

АППАРАТ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ШАУРМЫ

*САХАРА*



**ПАСПОРТ**  
**Руководство по эксплуатации**

**ВНИМАНИЕ!** *В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.*

*Прежде чем приступать к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и обслуживанию изделия...*

## **1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

1.1. Перед началом работы с аппаратом для приготовления шаурмы «САХАРА» (далее аппарат) внимательно изучить данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание установки, что послужит гарантией ее долгой, надежной и безотказной работы.

1.2. При покупке требовать проверки ее комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедиться, что в нем отмечены дата выпуска и продажи.

1.3. После транспортирования при отрицательной температуре перед освобождением аппарата от упаковки необходимо выдержать его при комнатной температуре в течение 12 часов.

1.4. Аппарат соответствует климатическому исполнению УХЛ, категория 4 и предназначен для эксплуатации в следующих климатических условиях:

- температура окружающего воздуха от плюс 1 до плюс 35°C;
- относительная влажность воздуха не более 65% при температуре плюс 20°C;
- атмосферное давление от 86 до 106 кПа.

1.5. Перед тем как включить устройство, внимательно ознакомьтесь с элементами управления, надписями и символами на панели управления.

1.6. При обнаружении неисправности после включения, немедленно выключить аппарат и вызвать специалиста для ремонта.

***Для предотвращения серьезной поломки не прибегать к повторному включению до отыскания и устранения неисправности!***

## **2. НАЗНАЧЕНИЕ**

2.1 Аппарат для приготовления шаурмы «САХАРА» предназначен для приготовления мясных продуктов по технологии «барбекю» на открытом воздухе.

2.2 Устройство размещается и подключается к электрической сети самим потребителем.

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 Максимальная потребляемая мощность, кВт,	6
3.2 Напряжение сети переменного тока, В	220±10%
3.3 Частота тока, Гц	50±1
3.4 Загрузка, кг/ч,	20
3.5 Уровней регулировки мясной заготовки по высоте, шт.	4
3.6 Позций изменения расстояния между вертелом и ТЭНами, шт.	4
3.7 Габаритные размеры, мм	
длина	490
высота	845
ширина	700
3.8 Масса, кг, не более	20

### 4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

- Аппарат для приготовления шаурмы «САХАРА» 1 шт.
- паспорт и руководство по эксплуатации 1 экз.
- \* Возможна отдельная комплектация с дополнительным блоком, обеспечивающим автоматическое равномерное вращение вертела.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 АППАРАТ ДОЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.

5.2 При эксплуатации устройства необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с аппаратом допускаются лица изучившие устройство, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.3 При установке аппарата должно быть обеспечено ее надежное заземление в соответствии с «Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок».

5.4 При работе с аппаратом соблюдать следующие правила безопасности:

- ОТКЛЮЧАТЬ устройство от сети перед санитарной обработкой и остановкой на ремонт;
- НЕ ДОПУСКАТЬ включение аппарата в электросеть, напряжение в которой выходит за пределы допуска указанного в данном руководстве;
- НЕ ОСТАВЛЯТЬ включенным аппарат без присмотра;
- НЕ МЕДЛЕННО отключить аппарат от сети в случае возникновения неисправности и НЕ ПРОИЗВОДИТЬ ПОВТОРНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ вызвать специалиста для ремонта.
- НЕ ПРИКАСАТЬСЯ к горячим поверхностям аппарата.

5.5 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** поручать ремонт устройства случайным лицам.

5.6. **В целях соблюдения норм противопожарной безопасности должен быть установлен автоматический выключатель и находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте!**

## 6. УСТРОЙСТВО УСТАНОВКИ

Аппарат является функционально законченным устройством (рис. 6.1).  
В его состав входят:

- корпус (1);
- ванна для мяса (2);
- ТЭНы (3);
- панель управления, с регуляторами мощности ТЭНов(4);
- шампур с фиксатором (5);
- регулятор уровня мясной заготовки (6);
- упорный пятак (7);
- держатель шампура (8).

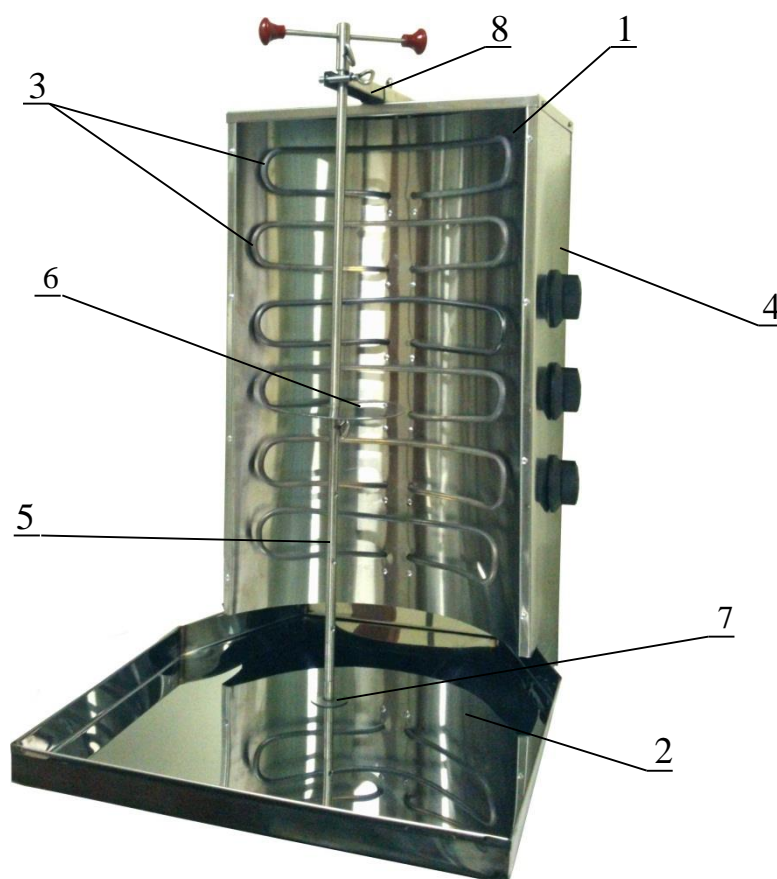


Рис. 6.1. Аппарат для приготовления шаурмы «САХАРА».

Органы управления устройства расположены на боковой панели и включают в себя следующие элементы (рис. 6.2):

- переключатель верхних ТЭНов (1);
- переключатель средних ТЭНов (2);
- переключатель нижних ТЭНов (3).

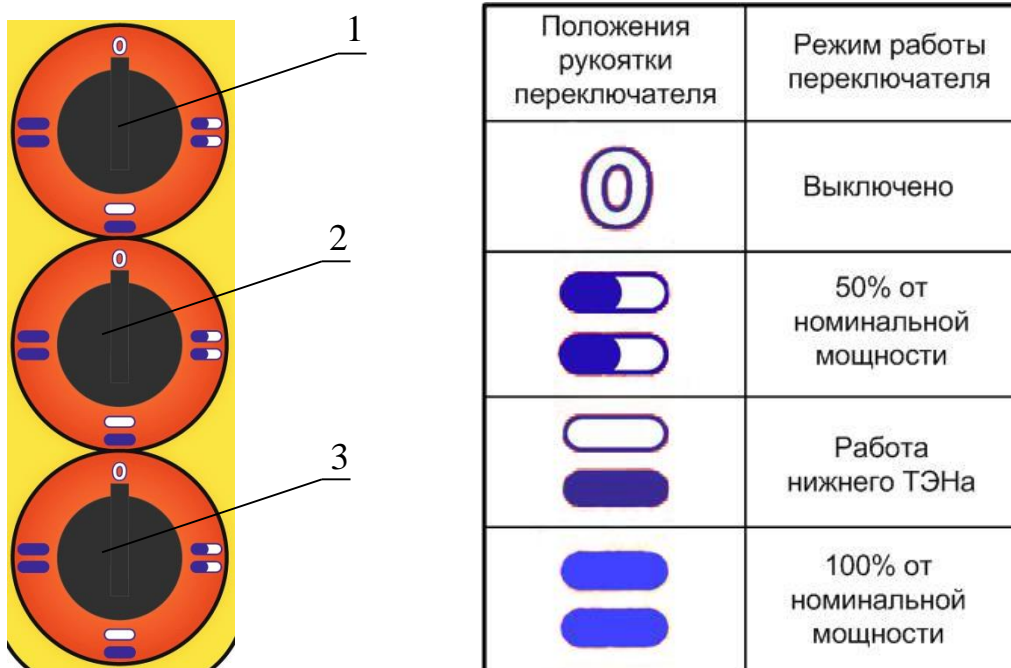


Рис. 6.2. Панель управления аппарата.

## 7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1 Распаковать аппарат, произвести внешний осмотр, проверить комплектность.

7.2 Установить аппарат на горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 100 мм от стены.

7.3 Промыть детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем все протереть насухо и просушить.

7.4 Произвести надежное заземление аппарата. **ПОМНИТЬ! Игнорирование этого требования может привести к поражению обслуживающего персонала электрическим током.**

## 8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

8.1 Подключить аппарат к электрической сети.

8.2 Установить держатель шампура (8) в соответствующее положение в зависимости от желаемого расстояния между мясной заготовкой и ТЭНами.

8.3 Установить регулятор уровня мясной заготовки (6) на шампур в нужное положение.

8.4 Одеть мясо на шампур и установить его в рабочее положение (снизу опереть шампур на упорный пятак (7), сверху – в специальную прорезь на держателе шампура (8), вставить фиксатор).

8.5 Повернуть переключатель мощности ТЭНов в соответствии с режимом работы переключателя (см. Рис. 6.2).

8.6 Периодически поворачивать шампур вокруг своей оси. Это даст возможность равномерно прожариться мясу, а также предотвратит его подгорание.

## **9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

9.1 Техническое обслуживание аппарата выполняется на месте его установки обслуживающим персоналом, ознакомленным с настоящим руководством по эксплуатации.

9.2 **Внимание!** Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться только при отключенной электросети.

9.3 Ежедневно, после окончания работы необходимо проводить санитарную обработку аппарата. Для этого следует удалить остатки мяса с шампура, регулятора уровня мяса, а также очистить ванночку.

9.4 Ежедневно, перед включением проверять надежность заземления, исправность шнура и вилки.

9.5 Не реже одного раза в месяц проводить санитарную обработку с последующей удалением влаги и просушкой .

9.6 **Запрещается** промывать корпус аппарата, используя обильное количество воды в избежание попадания ее внутрь кожуха.

## **10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

<b>Наименование неисправности и их внешние проявления</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способы их устранения</b>
При включении мясо не прожаривается	Нет питающего напряжения	Проверить подводящие провода питания
	Неисправен ТЭН	Проверить и заменить ТЭН
	Неисправен переключатель	Заменить переключатель

## **11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ**

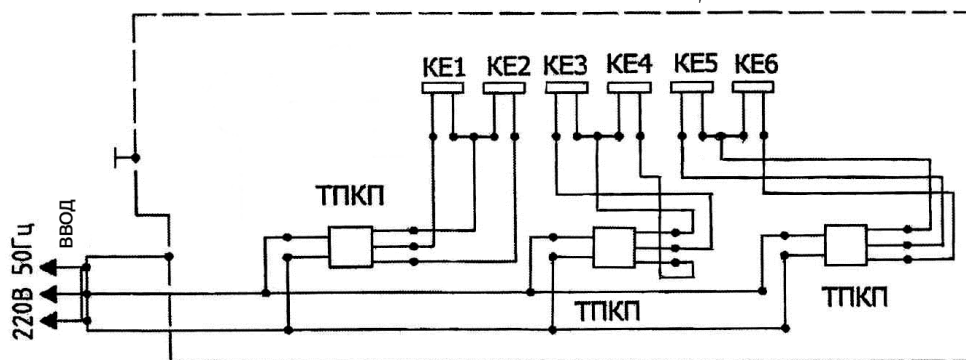
11.1 Условия хранения аппарата у потребителя в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 2 (С) ГОСТ 15150-69.

11.2 Хранить аппарат следует в упакованном виде, в вертикальном положении, в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от -50 до + 40°С и относительной влажности воздуха не более 60% при температуре +20°С.

11.3 В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей вызывающих коррозию.

11.4 Транспортирование упакованного аппарата может производиться всеми видами транспорта в вертикальном положении, в один ярус. При транспортировании должно быть исключено его перемещение и удары о какие-либо предметы.

## 12. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ.



## 13. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Дата выпуска « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_ г.

Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_ г.

### ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

#### *Аппарат для приготовления шаурмы*

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу аппарата для приготовления шаурмы при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, изложенных в данном руководстве в течение 12 месяцев.

Средний срок службы аппарата – 5 лет.

На протяжении гарантийного срока эксплуатации владелец имеет право на бесплатный ремонт.

Владелец теряет право на гарантийный ремонт, а предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- отсутствия даты продажи и подписи продавца на гарантийных документах;
- нарушения условий подключения (подключение изделия через неисправные переноски, удлинители и тройники), отклонения напряжения питания от предельно допустимых значений.

Срок службы товара прекращается в случае:

- внесения в конструкцию аппарата изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;
- использования аппарата не по назначению;
- повреждений или нарушений нормальной работы, причиненных животными или насекомыми;
- обнаружения следов воздействия химических веществ;
- стихийных бедствий.

***Условиями гарантии не предусматривается профилактическое обслуживание и замена расходных материалов.***

