

# ENERGY

Инструкция по эксплуатации



Электрошашлычница НЕВА-1

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.

Спасибо Вам за приобретение электрошашлычницы Energy HEBA-1. Наше изделие предназначено для приготовления шашлыков в домашних условиях. Соблюдение правил эксплуатации позволит Вам долго и безопасно использовать электрошашлычницу по назначению.

### Внимание!

При покупке электрошашлычницы требуйте заполнения гарантийного талона. Во избежание повреждения нагревательного элемента электрошашлычницу необходимо оберегать от ударов, резких толчков и падений. Замену поврежденного шнура производить только в ремонтной мастерской. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и следуйте его рекомендациям.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.

Диапазон номинальных напряжений, В.....	220-230
Род тока.....	переменный
Номинальная потребляемая мощность, кВт.....	1,0
Масса одновременной загрузки, кг не более.....	1,0
Время приготовления продукта, мин (ориентировочно).....	15
Расход электроэнергии за время приготовления продукта, кВт.....	0,25
Класс защиты от поражения электрическим током 0	
Габаритные размеры, мм:	
Наибольшая ширина.....	214
Высота.....	450

## 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

Изделие	1 шт.
Кожух	1 шт.
Шампуры	5 шт.
Чашечки	5 шт.
Щипцы для снятия чашек	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Индивидуальная упаковка	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Назначение: приготовление продуктов питания. Основные потребительские свойства: экономичный подогрев и приготовление мясных и овощных продуктов. Некоммерческое использование. После окончания срока эксплуатации утилизировать как бытовые отходы. Хранить в сухом, проветриваемом помещении. Температура хранения от -20 до +40 градусов по шкале Цельсия. Транспортировка: рекомендуется перевозка грузовым автотранспортом в заводских упаковках, штабелировать вертикально не более 5 ярусов. Состав: пластик, металл, стекло, нагревательный элемент, кабель.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.

Перед включением электрошашлычницы в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки, а так же в целостности керамического стержня и защитного стекла нагревателя.

При работе электрошашлычницы нельзя прикасаться к нагретым частям во избежание ожогов. Защитный алюминиевый кожух нужно снимать за ручки, специально на нем предусмотренные. Переносить электрошашлычницу нужно за специальную ручку, укрепленную сверху.

Все работы по ремонту и чистке производить только при отключении от сети электрошашлычницы.

**Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями**

или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

**Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.**

Электрошашлычница предназначена только для использования в бытовых условиях, не предназначена для промышленного применения.

Перед первым включением проверьте, соответствует ли электропитание прибора, указанное в п. 2, электропитанию Вашей электросети.

Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте его от жары, прямых солнечных лучей и влажности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла. Устанавливайте прибор как можно дальше от легковоспламеняемых предметов.

**Внимание! Будьте осторожны! Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора! Не прикасайтесь к поверхностям прибора, не надев кухонные рукавицы.**

Не перемещайте прибор в процессе приготовления пищи. Отключайте прибор от электросети перед чисткой, а так же если Вы не используете его. Убедитесь, что прибор полностью остыл перед его очисткой, перемещением или повторным включением.

Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Во избежание ожогов не прикасайтесь к тепловому экрану или корпусу в процессе работы. Эти части сильно нагреваются и остаются горячими некоторое время после выключения электрошашлычницы. Во избежание поломки прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

При отключении устройства от электросети не тяните за сетевой шнур, держитесь рукой за вилку. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.

Не допускайте касания сетевым шнуром острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, а также заменять сетевой шнур. С целью ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.

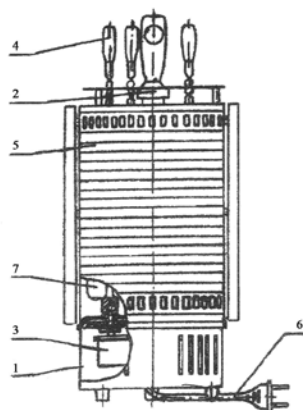
*Примечание: данная инструкция по эксплуатации не может предусмотреть все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с электрошашлычницей.*

**ПОМНИТЕ!** После окончания работы электрошашлычницу необходимо отсоединить от питающей сети.

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- оставлять без надзора включенную в сеть электрошашлычницу,
- держать вблизи включенной электрошашлычницы легковоспламеняющиеся вещества,
- устанавливать электрошашлычницу в угол помещения, вплотную к стенам на расстоянии менее 25 см.

**НЕ ДОПУСКАЙТЕ** попаданий влаги внутрь электрошашлычницы.



## 5. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦЫ.

Устройство электрошашлычницы представлено на рисунке

Составные части: корпус (1) с закрепленным на нем нагревательным элементом (2) и электродвигателем (3), шампуры (4), защитный кожух (5), соединительный шнур (6) с вилкой, чашечки (7). Нагревательный элемент закрыт защитным стеклом.

Вокруг нагревательного элемента по окружности располагаются шампуры, вращающиеся вокруг своей оси. Вращение шампурам передается от электродвигателя с помощью шестереночной передачи.

Жарка осуществляется за счет излучения тепла нагревателем и отражения его от защитного кожуха.

В конструкцию электрошашлычницы могут быть внесены изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации, но направленные на улучшение качественных характеристик электрошашлычницы.

## 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

Перед включением электрошашлычницы, для удаления пыли и смазки, протрите мягкой влажной тканью все доступные наружные и внутренние поверхности электрошашлычницы, после чего протрите их насухо.

## 7. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Подготовленную к работе электрошашлычницу включите в сеть напряжением 220 В и оставьте нагреваться в течение 5-7 минут, при этом кожух и шампуры должны быть сняты. Чашки должны вращаться вокруг своей оси, что говорит о нормальной работе электрошашлычницы.

За время, пока электрошашлычница нагревается, Вы успеете надеть на шампуры заранее подготовленное маринованное мясо для шашлыков и лук. Мясо насаживают с таким расчетом, чтобы оставалась свободная плоская часть шампура между мясом и витой частью шампура длиной не менее 15 мм и плоская часть со стороны острия не менее 30 мм.

Желательно первыми насаживать более жирные куски мяса.

Убедившись, что нагреватель разогрелся, поочередно установите шампуры.

Порядок установки шампуров:

- завести острие в полость чашки,
- плоскую часть шампура между мясом и витой частью завести в прорезь на верхнем диске, расположенную над чашкой, до попадания шампура в круглое отверстие,
- опустить шампур, при этом острие его должно быть утоплено в прямоугольный паз на дне чашки, а витая часть заходить в круглое отверстие верхнего диска.

Установив все шампуры, убедитесь, что они вращаются, и закройте электрошашлычницу кожухом.

Ориентировочное время приготовления шашлыков 15 мин. После окончания жарки шашлыков выключите прибор из электрической розетки, снимите защитный кожух и аккуратно извлеките шампуры с шашлыками. Выделившийся при жарке сок из чашек можно вылить в гарнир. Чашки нужно снимать осторожно, чтобы сок не попал на изолятор и стекло нагревателя. Соблюдайте осторожность при обращении с раскаленной поверхностью. **Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.**

Остывшую шашлычницу протрите мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде, для удаления капель жира и сока, после чего протрите насухо. Для чистки деталей шашлычницы нельзя применять наждачную бумагу, мел, песок и другие материалы, которые могут оставить царапины на поверхности деталей и испортить внешний вид прибора.

## 8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Электрошашлычница не требует технического обслуживания при эксплуатации, кроме чистки от пыли, при этом недопустимо попадание влаги внутрь прибора.

## **9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.**

Гарантия на безотказную работу электрошашлычницы - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

Производитель не несет ответственности за дефекты, возникающие не по его вине: в результате небрежного хранения, транспортирования и хранения торгующей организацией.

Механические повреждения и бой стекла не являются предметом гарантии.

### **РЕЦЕПТ ШАШЛЫКАШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ.**

Для приготовления шашлыка вам потребуется:

- баранина (корейка) - 0.5 кг
- лук репчатый - 2-3 шт.
- лимон - 1 шт.
- перец черный молотый
- соль.

Корейку нарезать небольшими кусочками, приправить солью и перцем, посыпать мелко нашинкованным луком, лимонной цедрой, брызнув соком лимона. Затем все хорошо перемешать и поставить в прохладное место на 7-8 часов. Мясо нанизывать на шампуры и поместить в электрошашлычницу.

Готовый шашлык подать к столу в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве гарнира подойдут свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кольцами репчатый лук, зеленый лук, кинза.

Гарантия — 1 год. Срок эксплуатации — 5 лет.

Произведено в Китае.

Производитель-экспортер: Нинбо Нью Сентури Имп. Энд Эксп. Ко., Лтд.

Адрес: Е-039, 5 ФЛ БЛД А ИНТ'Л ЭКСХИБИШН ЦЕНТЕР, 181 ХУЭЙЧЖАНЬ РОАД, НИНБО, КИТАЙ

Поставщик-импортер: ООО «Восток». Адрес: 197348, Россия, Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит. Э.

# ENERGY



Товар соответствует требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

**Класс защиты от поражения током II**

