iterma

TM05

Угольный гриль-мангал



ПАСПОРТ

г. Ярославль

1. Назначение изделия

Угольный гриль-мангал предназначен для приготовления различных видов пищи: мяса, рыбы, овощей и других продуктов исключительно с использованием угля.

2. Технические данные

№	Наименование параметра	Величина параметра
1	Максимальная загрузка угля, кг, не более	3,5
2	Габаритные размеры изделия, мм, не более - длина - ширина (без учета выступания ручки) - высота	 700 670 2260
3	Высота до уровня столешницы, мм	920
4	Масса, кг, не более	110

3. Комплект поставки

Наименование	Количество
Угольный гриль-мангал	1
Решетка	1
Паспорт	1
Упаковка	1

4. Устройство и принцип работы

Общий вид гриля-мангала представлен на рисунке 1.

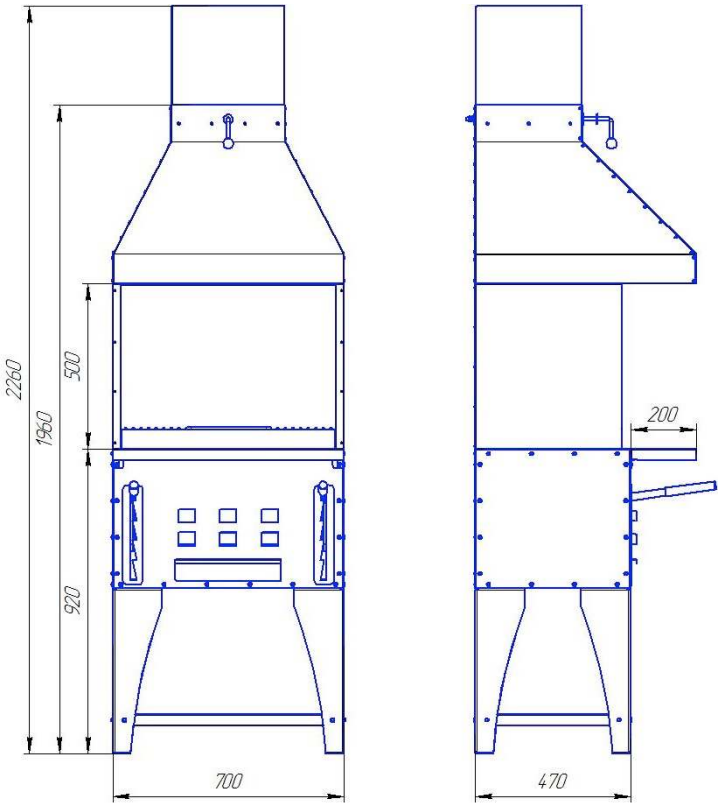


Рисунок 1

Гриль-мангал представляет собой конструкцию, состоящую из каркаса, установленного на основание, кожухов боковых и зонта вытяжного.

В каркасе установлен короб с колосниковой решеткой, на которую засыпается уголь. Мангал оборудован технологическим столом и рычагами для подъема-опускания колосниковой решетки с углями (5 уровней положения), что позволяет легко регулировать температуру приготовления пищи.

Для регулировки доступа воздуха имеются регулируемые заслонки на корпусе мангала и шиберная заслонка в вытяжном зонте. Также имеется ящик для золы, установленный в каркасе.

В комплект поставки входит решетка для жарки, выполненная из нержавеющей стали.

Основные части мангала, непосредственно контактирующие с горячими углями выполнены из жаростойкой стали и покрыты специальной жаростойкой эмалью.

Технологический стол и боковые кожухи мангала выполнены из нержавеющей стали. Остальные элементы мангала выполнены из конструкционной стали и покрыты специальной жаростойкой эмалью.

Гриль-мангал поставляется в собранном виде.

5. Меры безопасности.

Помещение, в котором будет установлен гриль-мангал, должно быть оборудовано хорошей приточно-вытяжной вентиляцией.

Расстояние до ближайших легковоспламеняющихся материалов и других предметов должно быть не менее 1 м.

Внимание!

Установка мангала в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.

Запрещается использовать другие виды топлива, отличные от угля. Для розжига угля необходимо использовать экологические твердые средства, например сухой спирт или тонкие лучинки сухой древесины.

Внимание!

Категорически запрещается использовать для розжига бензин, спирт и другие легковоспламеняющиеся жидкости.

Наличие открытого пламени в мангале не допускается.

Во время приготовления некоторые части мангала разогреваются до высокой температуры, что может стать причиной ожогов. Поэтому изделие должно эксплуатироваться надлежащим образом и с чрезвычайной осторожностью.

Для очистки наружных поверхностей мангала не допускается применять водяную струю.

Не допускается поливание горячих частей мангала холодной водой.

Завод-изготовитель не несёт ответственности в случае применения гриль-мангала не по назначению или без соблюдения правил техники безопасности, которое привело к нанесению вреда здоровью людей или материальному ущербу.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

6. Подготовка к работе.

Установите гриль-мангал в соответствующее место. При необходимости закрепите изделие к полу, для этого в основании предусмотрены специальные отверстия. Установите кожух из комплекта на вытяжной зонт. Подсоедините устройство к воздуховоду с вытяжкой дыма, который имеет сечение, мощность и давление вытяжки дыма, вычисленные соответствующими специализированными организациями, исходя из характеристик помещения, в котором оно установлено.

Перед розжигом мангала убедитесь, что шиберная заслонка в вытяжном зонте открыта. Поместите угли в мангал и разожгите их. Отрегулируйте заслонками необходимую подачу воздуха и установите решетку.

7. Порядок работы.

Поместите продукты, которые хотите приготовить, на решетку. Для проверки степени готовности продукта, для переворачивания и съема продукта рекомендуется пользоваться вилкой, щипцами или лопаткой с длинной ручкой.

Для регулировки температуры приготовления продукта выставить необходимый уровень колосниковой решетки с углями, перемещая решетку дальше или ближе от продукта.

При приготовлении и извлечении продукта из мангала необходимо быть аккуратным и использовать рукавицы или другие предметы, для исключения возникновения ожогов.

После окончания приготовления снять продукт с решетки.

8. Техническое обслуживание.

Правильное и своевременное техническое обслуживание мангала гарантирует продолжительный срок его службы. Рекомендуется техническое обслуживание мангала проводить согласно таблице.

Внимание!
Все работы необходимо проводить при полностью остывшем мангале.

Процедура	Периодичность
Чистка колосниковой решетки	После каждого цикла приготовления
Чистка решеток для приготовления	После каждого цикла приготовления
Чистка зоны приготовления	После каждого цикла приготовления
Чистка ящика для золы	После каждого цикла приготовления
Общая чистка мангала	Минимум один раз в неделю
Чистка шиберной заслонки	Минимум один раз в неделю

Указанные интервалы времени являются приблизительными и зависят от времени ежедневного использования мангала.

Для обеспечения работоспособности изделия в течение всего срока службы и сохранения его потребительских качеств, необходимо:

- ежедневно производить влажную уборку рабочих поверхностей оборудования от остатков пищи с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных и химически агрессивных веществ, после помывки тщательно протирать влажные поверхности сухой мягкой тканью;
- для деталей мангала, изготовленных из нержавеющей стали, не использовать металлические терки и губки с абразивом;
- не допускать наличие внешних факторов повреждения и нарушения работы изделия;
- аккуратно относиться к изделию и не нарушать правил эксплуатации, использовать только по назначению;
- своевременно устранять возникшие неисправности;
- не эксплуатировать неисправное оборудование.

9. Сведения об утилизации

Утилизация изделий должна проводиться в порядке, установленном для утилизации изделий из металлов и нержавеющих сплавов.

10. Свидетельство об упаковке и приемке

Угольный гриль-мангал _____соответствует технической документации

ПРИЕМКА	УПАКОВКА
Дата изготовления: “___” _____20___г.	Дата упаковки: “___” _____20___г.
Приемку произвел: _____ (подпись)	Упаковку произвел: _____ (подпись)
М.П.	М.П.

Рекламационные претензии рассматриваются и удовлетворяются только при предъявлении страниц настоящего паспорта (копии страниц) с разделами «Свидетельство о приёмке» и «Свидетельство об упаковке» , в которых должны присутствовать штампы упаковщика, контролёра и даты изготовления.

УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата	Вид технического обслуживания	Замечания о техническом обслуживании	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Наименование продукции: _____

Дата выпуска:_____

Наименование компании
продавца:_____

Наименование компании
покупателя:_____

Дата покупки: _____

Адрес монтажа:_____

1. Предприятие - изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи, при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем паспорте.

2. Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. В течение гарантийного срока поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

5. Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть переданы поставщику для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.

6. Рекламация поставщиком рассматривается с обязательным предоставлением следующих документов:

6.1. Копия рекламации от потребителя (заявление, претензия).

6.2. Акт диагностики от поставщика (сервисной обслуживающей организации) с указанием:

- наименования продукции и серийного номера;
- даты выпуска оборудования;
- даты ввода оборудования в эксплуатацию;
- обнаруженных специалистом неисправностей;
- причин выхода из строя (поломки).

6.3. Фотография шильда изделия или копия страниц паспорта с отметкой о упаковке и датой выпуска.

6.4 Копия акта пуска изделия в эксплуатацию.

7. Рекламации поставщику направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством РФ.

Для заметок