



**T A T R A**



Руководство по эксплуатации | РУ

---



## **ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ TATRA**

**TDM E 3BW M - TDM E 4BW M - TDM E 5BW M  
TDM E 3T M - TDM E 4T M - TDM E 5T M**



TATRA



## **1. ВВЕДЕНИЕ**

- 1.1. Рекомендации по использованию руководства по установке эксплуатации и техническому обслуживанию
- 1.2. Техника безопасности и указания по использованию

## **2. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**

- 2.1. Технические рекомендации по электрическому подключению
- 2.2. Установка электрооборудования
- 2.3. Технические характеристики
  - 2.3.1. Таблица технических характеристик
- 2.4. Электродвигатель
- 2.5. Установка и подключение
  - 2.5.1. Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением
  - 2.5.2. Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением

## **3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 3.1. Функциональное назначение
- 3.2. Предупреждения
- 3.3. Эксплуатация
- 3.4. Эксплуатация грилей для шаурмы с двигателем
  - 3.4.1. Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением
  - 3.4.2. Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением
- 3.5. Эксплуатация грилей для шаурмы без двигателя
  - 3.5.1. Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением
  - 3.5.2. Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением
- 3.6. Чистка
- 3.7. Техническое обслуживание

## **4. УТИЛИЗАЦИЯ**



TATRA



## 1. ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый пользователь,

Благодарим вас за выбор нашего устройства и за доверие к нашей компании. Наша техника используется пользователями на промышленных кухнях в 75 странах мира. Наше устройство изготовлено в соответствии с международными стандартами.

Мы настоятельно рекомендуем прочитать руководство пользователя, чтобы в соответствии с вашими ожиданиями наиболее эффективно использовать его в течение длительного времени.



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед установкой и использованием устройства, убедитесь, что персонал, который будет использовать устройство, также прочитал руководство. На устройство не будет распространяться гарантия в случае, если оно было запущено без должного ознакомления с инструкциями.



В настоящем руководстве описываются принципы установки, эксплуатации и обслуживания устройства. В нем содержится важная информация и ссылки на документы. Знание всех сведений по технике безопасности и указаний по обращению с устройством обеспечивает условия для безопасной и надлежащей эксплуатации машины. Более того, необходимо соблюдать нормы использования устройства в соответствии с местными требованиями и общими правилами техники безопасности.



Руководство является частью устройства и должно в любое время быть в оперативной доступности вблизи устройства, чтобы им могли воспользоваться специалисты по монтажу, эксплуатации, обслуживанию и чистке.

### 1.1 Рекомендации по использованию руководства по установке эксплуатации и техническому обслуживанию

Рекомендуем внимательно изучить руководство пользователя, чтобы предотвратить возможные повреждения оборудования, и для достижения максимальной производительности на протяжении всего срока службы оборудования.



## 1.2 Техника безопасности и указания по использованию



Устройство изготовлено в соответствии с современными требованиями и нормами. При ненадлежащем использовании или эксплуатации с нарушением технических параметров устройство может стать предметом опасности. Знание содержимого настоящего руководства является одним из требований для защиты от опасностей и исключения ошибок, а также для безопасной и благополучной эксплуатации устройства. Во избежание опасностей и в целях обеспечения оптимальных эксплуатационных возможностей, запрещается вносить любые изменения или модификации, которые не были специальным образом одобрены производителем. Устройство может эксплуатироваться в технически безупречном и надежном состоянии.



Устройство предназначено для промышленного использования и должно использоваться только персоналом, обученным по этому руководству.

Использование устройства должно укладываться в рамки его предполагаемого назначения.



Устройство должно быть установлено в соответствии с действующими нормативами. Оно должно эксплуатироваться в хорошо вентилируемых местах и под вытяжными зонтами.

Не размещать никакие предметы, которые могут препятствовать притоку воздуха к устройству.



Запрещается подвергать машину воздействию прямых солнечных лучей и неблагоприятных погодных условий.

Запрещается держать вблизи устройства горючие материалы.



Устройство обязательно должно быть заземлено. Запрещается использовать устройство без заземления

Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению устройства.

Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности устройства.



Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом. Подключение должно производиться в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данное устройство.



TATRA



Запрещается перемещать устройство во время работы.

Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать устройство с помощью провода питания.

Перемещать устройство допускается только после полного его остывания, отключив от электросети.



При нарезании мяса следует учитывать, что устройство будет очень горячим. Не касаться горячих поверхностей (стекло, боковины) 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 обнаружении любых неисправностей устройства, выключить его, отключить от сети и обратиться к авторизованному дилеру. Запрещается эксплуатация устройства до завершения работ по его ремонту.

Все работы по ремонту должны выполняться сотрудниками авторизованного сервисного центра. В противном случае гарантия на устройство аннулируется.

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.



## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.1 Технические рекомендации по электрическому подключению

Первичная установка и эксплуатация должны быть выполнены Уполномоченным обслуживающим персоналом в соответствии с техническими требованиями и местными нормативно-правовыми актами в отношении сетевых подключений.



**НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОБЪЕКТАХ, В ЗДАНИЯХ И ПОДОБНЫХ ОБЪЕКТАХ ПРОИЗВОДСТВА, ГДЕ БУДЕТ УСТАНОВЛЕННО ОБОРУДОВАНИЕ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОСТУПНЫ ЭЛЕКТРОУСТАНОВКИ, ОТВЕЧАЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННИМ ЭЛЕКТРОУСТАНОВКАМ. КРОМЕ ТОГО НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ВСЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЗАЩИТЫ ОТ ПОВРЕЖДЕНИЙ.**

### 2.2 Установка электрооборудования

Оборудование должно быть установлено на устойчивой, ровной и сбалансированной поверхности из нержавеющей стали, форма которой должна предотвращать вытекание и разбрызгивание жира. Запрещено устанавливать оборудование на пластиковой или деревянной поверхности. Между стеной и оборудованием необходимо предусмотреть расстояние минимум 20 см во время эксплуатации.

Электрическое подключение должно быть выполнено в соответствии с действующим законодательством.



**Эксплуатировать оборудование разрешается только в хорошо проветриваемом помещении. Система вентиляции должна быть огнебезопасной, а в вентиляционной вытяжке не должно быть никаких препятствий.**



## 2.3 Технические характеристики

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики, внешний вид и комплектацию товара с целью его улучшения без предварительного уведомления.



**Запрещено заменять или удлинять силовые кабели, проложенные уполномоченным техническим персоналом, кроме самого уполномоченного технического персонала.**

### 2.3.1 Таблица технических характеристик

Модель	Сетевое подключение	Мощность нагрева, кВт	Мощность подогрева лотка, кВт	Вместимость мяса, кг	Длина вертела, мм	Габариты, мм	Вес, кг
TDM E 3BW M	400В, 230В(подогрев лотка), 50/60Гц	5,4	0,4	40	736	530x650x780	30
TDM E 4BW M	400В, 230В(подогрев лотка), 50/60Гц	7,2	0,4	80	900	530x650x1070	35
TDM E 5BW M	400В, 230В(подогрев лотка), 50/60Гц	9	0,4	120	1060	530x650x1360	41
TDM E 3T M	400В, 50/60Гц	5,4	-	40	736	450x560x987	28
TDM E 4T M	400В, 50/60Гц	7,2	-	80	900	450x560x1150	32
TDM E 5T M	400В, 50/60Гц	9	-	120	1060	450x560x1360	36







**Запрещено изменять заявленную на ярлыке номинальную мощность электрооборудования по требованию пользователя. В случае замены любых электрических компонентов для данной цели, условия гарантии становятся недействительными. В противном случае компания производитель не несет никакой ответственности.**



## 2.4 Электродвигатель

Электродвигатели, установленные в грилях для шаурмы, могут вращать вертел в обе стороны.

Благодаря этому приготавливаемое мясо прожаривается равномерно, а устройство эксплуатируется с минимальными затратами рабочей силы.

	<p>Не очищайте электродвигатель водой.</p> <p>В моделях грилей для шаурмы с двигателем в верхней части протрите раму двигателя влажной ветошью, а затем вытрите насухо.</p> <p>В моделях грилей для шаурмы с двигателем в нижней части двигатель защищен крышкой. Запрещено эксплуатировать устройство без крышки. Запрещено использовать воду для очистки.</p>
	<p>Запрещено ронять двигатель и подвергать его ударам.</p>
	<p>Берегите силовой кабель, идущий к двигателю, от воздействия горячей температуры.</p> <p>В моделях грилей с двигателем в верхней части используйте крышку термозащиты, которая идет в комплекте с устройством, для защиты двигателя от чрезмерного перегрева во время работы. (Рис. 1а)</p>
	<p>Проводите визуальный осмотр силовых кабелей перед каждой эксплуатацией. Кабели, подвергаемые нагреву или поврежденные в результате ненадлежащего использования, могут привести к удару током.</p>

Следуя указанным рекомендациям, достигается максимальная эффективность в работе двигателя устройства.



## 2.5 Установка и подключение

Грили для шаурмы, модели TDM E 3T M - TDM E 4T M - TDM E 5T M, оснащены двигателем с верхним расположением.

Грили для шаурмы, модели TDM E 3BW M - TDM E 4BW M - TDM E 5BW M, оснащены двигателем с нижним расположением.

### 2.5.1 Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением

Технические характеристики двигателя: 220-240В, 50/60 Гц, 1 оборот/мин., 3,7 Вт.



После размещения устройства в соответствии с инструкциями, указанными в данном руководстве, установите лоток для стекания жира и двигатель (Рис. 1а).

Выполните подключение к сети с параметрами, которые указаны на ярлыке устройства. Устройство готово к эксплуатации.

В устройствах данного типа открутите фиксаторы верхних и нижних салазок для настройки устройства в зависимости от количества мяса. Расстояние между вертелом, на котором вращается мясо, и нагревательными элементами регулируется путем перемещения вертела по салазкам.



Рис. 1а

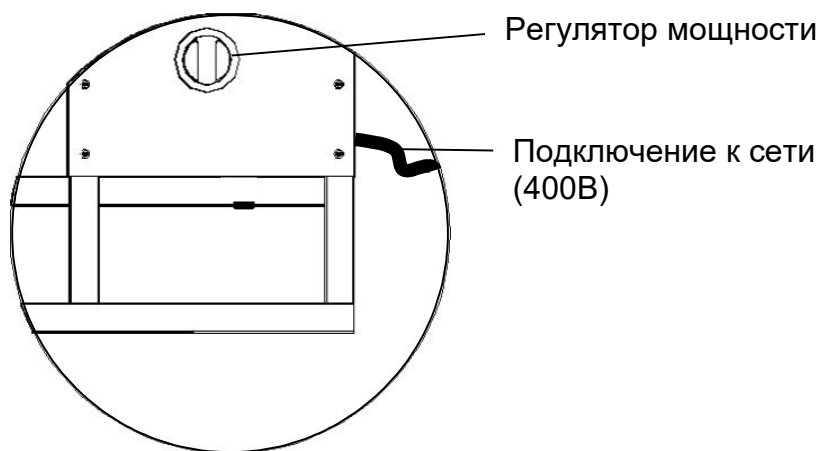


Рис. 1б

### 2.5.2 Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением



Рис. 2а

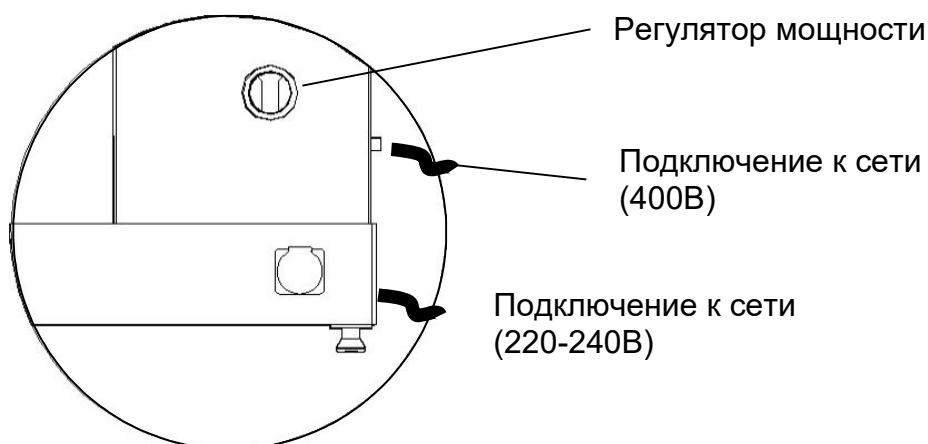
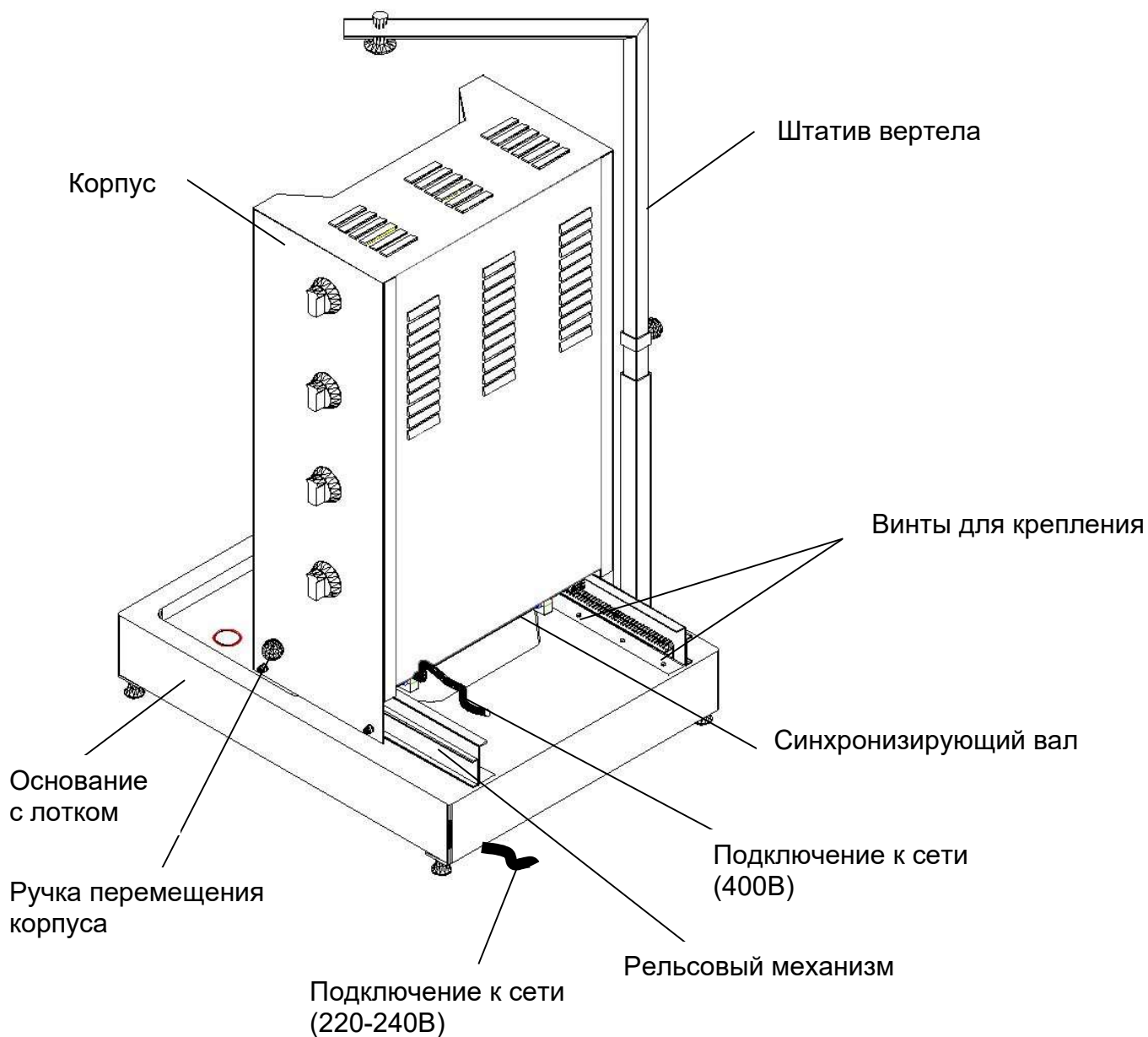


Рис. 2б



TATRA



Перед эксплуатацией моделей грилей для шаурмы с двигателем в нижней части необходимо в первую очередь установить корпус (23) и основание с лотком (21).



Следуйте указанным инструкциям для установки вашего устройства.

- Расположите основание с лотком в соответствии с инструкциями в данном руководстве.
- Установите корпус на основание так, чтобы отверстия соединений на рельсовом механизме совпадали с местами соединений на основании.  
(Корпус с нагревателями оборудован рельсовым механизмом. В данном механизме имеются четыре отверстия для болтовых соединений – два слева и два справа.)
- Удерживая рельсовый механизм, толкните корпус вперед. Таким образом корпус переместится ближе к шампуру, а рельсовый механизм останется неподвижным. Вставьте болты в отверстия на рельсовом механизме и закрутите их. Затем затяните болты ключом и зафиксируйте корпус на основании.
- Выполните подключение к сети с параметрами, которые указано на ярлыке устройства. Устройство готово к эксплуатации.

Вертел (2) фиксируется в необходимом положении. Установите расстояние между приготавливаемым мясом и нагревателями, перемещая корпус оборудования вперед и назад при помощи рельсового механизма. При этом имейте ввиду, что устройство может быть горячим. Воспользуйтесь ручкой перемещения корпуса (10), чтобы переместить корпус (23) вперед или назад. Если модель вашего гриля оборудована штативом для вертела, этот штатив необходимо установить в соответствии с рис. 2а.

В моделях грилей для шаурмы с двигателем в нижней части, лоток для готового мяса оборудован подогревом. Это предотвращает жир от застывания и позволяет ему стекать в жиросборник, а также сохранять мясо, которое уже срезали с заготовки, горячим и готовым к подаче. Во время эксплуатации необходимо контролировать и периодически очищать жиросборник (16). В противном случае жир может перелиться, тем самым нарушая санитарно-гигиенические условия, рабочая поверхность станет жирной, что может привести к травматизму и серьезным повреждениям.

Подогрев лотка оснащен выключателем (19) и терморегулятором (18), при помощи которого можно установить требуемую температуру подогрева в диапазоне 30-90°C.

Можно использовать дополнительное оборудование, работающее от сети с напряжением 230В, подключив его к боковой розетке (например, электрический нож для нарезки мяса).



### 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### 3.1 Функциональное назначение

Грили для шаурмы предназначены для обжарки любых видов мяса на вертеле в коммерческих целях. Запрещается использование устройства для иных целей.

#### 3.2 Предупреждения

- Перед запуском оборудования снимите с него все защитные полиэтиленовые пленки и другой упаковочный материал.
- Не оставляйте аппарат без присмотра во время эксплуатации.
- Разрешается эксплуатация оборудования только под вытяжкой.
- Разрешается эксплуатировать аппарат только лицам, которые ознакомились с руководством пользователя по эксплуатации и техническому обслуживанию и прошли практику по эксплуатации аппарата.
- Разрешается эксплуатация аппарата только на устойчивой ровной поверхности из нержавеющей стали.
- Сетевые подключения необходимо проверить на утечку тока.
- Устройства должны эксплуатироваться только в хорошо проветриваемых помещениях. Система вентиляции должна быть огнебезопасной, а в вентиляционной вытяжке не должно быть никаких препятствий.
- При перемещении аппарата его необходимо выключить и охладить.
- Если аппарат эксплуатируется без двигателя (модели с двигателями в верхней части), используйте оригинальный поворотный рычаг вертела, который можно установить на верхнюю часть вертела, чтобы вращать мясо.
- В случае опасности утечки тока, отключите питание устройства, отключите все регуляторы мощности. При первой возможности обратитесь в уполномоченную техническую службу.
- Не проверяйте кабели на предмет утечки тока голыми руками.
- Необходимо отключить устройство от всех источников питания по завершению эксплуатации и в аварийных ситуациях.
- Запрещена эксплуатация оборудования не по назначению.
- Запрещено перемещать и раскачивать устройство во время эксплуатации.
- Остерегайтесь пролитого жира во время эксплуатации устройства. Пролитое масло или жир необходимо немедленно вытереть. В противном случае жирная поверхность может привести к травмоопасным ситуациям и серьезным повреждениям.
- Запрещается ударять и наклонять устройство при перемещении.
- Рядом с устройством запрещено располагать легко-воспламеняемые материалы. Запрещено эксплуатировать устройства вблизи легко-воспламеняемых материалов.
- Если устройство должно быть размещено около стены, перегородки, кухонной



мебели, декоративных предметов и т.д., они должны быть изготовлены из негорючего материала. В противном случае они должны быть обработаны огнестойкими изоляционными материалами, а также необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности.

- Оставьте расстояние 20 см между устройством и стеной.
- Рабочие значения напряжения устройства указаны на самом оборудовании. Запрещается эксплуатация устройства с напряжением выше номинального значения.
- Во время работы избегайте попадания воды и иных жидкостей на горячее керамическое стекло. Это может привести к разрушению горячего стекла.
- Избегайте контакта с твердыми предметами, которые могут вызвать разрушения стекла.
- Не царапайте поверхность керамического стекла твердыми предметами. Это может привести к трещинам в стекле или даже его поломке. Очистите загрязнения с поверхности стекла при помощи ветоши, смоченной в мыльной воде, а затем вытрите насухо. Такая очистка должна проводиться после того, как прибор остынет.



**Запрещена эксплуатация устройств без керамического стекла. Незащищенные части нагревательных элементов во время эксплуатации могут привести к поражениям электрическим током и соответственно к травмам или смерти!!!**



**Во время процедуры обжарки запрещается снимать мясо с устройства, принимая во внимание, что оно горячее, тяжелое и жирное.**



T A T R A



### 3.3 Эксплуатация

Подключите основной силовой кабель питания аппарата. С помощью регуляторов мощности установите необходимый уровень нагрева для каждой зоны.

Каждый из регуляторов мощности контролирует отдельный нагревательный элемент. Установите регулятор мощности на одном из 4-х значений.

0: нагрев отключен.

1: нагрев работает на минимальной мощности

2: нагрев работает на половине мощности

3: нагрев работает на максимальной мощности

**По завершению работы полностью отключите устройство от сети питания.**



**ЗАПРЕЩЕНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.**



### 3.4 Эксплуатация грилей для шаурмы с двигателем

#### 3.4.1 Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением

Эксплуатация вашего оборудования с двигателем позволит равномерно прожарить мясо и сократить затраты рабочей силы.

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства с двигателем (Рис. 1а).**

- Ослабьте Т-образные фиксаторы (винты) верхних (3) и нижних (15) салазок. В зависимости от диаметра мясной заготовки, передвиньте фиксаторы в нужную позицию, чтобы мясо могло свободно проворачиваться. Полностью снимите фиксатор верхних салазок (3). Вставьте фиксатор в отверстие для крепления опорной пластины двигателя (17). Удерживая двигатель в правильном положении, закрепите его при помощи фиксатора.
- Вставьте нижний конец вертела (6) с нанизанным на него мясом в коническую муфту направляющего устройства, расположенную над нижними салазками (15), и затяните фиксатор.
- Затем переместите верхний конец вертела (6) ближе к направляющему устройству вертела (18). Поднимите вверх фиксирующую муфту вертела, вставьте вертел гриля и опустите муфту.
- После этого убедитесь, что нижние (15) и верхние (3) салазки отцентрированы.
- Протяните кабель двигателя (2) через держатель кабеля (4), чтобы защитить кабель от высокой температуры во время эксплуатации. Для защиты кабеля от перегрева во время эксплуатации используйте крышку термозащиты (5).
- Устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя в розетку и запустите его с помощью переключателя.



**Избегайте перегрева кабеля во время эксплуатации устройства с двигателем. Для этого кабель двигателя должен быть закреплен на держателе кабеля.**



### 3.4.2 Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением

Эксплуатация вашего оборудования с двигателем позволит равномерно прожарить мясо и сократить затраты рабочей силы.

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства с двигателем (Рис. 2а).**

- Ослабьте фиксирующий винт (5) штатива вертела. Штатив вертела поднимется при помощи пружинного механизма.
- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) с мясом в направляющее устройство вертела (22).
- Затяните фиксирующий винт вертела (12).
- Нажмите вниз держатель штатива для вертела (4) и вставьте верхнюю часть вертела с мясом в направляющую (2), расположенную на держателе.
- Затяните фиксирующий винт штатива вертела (5).
- Ваше устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя в розетку и запустите его с помощью переключателя (20) расположенного на основании (21) аппарата.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ГРИЛИ ДЛЯ ШАУРМЫ С ТРЕМЯ ЗОНАМИ НАГРЕВА НЕ ОБОРУДОВАНЫ ШТАТИВОМ ДЛЯ ВЕРТЕЛА. В ДАННОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ИНСТРУКЦИЯМ.**

- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) с мясом в направляющее устройство вертела (22).
- Затяните фиксирующий винт вертела (12).
- Ваше устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя в розетку и запустите его с помощью переключателя (20) расположенного на основании (21) аппарата.



### 3.5 Эксплуатация грилей для шаурмы без двигателя

#### 3.5.1 Грили для шаурмы с двигателем с верхним расположением

В случаях эксплуатации устройства без двигателя воспользуйтесь вращающим рычагом вертела, который крепится к верхней части вертела и применяется для вращения вертела.

Тем не менее, рекомендуется использовать грили для шаурмы с двигателем в целях гигиеничной и безопасной эксплуатации с меньшими затратами рабочей силы.

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства без двигателя (Рис. 1а).**

- Ослабьте фиксаторы (Т-образные винты) верхних (3) и нижних (15) салазок. В зависимости от диаметра мяса, передвиньте фиксаторы в нужную позицию, чтобы мясо могло свободно проворачиваться.
- Вставьте нижний конец вертела с мясом в коническую муфту направляющего устройства (15), расположенную над нижними салазками, и затяните фиксатор.
- Затем переместите верхний конец вертела в кольцо, расположенное над верхними салазками (3) и затяните держатель верхних салазок.
- После этого убедитесь, что нижние (15) и верхние (3) салазки отцентрированы.
- Установите оригинальный рычаг вертела на верхней части вертела, и проворачивайте вертел с помощью данного рычага. Таким образом будет обеспечена санитарно-гигиеническая безопасность, и это позволит избежать контакта с горячим и жирным мясом.

#### 3.5.2 Грили для шаурмы с двигателем с нижним расположением

Данные модели нельзя использовать с рычагом вращения вертела, рекомендуется использование двигателя. Если в двигателе устройства возникли неисправности, а немедленное реагирование технической службы невозможно, эксплуатируйте устройство поле того, как отсоедините кабель электропитания двигателя устройства. Обратитесь в уполномоченную службу как можно скорее для замены двигателя вашего устройства.

**Следуйте указанным рекомендациям для кратковременно эксплуатации устройства без двигателя (Рис. 2а).**

- Ослабьте фиксирующий винт (5) штатива вертела. Штатив вертела (1) поднимется при помощи пружинного механизма.
- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) с мясом в направляющее устройство вертела (22).
- Не затягивайте фиксирующий винт вертела (12). Иначе вы не сможете прокручивать вертел с мясом.



TATRA



- Нажмите вниз держатель штатива для вертела (4) и вставьте верхнюю часть вертела (2) с мясом в направляющую, расположенную на держателе.
- Затяните фиксирующий винт (5) штатива вертела.
- Ваше устройство готово к эксплуатации без двигателя. Эксплуатируйте устройство поле того, как отсоедините кабель электропитания двигателя устройства.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ГРИЛИ ДЛЯ ШАУРМЫ С ТРЕМЯ ЗОНАМИ НАГРЕВА НЕ ОБОРУДОВАНЫ ШТАТИВОМ ДЛЯ ВЕРТЕЛА. В ДАННОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ИНСТРУКЦИЯМ.**

- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) с мясом в направляющее устройство вертела (22).
- Не затягивайте фиксирующий винт вертела (12). Иначе вы не сможете прокручивать вертел с мясом.
- Ваше устройство готово к эксплуатации без двигателя. Эксплуатируйте устройство поле того, как отсоедините кабель электропитания двигателя устройства.

### **3.6 Чистка**

Для продолжительной и гигиеничной эксплуатации оборудования его необходимо очищать после ежедневного использования.

Запрещено использовать твердые чистящие порошки и абразивные химические средства для очистки.

Используйте жидкое мыло, растворенное в некотором количестве теплой воды. Протрите устройство губкой, смоченной в мыльной воде и затем насухо вытрите ветошью.

Разрешается проводить очистку неработающего и остывшего оборудования.

Избегайте контакта двигателя и остальных электрических частей с водой.

Запрещено мочить электрические детали и нагревательные элементы устройства.

Запрещено погружать устройство в воду.

Запрещено использовать воду под давлением для очистки.

Запрещено использовать абразивные и едкие вещества для очистки керамического стекла. Это может привести к появлению трещин на стекле или его разрушению.

По завершению эксплуатации оборудования протрите устройство ветошью, смоченной в мыльной воде и затем насухо вытрите.



### 3.7 Техническое обслуживание

Для того, чтобы избежать утечки тока и обеспечить надлежащую работу устройства, необходимо проводить техническое обслуживание по крайней мере каждые 6 (шесть) месяцев на месте производства или в уполномоченной службе, в зависимости от типа подключений к сети, типа эксплуатации прибора и месторасположения.

В случае ненадлежащей работы устройства незамедлительно вызовите уполномоченную службу. Эксплуатация устройства запрещена до устранения неисправности.

В случае необходимости замены деталей, заменяйте их только оригинальными запасными частями.

## 4. УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока эксплуатации устройство подлежит утилизации согласно требованиям региона. По данному вопросу рекомендуется обратиться в специализирующуюся на утилизации организацию или службу.