



ГРИЛИ ДЛЯ ШАУРМЫ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

SMU-3/SMU-4/SMU-5



Русский Проект, 125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

www.rp.ru

1. ВВЕДЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ УСТРОЙСТВА

Гриль для шаурмы — это электрическое устройство для прожарки вертикально размещаемых кусков мяса. Устройство имеет два рабочих режима и переключатели для выбора одного из них. Данное устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только квалифицированными пользователями. Аппараты для приготовления шаурмы используются в отелях, ресторанах, заведениях быстрого питания, туристических объектах и столовых. Перед вводом устройства в эксплуатацию прочтите и внимательно изучите руководство пользователя. В случае каких-либо сомнений, обязательно свяжитесь с вашим авторизованным дилером.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящее руководство пользователя, технические характеристики, инструкция по эксплуатации, принципы работы и другая информация об устройстве. Перед подключением устройства, проверьте совместимость сети распределения питания и характеристики устройства, а также установите соответствующее электрическое соединение.

- Обязательно заземлите устройство, запрещается использование устройства без заземления.
- Никогда не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы рядом с устройством.
- При проверке устройства убедитесь, что главный выключатель находится в положении Выкл.
- Если в устройстве замечена утечка тока, немедленно обратитесь к авторизованному дилеру.
- Запрещается касаться устройства при проверке утечки тока.
- Поскольку устройство для приготовления шаурмы предназначено для профессионального использования, им должны пользоваться только обученные сотрудники.
- Данное устройство должно быть оборудовано надлежащими средствами вентиляции во избежание образования и накопления в месте установки продуктов горения, которые могут быть опасны для здоровья.
- Используйте купольную вытяжную систему при использовании устройства в замкнутом помещении.
- При нарезании мяса следует учитывать, устройство будет тяжелым и очень горячим. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства (стекло, боковые и верхняя крышки) и, по возможности, используйте подходящие жаропрочные перчатки при работе с оборудованием.
- Примите необходимые меры предосторожности для обеспечения пищевой безопасности и гигиены в месте, где используется устройство, и ежедневно производите очистку устройства.
- При выключении устройства в конце рабочего дня также необходимо отключать главный выключатель.
- Не размещайте предметы, которые могут препятствовать притоку воздуха к верхним поверхностям.
- Во время работы запрещается перемещать устройство.
- Перемещать устройство допускается только после полного остывания, учитывая расположение кабеля для подключения к электросети.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.
- Если возникла проблема во время или после использования машины, немедленно выключите устройство с помощью выключателя.
- При использовании устройства вне помещения, следует избегать работы при неблагоприятных погодных условиях (снег, дождь, ветер и т.д.)

- Для замены поврежденных деталей использовать только оригинальные запчасти. Производитель сохраняет гарантию на устройство только при использовании оригинальных запасных частей.
- При обнаружении любых неисправностей выключите устройство, отключите его от сети питания и обратитесь к авторизованному дилеру. Запрещается эксплуатация устройства до завершения работ по его ремонту.
- Несанкционированный ремонт сторонними лицами помимо авторизованного сервисного центра может привести к травмам или повреждению устройства.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате неправильного электрического подключения устройства.
- Все ремонтные работы должны выполняться авторизованными сервисными службами. В противном случае гарантия на устройство аннулируется.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Размеры, см	Вес, кг	Мощность, кВт
SMU-3	54,5x66x90	23	4,2
SMU-4	54,5x66x106,5	25,5	5,6
SMU-5	54,5x66x121,5	29,1	7

- Устройство снабжено переключателями для выбора одного из двух рабочих режимов, поставляется с термостеклом Robax.
- Мотор устройства может работать в двух направлениях; для управления используется выключатель, расположенный на боковой части мотора.
- Дополнительная розетка питания для мотора не требуется; предусмотрена возможность подключения с помощью розетки в задней части блока готовки.
- Блок готовки можно перемещать вперед и назад.

4. ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СБОРКИ

Убедитесь, что перед началом сборки полностью и надлежащим образом выполнены следующие действия. Все работы должны производиться электриком с соответствующей квалификацией.

Электрическое подключение:

- Подключение гриля для шаурмы к сети питания конструктивно осуществляется без использования штепселя.
- В случае подключения к электросети с использованием розетки, необходимо учесть подключение фаз у штепселя.

Номинальное поперечное сечение	Общий диаметр кабеля (прибл.)	Текущая пропускная способность		Сопротивление проводника постоянному току		Ток короткого замыкания
		А воздух	А земля	ом/км (20°)	ом/км (70°)	
мм2	мм					kA (1 sn)
1x25	11,20	114	138	0,727	0,870	2,88
5x25	27,30	106	133	0,727	0,870	2,88

-Приведенные выше значения поперечного 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.

5. УСТАНОВКА

- Аппарат должен быть установлен и настроен квалифицированным техническим специалистом.
- В целях устранения дыма и запахов, возникающих в процессе готовки, под зонтом следует установить фильтр.
- Устройство необходимо размещать на должном расстоянии от стен и от других предметов.
- Запрещается размещать горючие материалы вблизи устройства.

6. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Подключить устройство к электросети в соответствии с электрическими нормами страны, в которой используется устройство.
- Подсоединить к устройству сетевое напряжение, указанное на паспортной табличке.
- Произвести подключение устройства к электросети через соответствующий плавкий предохранитель, который должен быть размещен в легкодоступном месте.
- Убедиться, что используется кабель типа TTR 5x2,5 мм, соединяющий устройство с электросетью.
- Если вы собираетесь использовать устройство на кухне, обеспечьте надлежащую систему заземления.

ВНИМАНИЕ!

Выполните соединения в соответствии со значениями на кабеле питания. В противном случае гарантия на устройство аннулируется.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

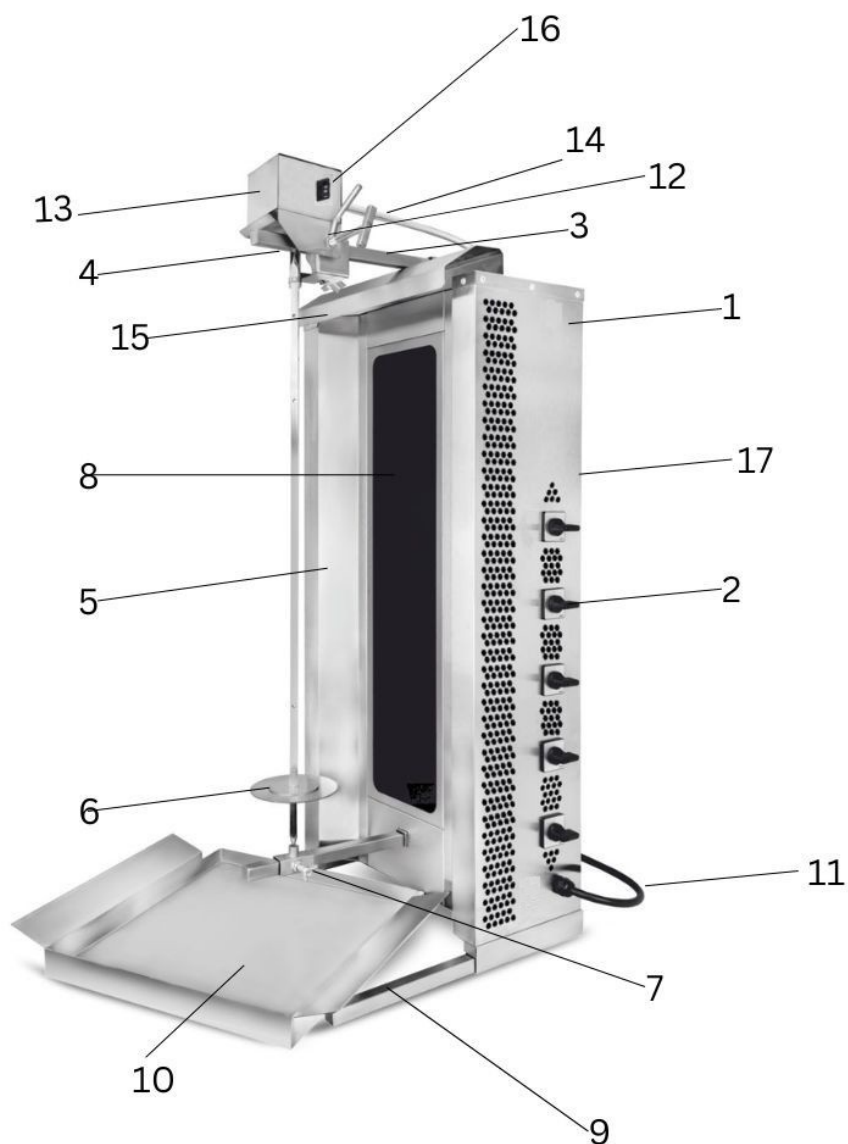
- Перед первым использованием устройства снимите защитный нейлоновый слой и протрите устройство сначала влажной, а затем сухой тканью. Не используйте моющие средства для протирки устройства.
- Установить на свои месте вертел, держатель, штанги с прорезями под вертел и поддон, которые поставляются вместе с устройством.
- Подключить штепсель питания мотора к синему разъему сзади устройства.
- Поместить мясо на вертел устройства. Использовать малый или большой держатель в зависимости от количества приготавливаемого мяса.
- Перевести выключатель мотора устройств в положение 1 или 2 для включения мотора. Перевести в положение (1) для вращения гриля по часовой стрелке; перевести в положение (2) для вращения гриля против часовой стрелки.
- Перевести переключатели сбоку готовочного блока из положения (0) в положение (1) или положение (2) для увеличения количества тепла.

- Готовочный блок устройства перемещается вперед и назад, что позволяет легко позиционировать его в зависимости от количества мяса. Вы можете зафиксировать готовочный блок в нужном положении с помощью тормозного устройства с правой стороны.
- Если вы собираетесь резать мясо для приготовления с помощью электрического ножа, то вертел будет вращаться по стержню. Вам нужно зафиксировать его болтом-бабочкой и привести выключатель мотора в положение (0). Если вы собираетесь резать мясо обычным ножом, вам не нужно закреплять вертел, вы можете остановить вращение мяса лопаткой или подобным инструментом и продолжить процесс нарезки.
- После завершения эксплуатации устройства, перевести переключатели в положение (0) и отключить главный выключатель питания.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед очисткой устройства отключите электропитание.
- Запрещается выполнять работы по обслуживанию устройства, пока оно подключено к электросети.
- Периодическое техническое обслуживание следует проводить не реже одного раза в шесть месяцев. Выполняйте также ежедневное техническое обслуживание устройства.
- Протирайте устройство тканью, смоченной в теплой мыльной воде до того, как устройство полностью остынет.
- Не используйте чистящие средства и инструменты, которые могут оставить царапины на поверхности устройства. (При необходимости используйте химические средства для очистки).
- Никогда не очищайте устройство водой под давлением или паром под давлением. Это может привести к неисправности резисторов.
- Во время чистки устройства не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- При снятии и очистке ступицы вертела следите за тем, чтобы вода и другие вещества не попадали в мотор.
- Во избежание образования неприятных запахов на поверхности поддона устройства и из соображений санитарии выполнять ежедневную чистку.

9. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1 Корпус
- 2 Переключатель режимов
- 3 Планка верхнего держателя вертела
- 4 Верхний держатель вертела
- 5 Вертел
- 6 Держатель
- 7 Нижний зажим держателя вертела
- 8 Стекло Robax

- 9 Боковой профиль поддона для мяса
- 10 Поддон для мяса
- 11 Основной кабель питания
- 12 Верхний зажим держателя вертела
- 13 Блок мотора
- 14 Кабель питания мотора
- 15 Пламеуловитель
- 16 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- 17 Задняя крышка

*Производитель имеет право без предварительного уведомления вносить изменения в изделие и его внешний вид, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства.



Русский Проект, 125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

www.rp.ru