

www.kiy-v.ua

Інструкція з експлуатації

Апарат для шаурми

ШЕ-40

ШЕ-60

ШЕ-40П

ШЕ-60П

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням приладу

м. Київ

www.kiy-v.ua

- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцінованої соди за температури 40-50 С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

• Апарат для шаурми	1 шт.
• Шампур	1 шт.
• Інструкція з експлуатації	1 шт.
• 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. Апарат для шаурми призначений для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою 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;
 - мити прилад струменем води;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.
- 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.

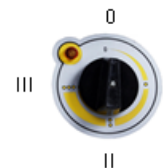
2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ШЕ-40	ШЕ-60	ШЕ-40П	ШЕ-60П
				
Завантаження, кг	40	60	40	60
Номинальна напруга, В	380	380	380	380
Споживна потужність, кВт	6	10	6,05	10,05
Габаритні розміри, мм (д/ш/в)	500 680 800	500 680 1175	500 720 1040	500 750 1335
Наявність електроприводу	Ні	Ні	Так	Так
Маса, кг	18	22	21	25
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	560* 740* 860	560* 740* 1235	560* 780* 1100	560* 810* 1395
Придбаний виріб (відмітка)				

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Апарат для шаурми побутовий показано на рис.1: корпус (1), ТЕНи (2), привід (3), шампур (4), панель управління (5).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. 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).
- 3.4. Одягніть м'ясо на шампур і встановіть його в робоче положення. Переміщення шампура щодо ТЕНів здійснюється за допомогою каретки приводу.
- 3.5. Увімкніть клавішу приводу.

- 3.6. У разі поставки шаурми з ручним обертанням шампура, замість приводу встановлюється кронштейн з шампуром і хрестовиною.
- 3.7. Щоб уникнути підгоряння м'яса і для рівномірного смаження періодично повертайте шампур навколо своєї осі.
- 3.8. У міру готовності зрізайте м'ясо кухонним ножом.
- 3.9. У виробі передбачене ступеневе регулювання потужності ТЕНів. (див. рис.1)



Положення ТПКП	Режим роботи конфорки (ТЕНів духовки)
0	Вимкнено
I	25% від номінальної
II	50% від номінальної
III	100% номінальної

Рис.1 Робота перемикача ТЕНів

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 (третім) 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.