

ГРИЛЬ РОЛИКОВЫЙ

серии СУ



Инструкция по эксплуатации

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки FoodAlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками FoodAtlas и AR более 2000 единиц оборудования, в том числе для общественного питания: фритюрницы, грили, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, аппараты для шаурмы, фризеры для мягкого мороженого, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины и много другое. Наши заводы партнеры расположены в Китае в городах Харбин, Шанхай, Гуанжоу, Хебей, Веньжоу и других городах. Мы ответственно подходим к выбору заводов партнеров и многократно проверяем культуру производства, качество материалов и репутацию завода на внутреннем рынке Китая.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для работы в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru и в службе технической поддержки по телефону 8(800)5555905

Внимание!

Только квалифицированный специалист может эксплуатировать данный аппарат.

Чтобы установить и использовать данный аппарат, просим внимательно прочитать инструкцию.

Просим сохранять данную инструкцию для последующего использования.

Просим открыть упаковку и убедиться в целостности аппарата. В случае обнаружения недостатков, просим не эксплуатировать аппарат и проконсультироваться со специалистом.

В случае если Вы не используете прибор или отсутствуете рядом с ним, просим выключать аппарат.

В случае поломки, просим вызвать специалиста. Также используйте только заводские запчасти во избежание поломки прибора.

Данный прибор пригоден только для коммерческого использования.

Не промывайте аппарат водой.

Периодически промывайте поверхность аппарата сухим способом с использованием специальных моющих средств, чтобы избежать коррозии и поломок.

1. Описание

Данное оборудование имеет автоматический контроль поддержания постоянной температуры. Равномерный нагрев обеспечивает качественный внешний вид продукта, его запах и вкус. Простота в эксплуатации, быстрый запуск и низкое потребление энергии позволяют использовать машину на предприятиях общественного питания, в парках, кинотеатрах, магазинах и других общественных местах.

2. Основные технические характеристики

Тип	Питание	Мощность	Вес	Габариты
СУ-5	220V/50Hz 110V/60Hz	0.75 кВт	10 кг	570x280x460mm
СУ-7	220V/50Hz 110V/60Hz	1.05кВт	12 кг	570x320x450mm

3. Ввод в эксплуатацию и эксплуатация

1) Перед введением оборудования в эксплуатацию проведите его визуальный осмотр. Если повреждений не выявлено, подключите машину к источнику питания. Всегда устанавливайте машину на твердую ровную поверхность. Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала. Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой. Снимите защитную пленку с прибора.

Вызовите квалифицированного специалиста для подключения аппарата.

Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.

Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом, установить устройство защитного отключения.

Убедитесь, что все подсоединено правильно. Все контакты надежно закреплены, резьбовые соединения протянuty, есть заземление.

Проверьте работоспособность оборудования: включите машину, индикатор питания загорится зеленым, переведите выключатель двигателя в активное положение, ролики начнут вращение. Затем поверните терморегулятор по часовой стрелке, регулятор температурной шкалы указывает на красный треугольник панели, загорится индикатор нагрева, медленно поворачивайте регулятор по часовой стрелке до отметки температуры, например, 150° C, как только выбранная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет.

Предупреждение:

Не ставьте легко воспламеняющиеся предметы на поверхность аппарата во избежание пожара.

Выключайте аппарат после использования.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.

2) Перед использованием добавьте с обеих сторон валиков растительное масло.

Выложите заранее подготовленные сосиски параллельно на середину между двух роликов, сосиски будут вращаться в противоположные стороны. Не кладите сосиски близко друг к другу, оставляйте расстояние от края ролика не менее 10 мм. Когда сосиски готовы, они источают вкусный запах и становятся темными по цвету. Теперь они готовы к употреблению. В зависимости от того, какой продукт Вы хотите приготовить (хот-дог, гамбургер), выберите определенный комплект роликов и установите температуру.

Для экономии энергии сократите время обжаривания сосисок, перед их приготовлением разморозьте их в естественных условиях или подогрейте в микроволновой печи.

- 3) Подходящая температура для приготовления 120-160° С.
- 4) Гастроемкость под роликами предназначена для сбора капель масла, но может быть использована для предварительного нагрева сосисок. Но она не подходит для приготовления сосисок в ней.
- 5) Каждые 4-5 часов следует проводить чистку роликов.
- 6) По окончании работы отключите оборудование. Примите меры по защите машины от загрязнения.

4. Техника безопасности

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В / 16А), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- В целях экономии энергии сократите время обжарки сосисок, перед приготовлением разморозьте их в естественных условиях или разогрейте в микроволновой печи.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.

- Каждый раз при первом включении оборудования необходимо его прогреть. Для этого сначала поверните выключатель нагрева, только затем выключатель вращения роликов.

- Запрещено открывать гастроемкость. В случае необходимости открыть ее могут только авторизованный персонал, иначе это приведет к аварийным ситуациям.

- Оборудование выполнено из водонепроницаемого материала, однако строго запрещено мыть его открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.

- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.

- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.

- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.

5. Внимание

- В режиме нагрева запрещено касаться руками стальных роликов, чтобы избежать получения ожогов.

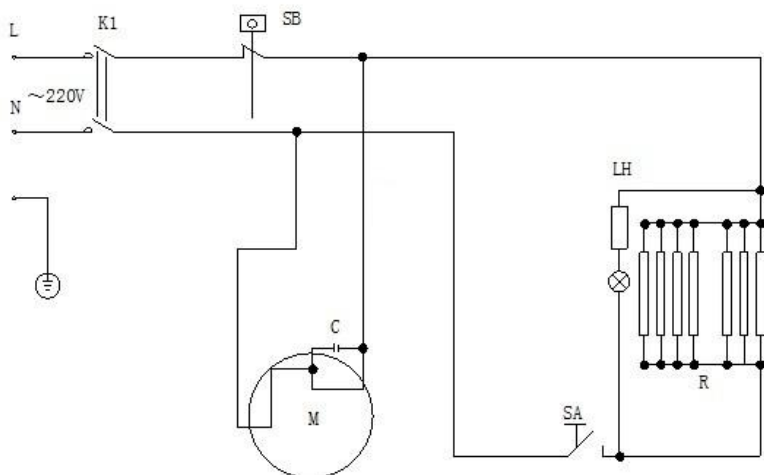
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.

- Не допускайте тряски оборудования.

- Не храните оборудование в перевернутом виде.

6. Электрическая схема



L- ФАЗА

N- НОЛЬ

K1- ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ

LH- ИНДИКАТОР ПОДОГРЕВА

SB- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

SA- ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ КОНТРОЛЯ ТЕМП.

R- НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

C- КОНДЕСАТОР

M- ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

**АКТ
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город _____

дата _____

Владельцем гриля роликового СУ- _____

_____ (должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины _____

В том, что гриль роликовый СУ - _____ дата выпуска _____

пуше в эксплуатацию _____

в _____

_____ (наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

_____ (Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

_____ (Ф.И.О. механика)

_____ (почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____
(дата, город)

Владельцем гриля роликового СУ - _____
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип гриль роликовый СУ - _____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа _____

Предполагаемые причины отказа

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные
	2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже
	2 При включении
	3 При эксплуатации
	4 При ТО и Р
	5 При хранении
	6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности
	2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения

(нужное подчеркнуть)

- | |
|-----------------------|
| 1 Замена детали |
| 2 Ремонт детали |
| 3 Регулировка изделия |
| 4 Замена изделия |
| 5 Укомплектование ЗИП |

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона _____

М.П.

Независимый представитель _____

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие **Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.
4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.
5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.
6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.

- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.

- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.

- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.

- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.

- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).

- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.

- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.

- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.

- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись