



Электрический лавовый гриль

Тип ЕТК-ВSТ

Руководство по монтажу,
эксплуатации
и техническому обслуживанию

ЕАС

г. Рязань

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

Содержание

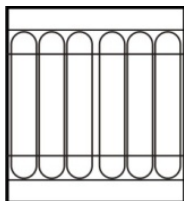
Модели грилей.....	3
1. Общие положения.....	4
2. Технические данные.....	4
3. Инструкция по монтажу.....	7
4. Инструкция по эксплуатации.....	9
5. Гигиена и безопасность.....	13
6. Техническое обслуживание и ремонт.....	13
7. Правила транспортировки и хранения	15
8. Гарантийные обязательства	15
9. Рекомендации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

Модели грилей

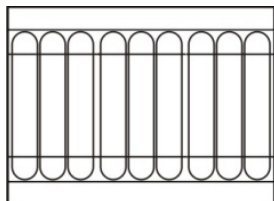
ETK-BST1



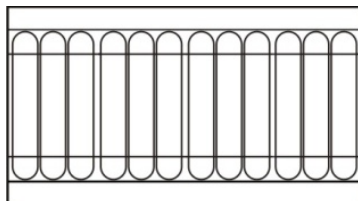
ETK-BST2



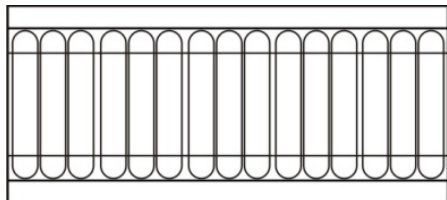
ETK-BST3



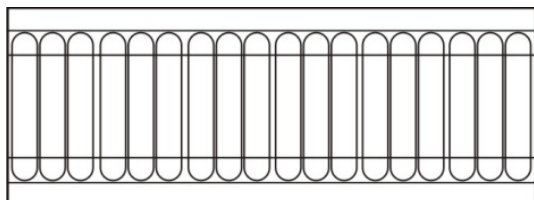
ETK-BST4



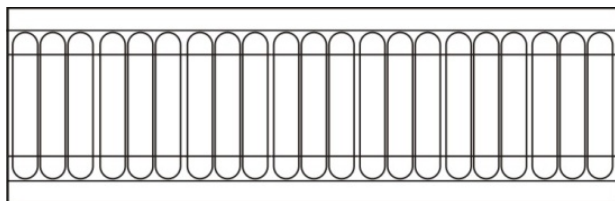
ETK-BST5



ETK-BST6



ETK-BST7



На подставке



**На закрытом
кабинете**



**На закрытом
кабинете с
дверями**



1. Общие положения

- Электрический лавовый гриль предназначен для жарки широкого ассортимента продуктов (мясо, рыба, овощи и т.д.) на предприятиях общественного питания.
- Гриль предназначен для использования только профессионально подготовленным персоналом.
- Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения по усовершенствованию конструкции гриля без отражения их в «Руководстве по эксплуатации» данного изделия.

2. Технические данные

2.1. Технические характеристики грилей

Таблица 1

Характеристики грилей

Технические данные	Модель
ETK-BST1	
Внешние габариты (шхгхв), мм	400x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	1
Рабочая зона, мм	400x470
Зональная мощность нагрева, Вт	3x1500 Вт
Мак температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 220/380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	4,5
Мощность предохранителей, А	3x32
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	59 (68-87) ²
ETK-BST2	
Внешние габариты (шхгхв), мм	700x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	2
Рабочая зона, мм	700x470
Зональная мощность нагрева, Вт	2 зоны, каждая по 3x1500 Вт
Мак температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	9
Мощность предохранителей, А	3x32
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	78 (90-115) ²

¹ – Высота гриля на подставке (напольный вариант).

² – Вес гриля на подставке и закрытом кабинете.

Технические данные	Модель
ETK-BST3	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1000x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	3
Рабочая зона, мм	1000x470
Зональная мощность нагрева, Вт	3 зоны, каждая по 3x1500 Вт
Мах температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	13,5
Мощность предохранителей, А	3x32
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	98 (113-145) ²
ETK-BST4	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1300x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	4
Рабочая зона, мм	1300x470
Зональная мощность нагрева, Вт	4 зоны, каждая по 3x1500 Вт
Мах температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	18
Мощность предохранителей, А	3x32
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	123 (142-182) ²
ETK-BST5	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1600x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	5
Рабочая зона, мм	1600x470
Зональная мощность нагрева, Вт	5 зон, каждая по 3x1500 Вт
Мах температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	22,5
Мощность предохранителей, А	2x(3x32)
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	154 (180-230) ²

¹ – Высота гриля на подставке (напольный вариант).

² – Вес гриля на подставке и закрытом кабинете.

Технические данные	Модель
ETK-BST6	
Внешние габариты (шхгхв), мм	1900x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	6
Рабочая зона, мм	1900x470
Зональная мощность нагрева, Вт	6 зон, 3x1500 Вт
Мак температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	27
Мощность предохранителей, А	2x(3x32)
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	193 (225-290) ²
ETK-BST7	
Внешние габариты (шхгхв), мм	2200x700x350(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	7
Рабочая зона, мм	2200x470
Зональная мощность нагрева, Вт	7 зон, каждая по 3x1500 Вт
Мак температура жарочной поверхности, °С	350
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	31,5
Мощность предохранителей, А	2x(3x32)
Вес гриля без учета лавовых камней, кг	240 (280-362) ²

¹ – Высота гриля на подставке (напольный вариант).

² – Вес гриля на подставке и закрытом кабинете.

2.2. Общее описание

Лавовый гриль ETK-BST – это электрический прибор с рабочей поверхностью, разделенной на несколько независимых зоны нагрева (от 1 до 7). Каждая из зон представляет собой 3 отдельные чугунные решетки 4 (см. рис. 1), расположенные над 3 нагревательными элементами (ТЭНами) 3. Под нагревательными элементами 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 поддон для сбора жира 2.

Интенсивность нагрева рабочей зоны регулируется ручками 6, расположенными на лицевой панели устройства 1. Мощность нагрева той или иной рабочей зоны отображается на соответствующем дисплее 7.

Все зоны устройства могут работать одновременно и по отдельности.

Подъемные механизмы ТЭНов 5 закрываются специальными экранами 10, защищающими от разбрызгивания жира при готовке и обеспечивающими дополнительную гигиеничность устройства.

В зависимости от модели гриль может быть настольным или напольным. Напольные версии выполняются на открытом стенде или закрытом кабинете с дверями и без.

Устройство состоит из (см. рис.1):

- Корпус и мангал – нержавеющая сталь.
- Чугунные решетки.
- Корзина для лавовых камней — нержавеющая сталь.
- Нагревательная система – нагревательные элементы (с высокой скоростью набора температуры) и регуляторы температуры.
- Система охлаждения, автоматически срабатывающая при достижении критической температуры внутри корпуса прибора.
- Электропитание 3L+N+PE~50 Гц 380 В (для некоторых моделей 220 В по согласованию с заказчиком).
- Воздушные фильтры для сбора жира и пыли.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Плавные регуляторы мощности нагрева.

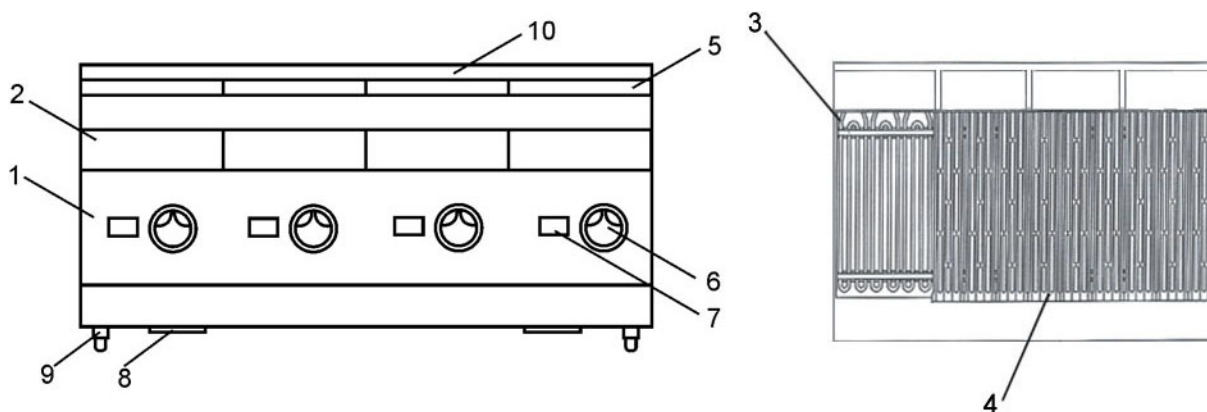


Рис. 1 Общее устройство электрического лавового гриля

- 1 – лицевая панель; 2 – поддон для сбора жира; 3 – нагревательный элемент (ТЭН);
4 – чугунная решетка; 5 – подъемный механизм ТЭНа; 6 – регулятор мощности;
7 – дисплей – индикатор нагрева; 8 – фильтр; 9 – регулирующие ножки; 10 – защитный экран.

3. Инструкция по монтажу

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

Гриль должен эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. 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, поддоны-жиросборники и чугунные решетки теплой водой с моющим средством, чтобы удалить консервирующие вещества (см. п.5).

3.2. Установка

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

- Электрогриль можно использовать как отдельно, так и в линейке другого профессионального оборудования.
- Устройство должно быть установлено на твердой, горизонтальной, негорючей поверхности. С помощью регулируемых по высоте ножек оно устанавливается горизонтально с наклоном стола не более 5°.
- Гриль должен быть установлен таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к лицевой панели. Расстояние от устройства до любых горючих веществ должно быть не менее 1 м.
- При установке гриля должны соблюдаться правила пожарной безопасности.
- Никакие конструктивные изменения гриля не допустимы.
- Силовой кабель ни в коем случае не должен соприкасаться с раскаленными элементами гриля.

3.3. Подключение

При подключении гриля 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 гриля 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 размещаться 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).
 - Производительность приточной вентиляции выбирается с учетом того, что аппарат потребляет воздух в количестве не более 1,12 м³/ч на 1 кВт его номинальной тепловой мощности.
 - Воздуховоды и фильтры 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

Электрический лавовый гриль со стандартным электропитанием 3L+N+PE~50Гц 380В (либо 1L+N+PE~50Гц 220В для грилей с 1 зоной нагрева) имеет кабель 5х2,5 мм² (либо 5х4 мм² для грилей, имеющих более 4 зон нагрева) длиной 3 м со штепселем 3L+N+PE 32А/63А (либо 1L+N+PE 32А для грилей с 1 зоной 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.
- Вставьте штепсель гриля в розетку.

Вилка электрического гриля:

Трёхфазное напряжение U=380В с одним нейтральным (N) и одним заземляющим (PE) проводом 380В 3~50Гц (либо 1L+N+PE~50Гц 220В для грилей с 1 зоной нагрева).

Сетевой кабель: 5х2,5 мм² (либо 5х4 мм² для грилей, имеющих более 4 зон нагрева).
Предохранитель: 32 А.

4. Инструкция по эксплуатации

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

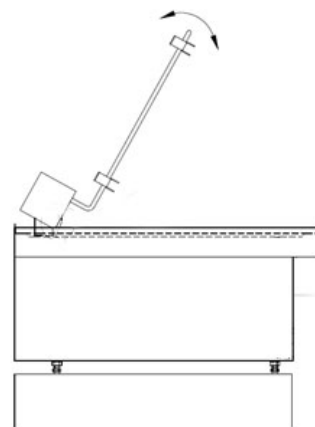
4.1. Подготовка к работе

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

Для наполнения корзины лавовыми камнями необходимо выполнить следующие действия:

- а – снять защитный экран;
- б – снять чугунные решетки;

- c – поднять нагревательные элементы (см. рис.2);
- d – равномерно распределить лавовые камни в корзине;
- e – опустить нагревательные элементы на место;



Важно! Лавовый камень не должен соприкасаться с ТЭНами.

- f – положить на место чугунные решетки;
- g – вернуть защитный экран на место.

Рис.2. Нагревательные элементы в поднятом положении.

4.2. Эксплуатация гриля

4.2.1. Запуск в работу

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



Для начала работы:

- Плавно поверните регулятор мощности гриля 6 (рис.1) соответствующей зоны нагрева **по часовой стрелке** и установите необходимую для работы мощность – температуру жарочной поверхности (см. табл.3).

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

- Положите продукты на чугунные решетки (рекомендуется перед началом эксплуатации гриля несколько раз смазать чугунные решетки растительным маслом и прокалить).

Режим «booster»

Для быстрого нагрева жарочной поверхности до максимальной рабочей температуры, можно использовать режим быстрого нагрева «booster». Для этого поверните регулятор мощности гриля по часовой стрелке в положение «bst». По прошествии 20 минут (задано программой) чугунные решетки достигнут максимальной температуры и регулятор автоматически перейдет в «100%» режим подогрева.



Внимание! Во избежание чрезмерного перегрева устройства не рекомендуется постоянно работать в режиме «bst».

Таблица 2

Значения индикатора нагрева

Значения индикатора нагрева	
«0»	Нет нагрева
«0-99%»	Диапазон нагрева
«100%»	Максимальная температура рабочей поверхности
«bst»	Booster – быстрый нагрев до максимальной температуры. Нагревательные элементы работают в непрерывном режиме нагрева.

Таблица 3

Зависимость температуры рабочей поверхности от мощности гриля

Мощность гриля, %	Температура, С°
0	0
50	210
75	263
100	299
bst	350

4.2.2. Рабочий процесс

Никогда не оставляйте работающий гриль 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 гриль должен быть немедленно обесточен.

Регуляторы мощности гриля позволяют плавно регулировать подачу электроэнергии на нагревательные элементы, тем самым позволяя быстро добиваться требуемой температуры.

Важно! При ремонте и обслуживании гриля (смена фильтров, мойка и замена лавового камня, мойка гриля) необходимо отключать устройство от электрической сети.

4.2.3. Приготовление блюд

Продукты кладутся непосредственно на чугунные решетки. Никакой дополнительной посуды не требуется (рекомендуется перед началом эксплуатации гриля несколько раз смазать чугунные решетки растительным маслом и прокалить).

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

Для жарки продуктов питания на решетке рекомендуем использовать мощность от 0 до 100%.

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) Установите регулятор мощности в значение «0». Через 1 минуту гриль 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.

2) Дождитесь, пока гриль **остынет**.

3) Слейте расплавленный жир из поддона-жиросборника. Промойте его.

4) Чугунные решетки, ТЭНы и корпус вымойте водой с моющим средством, не содержащим хлор. После этого вытрите насухо тканью или бумажным полотенцем.

5) 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.

6) Протрите воздушный фильтр, располагающийся на дне гриля. 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 рис. 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.

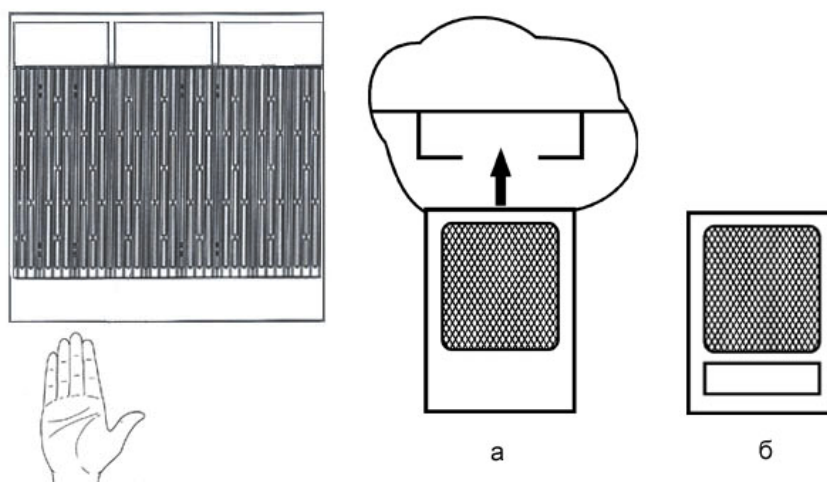


Рис. 3. Извлечение и установка воздушного фильтра.

7) Для удаления нагара с ТЭНов гриля, прокалите их на максимальной мощности в течение 20 минут.

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 обращения с горячими чугунными изделиями (в частности – раскаленный чугун **нельзя охлаждать холодной водой**);
- Правила оказания первой медицинской помощи.

Особенно важно:

- К установке, техническому обслуживанию, а также переоснащению устройства допускаются специалисты службы технической поддержки, имеющие специальное разрешение завода-изготовителя. 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 тепловое оборудование без присмотра.
- В случае неисправности или необычной работы устройства необходимо немедленно отключить его от сети электропитания.
- Для правильной работы гриль должен содержаться в чистоте. Не допускайте загрязнения устройства. Чистка гриля 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 гриля и поверхности под ним.
- Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей гриля металлические щетки, мочалки или скребки.
- Не допускается засыхание жира или остатков пищи на поверхности гриля, жарочных решетках и нагревательных элементах (ТЭНах).
- Запрещается мыть неостывший гриль, подключенный к электрической сети.
- Запрещается мыть гриль направленной струей воды или паром. Гриль чистят ежедневно стандартными моющими и чистящими средствами, не содержащими хлор.
- Во избежание ожогов помните, что жарочная поверхность гриля нагревается до высокой температуры.
- Запрещается использовать гриль без поддонов-жиросборников.
- Запрещается обрабатывать поддоны-жиросборники сторонними материалами, затрудняющими поступление жира в поддоны.
- Запрещается поливать рабочую поверхность гриля водой.
- Запрещается эксплуатировать гриль без фильтров.
- Запрещается эксплуатировать гриль без чугунных решеток.

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 гриля!

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию или чистке гриля, необходимо отключить подачу электроэнергии, выдернув штепсель устройства из электросети.

6.1. Техническое обслуживание

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

При периодическом осмотре необходимо проверять:

- Степень загрязнения воздушных фильтров.

При сильном загрязнении воздушные фильтры гриля можно снять и промыть 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 гриль не планируется эксплуатировать долгое время, то после мойки и сушки необходимо смазать все его поверхности консервирующим маслом.

6.2. Ремонт

Для ремонта гриля 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.

6.3. Список неисправностей и методы их устранения

Признак	Причина	Способ устранения
После включения гриля не светится дисплей или отображается сигнал ошибки «Er1».	Нет подачи электроэнергии или напряжение в сети недостаточное.	1. Убедитесь, что прибор подключен к электропитанию. 2. Проверьте наличие электропитания и напряжения в сети.
После включения гриля на дисплее отображается один из следующих сигналов ошибки:	Неисправность регулирующего элемента соответствующего ТЭНа секции: слева направо	1. Замените регулятор мощности. 2. Обратитесь к ремонтным службам.

«Er2», «Er3», «Er4».	«Er2» – 1-й, «Er3» – 2-й, «Er4» – 3-й.	
На дисплее отображается сигнал ошибки «Er5».	Нет ответа от датчика температуры.	Обратитесь к ремонтным службам.
На дисплее отображается сигнал ошибки «Er6».	Перегрев регулирующих элементов гриля.	1. Помойте воздушный фильтр. 2. Проверьте состояние охлаждающего вентилятора. 3. Обратитесь к ремонтным службам.
После включения регулятора мощности 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 регулятора мощности.	1. Вышел из строя регулятор мощности. 2. Вышел из строя блок управления нагревом.	1. Замените регулятор мощности. 2. Обратитесь к ремонтным службам.
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.
- Гриль переносится с помощью форклифта, после подведения его лап под устройство с лицевой стороны или сбоку. Будьте осторожны! На дне прибора располагаются фильтры.

Внимание! Лапы форклифта следует вставлять до конца и их длина должна быть не менее 1500 мм.

- 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 2 яруса.

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 специализированной организацией, имеющей лицензию на проведение такого рода работ.
- Гарантийный ремонт устройства не производится:
 - при выходе аппарата из строя по вине потребителя;
 - при отсутствии руководства по эксплуатации.
- Срок службы аппарата – 10 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-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», №2060-1 «Об охране окружающей природной среды», №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями и прочими документами.

10. Сведения о приемке и отгрузке

- Гриль электрический лавовый «Вулкан-Heidebrenner» тип:

ЕТК-BST1 ЕТК-BST2 ЕТК-BST3 ЕТК-BST4
 ЕТК-BST5 ЕТК-BST6 ЕТК-BST7

артикул _____ заводской номер _____ изготовлен и признан годным к эксплуатации.

- Аппарат работает от 3-х фазной сети переменного напряжения 380 В частотой 50 Гц.
- Устройство имеет декларацию ТС № RU Д-RU.AY04.B.29597, 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

Дата изготовления _____ 201__ г.

Продан _____

Дата продажи _____

наименование предприятия торговли

ООО «Келер Рус»
 Разработка и производство оборудования
 для предприятий общественного питания
 390023, г. Рязань, пр-д Яблочкова, д. 6, стр. 1
 тел./факс: (4912) 95-01-89
 email: 455204@vlkn.ru
www.vlkn.ru