ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

ELECTRIC KEBAB SHAWARMA GRILL



expondo.com

DE	Produktname	Elektrischer Kebab-Schawarma-Grill
EN	Product name	Electric Kebab Shawarma Grill
PL	Nazwa produktu	Elektryczny grill kebab shawarma
CZ	Název výrobku	Elektrický gril kebab Shawarma
FR	Nom du produit	Grill électrique pour kebab et shawarma
IT	Nome del prodotto	Griglia elettrica per kebab e shawarma
ES	Nombre del producto	Parrilla eléctrica para kebab y shawarma
HU	Termék neve	Elektromos Kebab Shawarma Grill
DA	Produktnavn	Elektrisk kebab shawarma-grill
FI	Tuotteen nimi	Sähköinen Kebab Shawarma Grill
NL	Productnaam	Elektrische Kebab Shawarma Grill
NO	Produktnavn	Elektrisk Kebab Shawarma Grill
SE	Produktnamn	Elektrisk Kebab Shawarma Grill
PT	Nome do produto	Churrasqueira elétrica para kebab e shawarma
SK	Názov produktu	Elektrický gril Kebab Shawarma
BG	Име на продукта	Електрическа скара за кебап шаурма
EL	Όνομα προϊόντος	Ηλεκτρικό Kebab Shawarma Grill
HR	Naziv proizvoda	Električni kebab shawarma roštilj
LT	Produkto pavadinimas	Elektrinis kebabas Shawarma Grill
RO	Numele produsului	Grătar electric Shawarma Kebab
SL	Ime izdelka	Električni kebab shawarma žar

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RCEK-46
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Elektrischer Kebab-Schawarma-Grill
Modell	RCEK-46
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230/50
Nennleistung [W]	2000
Maximum load [kg]	8
Maximale Höhe des Fleisches [mm]	180

Produktübersicht











Betriebsanleitung

- Stellen Sie die Maschine auf eine flache Plattform, das Stromkabel sollte an den Leckstromschalter angeschlossen werden.

- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und ob der Netzschalter und die Sicherung des Benutzers mit der Leistungsanforderung der Maschine übereinstimmen.
- Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein.
- Es ist verboten, Zunder und explosive Gegenstände in die Nähe des Geräts zu bringen.
- Halten Sie es in der Umgebung mit dem überlegenen Belüftungssystem. Die Temperatur in der Umgebung sollte weniger als 50°C betragen.
- Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, ist es verboten, das Heizrohr trocken zu brennen.

Arbeitsschritte

1. Legen Sie die Lebensmittel auf die rotierende Fleischstange und stecken Sie die Fleischstange wieder in die untere feste Platte, dann stecken Sie die obere Spitze der Fleischstange in die obere feste Platte. Stellen Sie die Position ein und verriegeln Sie sie gut, wenn sie fertig ist. Es wird empfohlen, dass die maximale Last 25 kg beträgt, um Schäden zu vermeiden.
2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (die Stromspannung sollte mit dem Typenschild des Geräts übereinstimmen und Sie sollten einen Netzschalter, eine Sicherung und einen Unterbrecher für das Gerät installieren). Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, dann leuchtet die Heizlampe auf, und das Heizelement beginnt zu heizen. Schalten Sie den Ein-Aus-Schalter des Motors ein. Dann beginnt sich die Stange zu drehen und das Essen zu rösten. Während des Bratens das gebratene Fleisch mit dem Messer an der Oberfläche einschneiden. Sie können Ihrem Kunden das Fleisch servieren, wenn es fertig ist.
3. Dieses Gerät verfügt über eine stufenlose Temperaturregelung. Wenn Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen, verlängert sich die Betriebszeit des Heizelements und die Temperatur steigt an. Maschinenzyklusbetrieb (wir nennen es intermittierenden Heizvorgang), um das Heizelement im Thermostatzustand innerhalb des eingestellten Temperaturbereichs zu betreiben. Bei der intermittierenden Erwärmung wird die Durchlaufzeit mit zunehmendem Drehwinkel länger und die Temperatur höher. Wenn Sie eine kontinuierliche Beheizung wünschen, drehen Sie bitte den Drehknopf auf die maximale Position (Sie werden ein deutliches Gefühl der Pause haben, wenn Sie diese Position erreicht haben), das Heizelement wird kontinuierlich beheizt und die Grilltemperatur kann das Maximum erreichen.

4. Die rotierende Fleischstange ist für das gebratene Essen. Es kann zum Reinigen oder Fixieren der Lebensmittel aufgestellt werden. Das Essen sollte in die Mitte der Stange gelegt werden. Während sich die Stange dreht, dreht sich auch das Röstgut.
5. Die Fleischpfanne kann dazu verwendet werden, das restliche Öl der Heizplatte aufzufangen, und sie sollte häufig gereinigt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.

Achtung! Wenn Sie dieses Gerät benutzen, berühren Sie nicht den elektrischen Heizbereich, um Verbrühungen zu vermeiden.

Pflege und Wartung

Transport und Lagerung

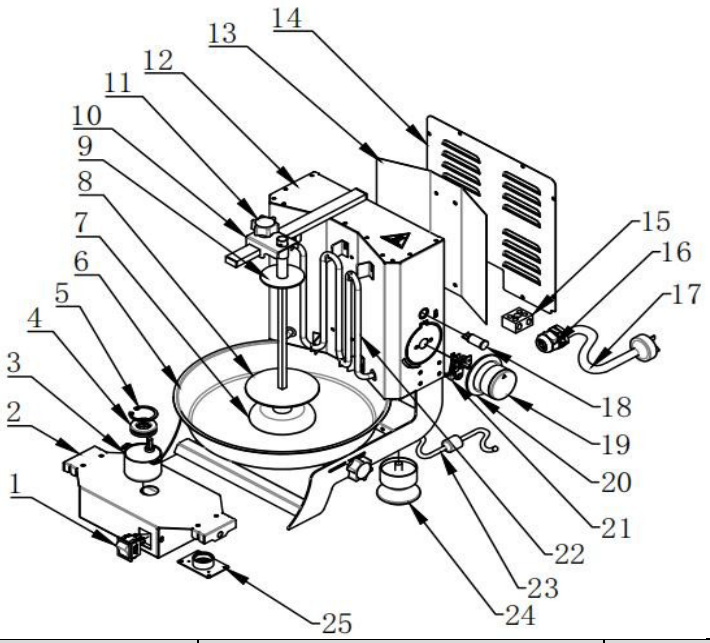
- Beim Transport sollte man sehr vorsichtig sein und starke Vibrationen vermeiden.
- Um die Lebensdauer und den Zustand Ihres Geräts zu verlängern und zu erhalten, empfehlen wir dringend, das verpackte Gerät nicht für längere Zeit ins Freie zu stellen. Es sollte in der guten Einrichtung von Luft und nicht-korrosive Luft, trockene Lagerung gestellt werden. Wenn es notwendig ist, es im Freien aufzustellen, sollte es über wasserdichte Einrichtungen verfügen.
- Sie kann nicht auf den Kopf gestellt werden.

Reinigung und Wartung

- Um Unfälle zu vermeiden, müssen Sie den Netzstecker ziehen oder den Netzschalter ausschalten, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben. Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen nach der Unterbrechung der Stromzufuhr durchgeführt werden. Wenn ein Problem in der Maschine auftritt, bauen Sie die Maschine nicht aus, sondern schicken Sie sie zur Reparatur an Ihren Lieferanten.
- Es wird empfohlen, die Metallbeschläge jährlich zu überprüfen und nachzuziehen.
- Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig zwischen den Einsätzen und insbesondere nach längerer Lagerung.
- Bitte reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Stoff und verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel. Vermeiden Sie es, mit scharfem Metall an der Oberfläche der Heizplatte zu ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine und ihre Komponenten vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind. Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.

- Die Ölreste in der Fleischpfanne sollten häufig ausgewaschen werden.
- Mehr als 90 % der Maschine besteht aus Metall (Edelstahl, Eisen, Aluminium, galvanische Bleche), so dass diese Metalle nach der Verarbeitung in einer speziellen Aufbereitungsanlage wiederverwendet werden können. (Bitte werfen Sie sie nicht weg)

Teile-Diagramm



Nummer des Teils	Beschreibung des Geräts	Menge
1	Ein-Aus-Schalter	1
2	Gleitende Struktur der Fleischpfanne	1
3	Motor	1
4	Lager	1
5	Sprengringe	1
6	Fleischpfanne	1
7	Struktur der Übertragung	1
8	Fleischteller und Fleischstange	1
9	Top-Positionierung	1
10	Positionierung der Schnalle des Fleischstocks	1
11	Eingestellter Knopf	1
12	Gehäuse	1
13	Abdeckplatte	1
14	Rückenplatte	1
15	Porzellan-Terminal	1
16	Kabelschloss	1
17	Netzkabel	1
18	Wärme Licht	1

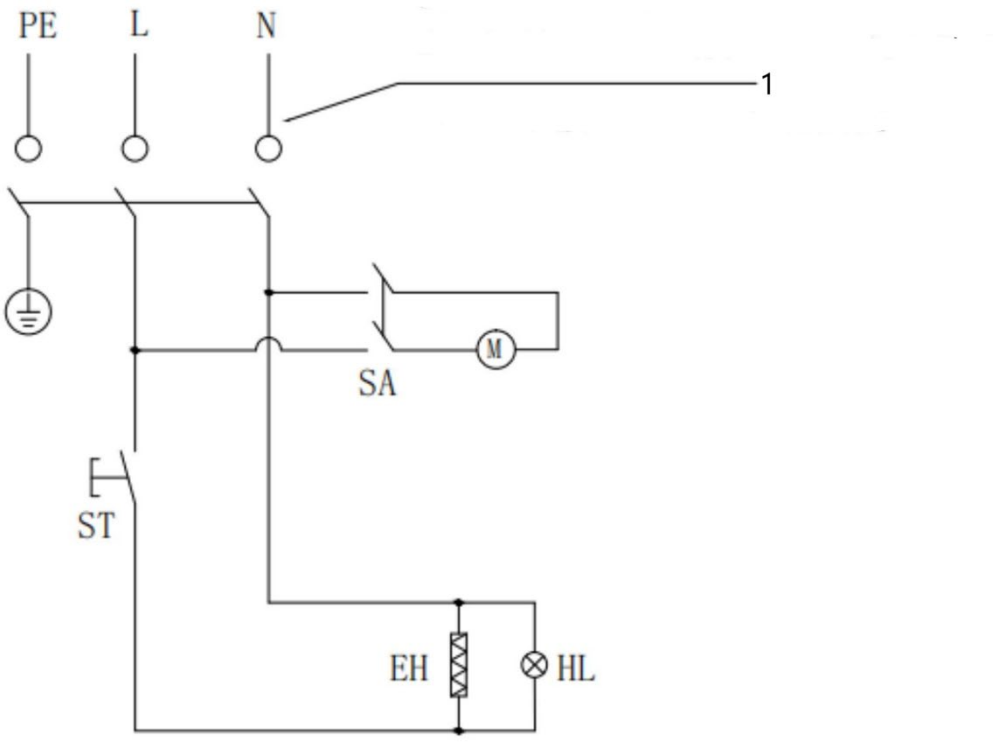
19	Temp. Knopf Komponente	1
20		1
21	Thermostat	1
22	Heizelement	1
23	Butt Kabel	1
24	Standbein	2
25	Struktur der Motormontage	1

Achtung!

- Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht in Betrieb genommen werden.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

Elektrische Schaltpläne

- Überprüfen Sie den Stromkreis.
- Der Installateur sollte für die Installation dieses Geräts verantwortlich sein.
- Schalten Sie den Strom ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es zerlegen.



1: 220-230V, 50/60Hz. Der Benutzer sollte eine Stromversorgung mit Leckageschutz testen. Wir empfehlen die Verwendung eines 40A, 2.5m2 großen[Stromnetzes] .

SA: EIN-AUS-SCHALTER

M: MOTOR

ST: TEMPERATURREGLER

EH: HEIZELEMENT

HL: HEIZUNGSLICHT

This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Electric Kebab Shawarma Grill
Model	RCEK-46
Rated voltage [V~] / frequency [Hz]	230/50
Rated power [W]	2000
Maximum load [kg]	8
Max Height of meat [mm]	180

Product Overview











Operating Instructions

- Place the machine in flat platform, power wire should be connected to the Leakage Circuit Switches.

- Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in the data plate, and whether user's power switch and fuse are in conformity with the request of the machine's power.
- The body must be earthed properly.
- It is forbidden to put the tinder and explosive object near the machine.
- Keep it in the environment with the superior ventilation system. The temperature around should be less than 50°C.
- It is forbidden to make heating tube dry-burning in order to prolong machine's service lifetime.

Operating Steps

1. Put the food onto the rotating meat pole and put the meat pole back into the bottom fixed plate, then insert the top tip of the meat pole into the top fixed plate. Adjust the position and lock it well after it is ready. It is recommended that the max load is 25kg to prevent any damage.
2. Connect the power on (The voltage of power should be the same as nameplate of the machine and you should install power switch, fuse and breaker for the machine). Rotate the temperature knob clockwise, then the heat light is on, and the heating element starts to heat up. Turn on the motor on-off switch. Then the pole starts to rotate and the food start to roast. As the roasting proceeds, use the knife to cut down the roasted meat at the surface. You can serve the meat to your customer when the meat is ready.
3. This machine uses stepless temperature regulation, if you rotate the temperature knob clockwise, the heating element working time will be lengthened and the temperature will be rising. Machine cycle operation (we call it intermittent heating process), to make the heating element in thermostat state within setting temperature range. While the intermittent heating process, as the rotating angle increases, the conduction time will be longer, and the temperature will be higher. If you want continuous heating, instead of the intermittent heating, please rotate the knob to the max position (you will have a distinct sense of pause when reaching this position), the heating element will be continuous heating status, and the barbecue temperature can reach maximum.
4. The rotating meat pole is for the roasted food. It can be put up for clean or fixing the food. The food should put in the middle of the pole. During the pole rotating, the roasted food also rotates.
5. The meat pan can be used to collect the remaining oil of heating plate expediently, and it should be cleaned out frequently to avoid coming out.

Attention: When you use this machine, do not touch the electrical heating area to avoid scalding.

Care and Maintenance

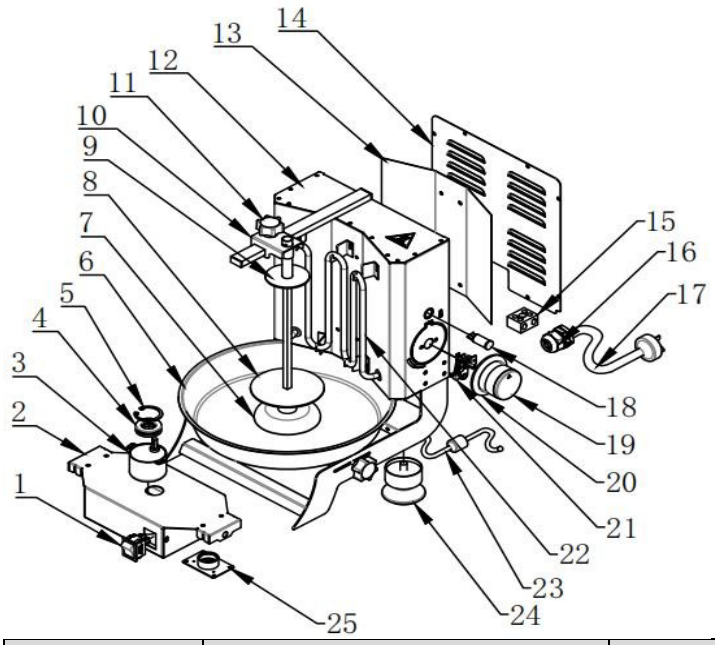
Transportation and Storage

- In transportation, it should be very careful, prevention from heavy vibration.
- In order to extend and maintain the life and condition of your machine, we strongly recommend that the equipment in package cannot be put in open-air for long time. It should be put in the good facility of air and non-corrosive air, dry storage. If it is necessary to put it in open-air, it should have waterproof facilities.
- It cannot be put upside-down.

Cleaning and Maintenance

- In order to avoid the accident, you must unplug the power supply cord or cut off power switch if you have not used the machine for a long time. All the service and maintenance operation must be carried out after the power supply is cut off. If there is some trouble in machine, do not dismount the machine, and send it to your supplier for repair.
- Annual checking and tightening of metal fittings is recommended.
- Regularly clean your machine between uses and especially after extended periods of storage.
- Please clean the machine with soft fabric, and use neutral cleaning agent to clean if necessary, avoid using sharp metal to pull the surface of heating plate exterior.
- Ensure that the machine and its components are sufficiently cool before cleaning. Never handle hot parts with unprotected hands.
- The oil leftovers in the meat pan should be cleaned out often.
- Above 90% of the machine is all made of metal (stainless steel, iron, aluminium, electroplating metal plate), so these metals can be reused after undergoing processing at a specialized treatment plant. (Please don’t throw them away)

Parts Diagram



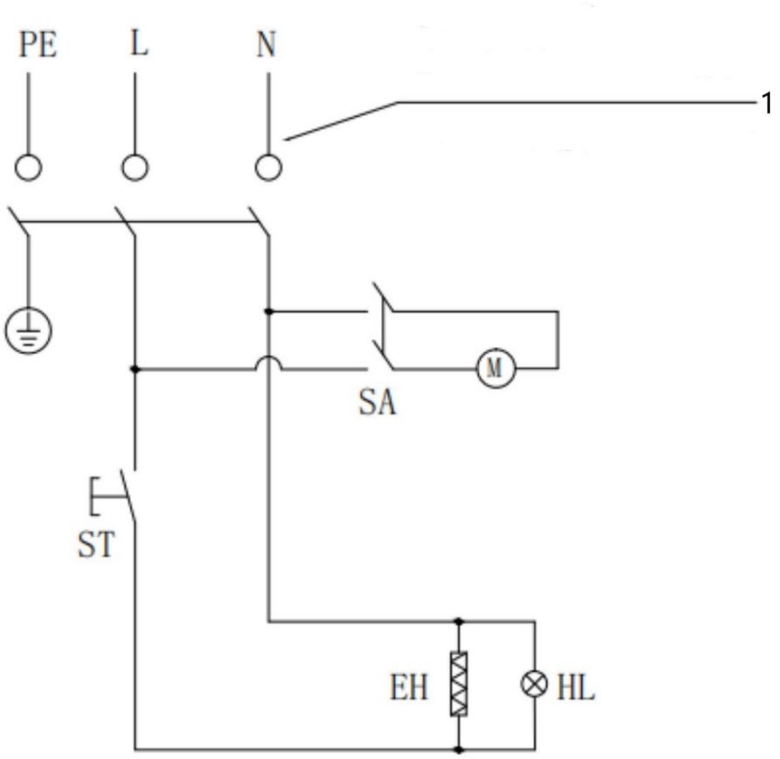
Part number	Description	Quantity
1	On-Off Switch	1
2	Sliding Structure of Meat Pan	1
3	Motor	1
4	Bearing	1
5	circlips	1
6	Meat Pan	1
7	Transmission Structure	1
8	Meat Plate and Meat Pole	1
9	Top Positioning	1
10	Positioning Buckle of Meat Pole	1
11	Adjusted Knob	1
12	Body	1
13	Covering Plate	1
14	Back Plate	1
15	Porcelain Terminal	1
16	Cable Lock	1
17	Power Cord	1
18	Heat Light	1
19	Temp. Knob Component	1
20		1
21	Thermostat	1
22	Heating Element	1
23	Butt Cable	1
24	Leg	2
25	Motor Assembling Structure	1

Attention:

- Parts sealed by the manufacturer or its agent shall not be operated by the user.
- Do not modify the appliance.

Electrical Schematics

- Check the circuit.
- The installer should be responsible for the installation of this appliance.
- Cut the power off and let the appliance cool down completely before dismantling this appliance.



1: 220-230V, 50/60Hz. User should test power supply with leakage protection. We suggest using 40A, 2.5m^2 power grid.

SA: ON-OFF SWITCH

M: MOTOR

ST: TEMPERATURE CONTROLLER

EH: HEATING ELEMENT

HL: HEATING LIGHT

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla Twojej wygody za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie. Należy jednak pamiętać, że żadne tłumaczenie automatyczne nie jest doskonałe i nie ma na celu zastąpienia tłumaczy-ludzi. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań co do dokładności informacji zawartych w Instrukcji obsługi prosimy zapoznać się z wersją angielską tej instrukcji, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Elektryczny grill kebab shawarma
Model	RCEK-46
Napięcie znamionowe [V~] / częstotliwość [Hz]	230/50
Moc znamionowa [W]	2000
Maksymalne obciążenie [kg]	8
Maksymalna wysokość mięsa [mm]	180

Przegląd produktu











Instrukcja obsługi

- Umieść maszynę na płaskiej platformie, przewód zasilający powinien być podłączony do wyłączników upływu.

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej, a także czy wyłącznik zasilania i bezpiecznik użytkownika są zgodne z wymaganiami dotyczącymi zasilania urządzenia.
- Ciało musi być prawidłowo uziemione.
- Zabrania się umieszczania podpałki i przedmiotów wybuchowych w pobliżu maszyny.
- Utrzymuj go w środowisku dzięki doskonałemu systemowi wentylacji. Temperatura otoczenia powinna być niższa niż 50°C.
- Aby przedłużyć żywotność urządzenia, zabrania się spalania rur grzewczych na sucho.

Kroki operacyjne

1. Umieść żywność na obrotowym stojaku na mięso i włóż stojak na mięso z powrotem do dolnej, stałej płyty, a następnie włóż górną końcówkę stojaka na mięso do górnej, stałej płyty. Po zakończeniu pracy dopasuj pozycję i zablokuj ją. Zaleca się, aby maksymalne obciążenie wynosiło 25 kg, aby zapobiec uszkodzeniom.
2. Podłącz zasilanie (napięcie zasilania powinno być takie samo, jak podane na tabliczce znamionowej maszyny. Należy również zainstalować wyłącznik zasilania, bezpiecznik i wyłącznik automatyczny maszyny). Obróć pokrętło temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zaświeci się kontrolka grzania, a element grzewczy zacznie się nagrzewać. Włącz wyłącznik silnika. Następnie drążek zaczyna się obracać, a jedzenie zaczyna się piec. W miarę pieczenia, za pomocą noża rozcinaj wierzchnią warstwę pieczonego mięsa. Mięso możesz podać klientowi, gdy będzie już gotowe.
3. W tym urządzeniu zastosowano bezstopniową regulację temperatury. Obrócenie pokrętła regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara wydłuża czas pracy elementu grzejnego i zwiększa temperaturę. Cykl pracy maszyny (nazywamy to przerywanym procesem grzania), mający na celu utrzymanie elementu grzejnego w termostacie w ustawionym zakresie temperatur. Podczas procesu nagrzewania przerywanego, wraz ze wzrostem kąta obrotu, czas przewodzenia będzie dłuższy, a temperatura wyższa. Jeśli chcesz uzyskać ciągłe podgrzewanie, zamiast podgrzewania przerywanego, obróć pokrętło do pozycji maksymalnej (po osiągnięciu tej pozycji poczujesz wyraźną przerwę), element grzewczy będzie działał w trybie ciągłego podgrzewania, a temperatura grilla osiągnie maksymalną wartość.
4. Obrotowy stojak na mięso przeznaczony jest do pieczonej żywności. Można go umieścić w celu czyszczenia lub przechowywania żywności. Jedzenie powinno być umieszczone w środku tyczki. Podczas obrotu bieguna obraca się także pieczona żywność.

5. Patelnię do mięsa można wykorzystać do szybkiego zebrania resztek oleju z płyty grzewczej. Należy ją często czyścić, aby nie dopuścić do wycieku.

Uwaga: Podczas korzystania z urządzenia nie należy dotykać elementów grzewczych, aby uniknąć oparzeń.

Pielęgnacja i konserwacja

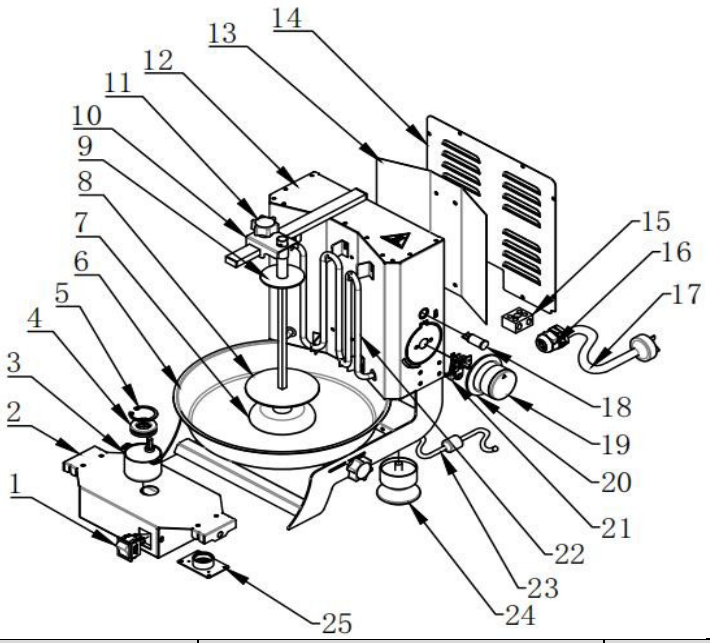
Transport i magazynowanie

- Podczas transportu należy zachować szczególną ostrożność i unikać silnych wibracji.
- Aby przedłużyć i utrzymać dobrą żywotność oraz stan Twojej maszyny, stanowczo zalecamy, aby nie wystawiać zapakowanego sprzętu na zewnątrz na dłuższy czas. Należy przechowywać go w dobrym miejscu, w suchym i nieagresywnym miejscu z dostępem powietrza. Jeżeli konieczne jest umieszczenie go na wolnym powietrzu, powinien on być wodoodporny.
- Nie można go postawić do góry nogami.

Czyszczenie i konserwacja

- Aby uniknąć wypadku, należy odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć zasilanie, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas. Wszelkie prace serwisowe i konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu zasilania. Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenie maszyny, nie rozmontowuj jej, tylko prześlij ją do dostawcy w celu naprawy.
- Zaleca się coroczną kontrolę i dokręcanie połączeń metalowych.
- Regularnie czyść urządzenie pomiędzy kolejnymi użyciami, a w szczególności po dłuższym okresie przechowywania.
- Czyść maszynę miękką ściereczką, a w razie konieczności użyj neutralnego środka czyszczącego. Unikaj używania ostrych elementów metalowych do wyciągania zewnętrznej powierzchni płyty grzewczej.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że maszyna i jej podzespoły są odpowiednio chłodne. Nigdy nie dotykaj gorących części gołymi rękami.
- Resztki oleju na patelni należy często czyścić.
- Ponad 90% maszyny wykonane jest z metalu (stali nierdzewnej, żelaza, aluminium, blachy galwanizowanej), dzięki czemu metale te można ponownie wykorzystać po przetworzeniu w specjalistycznym zakładzie przetwórczym. (Prosimy ich nie wyrzucać)

Schemat części



Numer części	Opis urządzenia	Ilość
1	Przełącznik włączania/wyłączania	1
2	Przesuwna struktura patelni na mięso	1
3	Silnik	1
4	Łożysko	1
5	pierścienie osadcze	1
6	Mięsna patelnia	1
7	Struktura transmisji	1
8	Talerz mięsny i słupek mięsny	1
9	Pozycjonowanie na górze	1
10	Pozycjonowanie klamry drążka mięsnego	1
11	Pokrętło regulacyjne	1
12	Korpus	1
13	Płyta pokrywająca	1
14	Płyta tylna	1
15	Terminal porcelanowy	1
16	Blokada kablowa	1
17	Przewód zasilający	1
18	Światło ciepła	1
19	Komponent pokrętła temperatury	1
20		1
21	Termostat	1
22	Element grzejny	1
23	Kabel pośladkowy	1
24	Noga	2

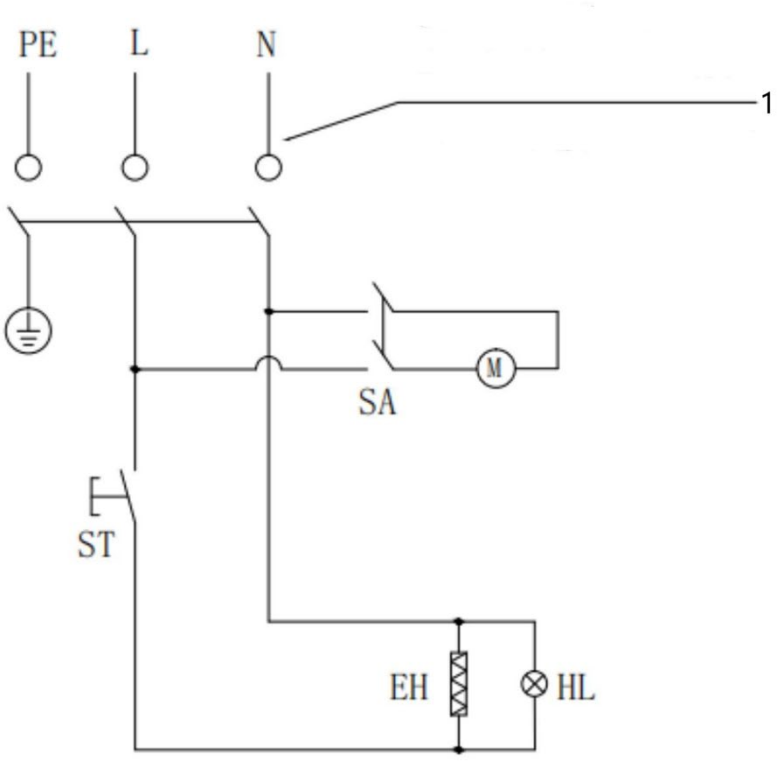
25	Struktura montażu silnika	1

Uwaga:

- Części zapieczętowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie powinny być używane przez użytkownika.
- Nie wolno modyfikować urządzenia.

Schematy elektryczne

- Sprawdź obwód.
- Instalator powinien być odpowiedzialny za instalację tego urządzenia.
- Przed demontażem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i odczekać, aż całkowicie ostygnie.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. Użytkownik powinien sprawdzić zasilacz pod kątem zabezpieczenia przed upływem prądu. Zalecamy użycie 40A, 2,5m ^{2} Sieć energetyczna.

SA: PRZEŁĄCZNIK WŁĄCZ-WYŁĄCZ

M: SILNIK

ST: REGULATOR TEMPERATURY

EH: ELEMENT GRZEWCZY

HL: ŚWIATŁO OGRZEWANIA

Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Elektrický gril kebab Shawarma
Model	RCEK-46
Jmenovité napětí [V~] / frekvence [Hz]	230/50
Jmenovitý výkon[W]	2000
Maximum load [kg]	8
Maximální výška masa [mm]	180

Přehled produktu











Návod k obsluze

- Umístěte stroj na rovnou plošinu, napájecí kabel by měl být připojen ke spínačům úniku.
- Před použitím prosím zkontrolujte, zda napětí zdroje souhlasí s údaji na typovém štítku a zda vypínač a pojistka uživatele odpovídají požadavku na napájení stroje.

- Tělo musí být řádně uzemněno.
- Je zakázáno pokládat troud a výbušné předměty do blízkosti stroje.
- Udržujte jej v prostředí s vynikajícím ventilačním systémem. Teplota kolem by měla být nižší než 50°C.
- Je zakázáno spalovat topnou trubku nasucho, aby se prodloužila životnost stroje.

Provozní kroky

1. Položte jídlo na otočnou tyč na maso a tyč na maso vložte zpět do spodní pevné desky, poté vložte horní špičku tyče na maso do horní pevné desky. Upravte polohu a poté, co je připraven, dobře zajistěte. Doporučuje se maximální zatížení 25 kg, aby nedošlo k poškození.
2. Připojte napájení (Napětí napájení by mělo být stejné jako na typovém štítku stroje a měli byste nainstalovat hlavní vypínač, pojistku a jistič stroje). Otočte knoflíkem teploty ve směru hodinových ručiček, poté se rozsvítí kontrolka ohřevu a topné těleso se začne zahřívat. Zapněte vypínač motoru. Poté se tyč začne otáčet a jídlo se začne opékat. Jak opékání pokračuje, nožem opečené maso na povrchu nakrájejte. Když je maso hotové, můžete maso podávat zákazníkovi.
3. Tento stroj využívá plynulou regulaci teploty, pokud otočíte knoflíkem teploty po směru hodinových ručiček, prodlouží se pracovní doba topného tělesa a teplota se zvýší. Provoz strojního cyklu (říkáme tomu přerušovaný proces ohřevu), aby se topné těleso dostalo do stavu termostatu v rozsahu nastavené teploty. Zatímco proces přerušovaného ohřevu, jak se úhel otáčení zvyšuje, doba vedení bude delší a teplota bude vyšší. Pokud chcete kontinuální ohřev, místo přerušovaného ohřevu otočte knoflík do maximální polohy (při dosažení této polohy budete mít zřetelný pocit pauzy), topné těleso bude ve stavu kontinuálního ohřevu a teplota grilu může dosáhnout maximum.
4. Otočná tyč na maso je určena pro pečené potraviny. Lze jej postavit pro čištění nebo fixaci potravin. Jídlo by mělo být umístěno uprostřed tyče. Během otáčení tyče se otáčí i pečené jídlo.
5. K zachycení zbývajícího oleje z topné desky lze účelně použít pánev na maso a je třeba ji často čistit, aby nevytekla.

Pozor: Při používání tohoto stroje se nedotýkejte oblasti elektrického ohřevu, abyste se neopařili.

Péče a údržba

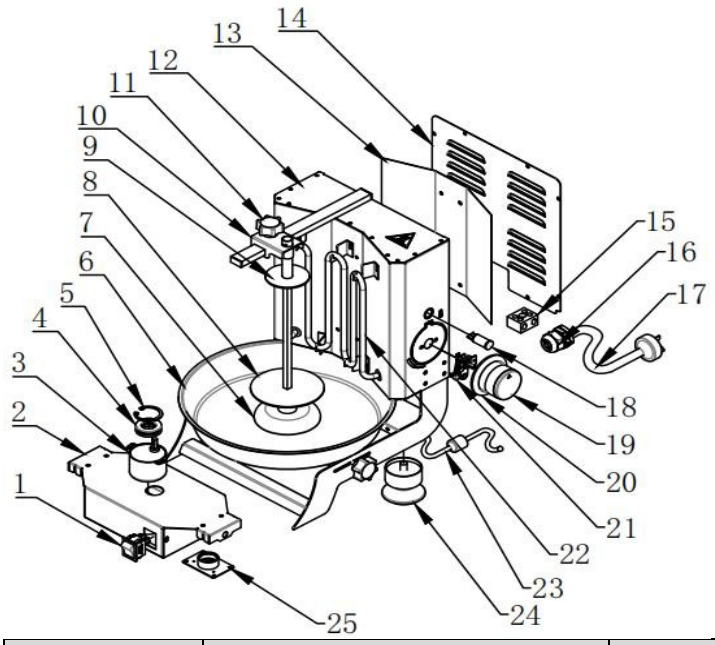
Doprava a skladování

- Při přepravě byste měli být velmi opatrní, aby se zabránilo silným vibracím.
- Aby se prodloužila a udržela životnost a stav vašeho stroje, důrazně doporučujeme, aby zařízení v balení nebylo delší dobu vystaveno venkovnímu prostředí. Měl by být umístěn v dobrém vzduchovém a nekorozivním vzduchu, suchém skladování. Pokud je nutné jej umístit na volném prostranství, měl by mít vodotěsné zařízení.
- Nelze jej postavit vzhůru nohama.

Čištění a údržba

- Abyste předešli nehodě, musíte odpojit napájecí kabel nebo vypnout hlavní vypínač, pokud jste stroj delší dobu nepoužívali. Veškerý servis a údržbu je nutné provádět po odpojení napájení. Pokud se na stroji vyskytnou nějaké potíže, stroj nerozebírejte a odešlete jej k opravě svému dodavateli.
- Doporučuje se každoroční kontrola a dotažení kovových armatur.
- Pravidelně stroj čistěte mezi jednotlivými použitími a zejména po delším skladování.
- Vyčistěte stroj měkkou tkaninou a v případě potřeby použijte k čištění neutrální čisticí prostředek, vyhněte se použití ostrého kovu k vytažení vnějšího povrchu topné desky.
- Před čištěním se ujistěte, že stroj a jeho součásti jsou dostatečně vychladlé. Nikdy nemanipulujte s horkými díly nechráněnýma rukama.
- Zbytky oleje v pánvi na maso je třeba často čistit.
- Více než 90 % stroje je vyrobeno z kovu (nerezová ocel, železo, hliník, galvanický plech), takže tyto kovy lze po zpracování ve specializované úpravně znovu použít. (Prosím, nevyhazujte je)

Schéma dílů



Číslo dílu	Popis zařízení	Počet
1	Vypínač On-Off	1
2	Posuvná konstrukce pánve na maso	1
3	Motor	1
4	Ložisko	1
5	pojistné kroužky	1
6	Pánev na maso	1
7	Přenosová struktura	1
8	Talíř na maso a tyč na maso	1
9	Nejvyšší umístění	1
10	Polohovací přezka tyče na maso	1
11	Upravený knoflík	1
12	Těleso	1
13	Krycí deska	1
14	Zadní deska	1
15	Porcelánový terminál	1
16	Kabelový zámek	1
17	Napájecí kabel	1
18	Teplo Světlo	1
19	Temp. Komponenta knoflíku	1
20		1
21	Termostat	1
22	Topné těleso	1
23	Butt kabel	1
24	Noha	2

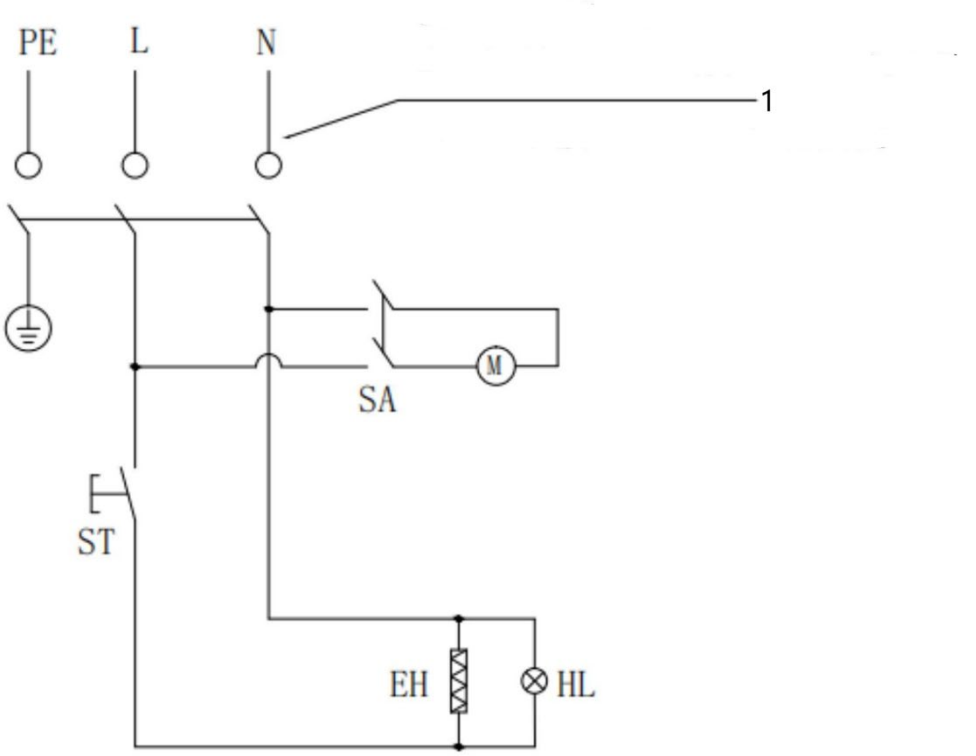
25	Konstrukce motoru	1

Pozor:

- Díly zaplombované výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí uživatel obsluhovat.
- Neupravujte spotřebič.

Elektrická schémata

- Zkontrolujte obvod.
- Za instalaci tohoto spotřebiče by měl být odpovědný instalační technik.
- Před demontáží spotřebiče vypněte napájení a nechte spotřebič zcela vychladnout.



1: 220-230V, 50/60Hz. Uživatel by měl otestovat napájecí zdroj s ochranou proti úniku.

Doporučujeme použít 40A, ^{2,5m2} elektrické sítě.

SA: VYPÍNAČ ZAPNUTO-VYPNUTO

M: MOTOR

ST: REGULACE TEPLOTY

EH: TOPNÉ TĚLESO

HL: SVĚTLO TOPENÍ

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Grill électrique pour kebab et shawarma
Modèle	RCEK-46
Tension nominale [V~] / fréquence [Hz]	230/50
Puissance nominale [W]	2000
Maximum load [kg]	8
Hauteur maximale de la viande [mm]	180

Présentation du produit











Mode d'emploi

- Placez la machine sur une plate-forme plate, le câble d'alimentation doit être connecté aux interrupteurs du circuit de fuite.

- Avant utilisation, veuillez vérifier si la tension de l'alimentation électrique est conforme à celle de la plaque signalétique et si l'interrupteur d'alimentation et le fusible de l'utilisateur sont conformes à la demande d'alimentation de la machine.
- Le corps doit être correctement relié à la terre.
- Il est interdit de placer de l'amadou et des objets explosifs à proximité de la machine.
- Gardez-le dans l'environnement grâce au système de ventilation supérieur. La température environnante devrait être inférieure à 50°C.
- Il est interdit de brûler à sec le tube chauffant afin de prolonger la durée de vie de la machine.

Étapes de fonctionnement

1. Placez les aliments sur le poteau à viande rotatif et remettez le poteau à viande dans la plaque fixe inférieure, puis insérez la pointe supérieure du poteau à viande dans la plaque fixe supérieure. Ajustez la position et verrouillez-la bien une fois qu'elle est prête. Il est recommandé que la charge maximale soit de 25 kg pour éviter tout dommage.
2. Connectez l’alimentation (la tension d’alimentation doit être la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine et vous devez installer un interrupteur d’alimentation, un fusible et un disjoncteur pour la machine). Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre, le voyant de chaleur s'allume et l'élément chauffant commence à chauffer. Allumez l'interrupteur marche/arrêt du moteur. Ensuite, le poteau commence à tourner et les aliments commencent à rôtir. Au fur et à mesure de la cuisson, utilisez le couteau pour couper la viande rôtie à la surface. Vous pouvez servir la viande à votre client lorsque la viande est prête.
3. Cette machine utilise une régulation de température en continu, si vous tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre, le temps de fonctionnement de l'élément chauffant sera allongé et la température augmentera. Fonctionnement du cycle de la machine (nous l'appelons processus de chauffage intermittent), pour mettre l'élément chauffant dans l'état du thermostat dans la plage de température de réglage. Pendant le processus de chauffage intermittent, à mesure que l'angle de rotation augmente, le temps de conduction sera plus long et la température sera plus élevée. Si vous souhaitez un chauffage continu, au lieu d'un chauffage intermittent, veuillez tourner le bouton jusqu'à la position maximale (vous aurez une nette sensation de pause lorsque vous atteindrez cette position), l'élément chauffant sera en état de chauffage continu et la température du barbecue pourra atteindre son maximum.

4. Le poteau à viande rotatif est destiné aux aliments rôtis. Il peut être utilisé pour nettoyer ou pour préparer les aliments. La nourriture doit être placée au milieu du poteau. Pendant la rotation du pôle, les aliments rôtis tournent également.
5. La poêle à viande peut être utilisée pour recueillir l'huile restante de la plaque chauffante de manière pratique, et elle doit être nettoyée fréquemment pour éviter qu'elle ne sorte.

Attention: Lorsque vous utilisez cette machine, ne touchez pas la zone de chauffage électrique pour éviter les brûlures.

Entretien et maintenance

Transport et stockage

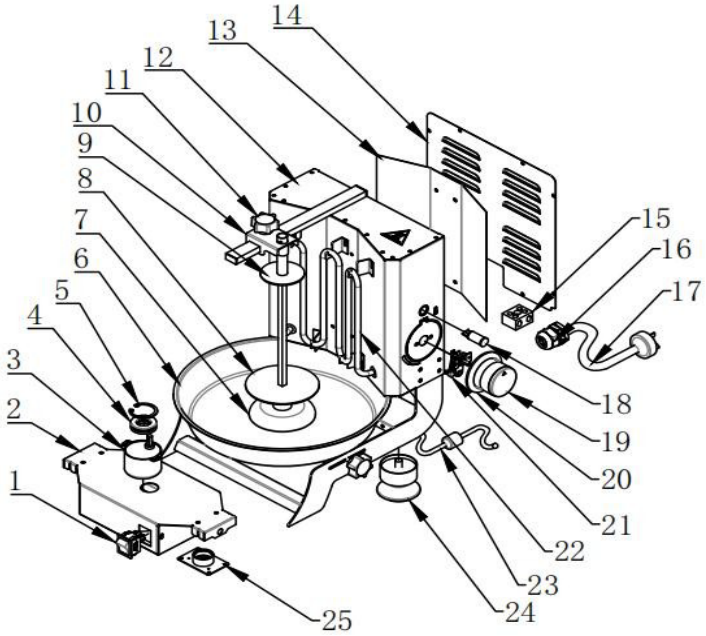
- Lors du transport, il faut être très prudent et éviter les fortes vibrations.
- Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de votre machine, nous recommandons fortement que l'équipement dans l'emballage ne soit pas exposé à l'air libre pendant une longue période. Il doit être placé dans un endroit bien aéré et non corrosif, dans un endroit sec. S'il est nécessaire de le mettre à l'air libre, il doit être doté d'installations étanches.
- On ne peut pas le mettre à l’envers.

Nettoyage et entretien

- Afin d'éviter tout accident, vous devez débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'interrupteur d'alimentation si vous n'avez pas utilisé la machine pendant une longue période. Toutes les opérations de service et de maintenance doivent être effectuées après coupure de l'alimentation électrique. En cas de problème avec la machine, ne la démontez pas et envoyez-la à votre fournisseur pour réparation.
- Il est recommandé de vérifier et de resserrer annuellement les ferrures métalliques.
- Nettoyez régulièrement votre machine entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
- Veuillez nettoyer la machine avec un chiffon doux et utiliser un agent de nettoyage neutre pour nettoyer si nécessaire, évitez d'utiliser du métal tranchant pour tirer la surface de l'extérieur de la plaque chauffante.
- Assurez-vous que la machine et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer. Ne jamais manipuler les pièces chaudes avec les mains non protégées.

- Les restes d’huile dans la poêle à viande doivent être nettoyés souvent.
- Plus de 90 % de la machine est entièrement constituée de métal (acier inoxydable, fer, aluminium, plaque de métal galvanisé), de sorte que ces métaux peuvent être réutilisés après avoir subi un traitement dans une usine de traitement spécialisée. (Veuillez ne pas les jeter)

Schéma des pièces



Numéro de la pièce	Description de l’appareil	Quantité
1	Interrupteur marche-arrêt	1
2	Structure coulissante de la poêle à viande	1
3	Moteur	1
4	Roulement	1
5	circlips	1
6	Poêle à viande	1
7	Structure de transmission	1
8	Assiette à viande et poteau à viande	1
9	Positionnement supérieur	1
10	Boucle de positionnement du poteau à viande	1
11	Bouton ajusté	1
12	Corps	1
13	Plaque de recouvrement	1
14	Plaque arrière	1
15	Terminal en porcelaine	1
16	Câble antivol	1
17	Cordon d'alimentation	1

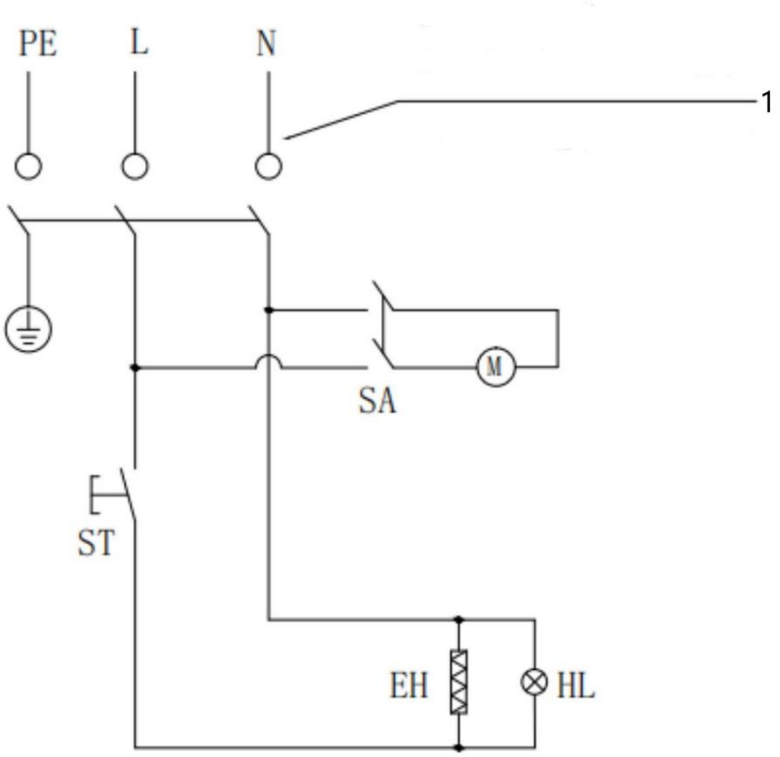
18	Lumière de chaleur	1
19	Composant du bouton de température	1
20		1
21	Thermostat	1
22	Élément chauffant	1
23	Câble de fesses	1
24	Pied	2
25	Structure d'assemblage du moteur	1

Attention:

- Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être utilisées par l'utilisateur.
- Ne pas modifier l'appareil.

Schémas électriques

- Vérifiez le circuit.
- L'installateur doit être responsable de l'installation de cet appareil.
- Coupez l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le démonter.



1 : 220-230 V, 50/60 Hz. L'utilisateur doit tester l'alimentation électrique avec une protection contre les fuites. Nous suggérons d'utiliser 40A, 2,5 m^2 réseau électrique.

SA : INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT

M : MOTEUR

ST : RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

EH : ÉLÉMENT CHAUFFANT

HL : LUMIÈRE CHAUFFANTE

Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Griglia elettrica per kebab e shawarma
Modello	RCEK-46
Tensione nominale [V~] / frequenza [Hz]	230/50
Potenza nominale [W]	2000
Maximum load [kg]	8
Altezza massima della carne [mm]	180

Panoramica del prodotto











Istruzioni per l'uso

- Posizionare la macchina su una piattaforma piana; il cavo di alimentazione deve essere collegato agli interruttori del circuito di dispersione.

- Prima dell'uso, verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella indicata sulla targhetta dati e che l'interruttore di alimentazione e il fusibile dell'utente siano conformi alla potenza richiesta dalla macchina.
- Il corpo deve essere correttamente collegato a terra.
- È vietato posizionare esche e oggetti esplosivi in prossimità della macchina.
- Mantenetelo nell'ambiente grazie al sistema di ventilazione superiore. La temperatura circostante dovrebbe essere inferiore a 50°C.
- È vietato bruciare a secco i tubi riscaldanti per prolungare la durata utile della macchina.

Fasi operative

1. Mettere il cibo sul palo rotante per carne e rimettere il palo nella piastra fissa inferiore, quindi inserire la punta superiore del palo per carne nella piastra fissa superiore. Una volta pronto, regolarne la posizione e bloccarlo bene. Per evitare danni, si consiglia un carico massimo di 25 kg.
2. Collegare l'alimentazione (la tensione di alimentazione deve essere la stessa indicata sulla targhetta della macchina e si devono installare un interruttore di alimentazione, un fusibile e un interruttore per la macchina). Ruotare la manopola della temperatura in senso orario: la spia del calore si accende e l'elemento riscaldante inizia a riscaldarsi. Accendere l'interruttore di accensione/spegnimento del motore. Poi il palo inizia a ruotare e il cibo inizia a tostarsi. Durante la cottura, utilizzare il coltello per tagliare la carne arrostita in superficie. Quando la carne è pronta, puoi servirla al cliente.
3. Questa macchina utilizza una regolazione continua della temperatura: ruotando la manopola della temperatura in senso orario, il tempo di funzionamento dell'elemento riscaldante si allungherà e la temperatura aumenterà. Funzionamento del ciclo della macchina (lo chiamiamo processo di riscaldamento intermittente) per portare l'elemento riscaldante in stato di termostato entro l'intervallo di temperatura impostato. Nel processo di riscaldamento intermittente, all'aumentare dell'angolo di rotazione, il tempo di conduzione sarà più lungo e la temperatura più elevata. Se si desidera un riscaldamento continuo, anziché intermittente, ruotare la manopola sulla posizione massima (si avvertirà una netta sensazione di pausa quando si raggiunge questa posizione), l'elemento riscaldante sarà in modalità di riscaldamento continuo e la temperatura del barbecue potrà raggiungere il massimo.
4. Il palo rotante per la carne è per il cibo arrostito. Può essere utilizzato per pulire o preparare il cibo. Il cibo dovrebbe essere messo al centro del palo. Durante la rotazione del palo, ruota anche il cibo arrostito.

5. La teglia per la carne può essere utilizzata per raccogliere comodamente l'olio rimasto sulla piastra riscaldante; è opportuno pulirla frequentemente per evitare che fuoriesca.

Attenzione: Quando si utilizza questa macchina, non toccare la zona di riscaldamento elettrico per evitare scottature.

Cura e manutenzione

Trasporto e stoccaggio

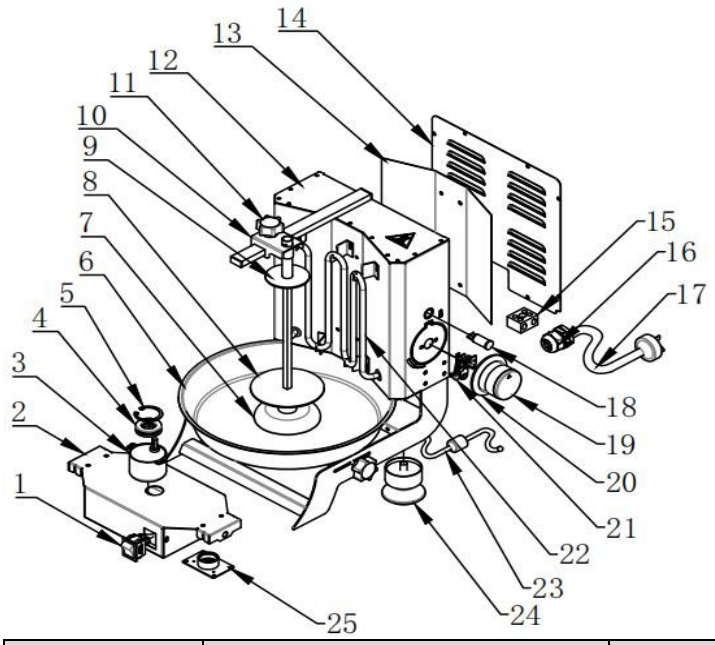
- Durante il trasporto occorre prestare molta attenzione ed evitare forti vibrazioni.
- Per prolungare e preservare la durata e le condizioni della macchina, si raccomanda vivamente di non esporre l'apparecchiatura imballata all'aria aperta per lunghi periodi di tempo. Dovrebbe essere conservato in un luogo asciutto, ventilato e non corrosivo. Se è necessario posizionarlo all'aperto, dovrebbe essere dotato di strutture impermeabili.
- Non può essere capovolto.

Pulizia e manutenzione

- Per evitare incidenti, è necessario scollegare il cavo di alimentazione o staccare l'interruttore generale se la macchina non è stata utilizzata per un lungo periodo. Tutte le operazioni di assistenza e manutenzione devono essere eseguite dopo aver interrotto l'alimentazione elettrica. In caso di problemi con la macchina, non smontarla, ma inviarla al fornitore per la riparazione.
- Si raccomanda di controllare e serrare annualmente i raccordi metallici.
- Pulire regolarmente la macchina tra un utilizzo e l'altro, soprattutto dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- Pulire la macchina con un panno morbido e, se necessario, utilizzare un detergente neutro; evitare di utilizzare oggetti metallici affilati per tirare la superficie esterna della piastra riscaldante.
- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che la macchina e i suoi componenti siano sufficientemente freddi. Non maneggiare mai parti calde con le mani non protette.
- Bisogna pulire spesso i resti di olio nella teglia della carne.
- Oltre il 90% della macchina è realizzata interamente in metallo (acciaio inossidabile, ferro, alluminio, lamiera galvanica), quindi questi metalli possono essere riutilizzati dopo essere

stati sottoposti a lavorazione presso un impianto di trattamento specializzato. (Si prega di non buttarli via)

Diagramma delle parti



Numero di parte	Descrizione del dispositivo	Quantità
1	Interruttore On-Off	1
2	Struttura scorrevole della teglia per carne	1
3	Motore	1
4	Cuscinetto	1
5	anelli elastici	1
6	Padella per carne	1
7	Struttura di trasmissione	1
8	Piatto di carne e palo di carne	1
9	Posizionamento in alto	1
10	Fibbia di posizionamento del palo della carne	1
11	Manopola regolata	1
12	Corpo	1
13	Piastra di copertura	1
14	Piastra posteriore	1
15	Terminale in porcellana	1
16	Lucchetto a cavo	1
17	Cavo di alimentazione	1
18	Luce di calore	1
19	Componente manopola temperatura	1
20		1
21	Termostato	1

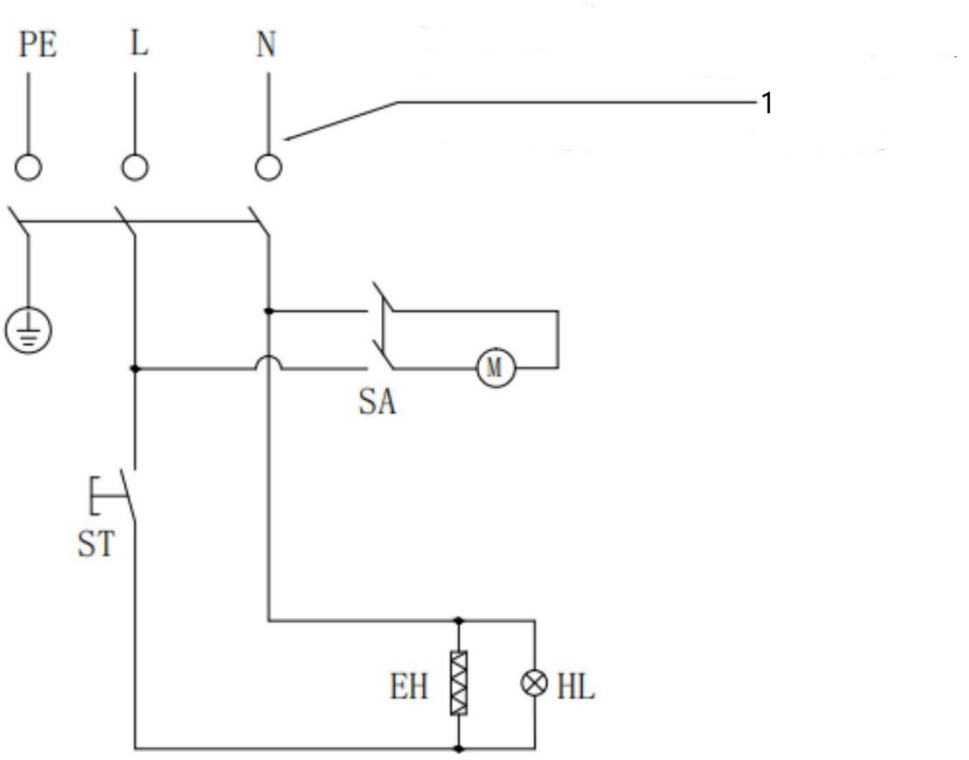
22	Elemento riscaldante	1
23	Cavo di testa	1
24	Gamba	2
25	Struttura di assemblaggio del motore	1

Attenzione:

- Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere utilizzate dall'utente.
- Non modificare l'apparecchio.

Schemi elettrici

- Controllare il circuito.
- L'installatore dovrebbe essere responsabile dell'installazione di questo elettrodomestico.
- Prima di smontare l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. L'utente deve testare l'alimentatore con protezione contro le perdite.

Suggeriamo di utilizzare 40A, 2,5m ^{2} rete elettrica.

SA: INTERRUTTORE ON-OFF

M: MOTOR

ST: REGOLATORE DI TEMPERATURA

EH: ELEMENTO RISCALDANTE

HL: LUCE RISCALDANTE

Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Parrilla eléctrica para kebab y shawarma
Modelo	RCEK-46
Tensión nominal [V~] / frecuencia [Hz]	230/50
Potencia nominal [W]	2000
Maximum load [kg]	8
Altura máxima de la carne [mm]	180

Descripción general del producto











Instrucciones de funcionamiento

- Coloque la máquina en una plataforma plana, el cable de alimentación debe estar conectado a los interruptores del circuito de fuga.

- Antes de usar, verifique si el voltaje de la fuente de alimentación coincide con el de la placa de datos y si el interruptor de encendido y el fusible del usuario coinciden con la solicitud de energía de la máquina.
- El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente.
- Está prohibido colocar yesca u objetos explosivos cerca de la máquina.
- Manténgalo en el ambiente con el sistema de ventilación superior. La temperatura ambiente debe ser inferior a 50°C.
- Está prohibido quemar en seco el tubo de calentamiento para prolongar la vida útil de la máquina.

Pasos de operación

1. Coloque la comida en la barra giratoria para carne y vuelva a colocar la barra en la placa fija inferior; luego inserte la punta superior de la barra para carne en la placa fija superior. Ajuste la posición y bloquéela bien después de que esté lista. Se recomienda que la carga máxima sea de 25 kg para evitar cualquier daño.
2. Conecte la energía (el voltaje de energía debe ser el mismo que el de la placa de identificación de la máquina y debe instalar el interruptor de energía, el fusible y el disyuntor en la máquina). Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj, luego la luz de calor se enciende y el elemento calefactor comienza a calentarse. Encienda el interruptor de encendido y apagado del motor. Luego el palo empieza a girar y la comida empieza a asarse. A medida que avanza la cocción, utilice el cuchillo para cortar la carne asada en la superficie. Puedes servir la carne a tu cliente cuando esté lista.
3. Esta máquina utiliza una regulación de temperatura continua, si gira la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj, el tiempo de funcionamiento del elemento calefactor se alargará y la temperatura aumentará. Operación del ciclo de la máquina (lo llamamos proceso de calentamiento intermitente), para hacer que el elemento calefactor esté en el estado del termostato dentro del rango de temperatura establecido. Durante el proceso de calentamiento intermitente, a medida que aumenta el ángulo de rotación, el tiempo de conducción será más largo y la temperatura será más alta. Si desea un calentamiento continuo, en lugar del calentamiento intermitente, gire la perilla a la posición máxima (tendrá una sensación distintiva de pausa al llegar a esta posición), el elemento calefactor estará en estado de calentamiento continuo y la temperatura de la barbacoa puede alcanzar el máximo.

4. La barra giratoria para carne es para los alimentos asados. Se puede poner para limpiar o arreglar la comida. La comida debe colocarse en el centro del poste. Durante el giro del poste, el alimento asado también gira.
5. La bandeja para carne se puede utilizar para recoger el aceite restante de la placa calefactora de manera conveniente y se debe limpiar con frecuencia para evitar que se derrame.

Atención: Cuando utilice esta máquina, no toque el área de calentamiento eléctrico para evitar quemaduras.

Cuidado y mantenimiento

Transporte y almacenamiento

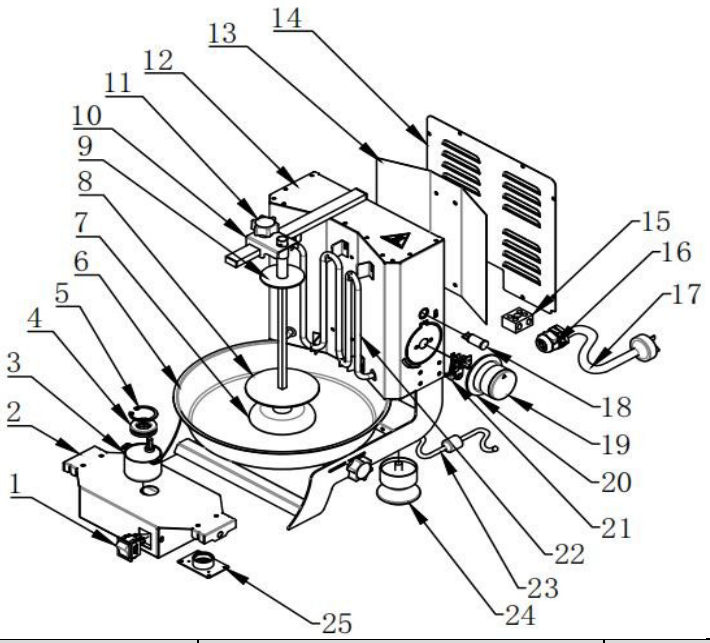
- En el transporte se debe tener mucho cuidado, evitando vibraciones fuertes.
- Para prolongar y mantener la vida útil y el estado de su máquina, recomendamos encarecidamente que el equipo incluido en el paquete no se deje al aire libre durante mucho tiempo. Debe colocarse en buenas instalaciones, en un lugar con aire limpio y no corrosivo, y en un almacenamiento seco. Si es necesario ponerlo al aire libre, debe contar con instalaciones impermeables.
- No se puede poner al revés.

Limpieza y mantenimiento

- Para evitar accidentes, debe desenchufar el cable de alimentación o cortar el interruptor de alimentación si no ha utilizado la máquina durante un largo tiempo. Todas las operaciones de servicio y mantenimiento deben realizarse después de cortar el suministro eléctrico. Si hay algún problema con la máquina, no la desmonte y envíela a su proveedor para su reparación.
- Se recomienda la revisión y el ajuste anual de los herrajes metálicos.
- Limpie periódicamente su máquina entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento.
- Limpie la máquina con un paño suave y utilice un agente de limpieza neutro para limpiar si es necesario; evite utilizar metales afilados para tirar de la superficie exterior de la placa calefactora.
- Asegúrese de que la máquina y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca manipule piezas calientes con las manos desprotegidas.
- Los restos de aceite en la sartén de la carne deben limpiarse con frecuencia.

- Más del 90% de la máquina está hecha de metal (acero inoxidable, hierro, aluminio, placas de metal galvanizadas), por lo que estos metales se pueden reutilizar después de pasar por un proceso de tratamiento especializado. (No los tire a la basura)

Diagrama de piezas



Número del elemento	Descripción del dispositivo	Cantidad
1	Interruptor de encendido y apagado	1
2	Estructura deslizante de la bandeja para carne	1
3	Motor	1
4	Cojinete	1
5	anillos de retención	1
6	Sartén para carne	1
7	Estructura de transmisión	1
8	Plato de carne y barra de carne	1
9	Posicionamiento superior	1
10	Hebilla de posicionamiento del poste de carne	1
11	Perilla ajustada	1
12	Cuerpo	1
13	Placa de cubierta	1
14	Placa trasera	1
15	Terminal de porcelana	1
16	Bloqueo de cable	1
17	Cable de alimentación	1
18	Luz de calor	1
19		1

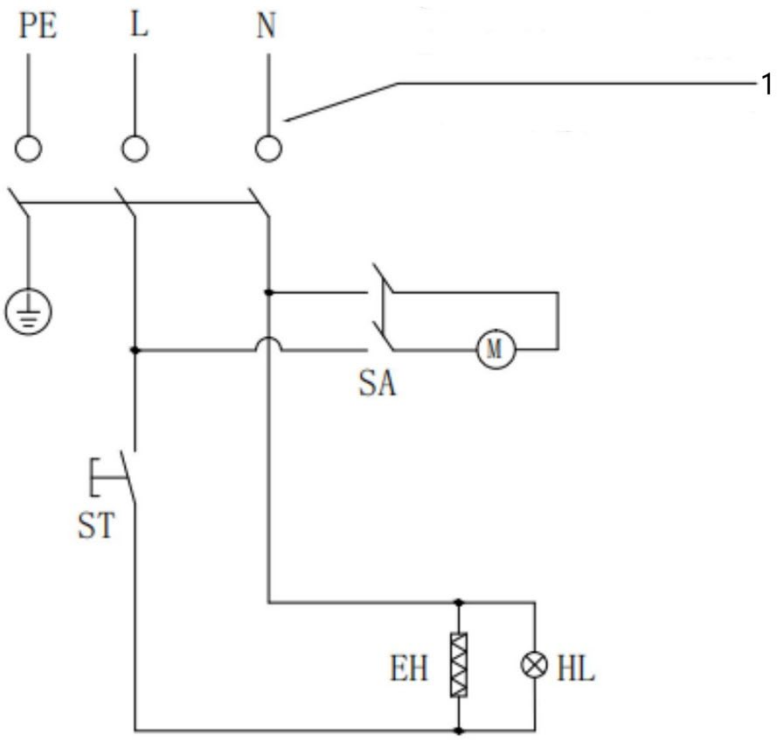
20	Componente de perilla de temperatura	1
21	Termostato	1
22	Elemento calefactor	1
23	Cable de tope	1
24	Pierna	2
25	Estructura de montaje del motor	1

Atención:

- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser operadas por el usuario.
- No modifique el aparato.

Esquemas eléctricos

- Compruebe el circuito.
- El instalador debe ser responsable de la instalación de este aparato.
- Corte la energía y deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. El usuario debe probar la fuente de alimentación con protección contra fugas. Sugerimos utilizar 40A, ^{2,5m2} red eléctrica.

SA: INTERRUPTOR DE ENCENDIDO Y APAGADO

M: MOTOR

ST: CONTROLADOR DE TEMPERATURA

EH: ELEMENTO CALEFACTOR

HL: LUZ DE CALEFACCIÓN

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelőség vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Elektromos Kebab Shawarma Grill
Modell	RCEK-46
Névleges feszültség [V~] / frekvencia [Hz]	230/50
Névleges teljesítmény [W]	2000
Maximum load [kg]	8
A hús maximális magassága [mm]	180

Termék áttekintés











Használati utasítás

- Helyezze a gépet a lapos platformra, a tápkábelt a szivárgási áramköri kapcsolókhoz kell csatlakoztatni.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápegység feszültsége megfelel-e az adattáblán szereplő feszültségnek, és hogy a felhasználó hálózati kapcsolója és biztosítéka megfelel-e a gép teljesítményének.
- A testet megfelelően kell földelni.
- Tilos taplót és robbanóanyagot a gép közelébe helyezni.
- A kiváló szellőzőrendszerrel tartsa a környezetben. A hőmérsékletnek 50 °C-nál alacsonyabbnak kell lennie.
- A gép élettartamának meghosszabbítása érdekében tilos a fűtőcső szárazon égetése.

Működési lépések

1. Tegye az ételt a forgó húsrúdra, és helyezze vissza a húsrudat az alsó rögzített tányérba, majd helyezze a húsrúd felső hegyét a felső rögzített tányérba. Állítsa be a pozíciót, és jól zárja le, miután elkészült. A sérülések elkerülése érdekében ajánlott a maximális terhelés 25 kg.
2. Csatlakoztassa a tápellátást (a tápfeszültségnek meg kell egyeznie a gép névtáblájával, és be kell szerelnie a géphez a hálózati kapcsolót, a biztosítékot és a megszakítót). Forgassa el a hőmérsékletszabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba, ekkor a melegítőfény kigyullad, és a fűtőelem melegedni kezd. Kapcsolja be a motor ki-be kapcsolóját. Ezután a pólus forogni kezd, és az étel elkezd sülni. A sütés előrehaladtával a késsel vágja le a sült húst a felszínen. A húst akkor tálalhatja a vásárlójának, amikor a hús elkészült.
3. Ez a gép fokozatmentes hőmérséklet-szabályozást használ, ha a hőmérsékletgombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, a fűtőelem működési ideje meghosszabbodik és a hőmérséklet emelkedik. Gépi ciklusüzem (szakaszos fűtési folyamatnak nevezzük), hogy a fűtőelem termosztátos állapotban legyen a beállított hőmérséklettartományon belül. Az időszakos fűtési folyamat során a forgási szög növekedésével a vezetési idő hosszabb lesz, és a hőmérséklet magasabb lesz. Ha folyamatos fűtést szeretne, a szakaszos fűtés helyett forgassa a gombot a max állásba (ennek a pozíciónak az elérésekor határozott szünet érzése lesz), a fűtőelem folyamatos fűtési állapotba kerül, és a grill hőmérséklete elérheti a maximumot.
4. A forgó húsrúd a sült ételekhez való. Fel lehet állítani a tiszta vagy az élelmiszer rögzítésére. Az ételt a pólus közepére kell helyezni. A pólus forgása közben a sült étel is forog.
5. A hústálban célszerűen fel lehet gyűjteni a fűtőlap maradék olaját, és gyakran ki kell tisztítani, hogy ne jöjjön ki.

Figyelem! A leforrázás elkerülése érdekében ne érintse meg az elektromos fűtőfelületet.

Gondozás és karbantartás

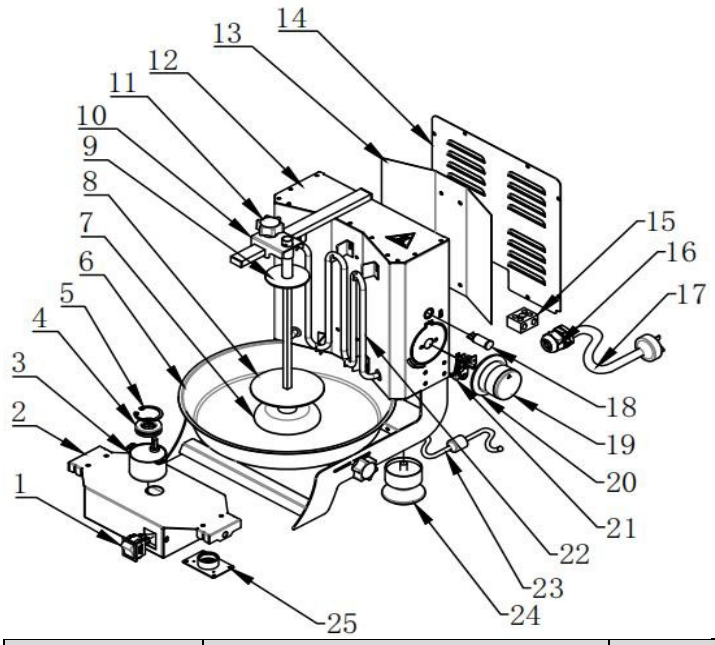
Szállítás és tárolás

- A szállítás során nagyon óvatosnak kell lennie, megelőzve a súlyos rezgéseket.
- A gép élettartamának és állapotának meghosszabbítása és fenntartása érdekében erősen javasoljuk, hogy a csomagban lévő berendezéseket ne tegye hosszú időre a szabad levegőre. Jó levegőjű és nem korróziós levegőjű, száraz tárolóhelyre kell helyezni. Ha szabadtérre kell helyezni, akkor vízálló berendezésekkel kell rendelkeznie.
- Nem lehet fejjel lefelé fordítani.

Tisztítás és karbantartás

- A baleset elkerülése érdekében húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki a hálózati kapcsolót, ha hosszabb ideig nem használta a gépet. Minden szerviz- és karbantartási műveletet az áramellátás kikapcsolása után kell elvégezni. Ha a gépben valamilyen probléma van, ne szerelje le a gépet, és küldje el a beszállítójának javításra.
- A fémszerelvények éves ellenőrzése és meghúzása ajánlott.
- Rendszeresen tisztítsa meg a gépet két használat között és különösen hosszabb tárolás után.
- Kérjük, tisztítsa meg a gépet puha anyaggal, és szükség esetén használjon semleges tisztítószert a tisztításhoz, kerülje az éles fém használatát a fűtőlemez külső felületének húzásához.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gép és alkatrészei kellően lehűltek. Soha ne kezelje a forró alkatrészeket védtelen kézzel.
- A húsos serpenyőben lévő olajmaradékot gyakran ki kell tisztítani.
- A gép több mint 90%-a fémből készült (rozsdamentes acél, vas, alumínium, galvanizált fémlemez), így ezek a fémek a speciális kezelőüzemben történő feldolgozás után újrafelhasználhatók. (Kérjük, ne dobja ki őket)

Alkatrész diagram



Alkatrész száma	A készülék leírása	Mennyiség
1	Be-kapcsoló	1
2	A húsos serpenyő csúszó szerkezete	1
3	Motor	1
4	Csapágy	1
5	karikák	1
6	Hús serpenyő	1
7	Átviteli struktúra	1
8	Hústányér és húsrúd	1
9	Top pozícionálás	1
10	A húsrúd csatjának pozicionálása	1
11	Beállított gomb	1
12	Szórópisztoly teste	1
13	Fedőlap	1
14	Hátsó lemez	1
15	Porcelán terminál	1
16	Kábelzár	1
17	Hálózati kábel	1
18	Hőfény	1
19	Temp. gomb Összetevő	1
20		1
21	Termosztát	1
22	Fűtőelem	1
23	Butt kábel	1
24	Láb	2

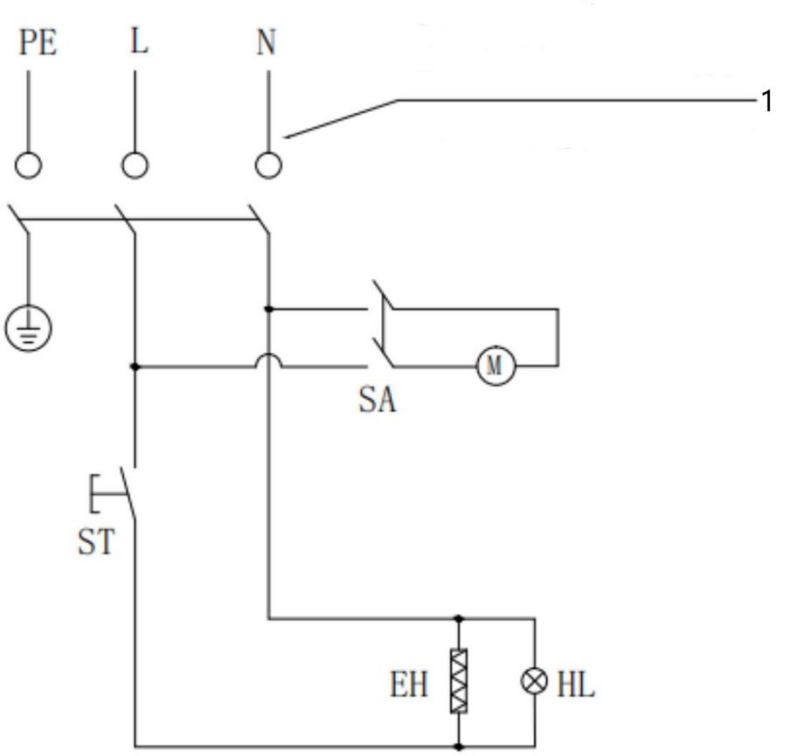
25	Motor összeszerelő szerkezet	1

Figyelem!

- A gyártó vagy annak képviselője által lezárt alkatrészeket a felhasználó nem működtetheti.
- Ne módosítsa a készüléket.

Elektromos kapcsolási rajzok

- Ellenőrizze az áramkört.
- A készülék beszereléséért a szerelőnek kell felelnie.
- A készülék szétszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni.



1: 220-230V, 50/60Hz. A felhasználónak szivárgásvédelemmel ellátott tápegységet kell tesztelnie. Javasoljuk, hogy 40A, 2,5m2-es[elektromos] hálózatot használjon.

SA: ON-OFF KAPCSOLÓ

M: MOTOR

ST: HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ

EH: FŰTŐELEM

HL: FŰTÉSI FÉNY

Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Elektrisk kebab shawarma-grill
Model	RCEK-46
Nominel spænding [V~] / frekvens [Hz]	230/50
Nominel effekt[W]	2000
Maximum load [kg]	8
Maks. højde på kød [mm]	180

Produktoversigt











Betjeningsvejledning

- Placer maskinen på en flad platform, og strømkablet skal forbindes til lækageafbryderne.

- Før brug skal du kontrollere, om spændingen i strømforsyningen er i overensstemmelse med datapladen, og om brugerens strømafbryder og sikring er i overensstemmelse med maskinens strømkrav.
- Kroppen skal være korrekt jordet.
- Det er forbudt at lægge tændstikker og eksplosive genstande i nærheden af maskinen.
- Hold det i miljøet med det overlegne ventilationssystem. Temperaturen omkring bør være under 50°C.
- Det er forbudt at lade varmerøret tørbrænde for at forlænge maskinens levetid.

Betjeningstrin

1. Læg maden på den roterende kødstang og sæt kødstangen tilbage i den nederste faste plade, og sæt derefter den øverste spids af kødstangen ind i den øverste faste plade. Juster positionen, og lås den godt fast, når den er klar. Det anbefales, at den maksimale belastning er 25 kg for at undgå skader.
2. Tilslut strømmen (strømspændingen skal være den samme som på maskinens typeskilt, og du skal installere afbryder, sikring og afbryder til maskinen). Drej temperaturknappen med uret, så lyser varmelampen, og varmeelementet begynder at varme op. Tænd for motorens tænd/sluk-kontakt. Så begynder stangen at rotere, og maden begynder at stege. Brug kniven til at skære det stegte kød ned i overfladen, efterhånden som stegningen skrider frem. Du kan servere kødet for din kunde, når det er færdigt.
3. Denne maskine bruger trinløs temperaturregulering, hvis du drejer temperaturknappen med uret, vil varmeelementets arbejdstid blive forlænget, og temperaturen vil stige. Maskincyklusdrift (vi kalder det intermitterende opvarmningsproces) for at få varmeelementet i termostattilstand inden for det indstillede temperaturområde. Under den intermitterende opvarmningsproces, når rotationsvinklen øges, vil konduktionstiden være længere, og temperaturen vil være højere. Hvis du ønsker kontinuerlig opvarmning, skal du i stedet for den intermitterende opvarmning dreje knappen til max-position (du vil have en tydelig fornemmelse af pause, når du når denne position), varmeelementet vil have kontinuerlig opvarmningsstatus, og grilltemperaturen kan nå maksimum.
4. Den roterende kødstang er til den ristede mad. Den kan sættes op til rengøring eller tilberedning af maden. Maden skal placeres midt på stangen. Når stangen roterer, roterer den ristede mad også.
5. Kødpanden kan bruges til at opsamle den resterende olie fra varmepladen, og den skal rengøres ofte for at undgå at komme ud.

Vær opmærksom: Når du bruger denne maskine, må du ikke røre ved det elektriske varmeområde for at undgå skoldning.

Pleje og vedligeholdelse

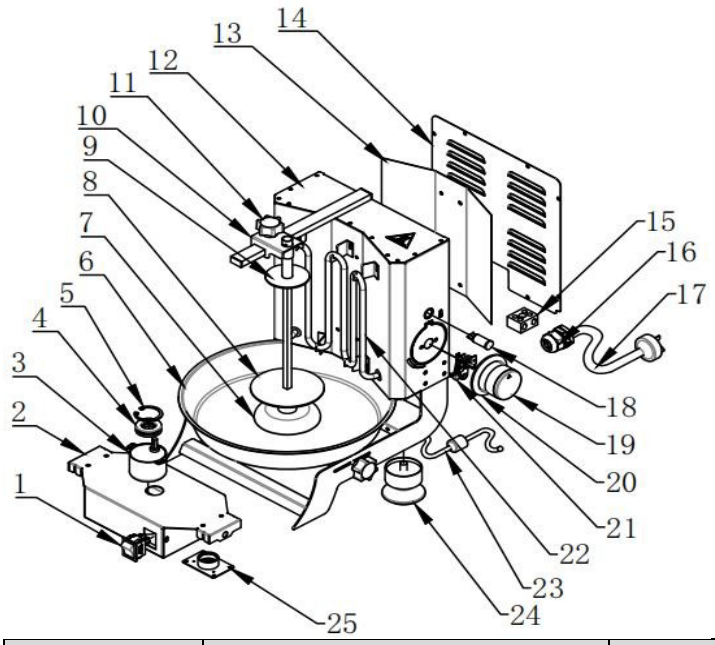
Transport og opbevaring

- Under transport skal den være meget forsigtig, så den ikke udsættes for kraftige vibrationer.
- For at forlænge og vedligeholde maskinens levetid og tilstand anbefaler vi på det kraftigste, at udstyret i pakken ikke stilles udendørs i længere tid. Den skal placeres i et godt rum med luft og ikke-ætsende luft, tør opbevaring. Hvis det er nødvendigt at sætte den ud i det fri, skal den være vandtæt.
- Den kan ikke vendes på hovedet.

Rengøring og vedligeholdelse

- For at undgå ulykker skal du tage stikket ud af stikkontakten eller afbryde strømmen, hvis du ikke har brugt maskinen i længere tid. Al service og vedligeholdelse skal udføres, når strømforsyningen er afbrudt. Hvis der er problemer med maskinen, må du ikke afmontere den, men skal sende den til reparation hos din leverandør.
- Årlig kontrol og stramning af metalbeslag anbefales.
- Rengør jævnligt din maskine mellem brug og især efter længere tids opbevaring.
- Rengør maskinen med et blødt stof, og brug om nødvendigt et neutralt rengøringsmiddel, og undgå at bruge skarpt metal til at trække i varmepladens yderside.
- Sørg for, at maskinen og dens komponenter er tilstrækkeligt afkølede før rengøring. Håndter aldrig varme dele med ubeskyttede hænder.
- Olieresterne i kødgryden skal renses ofte.
- Over 90 % af maskinen er lavet af metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret metalplade), så disse metaller kan genbruges efter at være blevet behandlet på et specialiseret behandlingsanlæg. (Vær venlig ikke at smide dem væk)

Diagram over dele



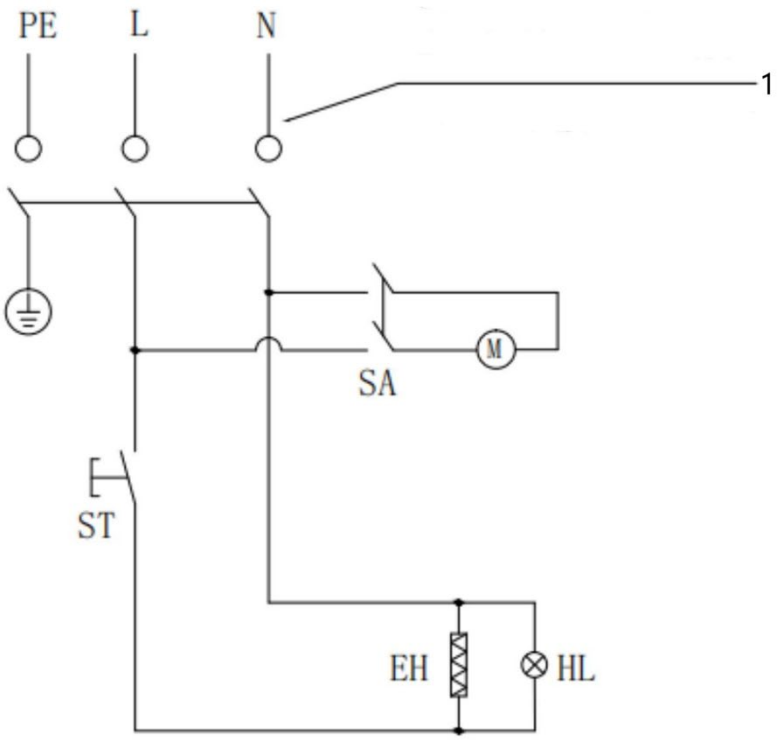
Delnummer	Beskrivelse af apparatet	Antal
1	Tænd/sluk-kontakt	1
2	Kødpandens glidende struktur	1
3	Motor	1
4	Leje	1
5	Låseringe	1
6	Kødpande	1
7	Transmissionsstruktur	1
8	Kødtallerken og kødstang	1
9	Positionering i toppen	1
10	Positionering af spænde til kødstang	1
11	Justeret knap	1
12	Krop	1
13	Dækplade	1
14	Bagplade	1
15	Terminal af porcelæn	1
16	Kabellås	1
17	Strømledning	1
18	Varme lys	1
19	Temperaturknap Komponent	1
20		1
21	Termostat	1
22	Varmeelement	1
23	Stumpt kabel	1
24	Fod	2
25	Struktur til samling af motor	1

Vær opmærksom:

- Dele, der er forseglet af producenten eller dennes repræsentant, må ikke betjenes af brugeren.
- Apparatet må ikke ændres.

Elektriske skemaer

- Tjek kredsløbet.
- Installatøren bør være ansvarlig for installationen af dette apparat.
- Sluk for strømmen, og lad apparatet køle helt af, før du afmonterer det.



1: 220-230V, 50/60Hz. Brugeren bør teste strømforsyningen med lækagebeskyttelse. Vi foreslår at bruge 40A, 2,5m2^{strømnet}.

SA: ON-OFF-KONTAKT

M: MOTOR

ST: TEMPERATURREGULATOR

EH: VARMEELEMENT

HL: OPVARMNINGSLYS

Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Sähkökebab Shawarma Grill
Malli	RCEK-46
Nimellisjännite [V~] / taajuus [Hz]	230/50
Nimellisteho [W]	2000
Maksimikuormitus [kg]	8
Lihan enimmäiskorkeus [mm]	180

Tuotteen yleiskatsaus











Käyttöohjeet

- Aseta kone tasaiselle alustalle, virtajohto tulee liittää vuotopiirikytkimiin.
- Tarkista ennen käyttöä, että virtalähteen jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä ja että käyttäjän virtakytkin ja sulake ovat koneen tehopyynnön mukaisia.

- Runko tulee maadoittaa kunnolla.
- Kiinteän ja räjähtävän esineen asettaminen koneen lähelle on kielletty.
- Pidä se ympäristössä erinomaisen ilmanvaihtojärjestelmän avulla. Lämpötilan tulee olla alle 50 astetta.
- Lämmitysputken kuivapolttaminen on kiellettyä koneen käyttöiän pidentämiseksi.

Käyttövaiheet

1. Aseta ruoka pyörivään lihatankoon ja aseta lihatanko takaisin alempaan kiinteään lautaseen ja aseta sitten lihatangon yläkärki ylempään kiinteään lautaseen. Säädä asentoa ja lukitse se hyvin, kun se on valmis. On suositeltavaa, että enimmäiskuorma on 25 kg vaurioiden välttämiseksi.
2. Kytke virta päälle (virtajännitteen tulee olla sama kuin koneen tyyppikilvessä ja koneeseen tulee asentaa virtakytkin, sulake ja katkaisija). Kierrä lämpötilanuppia myötäpäivään, jolloin lämpövalo syttyy ja lämmityselementti alkaa lämmetä. Kytke moottorin päälle-pois-kytkin päälle. Sitten tanko alkaa pyöriä ja ruoka alkaa paistaa. Paistamisen edetessä leikkaa paahdettua lihaa veitsellä pinnasta. Voit tarjoilla lihan asiakkaallesi, kun liha on valmis.
3. Tämä kone käyttää portaatonta lämpötilan säätöä, jos käännät lämpötilanuppia myötäpäivään, lämmityselementin toiminta-aika pitenee ja lämpötila nousee. Koneen kiertokäyttö (kutsumme sitä ajoittaiseksi lämmitysprosessiksi), jotta lämmityselementti saadaan termostaattitilaan asetuslämpötila-alueella. Jaksottaisen kuumennusprosessin aikana pyörimiskulman kasvaessa johtavuusaika on pidempi ja lämpötila korkeampi. Jos haluat jatkuvan lämmityksen jaksottaisen lämmityksen sijaan, käännä nuppi maksimiasentoon (sinulla on selkeä tauko, kun saavut tähän asentoon), lämmityselementti on jatkuvassa lämmitystilassa ja grillin lämpötila voi saavuttaa maksimi.
4. Pyörivä lihatanko on paahdettua ruokaa varten. Se voidaan laittaa ruoan puhdistamiseen tai kiinnittämiseen. Ruoka tulee laittaa keskelle sauvaa. Tangon pyöriessä myös paahdettu ruoka pyörii.
5. Lihapannuun voidaan kerätä lämmityslevyn jäljellä oleva öljy tarkoituksenmukaisesti, ja se tulee puhdistaa usein, jotta se ei pääse ulos.

Huomio: Kun käytät tätä konetta, älä koske sähkölämmitysalueeseen palovammojen välttämiseksi.

Hoito ja huolto

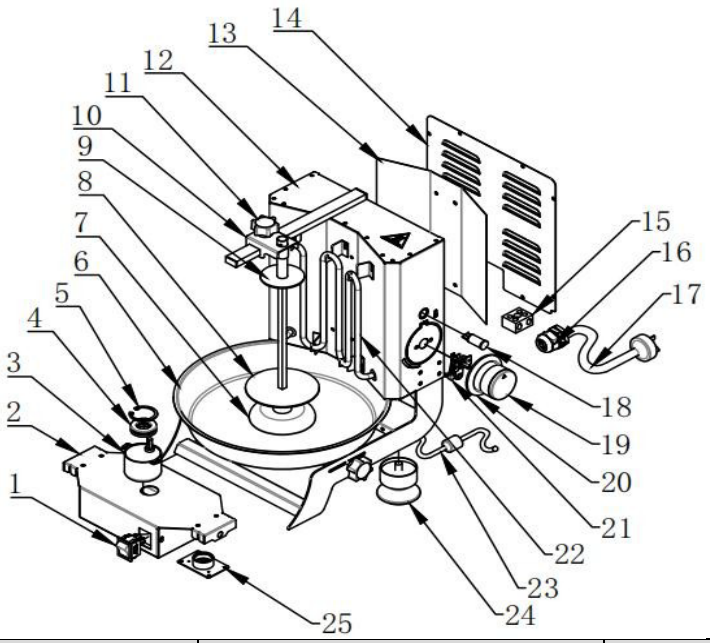
Kuljetus ja varastointi

- Kuljetuksessa sen tulee olla erittäin varovainen, estämään voimakasta tärinää.
- Koneesi käyttöiän ja kunnon pidentämiseksi ja ylläpitämiseksi suosittelemme, että pakkauksessa olevia laitteita ei voida pitää ulkona pitkäksi aikaa. Se tulee sijoittaa hyvään ilma- ja syövyttämättömään tilaan, kuivavarastointiin. Jos se on tarpeen laittaa ulkoilmaan, siinä tulee olla vedenpitävät tilat.
- Sitä ei voi laittaa ylösalaisin.

Puhdistus ja huolto

- Onnettomuuden välttämiseksi sinun on irrotettava virtajohto tai katkaistava virtakytkin, jos et ole käyttänyt konetta pitkään aikaan. Kaikki huolto- ja huoltotoimenpiteet on suoritettava virran katkaisun jälkeen. Jos koneessa on ongelmia, älä irrota konetta, vaan lähetä se toimittajallesi korjattavaksi.
- Metalliliittimien vuosittaista tarkastusta ja kiristämistä suositellaan.
- Puhdista koneesi säännöllisesti käyttökertojen välillä ja erityisesti pitkän varastoinnin jälkeen.
- Puhdista kone pehmeällä kankaalla ja käytä puhdistukseen tarvittaessa neutraalia puhdistusainetta. Vältä terävän metallin käyttöä lämmityslevyn ulkopinnan vetämiseen.
- Varmista, että kone ja sen osat ovat riittävän jäähtyneet ennen puhdistusta. Älä koskaan käsittele kuumia osia suojaamattomilla käsillä.
- Lihapannussa olevat öljyjäämät tulee puhdistaa usein.
- Yli 90 % koneesta on kaikki metallia (ruostumaton teräs, rauta, alumiini, galvanoitu metallilevy), joten näitä metalleja voidaan käyttää uudelleen käsittelyn jälkeen erikoiskäsittelylaitoksessa. (Älä heitä niitä pois)

Osakaavio



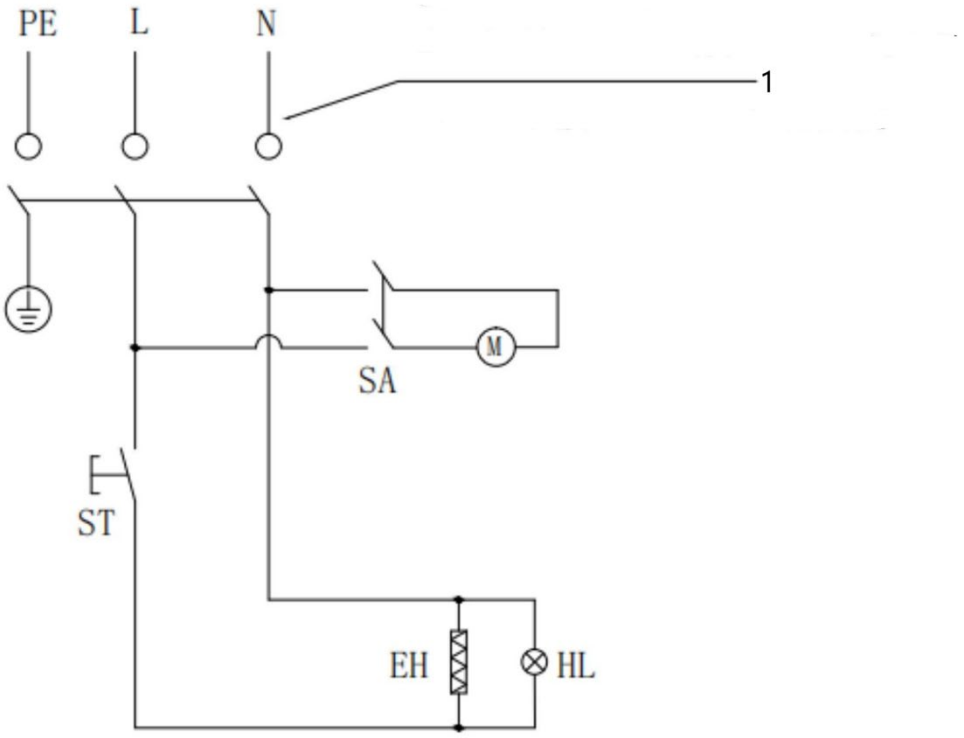
Osan numero	Kuvaus	Määrä
1	On-Off-kytkin	1
2	Liukuva lihapannun rakenne	1
3	Moottori	1
4	Laakeri	1
5	lukkorenkaat	1
6	Lihapannu	1
7	Voimansiirron rakenne	1
8	Lihalautanen ja lihatanko	1
9	Yläasemointi	1
10	Lihatangon asetinsolki	1
11	Säädetty nuppi	1
12	Laitteen runko	1
13	Peitelevy	1
14	Takalevy	1
15	Posliiniterminaali	1
16	Kaapelin lukko	1
17	Virtajohto	1
18	Lämpövalo	1
19	Temp. Nupin komponentti	1
20		1
21	Termostaatti	1
22	Lämmityselementti	1
23	Butt kaapeli	1
24	Jalka	2
25	Moottorin kokoonpanorakenne	1

Huomio:

- Käyttäjä ei saa käyttää valmistajan tai sen edustajan sinetöimiä osia.
- Älä muuta laitetta.

Sähkökaaviot

- Tarkista piiri.
- Asentajan tulee olla vastuussa tämän laitteen asennuksesta.
- Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen laitteen purkamista.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. Käyttäjän tulee testata virtalähde vuotosuojauksella. Suosittelemme käyttämään 40A, 2,5m ^{2} sähköverkkoon.

SA: ON-OFF-KYTKIN

M: MOOTTORI

ST: LÄMPÖTILASÄÄDIN

EH: LÄMMITYSELEMENTTI

HL: LÄMMITYSVALO

Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepanties of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Elektrische Kebab Shawarma Grill
Model	RCEK-46
Nominale spanning [V~] / frequentie [Hz]	230/50
Nominaal vermogen [W]	2000
Maximale belasting [kg]	8
Maximale hoogte van het vlees [mm]	180

Productoverzicht











Gebruiksaanwijzing

- Plaats de machine op een vlak platform en sluit de stroomdraad aan op de lekstroomschakelaars.

- Controleer voor gebruik of de spanning van de voeding overeenkomt met de spanning op het typeplaatje en of de schakelaar en zekering van de gebruiker overeenkomen met het vereiste vermogen van het apparaat.
- Het lichaam moet goed geaard zijn.
- Het is verboden om tondel en explosieve voorwerpen in de buurt van de machine te leggen.
- Houd het binnen de perken met het superieure ventilatiesysteem. De temperatuur moet lager zijn dan 50°C.
- Het is verboden om verwarmingsbuizen droog te stoken om de levensduur van de machine te verlengen.

Bedieningsstappen

1. Leg het voedsel op de draaiende vleesstang en plaats de vleesstang terug in de onderste vaste plaat. Plaats vervolgens het bovenste uiteinde van de vleesstang in de bovenste vaste plaat. Pas de positie aan en vergrendel deze goed nadat deze gereed is. Om schade te voorkomen, wordt een maximale belasting van 25 kg aanbevolen.
2. Sluit de stroom aan (de spanning van de stroom moet overeenkomen met de typeplaat van de machine en u dient een aan/uit-schakelaar, zekering en stroomonderbreker voor de machine te installeren). Draai de temperatuurknop met de klok mee. Het warmtelampje gaat branden en het verwarmingselement begint op te warmen. Zet de aan-uitschakelaar van de motor aan. Dan begint de paal te draaien en begint het eten te roosteren. Terwijl het vlees braadt, snijdt u met het mes het oppervlak van het gebraden vlees open. U kunt het vlees aan uw klant serveren wanneer het klaar is.
3. Deze machine maakt gebruik van traploze temperatuurregeling. Als u de temperatuurknop met de klok mee draait, wordt de werkingstijd van het verwarmingselement verlengd en stijgt de temperatuur. Machinecyclusbewerking (we noemen dit het intermitterende verwarmingsproces) om het verwarmingselement in de thermostaatstand te brengen binnen het ingestelde temperatuurbereik. Tijdens het intermitterende verwarmingsproces zal de geleidingstijd langer zijn naarmate de rotatiehoek toeneemt en de temperatuur hoger zal zijn. Als u continue verwarming wilt in plaats van intermitterende verwarming, draait u de knop naar de maximale stand (u zult duidelijk een pauze voelen wanneer u deze stand bereikt). Het verwarmingselement verwarmt dan continu en de barbecuetemperatuur kan de maximale temperatuur bereiken.

4. De draaiende vleesstok is voor het geroosterde voedsel. Het kan gebruikt worden om schoon te maken of om eten te bereiden. Het voedsel moet in het midden van de paal worden geplaatst. Terwijl de paal draait, draait het geroosterde voedsel ook mee.
5. De vleespan kan gebruikt worden om de resterende olie van de verwarmingsplaat op een handige manier op te vangen. Deze moet regelmatig schoongemaakt worden om te voorkomen dat de olie eruit loopt.

Aandacht: Raak bij gebruik van dit apparaat het elektrische verwarmingsgedeelte niet aan om verbranding te voorkomen.

Verzorging en onderhoud

Transport en opslag

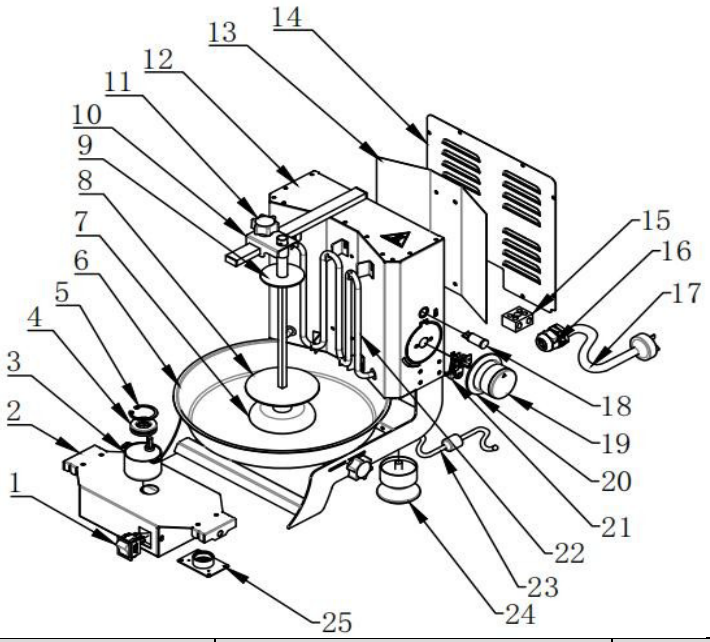
- Bij transport moet men zeer voorzichtig zijn en zware trillingen vermijden.
- Om de levensduur en conditie van uw machine te verlengen en te behouden, raden wij u ten zeerste aan om de apparatuur in de verpakking niet gedurende langere tijd in de open lucht te plaatsen. Het moet worden opgeslagen in een ruimte met voldoende lucht en niet-corrosieve lucht, en droog worden opgeslagen. Als het nodig is om het in de open lucht te plaatsen, moet het waterdicht zijn.
- Je kunt het niet op zijn kop zetten.

Reiniging en onderhoud

- Om ongelukken te voorkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen of de schakelaar uitzetten als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt. Alle service- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer is onderbroken. Als er een probleem is met de machine, demonteer de machine dan niet, maar stuur deze ter reparatie naar uw leverancier.
- Het wordt aanbevolen om metalen fittingen jaarlijks te controleren en aan te draaien.
- Maak uw apparaat regelmatig schoon tussen gebruik door en vooral na een langere periode van opslag.
- Maak het apparaat schoon met een zachte doek en gebruik indien nodig een neutraal schoonmaakmiddel. Vermijd het gebruik van scherpe metalen voorwerpen om het oppervlak van de buitenkant van de verwarmingsplaat te verwijderen.

- Zorg ervoor dat het apparaat en de onderdelen ervan voldoende zijn afgekoeld voordat u het schoonmaakt. Raak hete onderdelen nooit aan met onbeschermde handen.
- De restjes olie in de vleespan moeten regelmatig worden schoongemaakt.
- Meer dan 90% van de machine bestaat uit metaal (roestvrij staal, ijzer, aluminium, galvanisch verzinkte metaalplaten). Deze metalen kunnen na verwerking in een gespecialiseerde verwerkingsinstallatie opnieuw worden gebruikt. (Gooi ze niet weg.)

Onderdelen diagram



Artikelnummer	Beschrijving	aantal
1	Aan-uitschakelaar	1
2	Schuifstructuur van vleespan	1
3	Motor	1
4	Handelswijze	1
5	borgringen	1
6	Vlees Pan	1
7	Transmissiestructuur	1
8	Vleesbord en vleespaal	1
9	Toppositie	1
10	Positioneringsgesp van vleesstok	1
11	Aangepaste knop	1
12	Krop	1
13	Afdekplaat	1
14	Achterplaat	1
15	Porseleinen terminal	1
16	Kabelslot	1

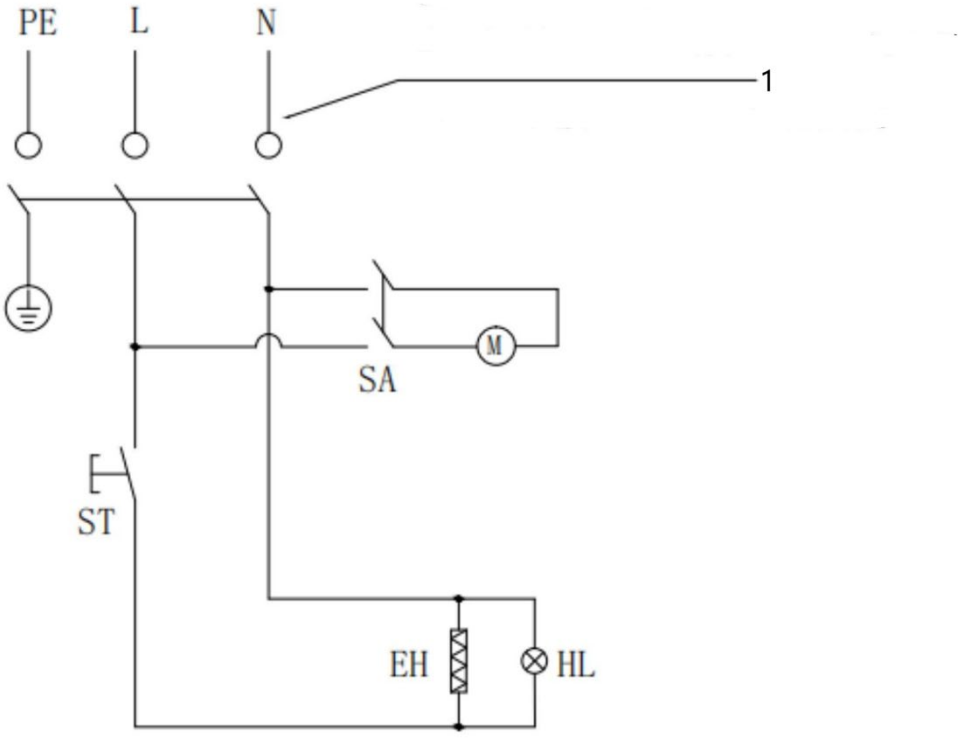
17	Stroomkabel	1
18	Warmte Licht	1
19	Temp. Knop Component	1
20		1
21	Thermostaat	1
22	Verwarmingselement	1
23	Kontkabel	1
24	Fod	2
25	Motor montage structuur	1

Aandacht:

- Onderdelen die door de fabrikant of diens vertegenwoordiger zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden bediend.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

Elektrische schema's

- Controleer het circuit.
- De installateur is verantwoordelijk voor de installatie van dit apparaat.
- Schakel de stroom uit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het apparaat demonteert.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. De gebruiker dient de stroomvoorziening te testen met lekstroombeveiliging. Wij adviseren om 40A, 2,5m2 te gebruiken elektriciteitsnet.

SA: AAN-UITSCHAKELAAR

M: MOTOR

ST: TEMPERATUURREGELAAR

EH: VERWARMINGSELEMENT

HL: VERWARMINGSLAMP

Denne bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Elektrisk Kebab Shawarma Grill
Modell	RCEK-46
Nominell spenning [V~] / frekvens [Hz]	230/50
Nominell effekt [W]	2000
Maksimal belastning [kg]	8
Maks høyde på kjøtt [mm]	180

Produktoversikt











Bruksanvisning

- Plasser maskinen på flat plattform, strømledningen skal kobles til lekkasjekretsbryterne.

- Før bruk, vennligst sjekk om spenningen på strømforsyningen er i samsvar med den på dataplaten, og om brukerens strømbryter og sikring er i samsvar med forespørselen fra maskinens strøm.
- Kroppen må jordes skikkelig.
- Det er forbudt å plassere tinder og eksplosiv gjenstand i nærheten av maskinen.
- Hold den i miljøet med det overlegne ventilasjonssystemet. Temperaturen rundt bør være under 50°C.
- Det er forbudt å gjøre varmerør tørrbrenning for å forlenge maskinens levetid.

Driftstrinn

1. Sett maten på den roterende kjøttstangen og sett kjøttstangen tilbake i den nederste faste platen, og sett deretter den øverste tuppen av kjøttstangen inn i den øverste faste platen. Juster posisjonen og lås den godt etter at den er klar. Det anbefales at maks belastning er 25 kg for å forhindre skade.
2. Koble til strømmen (Strømspenningen skal være den samme som merkeskiltet til maskinen, og du bør installere strømbryter, sikring og bryter for maskinen). Drei temperaturknappen med klokken, så lyser varmelyset, og varmeelementet begynner å varmes opp. Slå på motorens av/på-bryter. Så begynner stangen å rotere og maten begynner å steke. Når stekingen fortsetter, bruk kniven til å kutte ned det stekte kjøttet på overflaten. Du kan servere kjøttet til kunden din når kjøttet er klart.
3. Denne maskinen bruker trinnløs temperaturregulering, hvis du dreier temperaturknappen med klokken, vil varmeelementets arbeidstid forlenges og temperaturen øke. Maskinsyklusdrift (vi kaller det intermitterende oppvarmingsprosess), for å gjøre varmeelementet i termostattilstand innenfor innstilt temperaturområde. Mens den intermitterende oppvarmingsprosessen, når rotasjonsvinkelen øker, vil ledningstiden bli lengre, og temperaturen vil bli høyere. Hvis du vil ha kontinuerlig oppvarming, i stedet for den periodiske oppvarmingen, vri knappen til maks posisjon (du vil ha en tydelig følelse av pause når du når denne posisjonen), varmeelementet vil ha kontinuerlig oppvarmingsstatus, og grilltemperaturen kan nå maksimum.
4. Den roterende kjøttstangen er for stekt mat. Den kan settes opp for rengjøring eller fiksering av maten. Maten skal settes midt på stangen. Under stangroteringen roterer også den stekte maten.
5. Kjøttpannen kan hensiktsmessig brukes til å samle opp gjenværende olje fra varmeplaten, og den bør rengjøres ofte for å unngå å komme ut.

Oppmerksomhet: Når du bruker denne maskinen, må du ikke berøre det elektriske oppvarmingsområdet for å unngå skålding.

Stell og vedlikehold

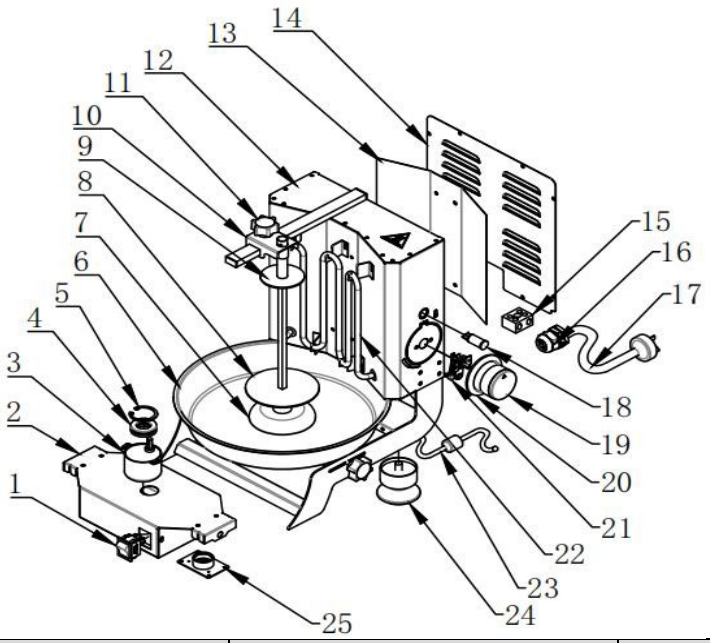
Transport og lagring

- I transport, bør det være veldig forsiktig, forebygging fra kraftige vibrasjoner.
- For å forlenge og opprettholde levetiden og tilstanden til maskinen din, anbefaler vi på det sterkeste at utstyret i pakken ikke kan settes i friluft over lengre tid. Det bør settes i det gode anlegget med luft og ikke-korrosiv luft, tørr lagring. Hvis det er nødvendig å sette det i friluft, bør det ha vanntette fasiliteter.
- Den kan ikke settes opp-ned.

Rengjøring og vedlikehold

- For å unngå ulykken må du trekke ut strømledningen eller slå av strømbryteren hvis du ikke har brukt maskinen på lang tid. All service og vedlikehold må utføres etter at strømforsyningen er brutt. Hvis det er problemer med maskinen, må du ikke demontere maskinen og sende den til leverandøren din for reparasjon.
- Årlig kontroll og tiltrekking av metallbeslag anbefales.
- Rengjør maskinen regelmessig mellom bruk og spesielt etter lengre perioder med lagring.
- Rengjør maskinen med mykt stoff, og bruk nøytralt rengjøringsmiddel for å rengjøre om nødvendig, unngå å bruke skarpt metall for å trekke overflaten av varmeplaten utvendig.
- Sørg for at maskinen og dens komponenter er tilstrekkelig avkjølte før rengjøring. Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- Oljerester i kjøttpanna bør renses ut ofte.
- Over 90 % av maskinen er laget av metall (rustfritt stål, jern, aluminium, elektroplettering av metallplate), så disse metallene kan gjenbrukes etter å ha gjennomgått behandling på et spesialisert renseanlegg. (Vennligst ikke kast dem)

Delediagram



Artikkelnummer	Beskrivelse	Antall
1	På-av-bryter	1
2	Glidende struktur av kjøttpanne	1
3	Motor	1
4	Peiling	1
5	låseringer	1
6	Kjøttpanne	1
7	Transmisjonsstruktur	1
8	Kjøtttallerken og Kjøttstang	1
9	Toppposisjonering	1
10	Plasseringsspenne av kjøttstang	1
11	Justert knott	1
12	Kanne	1
13	Dekkplate	1
14	Bakplate	1
15	Porselensterminal	1
16	Kabellås	1
17	Strømledning	1
18	Varme lys	1
19	Temp. Knottkomponent	1
20		1
21	Termostat	1
22	Varmeelement	1
23	Butt kabel	1
24	Bein	2

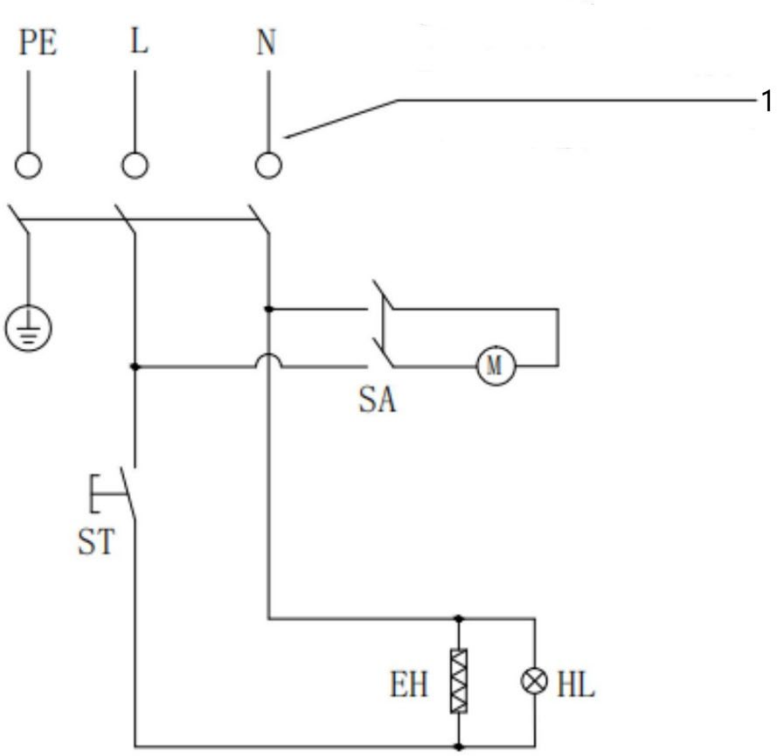
25	Motor monteringsstruktur	1

Oppmerksomhet:

- Deler som er forseglet av produsenten eller dennes agent skal ikke betjenes av brukeren.
- Ikke modifiser apparatet.

Elektrisk skjema

- Sjekk kretsen.
- Installatøren bør være ansvarlig for installasjonen av dette apparatet.
- Slå av strømmen og la apparatet avkjøles helt før du demonterer apparatet.



1: 220-230V, 50/60Hz. Brukeren bør teste strømforsyningen med lekkasjebeskyttelse. Vi foreslår å bruke 40A, 2,5m ^{2} strømnettet.

SA: PÅ-AV-BRYTER

M: MOTOR

ST: TEMPERATURKONTROLL

EH: VARMEELEMENT

HL: VARMELYS

För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Elektrisk Kebab Shawarma Grill
Modell	RCEK-46
Nominell spänning [V~] / frekvens [Hz]	230/50
Nominell effekt [W]	2000
Max belastning [kg]	8
Max höjd på kött [mm]	180

Produktöversikt











Bruksanvisning

- Placera maskinen på en plan plattform, strömkabeln ska anslutas till läckagekretsbrytarna.

- Före användning, kontrollera om spänningen på strömförsörjningen överensstämmer med den på typskylten, och om användarens strömbrytare och säkring överensstämmer med kravet från maskinens ström.
- Kroppen måste vara ordentligt jordad.
- Det är förbjudet att placera tinder och explosiva föremål nära maskinen.
- Håll den i miljön med det överlägsna ventilationssystemet. Temperaturen runt bör vara lägre än 50°C.
- Det är förbjudet att torrbränna värmerör för att förlänga maskinens livslängd.

Driftssteg

1. Lägg maten på den roterande köttstången och sätt tillbaka köttstången i den nedre fasta tallriken, sätt sedan in den övre spetsen av köttstången i den övre fasta tallriken. Justera positionen och lås den väl efter att den är klar. Det rekommenderas att maxbelastningen är 25 kg för att förhindra skador.
2. Koppla på strömmen (strömspänningen ska vara densamma som maskinens märkskylt och du bör installera strömbrytare, säkring och brytare för maskinen). Vrid temperaturvredet medurs, sedan tänds värmelampan och värmeelementet börjar värmas upp. Slå på motorns strömbrytare. Då börjar stången att rotera och maten börjar steka. När stekningen fortsätter, använd kniven för att skära ner det stekta köttet på ytan. Du kan servera köttet till din kund när köttet är klart.
3. Denna maskin använder steglös temperaturreglering, om du vrider temperaturvredet medurs kommer värmeelementets arbetstid att förlängas och temperaturen stiger. Maskincykeldrift (vi kallar det intermittent uppvärmningsprocess), för att göra värmeelementet i termostattillstånd inom inställt temperaturområde. Medan den intermittenta uppvärmningsprocessen, när rotationsvinkeln ökar, kommer ledningstiden att bli längre och temperaturen blir högre. Om du vill ha kontinuerlig uppvärmning, istället för den intermittenta uppvärmningen, vrid ratten till maxläget (du kommer att ha en tydlig känsla av paus när du når detta läge), värmeelementet kommer att ha kontinuerlig uppvärmning och grilltemperaturen kan nå maximal.
4. Den roterande köttstången är till för den stekta maten. Den kan ställas upp för att rengöra eller fixa maten. Maten ska läggas i mitten av stolpen. Under stolpens rotation roterar även den rostade maten.
5. Köttpannan kan användas för att samla upp den återstående oljan från värmeplattan, och den bör rengöras ofta för att undvika att den kommer ut.

Uppmärksamhet: När du använder den här maskinen ska du inte röra vid det elektriska uppvärmningsområdet för att undvika skållning.

Skötsel och underhåll

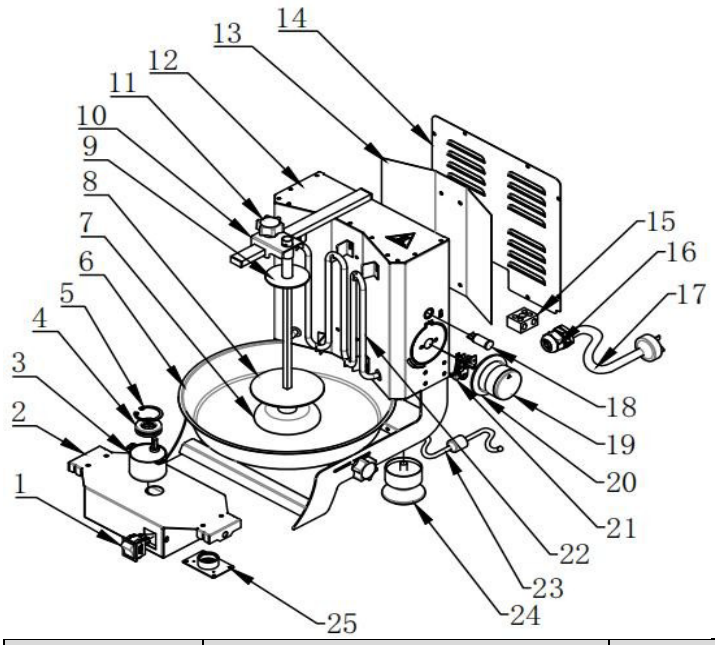
Transport och förvaring

- Vid transport bör det vara mycket försiktigt, förhindra kraftiga vibrationer.
- För att förlänga och bibehålla livslängden och skicket på din maskin rekommenderar vi starkt att utrustningen i förpackningen inte kan placeras utomhus under lång tid. Det bör placeras i den goda anläggningen av luft och icke-frätande luft, torr förvaring. Om det är nödvändigt att sätta den utomhus bör den ha vattentäta anordningar.
- Det går inte att ställa upp och ner.

Rengöring och underhåll

- För att undvika olyckan måste du dra ur nätsladden eller slå av strömbrytaren om du inte har använt maskinen på en längre tid. All service och underhåll måste utföras efter att strömförsörjningen har brutits. Om det är problem med maskinen, demontera inte maskinen utan skicka den till din leverantör för reparation.
- Årlig kontroll och åtdragning av metallbeslag rekommenderas.
- Rengör din maskin regelbundet mellan användning och speciellt efter längre perioder av förvaring.
- Rengör maskinen med mjukt tyg och använd neutralt rengöringsmedel för att rengöra om det behövs, undvik att använda vass metall för att dra ytan på värmeplattan utvändigt.
- Se till att maskinen och dess komponenter är tillräckligt svala innan rengöring. Hantera aldrig varma delar med oskyddade händer.
- Oljeresterna i köttpannan bör rengöras ofta.
- Över 90 % av maskinen är helt tillverkad av metall (rostfritt stål, järn, aluminium, galvanisk metallplåt), så dessa metaller kan återanvändas efter att ha genomgått bearbetning på ett specialiserat reningsverk. (snälla kasta dem inte)

Delardiagram



Nummer på del	Beskrivning	Antal
1	På-av-brytare	1
2	Glidande struktur av köttpannan	1
3	Motor	1
4	Lager	1
5	fjäderringar	1
6	Köttpanna	1
7	Transmissionsstruktur	1
8	Kötttallrik och Köttstång	1
9	Toppositionering	1
10	Positioneringsspänne av köttstång	1
11	Justerad ratt	1
12	Kropp	1
13	Täckplåt	1
14	Bakplåt	1
15	Porslinsterminal	1
16	Kabellås	1
17	Nätsladd	1
18	Värmeljus	1
19	Temp. Knoppkomponent	1
20		1
21	Termostat	1
22	Värmeelement	1
23	Butt kabel	1
24	Ben	2

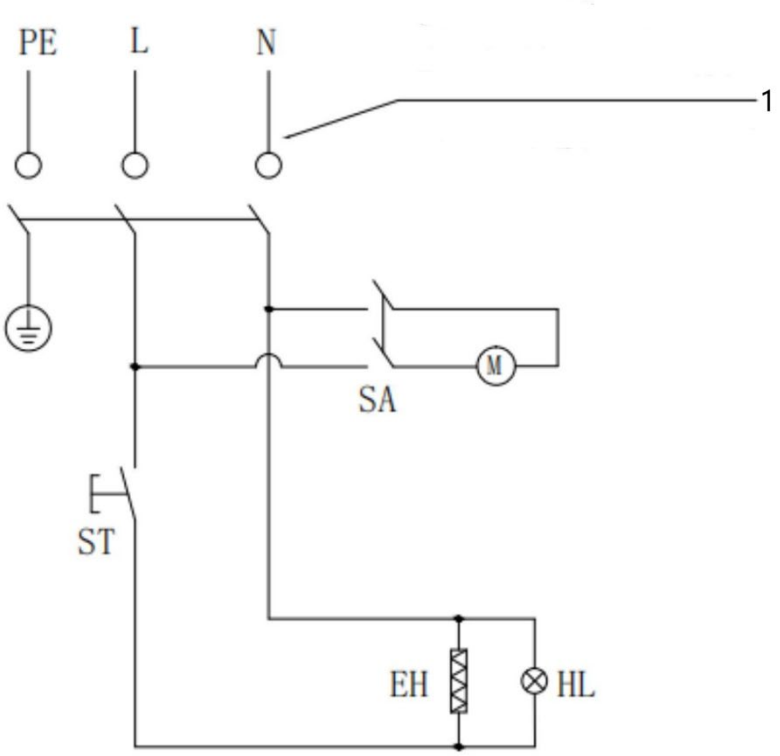
25	Motor monteringsstruktur	1

Uppmärksamhet:

- Delar som är förseglade av tillverkaren eller dess agent får inte användas av användaren.
- Modifiera inte apparaten.

Elektriska scheman

- Kontrollera kretsen.
- Installatören bör ansvara för installationen av denna apparat.
- Stäng av strömmen och låt apparaten svalna helt innan du demonterar apparaten.



1: 220-230V, 50/60Hz. Användaren bör testa strömförsörjningen med läckageskydd. Vi föreslår att du använder 40A, 2,5m ^{2} elnät.

SA: PÅ-AV-BRYTARE

M: MOTOR

ST: TEMPERATURREGLERING

EH: VÄRMEELEMENT

HL: VÄRMELJUS

Este Manual do Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Churrasqueira elétrica para kebab e shawarma
Modelo	RCEK-46
Tensão nominal [V~] / frequência [Hz]	230/50
Potência nominal [W]	2000
Carga máxima [kg]	8
Altura máxima da carne [mm]	180

Visão geral do produto











Instruções de operação

- Coloque a máquina em uma plataforma plana, o fio de energia deve ser conectado aos interruptores do circuito de fuga.

- Antes de usar, verifique se a voltagem da fonte de alimentação está em conformidade com a da placa de dados e se o interruptor de alimentação e o fusível do usuário estão em conformidade com a solicitação de energia da máquina.
- O corpo deve ser aterrado corretamente.
- É proibido colocar iscas e objetos explosivos perto da máquina.
- Mantenha-o no ambiente com o sistema de ventilação superior. A temperatura ao redor deve ser inferior a 50°C.
- É proibido fazer a queima a seco do tubo de aquecimento para prolongar a vida útil da máquina.

Etapas operacionais

1. Coloque a comida no suporte giratório para carne e coloque-o de volta na placa fixa inferior. Em seguida, insira a ponta superior do suporte para carne na placa fixa superior. Ajuste a posição e trave bem depois que estiver pronto. Recomenda-se que a carga máxima seja de 25 kg para evitar qualquer dano.
2. Ligue a energia (a voltagem da energia deve ser a mesma da placa de identificação da máquina e você deve instalar um interruptor de energia, fusível e disjuntor na máquina). Gire o botão de temperatura no sentido horário, a luz de aquecimento acenderá e o elemento de aquecimento começará a aquecer. Ligue o interruptor liga/desliga do motor. Então o poste começa a girar e a comida começa a assar. À medida que o assado avança, use a faca para cortar a carne assada na superfície. Você pode servir a carne ao seu cliente quando ela estiver pronta.
3. Esta máquina usa regulagem de temperatura contínua. Se você girar o botão de temperatura no sentido horário, o tempo de funcionamento do elemento de aquecimento será prolongado e a temperatura aumentará. Operação de ciclo de máquina (chamamos isso de processo de aquecimento intermitente), para colocar o elemento de aquecimento no estado do termostato dentro da faixa de temperatura definida. Durante o processo de aquecimento intermitente, à medida que o ângulo de rotação aumenta, o tempo de condução será maior e a temperatura será mais alta. Se você quiser aquecimento contínuo, em vez de aquecimento intermitente, gire o botão para a posição máxima (você terá uma nítida sensação de pausa ao atingir essa posição), o elemento de aquecimento ficará em estado de aquecimento contínuo e a temperatura da churrasqueira poderá atingir o máximo.
4. O suporte giratório para carne é para alimentos assados. Pode ser colocado para limpar ou consertar alimentos. A comida deve ser colocada no meio do poste. Durante a rotação do poste, o alimento assado também gira.

5. A panela de carne pode ser usada para coletar o óleo restante da placa de aquecimento de forma rápida e deve ser limpa com frequência para evitar vazamentos.

Atenção: Ao usar esta máquina, não toque na área de aquecimento elétrico para evitar queimaduras.

Cuidados e Manutenção

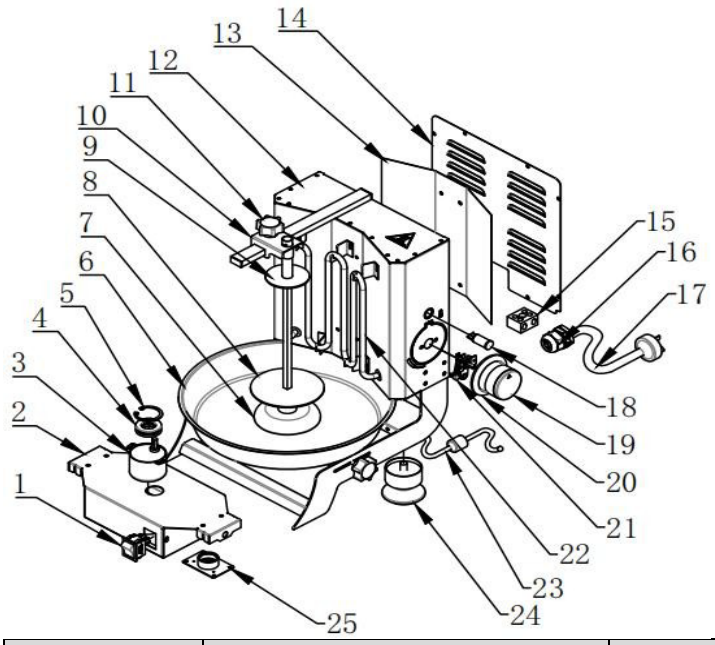
Transporte e Armazenamento

- No transporte, deve-se ter muito cuidado, evitando vibrações fortes.
- Para prolongar e manter a vida útil e as condições da sua máquina, recomendamos fortemente que o equipamento na embalagem não fique exposto ao ar livre por muito tempo. Deve ser armazenado em local arejado e não corrosivo, em local seco. Caso seja necessário colocá-lo ao ar livre, ele deve ter instalações à prova d'água.
- Não pode ser colocado de cabeça para baixo.

Limpeza e Manutenção

- Para evitar acidentes, você deve desconectar o cabo de alimentação ou desligar o interruptor de energia caso não tenha usado a máquina por um longo período. Todas as operações de serviço e manutenção devem ser realizadas após o corte de energia. Se houver algum problema na máquina, não a desmonte e envie-a ao seu fornecedor para reparo.
- Recomenda-se a verificação e o aperto anual dos acessórios metálicos.
- Limpe sua máquina regularmente entre os usos e especialmente após longos períodos de armazenamento.
- Limpe a máquina com um pano macio e use um agente de limpeza neutro para limpar, se necessário. Evite usar metal afiado para puxar a superfície externa da placa de aquecimento.
- Certifique-se de que a máquina e seus componentes estejam suficientemente frios antes de limpá-los. Nunca manuseie peças quentes com as mãos desprotegidas.
- Os restos de óleo na panela de carne devem ser limpos com frequência.
- Mais de 90% da máquina é toda feita de metal (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa de metal galvanizada), então esses metais podem ser reutilizados após passarem por processamento em uma planta de tratamento especializada. (Por favor, não os jogue fora)

Diagrama de peças



Número da peça	Descrição	Quantidade
1	Interruptor liga/desliga	1
2	Estrutura deslizante da panela de carne	1
3	Motor	1
4	Consequência	1
5	anéis de retenção	1
6	Panela de Carne	1
7	Estrutura de transmissão	1
8	Prato de Carne e Poste de Carne	1
9	Posicionamento superior	1
10	Posicionando a fivela do poste de carne	1
11	Botão ajustado	1
12	Corpo	1
13	Placa de cobertura	1
14	Placa traseira	1
15	Terminal de Porcelana	1
16	Trava de cabo	1
17	Cabo de alimentação	1
18	Calor Luz	1
19	Componente do botão Temp.	1
20		1
21	Termostato	1
22	Elemento de aquecimento	1
23	Cabo de bunda	1
24	Perna	2

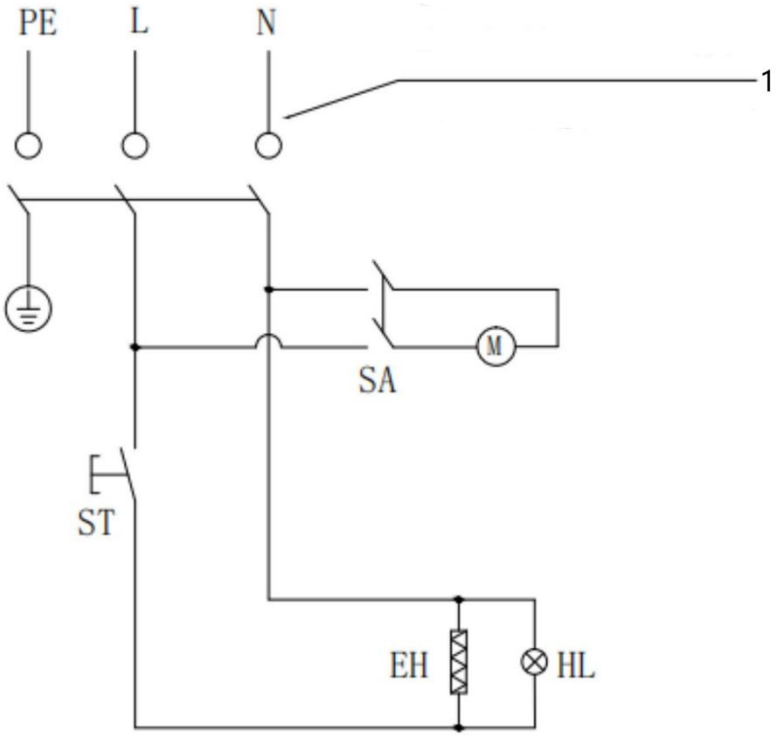
25	Estrutura de montagem do motor	1

Atenção:

- As peças seladas pelo fabricante ou seu agente não devem ser operadas pelo usuário.
- Não modifique o aparelho.

Esquemas elétricos

- Verifique o circuito.
- O instalador deve ser responsável pela instalação deste aparelho.
- Desligue a energia e deixe o aparelho esfriar completamente antes de desmontá-lo.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. O usuário deve testar a fonte de alimentação com proteção contra vazamento. Sugerimos usar 40A, 2,5m ^{2} rede elétrica.

SA: INTERRUPTOR LIGA-DESLIGA

M: MOTOR

ST: CONTROLADOR DE TEMPERATURA

EH: ELEMENTO DE AQUECIMENTO

HL: LUZ DE AQUECIMENTO

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú záväzné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Elektrický gril Kebab Shawarma
Model	RCEK-46
Menovité napätie [V~]/frekvencia [Hz]	230/50
Menovitý výkon [W]	2000
Maximálne zaťaženie [kg]	8
Maximálna výška mäsa [mm]	180

Prehľad produktu











Návod na obsluhu

- Umiestnite stroj na rovnú plošinu, napájací kábel by mal byť pripojený k spínačom úniku.
- Pred použitím skontrolujte, či napätie napájacieho zdroja zodpovedá napätiu na typovom štítku a či vypínač a poistka používateľa zodpovedajú požiadavkám napájania stroja.

- Telo musí byť správne uzemnené.
- Je zakázané umiestňovať trosky a výbušné predmety do blízkosti stroja.
- Udržujte ho v prostredí so špičkovým ventilačným systémom. Teplota v okolí by mala byť nižšia ako 50 °C.
- Je zakázané spaľovať vykurovacie rúrky nasucho, aby sa predĺžila životnosť stroja.

Prevádzkové kroky

1. Vložte jedlo na otočnú tyč na mäso a tyč na mäso vložte späť do spodnej pevnej dosky, potom vložte hornú špičku tyče na mäso do hornej pevnej dosky. Upravte polohu a po pripravenosti ju dobre zaistite. Odporúča sa, aby maximálna nosnosť bola 25 kg, aby sa predišlo akémukoľvek poškodeniu.
2. Zapnite napájanie (Napätie napájania by malo byť rovnaké ako na typovom štítku stroja a mali by ste nainštalovať hlavný vypínač, poistku a istič stroja). Otočte gombíkom teploty v smere hodinových ručičiek, potom sa rozsvieti kontrolka ohrevu a vykurovacie teleso sa začne zahrievať. Zapnite vypínač motora. Potom sa tyč začne otáčať a jedlo sa začne opekať. Počas pečenia nožom opečené mäso na povrchu rozrežte. Mäso môžete podávať zákazníkovi, keď je mäso hotové.
3. Tento stroj využíva plynulú reguláciu teploty, ak otočíte gombíkom teploty v smere hodinových ručičiek, predĺži sa pracovný čas vykurovacieho telesa a teplota sa zvýši. Prevádzka strojového cyklu (nazývame to proces prerušovaného ohrevu), aby sa vykurovacie teleso dostalo do stavu termostatu v rámci nastaveného teplotného rozsahu. Zatiaľ čo proces prerušovaného zahrievania, keď sa uhol otáčania zväčšuje, čas vedenia bude dlhší a teplota bude vyššia. Ak chcete nepretržité ohrievanie, namiesto prerušovaného ohrievania otočte gombík do maximálnej polohy (pri dosiahnutí tejto polohy budete mať zreteľný pocit pauzy), ohrievacie teleso bude v režime nepretržitého ohrievania a teplota grilu môže dosiahnuť maximálne.
4. Otočná tyč na mäso je určená na pečené jedlo. Dá sa postaviť na čistenie alebo fixáciu jedla. Jedlo by malo byť umiestnené v strede tyče. Počas otáčania tyče sa otáča aj pečené jedlo.
5. Nádobu na mäso možno použiť na účelné zachytenie zvyšného oleja z ohrievacej platne a treba ju často čistiť, aby nevytiekol.

Pozor: Keď používate toto zariadenie, nedotýkajte sa oblasti elektrického ohrevu, aby ste predišli obareniu.

Starostlivosť a údržba

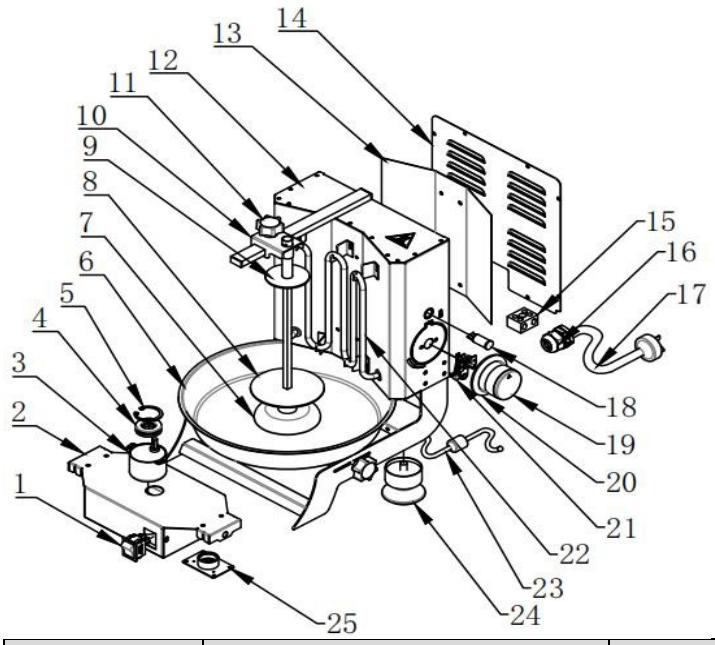
Preprava a skladovanie

- Pri preprave by ste mali byť veľmi opatrní, aby ste zabránili silným vibráciám.
- Aby ste predĺžili a udržali životnosť a stav vášho stroja, dôrazne odporúčame, aby zariadenie v balení nebolo dlho na voľnom priestranstve. Mal by byť umiestnený v dobrom vzdušnom a nekorozívnom vzduchu, suché skladovanie. Ak je potrebné umiestniť ho vonku, mal by mať vodotesné zariadenia.
- Nedá sa dať hore nohami.

Čistenie a údržba

- Aby ste predišli nehode, musíte odpojiť napájací kábel alebo vypnúť hlavný vypínač, ak ste stroj dlhší čas nepoužívali. Všetky servisné a údržbárske operácie sa musia vykonávať po prerušení napájania. Ak sa na stroji vyskytnú nejaké problémy, stroj nerozoberajte a pošlite ho svojmu dodávateľovi na opravu.
- Odporúča sa každoročná kontrola a dotiahnutie kovových armatúr.
- Pravidelne čistite svoj stroj medzi jednotlivými použitiami a najmä po dlhom skladovaní.
- Vyčistite stroj mäkkou tkaninou a v prípade potreby použite na čistenie neutrálny čistiaci prostriedok, nepoužívajte ostrý kov na ťahanie vonkajšieho povrchu ohrievacej platne.
- Pred čistením sa uistite, že stroj a jeho súčasti sú dostatočne vychladnuté. Nikdy nemanipulujte s horúcimi časťami nechránenými rukami.
- Zvyšky oleja v panvici na mäso by ste mali často čistiť.
- Viac ako 90 % stroja je vyrobených z kovu (nehrdzavejúca oceľ, železo, hliník, galvanické pokovovanie), takže tieto kovy je možné po spracovaní v špecializovanej čistiarni opätovne použiť. (Prosím, nevyhadzujte ich)

Schéma dielov



Diel č.	Popis	Množstvo
1	Prepínač zapnutia a vypnutia	1
2	Posuvná konštrukcia panvice na mäso	1
3	Motor	1
4	Ložisko	1
5	poistné krúžky	1
6	Panvica na mäso	1
7	Prenosová štruktúra	1
8	Mäsový tanier a Mäsový pól	1
9	Najvyššie umiestnenie	1
10	Polohovacia spona tyče na mäso	1
11	Upravený gombík	1
12	Telo	1
13	Krycia doska	1
14	Zadná doska	1
15	Porcelánový terminál	1
16	Káblový zámok	1
17	Napájací kábel	1
18	Teplo Svetlo	1
19	tepl. Komponent gombíka	1
20		1
21	Termostat	1
22	Vyhrievacie teleso	1
23	Zadný kábel	1
24	Leg	2

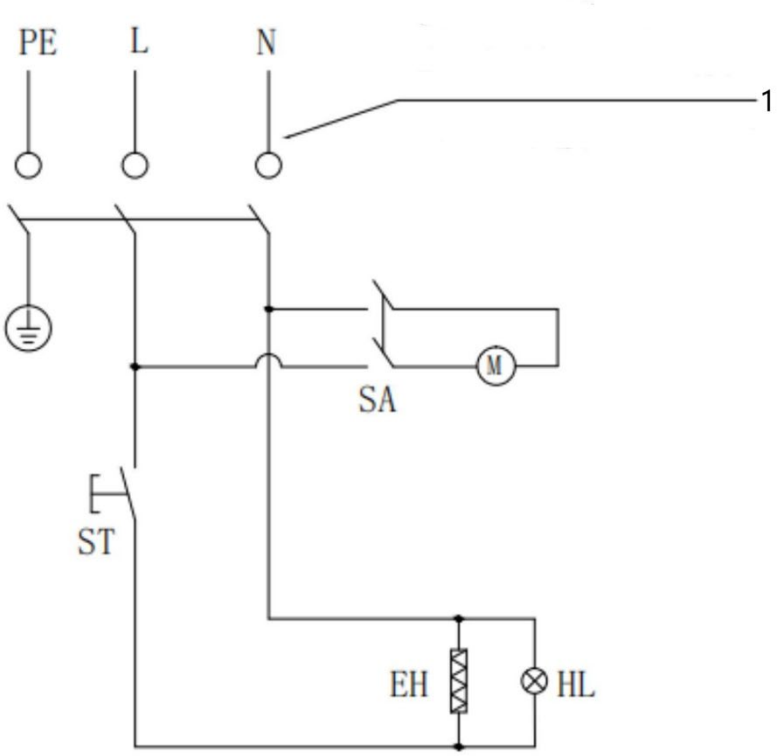
25	Konštrukcia montáže motora	1

Pozor:

- Diely zapečatené výrobcom alebo jeho zástupcom nesmie používateľ obsluhovať.
- Neupravujte spotrebič.

Elektrické schémy

- Skontrolujte obvod.
- Za inštaláciu tohto spotrebiča by mal byť zodpovedný inštalatér.
- Pred demontážou spotrebiča vypnite napájanie a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.



1: 220-230V, 50/60Hz. Používateľ by mal otestovať napájací zdroj s ochranou proti úniku.

Odporúčame použiť 40A, ^{2,5m2} elektrickej siete.

SA: VYPÍNAČ ZAP

M: MOTOR

ST: OVLÁDAČ TEPLOTY

EH: VYKUROVACÍ PRVOK

HL: SVETLO KÚRENIA

Това ръководство за потребителя е преведено за ваше удобство с помощта на машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; нито един автоматичен превод обаче не е перфектен, нито е предназначен да замени човешки преводачи. Официалното ръководство за потребителя е английската версия. Всички несъответствия или разлики, създадени в превода, не са обвързващи и нямат правно действие за целите на съответствието или прилагането. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за потребителя, моля, вижте английската версия на това съдържание, която е официалната версия.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Електрическа скара за кебап шаурма
Модел	RCEK-46
Номинално напрежение [V~] / честота [Hz]	230/50
Номинална мощност [W]	2000
Максимално натоварване [kg]	8
Максимална височина на месото [mm]	180

Общ преглед на продукта











Инструкция за работа

- Поставете машината на плоска платформа, захранващият проводник трябва да бъде свързан към превключвателите на веригата за утечки.

- Преди употреба, моля, проверете дали напрежението на захранването съответства на това в табелката с данни и дали превключвателят на захранването и предпазителят на потребителя отговарят на заявката за захранване на машината.
- Тялото трябва да бъде правилно заземено.
- Забранено е поставянето на прах и взривоопасни предмети в близост до машината.
- Дръжте го в околната среда с превъзходна вентилационна система. Температурата наоколо трябва да бъде под 50°C.
- Забранено е изгарянето на нагревателна тръба на сухо, за да се удължи експлоатационният живот на машината.

Оперативни стъпки

1. Поставете храната върху въртящия се стълб за месо и поставете стълба за месо обратно в долната фиксирана чиния, след което поставете горния връх на стълба за месо в горната фиксирана чиния. Коригирайте позицията и го заключете добре, след като е готов. Препоръчва се максималното натоварване да е 25 кг, за да се предотврати повреда.
2. Свържете захранването (Напрежението на захранването трябва да е същото като на табелката на машината и трябва да инсталирате превключвател на захранването, предпазител и прекъсвач за машината). Завъртете копчето за температурата по посока на часовниковата стрелка, след което лампичката за отопление светва и нагревателният елемент започва да се нагрява. Включете превключвателя за включване и изключване на двигателя. След това стълбът започва да се върти и храната започва да се пече. Докато печенето продължава, използвайте ножа, за да отрежете изпеченото месо на повърхността. Можете да сервирате месото на вашия клиент, когато месото е готово.
3. Тази машина използва безстепенно регулиране на температурата, ако завъртите копчето за температурата по посока на часовниковата стрелка, работното време на нагревателния елемент ще се удължи и температурата ще се повиши. Работа в машинен цикъл (наричаме го периодичен процес на нагряване), за да постави нагревателния елемент в състояние на термостат в рамките на зададения температурен диапазон. Докато процесът на прекъснато нагряване, тъй като ъгълът на въртене се увеличава, времето на провеждане ще бъде по-дълго и температурата ще бъде по-висока. Ако желаете непрекъснато нагряване, вместо периодичното нагряване, моля, завъртете копчето до максимална позиция (ще имате ясно усещане за пауза, когато достигнете тази

позиция), нагревателният елемент ще бъде в състояние на непрекъснато нагряване и температурата на барбекюто може да достигне максимум.

4. Въртящият се стълб за месо е за печена храна. Може да се постави за почистване или фиксиране на храната. Храната трябва да се постави в средата на полюса. По време на въртенето на полюса се върти и печената храна.
5. Тиганът за месо може да се използва за целесъобразно събиране на останалото масло от нагревателната плоча и трябва да се почиства често, за да се избегне излизането му.

Внимание: Когато използвате тази машина, не докосвайте зоната на електрическо нагряване, за да избегнете изгаряне.

Грижа и поддръжка

Транспорт и съхранение

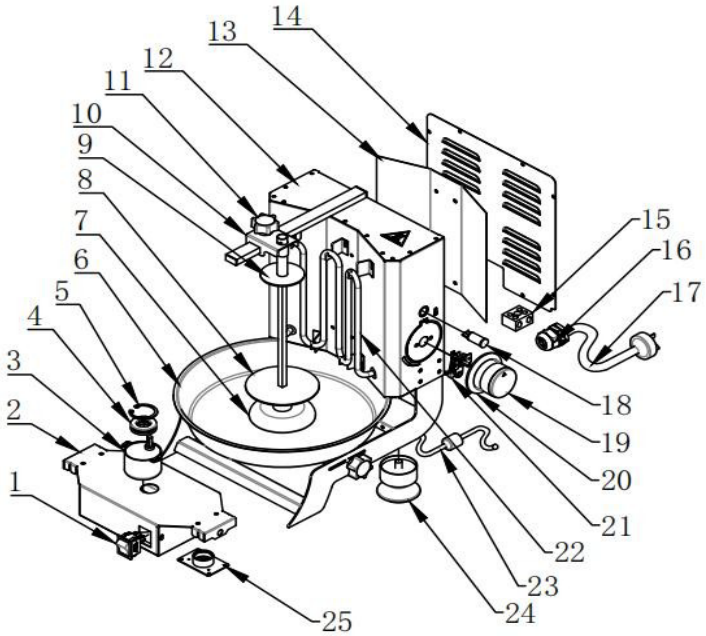
- При транспортиране трябва да бъдете много внимателни, предотвратяване на силни вибрации.
- За да удължите и поддържате живота и състоянието на вашата машина, силно препоръчваме оборудването в опаковката да не се оставя на открито за дълго време. Трябва да се постави в добро съоръжение на въздух и некорозивен въздух, сухо съхранение. Ако е необходимо да се постави на открито, трябва да има водоустойчиви съоръжения.
- Не може да се постави с главата надолу.

Почистване и поддръжка

- За да избегнете инцидент, трябва да изключите захранващия кабел или да изключите захранващия ключ, ако не сте използвали машината дълго време. Всички операции по обслужване и поддръжка трябва да се извършват след прекъсване на захранването. Ако има някакъв проблем в машината, не я демонтирайте, а я изпратете на вашия доставчик за ремонт.
- Препоръчва се годишна проверка и затягане на металните фитинги.
- Редовно почиствайте вашата машина между употреби и особено след продължителни периоди на съхранение.

- Моля, почистете машината с мека тъкан и използвайте неутрален почистващ препарат за почистване, ако е необходимо, избягвайте използването на остър метал, за да дърпате повърхността на външната страна на нагревателната плоча.
- Уверете се, че машината и нейните компоненти са достатъчно охладени преди почистване. Никога не пипайте горещи части с незащитени ръце.
- Остатъците от олио в тавата за месо трябва често да се почистват.
- Над 90% от машината е изцяло изработена от метал (неръждаема стомана, желязо, алуминий, метална плоча за галванопластика), така че тези метали могат да се използват повторно след преработка в специализирана пречиствателна станция. (Моля, не ги изхвърляйте)

Диаграма на частите



Номер на част	Описание	Количество
1	Превключвател за включване и изключване	1
2	Плъзгаща се структура на тавата за месо	1
3	Мотор	1
4	Лагер	1
5	пръстени	1
6	Тиган за месо	1
7	Предавателна структура	1
8	Плоча за месо и стълб за месо	1
9	Топ позициониране	1

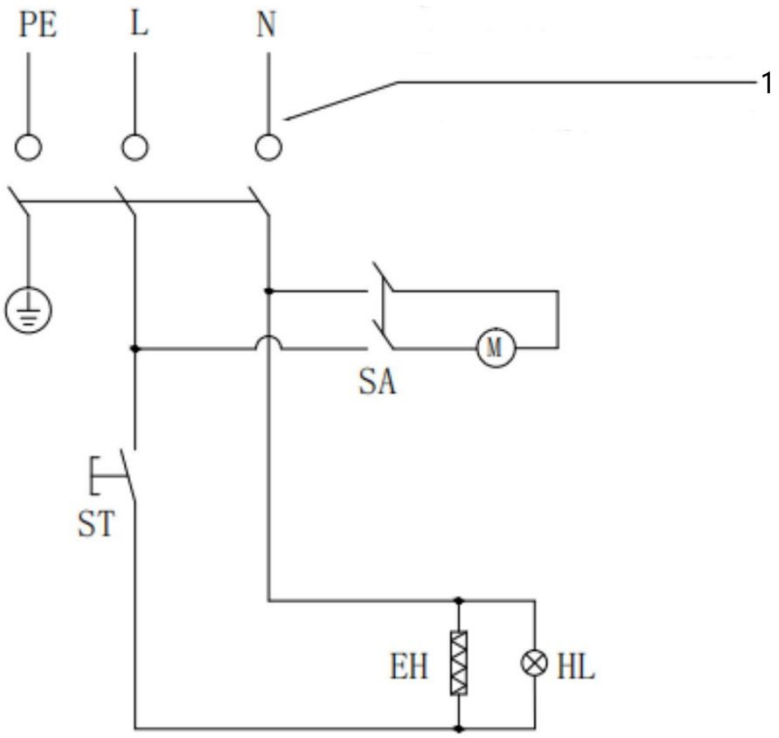
10	Позициониращa катарама на стълб за месо	1
11	Регулирано копче	1
12	Тяло	1
13	Покриваща плоча	1
14	Задна плоча	1
15	Порцеланов терминал	1
16	Кабелна ключалка	1
17	Захранващ кабел	1
18	Топлинна светлина	1
19	темп. Компонент на копчето	1
20		1
21	Термостат	1
22	Нагревателен елемент	1
23	Заден кабел	1
24	Крак	2
25	Сглобяема структура на двигателя	1

Внимание:

- Части, запечатани от производителя или негов представител, не трябва да се използват от потребителя.
- Не модифицирайте уреда.

Електрически схеми

- Проверете веригата.
- Монтажникът трябва да отговаря за монтажа на този уред.
- Изключете захранването и оставете уреда да се охлади напълно, преди да разглобите уреда.



1: 220-230V, 50/60Hz. Потребителят трябва да тества захранването със защита срещу течове. Предлагаме да използвате 40A, 2,5m ^{2} електрическа мрежа.

SA: КЛЮЧ ЗА ВКЛ.-ИЗКЛ

M: МОТОР

ST: РЕГУЛАТОР НА ТЕМПЕРАТУРАТА

EH: НАГРЯВАЩ ЕЛЕМЕНТ

HL: ОТОПЛЕНИЕ

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί για τη διευκόλυνσή σας χρησιμοποιώντας αυτόματη μετάφραση. Έχουν γίνει εύλογες προσπάθειες για την παροχή ακριβούς μετάφρασης. Ωστόσο, καμία αυτοματοποιημένη μετάφραση δεν είναι τέλεια ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο εγχειρίδιο χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν ασυμφωνίες ή διαφορές που δημιουργούνται στη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση αυτών των περιεχομένων που είναι η επίσημη έκδοση.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Ηλεκτρικό Kebab Shawarma Grill
Μοντέλο	RCEK-46
Ονομαστική τάση [V~] / συχνότητα [Hz]	230/50
Ονομαστική ισχύς [W]	2000
Μέγιστο φορτίο [kg]	8
Μέγιστο ύψος κρέατος [mm]	180

Επισκόπηση προϊόντος











Οδηγίες Λειτουργίας

- Τοποθετήστε το μηχάνημα σε επίπεδη πλατφόρμα, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να συνδεθεί στους διακόπτες κυκλώματος διαρροής.

- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε εάν η τάση τροφοδοσίας είναι σύμφωνη με αυτή στην πινακίδα δεδομένων και εάν ο διακόπτης τροφοδοσίας και η ασφάλεια του χρήστη συμμορφώνονται με το αίτημα της τροφοδοσίας του μηχανήματος.
- Το σώμα πρέπει να γειωθεί σωστά.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση του σκυροδέματος και του εκρηκτικού αντικειμένου κοντά στο μηχάνημα.
- Διατηρήστε το στο περιβάλλον με το ανώτερο σύστημα εξαερισμού. Η θερμοκρασία γύρω πρέπει να είναι μικρότερη από 50°C.
- Απαγορεύεται η ξηρή καύση του σωλήνα θέρμανσης για να παραταθεί η διάρκεια ζωής του μηχανήματος.

Λειτουργικά Βήματα

1. Τοποθετήστε το φαγητό στον περιστρεφόμενο στύλο κρέατος και τοποθετήστε το κοντάρι κρέατος πίσω στο κάτω σταθερό πιάτο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το επάνω άκρο του στύλου κρέατος στο επάνω σταθερό πιάτο. Προσαρμόστε τη θέση και κλειδώστε το καλά αφού είναι έτοιμο. Συνιστάται το μέγιστο φορτίο να είναι 25 κιλά για την αποφυγή ζημιών.
2. Συνδέστε το ρεύμα σε λειτουργία (Η τάση του ρεύματος πρέπει να είναι ίδια με την πινακίδα του μηχανήματος και θα πρέπει να εγκαταστήσετε διακόπτη τροφοδοσίας, ασφάλεια και διακόπτη για το μηχάνημα). Περιστρέψτε το κουμπί θερμοκρασίας δεξιόστροφα, μετά ανάβει η λυχνία θερμότητας και το θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να θερμαίνεται. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη on-off του κινητήρα. Στη συνέχεια, το κοντάρι αρχίζει να περιστρέφεται και το φαγητό αρχίζει να ψήνεται. Καθώς προχωρά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε το μαχαίρι για να κόψετε το ψητό κρέας στην επιφάνεια. Μπορείτε να σερβίρετε το κρέας στον πελάτη σας όταν το κρέας είναι έτοιμο.
3. Αυτό το μηχάνημα χρησιμοποιεί σταθερή ρύθμιση θερμοκρασίας, εάν περιστρέψετε το κουμπί θερμοκρασίας δεξιόστροφα, ο χρόνος λειτουργίας του στοιχείου θέρμανσης θα επιμηκυνθεί και η θερμοκρασία θα αυξηθεί. Λειτουργία κύκλου μηχανής (την ονομάζουμε διακοπτόμενη διαδικασία θέρμανσης), για να καταστήσει το θερμαντικό στοιχείο σε κατάσταση θερμοστάτη εντός του ρυθμισμένου εύρους θερμοκρασίας. Ενώ η διαδικασία διαλείπουσας θέρμανσης, καθώς αυξάνεται η γωνία περιστροφής, ο χρόνος αγωγής θα είναι μεγαλύτερος και η θερμοκρασία θα είναι υψηλότερη. Εάν θέλετε συνεχή θέρμανση, αντί για διακοπτόμενη θέρμανση, περιστρέψτε το κουμπί στη μέγιστη θέση (θα έχετε μια ευδιάκριτη αίσθηση παύσης όταν φτάσετε σε αυτήν τη θέση), το στοιχείο θέρμανσης θα είναι σε

κατάσταση συνεχούς θέρμανσης και η θερμοκρασία του μπάρμπεκιου μπορεί να φτάσει ανώτατο όριο.

4. Το περιστρεφόμενο κοντάρι κρέατος είναι για το ψητό φαγητό. Μπορεί να τοποθετηθεί για να καθαρίσει ή να φτιάξει το φαγητό. Το φαγητό πρέπει να τοποθετηθεί στη μέση του στύλου. Κατά την περιστροφή του στύλου, περιστρέφεται και το ψητό φαγητό.
5. Το τηγάνι του κρέατος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη συλλογή του υπολειπόμενου λαδιού της πλάκας θέρμανσης και θα πρέπει να καθαρίζεται συχνά για να μην βγει έξω.

Προσοχή: Όταν χρησιμοποιείτε αυτό το μηχάνημα, μην αγγίζετε την ηλεκτρική περιοχή θέρμανσης για να αποφύγετε το ζεμάτισμα.

Φροντίδα και Συντήρηση

Μεταφορά και αποθήκευση

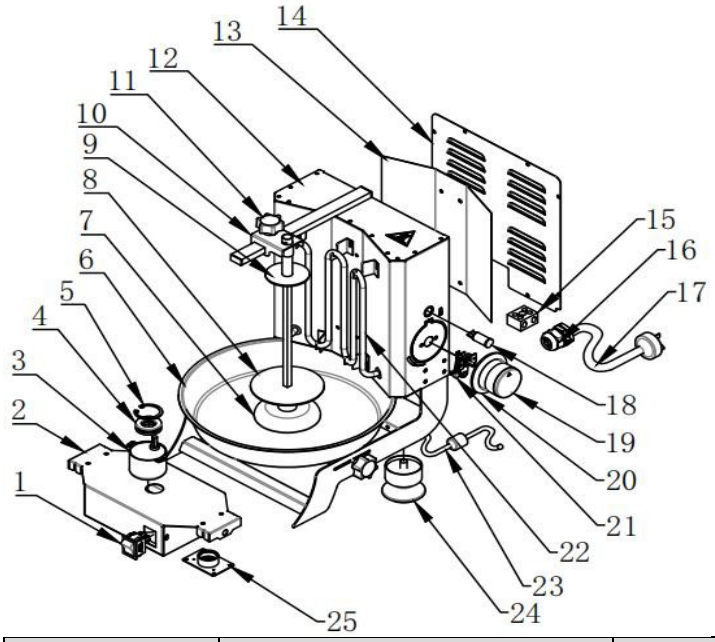
- Στη μεταφορά, θα πρέπει να είναι πολύ προσεκτική, αποφυγή έντονων κραδασμών.
- Προκειμένου να παρατείνετε και να διατηρήσετε τη διάρκεια ζωής και την κατάσταση του μηχανήματος σας, συνιστούμε ανεπιφύλακτα να μην μπορείτε να τοποθετήσετε τον εξοπλισμό στη συσκευασία για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ανοιχτό χώρο. Θα πρέπει να τοποθετείται σε καλή εγκατάσταση αέρα και μη διαβρωτικού αέρα, ξηρή αποθήκευση. Εάν είναι απαραίτητο να τοποθετηθεί σε υπαίθριο χώρο, θα πρέπει να διαθέτει αδιάβροχες εγκαταστάσεις.
- Δεν μπορεί να τεθεί ανάποδα.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- Για να αποφύγετε το ατύχημα, πρέπει να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή να κόψετε τον διακόπτη τροφοδοσίας εάν δεν έχετε χρησιμοποιήσει το μηχάνημα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Όλες οι εργασίες σέρβις και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται αφού διακοπεί η παροχή ρεύματος. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο μηχάνημα, μην αποσυναρμολογήσετε το μηχάνημα και στείλτε το στον προμηθευτή σας για επισκευή.
- Συνιστάται ετήσιος έλεγχος και σύσφιξη των μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Καθαρίζετε τακτικά το μηχάνημά σας μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης.

- Καθαρίστε το μηχάνημα με μαλακό ύφασμα και χρησιμοποιήστε ουδέτερο καθαριστικό για να καθαρίσετε εάν είναι απαραίτητο, αποφύγετε τη χρήση αιχμηρού μετάλλου για να τραβήξετε την επιφάνεια της εξωτερικής πλάκας θέρμανσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα και τα εξαρτήματά του είναι αρκετά δροσερά πριν τον καθαρισμό. Ποτέ μην χειρίζεστε ζεστά μέρη με απροστάτευτα χέρια.
- Τα υπολείμματα λαδιού στο τηγάνι πρέπει να καθαρίζονται συχνά.
- Πάνω από το 90% του μηχανήματος είναι όλο από μέταλλο (ανοξείδωτο ατσάλι, σίδηρος, αλουμίνιο, ηλεκτρολυτική μεταλλική πλάκα), επομένως αυτά τα μέταλλα μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά από επεξεργασία σε εξειδικευμένη μονάδα επεξεργασίας. (Παρακαλώ μην τα πετάξετε)

Διάγραμμα εξαρτημάτων



Αριθμός ανταλλακτικού	Περιγραφή	Ποσότητα
1	Διακόπτης On-Off	1
2	Συρόμενη Δομή Τηγανιού Κρέατος	1
3	Μοτέρ	1
4	Ρουλεμάν	1
5	κυκλικά	1
6	Κρέας τηγάνι	1
7	Δομή μετάδοσης	1
8	Πιάτο κρέατος και κοντάρι κρέατος	1
9	Κορυφαία τοποθέτηση	1

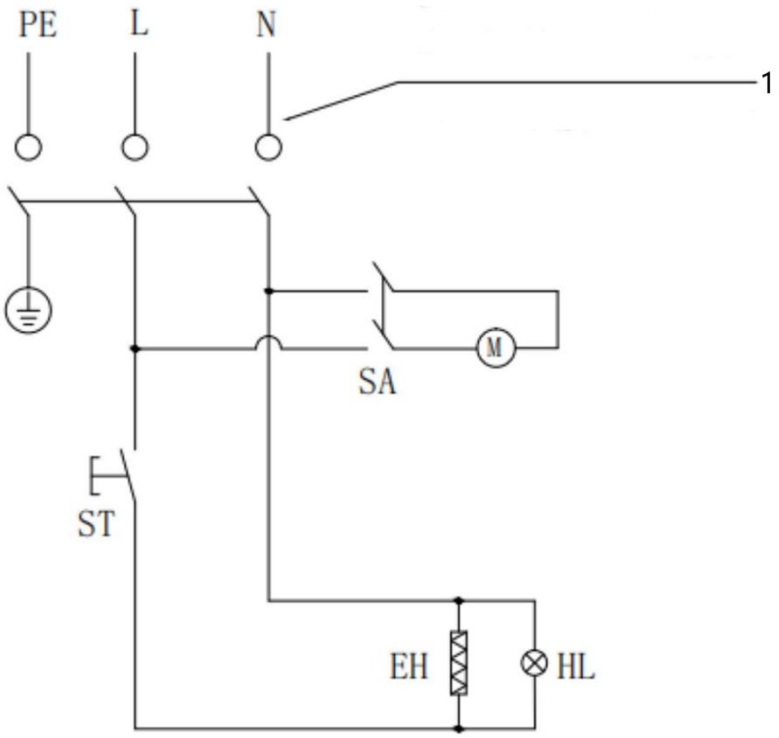
10	Τοποθέτηση πόρπη του στύλου κρέατος	1
11	Ρυθμισμένο πόμολο	1
12	Σώμα	1
13	Πλάκα κάλυψης	1
14	Πίσω πλάκα	1
15	Τερματικό πορσελάνης	1
16	Κλείδωμα καλωδίου	1
17	Καλώδιο ρεύματος	1
18	Φως θερμότητας	1
19	Θερμ. Εξάρτημα πόμολο	1
20		1
21	Θερμοστάτης	1
22	Στοιχείο θέρμανσης	1
23	Καλώδιο πισινό	1
24	Πόδι	2
25	Δομή συναρμολόγησης κινητήρα	1

Προσοχή:

- Τα εξαρτήματα που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από τον χρήστη.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

Ηλεκτρολογικά Σχήματα

- Ελέγξτε το κύκλωμα.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση αυτής της συσκευής.
- Διακόψτε το ρεύμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αποσυναρμολογήσετε αυτήν τη συσκευή.



1: 220-230V, 50/60Hz. Ο χρήστης πρέπει να δοκιμάσει την παροχή ρεύματος με προστασία από διαρροές. Προτείνουμε τη χρήση 40A, 2,5m ^{2} ηλεκτρικό δίκτυο.

Α.Ε.: ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ON-OFF

M: ΜΟΤΕΡ

ST: ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

EH: ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

HL: ΦΩΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Ovaj korisnički priručnik je preveden radi vaše udobnosti korištenjem strojnog prijevoda. Uloženi su razumni napori da se osigura točan prijevod; međutim, nijedan automatizirani prijevod nije savršen niti mu je namjera zamijeniti ljudske prevoditelje. Službeni korisnički priručnik je engleska verzija. Sve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak u svrhu usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave bilo kakva pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Električni kebab shawarma roštilj
Model	RCEK-46
Nazivni napon [V~] / frekvencija [Hz]	230/50
Nazivna snaga [W]	2000
Maksimalno opterećenje [kg]	8
Maksimalna visina mesa [mm]	180

Pregled proizvoda











Upute za rad

- Postavite stroj na ravnu platformu, žica za napajanje mora biti spojena na prekidače strujnog kruga curenja.

- Prije uporabe provjerite je li napon napajanja u skladu s naponom na pločici s podacima i jesu li korisnički prekidač i osigurač u skladu sa zahtjevom za napajanje stroja.
- Tijelo mora biti ispravno uzemljeno.
- Zabranjeno je stavljati plamenik i eksplozivne predmete blizu stroja.
- Držite ga u okruženju s vrhunskim sustavom ventilacije. Okolna temperatura treba biti niža od 50°C.
- Zabranjeno je zagrijavanje cijevi za grijanje na suho kako bi se produžio životni vijek stroja.

Radni koraci

1. Stavite hranu na rotirajući stup za meso i vratite stup za meso natrag u donju fiksnu ploču, zatim umetnite gornji vrh šipke za meso u gornju fiksnu ploču. Podesite položaj i dobro ga zaključajte nakon što je spreman. Preporuča se da maksimalno opterećenje bude 25 kg kako bi se spriječilo oštećenje.
2. Priključite napajanje (napon napajanja mora biti isti kao na natpisnoj pločici stroja i trebate instalirati prekidač napajanja, osigurač i prekidač za stroj). Okrenite gumb za temperaturu u smjeru kazaljke na satu, tada će se upaliti žaruljica za grijanje i grijaći element se počinje zagrijavati. Uključite prekidač za uključivanje/isključivanje motora. Zatim se stup počinje okretati i hrana se počinje peći. Tijekom pečenja nožem zarežite pečeno meso po površini. Meso možete poslužiti kupcu kada je meso gotovo.
3. Ovaj stroj koristi bezstupanjsku regulaciju temperature, ako okrenete gumb za temperaturu u smjeru kazaljke na satu, vrijeme rada grijaćeg elementa će se produljiti i temperatura će rasti. Rad strojnog ciklusa (mi to nazivamo isprekidanim procesom zagrijavanja), kako bi se grijaći element postavio u stanje termostata unutar postavljenog raspona temperature. Tijekom isprekidanog procesa zagrijavanja, kako se kut zakretanja povećava, vrijeme provođenja će biti duže, a temperatura će biti viša. Ako želite kontinuirano zagrijavanje, umjesto isprekidanog zagrijavanja, okrenite gumb na maksimalnu poziciju (imat ćete jasan osjećaj pauze kada dođete do ove pozicije), grijač će biti u statusu kontinuiranog zagrijavanja, a temperatura roštilja može doseći maksimalno.
4. Rotirajući stup za meso je za pečenu hranu. Može se staviti za čišćenje ili popravljanje hrane. Hranu treba staviti u sredinu stupa. Tijekom okretanja motke okreće se i pečena hrana.
5. Tava za meso može se koristiti za prikupljanje preostalog ulja s ploče za grijanje, a treba je često čistiti kako bi se izbjeglo istjecanje.

Pažnja: Kada koristite ovaj stroj, ne dodirujte područje električnog grijanja kako biste izbjegli opekotine.

Njega i održavanje

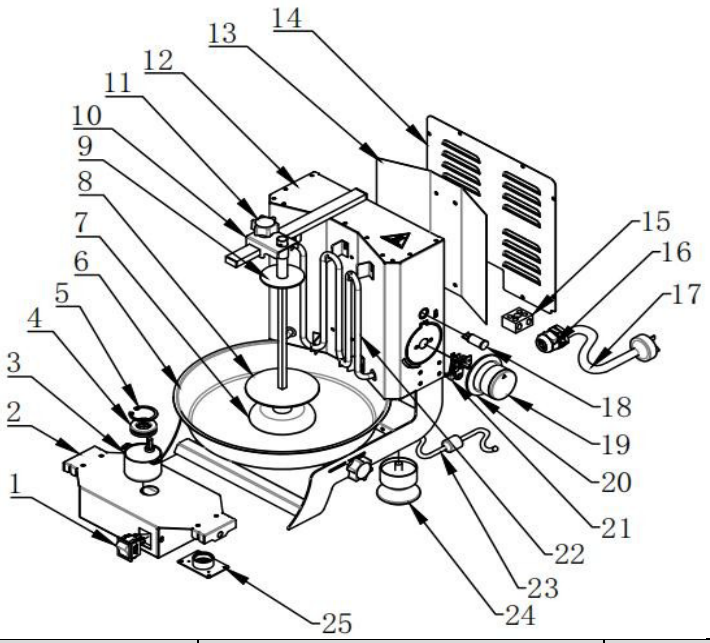
Prijevoz i skladištenje

- U transportu treba biti vrlo oprezan, spriječiti jake vibracije.
- Kako biste produžili i održali životni vijek i stanje vašeg stroja, toplo preporučamo da se oprema u paketu ne može ostaviti na otvorenom duže vrijeme. Treba ga staviti u dobro skladište zraka i nekorozivnog zraka, suho skladištenje. Ako ga je potrebno staviti na otvoreno, treba imati vodonepropusne objekte.
- Ne može se staviti naopako.

Čišćenje i održavanje

- Kako biste izbjegli nesreću, morate isključiti kabel za napajanje ili isključiti strujni prekidač ako niste koristili stroj dulje vrijeme. Sve operacije servisiranja i održavanja moraju se izvršiti nakon prekida napajanja. Ako postoji neki problem u stroju, nemojte demontirati stroj i pošaljite ga svom dobavljaču na popravak.
- Preporuča se godišnja provjera i zatezanje metalnih spojnica.
- Redovito čistite svoj stroj između korištenja, a posebno nakon dužeg razdoblja skladištenja.
- Očistite stroj mekom tkaninom i koristite neutralno sredstvo za čišćenje ako je potrebno, izbjegavajte korištenje oštrog metala za povlačenje vanjske površine grijaće ploče.
- Provjerite jesu li stroj i njegovi dijelovi dovoljno hladni prije čišćenja. Nikada nemojte rukovati vrućim dijelovima nezaštićenim rukama.
- Ostatke ulja u posudi za meso treba često čistiti.
- Više od 90% stroja izrađeno je od metala (nehrđajući čelik, željezo, aluminij, galvanizirana metalna ploča), tako da se ti metali mogu ponovno upotrijebiti nakon obrade u specijaliziranom postrojenju za obradu. (Molimo vas da ih ne bacate)

Dijagram dijelova



Broj dijela	Opis	Količina
1	Prekidač za uključivanje i isključivanje	1
2	Klizna struktura posude za meso	1
3	Motor	1
4	Ležaj	1
5	serklaži	1
6	Tava za meso	1
7	Struktura prijenosa	1
8	Tanjur za meso i stup za meso	1
9	Vrhunsko pozicioniranje	1
10	Kopča za postavljanje motke za meso	1
11	Podešen gumb	1
12	Tijelo	1
13	Pokrivna ploča	1
14	Stražnja ploča	1
15	Porculanski terminal	1
16	Kabelska brava	1
17	Kabel za napajanje	1
18	Toplina Svjetlo	1
19	Temp. Komponenta gumba	1
20		1
21	Termostat	1
22	Grijaći element	1
23	Stražnji kabel	1
24	Noga	2

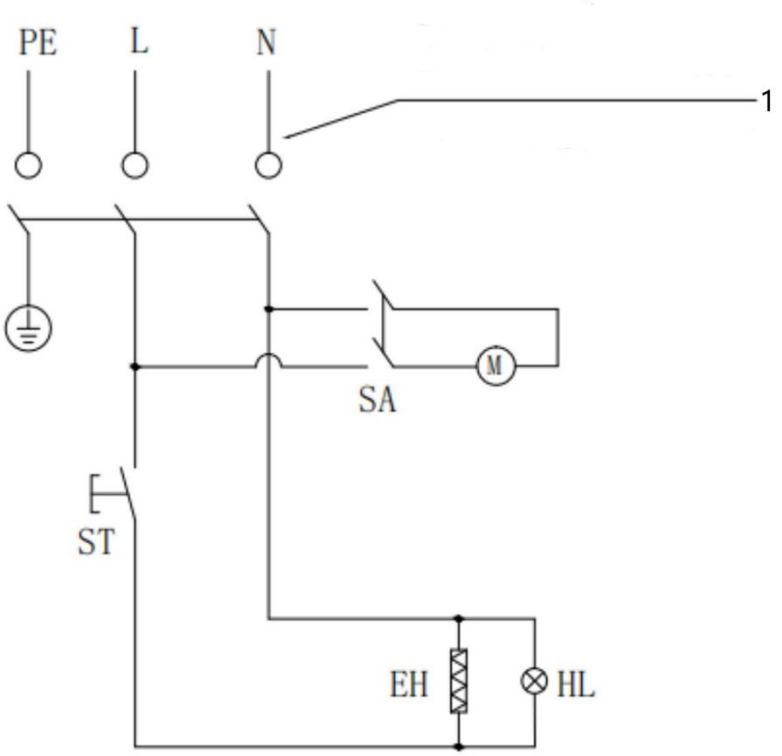
25	Struktura za sklapanje motora	1

Pažnja:

- Korisnik ne smije rukovati dijelovima koje je zapečatio proizvođač ili njegov zastupnik.
- Ne mijenjajte uređaj.

Električne sheme

- Provjerite krug.
- Instalater bi trebao biti odgovoran za instalaciju ovog uređaja.
- Isključite napajanje i pustite uređaj da se potpuno ohladi prije rastavljanja ovog uređaja.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. Korisnik bi trebao testirati napajanje sa zaštitom od curenja. Predlažemo korištenje 40A, 2,5 m ^{2} električna mreža.

SA: PREKIDAČ ZA ON-OFF

M: MOTOR

ST: REGULATOR TEMPERATURE

EH: GRIJAĆI ELEMENT

HL: SVJETLO ZA GRIJANJE

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas jūsų patogumui naudojant mašininį vertimą. Buvo dedamos pagrįstos pastangos siekiant pateikti tikslų vertimą; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmonių vertėjus. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Bet kokie vertime sukurti neatitikimai ar skirtumai nėra privalomi ir neturi teisinės galios atitikties ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų, susijusių su vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumu, žr. to turinio versiją anglų kalba, kuri yra oficiali versija.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Elektrinis kebabas Shawarma Grill
Modelis	RCEK-46
Nominali įtampa [V~] / dažnis [Hz]	230/50
Nominali galia [W]	2000
Didžiausia apkrova [kg]	8
Maksimalus mėsos aukštis [mm]	180

Produkto apžvalga











Naudojimo instrukcijos

- Padėkite mašiną ant plokščios platformos, maitinimo laidas turi būti prijungtas prie nuotėkio grandinės jungiklių.

- Prieš naudodami patikrinkite, ar maitinimo įtampa atitinka nurodytą duomenų lentelėje ir ar vartotojo maitinimo jungiklis bei saugiklis atitinka mašinos maitinimo poreikį.
- Korpusas turi būti tinkamai įžemintas.
- Draudžiama prie mašinos dėti skardines ir sprogstamus daiktus.
- Laikykite jį aplinkoje su puikia vėdinimo sistema. Temperatūra aplink turi būti žemesnė nei 50 °C.
- Draudžiama kaitinimo vamzdį kaitinti sausuoju būdu, siekiant pailginti mašinos tarnavimo laiką.

Veikimo žingsniai

1. Padėkite maistą ant besisukančio mėsos kotelio ir vėl įdėkite mėsos kotelį į apatinę fiksuotą lėkštę, tada įkiškite viršutinį mėsos kotelio galą į viršutinę fiksuotą lėkštę. Sureguliuokite padėtį ir gerai užfiksuokite, kai jis bus paruoštas. Rekomenduojama, kad maksimali apkrova būtų 25 kg, kad būtų išvengta bet kokios žalos.
2. Įjunkite maitinimą (maitinimo įtampa turi būti tokia pati, kaip nurodyta įrenginio vardinėje plokštelėje, ir įrenginyje turite sumontuoti maitinimo jungiklį, saugiklį ir pertraukiklį). Pasukite temperatūros rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, tada užsidega šilumos lemputė ir kaitinimo elementas pradeda kaisti. Įjunkite variklio įjungimo-išjungimo jungiklį. Tada stulpas pradeda suktis ir maistas pradeda skrudinti. Kepant, peiliu nupjaukite iškeptą mėsą. Galite patiekti mėsą savo klientui, kai mėsa bus paruošta.
3. Šiame aparate naudojamas bepakopis temperatūros reguliavimas, sukant temperatūros rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, pailgėja kaitinimo elemento veikimo laikas, o temperatūra kils. Mašinos ciklo veikimas (vadiname jį su pertrūkiais šildymo procesu), kad šildymo elementas būtų termostato būsenoje nustatytoje temperatūros diapazone. Vykstant protarpiniam kaitinimui, didėjant sukimosi kampui, laidumo laikas pailgės, o temperatūra – aukštesnė. Jei norite nuolatinio kaitinimo, o ne pertraukiamo šildymo, pasukite rankenėlę į maksimalią padėtį (pasiekę šią padėtį turėsite aiškų pauzės pojūtį), kaitinimo elementas bus nuolat kaitinamas, o kepsninės temperatūra gali pasiekti maksimalus.
4. Besisukantis mėsos stulpelis skirtas skrudintam maistui. Jį galima sudėti maistui valyti arba pritvirtinti. Maistas turi būti dedamas į stulpo vidurį. Stulpelio sukimosi metu sukasi ir skrudintas maistas.
5. Į mėsos keptuvę galima tinkamai surinkti kaitinimo plokštės likusį aliejų, ją reikia dažnai valyti, kad neiškristų.

Dėmesio: Naudodami šią mašiną nelieskite elektrinio šildymo srities, kad išvengtumėte nusiplikymo.

Priežiūra ir priežiūra

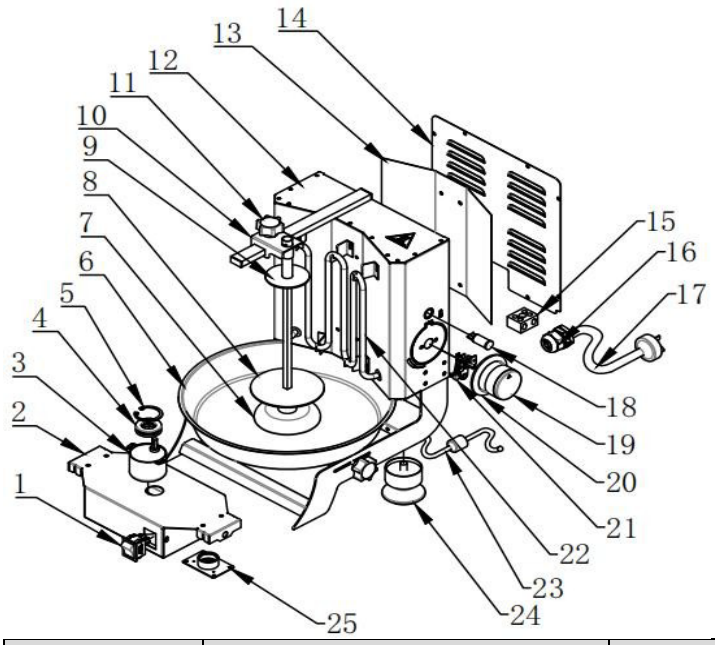
Transportavimas ir sandėliavimas

- Transportuojant jis turėtų būti labai atsargus, apsaugantis nuo stiprios vibracijos.
- Siekiant pratęsti ir išlaikyti jūsų mašinos tarnavimo laiką ir būklę, primygtinai rekomenduojame pakuotėje esančios įrangos ilgą laiką nelaikyti lauke. Jis turi būti patalpintas į gerą oro ir nerūdijančio oro patalpą, sausą saugyklą. Jei reikia pastatyti po atviru dangumi, jis turi turėti vandeniui atsparias patalpas.
- Jo negalima apversti aukštyn kojomis.

Valymas ir priežiūra

- Kad išvengtumėte nelaimingo atsitikimo, turite ištraukti maitinimo laidą arba išjungti maitinimo jungiklį, jei mašinos nenaudojote ilgą laiką. Visos techninės priežiūros ir priežiūros operacijos turi būti atliekamos atjungus elektros tiekimą. Jei mašinoje yra kokių nors problemų, nenuimkite mašinos ir nusiųskite ją savo tiekėjui taisyti.
- Rekomenduojama kasmet tikrinti ir priveržti metalines jungiamąsias detales.
- Reguliariai valykite mašiną tarp naudojimo ir ypač po ilgo laikymo laiko.
- Nuvalykite mašiną minkštu audiniu ir, jei reikia, naudokite neutralią valymo priemonę, nenaudokite aštraus metalo kaitinimo plokštės išorės paviršiui traukti.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad mašina ir jos komponentai pakankamai atvėsę. Niekada nelieskite karštų dalių neapsaugotomis rankomis.
- Aliejaus likučius mėsos keptuvėje reikia dažnai išvalyti.
- Daugiau nei 90% mašinos yra pagamintos iš metalo (nerūdijančio plieno, geležies, aliuminio, galvanizuotos metalinės plokštės), todėl šie metalai gali būti pakartotinai naudojami po apdorojimo specializuotame valymo įrenginyje. (Neišmeskite jų)

Dalių diagrama



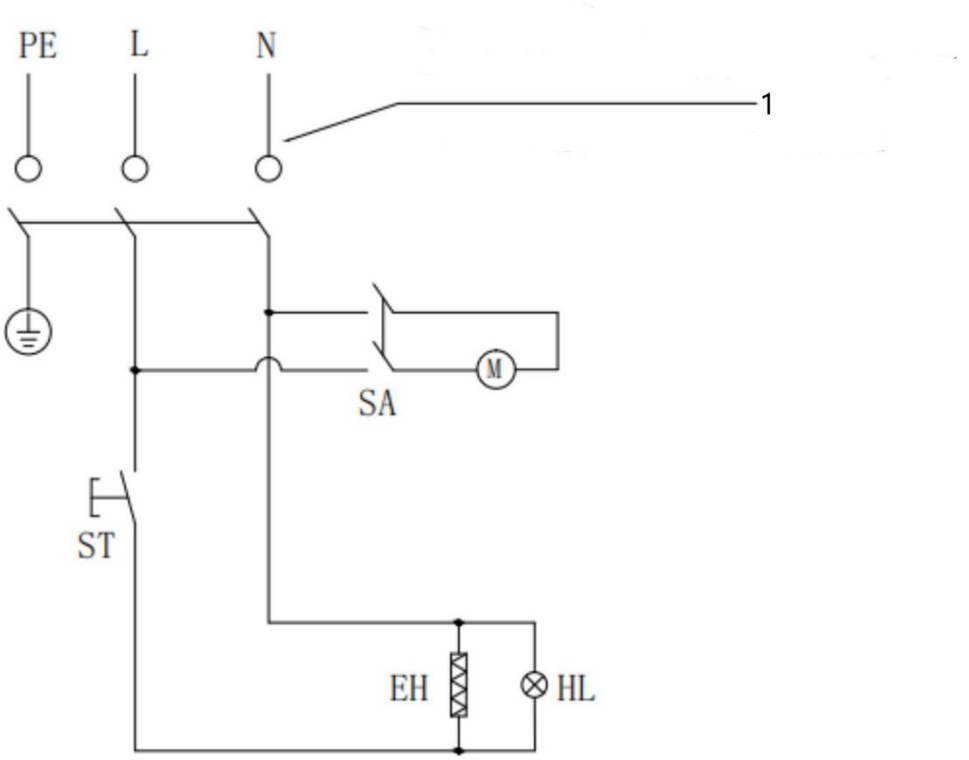
Dalies numeris	Aprašymas	Kiekis
1	Įjungimo-išjungimo jungiklis	1
2	Slankioji mėsos keptuvės konstrukcija	1
3	Variklis	1
4	Guolis	1
5	žiedai	1
6	Mėsos keptuvė	1
7	Transmisijos struktūra	1
8	Mėsos lėkštė ir mėsos stulpas	1
9	Viršutinė padėties nustatymas	1
10	Mėsos stulpo sagties padėtis	1
11	Sureguliuota rankenėlė	1
12	Kūnas	1
13	Dengiamoji plokštė	1
14	Nugaros plokštė	1
15	Porceliano terminalas	1
16	Kabelio užraktas	1
17	Maitinimo laidas	1
18	Šilumos šviesa	1
19	Temp. Rankenėlės komponentas	1
20		1
21	Termostatas	1
22	Šildymo elementas	1
23	Užpakalio kabelis	1
24	Kojos	2
25	Variklio surinkimo konstrukcija	1

Dėmesio:

- Naudotojas negali naudoti dalių, užplombuotų gamintojo arba jo atstovo.
- Nekeiskite prietaiso.

Elektros schemos

- Patikrinkite grandinę.
- Montuotojas turi būti atsakingas už šio prietaiso įrengimą.
- Prieš išmontuodami prietaisą, išjunkite maitinimą ir leiskite prietaisui visiškai atvėsti.



1: 220-230V, 50/60Hz. Vartotojas turi išbandyti maitinimo šaltinį su apsauga nuo nuotėkio. Siūlome naudoti 40A, 2,5m ^{2} elektros tinklas.

SA: ĮJUNGIMO-IŠJUNGIMO JUNGIKLIS

M: MOTORIAUS

ST: TEMPERATŪROS KONTROLIERIUS

EH: ŠILDYMO ELEMENTAS

HL: ŠILDYMO ŠVIESA

Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră, folosind traducerea automată. S-au făcut eforturi rezonabile pentru a oferi o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nici nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Orice discrepanțe sau diferențe create în traducere nu sunt obligatorii și nu au niciun efect juridic în scopuri de conformitate sau de aplicare. Dacă apar întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în Manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Grătar electric Shawarma Kebab
Model	RCEK-46
Tensiune nominală [V~] / frecvență [Hz]	230/50
Putere nominală [W]	2000
Sarcina maxima [kg]	8
Înălțimea maximă a cărnii [mm]	180

Prezentare generală a produsului











Instrucțiuni de operare

- Așezați mașina pe o platformă plată, cablul de alimentare trebuie conectat la comutatoarele de circuit de scurgere.

- Înainte de utilizare, vă rugăm să verificați dacă tensiunea sursei de alimentare este în conformitate cu cea de pe plăcuța de date și dacă întrerupătorul de alimentare și siguranța utilizatorului sunt în conformitate cu cererea de putere a mașinii.
- Corpul trebuie să fie împământat corespunzător.
- Este interzisă așezarea tinderului și a obiectului exploziv în apropierea mașinii.
- Păstrați-l în mediul înconjurător cu sistemul de ventilație superior. Temperatura din jur ar trebui să fie mai mică de 50°C.
- Este interzisă arderea uscată a tubului de încălzire pentru a prelungi durata de viață a mașinii.

Etape de operare

1. Puneți mâncarea pe stâlpul rotativ de carne și puneți stâlpul de carne înapoi în placa fixă de jos, apoi introduceți vârful de sus al stâlpului de carne în farfuria fixă de sus. Reglați poziția și blocați-o bine după ce este gata. Se recomandă ca sarcina maximă să fie de 25 kg pentru a preveni orice deteriorare.
2. Conectați alimentarea (tensiunea de alimentare ar trebui să fie aceeași cu cea de pe plăcuța de identificare a mașinii și trebuie să instalați comutatorul de alimentare, siguranța și întrerupătorul pentru mașină). Rotiți butonul de temperatură în sensul acelor de ceasornic, apoi lumina de încălzire este aprinsă, iar elementul de încălzire începe să se încălzească. Porniți întrerupătorul de pornire-oprire a motorului. Apoi stâlpul începe să se rotească și mâncarea începe să se prăjească. Pe măsură ce prăjirea continuă, folosiți cuțitul pentru a tăia carnea prăjită la suprafață. Puteți servi carnea clientului dvs. când carnea este gata.
3. Această mașină folosește reglarea continuă a temperaturii, dacă rotiți butonul de temperatură în sensul acelor de ceasornic, timpul de lucru al elementului de încălzire va fi prelungit și temperatura va crește. Funcționarea ciclului mașinii (noi îl numim proces de încălzire intermitentă), pentru a face elementul de încălzire în stare de termostat în intervalul de temperatură setat. În timp ce procesul de încălzire intermitentă, pe măsură ce unghiul de rotație crește, timpul de conducere va fi mai lung, iar temperatura va fi mai mare. Dacă doriți încălzire continuă, în loc de încălzire intermitentă, vă rugăm să rotiți butonul în poziția maximă (veți avea un sentiment distinct de pauză când ajungeți în această poziție), elementul de încălzire va fi stare de încălzire continuă, iar temperatura grătarului poate ajunge maxim.
4. Stâlpul rotativ pentru carne este pentru alimentele prăjite. Poate fi pus pentru curățare sau fixare a alimentelor. Mâncarea trebuie pusă în mijlocul stâlpului. În timpul rotației stâlpului, alimentele prăjite se rotesc și ele.

5. Tava cu carne poate fi folosită pentru a colecta uleiul rămas de pe placa de încălzire în mod adecvat și trebuie curățată frecvent pentru a evita ieșirea.

Atenţie: Când utilizați această mașină, nu atingeți zona de încălzire electrică pentru a evita opărirea.

Îngrijire și întreținere

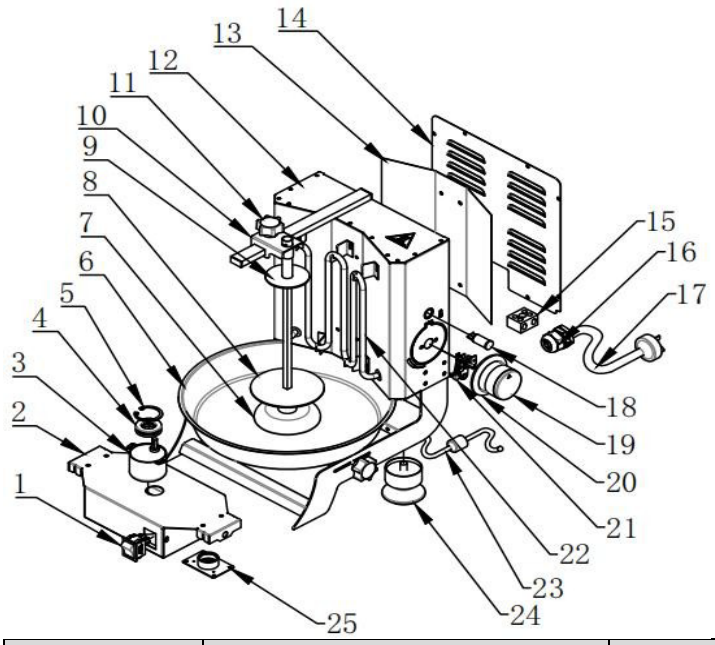
Transport și depozitare

- În transport, ar trebui să fie foarte atent, prevenirea vibrațiilor grele.
- Pentru a prelungi și a menține durata de viață și starea mașinii dumneavoastră, vă recomandăm cu tărie ca echipamentul din pachet să nu poată fi pus în aer liber pentru o perioadă lungă de timp. Ar trebui să fie pus în instalația bună de aer și aer non-coroziv, depozitare uscată. Dacă este necesar să-l puneți în aer liber, ar trebui să aibă instalații impermeabile.
- Nu poate fi pus cu susul în jos.

Curatenie si intretinere

- Pentru a evita accidentul, trebuie să deconectați cablul de alimentare sau să opriți întrerupătorul de alimentare dacă nu ați folosit mașina de mult timp. Toate operațiunile de service și întreținere trebuie efectuate după întreruperea alimentării cu energie electrică. Dacă există unele probleme la mașină, nu demontați mașina și trimiteți-o furnizorului pentru reparație.
- Se recomandă verificarea și strângerea anuală a fitingurilor metalice.
- Curăță-ți în mod regulat mașina între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare.
- Vă rugăm să curățați mașina cu o țesătură moale și să utilizați un agent de curățare neutru pentru a curăța dacă este necesar, evitați utilizarea metalului ascuțit pentru a trage suprafața exterioară a plăcii de încălzire.
- Asigurați-vă că mașina și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare. Nu manipulați niciodată părțile fierbinți cu mâinile neprotejate.
- Resturile de ulei din tigaia cu carne trebuie curățate des.
- Peste 90% din mașină este realizată în totalitate din metal (oțel inoxidabil, fier, aluminiu, plăci metalice galvanizate), astfel încât aceste metale pot fi refolosite după ce au fost supuse procesării la o stație de tratare specializată. (Vă rog să nu le aruncați)

Diagrama pieselor



Numărul piesei	Descriere	Cantitate
1	Comutator On-Off	1
2	Structura de glisare a tigaii cu carne	1
3	Motor	1
4	Rulment	1
5	inelele	1
6	Tigaie cu carne	1
7	Structura de transmisie	1
8	Farfurie cu carne și stâlp de carne	1
9	Poziționare de top	1
10	Cataramă de poziționare a stâlpului de carne	1
11	Buton reglat	1
12	Corp	1
13	Placă de acoperire	1
14	Placa din spate	1
15	Terminal din porțelan	1
16	Blocare prin cablu	1
17	Cablu de alimentare	1
18	Lumină de căldură	1
19	Temp. Componenta butonului	1
20		1
21	Termostat	1
22	Element de încălzire	1
23	Cablu cap la cap	1
24	Picior	2

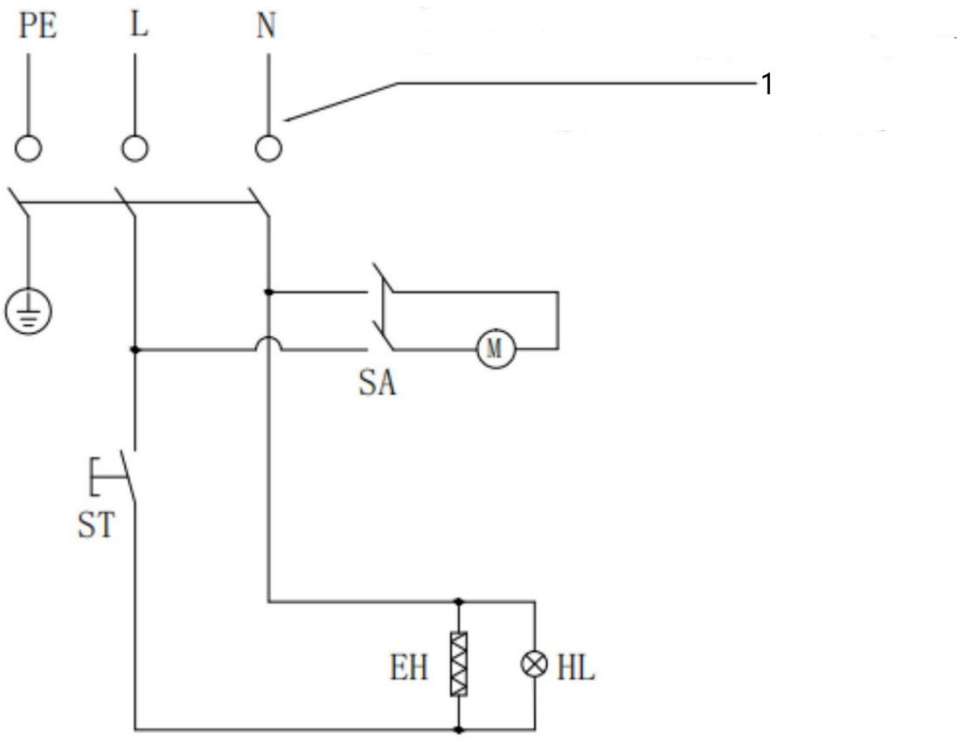
25	Structura de asamblare a motorului	1

Atenţie:

- Piesele sigilate de producător sau de agentul acestuia nu vor fi operate de utilizator.
- Nu modificați aparatul.

Scheme electrice

- Verificați circuitul.
- Instalatorul ar trebui să fie responsabil pentru instalarea acestui aparat.
- Opriți alimentarea și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a demonta acest aparat.



1: 220-230V, 50/60Hz. Utilizatorul trebuie să testeze sursa de alimentare cu protecție împotriva scurgerilor. Vă sugerăm să utilizați 40A, 2,5 m ^{2} rețea electrică.

SA: Întrerupător ON-OFF

M: MOTOR

ST: REGOLATOR DE TEMPERATURĂ

EH: ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE

HL: LUMINĂ DE ÎNCĂLZIRE

Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden s strojnim prevajanjem. Vloženi so bili razumni napori, da se zagotovi točen prevod; vendar noben avtomatiziran prevod ni popoln niti ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradni uporabniški priročnik je angleška različica. Kakršna koli neskladja ali razlike, ustvarjene v prevodu, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali uveljavljanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi s točnostjo informacij v uporabniškem priročniku, si oglejte angleško različico te vsebine, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Električni kebab shawarma žar
Model	RCEK-46
Nazivna napetost [V~] / frekvenca [Hz]	230/50
Nazivna moč [W]	2000
Največja obremenitev [kg]	8
Največja višina mesa [mm]	180

Pregled izdelka











Navodila za uporabo

- Postavite stroj na ravno ploščad, napajalna žica mora biti priključena na stikala tokokroga za uhajanje.

- Pred uporabo preverite, ali je napajalna napetost v skladu s tisto na tablici s podatki in ali sta uporabniško vklopno stikalo in varovalka v skladu z zahtevano močjo stroja.
- Telo mora biti pravilno ozemljeno.
- V bližino stroja je prepovedano odlagati igro in eksplozivne predmete.
- Hranite ga v okolju z vrhunskim prezračevalnim sistemom. Temperatura okolice naj bo nižja od 50°C.
- Prepovedano je sušiti grelno cev, da bi podaljšali življenjsko dobo stroja.

Koraki delovanja

1. Hrano položite na vrtljivo palico za meso in palico za meso postavite nazaj v spodnjo fiksno ploščo, nato vstavite zgornjo konico palice za meso v zgornjo fiksno ploščo. Prilagodite položaj in ga dobro zaklenite, ko je pripravljen. Priporočljivo je, da je največja obremenitev 25 kg, da preprečite poškodbe.
2. Priključite napajanje (Napetost napajanja mora biti enaka kot na imenski ploščici stroja in za stroj morate namestiti stikalo za vklop, varovalko in odklopnik). Zavrtite gumb za temperaturo v smeri urinega kazalca, nato lučka za ogrevanje zasveti in grelni element se začne segrevati. Vklopite stikalo za vklop in izklop motorja. Nato se drog začne vrteti in hrana se začne peči. Med pečenjem z nožem zarežemo pečeno meso na površini. Meso lahko postrežete stranki, ko je meso pripravljeno.
3. Ta stroj uporablja brezstopenjsko regulacijo temperature, če zavrtite gumb za temperaturo v smeri urinega kazalca, se bo delovni čas grelnega elementa podaljšal in temperatura bo naraščala. Delovanje strojnega cikla (imenujemo ga prekinitveni proces ogrevanja), da se grelni element postavi v stanje termostata znotraj nastavljenega temperaturnega območja. Med prekinjenim postopkom segrevanja, ko se kot vrtenja poveča, bo čas prevodnosti daljši in temperatura bo višja. Če želite neprekinjeno ogrevanje, namesto občasnega segrevanja zavrtite gumb v položaj max (imeli boste jasen občutek premora, ko dosežete ta položaj), grelni element bo v stanju neprekinjenega segrevanja in temperatura žara lahko doseže maksimum.
4. Vrtljiva palica za meso je namenjena pečeni hrani. Lahko se postavi za čiščenje ali popravljanje hrane. Hrano postavite na sredino palice. Med vrtenjem droga se vrti tudi pečena hrana.
5. Ponev za meso lahko uporabite za smotrno zbiranje preostalega olja z grelne plošče, zato jo je treba pogosto čistiti, da preprečite iztekanje.

Pozor: Ko uporabljate ta stroj, se ne dotikajte električnega grelnega območja, da se izognete opeklinam.

Nega in vzdrževanje

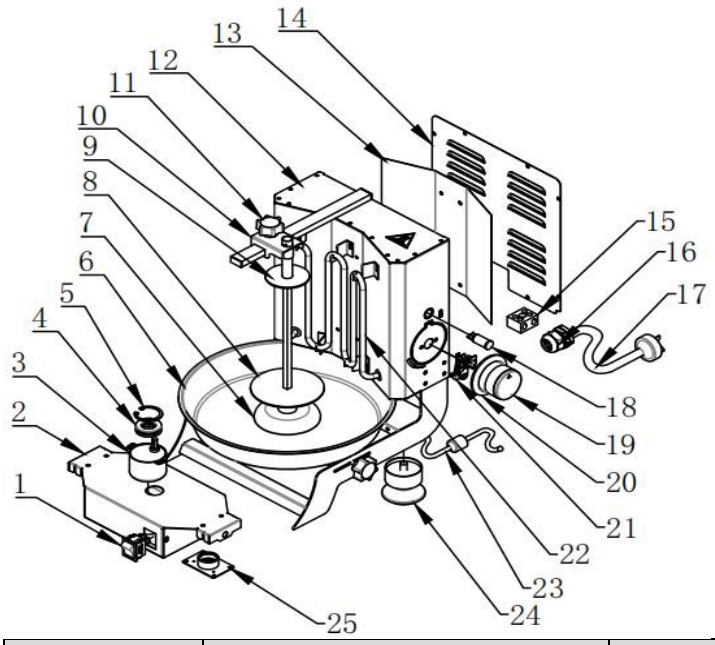
Prevoz in skladiščenje

- Pri prevozu je treba biti zelo previden, preprečiti močne vibracije.
- Da bi podaljšali in ohranili življenjsko dobo in stanje vašega stroja, toplo priporočamo, da opreme v paketu ne pustite na prostem za daljši čas. Treba ga je postaviti v dobro zračno in nekorozivno zrak, suho skladiščenje. Če ga je treba postaviti na prosto, mora imeti vodotesne naprave.
- Ni ga mogoče postaviti na glavo.

Čiščenje in vzdrževanje

- Da bi se izognili nesreči, morate izključiti napajalni kabel ali prekiniti stikalo, če stroja dlje časa niste uporabljali. Vsa servisna in vzdrževalna dela je treba opraviti po prekinitvi napajanja. Če pride do težav s strojem, ga ne demontirajte in ga pošljite dobavitelju v popravilo.
- Priporočljivo je letno preverjanje in zategovanje kovinskih priključkov.
- Redno čistite vaš stroj med uporabami in zlasti po daljšem shranjevanju.
- Stroj očistite z mehko tkanino in po potrebi za čiščenje uporabite nevtralno čistilno sredstvo, izogibajte se uporabi ostre kovine za vlečenje zunanje površine grelne plošče.
- Pred čiščenjem se prepričajte, da so stroj in njegovi sestavni deli dovolj hladni. Nikoli ne prijemajte vročih delov z nezaščitenimi rokami.
- Ostanke olja v posodi za meso morate pogosto čistiti.
- Več kot 90 % stroja je izdelanega iz kovine (nerjaveče jeklo, železo, aluminij, galvanizirana kovinska plošča), tako da je te kovine mogoče ponovno uporabiti po obdelavi v specializirani čistilni napravi. (Prosim, ne zavrzite jih)

Diagram delov



Številka dela	Opis	Količina
1	Stikalo za vklop/izklop	1
2	Drsna struktura posode za meso	1
3	Motor	1
4	Ležaj	1
5	varovalni obroči	1
6	Ponev za meso	1
7	Struktura prenosa	1
8	Mesni krožnik in palica za meso	1
9	Najvišje pozicioniranje	1
10	Pozicijska sponka palice za meso	1
11	Prilagojen gumb	1
12	Telo	1
13	Pokrivna plošča	1
14	Hrbtna plošča	1
15	Terminal za porcelan	1
16	Kabelska ključavnica	1
17	Napajalni kabel	1
18	Toplotna svetloba	1
19	Temp. Komponenta gumba	1
20		1
21	Termostat	1
22	Grelni element	1
23	Zadnji kabel	1
24	noga	2

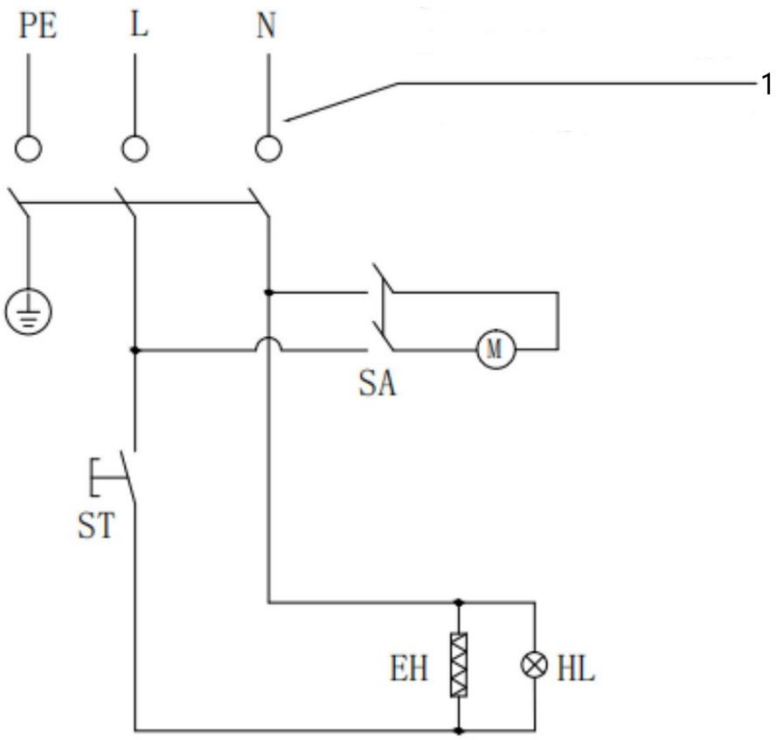
25	Struktura za sestavljanje motorja	1

Pozor:

- Uporabnik ne sme upravljati delov, ki jih je zapečatil proizvajalec ali njegov zastopnik.
- Naprave ne spreminjajte.

Električne sheme

- Preverite vezje.
- Monter mora biti odgovoren za namestitev te naprave.
- Izklopite napajanje in pustite, da se naprava popolnoma ohladi, preden napravo razstavite.



1: 220-230 V, 50/60 Hz. Uporabnik mora preizkusiti napajalnik z zaščito pred uhajanjem. Predlagamo uporabo 40A, 2,5 m ^{2} električno omrežje.

SA: STIKALO ZA VKLOP-IZKLOP

M: MOTOR

ST: REGULATOR TEMPERATURE

EH: GRELNI ELEMENT

HL: GRELNA LUČ

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com