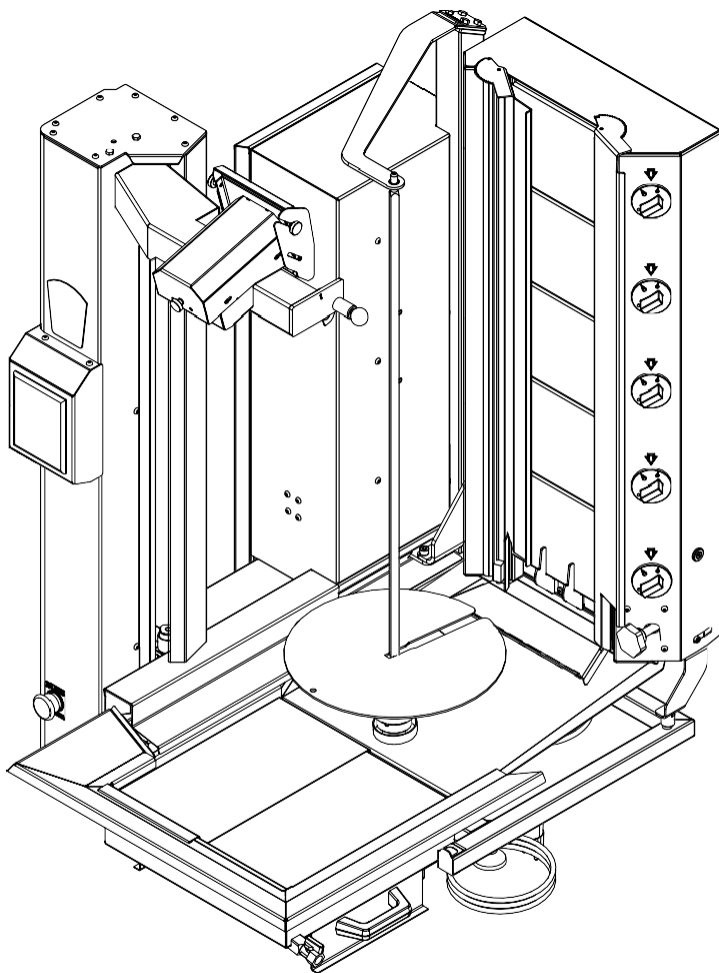


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ADR-C1-4G / ADR-C1-4E / ADR-C1-5G / ADR-C1-5E




Atalay®

КОМПАКТНЫЙ РОБОТ-ДОНЕР
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Введение

Уважаемые клиенты,

Большое спасибо за ваше доверие к нашей продукции, проявленное при покупке робота-донера серии ADR Compact. Мы хотим оправдать ваше доверие. Вы приобрели мощный и надежный робот-донер. Если все же возникнут проблемы: Наша служба поддержки всегда готова помочь. Перед началом работы с роботом-донером внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и соблюдайте указания. В руководстве пользователя приведена подробная информация об эксплуатации, а также бесценные сведения по управлению, техническому обслуживанию и осмотру. Как вам известно, ваши заявки на гарантийное обслуживание не принимаются в случае повреждений, возникших в результате неправильного или ненадлежащего использования.

Примечание: Пожалуйста, запишите здесь тип, серийный номер и год выпуска робота-донера. Эту информацию можно найти на заводской табличке или на раме. Всегда предоставляйте эту информацию при заказе запасных частей, специальных устройств для модернизации или в случае возникновения проблем.

Тип изделия

Серийный номер

Год производства / Дата покупки

Технические разработки

Мы стремимся к быстрой и технологически совершенной разработке нашей продукции. Мы оставляем за собой право вносить любые необходимые улучшения и изменения в нашу продукцию без предварительного уведомления, без переноса этих изменений на ранее проданные нами машины.

Если у вас возникнут какие-либо вопросы, мы с удовольствием на них ответим.

С уважением,

Производитель

«Аталай Мадени Эшья Сан. Ве Тик. А. Ш.»
УКАЗАТЕЛЬ-1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- 1.1. Сертификаты
- 1.2. Маркировка CE и Декларация соответствия ЕС
- 1.3. Техника безопасности
- 1.4. Значение предупреждающих надписей и символов
- 1.5. Маркировка изделия
- 1.6. Напоминания пользователям
- 1.7. Сокращения

2. ТРАНСПОРТИРОВКА

- 2.1. Монтаж, разгрузка, размещение
- 2.2. Рекомендации при получении
- 2.3. Эксплуатация
- 2.4. Меры предосторожности

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА И ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 3.1. Описание и характеристики робота-донера
- 3.2. Технические характеристики
- 3.3. Обзор и информация о роботе

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

- 4.1. В комплект поставки входят демонтированные комплектующие
- 4.2. Список запасных частей и расходных материалов для изделия
- 4.3. Рекомендации по монтажу и эксплуатации
- 4.4. Сборка робота-донера

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- 5.1. Монтаж нижнего поддона кулинарного аппарата
- 5.2. Сборка деталей поддона и пароварки
- 5.3. Сборка щупа и заточка ножа
- 5.4. Сборка вертела
- 5.5. Сборка маслозащитного экрана
- 5.6. Сборка ребер и регулировка наклона
- 5.7. Настройка режима вращения зеркальной опоры и вертела вручную
- 5.8. Подготовка к запуску

УКАЗАТЕЛЬ

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И КЛАВИАТУРЫ

- 6.1. Определения
- 6.2. Положения запуска и ожидания
- 6.3. Настройки функций заточки
- 6.4. Настройки приготовления и вращения
- 6.5. Скорость вращения, язык и сброс настроек
- 6.6. Расширенные настройки: датчик вращения и углы наклона
- 6.7. Настройки скорости режущей плашки и частоты, на которых проводятся измерения
- 6.8. Настройки толщины резки, траектории среза и прожарки

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

- 7.1. Термины, символы, определения
- 7.2. Сетевые подключения
- 7.3. Подключение источника питания (ИБП)
- 7.4. Кнопка аварийной остановки
- 7.5. Использование робота в условиях отключения электроэнергии
- 7.6. Использование ручного режима работы робота в случае неисправности электрики и электроники

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- 8.1. Ежедневная очистка робота
- 8.2. Периодическое техническое обслуживание

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- 9.1. Возможные неисправности и способы их устранения
- 9.2. Гарантия и условия
- 9.3. Гарантийный сертификат
- 9.4. Список авторизованных сервисов

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 10.1. Принципиальные схемы
- 10.2. Инструкция по эксплуатации робота и комплектующих

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

- 11.1. Таблица выбора кодировки комплектующих для изделия
- 11.2. Покомпонентные и сборочные чертежи деталей

1. Описание
1.1. Сертификаты

Сертификат

/Логотип/ «СЕРТИГАЗ»

СЕРТИФИКАТ ИСПЫТАНИЙ ТИПОВОГО ОБРАЗЦА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС
Регламент ЕС 2016/426 «Газовые приборы»

Номер: 1312BU5388 (Ред. 7)

После проведения экспертизы и проверок компания «СЕРТИГАЗ» подтверждает, что данное устройство:

- Производитель: «АТАЛАЙ МАДЕНИ ЕШИА САН. ТИК. А. Ш.»
ТУРЦИЯ
- Торговая марка и модель(и): «АТАЛАЙ» — ГРИЛИ «НАОМИ»
ADG-2V/M/P; ADG-3V/M/P; ADG-4V/M/P; ADG-BV/M/P;
ADG-1A; ADG-3A; ADG-4A; ADG-5A; ADG-3U; ADG-4U; ADG-5U;
ADG-38; ADG-48; ADG-58; EC.U.1.G.; EC.U.3.G; EC.U.4.G; EC.U.5.G;
EC.O.3.G; EC.O.4.G; EC.O.5.G; ADR-14G; ADR-12G; ADR-10G;
ADR-8G; ADR-7G; ADR-6 G; ADR-5G; ADR-4G; ADG-1S; ADG-2S; ADG-6S; ADG-8S; ADG-10S;
ADG-12S; ADG-14S; ADG-6 A; ADG -7 A; ADG-8 A; ADG-10 A; ADG-12 A; ADG-14 A
Профессиональное оборудование для кейтеринга • Грили для донер-кебаба
ADG-SS , EC.UJLG . EC.U.1.G., ADG-14 A
- Тип прибора:
- Обозначение типа:

Страны назначения	Давление (мбар)	Категории
AT	20; 50	I12H3B/P
AL-BA-BG-BY-CZ-DK-EE-FI-GR-LV-LT- HR- MD-MK-NO-RO-SE-SI-TR	20; 30	I12H3B/P
RS*-MR*-AZ*-GE*-RU*-UA*-DZ*-SA*- NG*- ZA*-MA*-UZ*-LY*-LB*-SY*-JO*	20; 30	I12H3B/P
LU-DE	20; 50	H2E3B/P
PL	20; 37	I12E3B/P
HU	25; 30	I12H3B/P
CY-MT-IS	30	I3B/P
ES-IE-IT-GB-PT	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+

* На сегодняшний день не применяется/не является обязательным, но можно принять в качестве подтверждения соответствия, как только Регламент ЕС 2016/426 о газовых приборах включат в национальное законодательство.
соответствует основным требованиям Регламента (ЕС) 2015/426 «Газовые приборы».
Воспроизведение данного сертификата разрешено только в полном объеме. Срок действия — 10 лет с момента подписания. Данный документ аннулирует все предыдущие сертификаты.

/Логотип/ «КОФРАК
СЕРТИФИКАЦИОННЫЕ ПРОДАКТС
ЭТ СЕРВИСЕС» Аккредитация № 5
0047 См. www.cofrac.fr

Нейи, 19 июля 2019 г.

Генеральный директор
/подписано/
Винсент ДЕ ЛАРУ

СЕ 1312

«СЕРТИГАЗ САС» — 8 rue dель Отел де Виль — Ф 92200 Нейи-сюр-Сен — Тел.: +33 (0)1 80 21 07 40 — Факс: +33 (0)1 80 21 07 93.
infocertigaz@certigaz.fr — www.certigaz.fr

1. Описание
1.1. Сертификаты

«КОНЦЕПТ»®

ЦЕНТР ТЕСТИРОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ЕС

Директива по электромагнитной совместимости: 2014/30/ЕС

Директива по низковольтным устройствам: 2014/35/ЕС

Директива по машинному оборудованию: 2006/42/ЕС

Включая поправки к Директиве Совета о гармонизации законодательства государств-членов в области электромагнитной совместимости и низковольтных устройств

Номер сертификата : **N 19 22129 1337 00 NY**
Держатель сертификата : «АТАЛАЙ МАДЕНИ ЭШЬЯ САН. ВЕ ТИК. А. Ш.»
Организованная промышленная зона Велимешли 252, ул.
№:5 Эргене / Текирдаг / ТУРЦИЯ
Тип изделия : Компактный робот-донор
Торговая марка : /Поготип/ «Аталай»
Серия (тип) : ADR-C1-5E

Соответствие перечисленным ниже стандартам подтверждает соответствие указанных изделий положениям Директивы ЕС.

EN 61000-6-2	: 2005	EN 61000-6-4	: 2007/A1:2011
EN 60204-1	: 2018	EN 60335-1	: 2012/A13:2017
EN 62233	: 2008	EN 60335-2-48	: 2003+A1:2008+A11:2012

Номера протоколов испытаний : A 1337 22129 01 OD
: L 1337 22129 01 EP, L 1337 22129 02 EP

«КОНЦЕПТ»®
ЦЕНТР ТЕСТИРОВАНИЯ И
ТЕХНОЛОГИЙ

/Поготип/ ПРОИЗВОДСТВО ПРОВЕРЕНО Дата: 25.07.2019 г.	/подписано/ /Штамп./ неразборчиво Доктор Нух ЯЛСИН	Срок действия: 24.07.2020 г.
--	--	---------------------------------

«Консент Тест ве Текноложди Меркези» — это независимый инспекционный орган и испытательная лаборатория, работающая в соответствии со стандартами ISO/EN 17020 и ISO/EN 17025.

* Данный сертификат не содержит никаких положений, касающихся требований к защите оборудования, электромагнитной совместимости и низковольтным устройствам, регулируемых другими законами, направленными на выполнение директив ЕС, за исключением вышеупомянутых директив 2006/42/ЕС, 2014/30/EU и 2014/35/EU.* Он подтверждает, что указанное оборудование соответствует основным требованиям защиты, установленным директивами, и распространяется только на испытанный образец и его техническую документацию, представленную в компанию для испытаний и сертификации.

«КОНЦЕПТ»®

Кошклу Цешме, квартал 577 ул. Мор 17 41400 ГЕБЗЕ — ТУРЦИЯ Тел: 90 282 643 59 01 • Факс: S3 262 843 58 14
www.consept.com.tr

1. Описание

1.2. Маркировка CE и Декларация соответствия ЕС

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ CE/ЕС

Дата: 05.08.2019

1- ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Производитель:

«Аталай Мадени Эшья Сан. Ве Тик. А. Ш.»

Организованная промышленная зона Велимешли, квартал 252. ул. №: 5 индекс: 59850 Эргене / Текирдаг / Турция

Тел.: +90 (282) 674 52 72 / +90 (282) 674 52 73 / Факс: +90 (282) 674 52 74

www.atalay.com.tr / export@atalay.com.tr

2- УСТРОЙСТВО ИЛИ ОБОРУДОВАНИЕ, РАБОТАЮЩЕЕ НА ГАЗУ:

Тип: Гриль для донер-кебабов

Торговая марка: «Аталай»

Модели изделия:

ADG-3A, ADG-4A, ADG-5A, ADG-6A, ADG-7A, ADG-, 8A, ADG-10A, ADG-12A, ADG-14A, ADG-3U, ADG-4U, ADG-5U, ADG-3S, ADG-4S, ADG-5S, ADG-6S, ADG-8S, ADG-10S, ADG-12S, ADG-14S, ADR-4G, ADR-5G, ADR-6G, ADR-7G, ADR-8G, ADR-10G, ADR-12G, ADR-14G

3- В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРОЙ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ

Директива по устройствам, работающим на газу:

GAR 2016 / 426 / AB — Модуль: B+D

Директива по машинному оборудованию:

MD 2006/42/EC

Директива по электромагнитной совместимости:

EMC 2014/30/EC

Директива по низковольтному оборудованию

LVD 2014/35/EC

4- СЕРТИФИКАТ ИСПЫТАНИЙ ТИПОВОГО ОБРАЗЦА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС, СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ:

«СЕРТИГАЗ САС»

62, rue de Courseval, 75008 Париж / Франция

Утвержденный организационный номер: CE1312

Товарный код: 1312BU5388

ЦЕНТР ТЕСТИРОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ «КОНЦЕПТ»

Кошклу Цешме Махаллеши 577 ул. № 17

Индекс: 41400 Гебзе/Коджаэли/Турция

Номер сертификата: N 19 22129 1337 00 NY

5- УТВЕРЖДЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ: «СЕРТИГАЗ САС»

62, rue de Courseval, 75008 Париж / Франция

Утвержденный организационный номер: CE1312

ЦЕНТР ТЕСТИРОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ «КОНЦЕПТ»

Кошклу Цешме Махаллеши 577 ул. № 17

Индекс: 41400 Гебзе/Коджаэли/Турция

Номер аккредитации «ИАС»: TL-578

6- ВЫПОЛНЕННЫЕ СТАНДАРТЫ:

EN 203-1

EN 203-2-10

EN 61335-2-48: 2003+A1:2008+A11:2012

EN 203-2-1

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-4:2007/A1/:2011

EN 203-2-7

EN 60204-1: 2018

EN 61335-1:2012/A13/2017

EN 203-2-9

EN 62233: 2008

7- РАЗРЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ:

Имя, фамилия: Фатих Гекбуа

Задача: Руководитель по качеству

Подпись:

1. Описание

1.3. Техника безопасности



СОБЛЮДАЙТЕ ВСЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ!



ОПИСАНИЕ ИНФОРМАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Символы безопасности в руководстве используются для обозначения потенциальных рисков.
- Если в данном руководстве присутствуют какие-либо символы безопасности, следует понимать, что существует возможный риск травмы или риск для здоровья человека, и для предотвращения возможных рисков необходимо внимательно ознакомиться с приведенными ниже инструкциями.

ПОНИМАНИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данное изделие необходимо монтировать в соответствии с действующими национальными и местными нормами страны и/или региона, в которых монтируется оборудование.
- Все электрические соединения данного устройства должны выполняться в соответствии со схемой подключения, прилагаемой к устройству.
- Внутри упаковки робота-донера находится руководство пользователя и схема подключения к электрической сети.
- Данное устройство предназначено исключительно для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Сборка, техническое обслуживание и ремонтные работы должны выполняться производителем или другим квалифицированным персоналом.
- Монтаж, техническое обслуживание и ремонт, выполняемые неквалифицированными лицами, могут привести к аннулированию гарантии производителя. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, этикетками и инструкциями по технике безопасности, размещенными на оборудовании.
- Убедитесь, что предупреждающие надписи на устройстве находятся в исправном состоянии.
- Пожалуйста, замените отсутствующие или поврежденные этикетки. Изучите вопросы эксплуатации и проверки оборудования.
- Используйте оборудование в подходящих условиях эксплуатации.
- Неправильные модификации вашей машины негативно повлияют на ее безопасную эксплуатацию и срок службы.

ОПАСНОСТЬ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Если к оборудованию подключены автоматический выключатель дифференциального тока и устройство защиты от дифференциального тока, смонтированные в соответствии с инструкцией, то электрическая безопасность данного оборудования считается обеспеченной.
- Крайне важно, чтобы специалист проверил электропроводку, если проверяются основные требования безопасности и возникают сомнения.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный недостаточным или поврежденным заземлением (например, удар электрическим током).
- Периодически проверяйте все кабели на наличие возможных повреждений и обрывов. При обнаружении поврежденного или неизолированного кабеля немедленно отремонтируйте или замените его. Когда оборудование не используется, пожалуйста, выключайте его. Перед ремонтом или проведением механического обслуживания, а также ежедневной промывкой водой, отключите все электрические соединения и разъемы или выключите оборудование.

ДВИЖУЩИЕСЯ ДЕТАЛИ ТРАВМООПАСНЫ

- Не прикасайтесь к движущимся деталям оборудования. Не прикасайтесь к режущим деталям оборудования.
- Не допускайте к оборудованию неуполномоченных лиц.
- Убедитесь, что все узлы вертела, ребро, задняя крышка, лоток и проводка правильно подключены к оборудованию и правильно собраны.

ДЫМ И ГАЗ МОГУТ ПРИЧИНИТЬ ВРЕД ЗДОРОВЬЮ

- Обеспечьте систему естественной или искусственной вентиляции в рабочей зоне.
- Газы, используемые в этом оборудовании, легко воспламеняются, взрывоопасны и вызывают удушье.
- По этой причине не используйте оборудование до тех пор, пока уполномоченное лицо не подтвердит, что оборудование смонтировано верно и проверено.
- Убедитесь, что вблизи рабочей зоны не хранятся огнезащитные средства и легковоспламеняющиеся материалы.
- При работе с газовыми баллонами убедитесь, что баллоны расположены в отдельном, удаленном и хорошо проветриваемом месте.

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ И ДЕТАЛИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ УГРОЗУ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ

- Не прикасайтесь к горячим деталям или поверхностям голыми руками.
- Перед очисткой оборудования дождитесь, пока детали остынут.
- При работе с горячими деталями используйте термостойкие негорючие перчатки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ. ОБОРУДОВАНИЕ ТРАВМООПАСНО

- Ремонт и обслуживание электроприборов не должны производиться лицами, не имеющими соответствующего разрешения.
- Несоблюдение этих требований может привести к серьезному повреждению устройства и травмам.
- Ремонт и обслуживание газовых приборов не должны производиться лицами, не имеющими соответствующего разрешения.
- Несоблюдение этих требований может привести к серьезному повреждению оборудования, взрыву, травмам и смерти.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ И РЕМОНТЕ

Перед выполнением любых работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту отключите устройство от сети. Электроприборы работают от питания пользователя до тех пор, пока не выключен главный выключатель. Для технического обслуживания и ремонта следует использовать только оригинальные запасные части, поставляемые производителем. При использовании неоригинальных запасных частей гарантия аннулируется.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности и эксплуатации, изложенными в данном руководстве. При несоблюдении инструкций по технике безопасности и эксплуатации производитель не несет никакой ответственности и не предоставляет никаких гарантий. Работайте с оборудованием только после того, как прочтете и поймете руководство по эксплуатации. Используйте устройство только в соответствии с руководством по эксплуатации. Предупреждения о возможных неисправностях или повреждениях изделия, возникших в результате несоблюдения описанных мер предосторожности. Предупреждения о возможности серьезных или даже смертельных травм в результате несоблюдения мер электробезопасности.

1. Описание

1.4. Значение предупреждающих надписей и знаков

	Предупреждения о возможных неисправностях или повреждениях изделия, возникших в результате несоблюдения описанных мер предосторожности.		Предупреждение о возможности серьезных или даже смертельных травм в результате несоблюдения мер электробезопасности.
Внимание		Риск поражения электрическим током	
	Это предупреждение о серьезных повреждениях, удушье и смерти в результате несоблюдения описанных мер предосторожности.		Это предупреждение о пожаре, взрыве и гибели людей в результате несоблюдения описанных мер предосторожности.
Газ (природный газ, сжиженный нефтяной газ)		Воспламеняющаяся среда	
	Это предупреждение о риске получения ожогов кожи в результате несоблюдения указанных предупреждающих надписей и мер предосторожности.		Описанные предупреждающие надписи относятся к повышенной температуре и содержат предупреждение о необходимости принятия мер в соответствии с условиями окружающей среды.
Горячая поверхность		Чрезвычайно жаркая среда	
	Это предупреждение о риске получения порезов конечностей и кожи режущим лезвием в результате несоблюдения требований предупреждающих надписей и мер предосторожности.		Это предупреждение о риске получения травм в виде защемления конечностей, например, рук, головы и предплечий, в результате несоблюдения предупреждающих надписей и мер предосторожности.
Режущие инструменты		Движущиеся части	

1. Описание

1.5 Значение предупреждающих надписей и знаков

	Это важная информация и пояснение, которые следует принять во внимание.		Предупреждения о безопасности, а также предупреждения о случаях отравления, удушья и смерти в результате несоблюдения мер предосторожности.
Предупреждающая информация		Предупреждение о выбросах отработанных газов	
	Это важная информация и пояснение, которые следует принять во внимание.		Это важная информация и пояснение, которые следует принять во внимание.
Предупреждающая информация		Предупреждающая информация	
	Предупреждение: несоблюдение указанных предупреждающих надписей и мер предосторожности может привести к раздражению кожи и повреждению металлических поверхностей.		Маркировка CE: это не знак качества, а знак того, что изделие, на котором нанесена данная маркировка, соответствует всем требованиям применимого регламента и предназначен для обеспечения свободного перемещения товаров между государствами-членами Европейского союза.
Вредное или раздражающее вещество		Маркировка CE	
	Все детали оборудования изготовлены из перерабатываемых материалов и комплектующих.		Отработанное масло и металлическое сырье, образующиеся в процессе очистки и технического обслуживания, могут нанести вред окружающей среде и природе.
Предупреждающая информация		Предупреждающая информация	

1. Описание

1.5. Маркировка изделия

1.5.1 Наклейка на оборудовании



Размеры изделия:

Модель:

Вес нетто:

Серийный номер:

1.5.2 Наклейка на кулинарном аппарате:



Модель:

Мощность (кВт):

Тип:

Товарный код:

1. Описание

1.6. Пояснение к руководству пользователя

1.6.1 Пояснение к руководству пользователя

Данное руководство является неотъемлемой частью робота-донера серии ADR. В руководстве по эксплуатации содержится важная информация о безопасном, правильном и экономичном использовании и техническом обслуживании робота-донера. Внимательное изучение инструкции по эксплуатации поможет избежать опасностей, снизить затраты и время на ремонт, а также повысить надежность и срок службы оборудования. Все эти инструкции по эксплуатации и соответствующая документация поставщика должны храниться в непосредственной близости от робота-донера, чтобы иметь возможность сразу же воспользоваться ими. Инструкции по эксплуатации. Эксплуатация робота-донера пользователем и обслуживающим персоналом. Каждый сотрудник, ответственный за выполнение работ на оборудовании, включающих следующие задачи, должен прочитать и понять данную инструкцию по эксплуатации, а также соблюдать все указания.

Что следует учитывать при выполнении этих действий:

- Эксплуатация;
- Техническое обслуживание и очистка;
- Поиск и устранение неисправностей. В разделе «Безопасность» ознакомьтесь с предупреждениями в тексте каждого раздела.
- Данное руководство пользователя не предполагает никакой ответственности для вас как оператора и пользователя робота-донера.

1.6.2 Структура руководства пользователя

Руководство пользователя разделено на 6 основных разделов:

- Рекомендации для пользователей;
- Инструкции по технике безопасности;
- Технические характеристики устройства;
- Инструкция по использованию робота-донера;
- Краткая инструкция по поиску и устранению неисправностей;
- Инструкции по эксплуатации.

1. Описание

1.7. Сокращения

Сокращения, используемые в данной инструкции по эксплуатации, а также сокращения, известные в рамках мировых стандартов, подробно приведены в таблице ниже, и эти сокращения используются в рамках данной инструкции по эксплуатации.

Сокращения	Обозначение	Сокращения	Обозначение
СЕ	Стандарты ЕС	РД	Робот-донер
См.	Смотрите указанный раздел	РП	Руководство пользователя
УВ	Узел вертела	ПГ	Природный газ
СНГ	Пропан — сжиженный нефтяной газ	AISI	Нержавеющая сталь
G	Газовая модель	E	Электрическая модель
м	метр	см	см
Высота	Высота	Масса	Масса
Длина	Длина	кг	кг
г	г	кВт	кВт
Ширина	Ширина	В	В
Мин.	Мин.	Макс.	Макс.
GK	Широкий тип резки	DK	Плотный тип резки
ккал	ккал	мбар	мбар
Ø	Диаметр	ИБП	Источник бесперебойного питания
СЕ	Стандарты ЕС	РД	Робот-донер

2. Транспортировка

2.1. Погрузка в транспортное средство, разгрузка из транспортного средства, размещение.

1. Определите вес робота-донера. При этом проверьте информацию на заводской табличке. При необходимости следует учитывать вес специальных узлов.



2. При транспортировке робота-донера используйте подходящее подъемное оборудование (вилочный погрузчик, гидравлическая тележка).



3. Осторожно поднимите оборудование, используя подходящий подъемный инструмент.



4. Аккуратно установите оборудование на погрузочную платформу или стационарное основание транспортного средства. Установите оборудование на транспортном средстве так, чтобы оно не двигалось. Надежно прикрепите оборудование веревкой к конструкции транспортного средства.



5. При транспортировке робота-донера используйте подходящие инструменты для опускания (погрузчик, гидравлическая тележка).

6. Осторожно опустите оборудование с помощью подходящего инструмента.

7. Убедитесь, что оборудование доставлено на место эксплуатации с помощью подходящего инструмента (вилочный погрузчик, гидравлическая тележка).

8. Аккуратно распакуйте устройство, начиная с верхней крышки, чтобы не повредить его.



9. Аккуратно откройте упаковку, обеспечив возможность ее повторного использования.

10. После открытия верхней крышки аккуратно снимите защелкивающиеся боковые крышки.



11. Для подъема оборудования на деревянный поддон используйте вилочный погрузчик или опору для поддонов.

12. Выворачивайте стол робота-донера на месте его эксплуатации.



13. После этого этапа производитель осуществит сборочные и монтажные работы. Не выполняйте никаких работ по монтажу или сборке, только проинформируйте производителя и проконтролируйте процесс.

2. Транспортировка

2.2. Рекомендации при получении

1. Типовые комплектующие, которые устанавливаются на робот-донор (РД), следует принять и проверить по списку. О любых недостающих или неверных данных о комплектующих необходимо сообщить представителю компании-производителя или торговому представителю.
2. Запасные части, указанные в перечне, прилагаемом к РД, необходимо проверить и принять в упаковке. О любых недостатках или неверной информации о комплектующих следует сообщать уполномоченному представителю компании-производителя или торговому представителю.
3. В случае обнаружения любых повреждений, раздавливания, проколов или ударов, произошедших в результате транспортировки РД и всех видов комплектующих и запасных частей, входящих в комплект поставки, необходимо немедленно зафиксировать их с помощью фотографий или видеозаписей, а также передать эти данные сотрудникам транспортной компании или представителю клиента у компании-производителя.



2.3. Эксплуатация

После безопасной транспортировки на место эксплуатации РД требуемое монтажное, электротехническое и газовое оборудование необходимо привести в состояние, пригодное для подключения к сети, чтобы обеспечить работу устройства. При обнаружении каких-либо неисправностей не допускается вводить РД в эксплуатацию и эксплуатировать его. Кроме того, в месте эксплуатации РД необходимо обеспечить необходимые условия вентиляции. Вы можете обратиться за технической поддержкой к производителю для получения более подробной информации о системах вентиляции.



Кроме того, для осуществления электромонтажа производитель ИБП и/или его авторизованный технический сервисный центр должен обеспечить и ввести в эксплуатацию инфраструктуру ИБП. Производитель не несет никакой ответственности за первоначальный ввод в эксплуатацию и ввод в эксплуатацию системы ИБП. Пользователь (покупатель) несет ответственность за доставку РД на рабочее место. Кроме того, пользователь обязан обеспечить функциональность газовой установки (природный газ или сжиженный газ), используемой для эксплуатации РД, в соответствии с проектом, утвержденным компетентными органами, и ее соответствие необходимым стандартам.

Ответственность за проведение газовой вентиляции, испытаний на герметичность установки и другие необходимые работы несет пользователь. Производитель не несет ответственности за эти аспекты.

2.4. Меры безопасности

Пользователь (покупатель) несет ответственность за доставку РД на рабочее место. Кроме того, пользователь обязан обеспечить функциональность газовой установки (природный газ или сжиженный газ), используемой для эксплуатации РД, в соответствии с проектом, утвержденным компетентными органами, и ее соответствие необходимым стандартам. Ответственность за проведение газовой вентиляции, испытаний на герметичность установки и другие необходимые работы несет пользователь. Производитель не несет ответственности за эти аспекты.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА И ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

3.1. Описание и характеристики робота-донера (РД)

Робот для приготовления донер-кебабов: курица, говядина и другие виды мяса, которым необходимо придать определенную форму (форму донера); это автоматическое устройство для нарезки донера, которое позволяет пользователю задавать желаемые параметры приготовления и нарезки нужной толщины, максимального диаметра, высоты и угла наклона. В зависимости от пожеланий заказчика, кулинарный блок прибора может работать на электричестве, природном газе (ПГ) или сжиженном пропане (СНГ). Данное устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только обученным персоналом. Роботы-донеры используются в отелях, ресторанах, заведениях быстрого питания, туристических объектах, столовых, заведениях общепита и т.д.

В зависимости от пожеланий заказчика, кулинарный блок прибора может работать на электричестве, природном газе (ПГ) или сжиженном пропане (СНГ). Данное устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только обученным персоналом. Роботы-донеры используются в отелях, ресторанах, заведениях быстрого питания, туристических объектах, столовых, заведениях общепита и т.д.

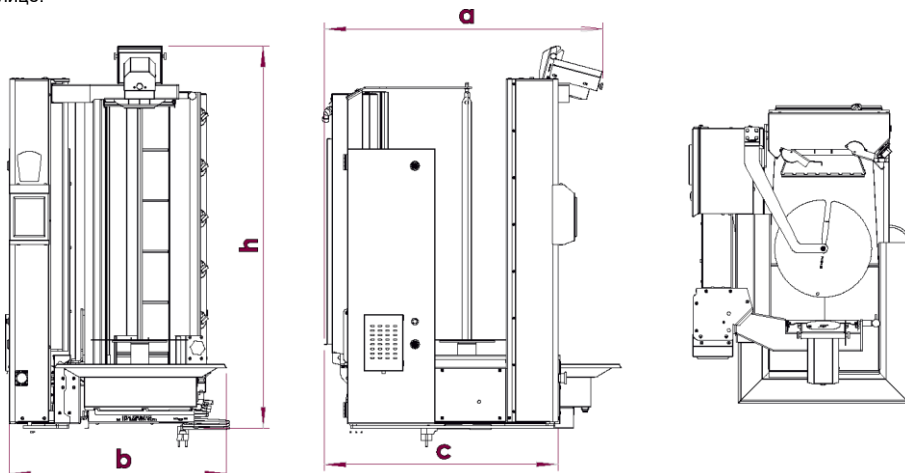
Свойства:

1. Гигиеничная резка без касания руками;
2. Простота использования, не требует опыта;
3. Детали легко снимаются и чистятся;
4. Непрерывная резка по окружности с заданной толщиной;
5. Дистанционное управление с помощью пульта управления;
6. Регулируемая прожарка мяса;
7. Защита скорости вращения при приготовлении пищи;
8. Камера для мяса со съемными направляющими и ситом;
9. Холодное режущее лезвие с круглым режущим ножом диаметром 140 мм;
10. Режим заточки ножей;
11. Привод вращательного приводного механизма; Ручной механизм для нанизывания мяса на вертел;
12. Вентиляторы охлаждения воздушного фильтра;
13. Часть робота-донера, на которой готовится мясо, может перемещаться вперед и назад, а также регулироваться по углу наклона;
14. Теплоотводная защитная накладка на поверхности варочной панели, лезвия закреплены под заданным углом;
15. Наличие защитной пленки для предотвращения повреждения источников нагревания во время чистки;
16. Нагревательный элемент для поддержания температуры нарезанного мяса;
17. Возможность легко адаптировать газовую и электрическую часть к части робота-донера, на которой готовится мясо;
18. Долговечные источники нагревания и провода;
19. Краны с предохранительными клапанами для газовых кулинарных аппаратов;
20. Возможность легкого обновления программы;
21. Однофазный режим работы (кроме электрических кулинарных аппаратов);
22. Низкое энергопотребление;
23. Ручная резка в случае любой неисправности или отключения электроэнергии;
24. Корпус, полностью изготовленный из нержавеющей стали.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА И ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

3.2. Технические характеристики

Технические характеристики серии ADR роботов-доноров (РД) приведены в таблице. Размеры указаны в единицах измерения, приведенных рядом с описанием таблицы. Измеряемые размеры указаны для РД без поддона и без стола. Размеры также указываются отдельно в зависимости от наличия опционального механизма автоматического перемещения кулинарного аппарата. Размеры стола также указаны в другой таблице.

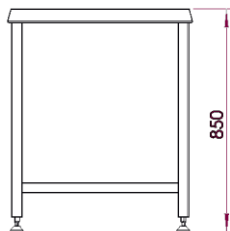
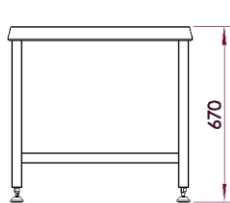


Модель	ADR-M1-4G	ADR-M1-4G-GK	ADR-M1-5G	ADR-M1-5G-GK
a (Глубина верхней части)	92 см	92 см	92 см	92 см
b (Ширина)	72 см	72 см	72 см	72 см
h (Высота)	109 см	115 см	126 см	132 см
c (Глубина нижней части)	86 см	86 см	86 см	86 см
Расход газа (СНГ)	10,8 кВт	13,5 кВт	13,5 кВт	13,5 кВт
Расход газа (ПГ)	10,64 кВт	13,3 кВт	13,3 кВт	13,3 кВт
Горелка	4	4	5	5
Масса	123 кг	126 кг	130 кг	133 кг
Мощность (управление)	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт
Управление напряжением	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц

Модель	ADR-M1-4E	ADR-M1-4E GK	ADR-M1-5E	ADR-M1-5E GK
Количество нагревательных элементов	4	4	5	5
a (Глубина верхней части)	92 см	92 см	92 см	92 см
b (Ширина)	72 см	72 см	72 см	72 см
h (Высота)	109 см	109 см	132 см	132 см
c (Глубина нижней части)	86 см	86 см	86 см	86 см
Мощность горелки (кВт)	6,4 кВт	6,4 кВт	8,0 кВт	8,0 кВт
Питание / (Управление питанием робота)	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт	Мин. 120 Вт Макс. 400 Вт
Напряжение питания робота	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц	Переменный ток 220-240 В 50/60 Гц
Напряжение питания гриля	3 фазы 50 Гц 400 В (380-415 В)	3 фазы 50 Гц 400 В (380-415 В)	3 фазы 50 Гц 400 В (380-415 В)	3 фазы 50 Гц 400 В (380-415 В)
Масса	123 кг	126 кг	130 кг	133 кг

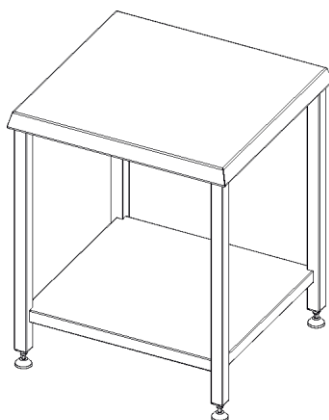
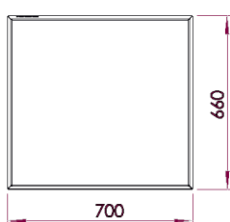
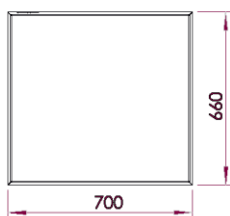
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА И ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

3.2 Технические характеристики



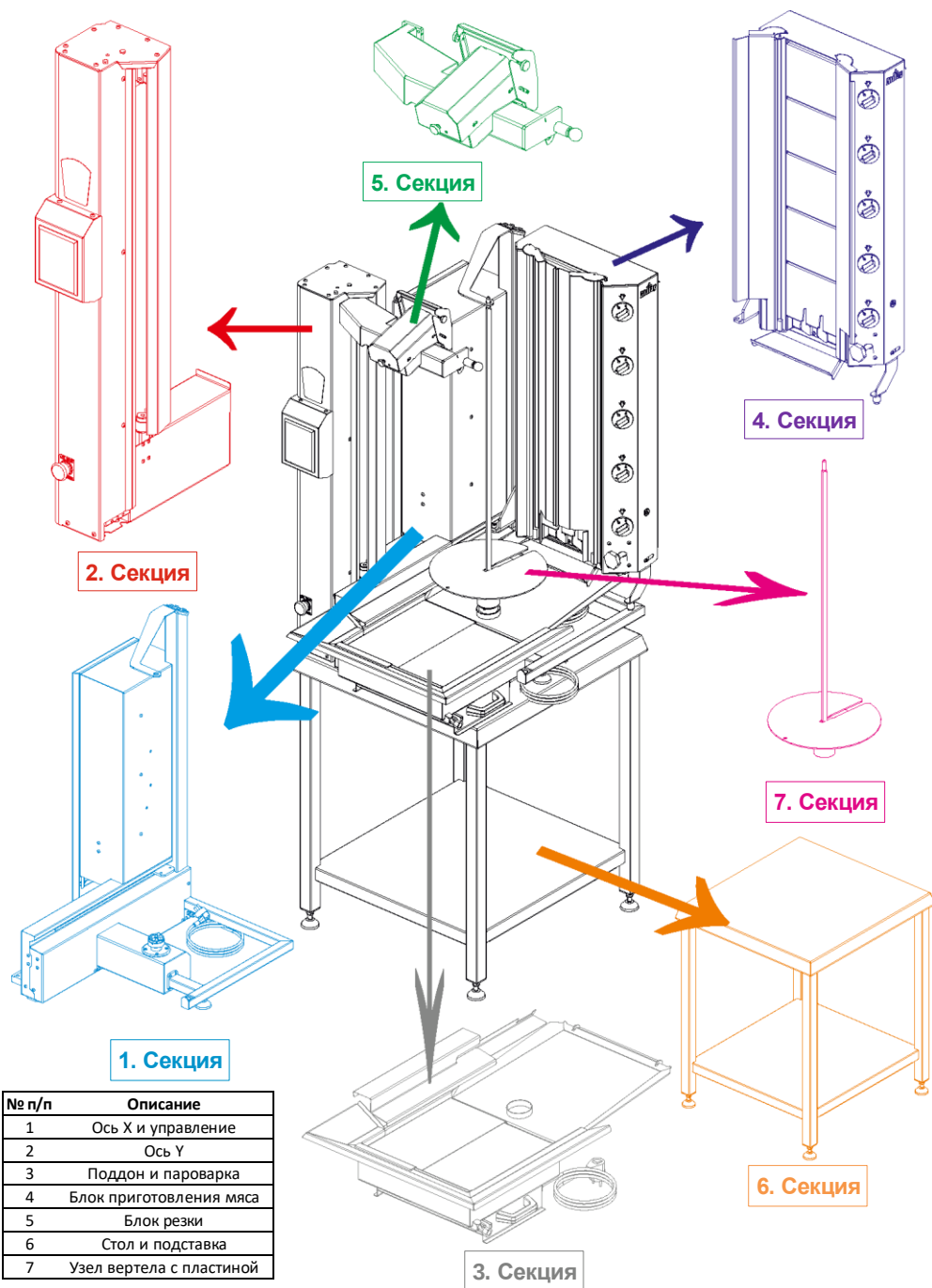
ACDRM-01

ACDRM-02



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА И ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

3.3. Обзор и информация о работе



4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.1. Содержимое упаковки и демонтированные комплектующие

В вашем заказе РД некоторые детали, комплектующие и запчасти поставляются в разобранном виде. Перед монтажом эти детали необходимо аккуратно извлечь из упаковки и тщательно проверить. Перед монтажом проверьте соответствие деталей и комплектующих, поставляемых в собранном и разобранном виде, по списку из упаковки.

Перед монтажом эту проверку проводит пользователь (покупатель) или производитель. О любых недостающих деталях из числа комплектующих следует сообщить соответствующим лицам либо через производителя, либо напрямую связавшись с торговым представителем.

В типовой комплектации РД следующие детали поставляются в разобранном виде: Первичную сборку должны провести уполномоченные лица производителя, и необходимо убедиться, что устройство работает нормально. После обучения по монтажу и эксплуатации вы также сможете монтировать и демонтировать оборудование.

- Роботизированный стол РД;
- Узел вертела;
- Ребра кулинарного аппарата;
 - Поддоны;
 - Запасные части;
 - Руководство пользователя, кабели и комплекты специальных ключей.



Внимание!

При вскрытии упаковки следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить изделие. Рекомендуется установить систему видеонаблюдения PTSP!

Примечание; В некоторых комплектах поставки комплект демонтированных деталей может отличаться, если в одной таре отгружаются дополнительные комплектующие или детали из разных заказов. В этом случае, помимо вышеупомянутых частей, среди демонтированных деталей могут оказаться и другие.

Размеры и внешний вид упаковки изделия показаны на **Рисунке 1** ниже. При международных перевозках деревянные поддоны и упаковка должны подвергаться термической обработке.

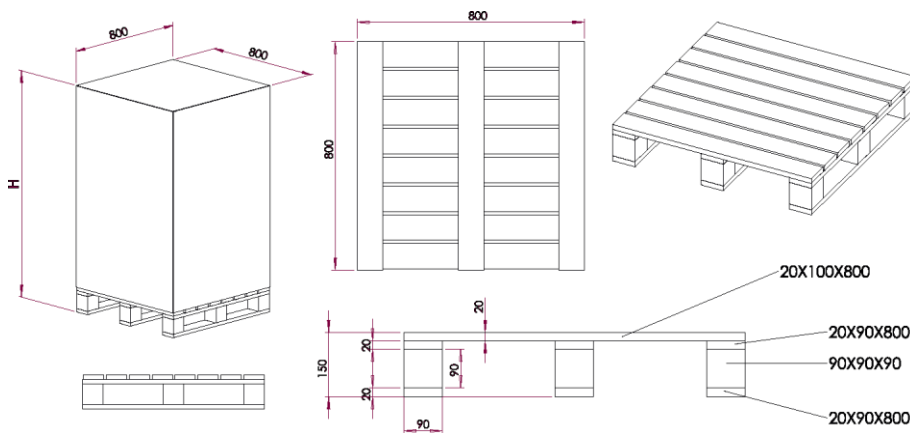


Рисунок 1

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.2. Список расходных материалов и запасных частей

Комплект РД включает следующие детали. Поскольку ряд этих деталей устанавливается непосредственно на оборудование, их необходимо надлежащим образом обслуживать, чтобы передать сервисному персоналу для монтажа в авторизованном сервисе.

№ п/п	Артикул	Деталь робота	Наименование и описание детали	Количество
1	P003497	Комплекты инструментов	Шестигранный ключ на 2 (длинный)	1
2	P007626	Комплекты инструментов	Шестигранный ключ на 2,5 (короткий)	1
3	P001940	Комплекты инструментов	Вставной переключатель режущего ножа	1
4	P060215	Комплекты инструментов	Защитный ключ	1
5	P001897	Рукоятка ножа	Винт крышки ножа («Катерпиллер» Ø20 x 18 мм)	2
6	P001894	Рукоятка ножа	Винт ножа («Катерпиллер» Ø20 x 11,7 мм)	1
7	P002377	Рукоятка ножа	Монтажная пружина 0,6	1
8	P006073	Стол	Резиновая ножка стола	3
9	P950812	Плита	Болт для соединения плиты (M8x12 с внутренним шестигранником)	2
10	P002014	Вертел	Крышка поворотного нижнего паза	1
11	P002331	Вертел	Нагреватель Ø8	1
12	P002330	Вертел	Нагреватель Ø10	2
13	P001873	Вертел	Стержень хвостовика с заостренным концом	2
14	P034372	Электроника	Магистральный силовой кабель	1
15	P054090	Электроника	Кабель программирования дисплея	1
16	P051461	Электроника	Комплект для программирования материнской платы и кабель для передачи данных	1
17	P003495	Рукоятка ножа	Заточной аппарат «Пирдж» (шлифовальный)	1
18	P034653	Панель	Фильтр (120 x 115 мм)	1
19	P013452	Ось Y	Фильтр по оси Y (110 x 93)	1
20	P023933	Рукоятка ножа	Крышка режущего лезвия	1
21	P021267	Рукоятка ножа	Однопозиционный измерительный прибор	1
22	P002374	Рукоятка ножа	Режущее лезвие Ø140 мм	2
23	P023937	Рукоятка ножа	Экран для защиты от брызг мяса	1
24	P002073	Вертел	Свободно вращающийся аппарат	2
25	P032298	Поддон	Перфорированный нижний поддон	1
26	P032297	Поддон	Неперфорированный нижний поддон	1
27	P032608	Поддон	Глубокий поддон	1
28	P032301	Поддон	Теплозащитный экран	1
29	P024255	Поддон	Поддон нагревателя	1
30	P032300	Поддон	Верхний лоток-2	1
31	P032299	Поддон	Верхний поддон-1	1

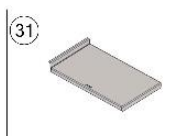
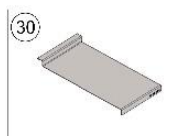
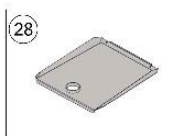
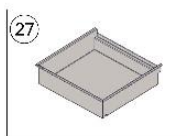
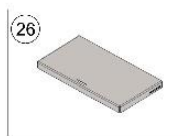
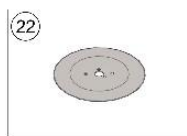
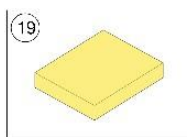
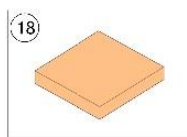
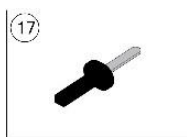
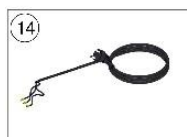
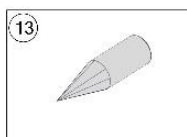
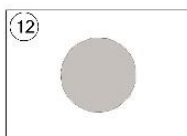
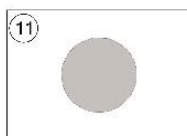
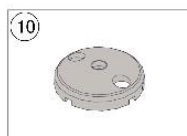
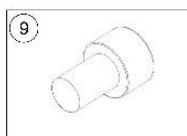
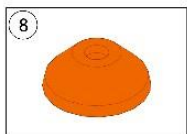
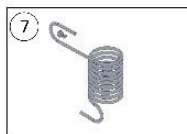
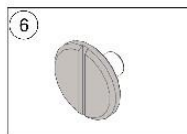
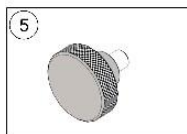
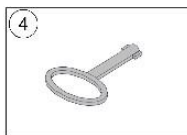
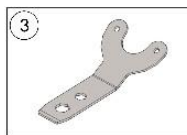
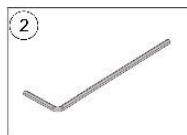
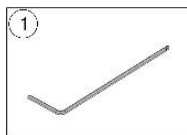


Осторожно!!!

В случае отсутствия каких-либо деталей в упаковке вашего робота-донера, пожалуйста, сообщите об этом в сервисный центр или производителю. Часть материалов из списка используется непосредственно в оборудовании, а часть отправляется на монтаж. Всегда храните эти материалы в безопасном месте, там, где их легко найти.

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.2 Список расходных материалов и запасных частей



4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.3. Рекомендации по монтажу и эксплуатации

Для безопасной, эффективной и бесперебойной работы первостепенное значение имеет правильный монтаж. Монтаж и обслуживание РД должен осуществлять квалифицированный, лицензированный и/или уполномоченный персонал по монтажу или обслуживанию, согласно определению из Части 2 Раздела 1.3 данного руководства. Привлечение непрофессионального, нелицензированного и/или неуполномоченного персонала по монтажу или обслуживанию (согласно определению из Раздела 1.3 данного руководства) для монтажа или обслуживания данного оборудования аннулирует гарантию производителя и может привести к повреждению оборудования или причинению вреда здоровью. В случае противоречия инструкций и информации, приведенных в данном руководстве, с местными, национальными законами или нормативными актами, монтаж и использование необходимо осуществлять в соответствии с законами или нормативными актами страны, в которой монтируется оборудование. Для получения информации об обслуживании свяжитесь с производителем.



Внимание!

Не подключайте прибор к электросети до тех пор, пока не обратитесь в сервисный центр для ввода его в эксплуатацию. При использовании устройства убедитесь, что при первом запуске им управляет уполномоченный персонал! Несоблюдение этих требований может привести к повреждению вашего устройства или травмам обслуживающего персонала!

4.4. Сборка робота-донера

1. Перевезти робот-донер в оригинальной упаковке ближе к месту сборки.
2. Открыть упаковку робота-донера, аккуратно разложить детали в просторном месте и проверить их состояние.
3. Перед выравниванием робота-донера необходимо проверить ровность поверхности (пола). Если на месте установки вращающегося робота неровный пол, перед сборкой необходимо выровнять поверхность.
4. Основной корпус робота-донера следует установить на то место, где его планируется смонтировать, а его опоры необходимо выровнять. Выравнивание робота-донера осуществляется по основному корпусу.

Рисунок -2



Осторожно!!!

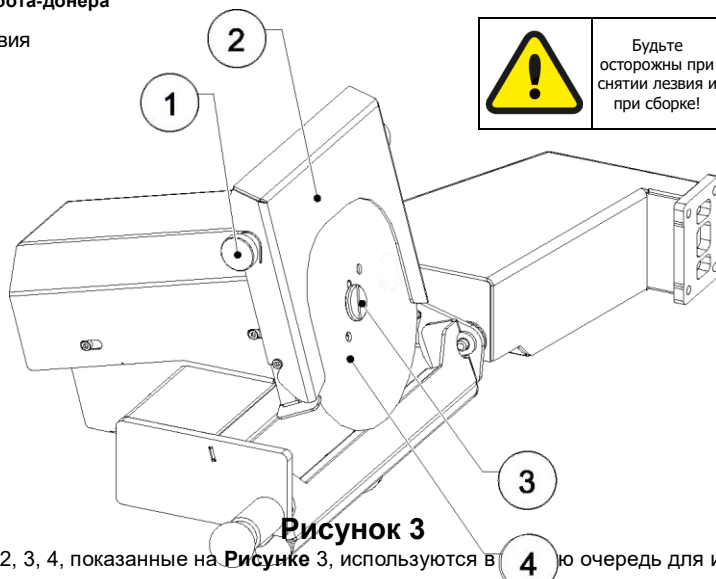


Стандарт питающего кабеля робота-донера — 1,5 метра. Поставляется в комплекте с кабелем. Для вращающегося робота вам не потребуется кабель большей длины!

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.4 Сборка робота-донора

5. Сборка лезвия



Будьте
осторожны при
снятии лезвия и
при сборке!



Рисунок 3

Детали 1, 2, 3, 4, показанные на **Рисунке 3**, используются в **4**ю очередь для извлечения лезвия для донора. При сборке или разборке убедитесь, что режущий блок вашего устройства выключен. Деталь 1 — крепежный винт для защитного ограждения ножа. Деталь 2 — защитная пластина лезвия, Деталь 3 — крепежный винт ножа, деталь 4 — лезвие робота-донора. Для разборки детали 1, показанной на **Рисунке 4**, необходимо ослабить в направлении стрелок влево и вправо. Крышка 2 демонтирована. На следующем этапе деталь 3 отвинчивается с помощью плоской отвертки. В результате этих операций нож 4 демонтирован. Процедура сборки выполняется в обратном порядке.

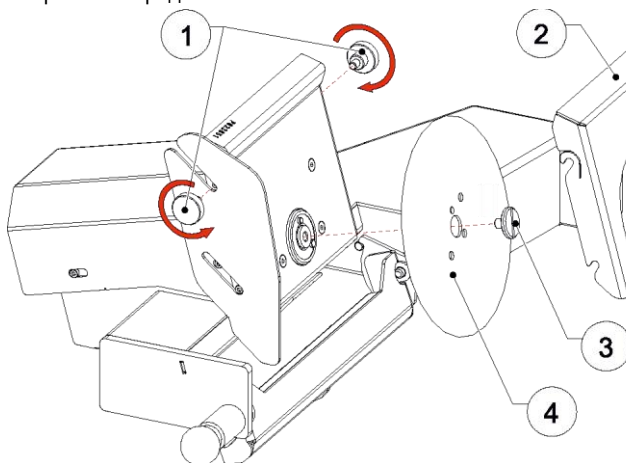


Рисунок 4

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.4 Сборка робота-донера

6.

Монтаж робота-донера; серия ADR-M1 Compact DR включает два типа аппаратов для приготовления донер-кебаба. Первый вариант — это кулинарный аппарат для приготовления донер-кебаба с ручным механизмом перемещения. Он перемещается вперед и назад вручную. Второй вариант — это кулинарный аппарат для приготовления донер-кебаба с автоматическим программным механизмом перемещения. Он может автоматически перемещаться вперед и назад в соответствии с настройками пользователя в программном обеспечении. Механизм, в зависимости от типа и состава заказа кулинарного аппарата, упаковывается вместе с самим кулинарным аппаратом. Кулинарный аппарат с автоматическим механизмом перемещения - это опция. В типовой комплектации РД ручной передвижной кулинарный аппарат поставляется в собранном виде.

- Устройство для приготовления донер-кебаба с ручным механизмом перемещения

П-образный лист варочной панели крепится к профилю на корпусе. Болты М8 № 1 крепятся к листовому металлу в узле оси Х с помощью двух шайб М8, как показано на Схеме 1. **Рисунок 5.** С помощью ножки 2 по необходимости производится регулировка баланса для обеспечения устойчивости робота. **Рисунок 7.** Варочная панель регулируется вперед и назад с помощью рукоятки 1. **Рисунок 6.** Используется в ручном режиме работы. Для обратной сборки кулинарного аппарата процесс выполняется в обратном порядке.

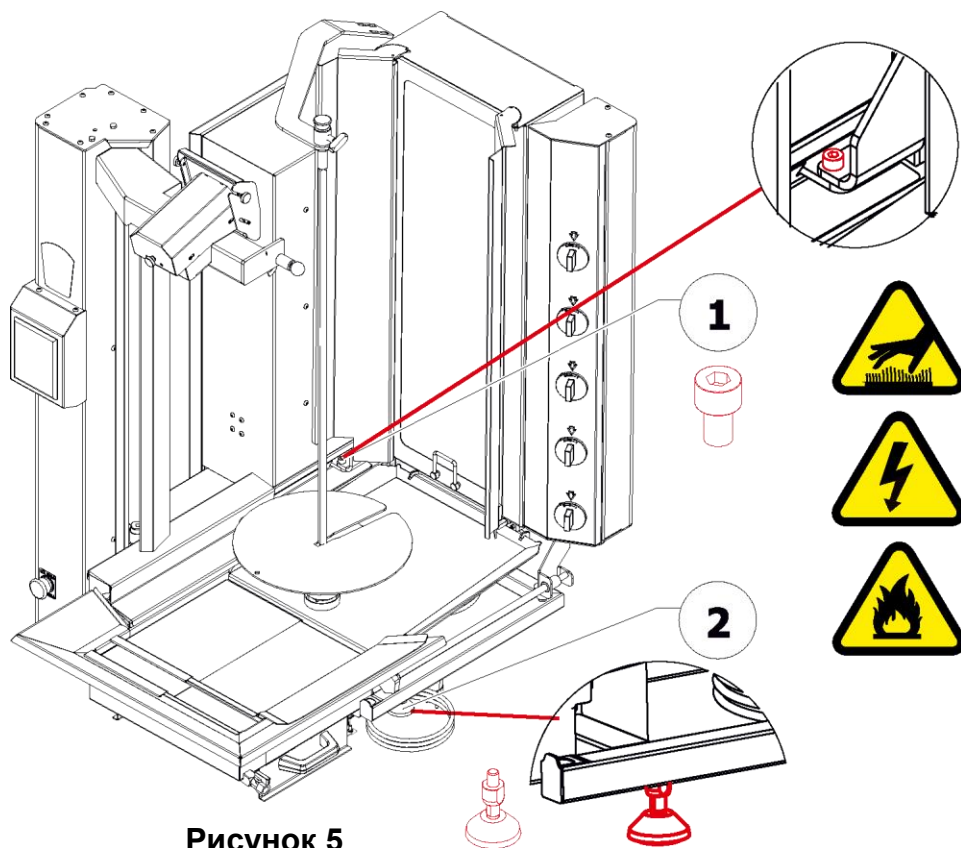


Рисунок 5

4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

4.4 Сборка робота-донора

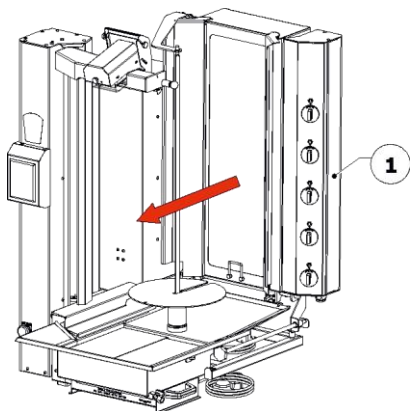


Рисунок 6

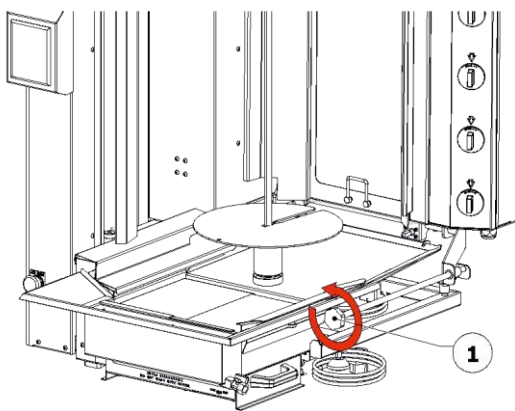


Рисунок 7

Кулинарные аппараты с автоматическим механизмом перемещения (с управлением от ПО) Варочная панель крепится к месту на оси X болтом М8 № 1, как подробно показано на **Рисунке 10**. На схеме 2 показано, что с другой стороны она крепится к месту на механизме перемещения с помощью 2-х болтов М8. После монтажа горелки регулировка ее положения не требуется. При включении прибора варочная панель вернется в исходное положение благодаря датчикам.

Рисунок 8/9. После этого шага следует избегать ручного вмешательства в работу кулинарного аппарата. Узел приготовления мяса автоматически вращает вертел, перемещает ось Y и варочную поверхность синхронно в соответствии с программой, выбранной в программном обеспечении.

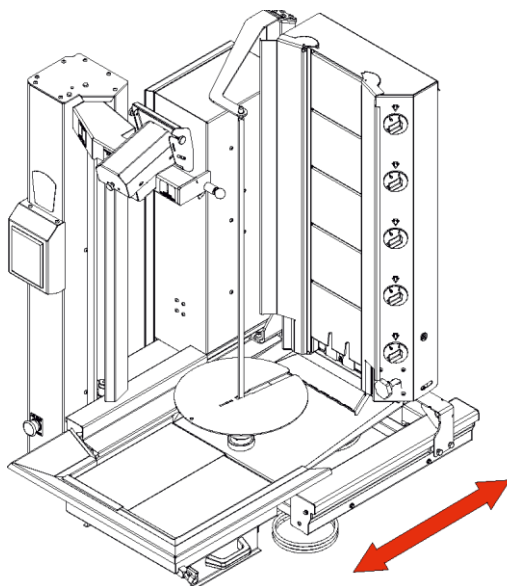


Рисунок 8



4. ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ
4.4 Сборка робота-донера

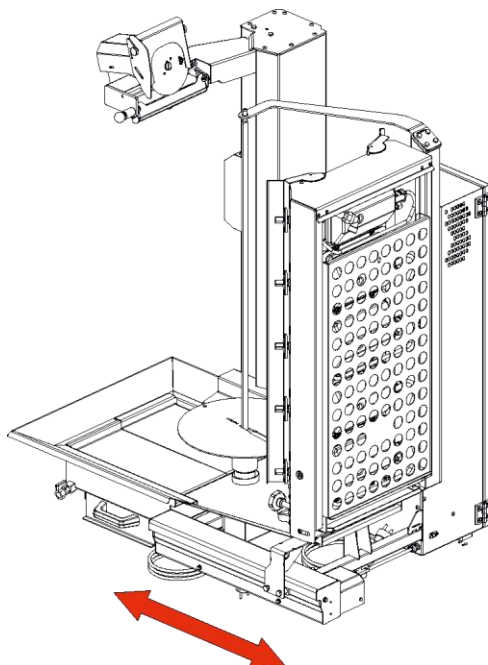


Рисунок-9

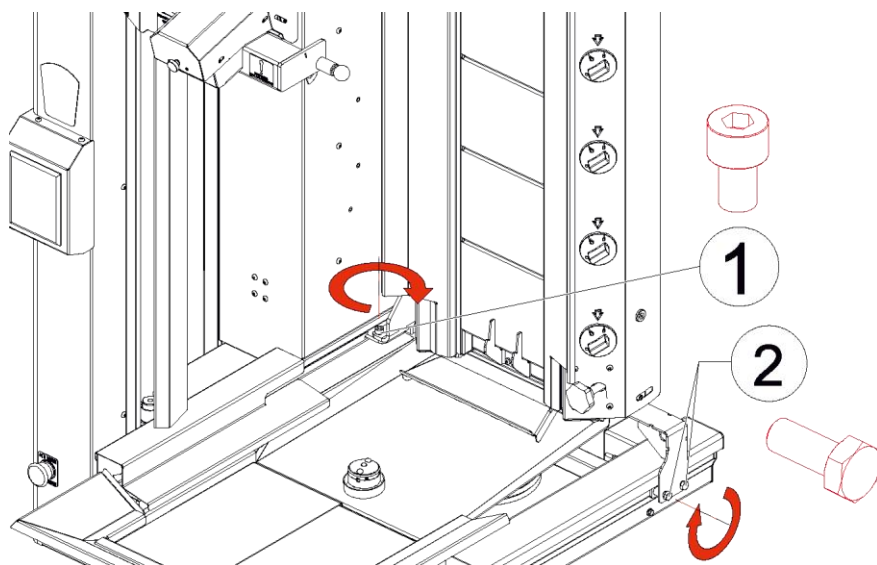


Рисунок 10

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.1. Сборка нижнего поддона кулинарного аппарата и пароварки

Сборка нижнего поддона узла приготовления мяса:

РД серии Comract оснащены двухступенчатым лотком в сборе. Как показано на **Рисунке 11**, здесь расположена двухсекционная форма с двумя выступами, совместимая с нижней частью поддона варочной панели 1. Эта деталь 2 поставляется в собранном виде, установленной на РД. В эти выступы вставляются лотки 1, расположенные в правом и левом отверстиях. Затем лоток проходит через перфорированную часть к разогретой варочной панели (**Рисунок 12**). На следующем этапе, показанном на **Рисунке 12**, при установке передних лотков на место лоток 1 на **Рисунке 11** переместится к лотку 1 и пароварке на **Рисунке 12**, после чего сборка лотков завершена.

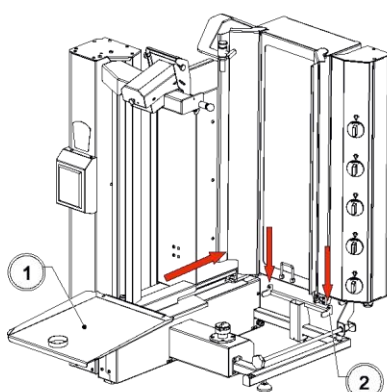


Рисунок 11

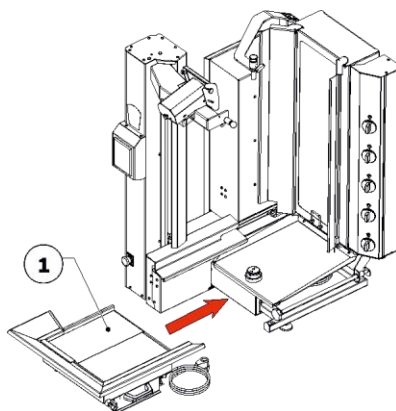


Рисунок 11

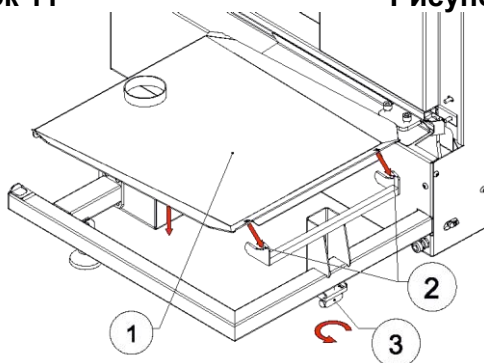


Рисунок 13

В случае ухудшения формы выступов детали 2, показанной на **Рисунке 13**, которая используется для монтажа поддона, нижнюю часть кулинарного аппарата, **Рисунок 13** можно снять, ослабив винт № 3 в нижней части; в том числе это можно использовать для очистки. После завершения очистки необходимо вернуть винт на место и затянуть его. Следует обратить внимание на то, что винт необходимо отцентрировать относительно поддона. Деталь 1 вставляется в выступы № 2.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.2. Сборка деталей поддона и пароварки

Сборка пароварки:

После монтажа нижнего поддона узла приготовления мяса, описанной на странице 30, выполняется сборка пароварки перед РД, как показано на **Рисунке 14**.

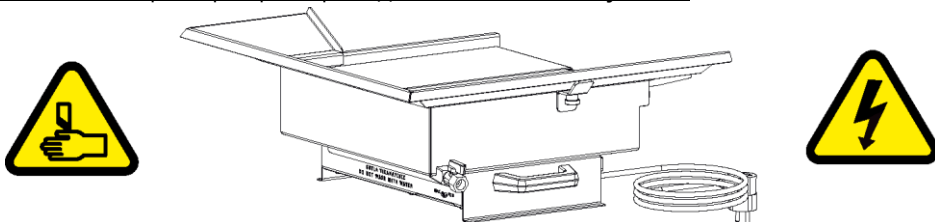


Рисунок 14

Рисунок 15. Как видно, во-первых, первый резервуар с электрическим подогревом находится внизу. На следующем этапе блок № 2 помещается в камеру № 1 таким образом, чтобы он находился между расположенными внизу деталями из листового металла. Затем они фиксируются путем зажима друг друга с помощью соответствующих деталей на листовой металлической части двух противоположных блоков (**Рисунок 16**).

Затем соединенные между собой детали из листового металла с отверстием № 3 и без него оставляют свободными для выпуска в блок № 2, как показано на **Рисунке 17**. Задача комплекта из трех предметов — обеспечить, чтобы приготовленное и нарезанное мясо оставалось во втором отсеке, а жир с приготовленного мяса стекал во второй отсек поддона. На следующем этапе передняя часть деталей из листового металла № 4 размещается на втором блоке, а изогнутые детали устанавливаются на второй блок. На следующем этапе передняя часть верхних деталей 4 поэтапно размещается в блоке № 2, а верхние скрученные части размещаются на блоке № 2. **Рисунок 18**. Наконец, устанавливаются наклонные детали № 5 в крепежные выступы поддона и другие детали, расположенные с правой стороны блока № 2 (**Рисунок 19**).

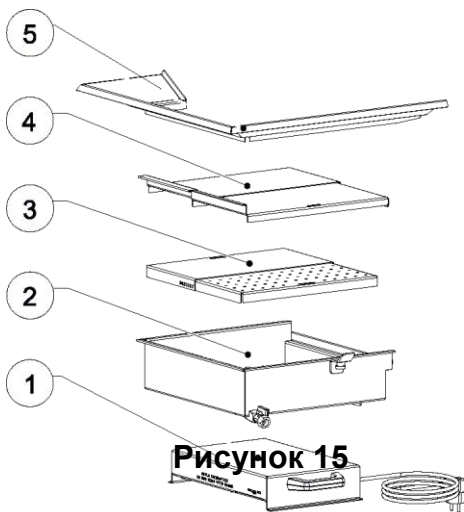


Рисунок 15

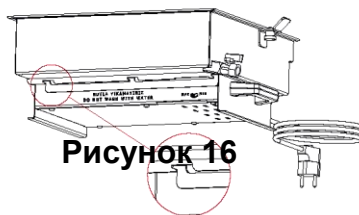


Рисунок 16

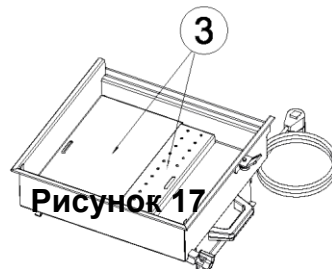


Рисунок 17

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.2 Сборка деталей поддона и пароварки

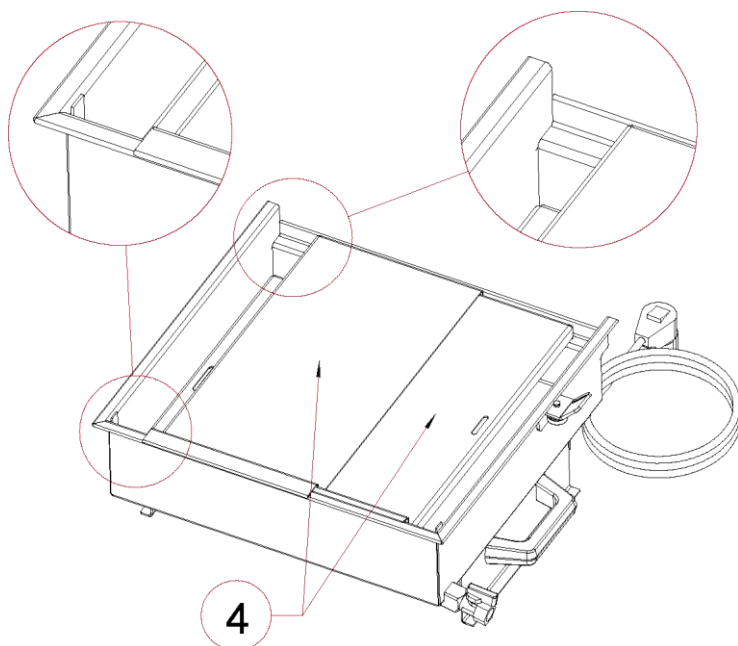


Рисунок 18

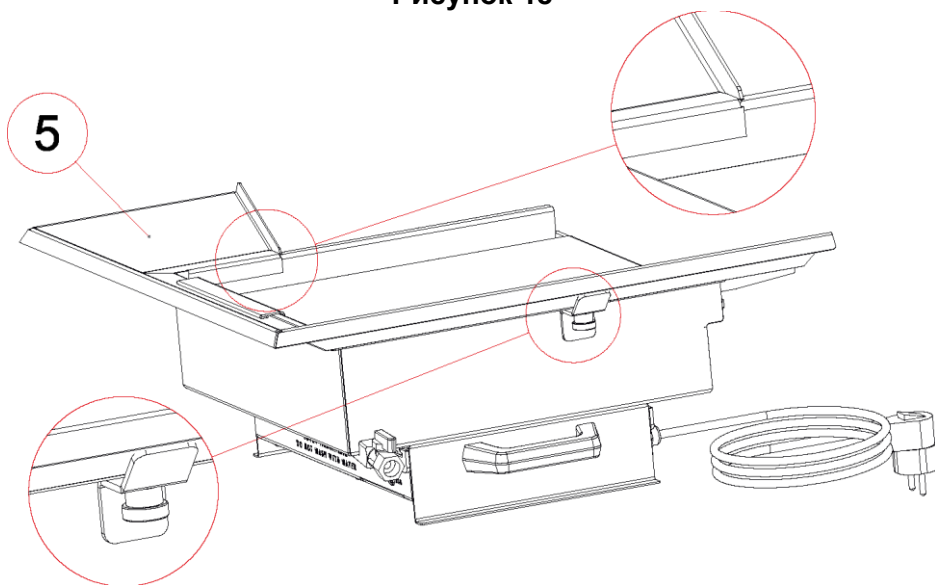


Рисунок 19

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.3. Монтаж измерительных приборов и заточка ножей

Сборка щупа:

Рисунок 20: щуп фиксируется путем протягивания подпружиненной черной ручки в направлении стрелки 1, затем сначала протягивается щуп № 2 в направлении стрелки влево, после чего щуп снимается путем протягивания в направлении, указанном ниже. После завершения сборки щупа пружинный регулятор № 1 вытягивается, и штифт возвращается в исходное положение. Затем правая сторона щупа вставляется в штифт напротив ручки № 1, а левая часть приподнимается, когда отверстие находится на уровне штифта.

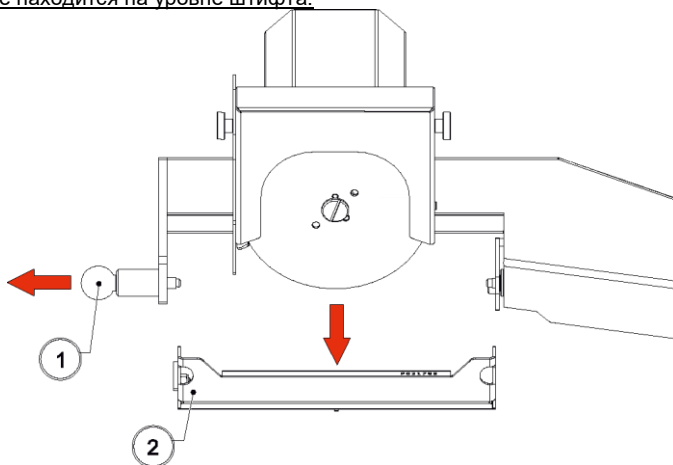


Рисунок 20

Заточка ножа: во время работы точильный инструмент № 2 на **Рисунке 21** касается торца лезвия № 1, так что передняя поверхность лезвия затачивается. На **Рисунке 22** шлифовальный инструмент № 2 соприкасается с задней поверхностью лезвия. При выполнении этих операций следует проявлять осторожность и не оказывать чрезмерного давления на точильный инструмент.

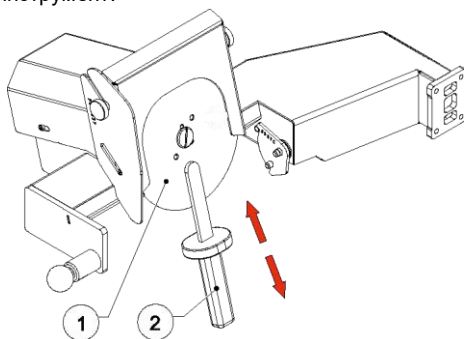


Рисунок 21

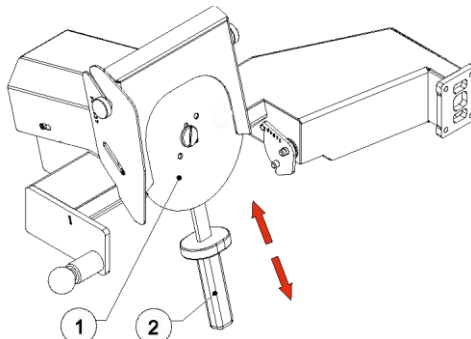


Рисунок 22



Используйте средства защиты рук!!!
Ручной точильный аппарат. В процессе заточки нож движется! Не прикасайтесь к нему руками!

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.4. Сборка вертела

Сборка вертела: для сборки узла вертела № 1 необходимо сначала ослабить винт 2. (**Рисунок 23**) Затем убедитесь, что нижний подшипник вертела № 1 установлен на варочной панели так, чтобы его узел попадал в пазы. После того, как подшипник варочной панели полностью встанет на место, переместите его в верхнюю часть вертела, чтобы он сцепился с деталью 3. После выравнивания немного приподнимите деталь 3, чтобы она села на вертел. Затем паз должен войти в верхушку вертела. Затем затяните винт 2, чтобы закрепить верхний подшипник вертела. На **Рисунках 24 и 25** показаны детали вертела и шарикового сердечника. Необходимо убедиться, что пазы в нижней части вертела, показанного на **Рисунке 24**, полностью входят в шарики на варочной панели.

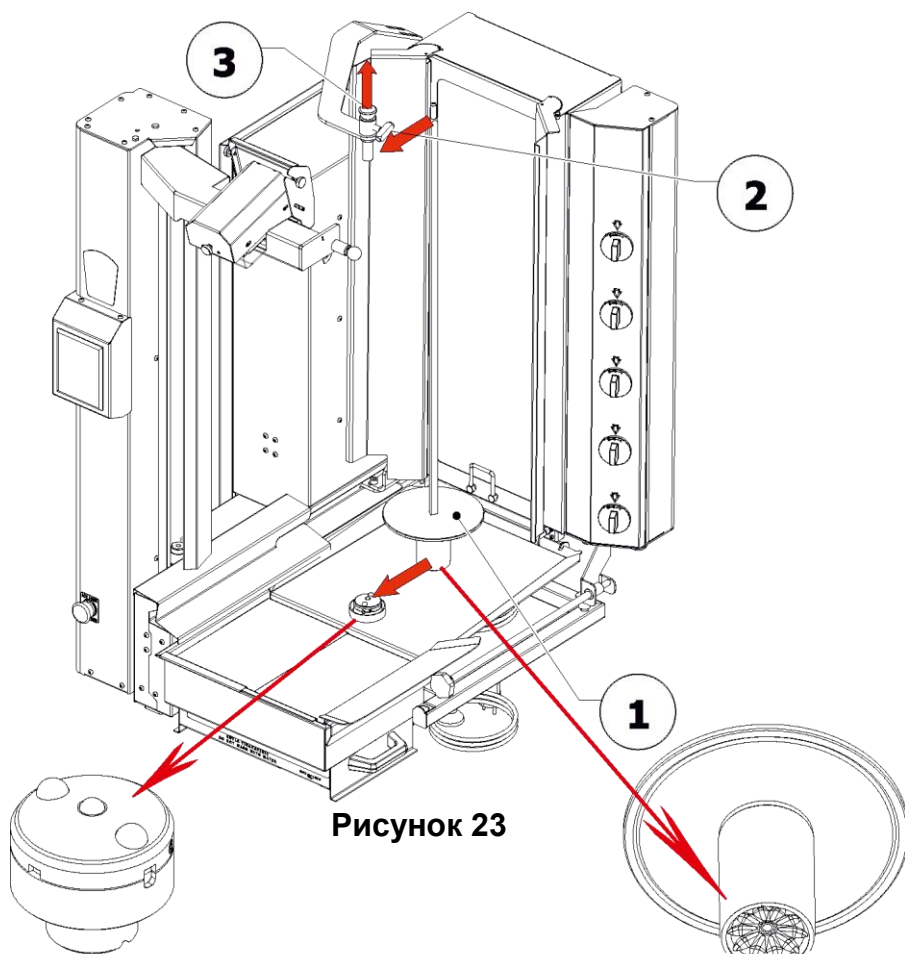


Рисунок 23

Рисунок 24

Рисунок 25

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.5. Установка маслозащитного экрана

Маслозащитный экран: деталь 1 устанавливается в направлении стрелки, как показано на **Рисунке 26**.

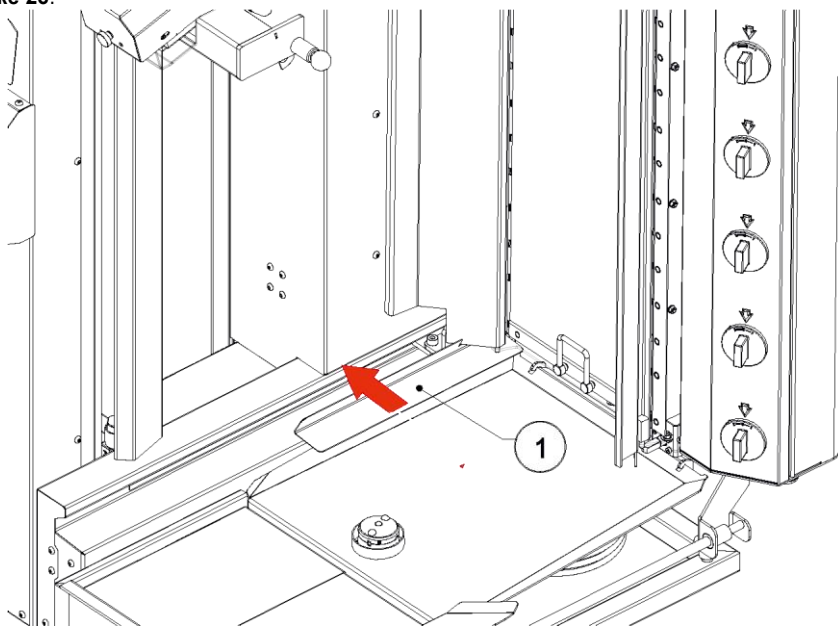


Рисунок 26

Экран для защиты от брызг масла и мяса; деталь 2 размещается в направлении стрелки, как показано на **Рисунке 27**.

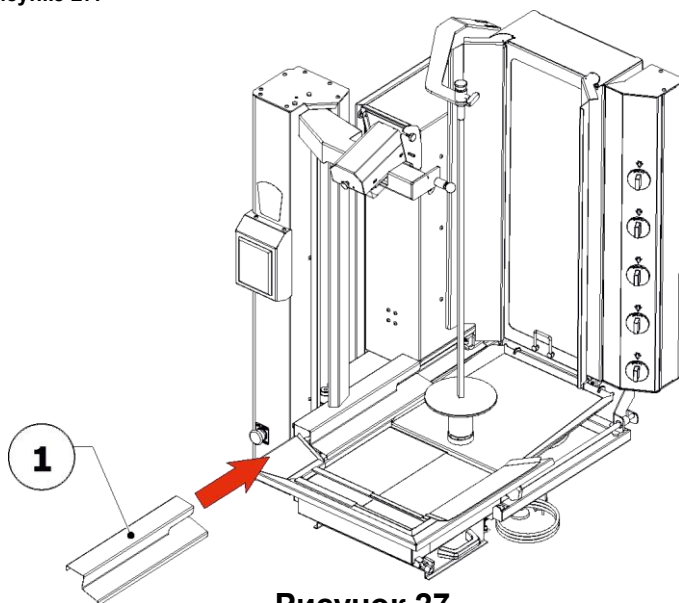
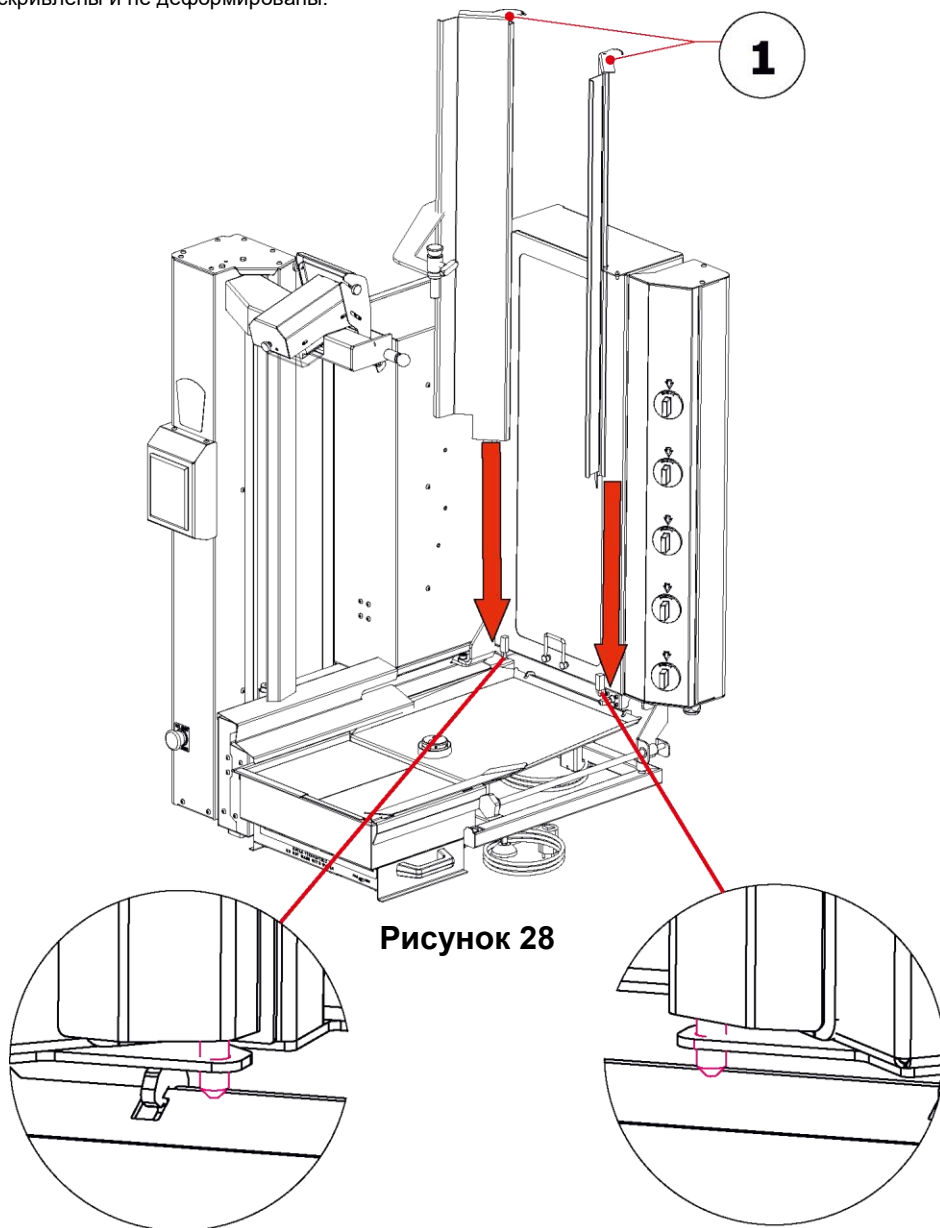


Рисунок 27

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.6. Сборка ребер и регулировка наклона

Сборка ребер узла приготовления донера: ребра, показанные на **Рисунке 28**, вставляются в пазы в направлении стрелки. В процессе установки нижнее, а затем верхнее отверстия вставляются в корпус. При монтаже следует убедиться, что направление ребер и форма не искривлены и не деформированы.



5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА

5.7. Настройка режима вращения зеркальной опоры и вертела вручную

Регулировка угла наклона кулинарного аппарата: угол наклона варочной панели регулируется поворотом ручки 1, показанной на **Рисунке 29**, в направлении стрелки. При вращении против часовой стрелки верхняя сторона кулинарного аппарата движется под углом назад.



Рисунок 29

Сборка отражателя:

Отражатель 1, изображенный на **Рисунке 30**, размещается в направлении стрелки на детали 2 в квадратной форме вертела 3.

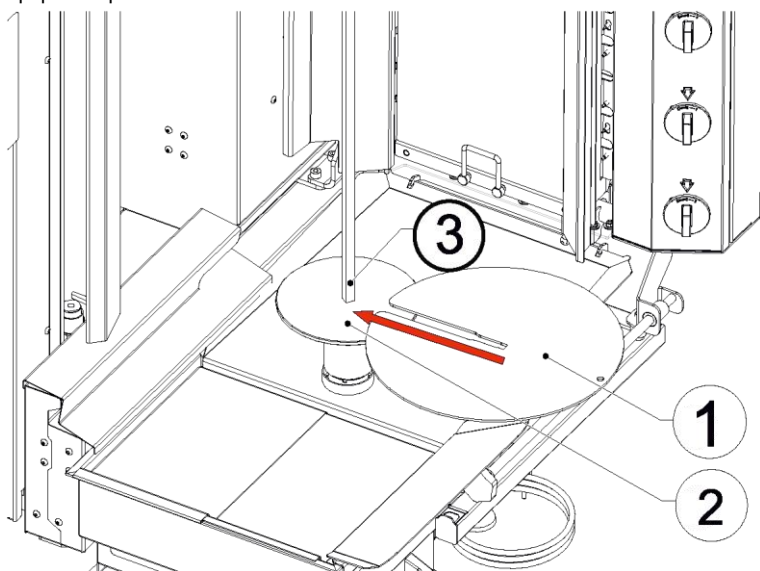


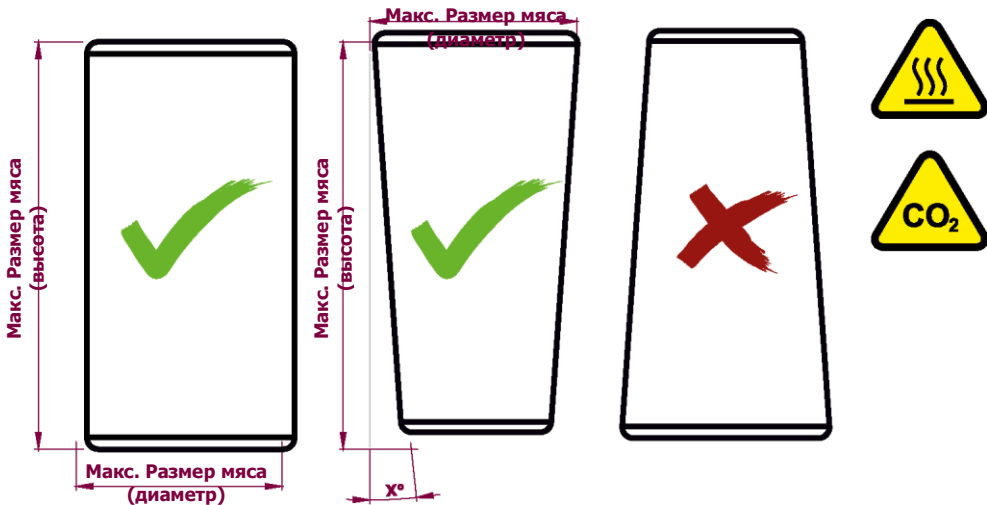
Рисунок 30

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА
5.8. Подготовка к запуску

Механическая сборка робота-донера завершена на предыдущих этапах. Следующим этапом является выполнение необходимых монтажных работ и подключение устройства.

В среде эксплуатации оборудования необходимо обеспечить вытяжную вентиляцию для предотвращения попадания воздуха в свободное от кислорода пространство, а также подготовить необходимую электропроводку, а также газовую арматуру и фитинги, если планируется работа оборудования на газе (ПГ/СНГ). На данном этапе необходимо внимательно прочитать и понять следующие предупреждения, а также принять необходимые меры предосторожности. Соблюдайте следующие допуски по расстоянию до места монтажа и эксплуатации оборудования:

Не следует направлять запрос на проведение монтажа и технического обслуживания до тех пор, пока не подготовлено рабочее место. Если ваш робот-донер работает в условиях неравномерной нагрузки электросети в зависимости от региона, обязательно используйте источник бесперебойного питания (ИБП). Необходимая информация о выборе источника бесперебойного питания (ИБП) подробно изложена в разделах руководства, посвященных электротехнике. Необходимые параметры формы, размера и другие характеристики в зависимости от типа и вида мяса, которое вы хотите нарезать в своем роботе-донере, указаны ниже. Не подключайте к оборудованию никакие другие устройства. Если мясо для донера заморожено, нарезать его следует только после предварительной термической обработки.



№ п/п	Модель робота	Макс. диаметр донера	Угол наклона донера	Максимальная высота мяса (см)	Средний вес мяса (кг)
1	ADR-C1-4G	Ø44	3	62	95
2	ADR-C1-5G	Ø44	3	80	121
3	ADR-C1-4E	Ø44	3	62	95
4	ADR-C1-5E	Ø44	3	80	121

*Плотность мяса: Плотность — это основное входное значение.
* Приведённая выше таблица рассчитана на основе мяса для кебаба из фарша и значения плотности 1,008 г/см³.

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ И КЛАВИАТУРЫ

6.1. Определения

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭКРАНА ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПЛОТНОЙ НАРЕЗКИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ:

- **СРЕЗ:** Срез используется для каждой из последовательно нарезаемых поверхностей.
- **СТАРТОВЫЙ СРЕЗ:** Первый срез, с которым соприкасается нож при первой подаче команды на резку или при подаче команды на резку после сброса, называется стартовым срезом.
- **НЕПРЕРЫВНАЯ РЕЗКА:** После завершения одного круга поворотный механизм продолжает выполнять срезы по следующему. Пока эта функция не отключена, нарезка мяса продолжается непрерывно.
- **ИСХОДНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ:** Положение, наиболее удаленное от диаметра донора по режущему блоку в горизонтальном направлении и являющееся наивысшим положением режущей плашки, называется исходным положением.



Экран 1



Клавиатура

- Для запуска робота-донора используется кнопка «ПУСК» (**START**) (**ЭКРАН 1**) или кнопка № **1. (КЛАВИАТУРА)**. Она используется для перемещения робота-донора в исходное положение при нажатии кнопки № **1 (КЛАВИАТУРА)** в любом положении. Кнопка «Сбросить все» (**RESET EVERYTHING**): используется для сброса сигнала резки и пускового сигнала. (**ЭКРАН 2**)
- 2. 1.** Однократное нажатие кнопки сбрасывает положение усеченного среза, которое выполнялось при двукратном нажатии.
- 3.** Кнопка «ТОНКИЙ СРЕЗ» (**SLICE**) используется для отправки робота-донора в соответствующую секцию. (**ЭКРАН 2**)
- 3.1. 2** Кнопка используется для отправки робота-донора к месту разреза. (**КЛАВИАТУРА**) Режим непрерывной резки включается однократным нажатием кнопки **2** во время резки. (**КЛАВИАТУРА**)

6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.2. Положения запуска и ожидания



ЭКРАН 2



Клавиатура



ЭКРАН 3



ЭКРАН 4

1. Кнопка **«ВЕРНУТЬСЯ В ИСХОДНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ»** (GO TO THE START POSITION) используется для возврата робота-донера в исходное положение. (ЭКРАН 3)
2. Кнопка **«Режим мгновенного приготовления»** (INSTANT COOKING MODE) переводит вращающийся робот в режим ожидания на выбранное количество оборотов, не дожидаясь завершения процесса нарезки. (ЭКРАН 3)
 - 2.1. 1, 2, 3 Кнопки «ЦИКЛ» (TOUR) определяют продолжительность вращения в холостом режиме. (ЭКРАН 4)
3. Кнопка **«Режим приготовления после текущего цикла»** (COOKING MODE AFTER CURRENT TOUR) переводит робот-донер в режим ожидания на количество кругов, выбранное после завершения цикла нарезки.

6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.3. Настройки функций заточки

4. Кнопка **«ЗАТОЧКА» (SHARPEN)** используется для того, чтобы опустить робот в режим заточки лезвия. Дальнейшие действия описаны ниже **(ЭКРАН 2)**

4.1. Кнопка 3 используется для того, чтобы опустить робот в режим заточки лезвия.

(КЛАВИАТУРА)

5. Кнопка **«РАЗБЛОКИРОВАТЬ ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ» (UNLOCK SHARPEN PROCESS)** **(ЭКРАН 5)**

используется для переключения на следующее меню после замыкания датчика. После замыкания датчика 3 повторное нажатие кнопки позволяет разблокировать режим заточки.

(КЛАВИАТУРА)

5.1. 1, 2, 3 Кнопки **«ЦИКЛ» (TOUR)** определяют продолжительность вращения в холостом режиме. **(ЭКРАН 4)**

6. Кнопка **«Режим приготовления после текущего цикла» (COOKING MODE AFTER CURRENT TOUR)** переводит робот-донер в режим ожидания на количество циклов, выбранное после завершения цикла нарезки. **(ЭКРАН 3)**

7. Кнопка **«ЗАТОЧКА» (SHARPEN)** используется для того, чтобы опустить робот в режим заточки лезвия. **(ЭКРАН 2)**

7.1. Кнопка 3 используется для того, чтобы опустить робот в режим заточки лезвия. Кнопка **«РАЗБЛОКИРОВАТЬ ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ» (UNLOCK SHARPEN PROCESS)** **(ЭКРАН 5)** используется для переключения на следующее меню после замыкания датчика. После замыкания датчика 3 повторное нажатие кнопки позволяет разблокировать режим заточки.

(КЛАВИАТУРА)



ЭКРАН 5



ЭКРАН 6

8. Кнопка **«РАЗБЛОКИРОВАТЬ ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ» (UNLOCK SHARPEN PROCESS)** **(ЭКРАН 5)** используется для переключения на следующее меню после замыкания щупа. После замыкания щупа 3 повторное нажатие кнопки позволяет разблокировать режим заточки. **(КЛАВИАТУРА)**

9. Кнопка **«НАЧАТЬ ЗАТОЧКУ» (START SHARPEN)** запускает вращательное движение лезвия после того размыкания датчика. **(ЭКРАН 7)**

9.1. После размыкания датчика 3 снова нажмите на кнопку, чтобы запустить вращение ножа. **(КЛАВИАТУРА)**

6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.4. Настройки приготовления и вращения



ЭКРАН 7



ЭКРАН 8

10. Кнопка «ОСТАНОВИТЬ ЗАТОЧКУ» (STOP The SHARPEN) используется для остановки вращения лезвия. Кнопка «Вернуться в исходное положение» (GO TO THE START POSITION) используется для перемещения робота в его исходное положение. (ЭКРАН 8)

10.1 Нажатие кнопки 1 при вращении ножа останавливает вращение. Робот перемещается в исходное положение. (КЛАВИАТУРА)

11. Кнопка «ГОТОВИТЬ» (COOK) (ЭКРАН-2) запускает вращение по часовой стрелке. 4. Поверните ручку вращателя на роботе, чтобы запустить вращение (КЛАВИАТУРА).



ЭКРАН 9



ЭКРАН 10

6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.5. Скорость вращения, язык и сброс настроек

12. Кнопка «МЕДЛЕННЕЕ» замедляет скорость механизма вращения донера. (ЭКРАН 9)

12.1 Кнопка 6 замедляет скорость механизма вращения донера. (КЛАВИАТУРА)

13. Кнопка «БЫСТРЕЕ» увеличивает скорость механизма вращения. (ЭКРАН 9)

13.1 Кнопка 5 увеличивает скорость механизма вращения. (КНОПКА «JEWELRY-MI»)

14. Кнопка «ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (STOP COOKING) останавливает вращение донера. (ЭКРАН 9)

15. Кнопка «МАКСИМАЛЬНАЯ СКОРОСТЬ» (MAX SPEED) изменяет скорость резки и частоту, на которой выполняются измерения, таким образом, чтобы время полного цикла резки завершалось как можно быстрее. (ЭКРАН 10)

16. Кнопка «ЯЗЫК» (LANGUAGE) используется для выбора языка. (ЭКРАН 10)



ЭКРАН 11



ЭКРАН 12

17. Кнопка «СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ» (RESET SETTINGS) используется для возврата робота-донера к выбранным заводским настройкам или настройкам оператора. (ЭКРАН 11)

17.1. Кнопка «ПЕРЕЗАГРУЗИТЬ НАСТРОЙКИ ОПЕРАТОРА» (RELOAD OPERATOR SETTINGS) отменяет изменения, внесенные во время использования робота-донера. (ЭКРАН 11)

17.2. Кнопка «СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ» (RESET SETTINGS) сбрасывает настройки робота-донера до заводских. (ЭКРАН 12)

6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.6. Расширенные настройки: датчик вращения и углы наклона



ЭКРАН 13



ЭКРАН 14

18. Нажатие кнопки **«РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ» (ADVANCED SETTINGS)** открывает указанное выше меню. (ЭКРАН 10)

19. Кнопка **«ОБРЕЗКА» (SHAVING)** используется для выравнивания поверхности свежеприготовленного донера (ЭКРАН 13)

19.1. Кнопка со стрелкой используется для регулировки толщины обрезаемой поверхности. (ЭКРАН 14)

19.2. Для включения/выключения функции используйте кнопки **«ВЫКЛ.» (OFF)** или **«ОТМЕНА» (CANCEL)**. (ЭКРАН 14)

20. Кнопка **«ПО НАКЛОНУ» (SLOPE FOLLOWING)** позволяет настроить нарезку по изменяющемуся диаметру поверхности донера (максимум 6°). Угол наклона можно отрегулировать с помощью кнопок регулировки вправо и влево, отображаемых в меню. (ЭКРАН 15)

21. Кнопка **«Сводка» (SUMMARY)** позволяет отобразить все настройки на одном экране (ЭКРАН 13).

22. Индикатор **«ДИАМЕТР ДОНЕРА» (DIAMETER OF DONER)** отображает диаметр донера на работе (ЭКРАН 13).



6. УПРАВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАВИАТУРЫ

6.7. Настройки скорости режущей плашки и частоты, на которых проводятся измерения

23. Кнопка «СКОРОСТЬ НОЖА» (KNIFE SPEED) используется для настройки скорости вращения лезвия в соответствии со скоростью резки. Вы можете регулировать скорость с помощью кнопок со стрелками влево и вправо в меню. (ЭКРАН 16)



ЭКРАН 17



ЭКРАН 18

24. Кнопка «СКОРОСТЬ ТОНКОГО СРЕЗА» (SLICE SPEED) позволяет получить желаемый результат. (ЭКРАН 17)

25. Кнопка «ТЕСТОВЫЙ ЦИКЛ» (TEST CYCLE) определяет частоту сканирования вращающейся поверхности. Частота, на которой проводятся измерения, также определяет скорость подъема режущей плашки. (ЭКРАН-18) (Чем выше частота, на которой проводятся измерения, тем выше скорость подъема режущей плашки) Важно

Примечание: Не следует увеличивать частоту, на которой проводятся измерения, если поверхность донера не одинакова во всех точках.



ЭКРАН 19



ЭКРАН 20

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ И КЛАВИАТУРЫ

6.8. Настройки толщины резки, траектории среза и прожарки

26. Кнопка «РЕЖИМ ТОНКОГО СРЕЗА» (**SLICE MODE**) определяет интервалы резки. При активации режима непрерывной резки резка производится от начала до конца донера.

«КОЛИЧЕСТВО КРАЕВ» (**EDGE COUNT TO BE**) Выполнение количества срезов, заданных в режиме тонкого среза с последующим ожиданием в исходном положении. (**ЭКРАН 19**)

27. Параметр «Ширина края» (**EDGE WIDTH**) определяет ширину среза на поверхности резки.

Важное примечание: При изменении ширины среза необходимо пропорционально изменить значение давления и настройку толщины. (**ЭКРАН 10**)

28. Кнопка «ВЕЛИЧИНА УСИЛИЯ» (**FORCE VALUE**) используется для установки значения давления, с которым режущая плашка воздействует на донер через щуп. (**ЭКРАН 20**)



ЭКРАН 19



ЭКРАН 10



ЭКРАН 20

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

7.1. Термины, символы, определения

ТЕРМИНЫ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ: Поток электронов в проводнике.

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА: Коробка, используемая для соединения или разделения тока на одну или несколько линий в электроустановках.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ: Использование материалов или процессов, не наносящих вреда окружающей среде, или надлежащая утилизация вредных отходов. **НАПРЯЖЕНИЕ:** Разность потенциалов между двумя проводниками.

ПРОВОДНИК: Материалы, проводящие электрический ток. **НАПРАВЛЯЮЩАЯ:** Стальная или пластиковая проволока, используемая для пропускания проводников через трубы. **КЛЕМЕНС:** Инструмент для соединения проводников друг с другом. **КОДИРОВАНИЕ:** Цвета, используемые для проводников во внутренних электросетях (для защитных проводников: зелено-желтый, для проводников средней и нейтральной фазы: светло-голубой, для фазных проводников: разные цвета для каждой фазы в соответствии с действующими стандартами на кабели). **СИЛЬНЫЙ ТОК:** Ток, представляющий опасность для людей и имущества при нормальных условиях.

МОНТАЖНЫЕ МАТЕРИАЛЫ: Выключатели, розетки, крышки распределительных коробок, лампы и так далее. Материалы.

ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ И РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ЩИТЫ: Панель управления для измерения, распределения, защиты и контроля электрической энергии внутри и снаружи здания.

РИСК: Сочетание вероятности возникновения опасного события и его последствий. **ОПАСНО:** Возможный ущерб или ущерб, который может существовать или возникнуть вне рабочего места и который может повлиять на работника или рабочее место.

МОНТАЖ: Различные выключатели, проводники, розетки, предохранители и электротехнические материалы, соответствующие характеристикам устройств (роторных роботов, плит, грилей, печей и т. д.), которые планируется использовать в местах и установках, где обеспечивается подача электроэнергии (например, на рабочем месте, в доме, мастерской и на заводе), в зависимости от места использования. Распределительные коробки, клеммные колодки, трубы и т. д.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ СБОРКИ: Электрические устройства и материалы для управления этими устройствами.

МОНТАЖНЫЙ ПРОЕКТ: Проектирование, включая чертежи и расчеты в соответствии с определенными стандартами и масштабами, согласно архитектурным и эксплуатационным сценариям проекта монтируемой электроустановки.

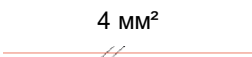
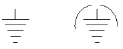
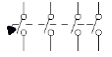
ЗАЗЕМЛЕНИЕ: Неактивные детали и нулевые проводники в электроустановках, а также подключенные к ним детали, заземляются с помощью электрода.

СЛАБЫЙ ТОК: Относится к неопасному для людей и имущества току при нормальных условиях.



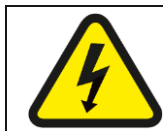
Неправильный монтаж, регулировка, а также несанкционированные изменения или модификации устройства могут привести к летальному исходу. Перед монтажом или обслуживанием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с инструкциями по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию.



ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
	Сильный проводник источника тока
	Заземляющий проводник
	Лампа
	Двигатель
	Земля
	Разъемное соединение
	Страхование
	Вывод кабеля
	Ввод кабеля
	Нормально замкнутая кнопка
	Нормально разомкнутая кнопка
	Вентилятор
	Сопротивление
	Шаговый двигатель
	Переключатель «Пако»
	Таймер
	Термостат
	Кнопка аварийной остановки
	Эквивалентное потенциальное соединение устройства

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

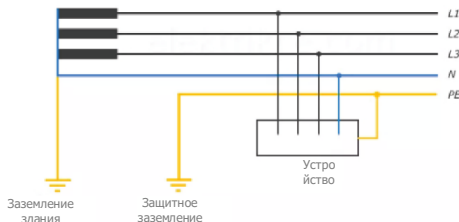
7.2. Сетевые подключения



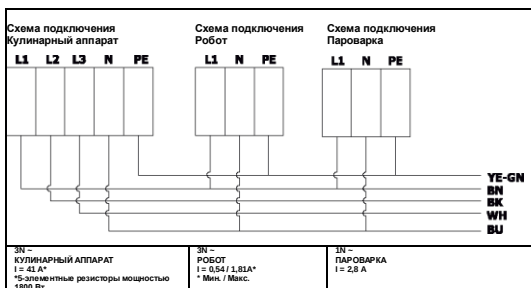
Опасность для жизни из-за токопроводящих деталей! — Подключение оборудования и любых дополнительных устройств должно осуществляться компетентным органом в области электромонтажа, уполномоченным авторизованным поставщиком электроэнергии, в соответствии с местными правилами и нормами. Во время сборки, технического обслуживания, ремонта и чистки оборудования отключайте его от сети электропитания. Проверьте напряжение.



- Если к оборудованию подключены автоматический выключатель дифференциального тока и устройство защиты от дифференциального тока, смонтированные в соответствии с инструкцией, то электрическая безопасность данного оборудования считается обеспеченной. Если при проверке и возникли подозрения на нарушение основных требований безопасности, крайне важно, чтобы специалист проверил электропроводку здания. Производитель не несет ответственности за ущерб (например, удар электрическим током), вызванный недостаточным или поврежденным заземлением.



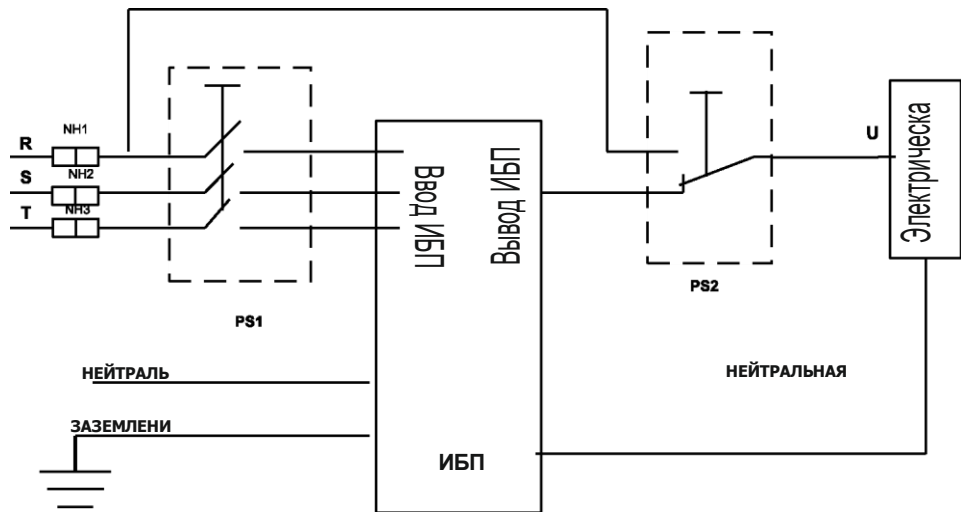
- Эксплуатация устройства допускается только при напряжениях и частотах, указанных на паспортной табличке.
- Оборудование, поставляемое без сетевой вилки, необходимо подключить к сети стационарно.
- Электрическое соединение необходимо защитить отдельной независимой цепью безопасности с предохранителями или автоматическими выключателями. Выбор предохранителей осуществляется в соответствии с общим номиналом подключенных элементов оборудования. Общее количество подключений оборудования указано на паспортной табличке.
- Перед началом работ на оборудовании отключите электропитание с помощью выключателя на блоке предохранителей. Выполняйте электрические соединения в соответствии с действующими нормами.
- Для вашей безопасности и бесперебойной работы оборудования кабели питания необходимо подключить к правильно заземленной розетке.



При выполнении монтажных, профилактических, ремонтных и очистных работ на оборудовании отключите электропитание от сети. Проверьте напряжение.



СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ИБП С 3-ФАЗНЫМ ВХОДОМ И 1-ФАЗНЫМ ВЫХОДОМ.

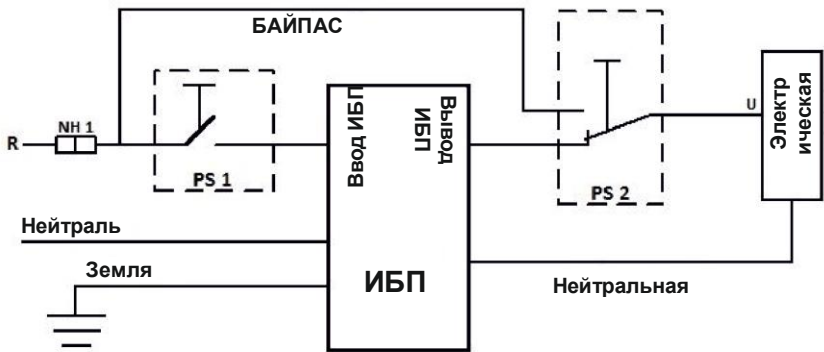


Мощность ИБП (кВА)	Впускной кабель	Выпускной кабель	Кабель заземления	NH1	PS1 (0-1)	
				NH2	Установленный переключатель «Пако»	Установленный переключатель «Пако»
				NH3		
6	3x4~6 мм ²	2x4~6 мм ²	1x4 мм ²	40 A	3x32 A	1x40 A
10	3x4~6 мм ²	2x4~6 мм ²	1x4 мм ²	40 A	3x32 A	1x40 A
15	3x6~10 мм ²	2x6~10 мм ²	1x6 мм ²	50 A	3x40 A	1x50 A
20	3x10~16 мм ²	2x10~16 мм ²	1x6 мм ²	63 A	3x50 A	1x63 A
30	3x16~25 мм ²	2x16~25 мм ²	1x16 мм ²	80 A	3x63 A	1x80 A
40	3x16~25 мм ²	2x16~25 мм ²	1x25 мм ²	100 A	3x80 A	1x125 A

Осторожно!!!

Приведенные в таблице выше значения являются средними значениями, указанными производителями ИБП. Если длина вашей линии имеет критически важное значение, оборудование должен выбирать и проверять специалист.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОДНОФАЗНОГО ВХОДНОГО И ОДНОФАЗНОГО
ВЫХОДНОГО КАСКАДА ИБП



Мощность ИБП (кВА)	Впускной кабель	Выпускной кабель	Кабель заземления	V1 - V2 Переключатель	SG1 (0-1) Позиционированный «Пако» Переключатель	SG2 (1-0-2) Установленный переключатель «Пако»
2 кВА	2 X 6 ~ 10 мм ²	2 X 6 мм ²	1 X 6 мм ²	16 А	1 X 16 А	-
6 кВА	2 X 6 ~ 10 мм ²	2 X 6 мм ²	1 X 6 мм ²	40 А	1 X 40 А	1X40 А
10 кВА	2 X 16 ~ 25 мм ²	2 X 16 мм ²	1 X 10 мм ²	63 А	1 X 80 А	1X80 А
15 кВА	2 X 16 ~ 25 мм ²	3 X 16 мм ²	1 X 10 мм ²	63 А	1 X 80 А	1X80 А

Осторожно!!!

Приведенные в таблице выше значения являются средними значениями, указанными производителями ИБП. Если длина вашей линии имеет критически важное значение, оборудование должен выбирать и проверять специалист.

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

7.4. Кнопка аварийной остановки

Перед использованием устройства необходимо разомкнуть предохранитель в линии электропитания. Затем робот включается нажатием кнопки запуска на панели управления питанием. Если кнопка запуска не нажата, кнопка аварийной остановки может остаться нажатой. В этом случае кнопку аварийного отключения номер один на **Рисунке 31** следует выключить, повернув ее по часовой стрелке.

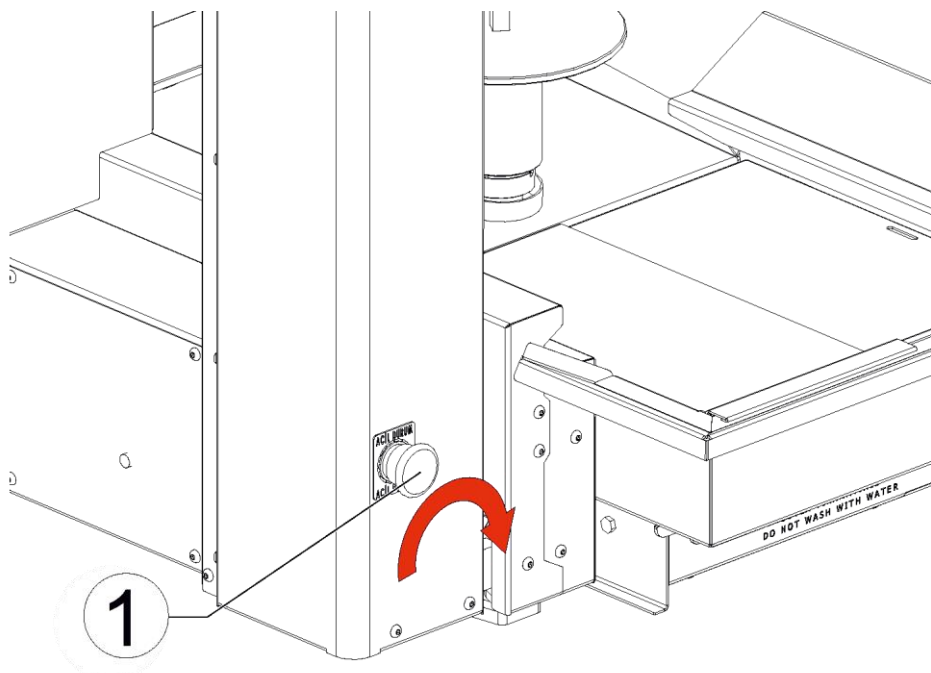


Рисунок 31



Осторожно!!!
Кнопка аварийной остановки должна использоваться в экстренных случаях.
Это не кнопка включения/выключения робота. Не используйте эту кнопку на постоянной основе и без необходимости!



7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

7.5. Использование робота в условиях отключения электроэнергии

Вращение вручную: может потребоваться переключить вертел для донера № 1, показанный на **Рисунке 32**, необходимо перевести в режим ручного вращения, например, при отключении электропитания. Для перехода в режим ручного вращения сначала необходимо открутить двусторонние установочные винты верхней крышки (деталь № 4), а затем с помощью гаечного ключа № 6 вращающийся вал № 5 перемещает шарики нижнего подшипника вниз на девяносто градусов. В этом положении возможно ручное вращение. Центральный шарик № 3 касается точки донера № 1 и вращается вручную. В режиме вращения с электроприводом поворот на 90° осуществляется с помощью переключателя № 6. Боковые шарики 2 перемещаются вверх так, чтобы попасть в пазы под вращающимся механизмом. После этого вертел поворачивается вручную так, чтобы шарики № 2 вошли в пазы.

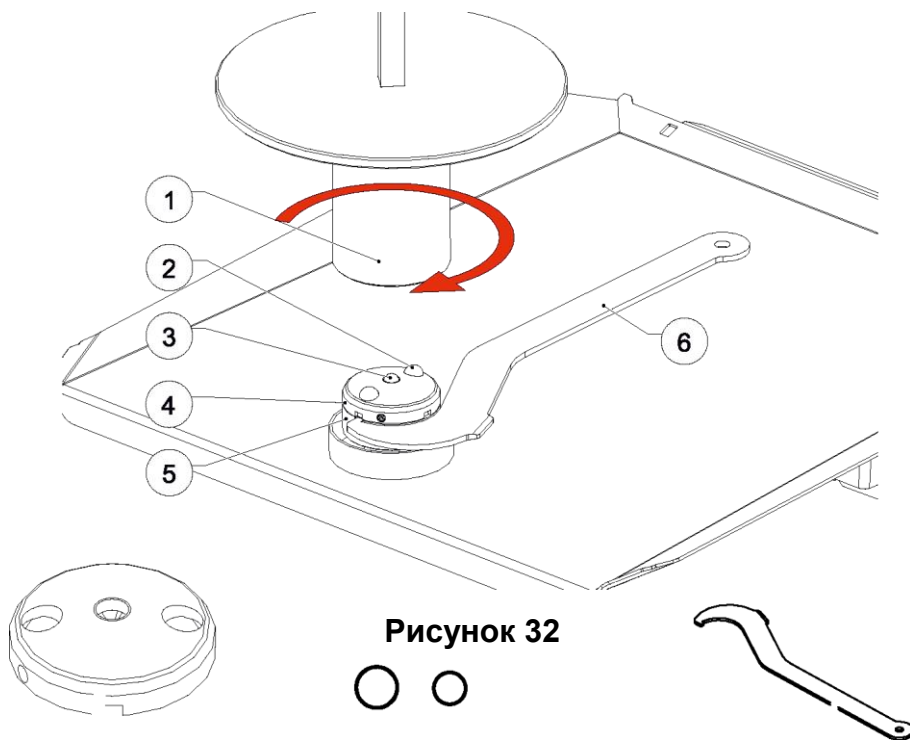


Рисунок 32

Деталь 4

Деталь 2 и 3

Деталь 6



ОСТОРОЖНО!!!

При отключении электропитания необходимо заново отрегулировать гильзу вертела на двигателе вращения вертела. В противном случае робот запустится, но вращающийся шпиндель не заработает.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

7.6. Использование ручного режима работы робота в случае неисправности электрики и электроприводов

В случае отказа или неисправности электронного робота (**режущего блока, приводов и двигателей**) вы можете переключиться в **ручной** режим работы робота, как в обычной вращающейся печи с самоходным дном. Процедура описана ниже.

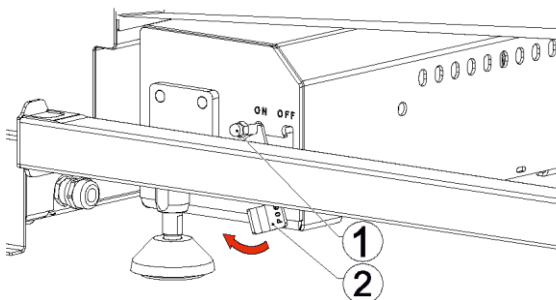


Рисунок 33

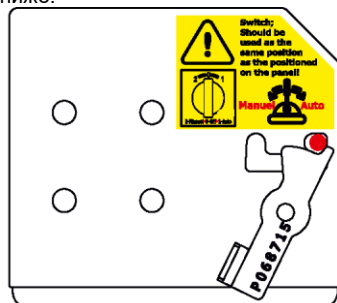


Рисунок 34

Когда переключатель № 1 на вращающемся блоке роторного робота (**Рисунок 33**) находится в положении «Авто» в направлении, показанном на **Рисунке 34**, включается автоматический режим работы робота. В случае отказа или ошибки одного из электронных компонентов робота можно использовать переключатель № 1 на **Рисунке 33**, переведя его в положение «Ручной режим». Для ручного или автоматического режима работы кнопка на панели управления и переключатель на поворотном столе должны находиться в одном и том же положении! При изменении положения кнопки № 1 на **Рисунке 33**, фиксирующая пластина кнопки № 2 (**Рисунок 33**) перемещается в то же положение и предотвращает перемещение кнопки № 1. Если вы хотите снова использовать робота в автоматическом режиме, процесс выполняется в обратном порядке.

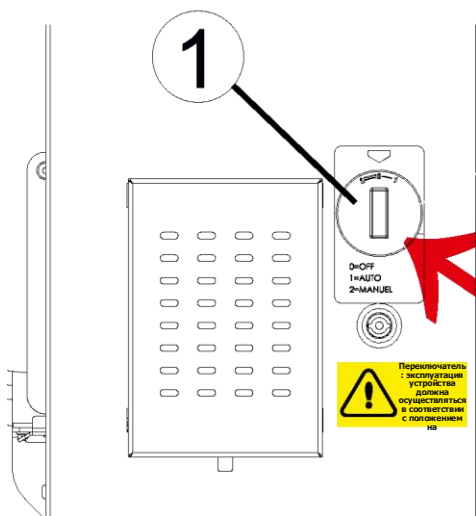


Рисунок 35

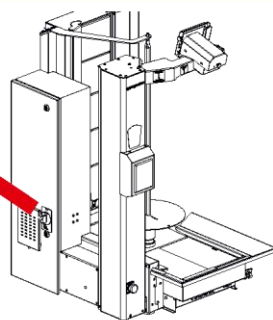
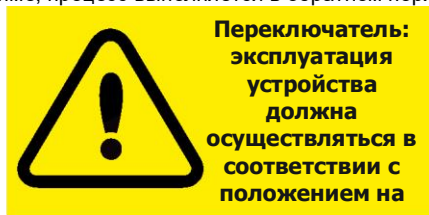


Рисунок 36

Примечание: Функция, описанная в пункте 7.5, не является функцией типовой модели робота. Данную функцию необходимо указать в заказе в качестве опции.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

8.1. Ежедневная очистка робота

Перед очисткой устройства отключите все электрические компоненты и газовые соединения. Большинство движущихся деталей на корпусе устройства можно снять и помыть. (За исключением нагревательного поддона) Необходимо следить за тем, чтобы эти детали не деформировались во время и после очистки. Режущее лезвие также необходимо снять и промыть таким же образом.



ОСТОРОЖНО!

Не мойте робот-донер водой, кроме специально предназначенных для этого деталей и комплектующих!!! В противном случае это приведет к повреждению электронных деталей робота.



Режущую головку следует протирать чистой влажной тканью. Все остальные загрязненные участки устройства необходимо очистить, протерев их влажной теплой тканью. Ежедневную очистку платформы измерительного прибора (датчика) следует проводить с передней и задней стороны, чтобы на ней не оставалось никаких деталей. Сам измерительный прибор и паз, в который он смонтирован, необходимо чистить ежедневно, так как попадание большого количества масла и мелких кусочков мяса во время нарезки приведет к неправильной работе прибора. Снимите крышки с задней стенки варочной панели, сначала потянув их вверх, а затем на себя, и таким образом очистите их.



ОСТОРОЖНО!!!

Не прикасайтесь руками к режущим деталям робота-донера! При чистке лезвий используйте перчатки! Несоблюдение этих требований может привести к повреждению оборудования или получению травм!



Перед тем как прибор остынет, протрите его тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Необходимо принять меры для защиты нагревателей от воздействия химических чистящих средств. Если для очистки нагревателей используются химические вещества, поры на поверхности нагревателя со временем заполнятся, что снизит эффективность нагрева. Не используйте чистящие средства или инструменты, которые могут поцарапать поверхность прибора. Используйте химические чистящие средства по мере необходимости. Ни в коем случае не чистите устройство водой или паром под давлением. Ни в коем случае не чистите прибор водой через вентиляционные отверстия.



ОСТОРОЖНО!!!

Масло с варочной панели и противней робота необходимо тщательно очистить. Несоблюдение этого требования приведет к возгоранию масла.



Не допускайте попадания воды и химических веществ в двигатель во время снятия и очистки сердечника вертела. При ежедневном использовании на определенных участках устройства скапливается масло. Эти участки следует очищать регулярно. В противном случае масло может загореться, что приведет к пожару. Следовательно, необходимо осознавать важность ежедневной уборки.



ОСТОРОЖНО!!!

После выключения робота-донера дайте ему остыть, прежде чем приступать к очистке! Касание поверхностей, нагревающихся до высокой температуры, может привести к получению ожогов рук и тела!



8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

8.2. Периодическое техническое обслуживание

№ п/п	Частота ухода	Разделы и вспомогательные средства ухода	Проверка	Завершено	Очистка	Смазка	Режим	Изменение
1	Ежедневно	Поддон			О			
2	Ежедневно	Ребра гриля	О		О		О	
3	Ежедневно	Вертел			О			
4	Ежедневно	Пластины			О			
5	Ежедневно	Нож	О		О			
6	Ежедневно	Датчик положения	О		О			
7	Ежедневно	Вода для пароварки	О	О				
8	Ежедневно	Стойки	О				О	
9	Ежедневно	Деталь для извлечения ножа	О		О		О	
10	Ежедневно	Основание датчика положения	О		О			
11	Ежедневно	Термозащита	О		О			
12	Ежедневно	Маслозащита	О		О			
13	Ежедневно	Защита от брызг	О		О		О	
14	Ежедневно	Общая очистка						
15	Ежедневно	Задняя крышка гриля						
16	Ежемесячно	Фильтр вентилятора плашки	О		О			
17	Ежемесячно	Фильтр двигателя оси Y	О		О			
18	Ежемесячно	Фильтр крышки оси X	О		О			
19	Раз в полгода	Направляющие оси Y	О		О	О		
20	Раз в полгода	Направляющие оси X	О		О	О		
21	Раз в полгода	Инжекторы	О		О			
22	Раз в полгода	Термопара	О				О	
23	Ежегодно	Направляющие оси Y	О		О	О		
24	Ежегодно	Направляющие оси X	О		О	О		
25	Ежегодно	Инжекторы	О		О			
26	Ежегодно	Термопара	О					
27	Ежегодно	Гнездовые соединения	О		О			
28	Раз в 2 года	Горелки	О					О
29	Раз в 2 года	Фильтр вентилятора плашки	О		О			
30	Раз в 2 года	Фильтр двигателя оси Y	О		О			
31	Раз в 2 года	Фильтр крышки оси X	О		О			



ОСТОРОЖНО!!!

Приведенная выше таблица технического обслуживания, осмотра и очистки соответствует времени, указанному производителем. Эти показатели могут отличаться в зависимости от интенсивности использования и посещаемости. Производитель не несет ответственность за информацию, приведенную в данной таблице.



ОСТОРОЖНО!!!

Отработавшее масло и металл, образующиеся в процессе очистки и технического обслуживания, наносят вред окружающей среде и природе.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.1. Возможные неисправности и способы их устранения

№ п/п	Тип неисправности	Возможная причина	Решение и рекомендации
1	Проблема с вращением ножа	Возможно, застряло мясо	Проверить нож, очистить от прилипшего мяса
		Возможно, неисправен привод	Проверить светодиодный индикатор привода на панели управления. Если светодиодный индикатор не работает, возможно, патрон установлен неправильно. Если проблему не удастся решить, следует обратиться в техническую службу.
2	Неправильная нарезка (неплотное прилегание к мясу)	Возможно, датчик положения сильно загрязнен.	Датчик положения следует содержать в чистоте. Не допускайте длительного загрязнения датчика положения.
		Возможно, спираль датчика положения повреждена	Спираль следует заменить
		Возможно, датчик положения смонтирован неправильно.	Необходимо проверить датчик положения.
3	Шум от ножа	Проблема модификации нижней части ножа	Модифицировать заново, демонтируя ближайшие детали
4	Неправильное вращение ножа	Возможно, нож смонтирован неправильно	Необходимо проверить правильность монтажа ножа. Если в центре обнаружены посторонние объекты, их необходимо убрать.
		Возможно, нож поврежден избыточным усилием	Следует проверить с помощью соответствующих измерительных инструментов, а нож следует заменить.
5	Проблема с извлечением ножа	Возможно, он закручен слишком туго	При монтаже ножа не затягивайте винты слишком сильно.
6	Неоднородная поверхность мяса	Возможно, крышка ножа смонтирована неправильно.	Закройте крышку ножа надлежащим образом.
		Возможно, ребра гриля смонтированы неправильно.	Ребра гриля и донер следует расположить так, чтобы между ними оставалось достаточное расстояние.
7	Проблемы с линией резки	Возможно, корпус вертела смонтирован неправильно.	Следует правильно смонтировать вертел в соответствующее отверстие.
		Неправильный зазор между вертелом и отверстием для мяса	Шланг отверстия для мяса должен соответствовать вертелу без большого зазора между ними.
8	Проблема с непрерывным вращением на холостом ходу	Возможно, вертел установлен неправильно.	Правильно закрепите вертел на основании.
		Вертел могли запрограммировать на ручной режим работы и не перепрограммировали обратно.	Следует переключить режим работы.
9	Невозможно демонтировать пластину	Возможно, пластины смонтированы неправильно.	Установите пластины надлежащим образом.
		Возможно, пластины выровнены неправильно.	Пластины необходимо выравнивать правильно: внизу — самая маленькая пластина, сверху — самая большая.



ОСТОРОЖНО!!!

В приведенной выше таблице указаны возможные проблемы, ошибки и неисправности, а также общие, быстрые и простые решения, предусмотренные производителем, которые реализует уполномоченный оператор. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неосознанного вмешательства, за исключением описанных выше случаев.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.1 Возможные неисправности и способы их устранения

№ п/п	Тип неисправности	Возможная причина	Решение и рекомендации
10	Заедание при перемещении по оси	Некоторые детали могут мешать перемещению по оси	Необходимо убрать все посторонние предметы вокруг оси робота
11	Неисправность пароварки	Возможно, нет воды	Надлежащим образом проверить воду в пароварке
		Возможно, кабель поврежден или отключен от сети.	Кабель следует проверять ежедневно, и если он поврежден, его необходимо заменить
12	Некорректная работа робота-донера	Возможно, колебания напряжения	Колебания электрического напряжения в зависимости от страны, где установлено оборудование В таком случае рекомендуется использовать ИБП (См. руководство пользователя)
		Возможно, проблема с заземлением	На объекте необходимо проверить систему заземления
13	Разбрасывание мяса	Возможно, нож вращается слишком быстро	Отрегулировать скорость вращения ножа до необходимого уровня
		Возможно, отсутствует средство защиты от разбрасывания мяса	Используйте средство защиты от разбрасывания мяса
14	Повреждение режущей головки при приготовлении донера	Возможно, не смонтирован датчик положения	Проведите монтаж датчика положения
		Возможно, датчик положения смонтирован неправильно	Смонтируйте датчик положения надлежащим образом



ОСТОРОЖНО!!!

В приведенной выше таблице указаны возможные проблемы, ошибки и неисправности, а также общие, быстрые и простые решения, предусмотренные производителем, которые реализует уполномоченный оператор. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неосознанного вмешательства, за исключением описанных выше случаев.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.2. Гарантийный сертификат и условия гарантии

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

- 1.** Гарантийный срок начинается с даты поставки и составляет 1 (один) год.
- 2.** Наша компания предоставляет гарантию на все детали товаров.
- 3.** Если товар выйдет из строя в течение гарантийного периода, время, затраченное на ремонт, добавляется к гарантийному периоду. Срок ремонта изделий составляет не более 30 рабочих дней. Этот период начинается с даты уведомления сервисной службы о неисправности товара, а в отсутствие сервисной службы — с даты уведомления продавца, дилера, агента, представителя, импортера или производителя товара. Если неисправность не устранена в течение 15 рабочих дней, производитель или импортер обязан предоставить потребителю другое изделие с аналогичными характеристиками до завершения ремонта.
- 4.** Если товар выйдет из строя в течение гарантийного срока из-за дефектов материалов, изготовления или сборки, ремонт производится бесплатно, без учета стоимости работ, стоимости запасных частей или любых других расходов.
- 5.** Несмотря на право потребителя на ремонт товара:
- В течение одного года с даты доставки потребителю, при условии соблюдения указанного гарантийного срока; помимо того, что одна и та же неисправность повторяется более двух раз, или различные неисправности возникают более четырех раз, или сумма различных неисправностей превышает шесть в течение указанного гарантийного срока, эти неисправности делают невозможным использование товара;
 - Превышение максимального срока, необходимого для ремонта;
 - В случае отсутствия сервисного центра компании, отчет, подготовленный продавцом, дилером, агентом, представителем или импортером, может послужить основанием для установления того, что ремонт неисправности невозможен. В этом случае потребитель может потребовать бесплатной замены товара, возмещения стоимости или снижения цены в зависимости от характера дефекта.
- 6.** Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в результате использования изделия не по назначению, указанному в руководстве по эксплуатации.
- 7.** Министерство таможи и торговли может обратиться в Главное управление по защите прав потребителей и надзору за рынком по любым вопросам, связанным с гарантийным сертификатом.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР/ КОМПАНИЯ

-ИМПОРТЕР	:
ТЕЛЕФОН	:
	:
	:
ФАКС	:
ЗАВОД	:
	:
	:
	:
ФАКС	:

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.3. Гарантийный сертификат и условия гарантии

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Тип изделия	:	
Марка изделия	:	
Модель изделия	:	
Серийный номер изделия	:	
Гарантийный период	:	1 (один) год
Максимальное время ремонта	:	30 (тридцать) рабочих дней
Дата выставления счета-фактуры	:	
Номер счета-фактуры	:	
Место/Дата доставки потребителю	:	

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ/КОМПАНИЯ-ИМПОРТЕР

/Логотип:/ «Аталай»

ЦЕНТР ТЕЛЕФОН	:	Бахрие Кад. № 29 Индекс: 80370 Касымпаша / Стамбул / Турция
	:	+90 (212) 235 35 60
	:	+90 (212) 254 22 45
	:	+90 (212) 256 71 60 (4 линии)
ФАКС	:	+90 (212) 235 19 73
ЗАВОД	:	Организованная промышленная зона Велимеш Махаллеш 252 ул. № 5/1
	:	Индекс: 59850 Эргене / Текирдаг / Турция
ТЕЛЕФОН	:	+90 (282) 674 52 72
	:	+90 (282) 674 52 73
ФАКС	:	+90 (282) 674 52 74

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.4. Список авторизованных сервисов

atalay.com.tr Atalay Mutfak

Atalay | Sekizide 129. yıl

E-KATALOG TR

ANA SAYFA KURUMSAL ÜRÜNLER İTHAL ÜRÜNLER PROJELER TEKNİK SERVİS REFERANSLAR İLETİŞİM

/ Teknik Servisler

Teknik Servisler

Show 10 entries Search:

Şehir	Ünvan	Yetkili	Telefon	Adres	

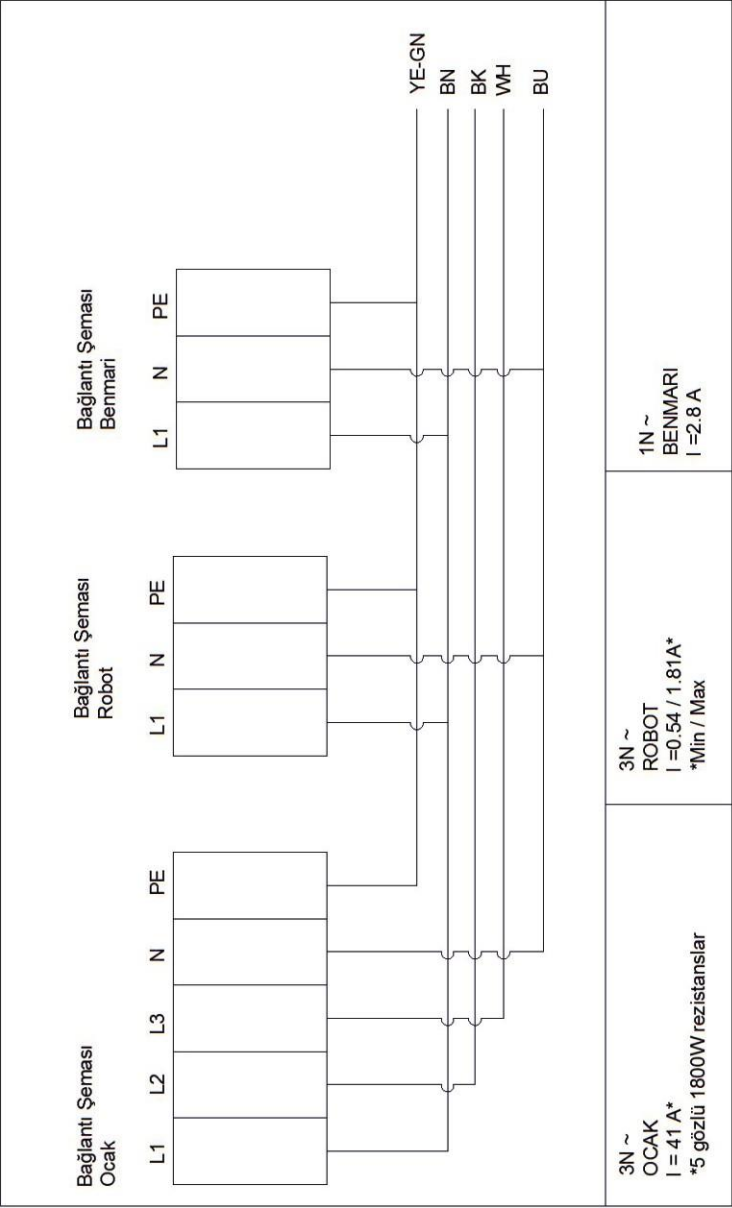
Информация

Наши авторизованные сервисные центры: в разделе «Техническая поддержка» на нашем сайте www.atalay.com.tr вы можете связаться с [нами](#) по телефону и электронной почте teknikservis@atalay.com.tr. Для обеспечения бесперебойного доступа ко всем сервисным центрам по вопросам сервисного и технического обслуживания и ремонта предоставьте письменное уведомление.

Информация

При отправке запроса на обслуживание за пределами Турции необходимо направить письменное уведомление по адресу teknikservis@atalay.com.tr. В случае чрезвычайной ситуации, пожалуйста, свяжитесь по телефону.

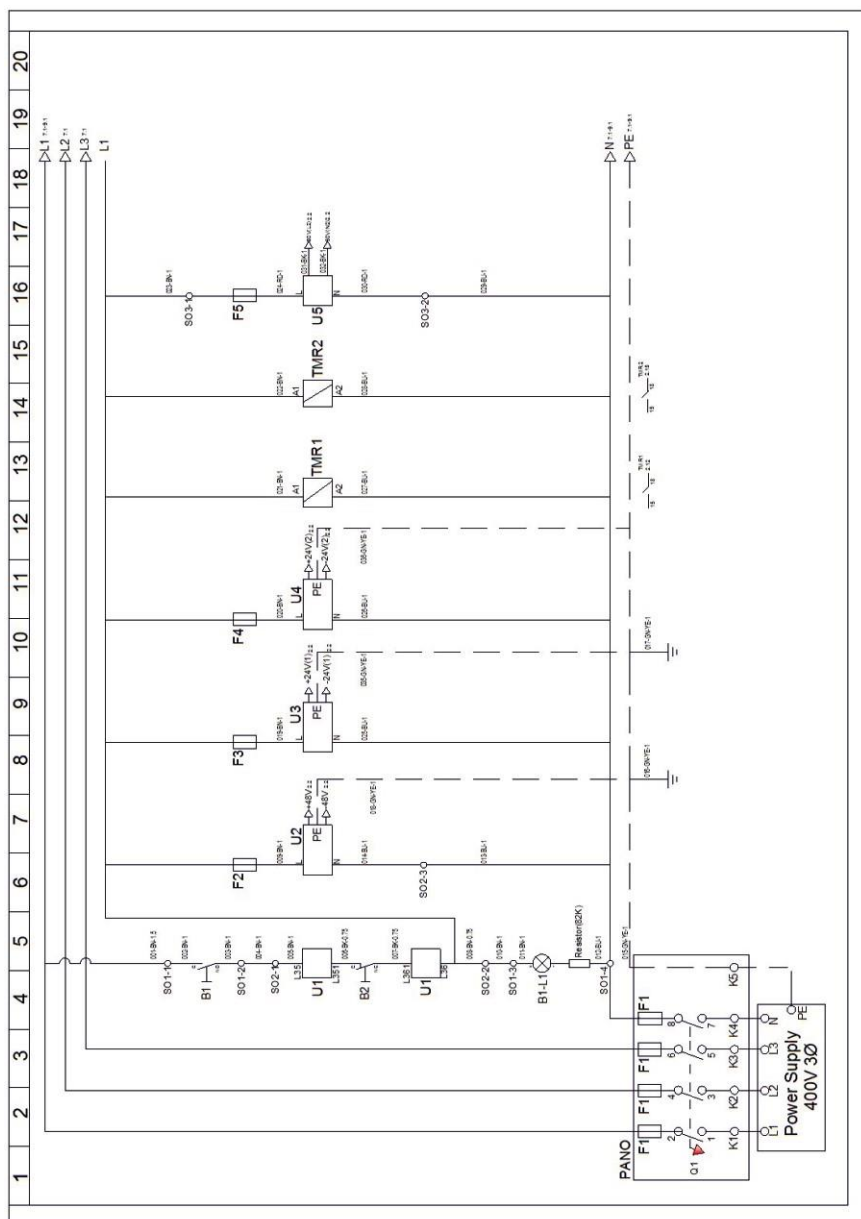
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
10.1. Схемы электрических цепей — Подключение к сети и устройствам



Bağlantı Şeması Ocak	Схема подключения печи
Bağlantı Şeması Robot	Схема подключения робота
Bağlantı Şeması Benmari	Схема подключения варочной
1N - BENMARI I ≈ 2.8 A	1N - ТИПОВАЯ I ≈ 2.8 A
3N - ROBOT I = 0.54 / 1.81 A* *Min / Max	3N - РОБОТ I = 0.54 / 1.81 A* *Min / Max
3N - OCAK I = 41 A* *5 gözülü 1800W rezistanslar	3N - ТЕЧЬ I = 41 A* *5-элементные резисторы мощностью 1800 Вт

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

10.2. Схемы электрических цепей — распределение трехфазного питания



Power Supply 400V 3Ø

Блок питания 400 В 3Ø

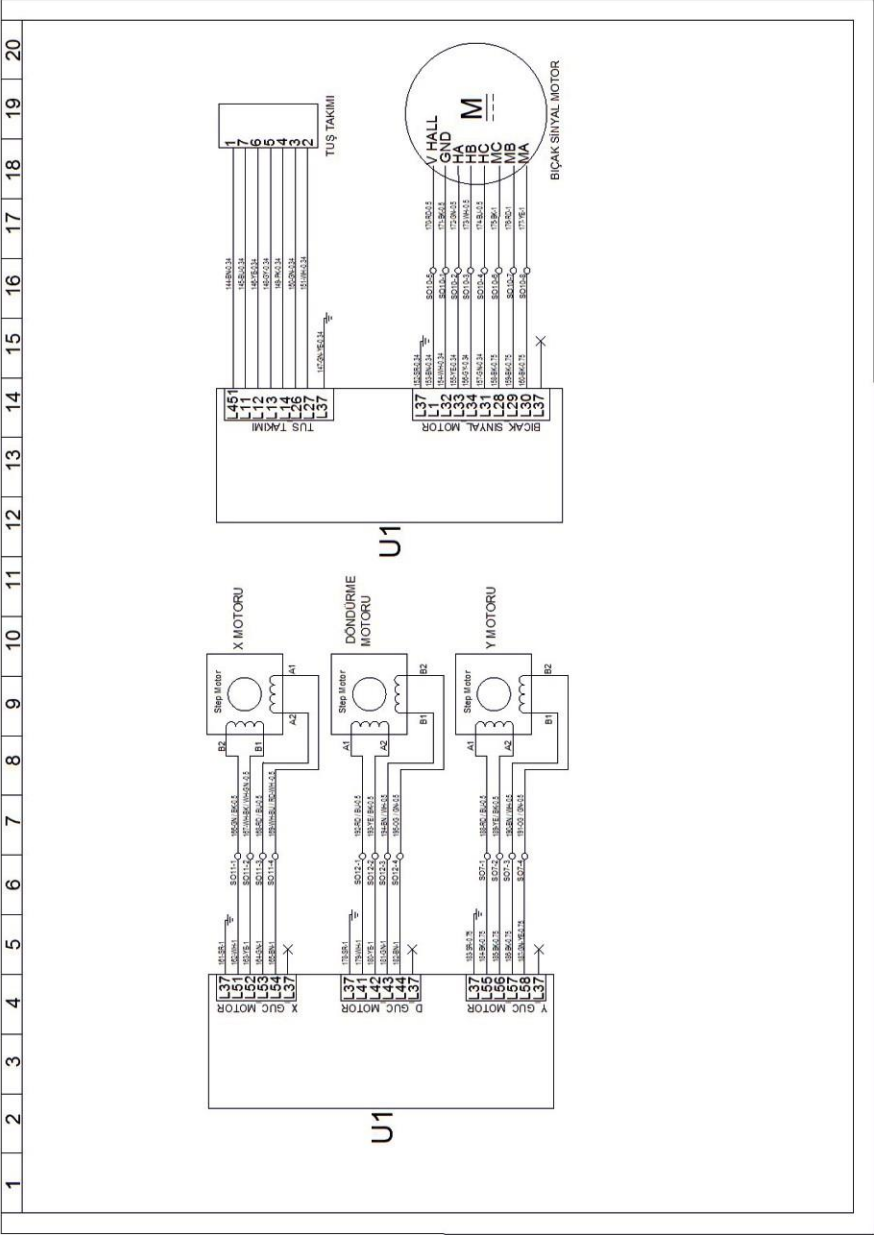
10.3. Схемы электрических цепей — распределение источников питания

10.3. Схемы электрических цепей — распределение источников питания



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

10.4. Схемы электрических цепей — двигатель и клавиатура



X MOTORU	ДВИГАТЕЛЬ ОСИ X
DONDÜRME MOTORU	ВРАЩАЮЩИЙСЯ ДВИГАТЕЛЬ
Y MOTORU	ДВИГАТЕЛЬ ОСИ Y
Step Motor	Шаговый двигатель
BİÇAK SINYAL MOTOR	ДВИГАТЕЛЬ НОЖА
TUS TAKIMI	СИГНАЛ

10.5. Схемы электрических цепей — контур привода, дисплея и датчиков

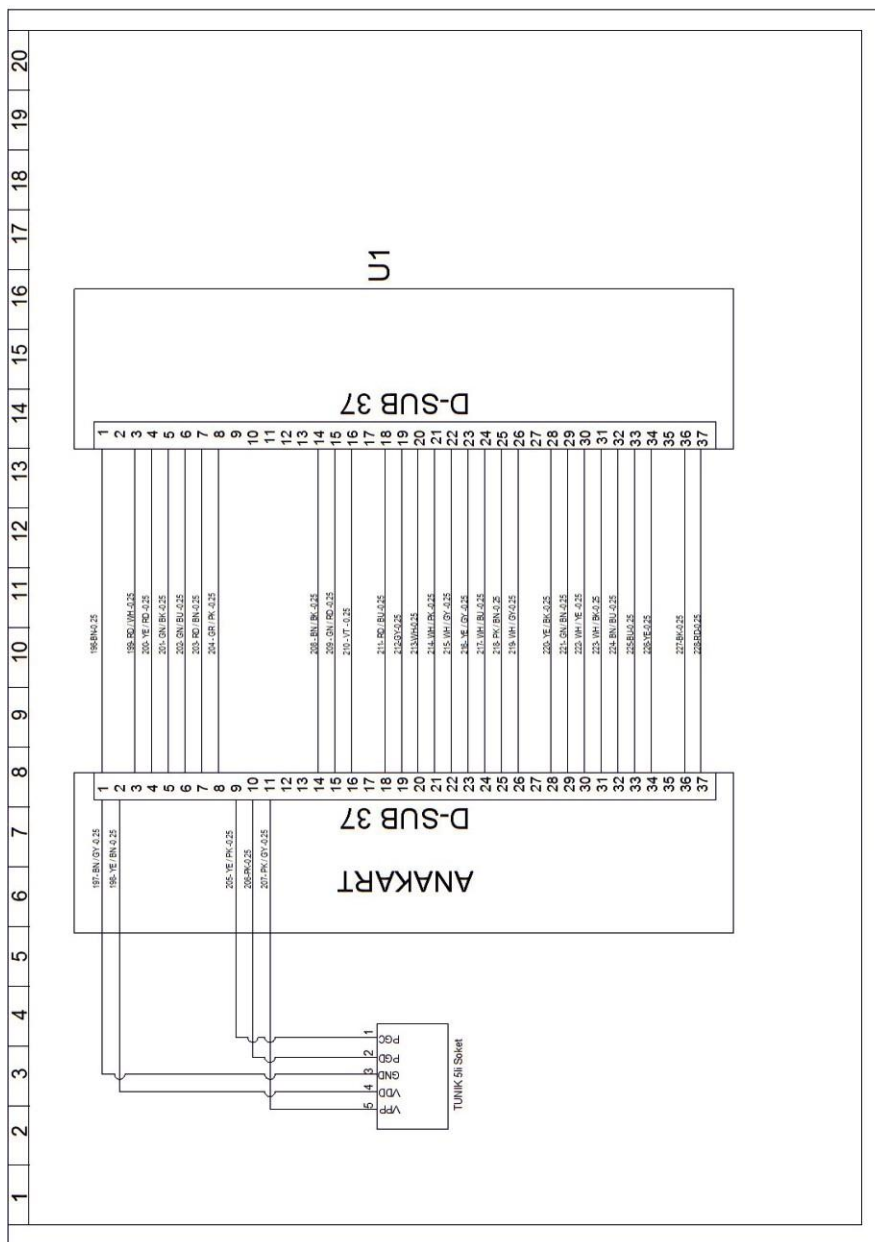


10.6. Схемы электрических цепей — контур питания сигнала привода, вентилятора и энкодера



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

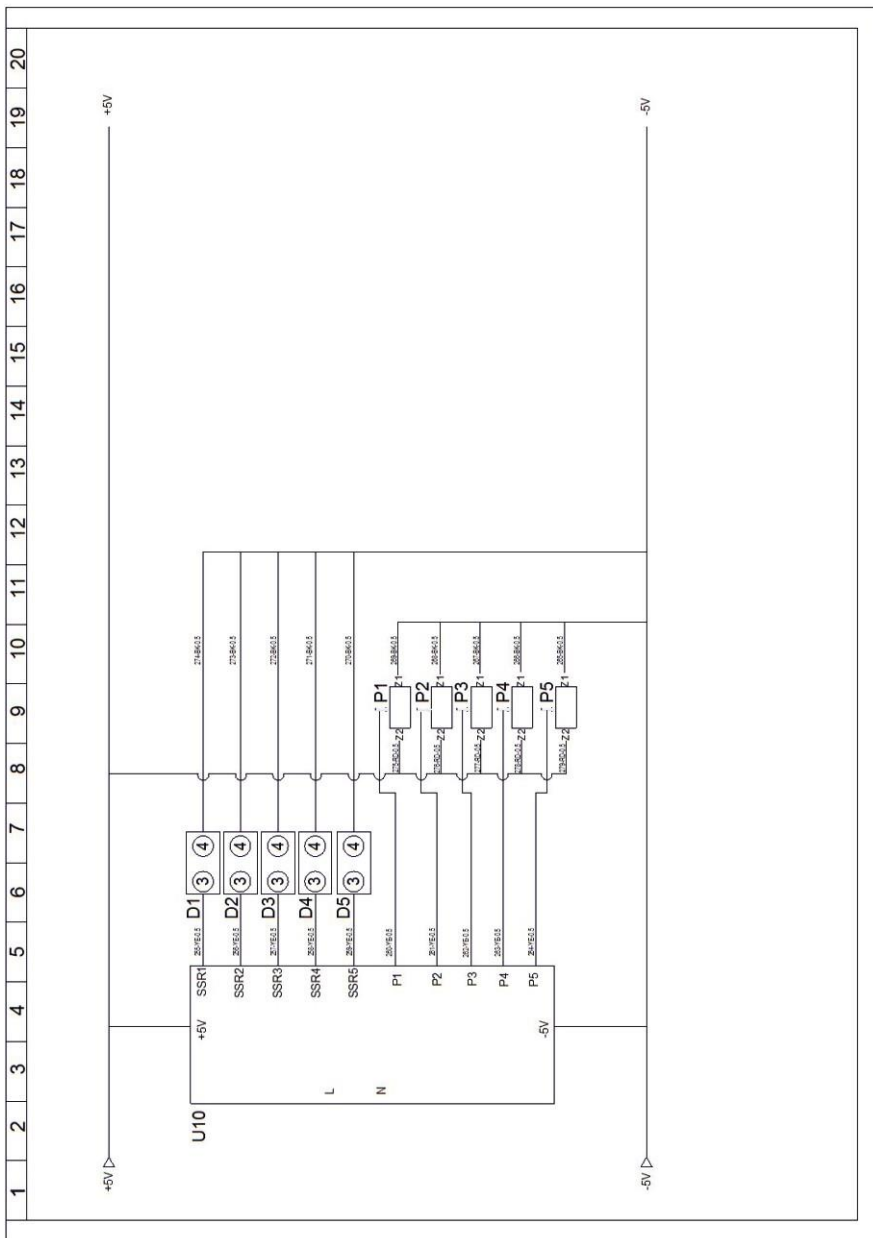
10.7. Схемы электрических цепей — разъемы DSUB 37



10.8. Схемы электрических цепей — твердотельное реле, контур сопротивления

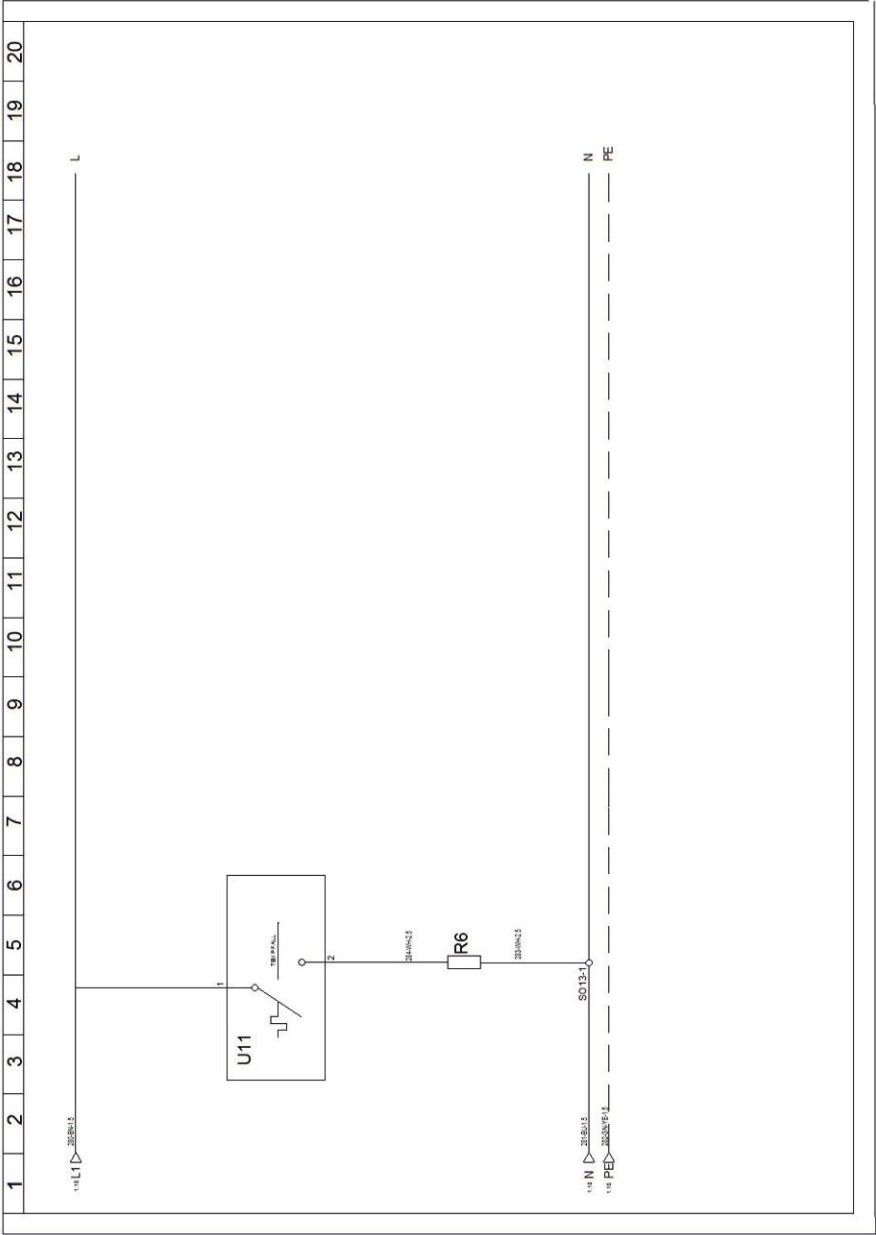


10.9. Схемы электрических цепей — плата, реле и потенциометр



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

10.10. Схемы электрических цепей — источник питания пароварки 220 В



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.1. Таблица выбора кодировки комплектующих для изделия

На следующих страницах приведены сборочные и покомпонентные чертежи деталей, используемых в роботах-донорах серии Comrast. Некоторые детали робота часто используются в моделях. Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать и идентифицировать необходимую деталь. Верхняя строчка данной таблицы названа по номерам нагревателей кулинарных аппаратов и значениям сопротивления изделий. Другими словами, если в вашем роботе установлено 4 нагревателя, см. строку 4, если 5 нагревателей — строку 5 и т.д. Детали общего назначения обозначены одинаковыми цветами. Рядом с номером детали в верхней части строки указаны следующие буквенные обозначения:

G — модели газовых кулинарных аппаратов

E — модели электрических кулинарных аппаратов

DK — модели с узкой режущей головкой

GK — модели с широкой режущей головкой

SN — обозначение номера деталей и узлов в таблице

PM — коды деталей и сборочных узлов в этих таблицах

P — система буквенного кодирования отдельных деталей в начале кода

M — система буквенного кодирования в начале кода узлов, состоящих из нескольких деталей

Отдел робототехники	4G-DK	4G-GK	4E-DK	4E-GK	5G-DK	5G-GK	5E-DK	5E-GK
Код детали робота	M014135	M014144	M015142	M015743	M014141	M014143	M015744	M015745
Ось X	M012435	M012435	M012435	M012435	M009175	M009175	M009175	M009175
Ось Y	M011631	M011631	M011631	M011631	M011361	M011361	M011361	M011361
Узкая режущая плашка	M012108	X	M012108	X	M012108	X	M012108	X
Широкая режущая плашка	X	M012519	X	M012519	X	M012519	X	M012519
Поддон и пароварка	M012450	M012450	M012450	M012450	M012450	M012450	M012450	M012450
Кулинарный аппарат	M011600	M011600	M014767	M014767	M011491	M011491	M014045	M014045
Основание вертела	M012175	M012175	M012175	M012175	M000821	M000821	M000821	M000821
Кромка вертела	M013074	M013074	M013074	M013074	M012176	M012176	M012176	M012176
Пластина	P023612	P023612	P023612	P023612	P023612	P023612	P023612	P023612
Стол	M014465	M014465	M014465	M014465	M014465	M014465	M014465	M014465



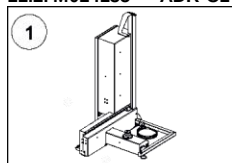
ОСТОРОЖНО!!!

Приведенные выше коды созданы для облегчения идентификации кода вашей детали или изделия на следующих страницах. На страницах с покомпонентными сборочными чертежами представлена система кодирования изделий. Производитель не несет ответственности за любые неточности, возникшие в результате выбора.

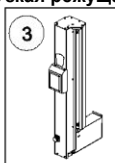
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.2. M014135 — ADR-C1-4G Узкая режущая головка — Робот серии Compact

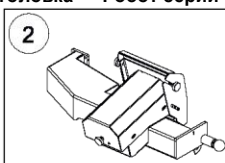
M014135



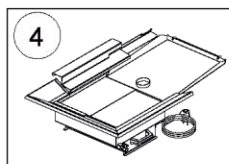
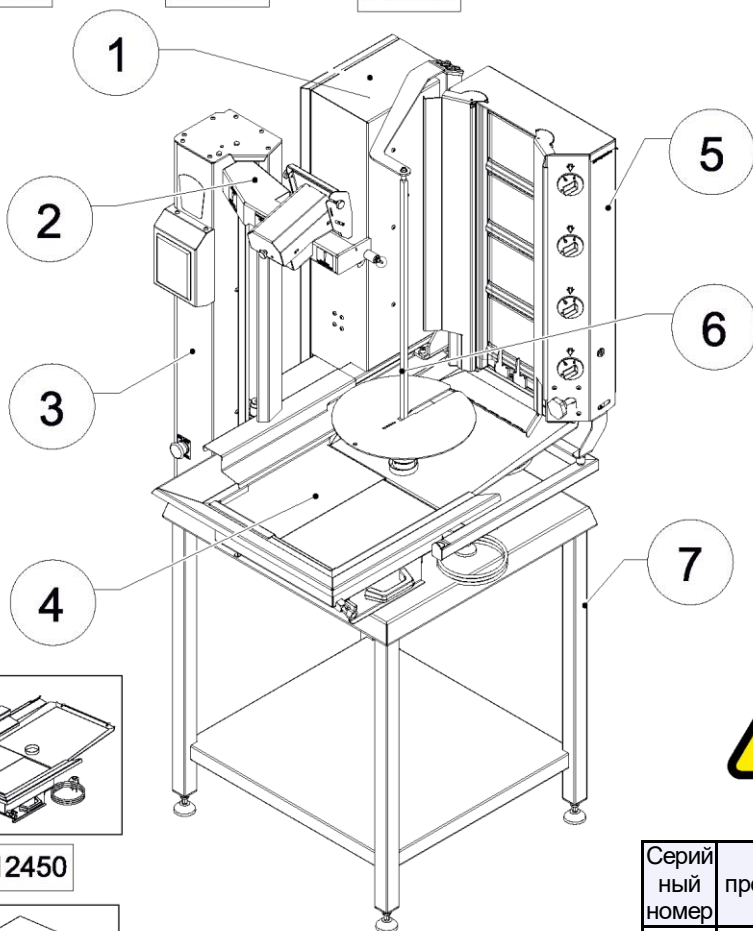
M012435



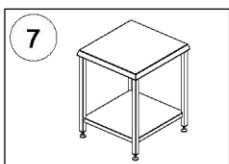
M011631



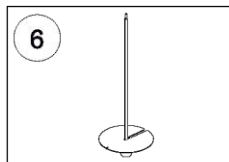
M012108



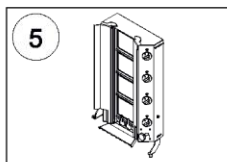
M012450



M014465



M012175



M011600

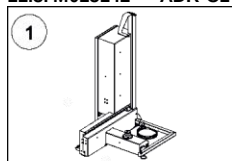


Серийный номер	Код производителя
1	M012435
2	M012108
3	M011631
4	M012450
5	M011600
6	M012175
7	M014465

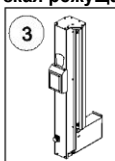
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.3. M015142 — ADR-C1-4E Узкая режущая головка — Робот серии Compact

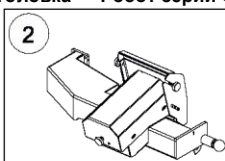
M015142



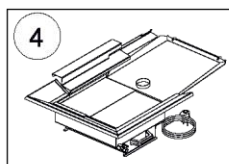
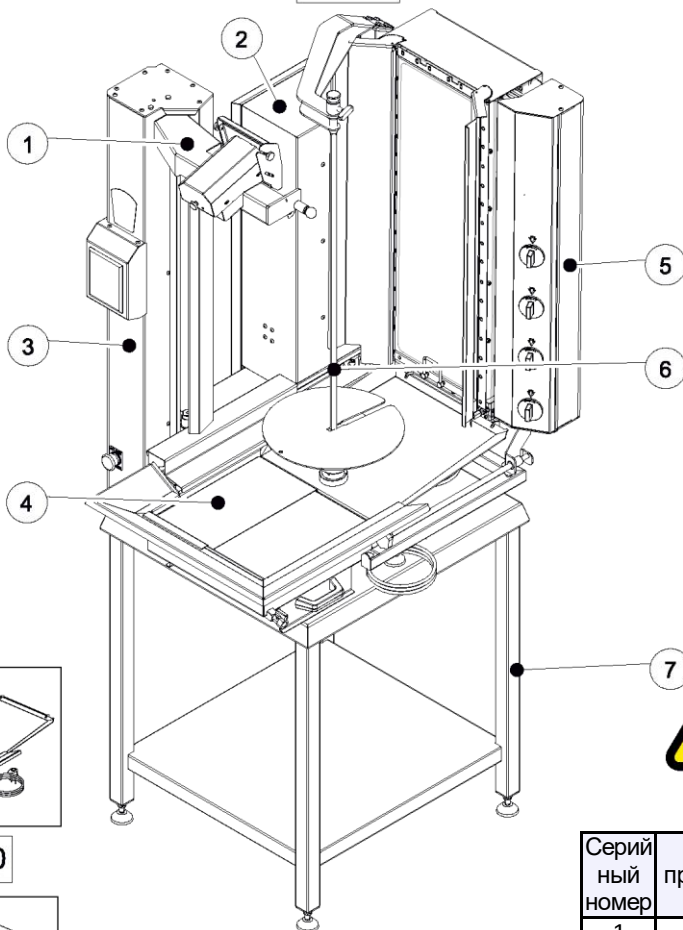
M012435



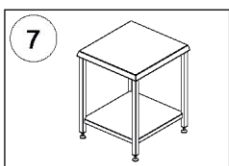
M011631



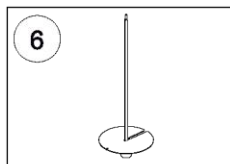
M012108



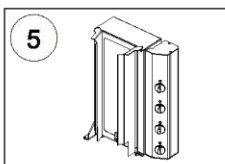
M012450



M014465



M012175



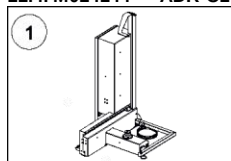
M014767



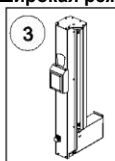
Серийный номер	Код производителя
1	M012435
2	M012108
3	M011631
4	M012450
5	M014767
6	M012175
7	M014465

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

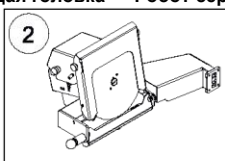
11.4. M014144 — ADR-C1-4G Широкая режущая головка — Робот серии Compact



M012435

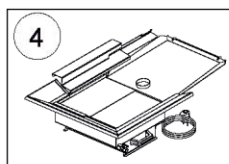
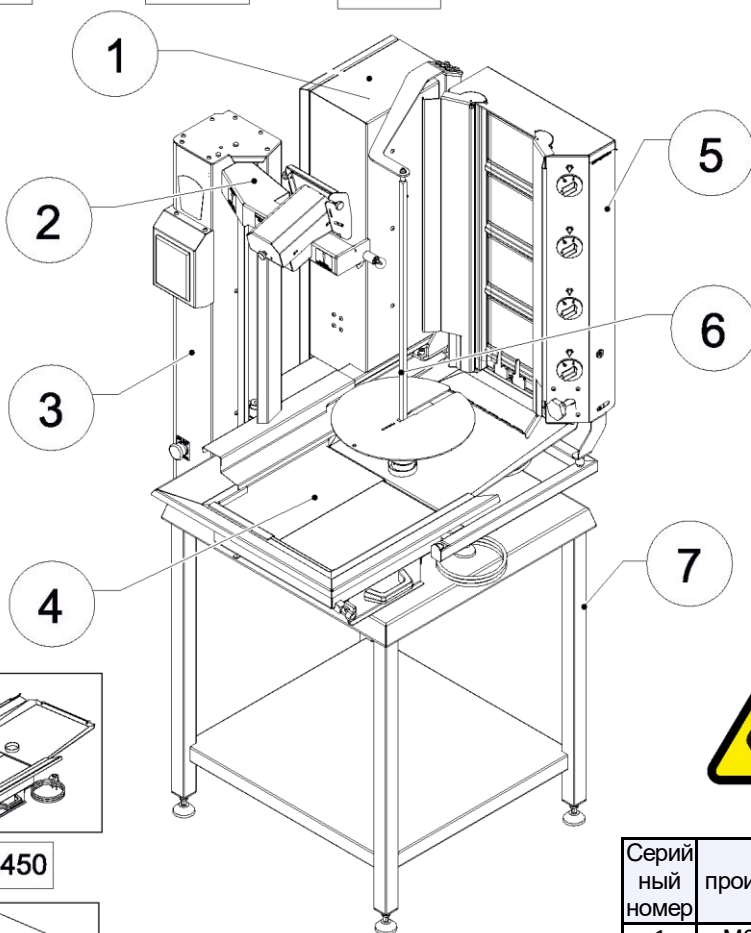


M011631

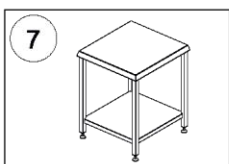


M012519

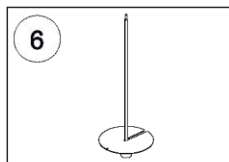
M014144



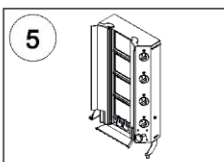
M012450



M014465



M012175



M011600

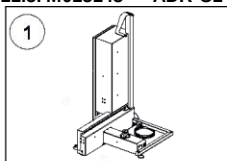


Серийный номер	Код производителя
1	M012435
2	M012519
3	M011631
4	M012450
5	M011600
6	M012175
7	M014465

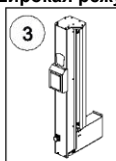
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.5. M015143 — ADR-C1-4E Широкая режущая головка — Робот серии Compact

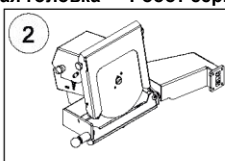
M015143



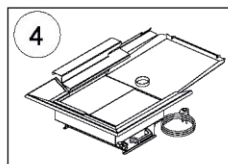
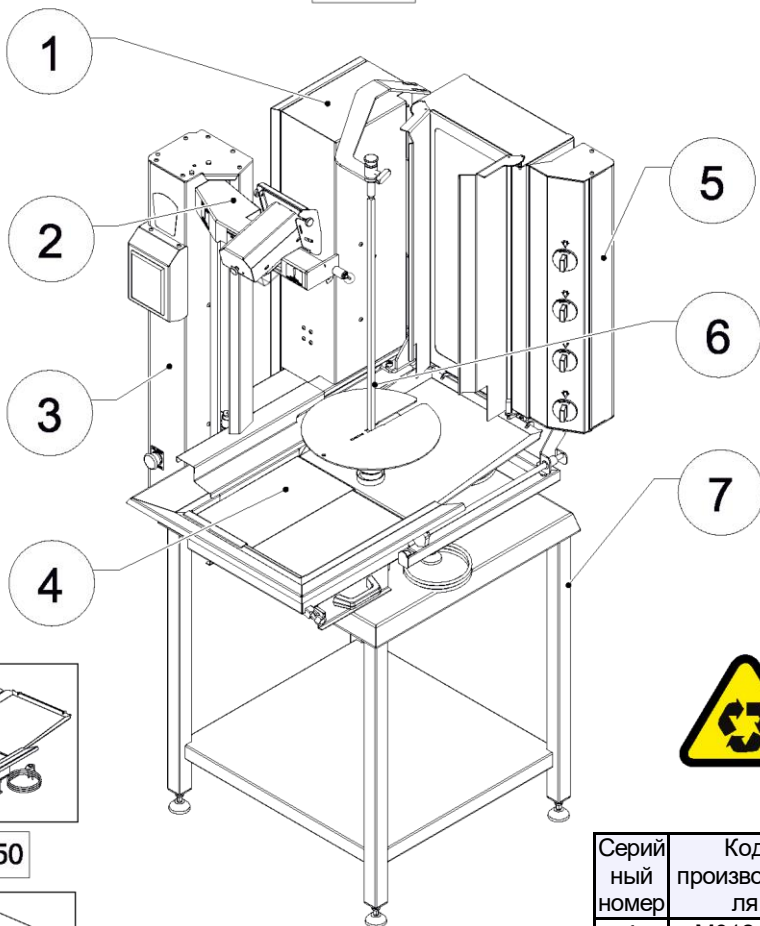
M012435



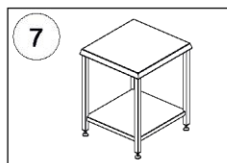
M011631



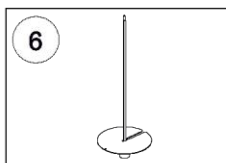
M012519



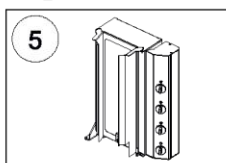
M012450



M014465



M012175



M014767

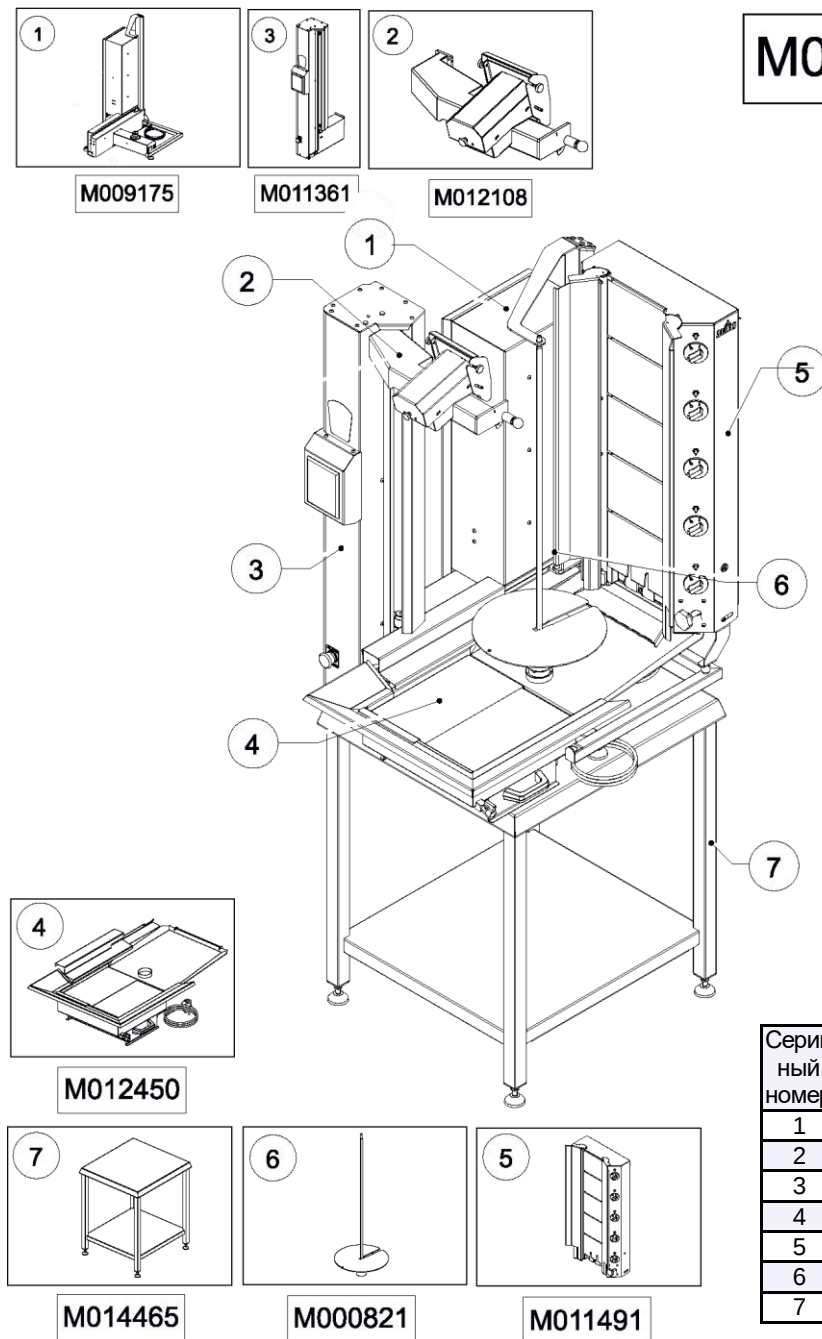


Серийный номер	Код производителя
1	M012435
2	M012519
3	M011631
4	M012450
5	M014767
6	M012175
7	M014465

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.6. M014141 — ADR-C1-5G Узкая режущая головка — Робот серии Compact

M014141

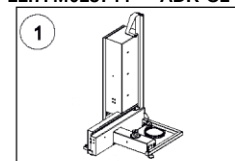


Серийный номер	Код производителя
1	M009175
2	M012108
3	M011361
4	M012450
5	M011491
6	M000821
7	M014465

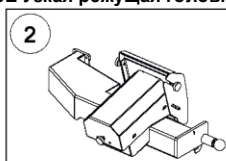
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.7. M015744 — ADR-C1-5E Узкая режущая головка — Робот серии Compact

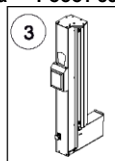
M015744



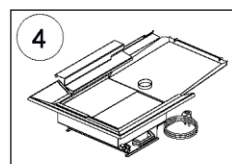
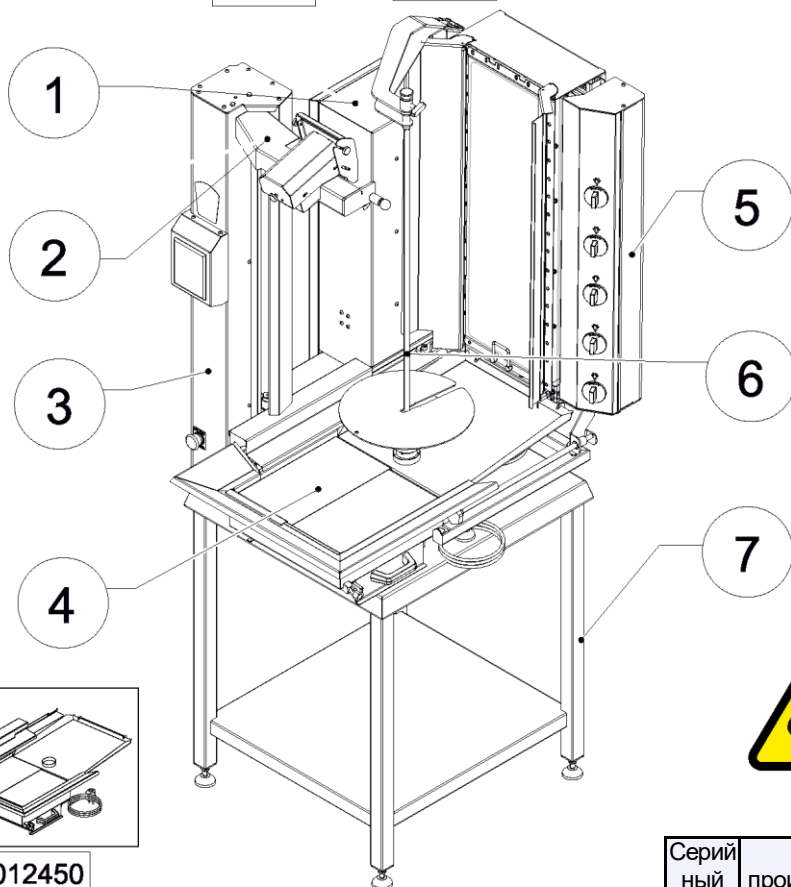
M009175



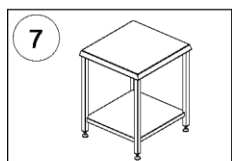
M012108



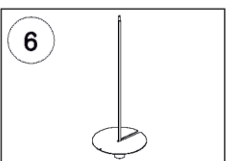
M011361



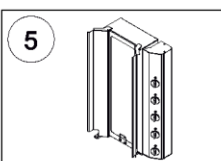
M012450



M014465



M000821



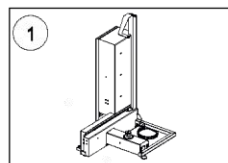
M014045



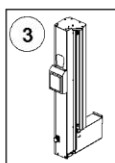
Серийный номер	Код производителя
1	M009175
2	M012108
3	M011361
4	M012450
5	M014045
6	M000821
7	M014465

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

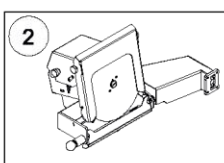
11.8. M014143 — ADR-C1-5G Широкая режущая головка — Робот серии Compact



M009175

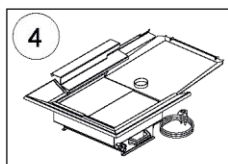
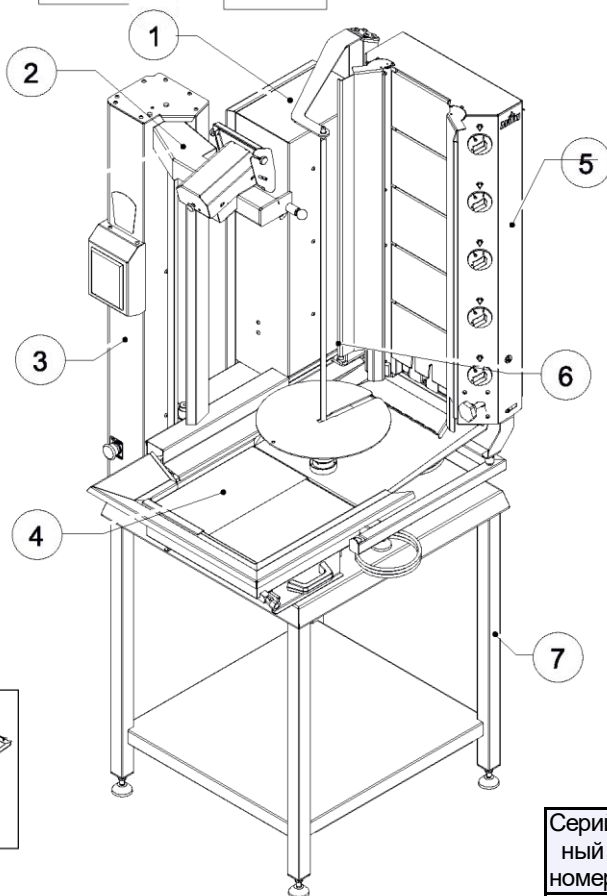


M011361

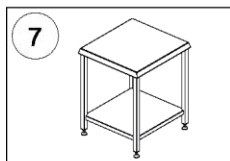


M012519

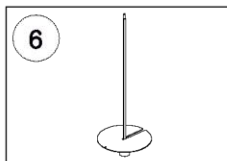
M014143



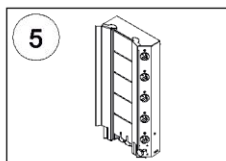
M012450



M014465



M000821



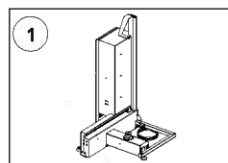
M011491



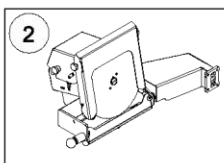
Серийный номер	Код производителя
1	M009175
2	M012519
3	M011361
4	M012450
5	M011491
6	M000821
7	M014465

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

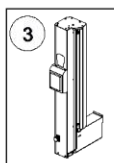
11.9. M015745 — ADR-C1-5E Широкая режущая головка — Робот серии Compact



M009175

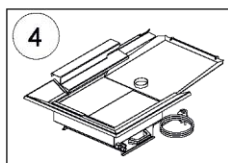
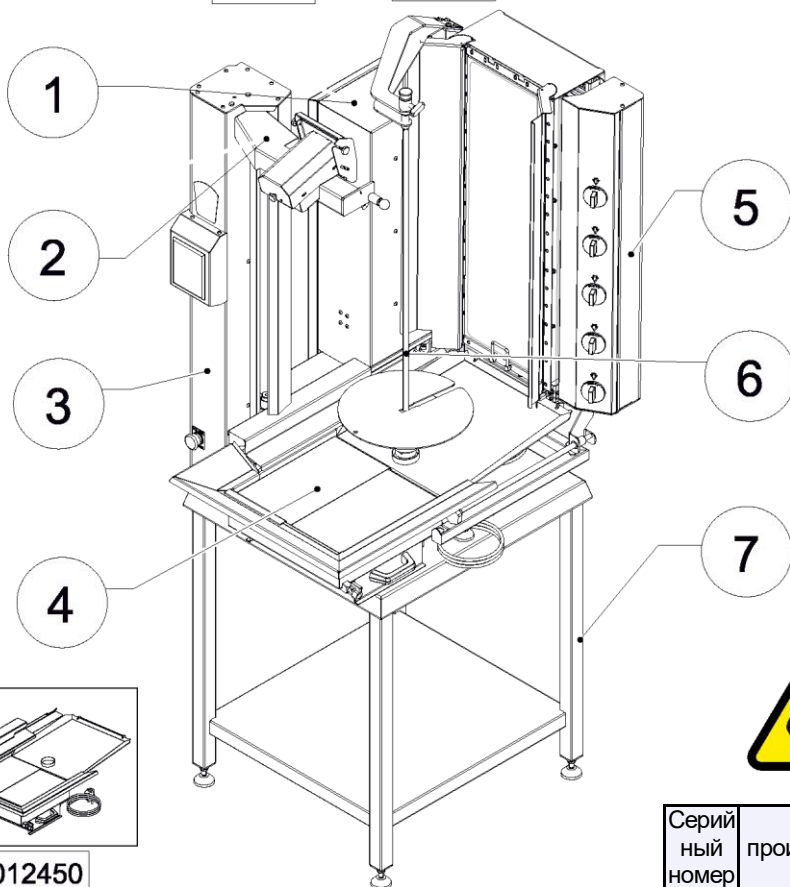


M012519

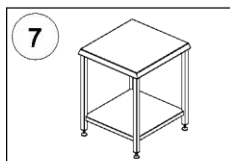


M011361

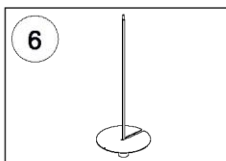
M015745



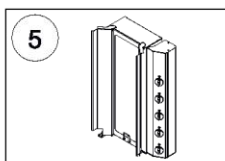
M012450



M014465



M000821



M014045



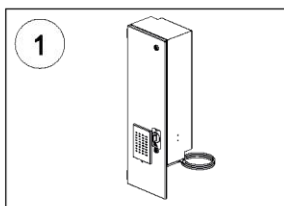
Серийный номер	Код производителя
1	M009175
2	M012519
3	M011361
4	M012450
5	M014045
6	M000821
7	M014465

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.10. M009175 — ADR-C1-5G/5E — Ось X, панель управления питанием и ось вращения вертела

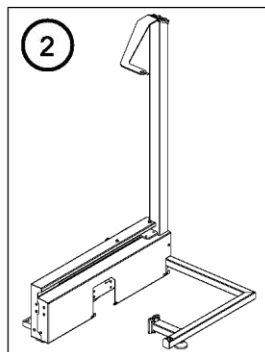
M009175

1



M011146

2

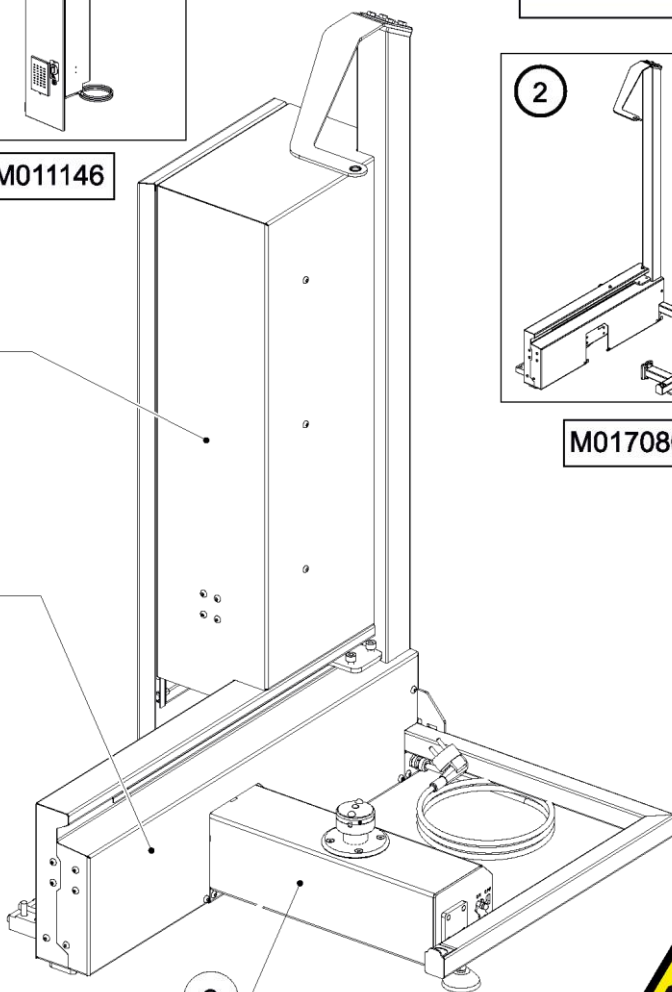


M017080

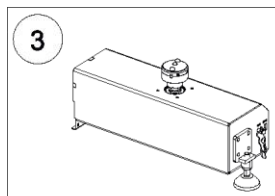
1

2

3



3



M010432



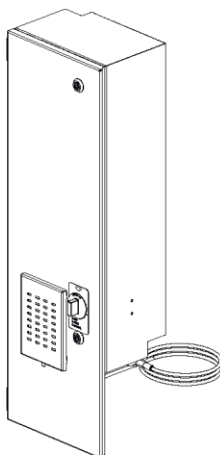
Сери йный номе р	Код производит еля
1	M011146
2	M017080
3	M010432

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

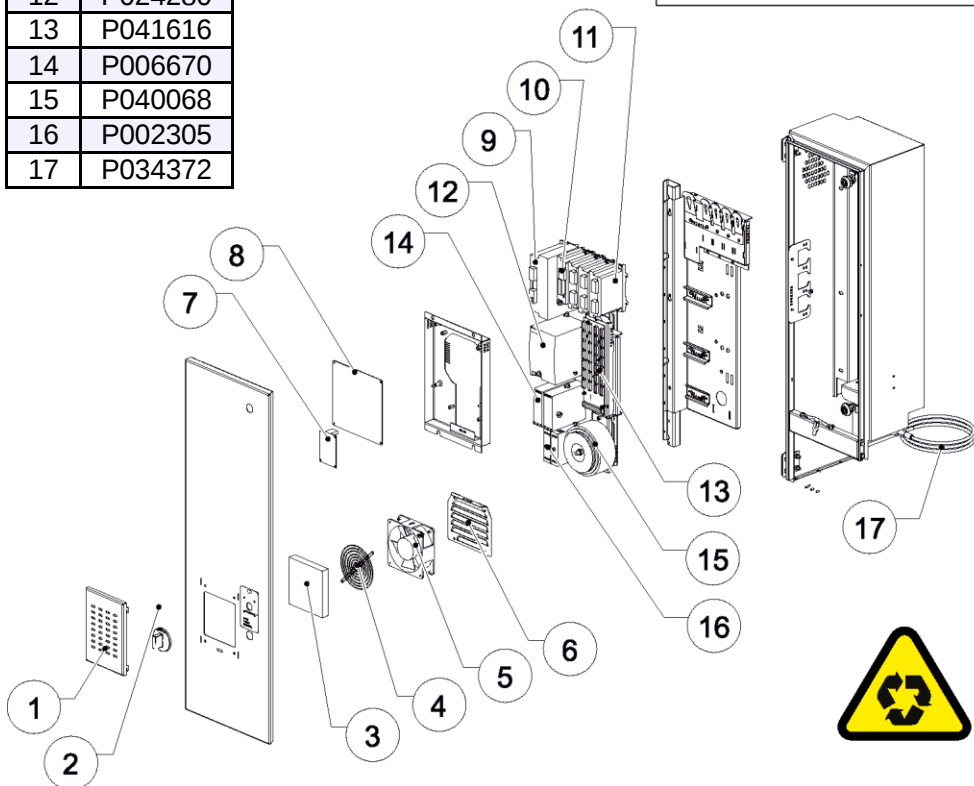
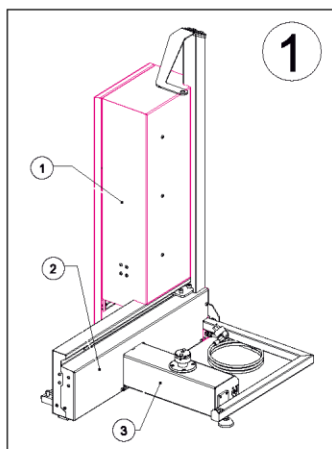
11.11. M011146 — ADR-C1-5G/5E — Панель управления питанием

Серийный номер	Код производителя
1	P066132
2	P007514
3	P034653
4	P009086
5	P026639
6	P026642
7	P024786
8	P024343
9	P013387
10	P024356
11	P002296
12	P024280
13	P041616
14	P006670
15	P040068
16	P002305
17	P034372

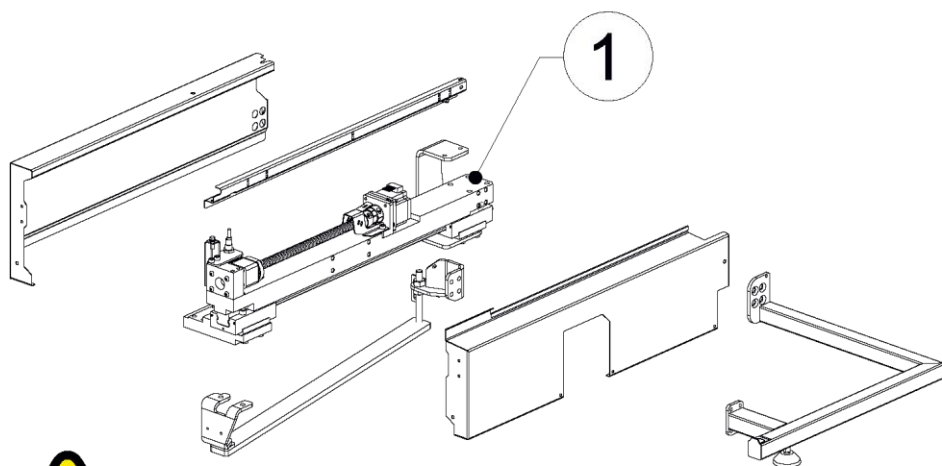
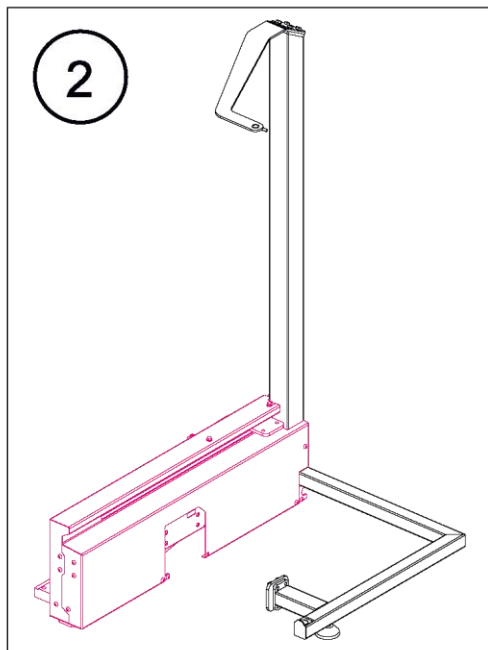
1



M011146

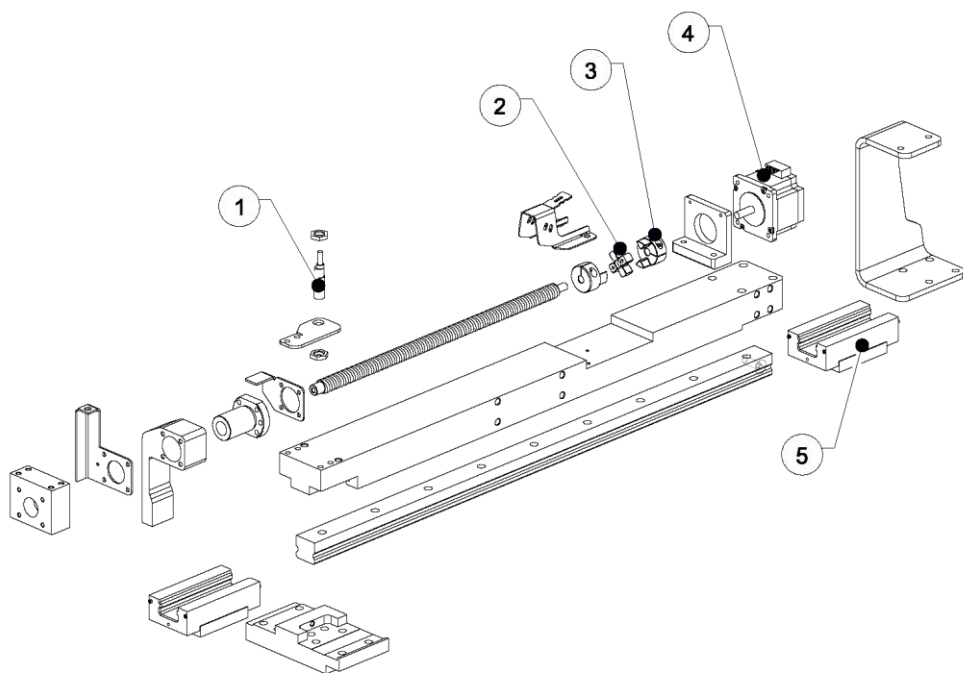


1 M017080 - 1



1

M017080-2



Серийный номер	Код производителя
1	P021201
2	P002299
3	P002300
4	P002301
5	P018859

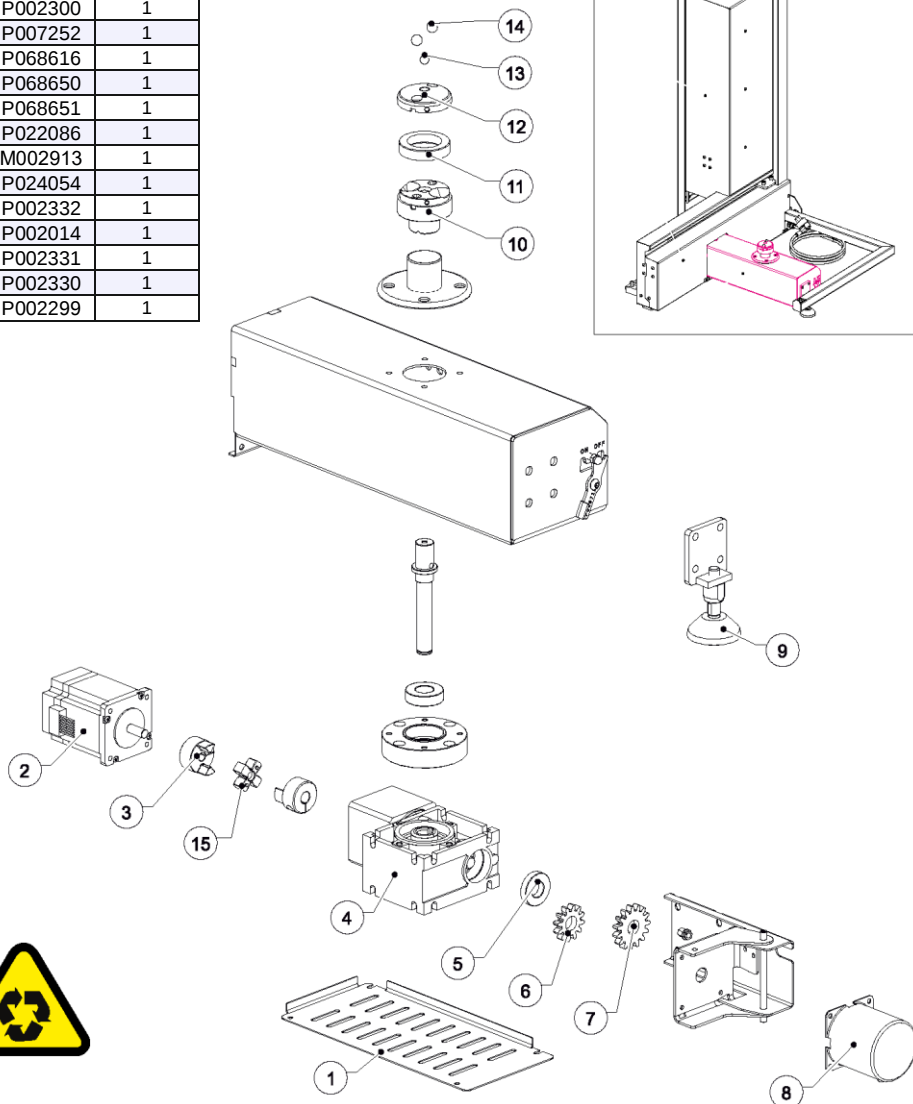
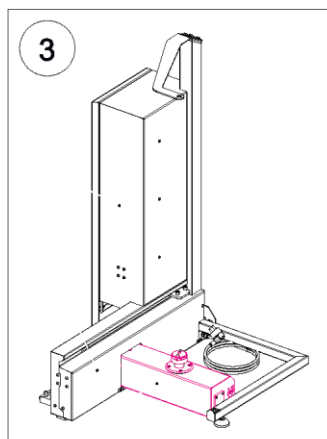


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.14. M010432 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Ось вращения вертела

1

Сери йный номе р	Код производи теля	Количеств о
1	P069001	1
2	P023197	1
3	P002300	1
4	P007252	1
5	P068616	1
6	P068650	1
7	P068651	1
8	P022086	1
9	M002913	1
10	P024054	1
11	P002332	1
12	P002014	1
13	P002331	1
14	P002330	1
15	P002299	1

M010432

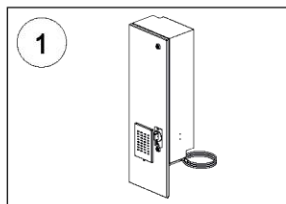


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.15. M009175-ADR-C1-5G/5E-X Ось, панель управления питанием и ось вращения вертела

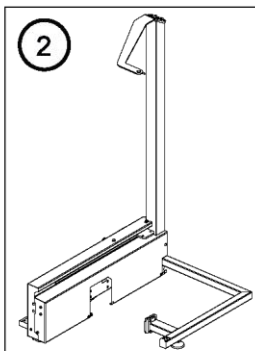
M012435

1



M011146

2



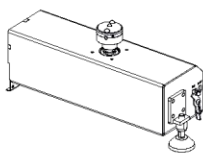
M017080

1

2

3

3



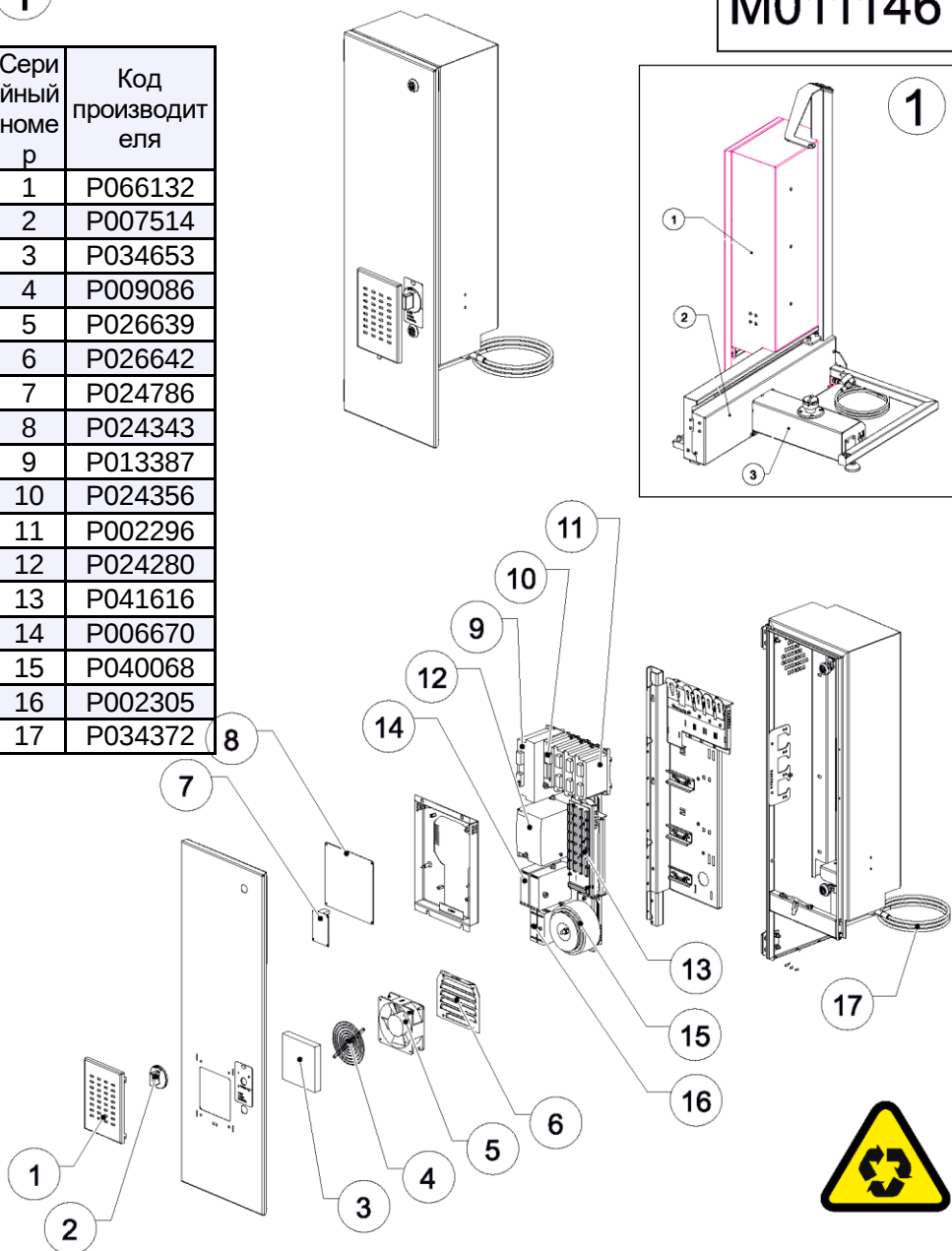
M010432



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.16. M011146 — ADR-C1-5G/5E — Панель управления питанием

M011146

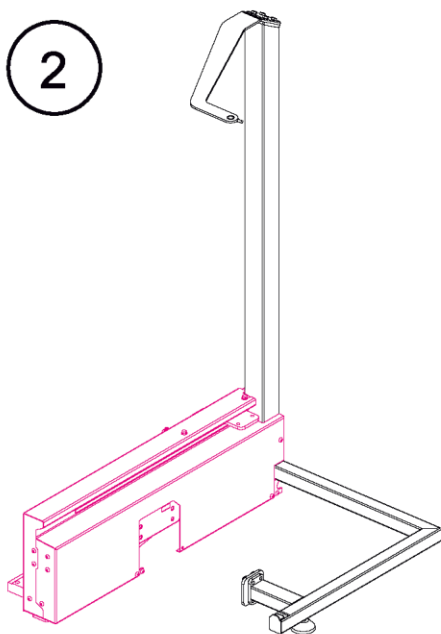
Серийный номер	Код производителя
1	P066132
2	P007514
3	P034653
4	P009086
5	P026639
6	P026642
7	P024786
8	P024343
9	P013387
10	P024356
11	P002296
12	P024280
13	P041616
14	P006670
15	P040068
16	P002305
17	P034372



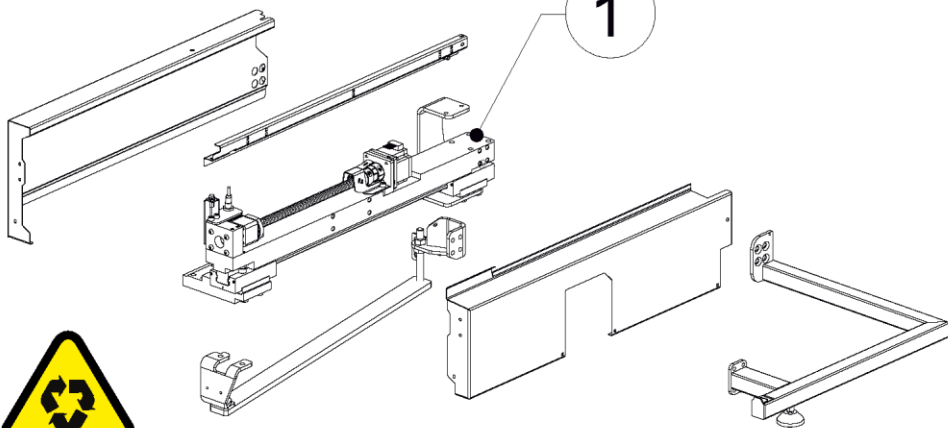
1

M017080 - 1

2



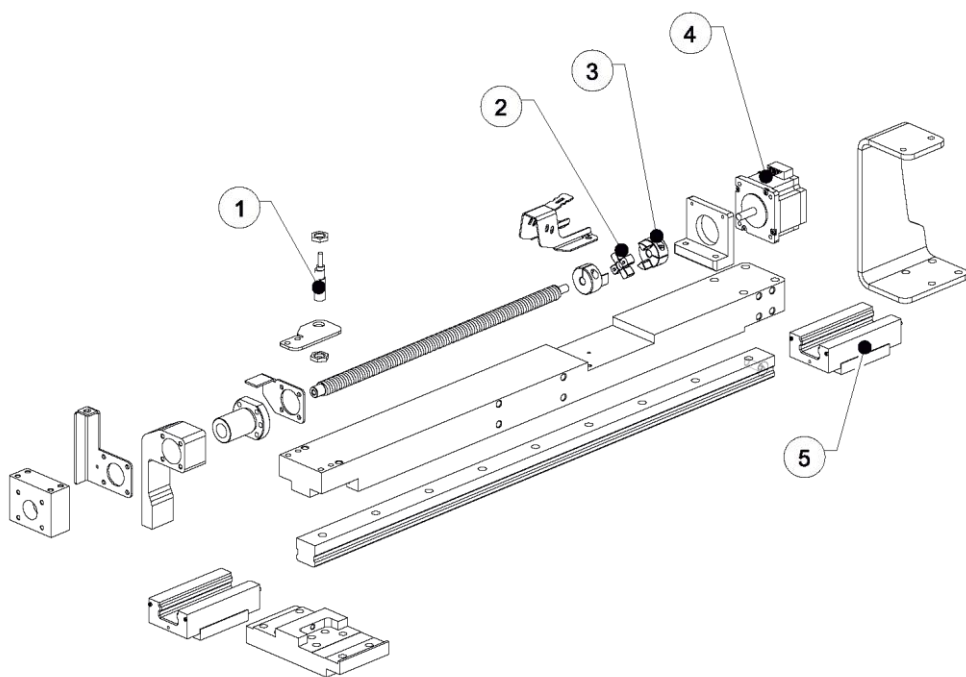
1



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
 11.18. M017080-2 — ADR-C1-5G/5E — Ось X > Деталировочный чертеж

1

M017080-2



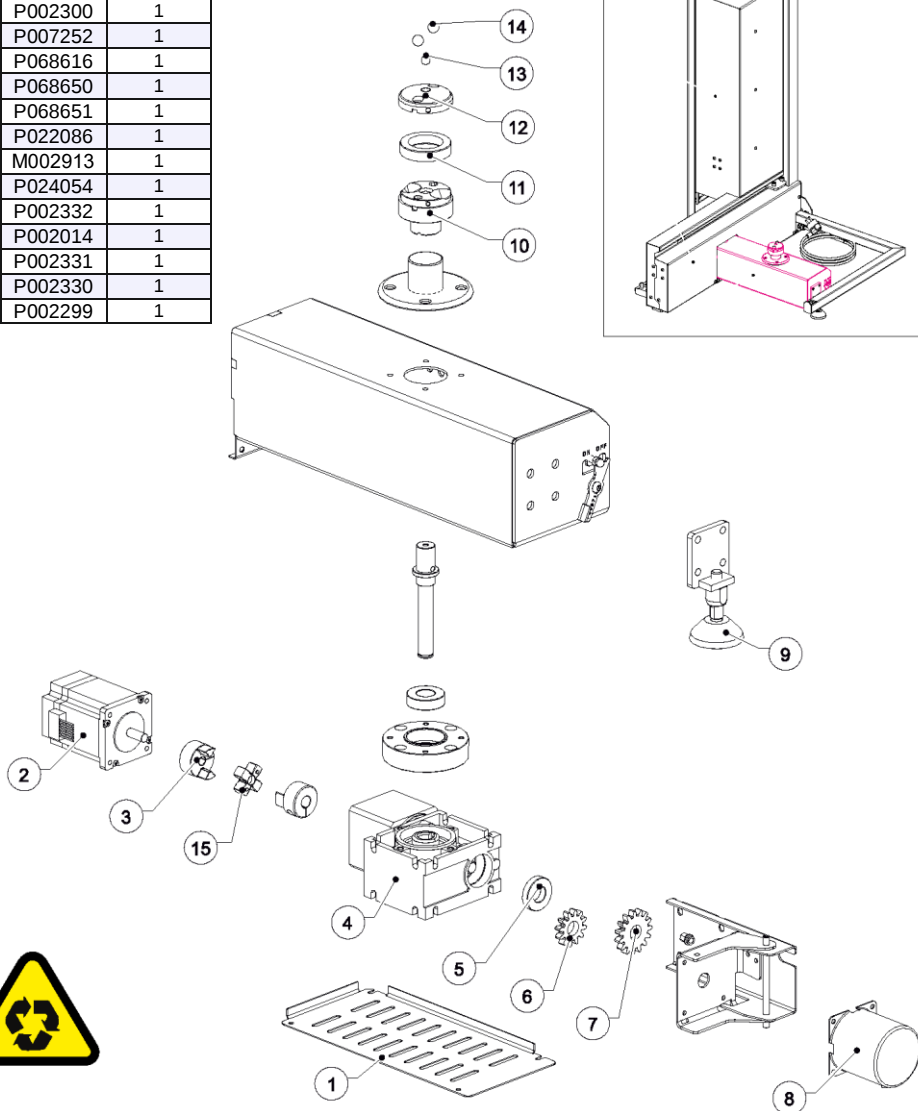
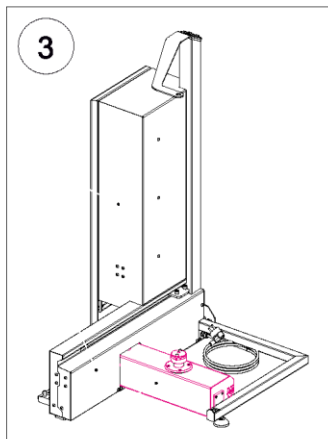
Сери йный номе р	Код производит еля
1	P021201
2	P002299
3	P002300
4	P002301
5	P018859

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.19. M010432 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Ось вращения вертела

1

M010432

Сери йный номе р	Код производи теля	Количеств о
1	P069001	1
2	P023197	1
3	P002300	1
4	P007252	1
5	P068616	1
6	P068650	1
7	P068651	1
8	P022086	1
9	M002913	1
10	P024054	1
11	P002332	1
12	P002014	1
13	P002331	1
14	P002330	1
15	P002299	1



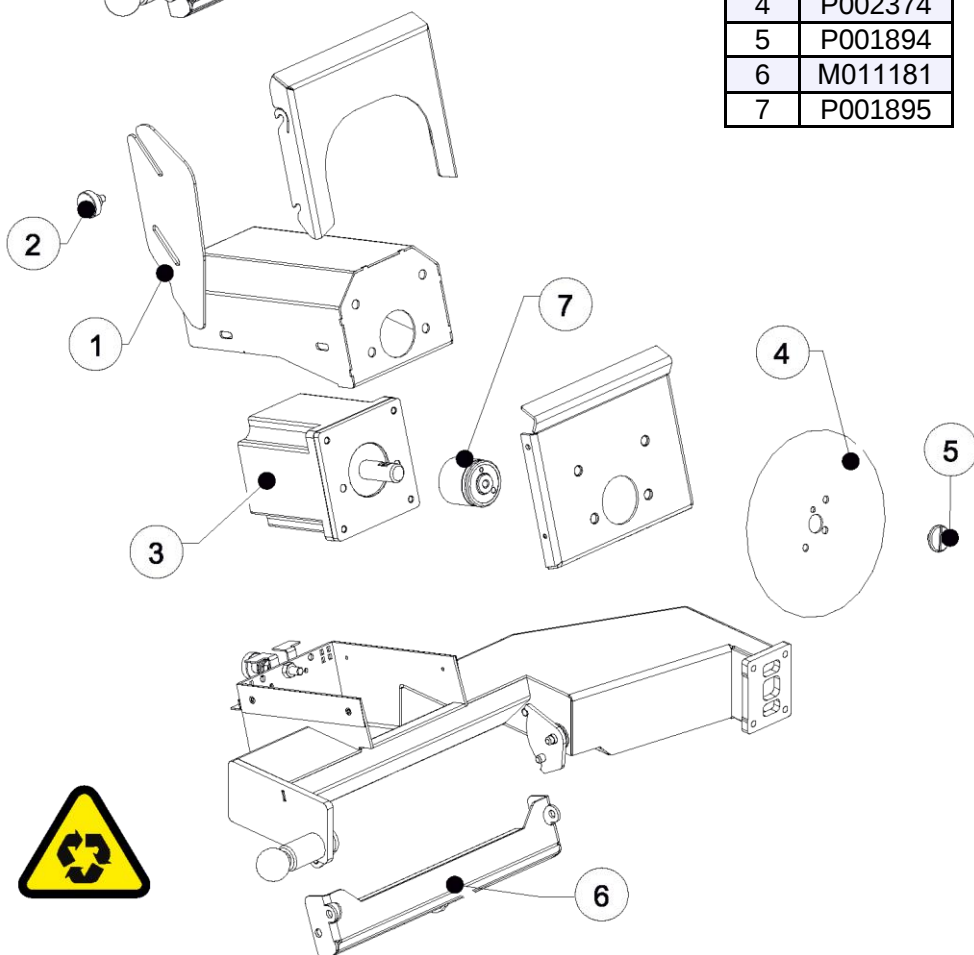
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.20. M012108 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Блок узкой лапы с режущим механизмом — 1

2

M012108-1

Сери йный номе р	Код производит еля
1	P023937
2	P001897
3	P002368
4	P002374
5	P001894
6	M011181
7	P001895

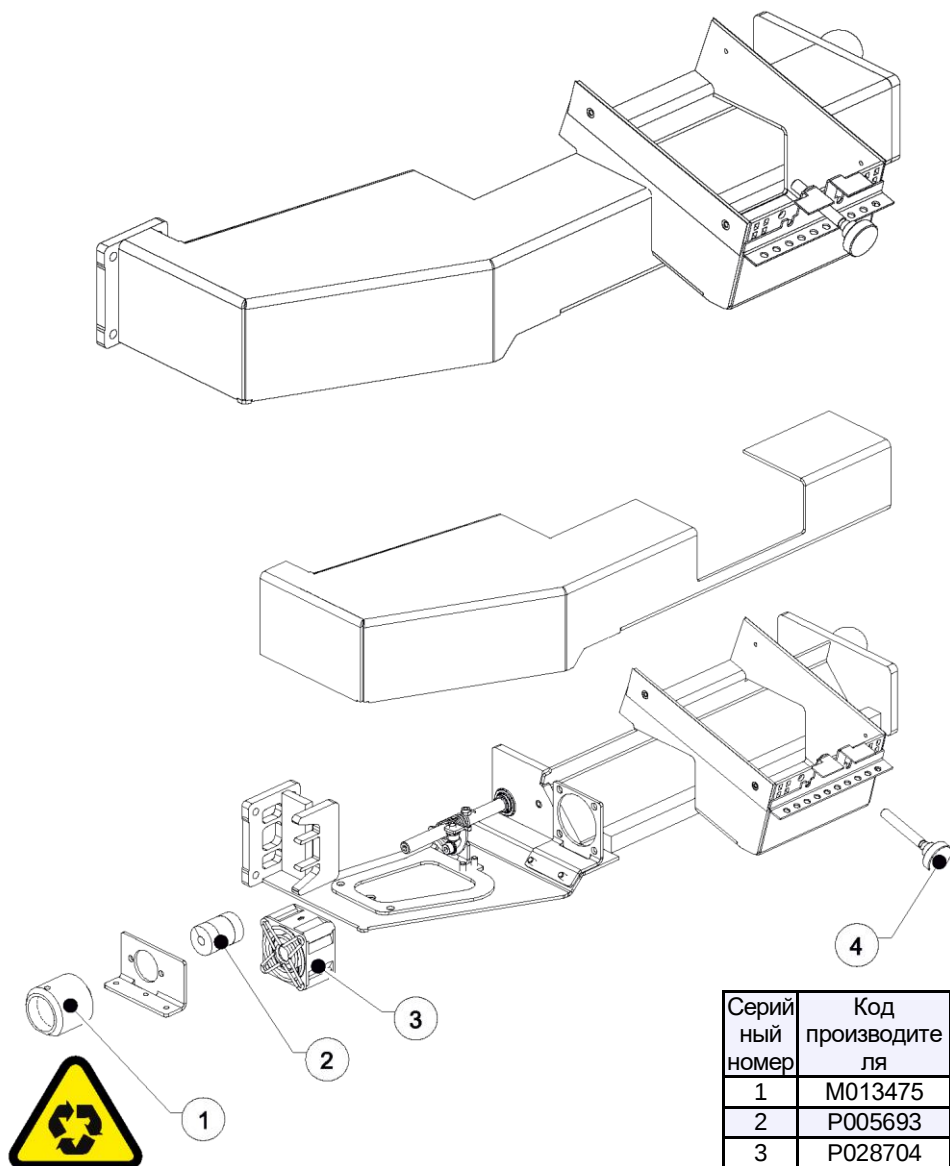


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.21. M012108 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Блок узкой лапы с режущим механизмом — 2

2

M012108-2



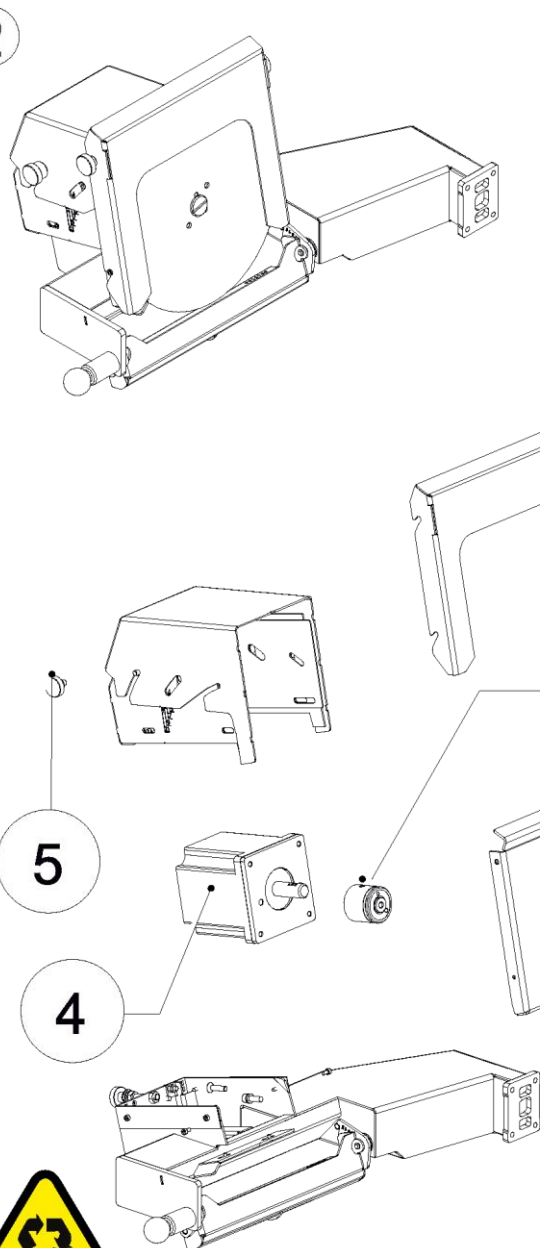
Серийный номер	Код производителя
1	M013475
2	P005693
3	P028704
4	P001903

11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.22. M012108 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Блок широкой режущей плашки — 1

M012519-1

Серийный номер	Код производителя
1	P001894
2	P008796
3	P001895
4	P002368
5	P001897

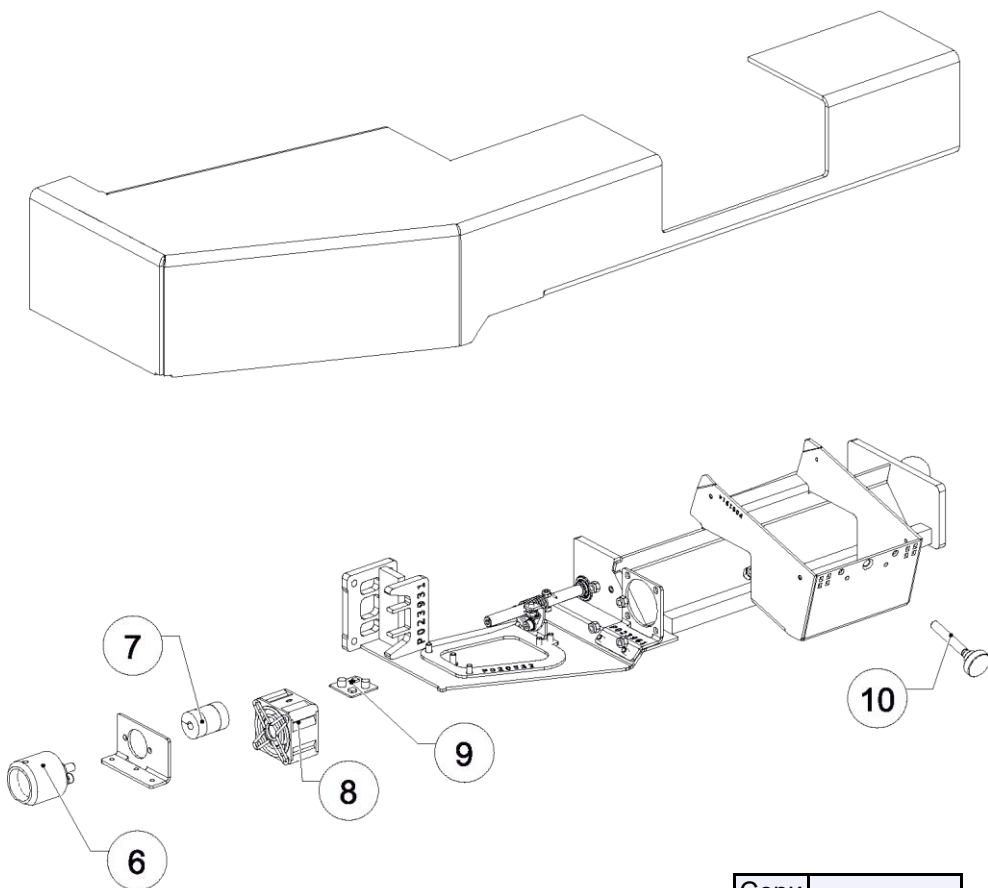


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.23. M012108 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Блок широкой режущей пласти — 2

2

M012519-2

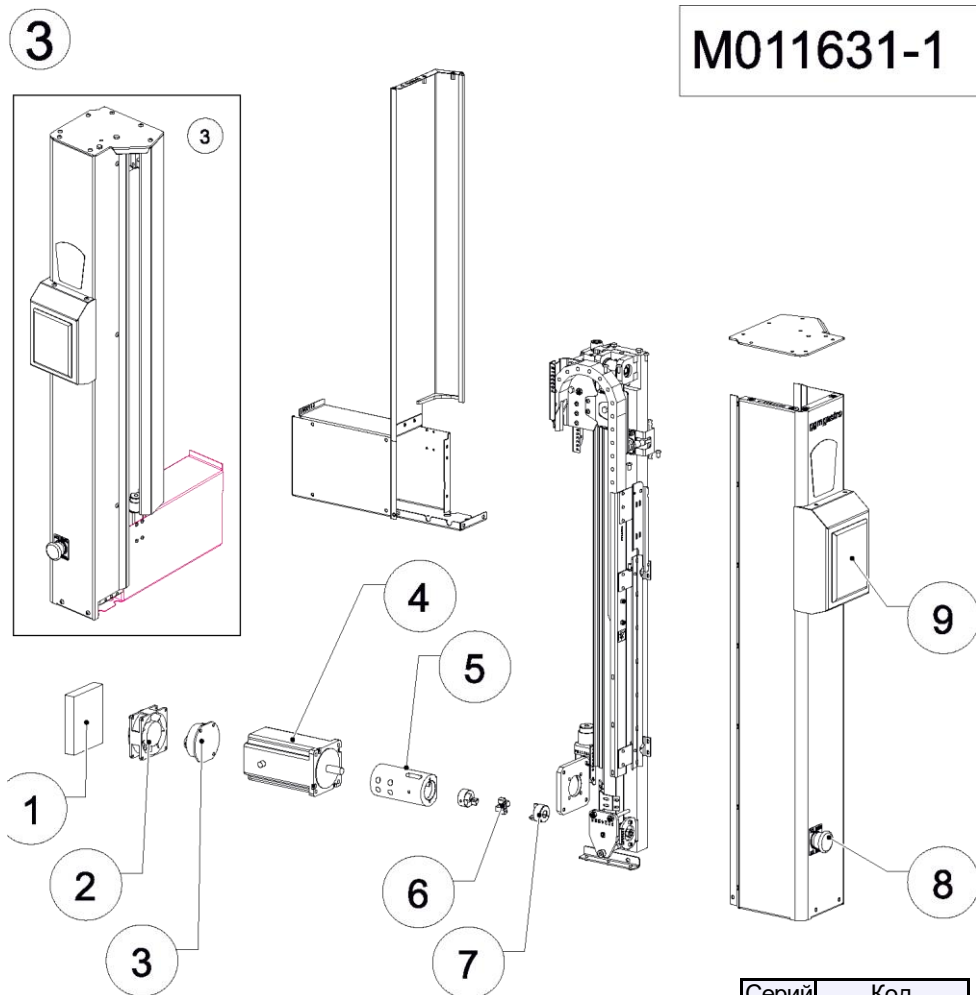


Серийный номер	Код производителя
6	M013475
7	P020501
8	P028704
9	P063387
10	P001903



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.24. M011631 — ADR-C1-4G/4E — Ось Y — 1

M011631-1

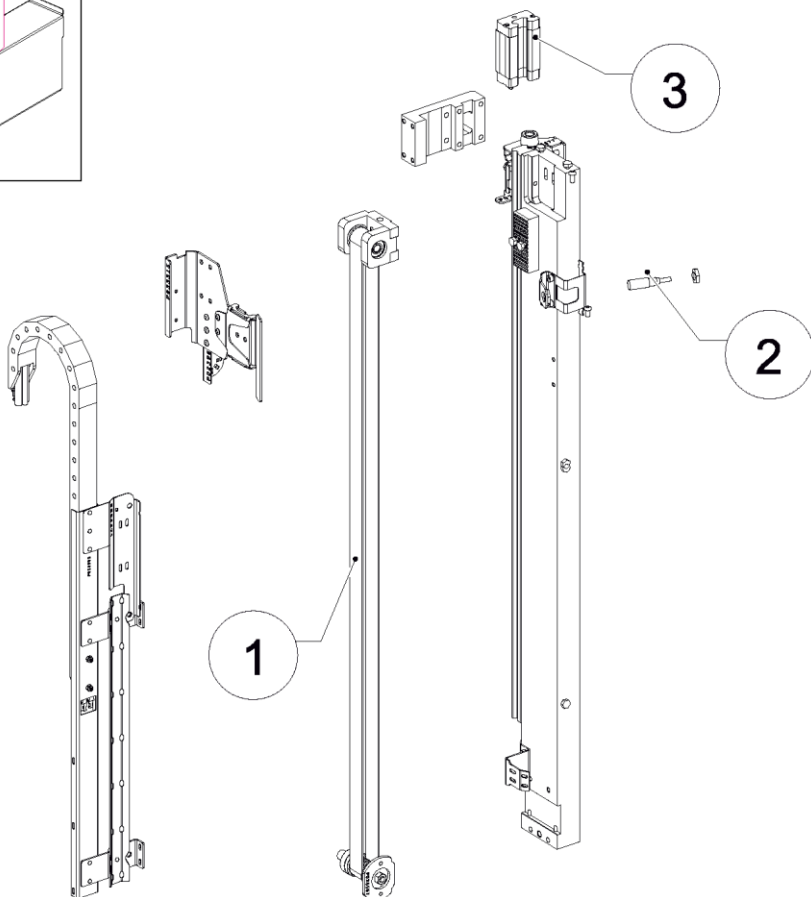
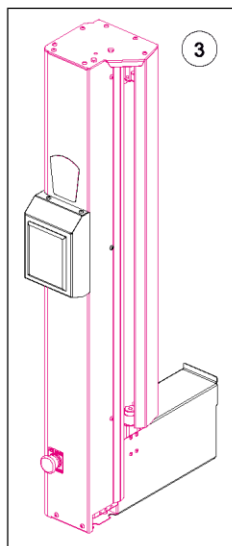


Серийный номер	Код производителя
1	P013452
2	P013446
3	P017539
4	P019820
5	P019053
6	P032969
7	P003382
8	P002340
9	P023996

3

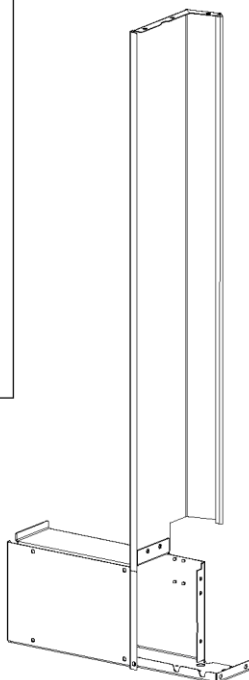
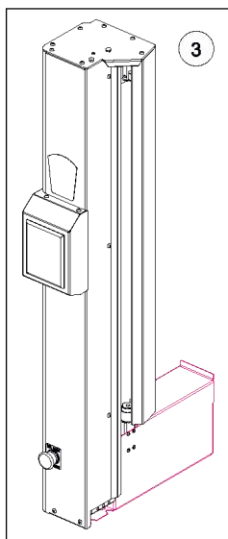
M011631-2

Сери йный номе р	Код производител я
1	P026925
2	P021201
3	P025666

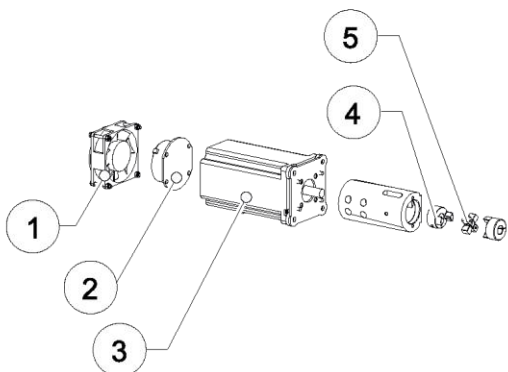
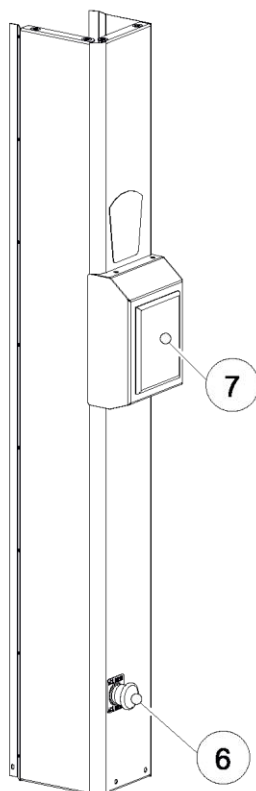
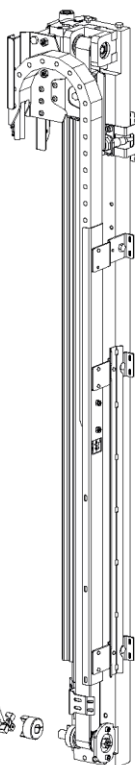


3

M011361-1

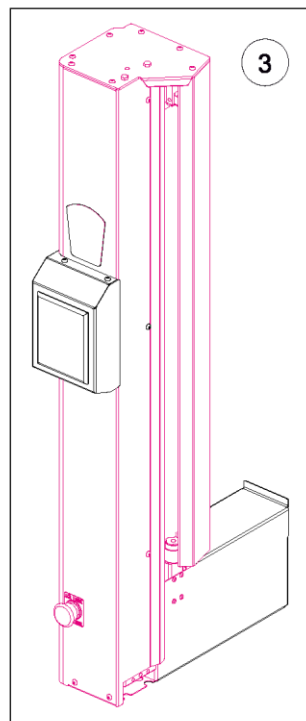
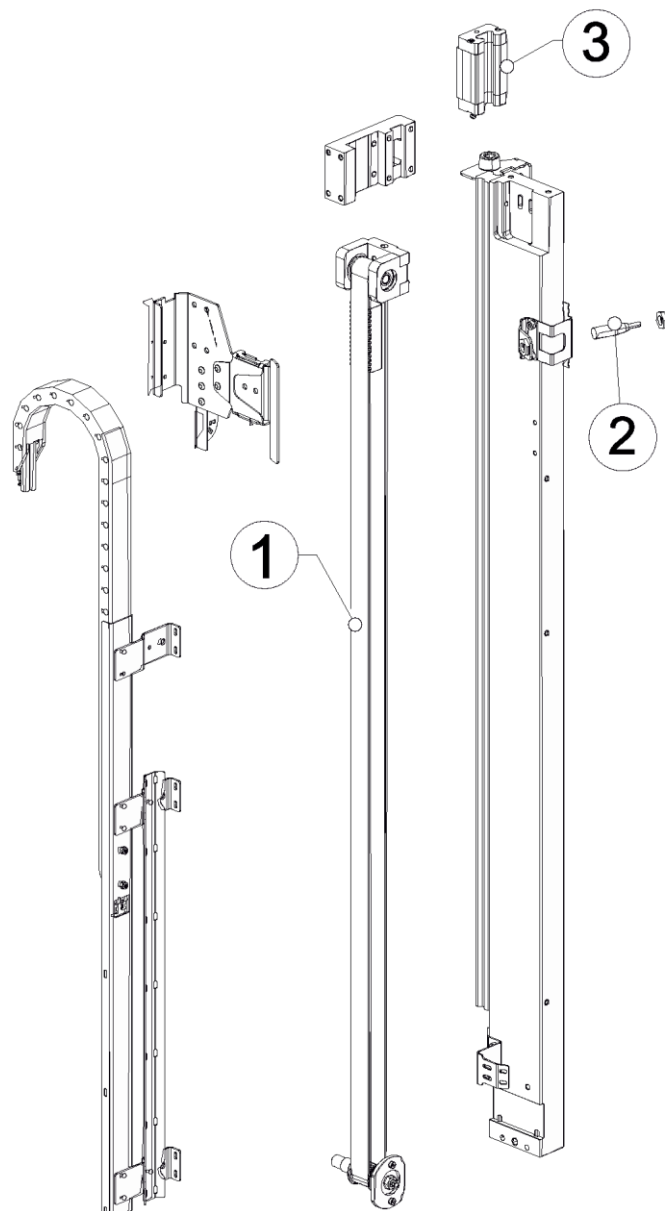


Серийный номер	Код производителя
1	P013446
2	P017539
3	P019820
4	P003382
5	P002299
6	P013446
7	P017539



M011361-2

3



Серийный номер	Код производителя
1	P020656
2	P021201
3	P025666

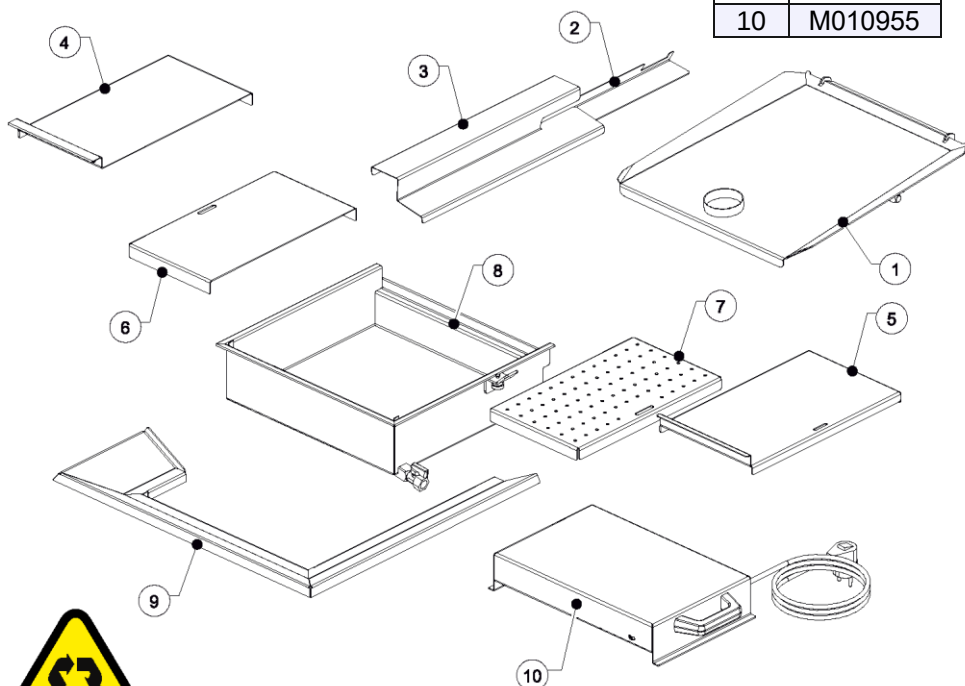
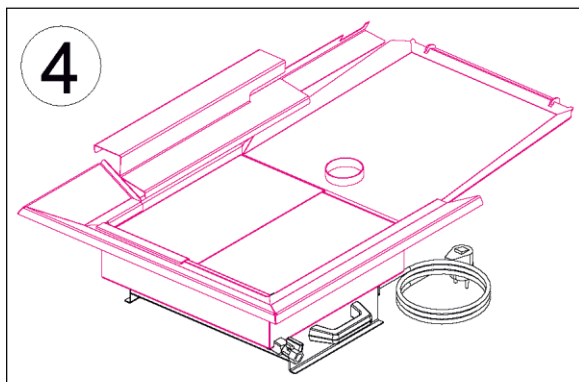


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.28. M012450 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Противень и пароварка — 1

M012450-1

Серийный номер	Код производителя
1	P032301
2	P028205
3	P023823
4	P032299
5	P032300
6	P032297
7	P032298
8	P032608
9	P029352
10	M010955

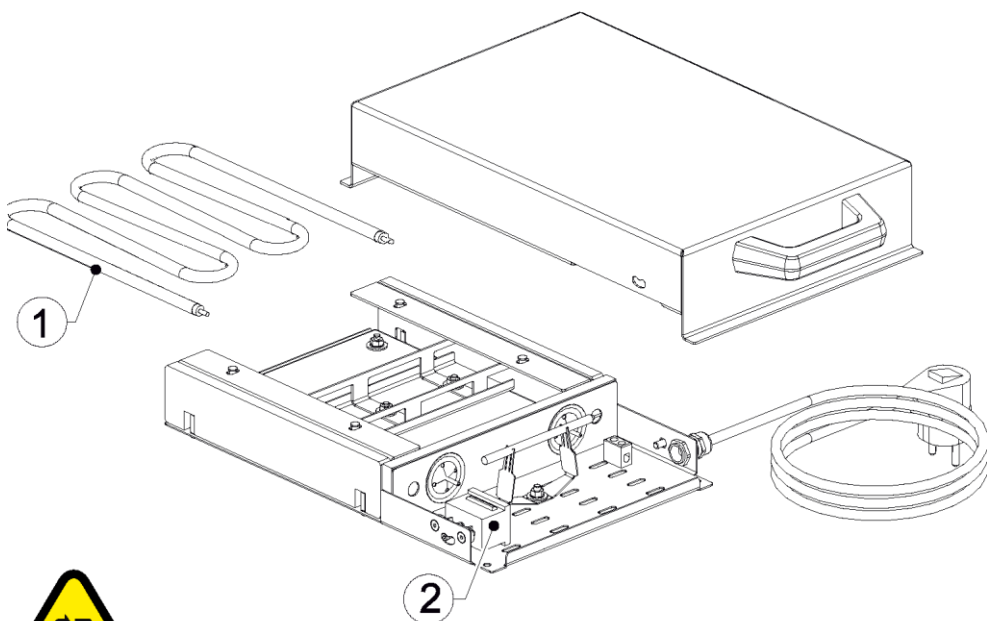
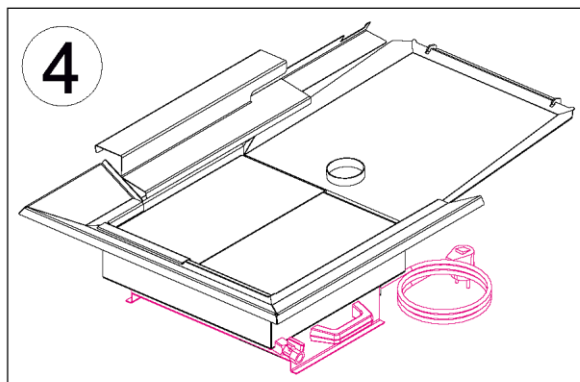


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.29. M012450 — ADR-C1-4G/4E/5G/5E — Противень и пароварка — 2

M012450-2

Серийный номер	Код производителя
1	P033539
2	P012614

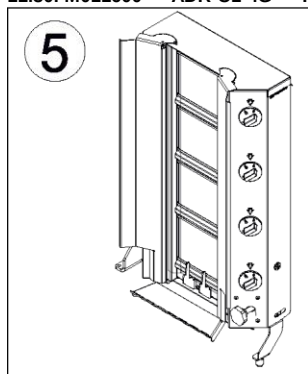


Осторожно!!!

Для питания робота-донора необходимо использовать линию электропитания с заземлением в соответствии со стандартами, установленными для электроустановок!

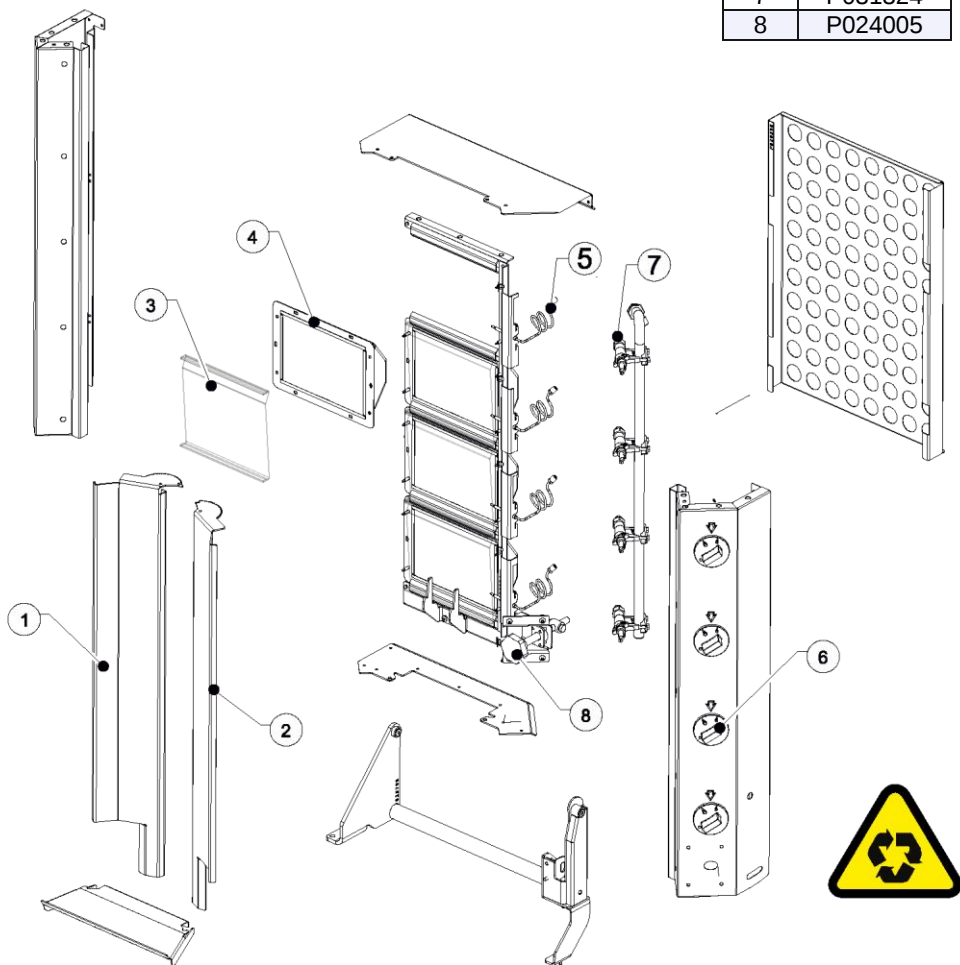


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.30. M011600 — ADR-C1-4G — Газовый кулинарный аппарат

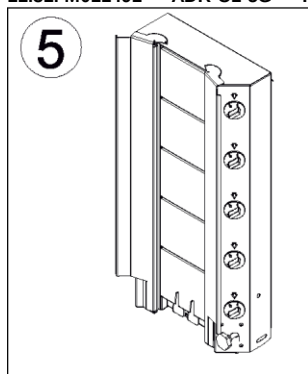


M011600

Серийный номер	Код производителя
1	P033265
2	P033291
3	P031385
4	P001699
5	P018738
6	P000279
7	P031324
8	P024005

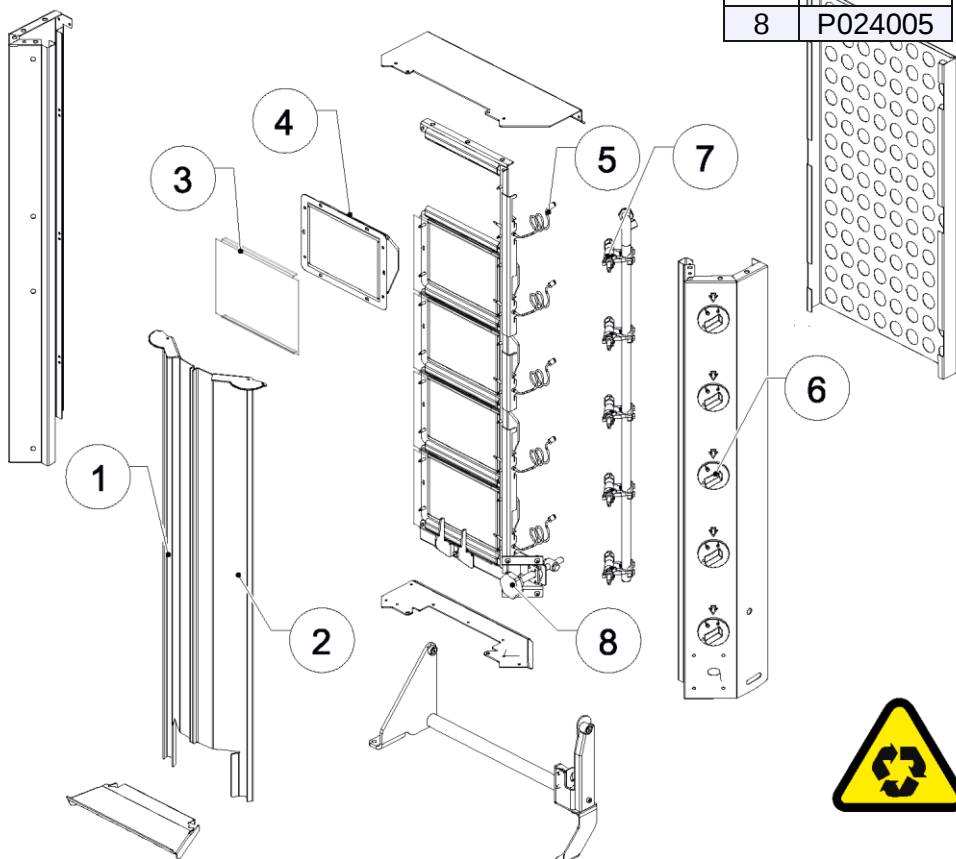


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ
11.31. M011491 — ADR-C1-5G — Газовый кулинарный аппарат



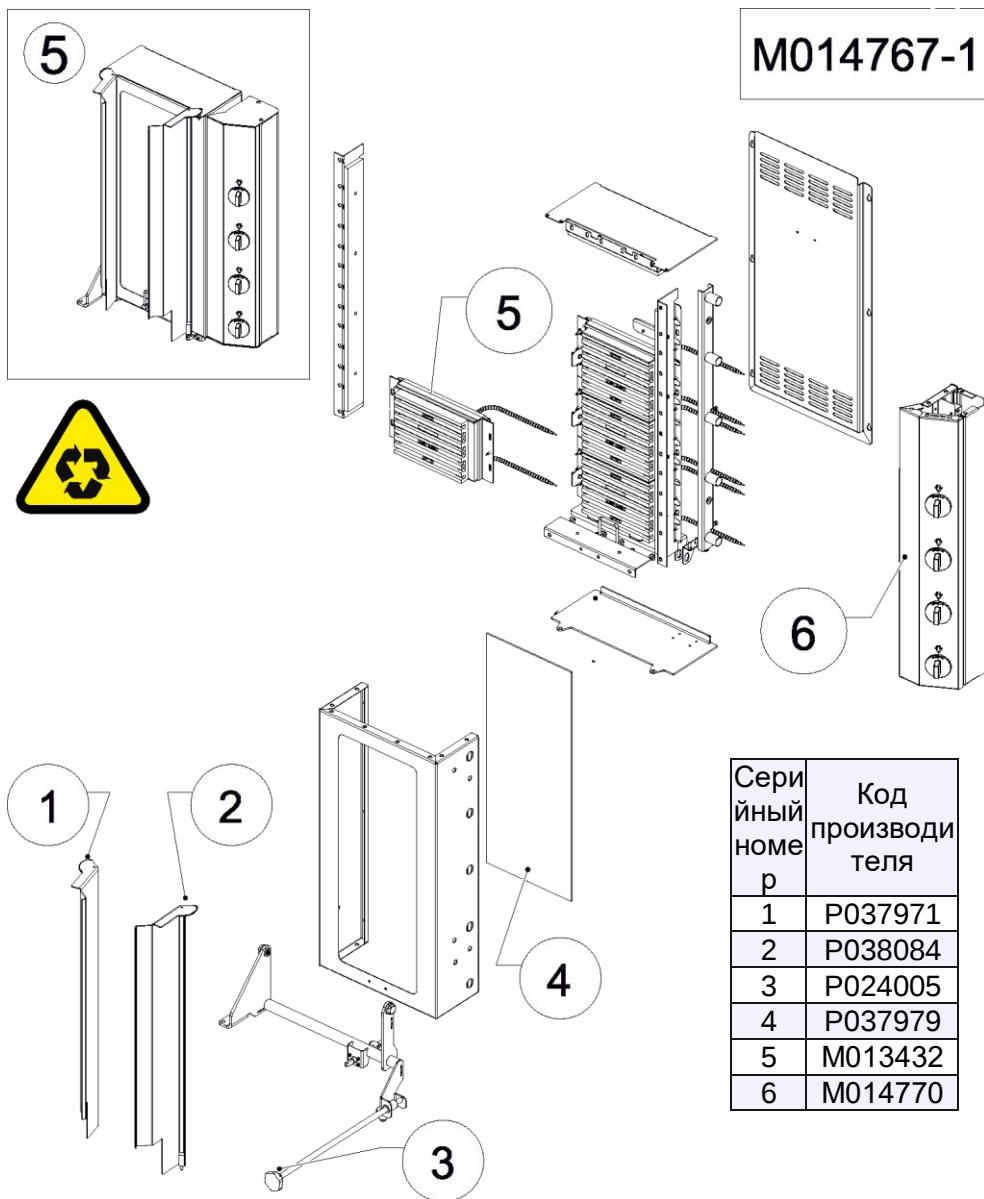
M011491

Серийный номер	Код производителя
1	P033245
2	P033306
3	P023954
4	P001699
5	P018738
6	P000279
7	P031324
8	P024005



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.32. M014767 — ADR-C1-4E — Электрический кулинарный аппарат — 1



M014767-1

Серийный номер	Код производителя
1	P037971
2	P038084
3	P024005
4	P037979
5	M013432
6	M014770



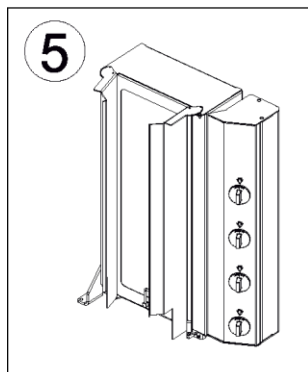
Осторожно!!!

Для питания робота-донера необходимо использовать линию электропитания с заземлением в соответствии со стандартами, установленными для электроустановок!



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.33. M014767 — ADR-C1-4E — Электрический кулинарный аппарат — 2



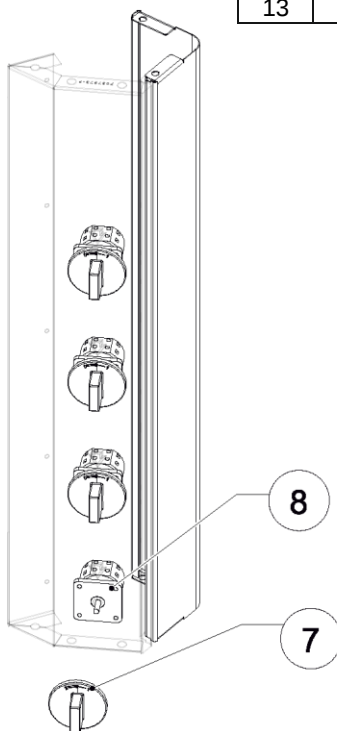
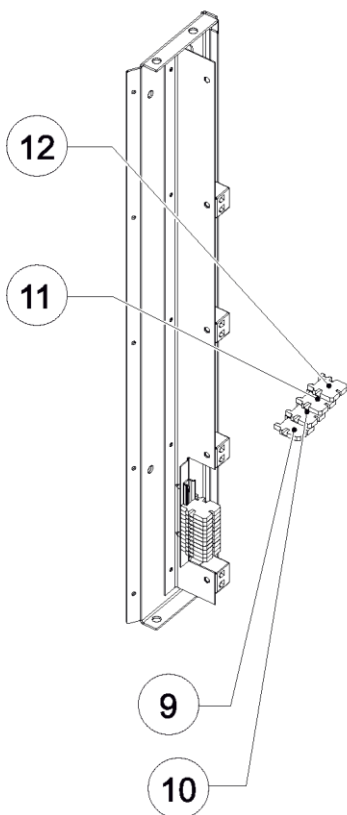
M014767-2

M014770

Серийный номер	Код производителя
7	P007514
8	P006575
9	P006659
10	P006666
11	P006667
12	P027803
13	P003027



13



Осторожно!!!

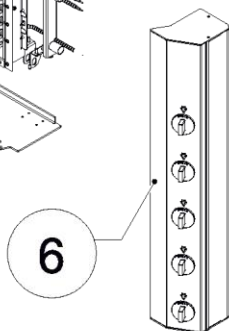
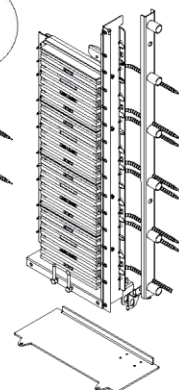
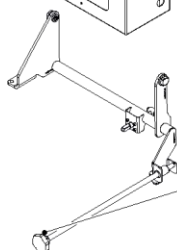
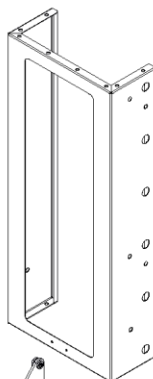
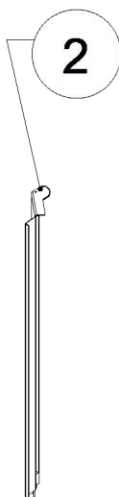
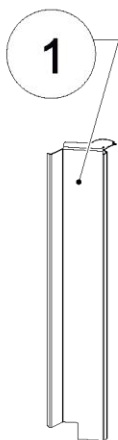
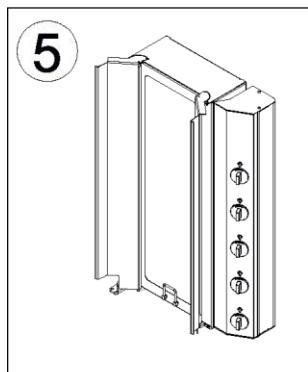
Для питания робота-донора необходимо использовать линию электропитания с заземлением в соответствии со стандартами, установленными для электроустановок!



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.34. M014045 — ADR-C1-5E — Электрический кулинарный аппарат — 1

M014045-1



Серийный номер	Код производителя
1	P033722
2	P033723
3	P024005
4	P002691
5	M013432
6	M013774
7	P033722

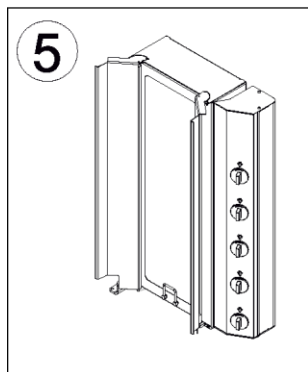


Осторожно!!!
Для питания робота-донера необходимо использовать линию электропитания с заземлением в соответствии со стандартами, установленными для электроустановок!



11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.35. M014045 — ADR-C1-5E — Электрический кулинарный аппарат — 2

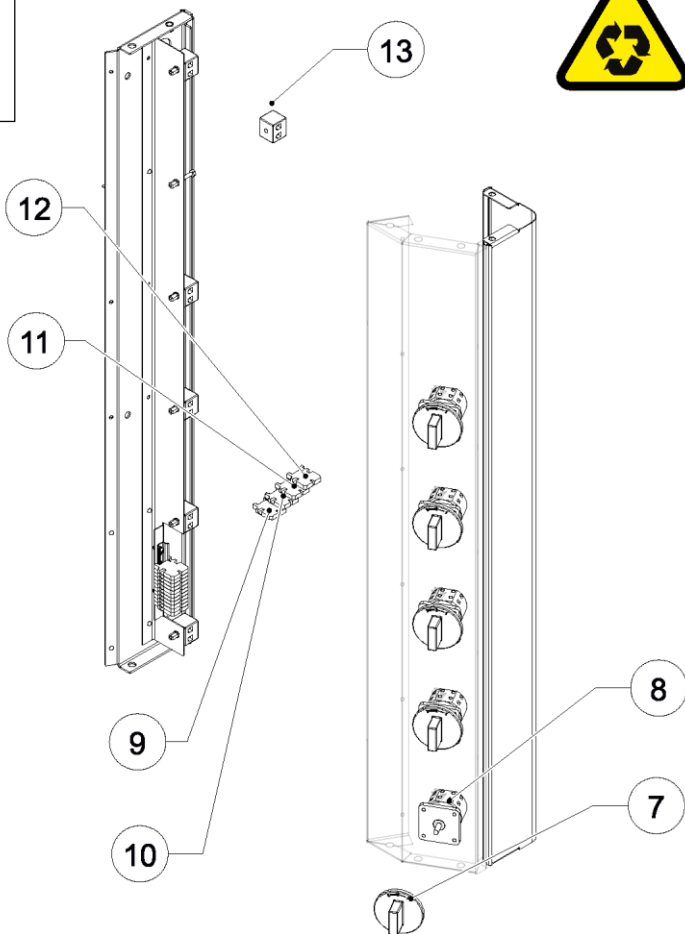


M014045-2

M013774



Серийный номер	Код производителя
7	P007514
8	P006575
9	P006659
10	P006666
11	P006667
12	P027803
13	P003027



Осторожно!!!

Для питания робота-донера необходимо использовать линию электропитания с заземлением в соответствии со стандартами, установленными для электроустановок!

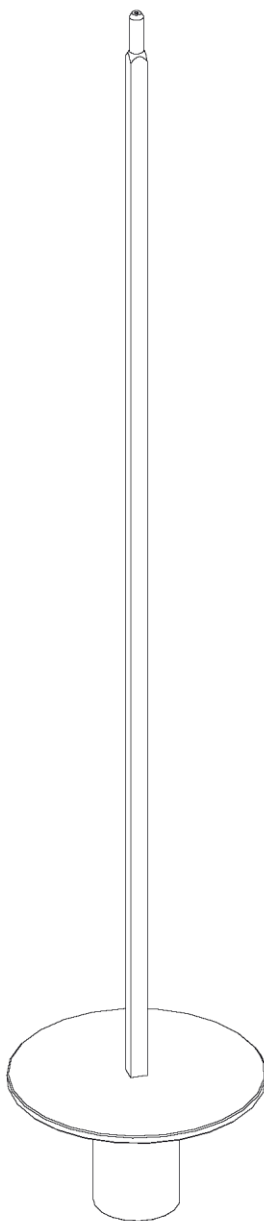


11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.36. M012175 ADR-C1-4G/4E — Типовые квадратные вертела 12 x 12

M012175

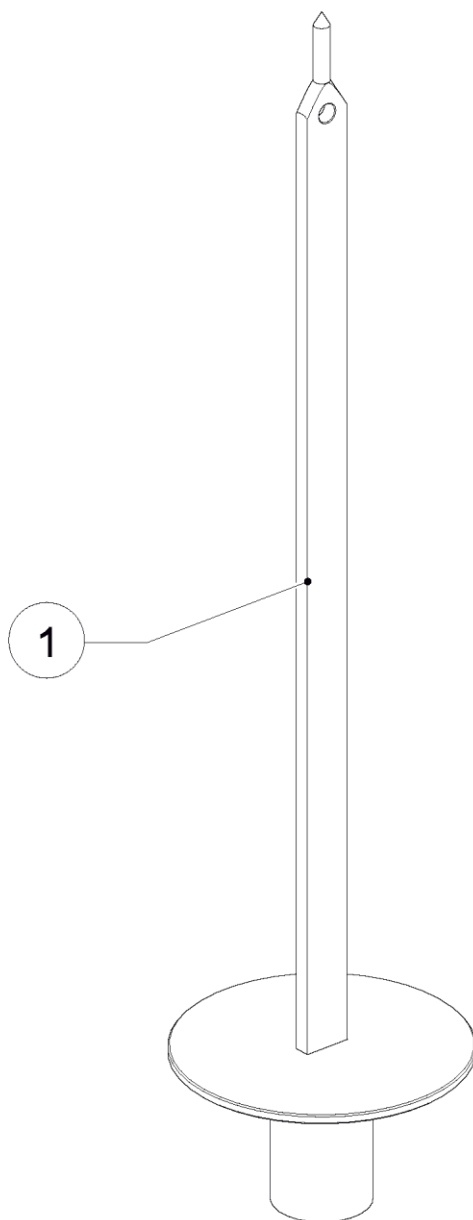
6



Серийный номер	Код производителя
1	M012175

M013074

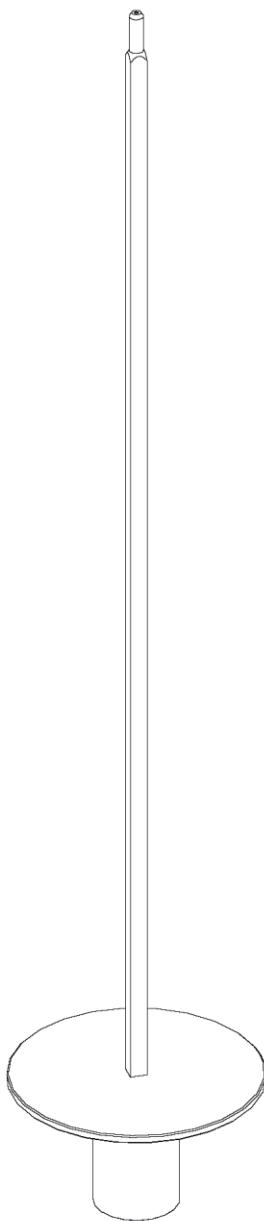
6



Серийный номер	Код производителя
1	M013074

M000821

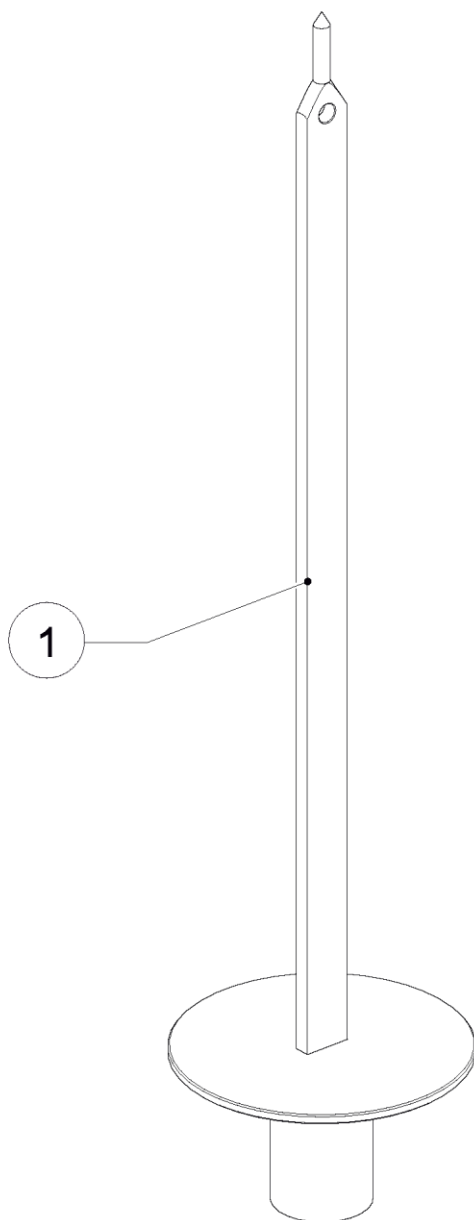
6



Серийный номер	Код производителя
1	M000821

M012176

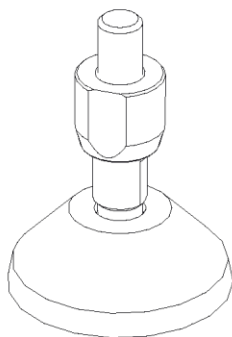
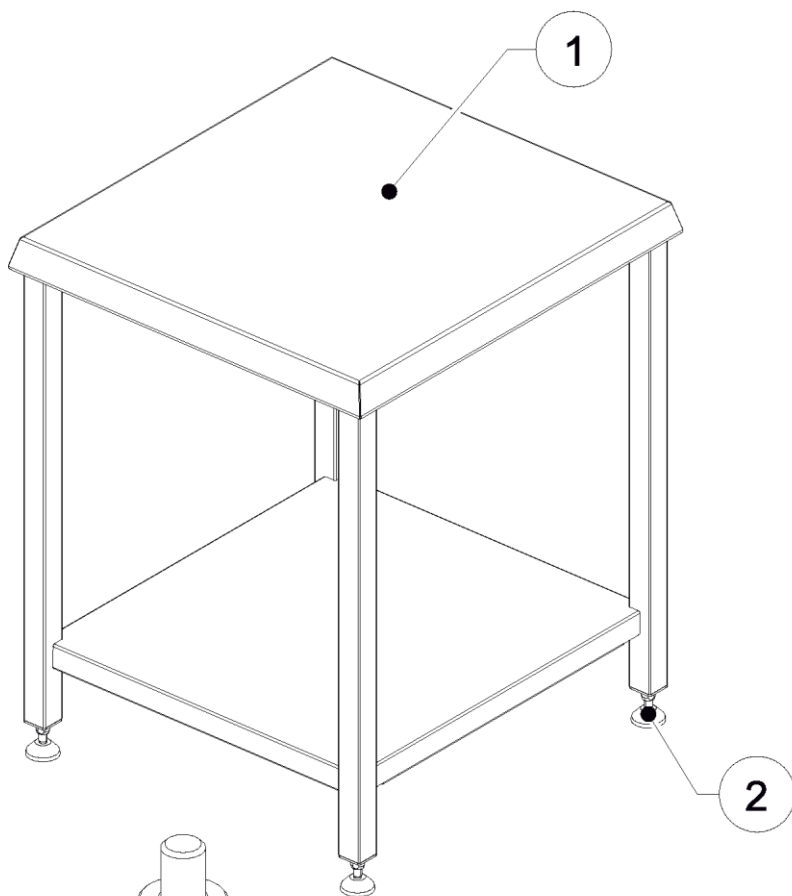
6



Сери йный номе р	Код производит еля
1	M012176

M014465

7



M013393

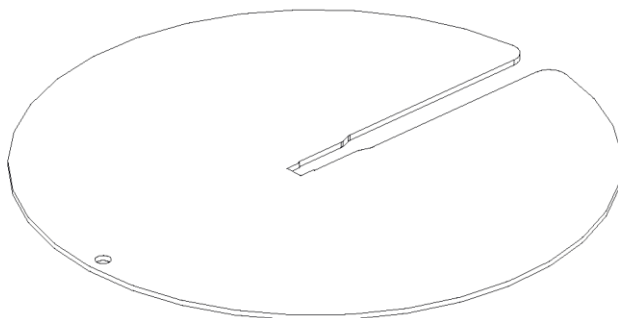


Сери йный номе р	Код производит еля
1	M014466
2	M013393

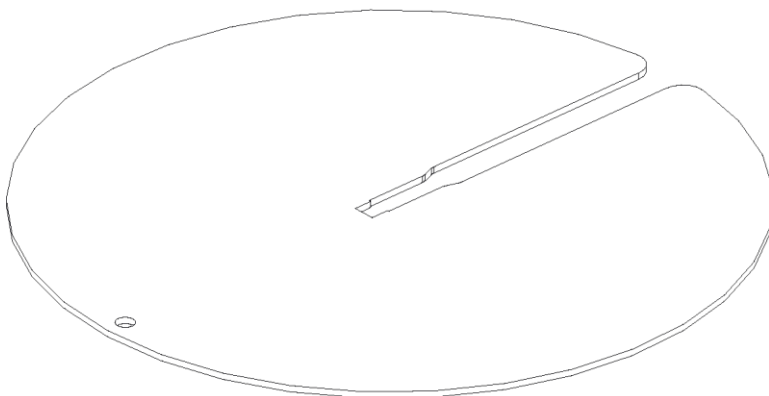
11. ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ЧЕРТЕЖ И ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

11.41. P023612 — Отражатель Ø320 мм (типовой) — P023613 — Отражатель Ø440 мм (опция)

8



P023612



P023613



«АТАЛАЙ МАДЕНИ ЭШЬЯ САН. ВЕ ТИК. А. Ш.»

Организованная промышленная зона Велимеш, квартал 252. ул. №5 Индекс: 59850-Эргене / Текирдаг /
Турция

Тел.: +90 (282 674 52 72 / +90 (282) 674 52 73 / Факс: +90 (282) 674 52 74

atalay@atalay.com.tr

www.atalay.com.tr

