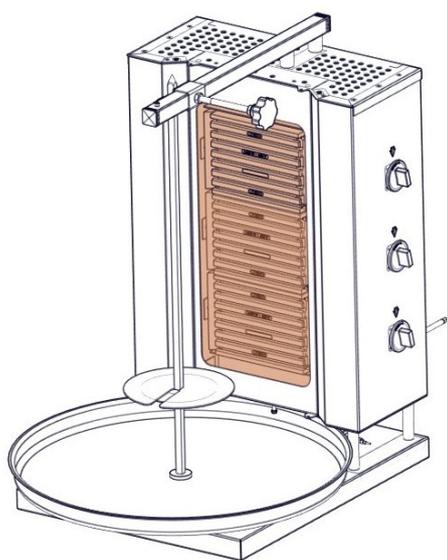


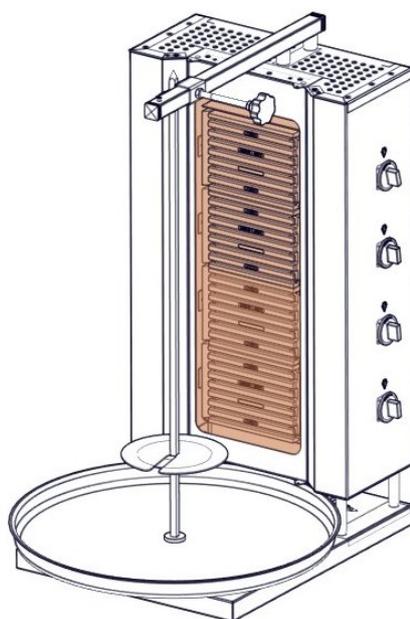


# СТАЦИОНАРНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

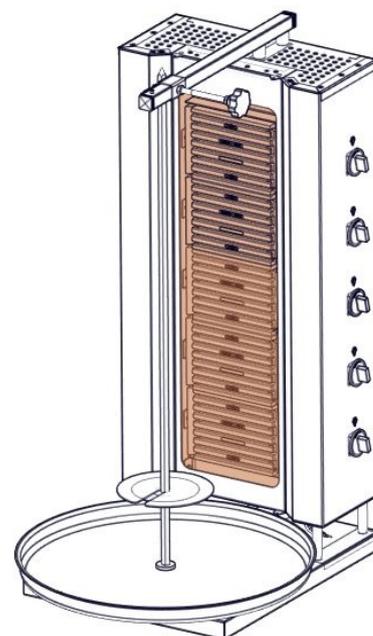
**ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ГРИЛЯ ДЛЯ ШАУРМЫ  
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С  
РУКОВОДСТВОМ**



**TDM E 3M**



**TDM E 4M**



**TDM E 5M**

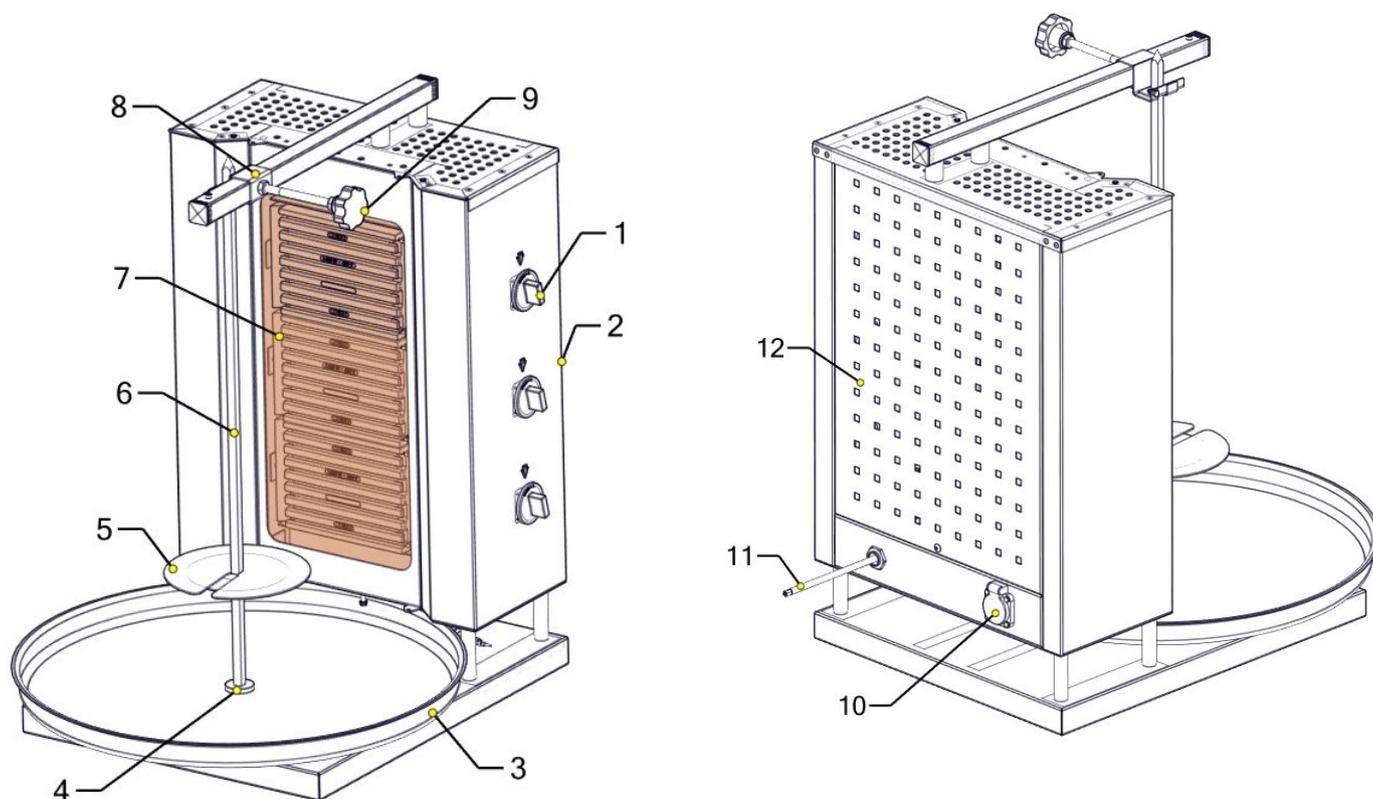


# **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>I – Описание и предполагаемое использование устройства</b>	<b>3</b>
<b>II- Уведомления общего характера и техника безопасности</b>	<b>4</b>
<b>III – Технические характеристики</b>	<b>5</b>
<b>IV – Инструкции перед началом сборки</b>	<b>6</b>
<b>V – Сборка</b>	<b>6</b>
<b>VI – Подключение к электросети</b>	<b>7</b>
<b>VII – Эксплуатация и использование</b>	<b>10</b>
<b>VIII – Техническое обслуживание</b>	<b>10</b>
<b>IX – Список запчастей</b>	<b>11</b>

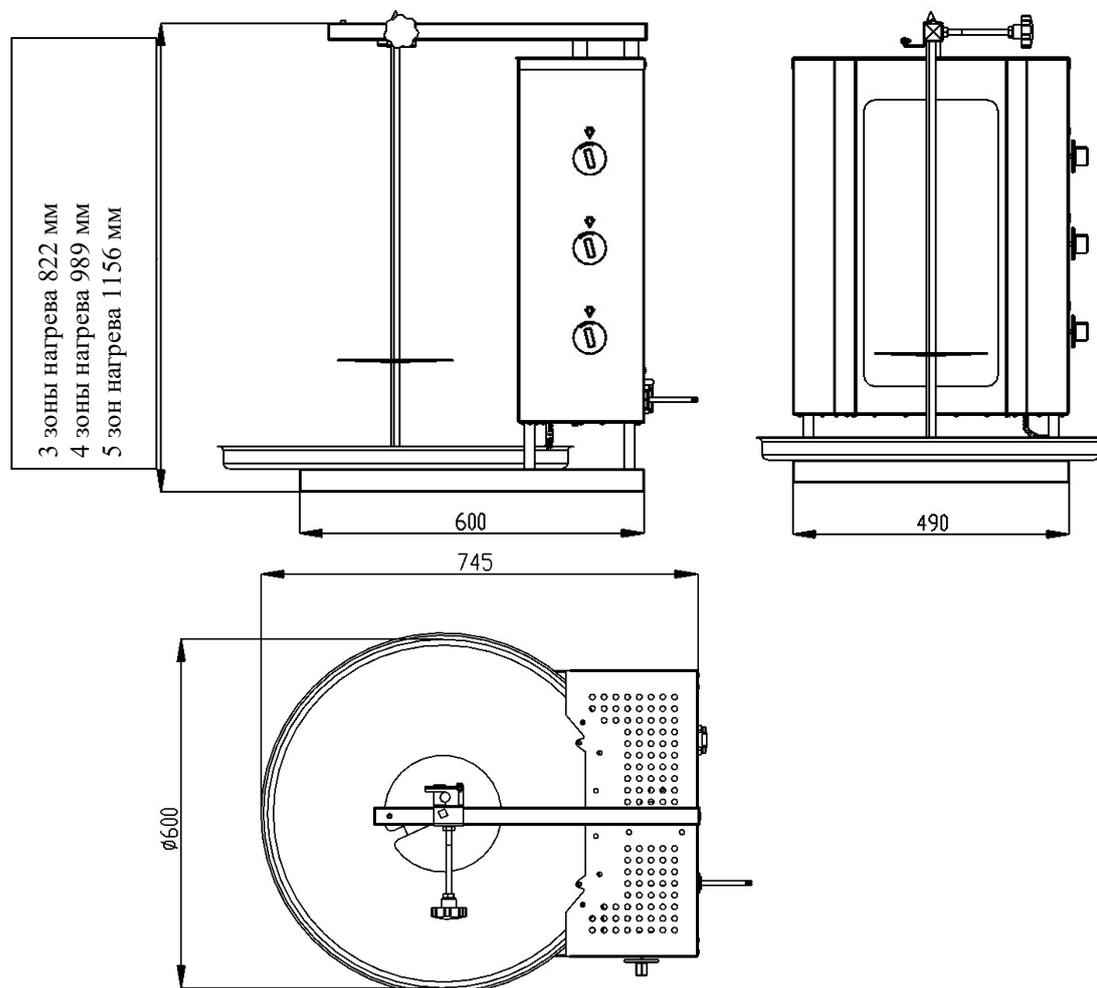
## I- ОПИСАНИЕ И ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Гриль для приготовления шаурмы представляет собой электрическое устройство для прожарки вертикально размещаемых кусков мяса. Устройство для приготовления шаурмы имеет два рабочих режима и переключатели для выбора одного из них. Данное устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только обученными пользователями. Гриль для шаурмы используется в отелях, ресторанах, буфетах, магазинах фастфуд, туристических объектах и столовых для приготовления еды. Перед началом эксплуатации устройства просьба внимательно прочесть и усвоить руководство по эксплуатации; при наличии любых сомнений следует обратиться к авторизованному дилеру. Устройство изготовлено из нержавеющей стали.



<b>1- Переключатель</b>	<b>5-Держатели</b>	<b>9-Верхний зажим держателя вертела</b>
<b>2- Корпус</b>	<b>6-Вертел</b>	<b>10- Розетка 230 В перем. тока</b>
<b>3-Поддон</b>	<b>7- Стекло Robax</b>	<b>11- Основной кабель питания</b>
<b>4-Нижний паз для вертела</b>	<b>8- Верхний элемент держателя вертела</b>	<b>12- Задняя крышка</b>

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



## II- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство по эксплуатации содержит технические характеристики, указания по эксплуатации, принципы эксплуатации и прочую информацию об устройстве.

- Перед пуском устройства убедиться, что напряжение в сети соответствует параметрам устройства, и выполнить соответствующее подключение кабеля. Заземлить устройство; запрещается эксплуатация устройства без заземления.
- Запрещается держать вблизи устройства горючие материалы.
- Убедиться, что при проверке устройства главный выключатель находится в положении выкл.
- В случае обнаружения утечки тока на устройстве немедленно обратиться к авторизованному дилеру.
- Запрещается касаться устройства при проверке утечки тока.
- Гриль для шаурмы предназначен для профессионального использования и должен использоваться только обученными сотрудниками.
- Данное устройство должно быть оборудовано надлежащими средствами вентиляции во избежание образования и накопления в месте установки продуктов горения, которые могут оказаться опасными для здоровья.
- При использовании устройства в замкнутом помещении использовать купольную вытяжную систему.



- При нарезании мяса следует учитывать, что устройство будет тяжелым и очень горячим. Не касаться горячих поверхностей устройства (стекло, боковины и верхняя крышка) и при необходимости использовать при работе с устройством жаропрочные перчатки.
- Принимать все необходимые меры для обеспечения пищевой безопасности и гигиены в месте установки и использования устройства, поддерживать чистоту устройства путем его ежедневной чистки.
- При выключении устройства в конце рабочего дня также отключать главный выключатель.
- Не размещать никакие предметы, которые могут препятствовать притоку воздуха к верхним поверхностям устройства.
- Во время работы запрещается перемещать устройство.
- Перемещать устройство допускается только после полного остывания, учитывая расположение кабеля для подключения к электросети.
- Эксплуатация устройства должна укладываться в рамки предполагаемого использования.
- При возникновении проблем во время эксплуатации или использования устройства, немедленно выключить ее с помощью выключателя.
- При использовании устройства вне помещения следует избегать работы при неблагоприятных погодных условиях (ветер, дождь, снег и т.д.).
- Для замены поврежденных деталей использовать только оригинальные запчасти. Компания-производитель гарантирует, что устройство будет безопасным, и гарантия на него сохранится, только при использовании оригинальных запчастей.
- При обнаружении любых неисправностей устройства, выключить его, отключить от сети и обратиться к авторизованному дилеру. Запрещается эксплуатация устройства до завершения работ по его ремонту.
- Несанкционированный ремонт сторонними лицами помимо полномочных представителей авторизованного сервисного центра может привести к травмам или повреждению устройства.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным подключением устройства к электросети.
- Все работы по ремонту должны выполняться сотрудниками авторизованного сервисного центра. В противном случае гарантия на устройство аннулируется.
- Гарантийный срок на устройство составляет 1 год с даты покупки.

### III-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОБОЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ	TDM E 3M	TDM E 4M	TDM E 5M
ГАБАРИТЫ	600x745x822 мм	600x745x989 мм	600x745x1156 мм
ВЕС НЕТТО	35 кг	40 кг	45 кг
ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА	40 кг	60 кг	80 кг
МОЩНОСТЬ	4,8 кВт	6,4 кВт	8 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ ЧАСТОТА ТОКА	400 В 3 N/PE 50 Гц	400 В 3 N/PE 50 Гц	400 В 3 N/PE 50 Гц

- Устройство для приготовления шаурмы снабжено переключателями для выбора одного из двух рабочих режимов.
- Сзади готовочного блока имеется розетка 230 В N/PE, которая может использоваться для разных нужд.
- Вертел можно перемещать в верхней и нижней части вперед и назад.

#### IV – ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СБОРКИ

Убедиться, что перед началом сборки полностью и надлежащим образом выполнены следующие действия. Сборка невозможна в отсутствие одного из нижеследующих компонентов; **оплата транспортировки и почасовая ставка оплаты труда** взимаются с заказчика.

Электрический гриль для шаурмы

- Подключение к электросети  380 В 3 N/PE – 415 В 3 N/PE
- Сечение кабеля  5x2,5 HO5RR – F
- Предохранитель  —————> (TDM E 3M) 16 А
- Предохранитель  —————> (TDM E 4M) 20 А
- Предохранитель  —————> (TDM E 5M) 25 А

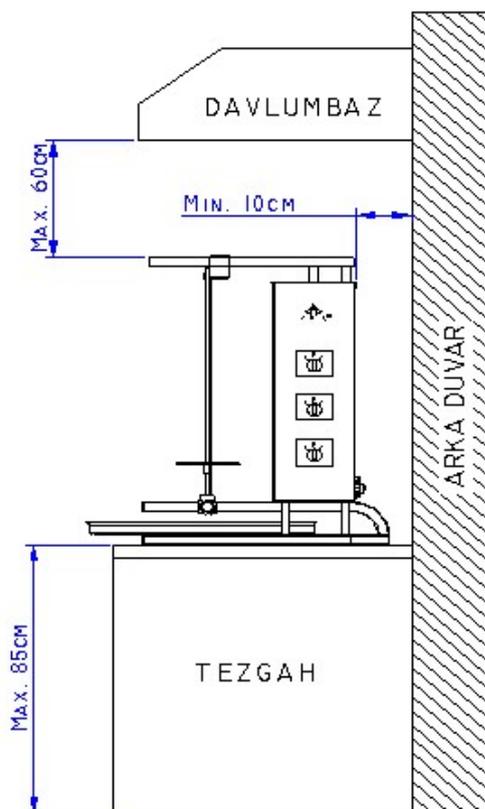
- Подключение гриля для шаурмы к сети питания конструктивно осуществляется без использования штепселя.
- В случае подключение к электросети с использованием розетки, необходимо учесть подключение фаз у штепселя.
- Указанные выше параметры сечения кабеля применимы только к монтажу и данному устройству.
- **Заземление** следует использовать в обязательном порядке при подключении к электросети.
- Подключение к электросети входит в сферу ответственности заказчика.
- Кабели следует прокладывать таким образом, чтобы сохранить доступ к электрической плате.

#### V – СБОРКА

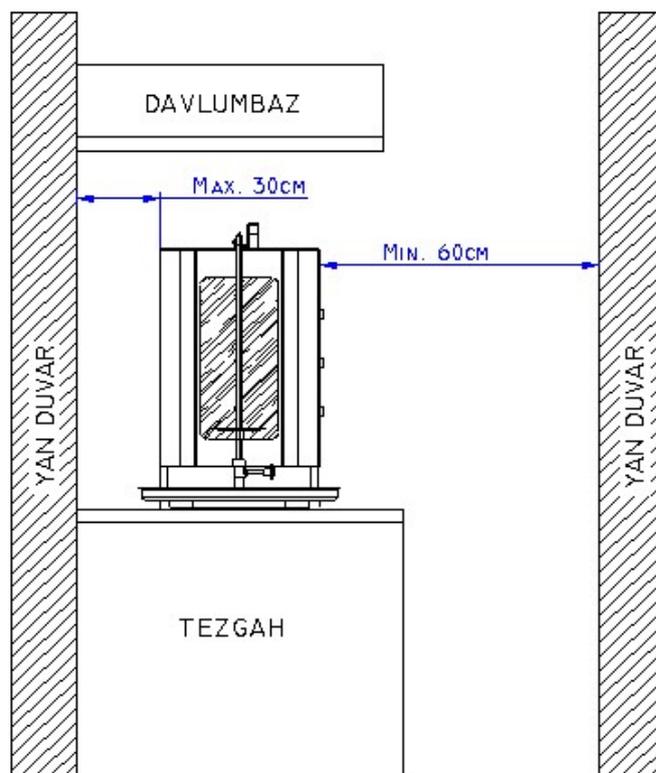
- Монтаж и настройка должны выполняться опытными техническими специалистами.
- В целях устранения дыма и запахов, возникающих в процессе готовки, под зонтом следует установить фильтр.
- Устройство необходимо разместить на правильном расстоянии. *См. страницу 7 (изображение 1 и 2)*
- Запрещается размещать горючие материалы вблизи устройства.



# TATRA



Изображение-1

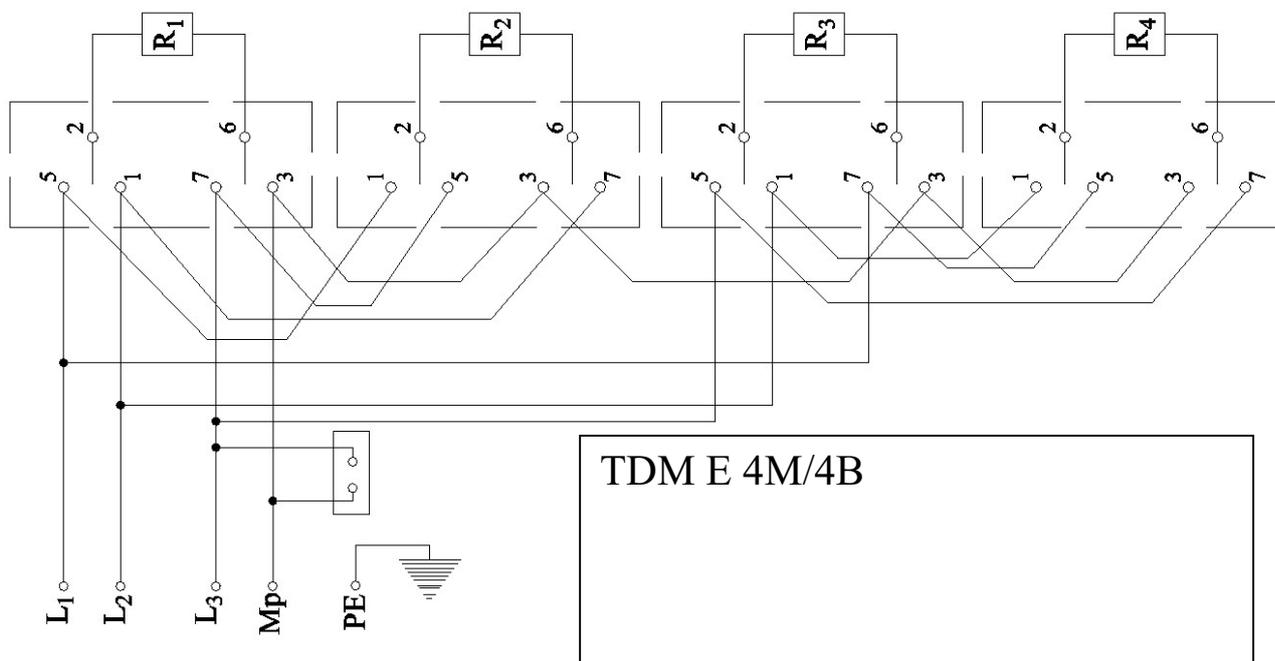
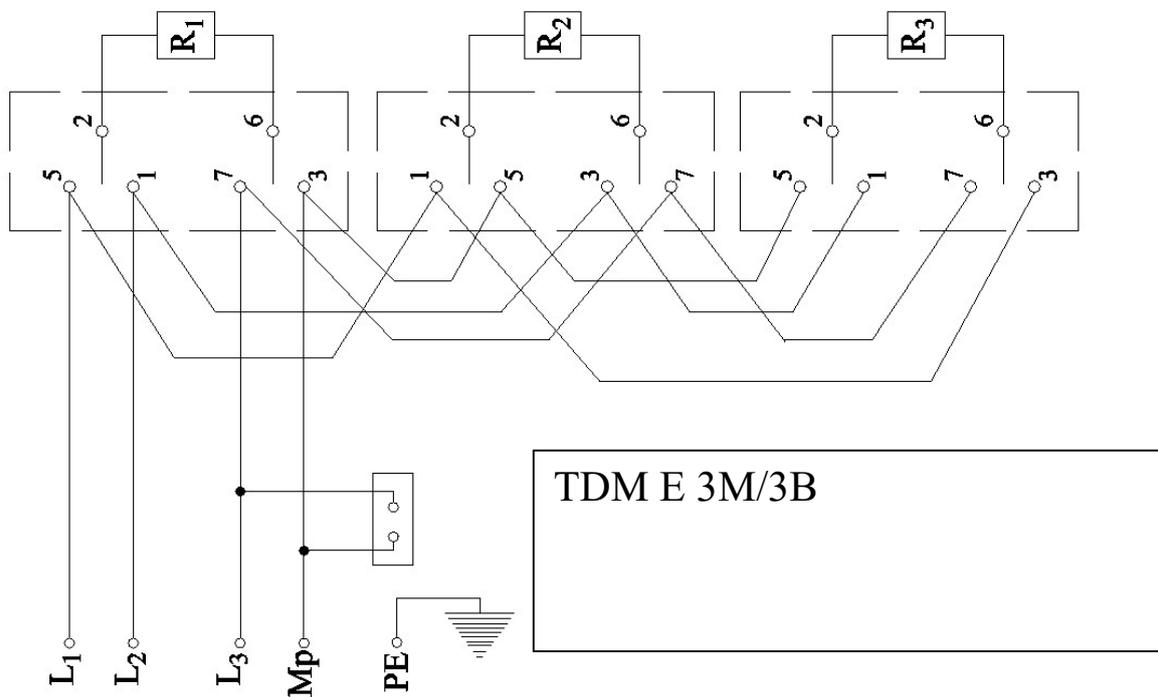


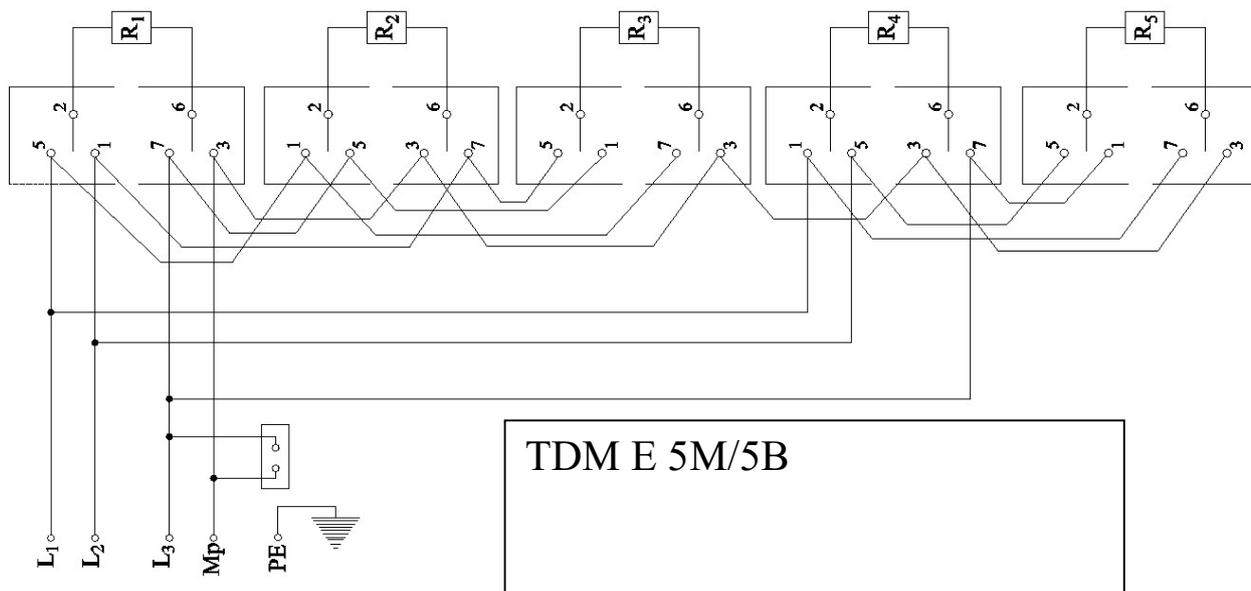
Изображение-2

## VI - ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Подключить устройство к сети электропитания в соответствии с электрическими нормами в стране установки.
- Обеспечить питание устройства с соблюдением требований к параметрам электросети согласно данным на паспортной табличке.
- Подключить устройство к электросети с использованием соответствующего плавкого предохранителя, который должен быть размещен в легко доступном месте.
- Убедиться, что для подключения устройства к электросети используется кабель типа TTR 5x2,5 мм.
- При использовании устройства на кухне обеспечить надлежащее заземление.

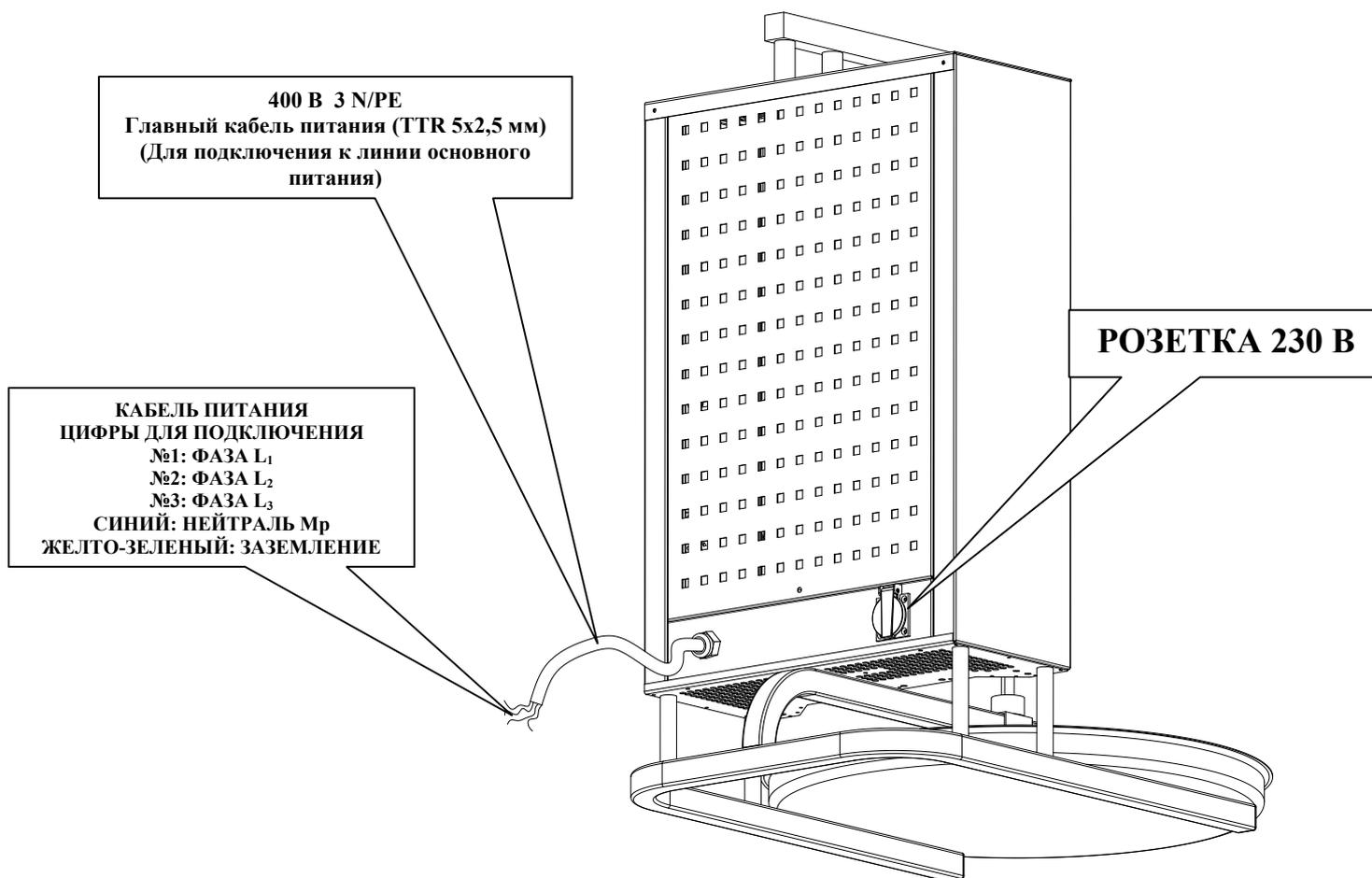
Схема электрической цепи





TDM E 5M/5B

### Данные о кабеле



**ОСТОРОЖНО!** Подключение производить в соответствии с цифрами на кабеле питания. В противном случае гарантия на устройство аннулируется.

## **VII - ЭКСПЛУАТАЦИЯ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

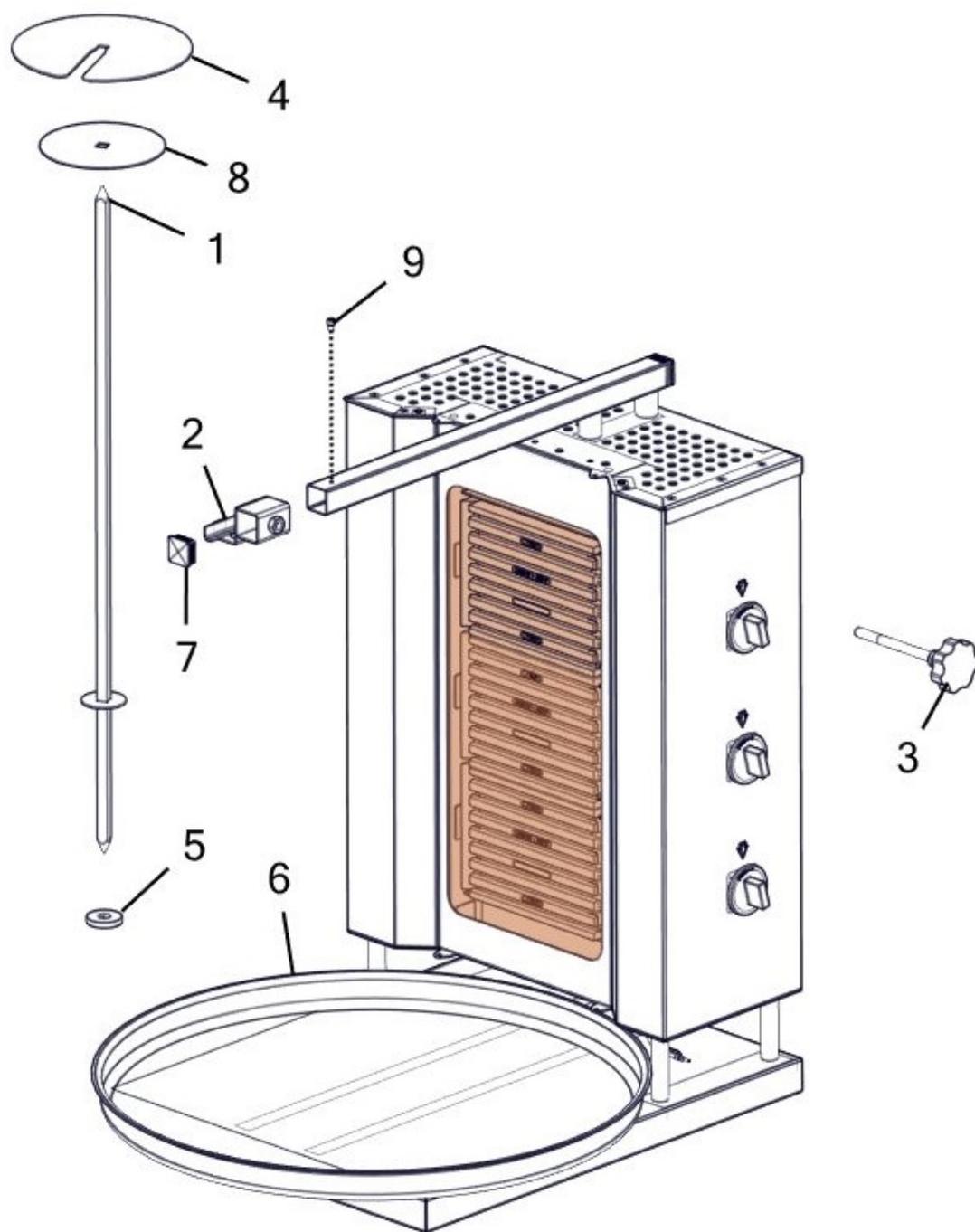
- Перед первым использованием устройства снять защитный нейлоновый слой и протереть устройство влажной, а затем сухой тканью. Не использовать для протирки устройства моющее средство.
- Установить на свои места вертел, держатель, штанги с прорезями под вертел, поддон и фильтрующий слой, которые поставляются вместе с устройством.
- Поместить мясо на вертел устройства. Использовать малый или большой держатель в зависимости от количества приготавливаемого мяса.
- Разместить вертел в нужном месте, перемещая верхний и нижний держатель с прорезями вперед или назад, закрепить. Таким образом можно разместить вертел с учетом количества нанизанного мяса.
- Перевести переключатели сбоку готовочного блока из положения (0) в положение (1) или в положение (2) для увеличения количества тепла.
- После завершения эксплуатации устройства перевести переключатели в положение (0) и отключить главный выключатель питания.

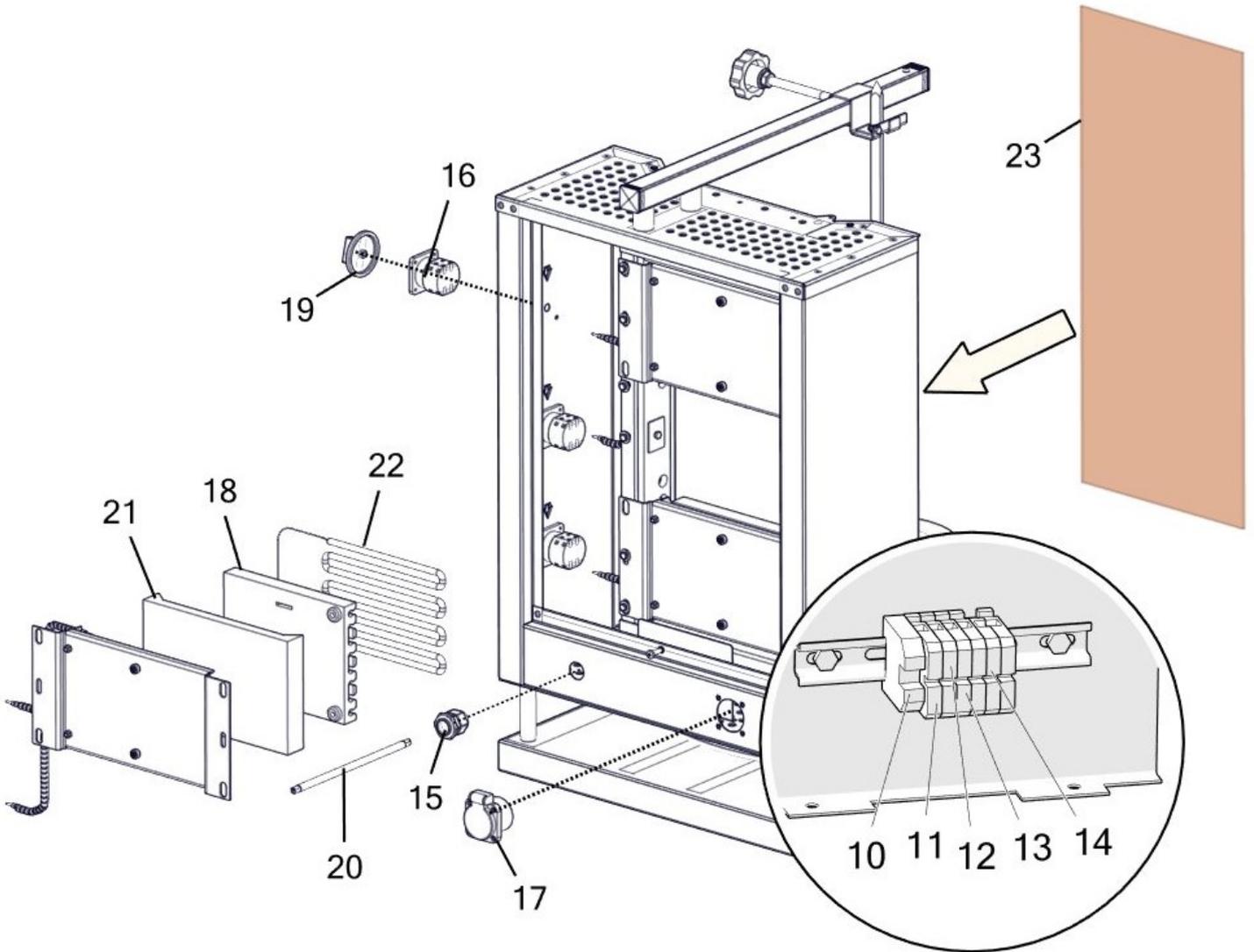
## **VIII – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

### **Отключить электропитание перед началом чистки устройства.**

- Запрещается выполнять работы по обслуживанию устройства, пока оно подключено к электросети.
- Устройство необходимо периодически чистить. Выполнять повседневное обслуживание устройства.
- Протирать устройство тканью, смоченной в теплой мыльной воде до того, как устройство полностью остынет.
- Запрещается использовать абразивные материалы и инструменты, которые могут привести к образованию царапин на устройстве во время чистки. (При необходимости использовать химические средства для чистки)
- Запрещается производить чистку устройства с помощью воды или пара под давлением. Это может привести к неисправности резисторов.
- При чистке устройства не допускать попадания воды внутрь через вентиляционные отверстия.
- Не допускать попадания воды и других веществ в мотор в процессе чистки.
- Во избежание образования неприятных запахов на поверхности поддона устройства и из соображений санитарии выполнять ежедневную чистку.
- При возникновении опасности, связанной с устройством, обратиться в авторизованный сервисный центр. Запрещается вмешательство в работу устройства неавторизованными лицами.

IX- СПИСОК ЗАПЧАСТЕЙ







## СПИСОК ЗАПЧАСТЕЙ

№	КОД.	ИНФОРМАЦИЯ
1 (для моделей с 3 блоками нагревания)	M010004	Группа компонентов вертела
1 (для моделей с 4 блоками нагревания)	M010712	Группа компонентов вертела
1 (для моделей с 5 блоками нагревания)	M010715	Группа компонентов вертела
2	M010576	Механизм блокировки вертела (ASKM-01)
3	M010578	Кнопка верхнего зажима держателя вертела
4	P011783	Держатель 20 см
5	P013222	Ножка вертела
6	P013223	Поддон гриля для шаурмы
7	P013257	Крышка трубки гриля для шаурмы
8	P018430	Держатель 14 см
9	P950508	Винт из нержавеющей стали M5x08 S.V.
10	P006679	Разделитель клемм, KD - 5 серый
11	P006667	Клемма MVK 2,5 желто-зеленая
12	P006666	Клемма MVK 2,5 синяя
13	P006659	Клемма MVK 2,5 серая
14	P027803	Крышка клемм, MVK, 2.5-4 серая
15	P000177	Пластиковый кабель RAKORU серый PG16
16	P006575	Предохранитель CA10TR2683
17	P006630	Розетка (230 В)
18	P007156	Резистор
19	P007514	Кнопка
20	P021122	Кабель питания
21	P025452	Изоляционная прокладка 30 мм
22	P025478	Провод сопротивления
23 (для моделей с 3 блоками нагревания)	P004209	Стекло
23 (для моделей с 4 блоками нагревания)	P002691	Стекло
23 (для моделей с 5 блоками нагревания)	P004210	Стекло