой ветоши и нейтральных чистящих средств.

3.4 Проверка работоспособности изделия

Убедиться, что изделие подключено к электросети.

Включить изделие согласно описанному порядку в п.2.3

3.5 Возможные неисправности и способы их устранения

Таблица 4 - Возможные неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не включается	Нет питания в розетке	Проверить тестером наличие напряжения на всех фазах. Обеспечить питание в розетке.
	Поврежден сетевой кабель	Проверить тестером сетевой кабель на обрыв, неисправный кабель заменить.
	Выход из строя терморегулятора контроллера	Проверить наличие нагрева на другой рабочей зоне включив ее нагрев. Заменить терморегулятор в сервисном центре.
Недостаточный нагрев одной из рабочих зон жаровой поверхности электрического гриля	Вышел из строя один из ТЭНов	Заменить ТЭН в сервисном центре.
Не корректная температура холодильной витрины	Вышел из строя компрессор или конденсатор	Проведение диагностики в сервисном центре.
Терморегулятор показывает ошибку	Датчик температуры вышел из строя	Замена датчика
	Терморегулятор вышел из строя	Замена терморегулятора
Не включается таймер	Нет питания.	Проверить подключение.
	Выход из строя таймера.	Замена таймера в сервисном центре

4 Срок службы, хранение и транспортирование

Срок эксплуатации (службы) 7 лет.

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 °С до плюс 50 °С.

5 Комплект поставки

Таблица 3 – Комплект поставки.

Наименование	Кол-во
1 Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ, шт.	1
2 Скребок, шт.	1
3 Паспорт, экз.	1

6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением, мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «НПО Тверторгмаш»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

7 Свидетельство об упаковывании

Гриль электрический

наименование изделия

ГЧ-8Н-ХМТ

обозначение

№

заводской номер

Упакован(а) Гриль электрический ГЧ-8Н-ХМТ согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

должность

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

8 Свидетельство о приемке

Гриль электрический

ГЧ-8Н-ХМТ

№

наименование изделия

обозначение

заводской номер

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

личная подпись

расшифровка

подписи

год, месяц, число