



КОММЕРЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАУРМЫ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛИ: SD10-SD14-SD17-SD18-MA03-SD15-SD12-SD16-SD19



Производитель: REMTA MAKİNA İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Адрес производителя: Akçaburgaz Mah. 4. Cad. 153. Sok. No:23 34522 Esenyurt - Стамбул
+90 212 886 27 11 • info@remta.com.tr

1. ОПИСАНИЕ:

Уважаемый пользователь,

Выражаем Вам нашу искреннюю благодарность за то, что Вы выбрали наш товар и доверились нам. Нашу продукцию используют во многих отечественных городах. Производство данного товара осуществляется в соответствии с определенным стандартом. Напоминаем Вам о том, что необходимо внимательно прочесть данное руководство для обеспечения наилучшей производительности товара, отвечающей Вашим ожиданиям, а также обеспечения его длительной службы. Убедитесь в том, что другие пользователи также ознакомились с данным руководством. Прежде чем обращаться в сервисный центр пожалуйста позаботьтесь о соблюдении представленных ниже правил.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед установкой и первой эксплуатацией товара пожалуйста внимательно прочтите данное руководство и убедитесь в том, что другие пользователи также с ним ознакомились. Гарантия на товар не является действительной, если Вы используете устройство без прочтения руководства по эксплуатации. Руководство по эксплуатации должно детально описывать все моменты установки, эксплуатации и обслуживания купленного Вами товара. Электрическая сеть, к которой Вы собираетесь подключить устройство, должна соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством. Ответственность за неисправности, возникшие в Вашей электрической сети, несет Вы. Для получения более детальной информации по вопросам, по которым у Вас возникли сомнения или неправильное/недостаточное понимание, обращайтесь в официальный сервисный центр. Мы желаем Вам добиться наилучшей производительности товара. В случае, если Вам понадобятся услуги по обслуживанию данного товара, Вы сможете их получить в ближайшем сервисном центре за свой счет.

3. ОПИСАНИЕ И ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОВАРА

Данное устройство предназначено для приготовления мяса с помощью конфорок в условиях кухни общественного питания (рестораны, туристические места, буфеты и т.д.).

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ МАНИПУЛЯЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Перед установкой и первой эксплуатацией товара, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и убедитесь в том, что другие пользователи также с ним ознакомились. Гарантия на товар не является действительной, если Вы используете устройство без прочтения руководства по эксплуатации. Для получения более детальной информации по вопросам, по которым у Вас возникли сомнения или неправильное/недостаточное понимание, обращайтесь в официальный сервисный центр.

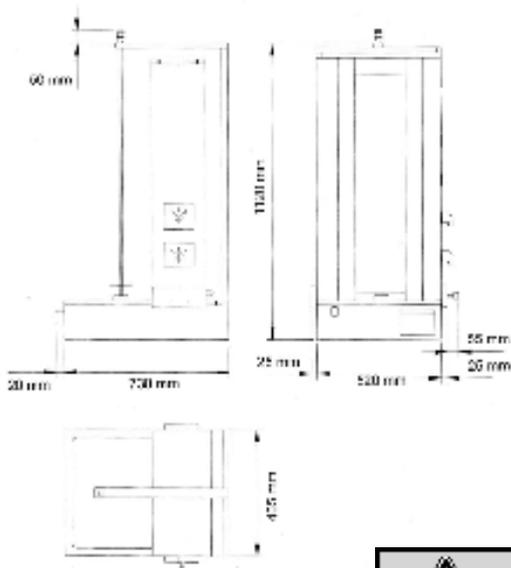
Перед тем, как вызвать представителей сервисного центра для активации (подключения) устройства необходимо убедиться в том, что электрическая сеть, к которой Вы собираетесь подключить устройство, соответствует требованиям, установленным в соответствии с законодательством (проверка осуществляется уполномоченным лицом). Пожалуйста, позаботьтесь о деталях безопасности.

С Вас будет взиматься плата за ненужное (потраченное зря) время и другие расходы технического специалиста, если Вы не позаботитесь о выполнении необходимых подготовительных мер до сборки/установки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<i>Код</i>	<i>Вместимость</i>	<i>Размеры изделия</i>	<i>Вес</i>	<i>Мощность</i>
SD10	20 кг	420*550*700 мм	17,5 кг	2800 Вт
SD14	30 кг	540*640*940 мм	25,5 кг	4200 Вт
SD17	50 кг	540*640*1100 мм	28 кг	5600 Вт
SD18	60 кг	540*640*1260 мм	25,5 кг	4200 Вт
MA03	50 кг	520*700*1250 мм	38 кг	5600 Вт
SD15	20 кг	420*550*660 мм	15,5 кг	2800 Вт
SD12	30 кг	540*640*910 мм	23,5 кг	4200 Вт
SD16	50 кг	520*700*1200 мм	29 кг	5600 Вт

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ И МАРКИРОВКА



**ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЦЕПЬ
 ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА**

CE

ELEKTRİKLİ DÖNER OCAĞI

ÜRÜN KODU: SD17

МОДЕЛЬ: 4'Ü ELEKTRİKLİ ÜSTTEN MOTORLU / SHAWARMA ELEC.

VOLTAJ / Напряжение.....: 220 - 230 В 50-60 Гц
 AKIM / Номинальный ток: 25,5 А
 GÜÇ / Мощность: 5600 Вт
 ÜRÜN SINIFI / Класс устройства: I / IP 20
 AĞIRLIK / Вес: 28 кг
 EBAT / Размеры.....: 540x640x1100 мм

REMTA MAKİNA • AKSARIBURGAZ MH. 4 CD 153. SK. NO 23 ESENYURT /
 STAMBUL / TURÇYA • TEL: +90 212 886 27 11

www.remta.com.tr

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

ПРОИЗВЕДЕНО В ТУРЦИИ



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ДАнные ПО БЕЗОПАСНОСТИ

БЕЗОПАСНОСТЬ СБОРКИ

Устройство должно быть установлено и должно эксплуатироваться в подходящем согласно норм законодательства, хорошо проветриваемом месте. Перед размещением и эксплуатацией устройства убедитесь в надлежащем соблюдении инструкций.

Эксплуатация устройства должна осуществляться в хорошо проветриваемом месте. Все легковоспламеняющиеся твердые и жидкие материалы (ткань, спирты, нефтехимические материалы, древесина, пластиковые материалы и занавески) должны быть удалены из зоны, в которой эксплуатируется устройство.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все пользователи должны ознакомиться с руководством по эксплуатации. Масло, вытекающее во время работы устройства, может образовывать жирную поверхность на земле, поэтому его следует вовремя удалять.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОЧИСТКИ

При чистке устройства не используйте воду под давлением. Чистка устройства должна осуществляться когда оно отключено и не используется. В случае применения для чистки легковоспламеняющихся чистящих веществ, обработанные поверхности должны быть хорошо очищены и высушены после такой очистки перед первым использованием. Только уполномоченное лицо имеет право осуществлять установку устройства.

Внимание:

- Перед установкой и первой эксплуатацией товара, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и убедитесь в том, что другие пользователи также с ним ознакомились.
- Электрическая сеть, к которой Вы собираетесь подключить устройство, должна соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством, и должна быть спроектирована исключительно уполномоченным лицом.
- Для получения более детальной информации по вопросам, по которым у Вас возникли сомнения или неправильное/недостаточное понимание, обращайтесь в официальный сервисный центр.
- Устройство должно подключаться к заземленному гнезду розетки.
- Не переносите устройство, когда его поверхности накалились.
- Устройство должно быть размещено на плоской, не подверженной вибрациям поверхности.
- Пожалуйста, убедитесь в том, что во время чистки устройство отключено от сети.
- Устройство работает от сети с напряжением 220-230 Вольт ~ 50-60 Гц.
- Не размещайте в устройстве никаких диэлектриков или проводящих ток предметов.
- Не допускайте к устройству детей.
- В электрической цепи должен быть предусмотрен прерыватель тока утечки (30 мА)
- В случае повреждения кабеля устройства данный кабель должен быть заменен на абсолютно новый уполномоченным представителем сервисного центра.
- Не используйте устройство не по его основному назначению.

ПЕРЕНОС И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

ПЕРЕНОС

- Перенос устройства может осуществляться с использованием человеческой силы.
- Не ударяйте и не роняйте устройство во время его переноса.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

- Только уполномоченный технический персонал имеет право изменять место эксплуатации устройства, путем изменения структуры кабельного подключения (добавление, фиксация, укорачивание и т.д.).
- Перед осуществлением перестановки все выключатели устройства должны быть проверены, все поверхности должны быть охлаждены. После осуществления перестановки все компоненты устройства должны быть снова проверены (работает устройство или нет). Гарантия на устройство теряет свою силу, если перестановку осуществляет кто-либо другой кроме уполномоченной службы.

УСТАНОВКА

Подготовительные шаги со стороны покупателя

- Невоспламеняемые элементы должны находиться на расстоянии минимум 5 см от устройства, а минимальное расстояние для легковоспламеняемых элементов составляет 20 см.
- Соблюдайте правила предотвращения пожара.
- Перед тем, как вызвать уполномоченного технического представителя для установки устройства, обеспечьте необходимую подготовку электрической цепи.

Установка (ответственность за техническое обслуживание)

- Стол, на котором установлено устройство, должен быть параллелен земле и иметь регулируемые ножки, когда устройство используется на нем. - Устройство должно быть размещено на плоской, негорючей поверхности.
- Перед установкой устройства должно быть проверено соблюдение ситуаций безопасности.
 - Не подключайте устройство в разрез с представленными на нем характеристиками.
 - После установки работоспособность устройства должна быть проверена.
 - Гарантия на устройство теряет свою силу в случае применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

ПРИМЕНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОВАРА

Данное устройство предназначено для приготовления мяса с помощью конфорок в условиях кухни общественного питания (рестораны, туристические места, буфеты и т.д.).

Примечание: Не используйте устройство не по его основному назначению. Пользователи должны ознакомиться с руководством по эксплуатации и обеспечить соблюдение правил безопасности перед использованием устройства

ПРИМЕНЕНИЕ

Размещение продуктов питания

Пища, приготовленная ранее, должна быть должным образом закреплена в устройстве.

Эксплуатация:

- 1- Разместите маленькую тарелку (№9) на вертеле (№6) с верхней стороны, затем закрепите нижнюю часть средней частью вертела (№7) и зафиксируйте держателем вертела (№5)
- 2- Переведите выключатель двигателя (№18) в положение I для разблокировки вертела (№6)
- 3- Блок приготовления (№1) может передвигаться назад и вперед. Вы можете отрегулировать положение поверхности приготовления в соответствии с объемами приготавливаемой еды. Вы можете зафиксировать блок приготовления с помощью аппарата фиксации/торможения (№20) с возможностью поворота вправо и влево.
- 4- Если двигатель вышел из строя, Вы можете использовать устройство в ручном режиме.
- 5- Вы можете отрегулировать время приготовления, поместив переключатель на максимум (2), или минимум (1).

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И АКТИВИРУЙТЕ РАЗМЫКАТЕЛИ ЦЕПИ

Выключение:

- Отключите устройство, переведя выключатель из позиции вкл. (on) в позицию выкл. (off).
Для своей собственной безопасности отключите аппарат от электрической сети.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА

- Производите чистку наружной поверхностью с помощью губки, используя средство для мытья посуды, и тщательно вытирайте ее после каждого конца обслуживания, начиная с первого применения.
- После каждого применения устройство должно подвергаться тщательной чистке. Сгоревшее масло на устройстве и столе может издавать неприятный запах, что может вызвать проблемы со здоровьем.
- Не используйте азотную кислоту или какие-либо ХИМИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ для очистки устройства.

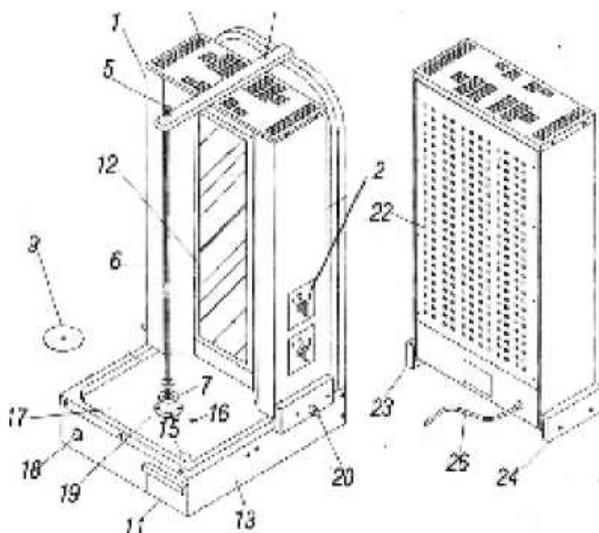
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Периодическое техническое обслуживание должно осуществляться уполномоченным техническим персоналом. Мы рекомендуем осуществлять техническое обслуживание приблизительно каждые 6 месяцев, в зависимости от частоты использования.
- Плата за техническое обслуживание взимается с пользователя, даже когда устройство находится на гарантии.

ЧАСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отключайте устройство, когда оно не используется.
- Всегда держите устройство в чистоте.
- Пожалуйста, соблюдайте инструкции, изложенные в инструкции по эксплуатации.
- При температуре воздуха 24 °C Вам удастся добиться наилучшей производительности устройства.
- Устройство может функционировать в диапазоне температур от -5 до +40 °C.
- Срок службы устройства составляет около 10 лет.

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ УСТРОЙСТВА



(вкл. /

2	выключатель и кнопка	11	ящик для масла	19	выключатель двигателя (вкл. / выкл.)
3	верхняя крышка	12	блок приготовления	20	аппарат фиксации (торможения)
4	Профиль крепления вертела	13	верхнее шасси	21	электрический кабель двигателя
5	держатель вертела	14	педаль	22	задняя крышка
6	вертел	15	отверстие для отработанного масла	23	передвижная коробка (правая сторона)
7	середина вертела	17	стол	24	передвижная коробка (левая сторона)
				26	основной электрический кабель

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ И ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

REMTA MAKİNA İTH. İHR. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Адрес: Akçaburgaz Mah. 4. Cad. 153. Sok. No:23 Esenyurt / Стамбул

Тел.: +90 212 886 27 11 servis@remta.com.tr • www.remta.com.tr

Вы можете найти контактную информацию наших сервисных центров по представленной ниже ссылке.