

www.kiy-v.ua

Інструкція з експлуатації

Шашличниця Барбекю

ШБ-6

УВАГА. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

www.kiy-v.ua

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Шашличниця барбекю | 1 шт. |
| 2. Паспорт | 1 шт. |
| 3. Упаковка | 1 шт. |

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу.

Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресою: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Шашличниця барбекю призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації шашличниці барбекю побутової необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - допускати дітей до пристрою;
 - занурювати виріб у воду;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат;
 - приготування продуктів з великим вмістом жиру;
 - мити прилад струменем води.
- 1.8. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.9. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.10. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

2. ТЕХНІЧНІ ДАННІ

	ШБ-6
	
Споживана потужність, кВт	3
Номинальна напруга, В	230
Кількість шампурів, шт	6
Габаритні розміри, (д/ш/в) мм	415*600*210
Розміри пакування (д / ш / в), мм.	400*620*270
Маса, кг	10

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.2. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.3. Для початку роботи встановіть апарат на горизонтальну площину, увімкніть виріб в електромережу, попередньо переконавшись, що вмикач обладнання знаходиться в положенні «вимкнено».
- 3.4. Увімкніть нагрівальний елемент за допомогою перемикача.
- 3.5. Встановіть на корпус грати або рамку для шампурів.
- 3.6. Покладіть підготовлене м'ясо на решітку. Просмажте напівфабрикат до готовності, періодично перевертаючи його на решітці. При використанні апарату в якості шашличниці м'ясо готується на шампурах, які розміщуються на рамці (решітка в цьому випадку не використовується).
- 3.7. Для збору жиру використовуйте піддон.
- 3.8. Періодично очищуйте грати і захисний кожух нагрівачів від пригару.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (окремим) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця. При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці. Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.
- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцієватої соди за температури 40-50С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановіть пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.