****

ОАО «Белорусский автомобильный завод»

ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА ЭШВ-1.0/220 ГОСТ 21621-83

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ШП 69-00000 РЭ

002

481 1 90 1 "000022





ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА ВНИМА­ТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СОДЕРЖАНИЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКС­ПЛУАТАЦИИ И СТРОГО СЛЕДУЙТЕ ЕГО УКАЗАНИЯМ.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ СНЯТЬ ЧЕХОЛ ЗАЩИТНЫЙ С ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯ!

ВНИМАНИЕ! ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА ПОДВЕРЖЕНЫ НАГРЕВУ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ!

ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮ­ЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ЧУВСТВЕННЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРО­ИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬНОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТ­ВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.

ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ ИГРЫ С ПРИБОРОМ.

Настоящее руководство по эксплуатации (далее по тексту РЭ) распространяется на электрошашлычницу ЭШВ-1,0/220 ГОСТ 21621-83 (далее по тексту электрошаш­лычница) и предназначено для ознакомления с ее конструкцией, правилами пользо­вания, отражения сведений, удостоверяющих гарантированные изготовителем, значе­ния основных параметров и характеристик (свойств) электрошашлычницы. Специ­альной подготовки для работы с электрошашлычницей не требуется.

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. Назначение изделия.

1.1.1. Электрошашлычница ЭШВ-1,0/220 ГОСТ 21621-83 представляет устройст­во для приготовления шашлыка и других мясных блюд и предназначена для исполь­зования в бытовых условиях, а также в местах общественного питания в магазинах, офисах и других рабочих местах.

1.2. Технические характеристики (свойства).

1.2.1. Технические характеристики электрошашлычницы представлены в таблице 1.

1.2.2. Тип прибора ЭШВ - электрошашлычница с вертикальным расположением шампуров.

1.2.3. Электрошашлычница соответствует приборам класса «I» незащищенного исполнения.

1.2.4. Электрошашлычница относится к приборам, работающим под надзором.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование параметров | Величина параметров |
| Напряжение питания, В | 230±10% |
| Частота тока, Гц | 50 |
| Мощность, Вт | 1000 |
| Расход электроэнергии, кВ-ч | 1 |
| Габариты, мм | 442x218x176 |
| Масса в упаковке, кг | не более 4,2 |
| Срок службы, не менее, лет | 8 |
| Сведения о содержании драгоценных материалов |
| Масса серебра в контактах выключателя 0,04637 г. |

1.3.2. В комплект поставки входят:

1.3. Состав изделия.

1.3.1. Состав электрошашлычницы приведен на рисунке 1.



1 - жаровая камера; 2 - привод шампуров; 3 - нагреватель; 4 - чашка; 5 - крышка; 6 - шампур; 7 - микродвигатель; 8 - кожух; 9 - выключатель; 10 - сектор ограничительный

|  |  |
| --- | --- |
| - электрошашлычница | - 1 шт.; |
| - кожух | -1 шт.; |
| - чашка | - 5 шт.; |
| - шампур | - 5 шт.; |
| - руководство по эксплуатации | -1 шт.; |
| - ящик для упаковки | - 1 шт.; |
| - захват | - 1 шт.; |
| - сектор ограничительный | - 3 шт. |

1.4. Устройство и работа.

1.4.1. Электрошашлычница (см.рисунок 1) имеет цилиндрическую форму, в верхней части электрошашлычницы расположена жаровая камера 1, в нижней - при­вод шампуров 2.

В центре жаровой камеры установлен нагреватель 3.

В камеру выступают оси привода шампуров, на которые устанавливаются чашки 4. В чашки и прорези крышки 5 устанавливаются шампуры 6. Вращение от микро­двигателя 7 через шестерни передается чашкам с шампурами. Открывается и закрывается жаровая камера кожухом 8.

1.4.2. Приготовление продукта происходит за счет теплового и инфракрасного излучения нагревателя.

1.5. Упаковка.

1.5.1. Упаковка электрошашлычницы представляет собой художественно оформ­ленную картонную коробку.

1.5.2. Рекомендуется использовать коробку для хранения электрошашлычницы.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1. Эксплуатационные ограничения. 2.1.1. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать электрошашлычницу как отопительный прибор;

- переставлять включенный прибор с места на место;

- допускать малолетних детей к включенному в сеть прибору;

- располагать прибор вблизи легко воспламеняющихся предметов.

2.2. Подготовка изделия к использованию.

2.2.1. После перевозки в зимних условиях, перед включением в сеть необходимо выдержать электрошашлычницу при комнатной температуре в течение 4-5 часов.

2.2.2. Распаковать картонную коробку, извлечь электрошашлычницу и убедиться в комплектности, отсутствии механических повреждений.

2.2.3. Установить на электрошашлычницу ограничительные сектора. Порядок установки следующий:

- положить электрошашлычницу набок;

- отвинтить 3 винта крепления кожуха нижнего к днищу на 3-5 оборотов (не от­кручивая их полностью!);

- вставить до упора под плоские шайбы прорези секторов ограничительных, од­новременно соединяя их между собой «в замок» и ориентируя буквой «Н» вниз, как показано на рисунке 2;

- затянуть 3 винта крепления кожуха нижнего.

Рисунок 1 - Электрошашлычница 5

ПОМНИТЕ, ЧТО ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦЫ БЕЗ ОГРА­НИЧИТЕЛЬНЫХ СЕКТОРОВ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА!

2.2.4. Перед включением необходимо протереть электрошашлычницу, шампуры и чашки мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде, после чего протереть насухо.

2.2.5. Включив прибор в сеть, произвести разогрев (в течение 5 минут) нагрева­теля без установки шампуров с целью удаления остатков влаги. При этом чашки должны вращаться вокруг своей оси, что говорит о нормальной работе прибора. При включении прибора рекомендуется вначале подключить вилку шнура питания к ро­зетке, затем включить выключатель; при выключении наоборот, вначале отключить прибор выключателем, затем отсоединить вилку от розетки.



Соединение "в -замок"\_/ Ножка

Рисунок 2 - Установка секторов ограничительных

2.3. Использование изделия.

2.3.1. Установить электрошашлычницу на стол.

2.3.2. Установить чашки на головки осей.

2.3.3. Подключить вилку шнура питания к соответствующей розетке электриче­ской сети, имеющей заземляющий контакт. Нажатием клавиши выключателя вклю­чить питание электрошашлычницы, при этом на клавише выключателя должна заго­реться сигнальная лампа.

2.3.4. Нанизать подготовленный продукт на шампуры.

2.3.5. После нагрева прибора снять кожух и установить шампуры в чашки и про­рези крышки. Закрыть камеру кожухом.

2.3.6. По мере готовности продукта шампуры извлекают из камеры. После каж­дой жарки удаляется жидкость из чашек. Чашки снимаются захватом.

2.3.7. После окончания приготовления продукта отключить электрошашлычницу от сети.

2.3.8. После полного охлаждения электрошашлычницу протереть влажной тряп­кой, затем протереть насухо.

2.3.9. При работе прибора и до его полного остывания оберегать стекло от попа­дания влаги или прикосновения влажных и холодных предметов.

2.3.10. Приготовляемый продукт при работе прибора не должен касаться стекла нагревателя, это ухудшит качество продукта и может вывести из строя привод шам­пуров.

2.4. Меры безопасности при использовании электрошашлычницы:

2.4.1. Не использовать электрошашлычницу как отопительный прибор;

2.4.2. Не пользоваться электрошашлычницей без ограничительных секторов;

2.4.3. Не прикасаться к нагретым частям во избежание ожогов;

2.4.4. Не производить ремонт и устранять неисправности прибора, включенного в сеть;

2.4.5. Не переставлять включенный прибор с места на место;

2.4.6. Не располагать прибор вблизи легко воспламеняющихся предметов;

2.4.7. Не оставлять электрошашлычницу включенной в электрическую сеть без наблюдения, что может привести к возникновению пожара.

2.5. Действия в экстремальных условиях.

2.5.1. В случае появления запаха гари, дыма или пламени из электрошашлычни­цы необходимо немедленно обесточить ее (достать шнур питания из розетки) и сбить пламя с помощью углекислотного огнетушителя или подручных средств (песок, бре­зент, плотная ткань и т.п.), а так же сообщить о возгорании в отделение по чрезвы­чайным ситуациям по телефону 101. Заливать водой электрошашлычницу, подклю­ченную к электрической сети, КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. Общие указания.

3.1.1. Специального технического обслуживания электрошашлычница не требует при условии предохранения ее от механических повреждений.

3.1.2. Техническое обслуживание проводится потребителем.

3.2. Меры безопасности.

3.2.1. Техническое обслуживание электрошашлычницы проводить после ее пол­ного остывания.

3.2.2. Не проводить технического обслуживания электрошашлычницы, включенной в электрическую сеть.

3.3. Порядок технического обслуживания

3.3.1. Рекомендуется очищать детали электрошашлычницы после каждого ис­пользования.

3.3.2. Для чистки деталей не следует применять наждачную бумагу, мел, песок и другие абразивные материалы, которые могут испортить поверхности прибора.

3.3.3. Не допускайте потемнения внутренней поверхности защитного кожуха, - . это ухудшает жарочные свойства. Блеск полированной поверхности сохраняется при периодической чистке ее сухим зубным порошком.

3.4. Проверка работоспособности изделия.

3.4.1. Проверка работоспособности электрошашлычницы осуществляется сле­дующим образом:

- снять кожух наружный;

- установить чашки на оси привода шестерен;

- подсоединить шнур питания к розетке;

- нажать клавишу выключателя, при этом на ней должна загореться контрольная лампа; о работе электродвигателя свидетельствуют вращающиеся чашки и характер­ный звук; о работе нагревателя свидетельствуют изменение его цвета (покраснение) и излучение тепла. Электрошашлычница готова к работе.

4. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ

4.1. Общие указания.

4.1.1. Текущий ремонт электрошашлычницы рекомендуется проводить только у изготовителя, в специализированных мастерских либо лицам, имеющим необходи­мую квалификацию.

4.1.2. Для текущего ремонта применение специального инструмента не тре­буется.

4.1.3. Основные сведения о текущем ремонте электрошашлычницы представле­ны в таблице 2.

4.2. Меры безопасности.

4.2.1. Все работы по текущему ремонту электрошашлычницы проводить только отключив ее от сети!

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Описание отказов и повреждений | Описание последствийотказов и повреждений | Возможные причины от­казов и по­вреждений | Указания по способам обна­ружения отка­зов и повреж­дений сбороч­ной единицы (детали) и их последствий | Указания по способам устранения отказов, по­вреждений и их последст­вий |
| Не вра­щаются шам­пуры | Не функцио­нирует при­вод шампу­ров | Неисправ­ный электро­двигатель | Визуально; шампуры не осуществляют вращательное движение во­круг своей оси; нагреватель работает | Заменить электро­двигатель |
| Не работает нагреватель | Электрошаш­лычница не функциони­рует | Неисправ­ный нагре­ватель | Визуально;отсутствие теплового из­лучения в жа­ровой камере; шампура вра­щаются | Заменить нагреватель |
| Не вращаю­тся шампу­ры, не работает нагреватель | Электрошаш­лычница не функциони­рует | Нет напряже­ния в сети | Визуально;отсутствие теплового из­лучения в жа­ровой камере;шампура невращаются | Проверить напряжение в сети |
| Неисправен шнур питания | Заменить шнур пита­ния\* |
| \* При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицирован­ный персонал. |

5. ХРАНЕНИЕ

5.1. Хранить электрошашлычницу рекомендуется в упаковочной коробке верти­кально. Перед хранением детали электрошашлычницы протереть влажной мягкой тканью и просушить.

5.2. Хранение электрошашлычницы должно осуществляться в сухих отапливае­мых помещениях при температуре окружающего воздуха от плюс 5°С до плюс 40°С.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

6.1. Транспортировать электрошашлычницу разрешается любым видом транс­порта, при условии предохранения ее от механических повреждений и атмосферных воздействии и в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на каждом виде транспорта.

6.2. Электрошашлычница должна транспортироваться упакованной в коробку

6.3. Погрузка и разгрузка электрошашлычницы может осуществляться одним человеком. "

7. УТИЛИЗАЦИЯ

После окончания срока службы электрошашлычница может быть утилизирована

7.2. Металлические элементы конструкции электрошашлычницы утилизируются как металлолом.

7.3. Алюминиевые детали электрошашлычницы утилизируются как цветные ме­таллы.

7.4. Шнур питания, коробка и остальные детали утилизируются как бытовые отходы.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрошашлычница ЭШВ 1,0/220 соответствует требованиям ГОСТ 21621-83 и признана годной к эксплуатации.

ОАО «Белорусский автомобильный завод

Артикул

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

9.1 Изготовитель гарантирует безотказную работу электрошашлычницы в течение 24 месяцев со дня продажи потребителю.

9.2. В течение гарантийного срока обнаруженные дефекты изготовления устраняются изготовителем при наличии отметки о дате продажи и штампа магазина.

9.3. Завод не отвечает за дефекты:

- появившиеся по истечении гарантийного срока;

- появившиеся не по вине изготовителя за время гарантийного срока в результате нарушений мер безопасности, правил пользования и транспортирования как потребителем, так и торговой сетью.

9.4. Претензии по бою стеклянной трубки и слюдопластового стержня нагревателя не принимаются.

9.5. Пересылка электрошашлычницы изготовителю производится наложенным платежом, в сумму которого включается только стоимость пересылки.

9.6. Стоимость пересылки заводу изготовителю и обратно потребителю опла­чиваются заводом.

9.7. Отправляя электрошашлычницу, не забудьте положить руководство по эксплуатации с заполненным корешком гарантийного талона.

9.8. Электрошашлычницы, имеющие поломки деталей, вмятины и другие ме­ханические повреждения, а также неочищенные от жира и грязи в гарантийный ре­монт не принимаются.

9.9. Адреса предприятий, прошводящих гарантийный ремонт электрошашлычниц: г. Жодино, 222160

ОАО "Белорусский автомобильный завод" ул. 40 лет Октября, д.4 Тел. (+3751775)23979 E-mail: office@belaz.minsk.by [www.belaz.by](http://www.belaz.by)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ РЕЦЕПТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД

"Шашлык из баранины"

Нарезать кусочками (примерно 4x4x6 см) почечную часть или мякоть задней ноги баранины, положить в посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить натертый лук, полить уксусом, перемешать и выдержать в холодном месте 5-6 часов. Мясо молодого барашка уксусом не поливают, а посыпают перцем, солью, кладут зелень петрушки и выдерживают 2-3 часа на холоде. Перед приготовлением куски баранины надеть на шампуры - продукт готов к жарению.

Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

"Шашлык по-кавказски"

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) нарезать кусочками 4x4x6 см, сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком, зеленью петрушки и хорошо перемешать, залить винным уксусом или лимонной кислотой и хорошо уплотнить. Поставить в

прохладное место на сутки. Перед приготовлением куски баранины надеть на шампуры - продукт готов к жарению.

Готовый шашлык снять с шампура, положить на блюдо и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

На 1 кг баранины - 150 г лука репчатого, 150 г винного уксуса, соль и перец по вкусу.

"Люля-кебаб"

Мякоть баранины пропустить один раз через мясорубку с добавлением репчатого лука, зелени кинзы и петрушки. Фарш посолить, добавить перца и сухого красного вина или гранатового сока. Хорошо перемешать и уплотнить. Продукт положить в холодильник на 30-40 минут. После маринования руками, смоченными холодной водой, лепят шарики люля-кебаб диаметром 4-5 см и на низывают на шампуры. Шампуры с люля-кебаб вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу.

На 1 кг баранины - 60 г бараньего жира или свиного сала, 100 г лука репчатого, 100 г гранатового сока или красного вина, 60 г лука зеленого, 50 г зелени кинзы или петрушки, соль и перец по вкусу.

«Бастурма»

Говяжью вырезку очистить от пленок, порезать кусочками 4x4x6 см, посолить, добавить немного черного перца и мелко нарезанного репчатого лука. Залить белым сухим вином и поставить в прохладное место на 5-6 часов. Перед приготовлением кусочки говядины нанизывают на шампура и жарят в предварительно разогретой электрошашлычнице.