

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



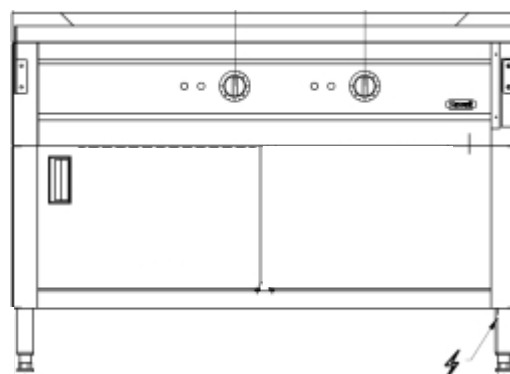
Total Food Service Solutions

Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

ELEKRO - TEPPANYAKI

Modell :

TP-12/E	2 Heizzonen, Modell mit Unterbau
TP-12/E Portable	2 Heizzonen, Auf Tischmodell
TP-15/E	3 Heizzonen, Modell mit Unterbau
TP-15/E Portable	3 Heizzonen, Auf Tischmodell



Hinweis: Das abgebildete Gerät dient zur Illustration. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung zu machen.

Einleitung



Werter Kunde,

Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes und das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Das Gerät wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten von professionellen Fachkräften in unserem Werk in Semarang, Indonesien für Sie hergestellt.

Um die Vorteile dieses Geräts optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Benutzen Sie dieses Gerät nur zweckbestimmend.

Sollten Sie Fragen zur Bedienung ihres Gerätes haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an direkt an NAYATI.

NAYATI TEAM

Inhaltsverzeichnis



Seite

Einleitung	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
1. Allgemeine Informationen	4
1.1 Informationen für den Anwender	4
1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung	4
1.3 Gerätespezifische Informationen	6
1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie	6
2. Sicherheitshinweise... ..	7
3. Technische Daten	8
3.1 Datentabelle	8
3.2 Typenschilder	9
3.3 Geräteabmessungen	10
3.4 Ersatzteil-Listen	14
4. Installation und Inbetriebnahme.....	18
4.1 Verpackung und Transport	18
4.2 Handling	19
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör	19
4.4 Aufstellung des Gerätes	19
4.5 Elektrischer Anschluss	20
5. Bedienung des Gerätes	21
5.1 Verwendung	21
5.2 Beschreibung der Bedienungselemente	21
5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes	22
6. Regelmässige Reinigung und Wartung	23
7. Fehlerursachen und deren Behebung	24
8. Allgemeine Garantiewaiver.....	25
9. Adressen	27
10. Elektrischer Schaltplan	Anhang

Allgemeine Informationen



1.1 Informationen für den Anwender

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Um die für Sie interessanten Themen schnell zu finden, schlagen Sie bitte im Inhaltsverzeichnis am Anfang der Betriebsanleitung nach.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt für:



Anwender

Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Anwender bzw. Benutzer des Geräts.



Techniker

Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Techniker, welche zum Transport, zur Installation, Wartung und Reparatur oder der Entsorgung des Geräts berechtigt sind.

Die Informationen für den Anwender sind auch von den Technikern zu lesen, um eine umfassende Information zu erhalten.

1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung



1.2.1 Warnhinweise

Warnungen werden mit einem Piktogramm und einem Hinweis gekennzeichnet. Die Art und Ursache des Risikos sowie die Folgen werden zusammen mit Hinweisen zur Vermeidung der Gefahr beschrieben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Hinweise werden im Abschnitt 1.2.2. Piktogramme erläutert.

1.2.2 Erklärung der Piktogramme



Gefahr durch Stromschlag oder Hochspannung
Unmittelbare Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schwersten Verletzungen führen
(durch Stromschlag)



Heisse Oberfläche
Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen
(durch Berühren der heißen Oberfläche)

	Warnung Gefahr von Beschädigung → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Herzschrittmacher Mögliche Gefahr (speziell bei Bedienen einer Induktions-Kochstelle) → Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen
	Verletzungsrisiko Mögliche Gefahr → Nichtbeachtung kann zu Tod oder schweren Verletzungen führen
	PE → Kabel mit der Erde verbinden
	Wichtig → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Anmerkung → Anmerkung für spezielle Geräte
	Vorsicht → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Piktogramm Benutzer → Informationen für den Benutzer des Gerätes
	Piktogramm Fachkräfte /Techniker → Informationen für die Fachkräfte/Techniker
	CE Kennzeichnung → Das Gerät ist CE zertifiziert

1.2.3 Erläuterungen zur Betriebsanleitung

Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
1. 2.	Einzelne Handlungsschritte	Die Handlungsschritte müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
Aufzählungspunkte, wie "1.1", "1", "a" etc.	Mehrere Handlungsschritte	Die Handlungsschritte können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
→	Ergebnis	Ergebnis oder zusätzliche Informationen.



1.3 Gerätespezifische Informationen

Elektro-Teppanyaki Grill mit kontinuierlicher Heizleistung und präziser Temperaturregelung für erstklassiges Zubereiten von Speisen im Hibachi-Stil.

Zwei oder drei individuell gesteuerte Heizzonen, die von Aluminiumdruckguss Heizkörpern mit einer Gesamtleistung von 11.7 oder 14.3 kW betrieben werden. Die Grillplatte ist aus 20 mm dickem, hochglanzpoliertem lebensmittelechtem Spezialstahl (S355JR) gefertigt, der für den täglichen Einsatz mit Messern und Spachteln vorgesehen ist.

Die Teppanyaki Grillplatte ist auf einer stabilen Edelstahl-Rahmenkonstruktion angebracht. Der entfernbare obere Rahmen für die Grillplatte und der Fettbehälter mit grossem Fassungsvermögen garantieren ein ausgezeichnetes Hygieneniveau.

Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie bei Bedarf Bedienungshinweise nachschlagen können. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, soll die Betriebsanleitung mitgeliefert werden, damit sich der neue Benutzer mit den Funktionen und Sicherheitshinweisen vertraut machen kann

1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie

1.4.1 Kundendienst anfordern

Wenden Sie sich für alle Belange an ihren Händler oder einen autorisierten Servicedienstleister. Geben Sie bei der Beantragung von Serviceleistungen die auf dem Typenschild angegebenen Daten an und beschreiben Sie den Fehler.

1.4.2 Garantie

NAYATI gewährt 24 Monate Garantie auf Ersatzteile unter Einhaltung bestimmter Bedingungen. NAYATI lehnt jegliche Schadensersatzansprüche bei Unfällen ab, welche durch unsachgemässen Gebrauch, Nichtbeachtung von Vorschriften und/oder Nichtbeachtung von Warnhinweisen verursacht wurden.

Nachstehend sind Fälle aufgeführt, bei denen die Garantie erlischt:

1. Unsachgemässe Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheitsstandards
3. Nichtdurchführung von Routinewartungen
4. Ersetzen von Komponenten durch Nicht-Originalersatzteilen
5. Nichtbeachtung der Anweisungen in der Betriebsanleitung

2. Sicherheitshinweise



Wichtig! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden

Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das NAYATI Elektrogerät in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Nachfolgend finden Sie Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Eine unsachgemässe Installation, Wartung, Reinigung oder die Modifikation des Geräts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
2. Die Techniker müssen das Personal regelmässig instruieren, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden. Nayati Elektrogeräte sollen nur von instruierten professionellem Anwendern verwendet werden.
3. Installieren Sie das Gerät nicht in einem explosionsgefährdeten Raum.
4. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier etc. auf.
5. Installieren Sie das Gerät nicht in nassen oder feuchten Räumen. Das Gerät darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von anderen Produkten als Lebensmitteln.
8. Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
9. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen das Gerät abkühlen.
10. Berühren Sie den Bereich nicht.  Das Piktogramm bezeichnet eine heisse Oberfläche welche beim Berühren schwere Verbrennungen hervorrufen kann.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu demontieren oder zu reparieren. Diese Arbeiten müssen von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.



STROMSCHLAGGEFAHR!

- Nur autorisierte und qualifizierte Techniker dürfen eine Wartung und Reparaturen durchführen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie die Frontplatte öffnen und auf den elektrischen Bereich im Inneren des Geräts zugreifen.



VERLETZUNGSGEFAHR

- Berühren Sie die Grillplatte nach dem zubereiten von Speisen nicht. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen. Die Grillplatte bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiss.
- Reinigen Sie, nachdem das Gerät abgekühlt ist den Fettbehälter. Heisses Fett im Fettbehälter kann dazu führen, dass das Gerät in Brand gerät.

3. Technische Daten



3.1 Datentabellen

3.1.1 Tabelle Technische Spezifikationen

Tabelle 1

Technische Spezifikationen						
Modell	TP-12/E			TP-12/E Portable		
Geräteabmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1200	770/895	850	1200	770/895	450
Abmessung der Grillplatte (mm)	960	550	20	960	550	20
Arbeitstemperatur (°C)	50 - 250			50 - 250		
Anzahl der Heizungen	9 Aluminiumdruckguss-Heizungen			9 Aluminiumdruckguss-Heizungen		
Anschlussleistung	(9 x 1,3 kW) Gesamt 11,7 kW			(9 x 1,3 kW) Gesamt 11,7 kW		
Spannung	400V, 3PNE / 50/60Hz			400V, 3PNE / 50/60Hz		
Absicherung	20 A, träge			20 A, träge		
Sensible Wärmeabgabe (kW)	3.8			3.8		
Latente Wärmeabgabe (kW)	4.68			4.68		
Dampfemission (kg/h)	6.87			6.87		

Tabelle 2

Technische Spezifikation						
Modell	TP-15/E			TP-15/E Portable		
Geräteabmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1440	770/895	850	1440	770/895	450
Abmessung der Grillplatte (mm)	1200	550	20	1200	550	20
Arbeitstemperatur (°C)	50 - 250			50 - 250		
Anzahl der Heizungen	11 Aluminiumdruckguss-Heizungen			11 Aluminiumdruckguss-Heizungen		
Anschlussleistung	(11 x 1,3 kW) Gesamt 14,3 kW			(11 x 1,3 kW) Gesamt 14,3 kW		
Spannung	400V, 3PNE / 50/60Hz			400V, 3PNE / 50/60Hz		
Absicherung	25 A, träge			25 A, träge		
Sensible Wärmeabgabe (kW)	4.7			4.7		
Latente Wärmeabgabe (kW)	5.72			5.72		
Dampfemission (kg/h)	8.41			8.41		

3.2 Typenschilder



3.2.1 Typenschild mit Angaben von Leistung

Navati		PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia	Proudly assembled by XXXX
Model	TP-12/E (J)		*For professional use. Made in Indonesia
Art. No	TP-12/E (J)		
SN	XXX		
Supply Voltage	400V 3N 50/60 Hz		
kW.	11.7		

Navati		PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia	Proudly assembled by XXXX
Model	TP-12/E Portable (J)		*For professional use. Made in Indonesia
Art. No	TP-12/E Portable (J)		
SN	XXX		
Supply Voltage	400V 3N 50/60 Hz		
kW.	11.7		

Navati		PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia	Proudly assembled by XXXX
Model	TP-15/E (J)		*For professional use. Made in Indonesia
Art. No	TP-15/E (J)		
SN	XXX		
Supply Voltage	400V 3N 50/60 Hz		
kW.	14.3		

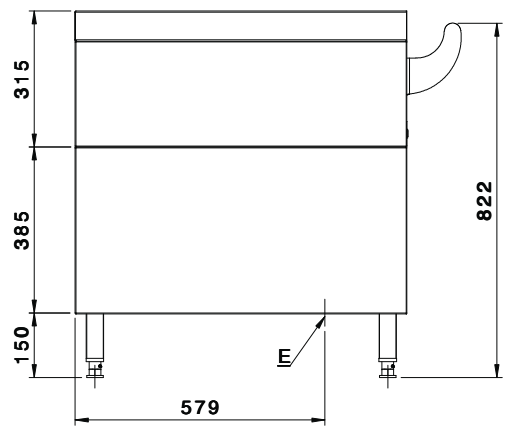
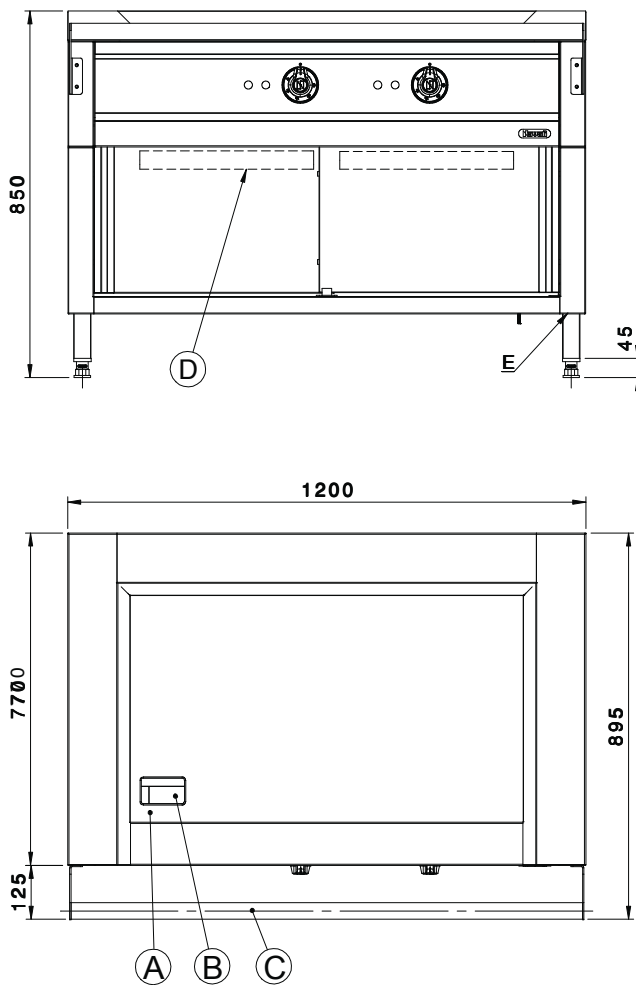
Navati		PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia	Proudly assembled by XXXX
Model	TP-15/E Portable (J)		*For professional use. Made in Indonesia
Art. No	TP-15/E Portable (J)		
SN	XXX		
Supply Voltage	400V 3N 50/60 Hz		
kW.	14.3		

Abb. 1

3.3 Geräteabmessungen



TP-12/E



- A. GRILLPLATTE
- B. ABWURFSCHACHT
- C. HANDLAUF
- D. ÖLAUFFANGSCHUBLADE
- E. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Abb. 2

TP-12/E Portable

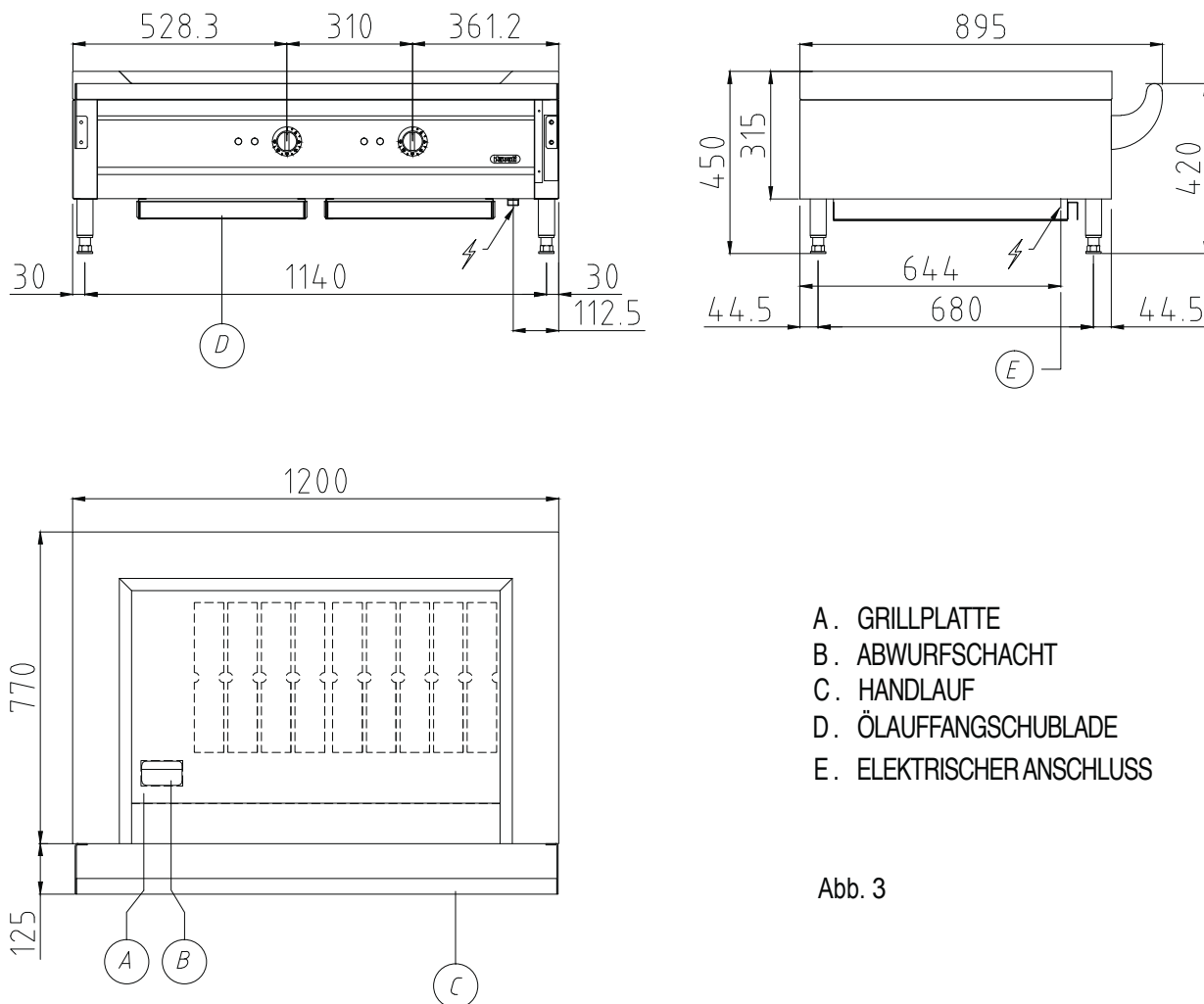


Abb. 3

TP-15/E

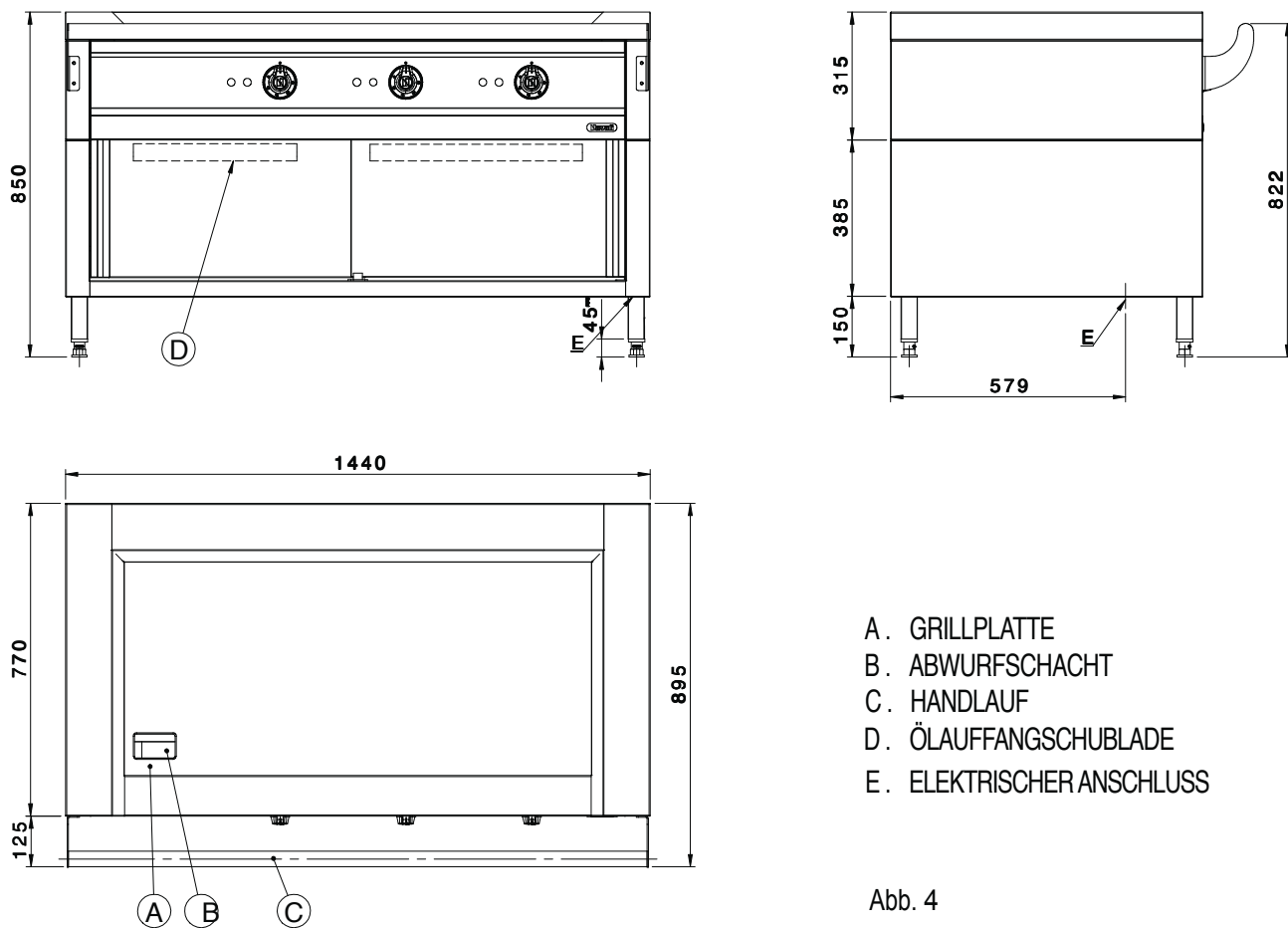


Abb. 4

TP-15/E Portable

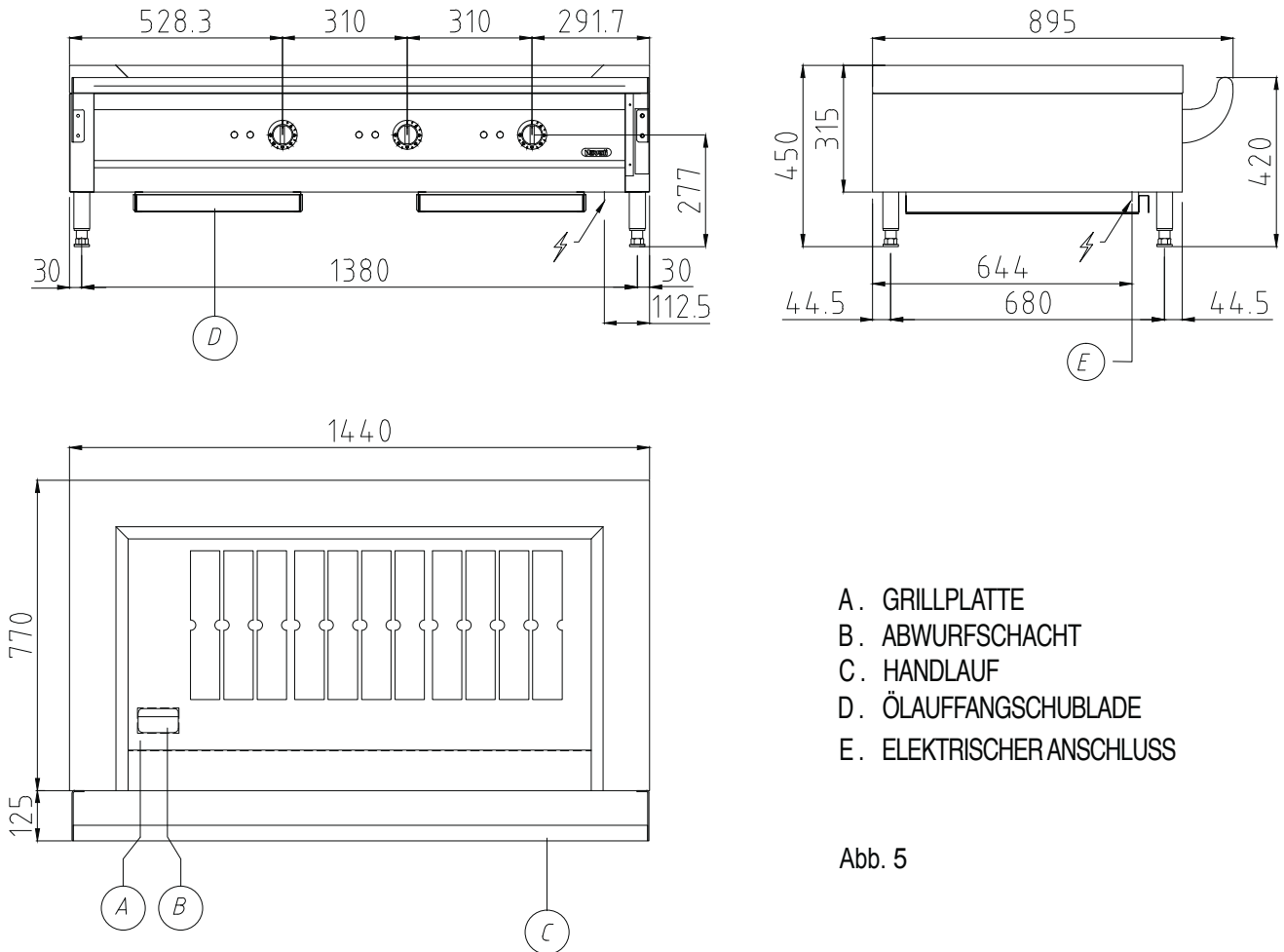


Abb. 5

3.4 Ersatzteil-Listen



3.4.1 TP-12/E - TP-15/E

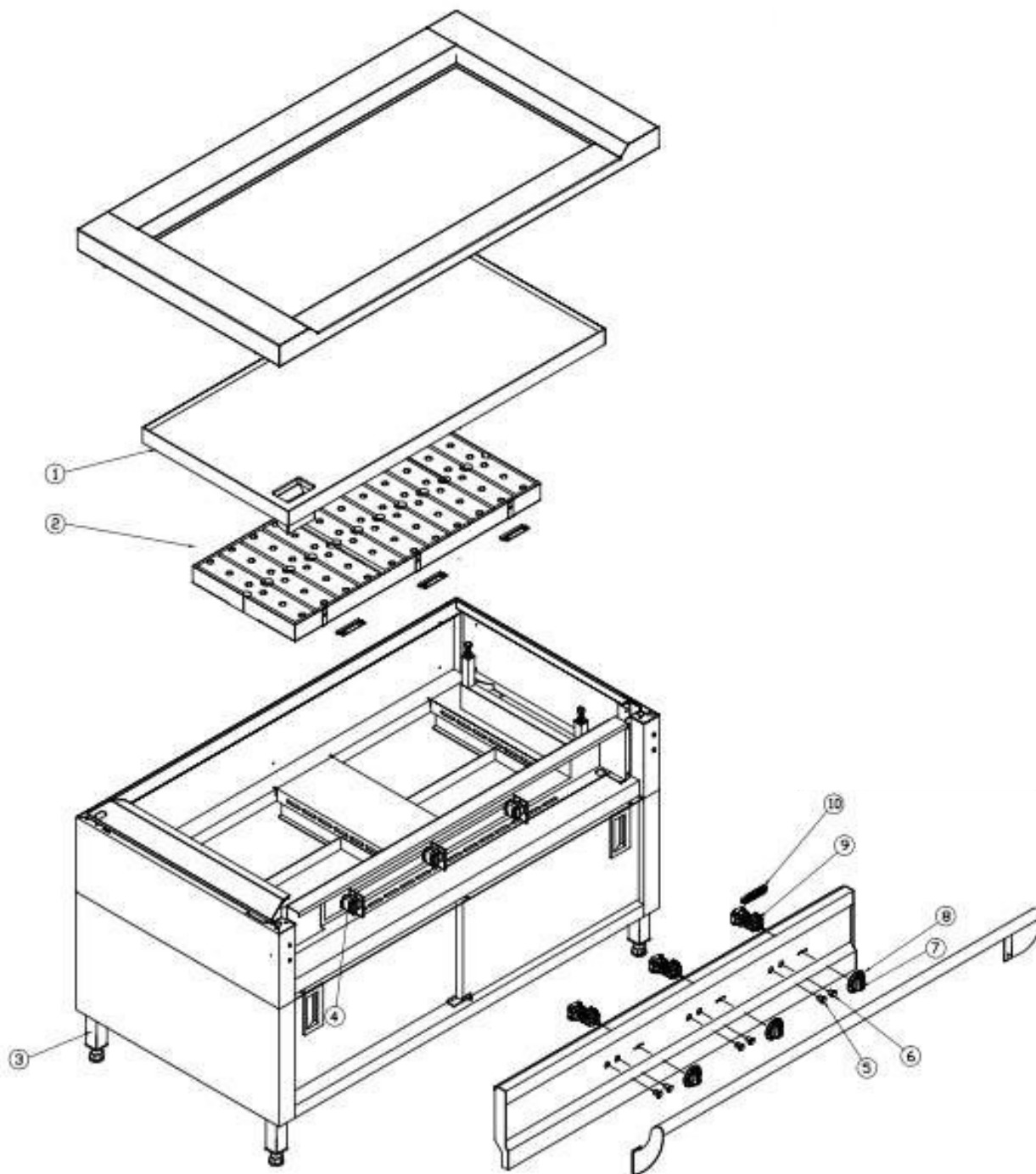


Abb. 6

Tabelle 3 :

NO	CODE	BAUTEIL	TP-12/E	TP-15/E
1	GS.4082D-1	Assy Electric Griddle Plate TP-12/E	1	-
	GS.4083E	Assy Electric Griddle Plate TP-15/E	-	1
2	PD.211J	Die Cast Heater 1.3 kW/230V	9	11
3	SS.2016	Adjustable Legs 40x40mm Grey Polyamide	4	4
4	PD.412GB	Safety Thermostat 3 Pole	2	3
5	PD.414KB-1	Pilot Light Green 230V	2	3
6	PD.414JB-1	Pilot Light Yelow 230V	2	3
7	PD.G021A	Nayati Electric Knob	2	3
	PD.G024	Seal f/ Electric Knob	2	3
8	PD.G021A-12	Ring Electric Knob 50-250°C	2	3
9	PD.412CG	Thermostat on-off 3 Pole	2	3
	PD.412Q-1	Rotary Switch 2 Pole	2	3
	PD.E041	Connecting Bow	2	3
10	SS.2039	Terminal Power	1	1

3.4.2 TP-12/E Portable - TP-15/E Portable

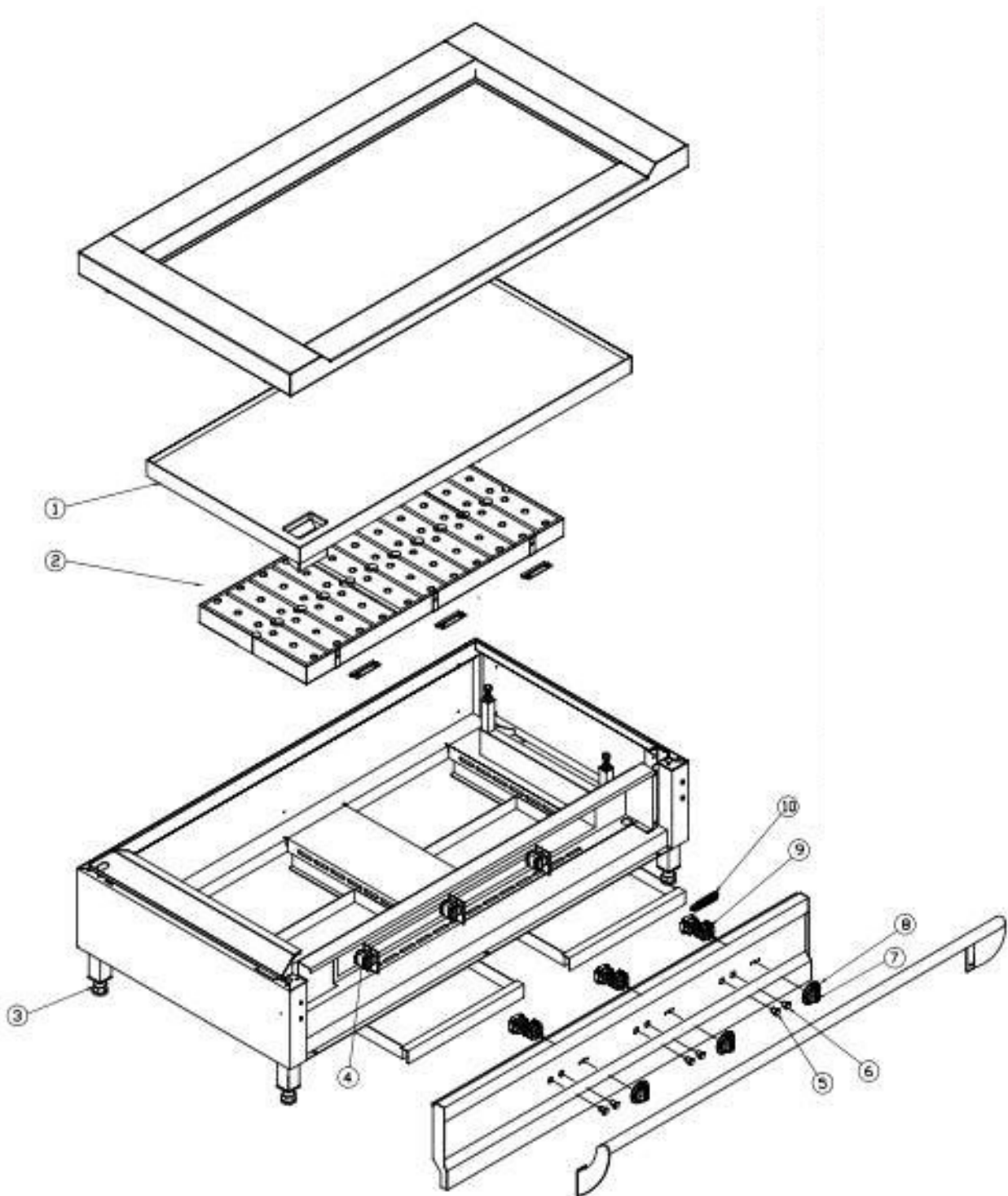


Abb. 7

Tabelle 4 :

NO	CODE	BAUTEIL	TP-12/E	TP-15/E
1	GS.4082D-1	Assy Electric Griddle Plate TP-12/E	1	-
	GS.4083E	Assy Electric Griddle Plate TP-15/E	-	1
2	PD.211J	Die Cast Heater 1.3 kW/230V	9	11
3	SS.2016	Adjustable Legs 40x40mm Grey Polyamide	4	4
4	PD.412GB	Safety Thermostat 3 Pole	2	3
5	PD.414KB-1	Pilot Light Green 230V	2	3
6	PD.414JB-1	Pilot Light Yelow 230V	2	3
7	PD.G021A	Nayati Electric Knob	2	3
	PD.G024	Seal f/ Electric Knob	2	3
8	PD.G021A-12	Ring Electric Knob 50-250°C	2	3
9	PD.412CG	Thermostat on-off 3 Pole	2	3
	PD.412Q-1	Rotary Switch 2 Pole	2	3
	PD.E041	Connecting Bow	2	3
10	SS.2039	Terminal Power	1	1

4. Installation und Inbetriebnahme



Wichtig! Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Die folgenden Anweisungen sind für autorisierte und qualifizierte Installateure bestimmt. Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch konzessionierte Installateure ausgeführt werden. Hierbei sind die örtlichen und gesetzlichen Vorschriften zu befolgen.

1. Dieses Gerät wird mit elektrischer Energie betrieben. Die elektrischen Anschlüsse müssen entsprechend den folgenden Vorschriften installiert werden:
 - a. Örtliche und internationale Vorschriften
 - b. Örtliche Empfehlungen, wie Baunormen etc.
 - c. Anweisungen und Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen
 - d. Vorschriften über Massnahmen zur Unfallverhütung
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für den Betrieb des Geräts ausreichend ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Absicherung für die Anschlussleistung des Gerätes entspricht.
5. Beim Unterschreiten der Mindestabstände vom Gerät zu brennbaren Materialien (entsprechend den örtlichen Vorschriften), müssen diese entfernt werden bzw. mit brandsicherem Material abgeschildert werden.
6. Bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

4.1 Verpackung und Transport



4.1.1 Verpackung

Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie platzsparend ist und der jeweiligen Transportart entspricht. Um den Transport zu optimieren, können einige Komponenten entfernt und für den Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Die Verpackung enthält alle, für das Be- und Entladen notwendigen Informationen. Beim Auspacken ist zu prüfen, ob alle Bauteile in der richtigen Menge vorhanden und unbeschädigt sind. Das Verpackungsmaterial muss gemäss den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäss entsorgt werden.

4.1.2 Transport

Je nach Bestimmungsort können unterschiedliche Transportmittel verwendet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Geräte während des Transportes korrekt gesichert werden, um Schäden zu verhindern.

4.2 Handling

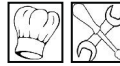


Das Gerät kann mit einem Gabelstapler oder mit einem Kran mit Lasthaken mit geeigneter Tragfähigkeit angehoben und transportiert werden. Prüfen Sie vor dem Anheben die Position des Schwerpunkts der Last.



Wichtig! Achten Sie beim Umgang mit Hubgeräten auf die Anschlüsse am Gerät.

4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör



Das Gerät wird mit werkseitig installierten Sicherheitskomponenten ausgeliefert. Zusätzliche Sicherheits-Vorrichtungen müssen bei der Installation verwendet werden, wenn dies erforderlich ist, um die entsprechenden landestypischen und/oder örtlichen gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.



Wichtig! Überprüfen Sie täglich, ob die Sicherheits-Vorrichtungen funktionstüchtig sind.

4.4 Aufstellung des Gerätes



1. Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
2. Installieren Sie das Gerät gemäss der nationalen/örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum mit permanenten Luftzug-Abfuhr auf, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten und die Gesundheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten.
4. Das Gerät ist unter einer effizienten Abzugshaube zu installieren, die den entstehenden Dampf welcher beim Kochen entsteht ableiten kann.
6. Wenn das Gerät freistehend ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu Seiten- und Rückwänden ein. Vor allem, wenn das Gerät nahe einer Wand steht, welche nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist.
7. Stellen Sie das Gerät separat oder zusammen mit anderen Geräten entsprechend der empfohlenen Entfernung auf.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen planen und ebenen Boden.
9. Justieren Sie das Gerät mit den höhenverstellbaren Gerätefüssen.
10. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie die Schutzfolien. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäss den nationalen Vorschriften.

4.5 Elektrischer Anschluss



1. Bevor Sie das Gerät elektrisch anschliessen, vergleichen Sie die elektrischen Daten auf dem Typenschild mit dem örtlichen Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Ein autorisiertes und zertifiziertes Installationsunternehmen muss die Elektroinstallation unter Beachtung der nationalen und örtlichen Vorschriften durchführen. Die Unternehmen sind für die Auslegung aller Vorschriften und die Durchführung der Installations- und Sicherheitsanweisungen verantwortlich. Die Warnschilder und Typenschilder müssen strikt eingehalten werden.



WARNUNG!

Um einen Stromschlag zu vermeiden, ist ein Erdungsanschluss erforderlich. Sie finden den Erdungsanschluss am Klemmensteg des Gerätes. Die Klemme an welcher das Erdungskabel angeschlossen werden muss, ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.



WARNUNG!

Eine falsche Spannung kann das Gerät beschädigen. Vor dem elektrischen Anschluss des Gerätes die Netzspannung mit der Spannung des Gerätes überprüfen.

5. Bedienung des Gerätes

5.1 Verwendung



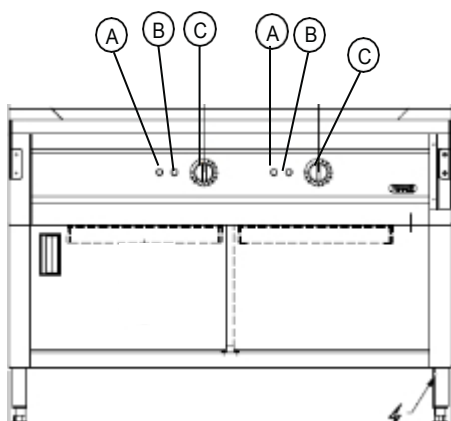
Dies ist ein Elektrogerät für den professionellen Einsatz. Es darf nur von sachkundigen Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Gerät in gutem Zustand ist und sich in einem gut belüfteten Raum befindet. Es gibt verschiedene Hinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
2. Der Benutzer ist für die tägliche Routine-Reinigung verantwortlich.
3. Qualifizierte Techniker müssen die Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und Wartung gemäss den geltenden Vorschriften durchführen.
4. Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann als unsachgemässe und gefährliche Verwendung gewertet werden. Bitte kontrollieren Sie das Gerät während des Betriebs.
5. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie es sorgfältig.
6. Drehen Sie den Knebel zur Ausserbetriebnahme des Gerätes auf die Stellung OFF.

5.2 Beschreibung der Bedienungselemente



5.2.1 TP 12/E (als Beispiel)



- A : Grüne Kontrollleuchte**
Leuchtet wenn das Gerät eingeschaltet ist
- B : Gelbe Kontrollleuchte**
Leuchtet, wenn der Heizprozess läuft
- C : Knebel (Thermostat)**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes, sowie zum Einstellen der erforderlichen Temperatur.

Abb. 8



5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes

5.3.1 Einschalten des Gerätes

1. Drehen Sie den Knebel (Thermostat) nach rechts. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
2. Drehen Sie den Knebel (Thermostat) weiter nach rechts, um die Temperatur entsprechend der Temperaturskala am Knebel zu erhöhen. Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Heizung(en) eingeschaltet sind. Der Temperaturbereich reicht von +50 °C bis 250 °C
3. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizungen ausgeschaltet und die gelbe Kontrollleuchte erlischt.
4. Die Temperatur des Gerätes wird automatisch, entsprechend dem, am Knebel eingestellten Temperaturwert geregelt.

5.3.2 Ausschalten des Gerätes

1. Drehen Sie den Knebel (Thermostat) im Gegenuhzeigersinn auf die Nullstellung (0).
2. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, um anzuzeigen dass das Gerät ausgeschaltet ist.

7. Regelmässige Reinigung und Wartung



Reinigen Sie das Gerät, um seine Funktionsfähigkeit und Haltbarkeit zu erhalten. Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern rufen Sie sofort Ihren Händler an und bitten Sie um Hilfestellung. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, dies muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

Für die routinemässige Reinigung gehen Sie bitte wie folgt vor und beachten Sie die Warnhinweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Knebel (Thermostat) auf Stellung O steht und der Schutzscharter, der das Gerät vom Stromnetz trennt, ausgeschaltet ist.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel) enthält und dass Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwenden, welche eisenhaltige Partikel hinterlassen könnten. Diese könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät verursachen.
4. Verwenden Sie eine harte Bürste oder einen Holzschaber, um eingebranntes Fett und verkohlte Ablagerungen zu entfernen.
5. Die Teile mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch trockenreiben.
6. Die gereinigten Komponenten wieder am Gerät anbringen.



VORSICHT!

- Achten Sie darauf, dass das verwendete Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel, etc.) enthält, da diese Stoffe oxidieren und Rost am Gerät verursachen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Essig, Zitrone Salz etc. auf Edelstahlteilen, da diese dadurch beschädigt werden könnten
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl (Hochdruckreiniger).
- Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, empfehlen wir die Edelstahloberflächen mit einem, in Vaselineöl getränktem Tuch einzureiben, wodurch sich auf dessen Oberfläche ein Schutzfilm bildet. Zudem ist der Raum, in dem das Gerät steht in regelmässigen Abständen zu lüften.
- Wenn Sie feststellen, dass die Steuerelemente schwergängig zu bedienen sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- Das Gerät soll in regelmässigen Zeitabständen von 6 Monaten überprüft werden. Bitte wenden Sie sich dafür an Ihren Händler.
- Alle Wartungs- und Servicearbeiten am Gerät dürfen ausschliesslich von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

8. Fehlerursachen und deren Behebung



Tabelle 5 :

NR.	PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.	Thermostat funktioniert nicht	Thermostat beschädigt	Prüfen und ersetzen. Thermostat beim Einstellen der Temperatur prüfen, Pin 1 und 2 müssen angeschlossen sein.
2.	Knebel (Thermostat) funktioniert nicht	Knebel beschädigt	Prüfen und ersetzen. Prüfen Sie den Thermostat, wenn er eingeschaltet ist: Pin 5 und P5 müssen angeschlossen sein. Pin 6 und P6 müssen angeschlossen sein.
3.	Kontrollleuchte funktioniert nicht	Kontrolllampe beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Keine Spannung zwischen Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
4.	Heizelement funktioniert nicht	Heizelement beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Keine Spannung zwischen Heizelement, Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
5.	Die Temperatur der Grillplatte ist nicht genügend	Heizelement beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Keine Spannung zwischen Heizelement, Thermostat und Kontrolllampe	Kontrolle und Reparatur
6.	Grillplatte hat schwarze Farbveränderungen.	Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reinigung	Wenn möglich, reinigen, sonst ersetzen Sie die Grillplatte.
		Grillplatte war für eine lange Zeit unbenutzt und der Oxidation Ausgesetzt.	

10. Garantieleistungsausschlüsse



GARANTIEAUSSCHLÜSSE ALLGEMEIN

- Beschädigung von Bedienelementen und Tasten.
- Verfärbung von Bauteilen durch Hitzeeinwirkung.
- Die Entwässerung entspricht nicht den Anforderungen.
- Schmierung der beweglichen Teile.
- Korrosion durch die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln.
- Austausch von Bauteilen aufgrund innerer Verschmutzung durch Verschütten oder Ansammlung von Fett- und Speiseresten aufgrund mangelnder Reinigung.
- Schrank-, Schubladen- und Türdichtungen gelten als Verschleissteile und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Glühbirnen, Linsenabdeckungen und Aufkleber gelten als Verbrauchsmaterial und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Mit Emaille beschichtete Komponenten können bei ausreichender Einwirkung Risse bekommen oder abplatzen; solche Schäden werden von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Nachbesserung, wenn nicht von Nayati spezifizierte Teile verwendet wurden.
- Wo Benutzerfehler festgestellt werden.

Gas allgemein

- Schlechte Verbrennung aufgrund mangelnder Reinigung.
- Ausfall von Bauteilen, die direkt auf schlechte Reinigung und/oder Wartung zurückzuführen sind.
- Reinigung der Brennerdüsen.
- Reinigung/Einstellungen Zündflammen und Thermoelementen.
- Korrektur des Gasdrucks im Gerät.
- Erneuerung der Gasversorgungsarmaturen ausserhalb des Gerätes.

Elektrisch allgemein

- Zurücksetzen von Sicherheitseinrichtungen einschliesslich Sicherungen, wenn kein anderer Fehler vorliegt.
- Erneuerung der Enden von Versorgungskabeln.

Fritteusen

- Ersatz von Bauteilen, die durch Speiseöle beschädigt wurden, weil sie nicht sorgfältig gereinigt und ausgetauscht wurden.
- Beschädigung von Thermostaten.

Steamer

- Korrosion durch hohe Wasserhärte.
- Schäden, die durch mangelnden Wasserfluss zum Gerät entstehen.

Induktion

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas wurde bei der Lieferung nicht gemeldet.
- Schäden aufgrund von verstopften oder fehlenden Luftfiltern.
- Beschädigung des Generators aufgrund der Verwendung einer falschen Pfanne /einer falschen Grösse.

Gas-Holzkohlegrills und Salamander

- Stossschäden, die durch den Benutzer aufgrund von Fehlgebrauch ausserhalb des Anwendungsbereichs verursacht werden.

Brennerabdeckungen Grills

- Strahlungsabdeckungen gelten als Verbrauchsmaterial und können korrodieren, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden, da sie über längere Zeit mit Salz und Fetten in Berührung kommen, und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Schäden an Heizkörpern, welche darauf zurückzuführen sind, dass die Strahlungsabdeckungen nicht ausgetauscht wurden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Beheizte und gekühlte Lebensmittelauslagen

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas welches bei der Annahme des Gerätes nicht gemeldet wurde.
- Beschädigung von Bauteilen aufgrund eines eingeschränkten Luftstroms zu den Ein- und Auslassöffnungen.
- Beschädigung von Bauteilen durch Anhäufung von Schwebeteilchen in der Luft.
- Kondensation auf kalten Oberflächen, wenn die Geräte in Umgebungen ausserhalb der Spezifikationen installiert werden.

11. Adressen



Hauptsitz

Jl. Raya Terboyo No. 19
Kawasan Industri Terboyo
Megah Semarang 50112,
Zentral-Java Indonesien
T +62 24 6580 573
F +62 24 6580 572
E nayati@nayati.com
Dienstleistungszentrum
S +62 815 7575 7692

Niederlassungen

Örtliche Niederlassungen

- **JAKARTA**
Jl. Batu Ceper 55 A
Jakarta Pusat 10120
Indonesien
T +62 21 384 6688
F +62 21 3890 1315
E resto.jkt@restomart.com
- **BANDUNG**
Jl. BKR 19 C Kec. Regol
Bandung 40264,
Indonesien
T +62 22 730 3336
F +62 22 730 3336
E resto.bdg@restomart.com
- **SEMARANG**
Jl. Gajahmada No.131
Semarang 50133,
Indonesien
T +62 24 845 6011 - 845 6022
F +62 24 845 6770
E resto.smg@restomart.com
- **SURABAYA**
Jl. Kertajaya Nr. 41-43
Surabaya 60281,
Indonesien
T +62 31 503 5844, 503 5049
F +62 31 503 1933
E resto.sby@restomart.com
- **DENPASAR**
Jl. Buluh Indah No.147
Denpasar 80119, Bali,
Indonesien T +62 361 418 921
F +62 361 418 921
E resto.dps@restomart.com

Internationale Niederlassungen:

- **SINGAPUR**
Nayati (Singapur) Pte Ltd, 627A
Aljunied Road, #07-02 Biztech
Centre
Singapur 389842
T +65 67471105
E nayati@singnet.com.sg
- **JIANGMEN**
Nayati Jiangmen Trading Ltd 88,
Hong Xing Road, Block 3,
Phai Shi Feng Shan Industrial Park,
Third Floor, Jiangmen City,
Guangdong. Postleitzahl 529000
Volksrepublik China
T +(86)750 - 3229028 / 3229218
F +(86)750 - 3221208

Type : TP 12 E (J)
Voltage : 3N-400V
Frequency : 50/60Hz
Power Consumption: 11.7kW
Gas Consumption :
Current : 18A

electrical documentation

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

**PT.NAYATI INDONESIA**

Jl.Raya Terboyo No.19
 Kawasan Industri Terboyo Megah
 Semarang 50112

TP 12 E (J)**3N-400V****11.7kW****18A****50/60Hz**

Drawing Nr.

444

Created Date

5/2/2016

Rev Nr.

002

Rev Date

02/04/2021

Project:

Electric

Drawn

Mario

All Page

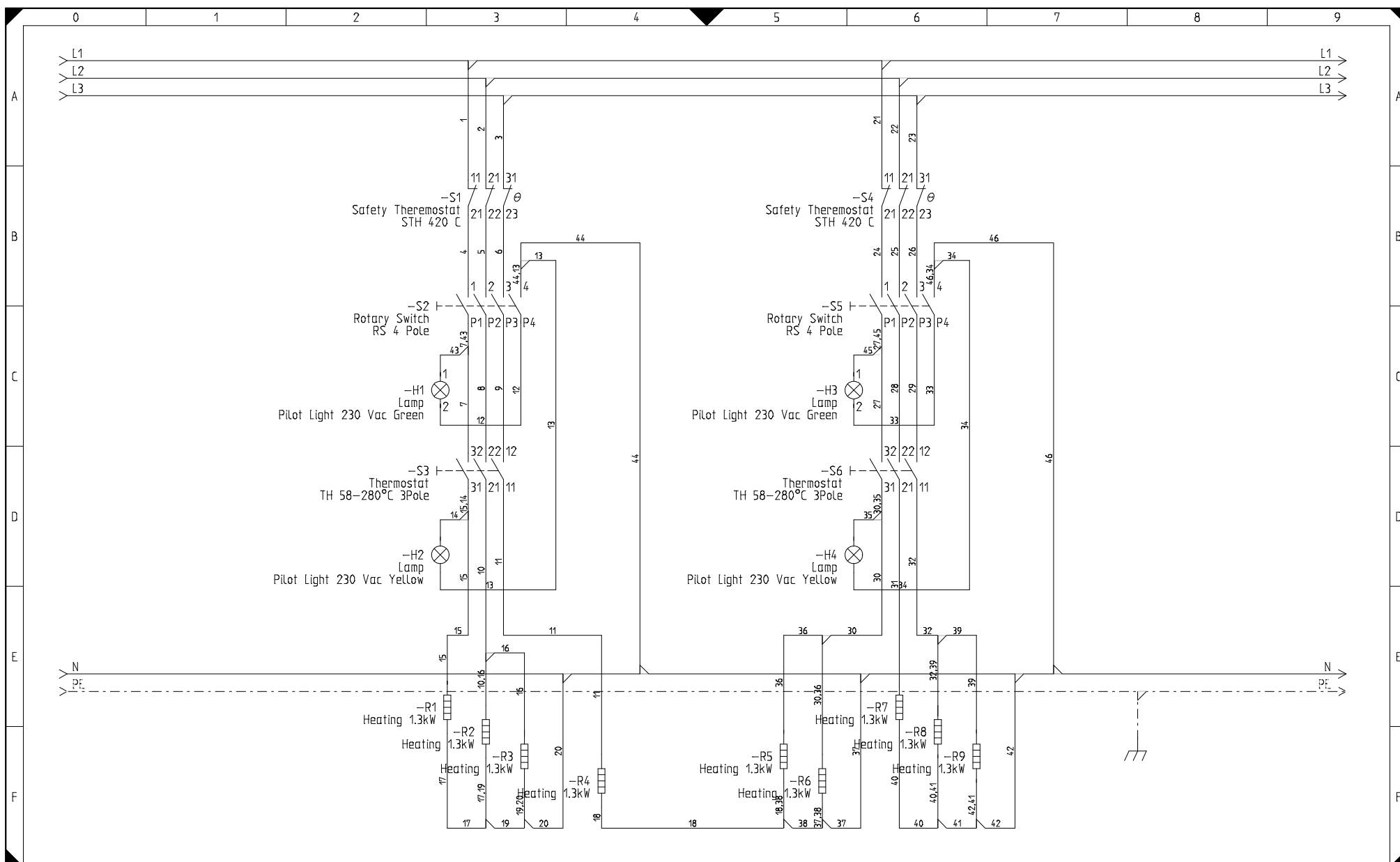
2

Page

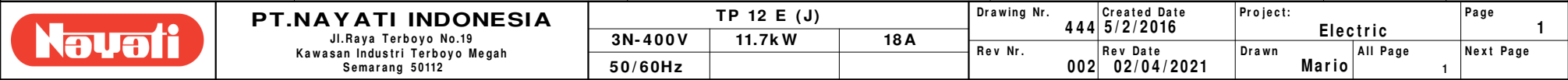
1

Next Page

2



List of Products

[illegible]

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-S1:11	L1	Heat Resistance Cable	1	WHT	2.5
-S1:21	L2	Heat Resistance Cable	2	WHT	2.5
-S1:31	L3	Heat Resistance Cable	3	WHT	2.5
-S2:1	-S1:12	Heat Resistance Cable	4	WHT	2.5
-S2:2	-S1:22	Heat Resistance Cable	5	WHT	2.5
-S2:3	-S1:32	Heat Resistance Cable	6	WHT	2.5
-S2:P1	-S3:32	Heat Resistance Cable	7	WHT	2.5
-S2:P2	-S3:22	Heat Resistance Cable	8	WHT	2.5
-S3:12	-S2:P3	Heat Resistance Cable	9	WHT	2.5
-R2:1	-S3:21	Heat Resistance Cable	10	WHT	2.5
-R4:1	-S3:11	Heat Resistance Cable	11	WHT	2.5
-S2:P4	-H1:2		12	BK	0.5
-S2:4	-H2:2		13	BK	0.5
-H2:1	-S3:31		14	BK	0.5
-S3:31	-R1:1	Heat Resistance Cable	15	WHT	2.5
-R2:1	-R3:1	Heat Resistance Cable	16	WHT	2.5
-R2:2	-R1:2	Heat Resistance Cable	17	BU	2.5
-R5:2	-R4:2	Heat Resistance Cable	18	BU	2.5
-R2:2	-R3:2	Heat Resistance Cable	19	BU	2.5
-R3:2	N	Heat Resistance Cable	20	BU	2.5
-S4:11	L1	Heat Resistance Cable	21	WHT	2.5
-S4:21	L2	Heat Resistance Cable	22	WHT	2.5
-S4:31	L3	Heat Resistance Cable	23	WHT	2.5
-S5:1	-S4:12	Heat Resistance Cable	24	WHT	2.5
-S5:2	-S4:22	Heat Resistance Cable	25	WHT	2.5
-S5:3	-S4:32	Heat Resistance Cable	26	WHT	2.5
-S5:P1	-S6:32	Heat Resistance Cable	27	WHT	2.5
-S5:P2	-S6:22	Heat Resistance Cable	28	WHT	2.5
-S5:P3	-S6:12	Heat Resistance Cable	29	WHT	2.5
-S6:31	-R6:1	Heat Resistance Cable	30	WHT	2.5

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	TP 12 E (J)			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		3N-400V	11.7kW	18A	444	5/2/2016	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr. 002	Rev Date 02/04/2021	Drawn Mario	All Page 2	Next Page 2

[illegible]

TP 12 E (J)

18 A

444

Rev Date	02/04/2021
----------	------------

Electric

All Page

Next Page

Type : TP 12 E Portable J
 Voltage : 3N-400V
 Frequency : 50/60Hz
 Power Consumption: 11.7kW
 Gas Consumption :
 Current : 18A

electrical documentation

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

**PT.NAYATI INDONESIA**

Jl.Raya Terboyo No.19
 Kawasan Industri Terboyo Megah
 Semarang 50112

TP 12 E Portable J

3N-400V

11.7kW

18A

50/60Hz

Drawing Nr.

205

 Created Date
 12/26/2017

Rev Nr.

Rev Date

Project:

Electric

Drawn

Mario

All Page

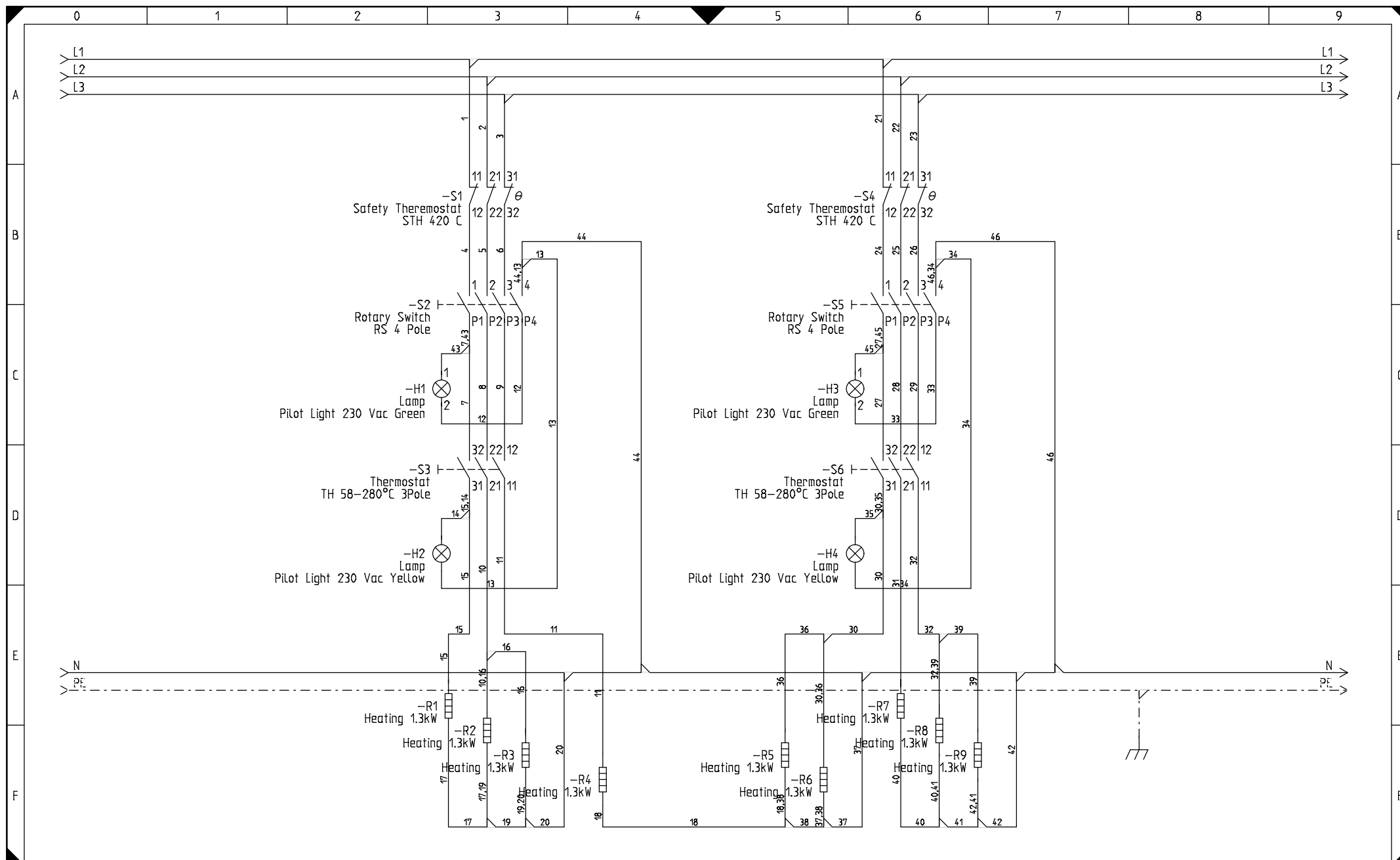
2

Page

1

Next Page

2



List of Products

[illegible]

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-S1:11	L1	Heat Resistance Cable	1	WHT	2.5
-S1:21	L2	Heat Resistance Cable	2	WHT	2.5
-S1:31	L3	Heat Resistance Cable	3	WHT	2.5
-S2:1	-S1:12	Heat Resistance Cable	4	WHT	2.5
-S2:2	-S1:22	Heat Resistance Cable	5	WHT	2.5
-S2:3	-S1:32	Heat Resistance Cable	6	WHT	2.5
-S2:P1	-S3:32	Heat Resistance Cable	7	WHT	2.5
-S2:P2	-S3:22	Heat Resistance Cable	8	WHT	2.5
-S3:12	-S2:P3	Heat Resistance Cable	9	WHT	2.5
-R2:1	-S3:21	Heat Resistance Cable	10	WHT	2.5
-R4:1	-S3:11	Heat Resistance Cable	11	WHT	2.5
-S2:P4	-H1:2		12	BK	0.5
-S2:4	-H2:2		13	BK	0.5
-H2:1	-S3:31		14	BK	0.5
-S3:31	-R1:1	Heat Resistance Cable	15	WHT	2.5
-R2:1	-R3:1	Heat Resistance Cable	16	WHT	2.5
-R2:2	-R1:2	Heat Resistance Cable	17	BU	2.5
-R5:2	-R4:2	Heat Resistance Cable	18	BU	2.5
-R2:2	-R3:2	Heat Resistance Cable	19	BU	2.5
-R3:2	N	Heat Resistance Cable	20	BU	2.5
-S4:11	L1	Heat Resistance Cable	21	WHT	2.5
-S4:21	L2	Heat Resistance Cable	22	WHT	2.5
-S4:31	L3	Heat Resistance Cable	23	WHT	2.5
-S5:1	-S4:12	Heat Resistance Cable	24	WHT	2.5
-S5:2	-S4:22	Heat Resistance Cable	25	WHT	2.5
-S5:3	-S4:32	Heat Resistance Cable	26	WHT	2.5
-S5:P1	-S6:32	Heat Resistance Cable	27	WHT	2.5
-S5:P2	-S6:22	Heat Resistance Cable	28	WHT	2.5
-S5:P3	-S6:12	Heat Resistance Cable	29	WHT	2.5
-S6:31	-R6:1	Heat Resistance Cable	30	WHT	2.5

List of Connections

[illegible]

PT.NAYATI INDONESIA
Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

Kawasan Industri Terboyo Megah

Semarang 50112

TP 12 E Portable J		
3N-400V	11.7kW	18A
50/60Hz		

11.7 kW

50 / 60Hz

Drawing Nr. 205	Created Date 12/26/2017	Project: Electric		Page 2
Rev Nr.	Rev Date	Drawn Mario	All Page 2	Next Page

12/26/2017

Rev Nr.

Electric

All Page

Page 2

Next Page

Type : TP 15 E (J)
 Voltage : 3N-400V
 Frequency : 50/60Hz
 Power Consumption: 14.3kW
 Gas Consumption :
 Current : 24A

electrical documentation

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

**PT.NAYATI INDONESIA**

Jl.Raya Terboyo No.19
 Kawasan Industri Terboyo Megah
 Semarang 50112

TP 15 E (J)

3N-400V

14.3kW

24A

50/60Hz

Drawing Nr.

490

Created Date
10/10/2016

Rev Nr.

001

Rev Date
12/26/2017

Project:

Electric

Drawn

Mario

All Page

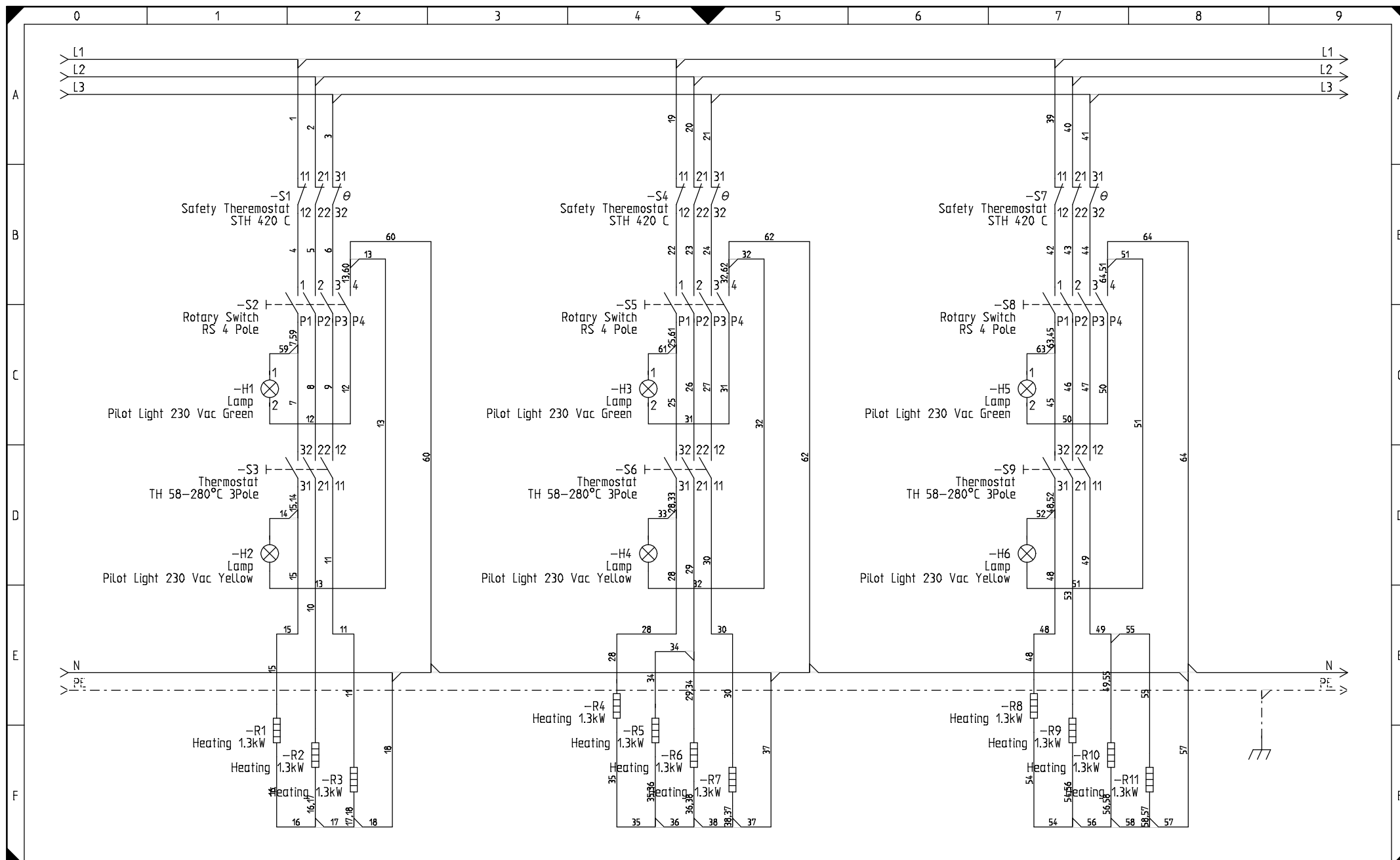
2

Page

1

Next Page

2



List of Products

Product	Type	Description	Document type	Sheet	Path
-H1	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	1
-H2	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	1
-R1	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	1
-R2	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	2
-R3	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	2
-S1	STH 420 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	2
-S2	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	2
-S3	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	2
-H3	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	4
-H4	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	4
-R4	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-R5	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-R6	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-S4	STH 420 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	4
-S5	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	4
-S6	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	4
-R7	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	5
-H5	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	7
-H6	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	7
-R10	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-R8	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-R9	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-S7	STH 420 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	7
-S8	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	7
-S9	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	7
-R11	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	8



PT.NAYATI INDONESIA

Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

TP 15 E (J)

3N-400V

14.3kW

24 A

50/60Hz

Drawing Nr.

490

Created Date

10/10/2016

Rev Nr.

001

Rev Date

12/26/2017

Project:

Electric

Drawn

Mario

All Page

1

Page

1

Next Page

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-S1:11	L1	Heat Resistance Cable	1	WHT	2.5
-S1:21	L2	Heat Resistance Cable	2	WHT	2.5
-S1:31	L3	Heat Resistance Cable	3	WHT	2.5
-S2:1	-S1:12	Heat Resistance Cable	4	WHT	2.5
-S2:2	-S1:22	Heat Resistance Cable	5	WHT	2.5
-S2:3	-S1:32	Heat Resistance Cable	6	WHT	2.5
-S2:P1	-S3:32	Heat Resistance Cable	7	WHT	2.5
-S2:P2	-S3:22	Heat Resistance Cable	8	WHT	2.5
-S2:P3	-S3:12	Heat Resistance Cable	9	WHT	2.5
-S3:21	-R2:1	Heat Resistance Cable	10	WHT	2.5
-R3:1	-S3:11	Heat Resistance Cable	11	WHT	2.5
-S2:P4	-H1:2		12	BK	0.5
-S2:4	-H2:2		13	BK	0.5
-H2:1	-S3:31		14	BK	0.5
-S3:31	-R1:1	Heat Resistance Cable	15	WHT	2.5
-R2:2	-R1:2	Heat Resistance Cable	16	BU	2.5
-R2:2	-R3:2	Heat Resistance Cable	17	BU	2.5
-R3:2	N	Heat Resistance Cable	18	BU	2.5
-S4:11	L1	Heat Resistance Cable	19	WHT	2.5
-S4:21	L2	Heat Resistance Cable	20	WHT	2.5
-S4:31	L3	Heat Resistance Cable	21	WHT	2.5
-S5:1	-S4:12	Heat Resistance Cable	22	WHT	2.5
-S5:2	-S4:22	Heat Resistance Cable	23	WHT	2.5
-S5:3	-S4:32	Heat Resistance Cable	24	WHT	2.5
-S5:P1	-S6:32	Heat Resistance Cable	25	WHT	2.5
-S5:P2	-S6:22	Heat Resistance Cable	26	WHT	2.5
-S5:P3	-S6:12	Heat Resistance Cable	27	WHT	2.5
-S6:31	-R4:1	Heat Resistance Cable	28	WHT	2.5
-R6:1	-S6:21	Heat Resistance Cable	29	BK	2.5
-R7:1	-S6:11	Heat Resistance Cable	30	WHT	2.5



PT.NAYATI INDONESIA

Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

TP 15 E (J)

3N-400V

14.3kW

24 A

50/60Hz

Drawing Nr.

490

Created Date
10/10/2016

Rev Nr.

001

Rev Date
12/26/2017

Project:

Electric

Drawn
Mario

All Page

3

Page

1

Next Page

2

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-H3:2	-S5:P4		31	BK	0.5
-S5:4	-H4:2		32	BK	0.5
-H4:1	-S6:31		33	BK	0.5
-R6:1	-R5:1	Heat Resistance Cable	34	WHT	2.5
-R5:2	-R4:2	Heat Resistance Cable	35	BU	2.5
-R6:2	-R5:2	Heat Resistance Cable	36	BU	2.5
-R7:2	N	Heat Resistance Cable	37	BU	2.5
-R6:2	-R7:2	Heat Resistance Cable	38	BU	2.5
-S7:11	L1	Heat Resistance Cable	39	WHT	2.5
-S7:21	L2	Heat Resistance Cable	40	WHT	2.5
-S7:31	L3	Heat Resistance Cable	41	WHT	2.5
-S8:1	-S7:12	Heat Resistance Cable	42	WHT	2.5
-S8:2	-S7:22	Heat Resistance Cable	43	WHT	2.5
-S8:3	-S7:32	Heat Resistance Cable	44	WHT	2.5
-S8:P1	-S9:32	Heat Resistance Cable	45	WHT	2.5
-S8:P2	-S9:22	Heat Resistance Cable	46	WHT	2.5
-S8:P3	-S9:12	Heat Resistance Cable	47	WHT	2.5
-S9:31	-R8:1	Heat Resistance Cable	48	WHT	2.5
-R10:1	-S9:11	Heat Resistance Cable	49	WHT	2.5
-H5:2	-S8:P4		50	BK	0.5
-S8:4	-H6:2		51	BK	0.5
-H6:1	-S9:31		52	BK	0.5
-S9:21	-R9:1	Heat Resistance Cable	53	WHT	2.5
-R9:2	-R8:2	Heat Resistance Cable	54	BU	2.5
-R10:1	-R11:1	Heat Resistance Cable	55	WHT	2.5
-R9:2	-R10:2	Heat Resistance Cable	56	BU	2.5
-R11:2	N	Heat Resistance Cable	57	BU	2.5
-R10:2	-R11:2	Heat Resistance Cable	58	BU	2.5
-S2:P1	-H1:1		59	BK	0.5
-S2:4	N	Heat Resistance Cable	60	BU	2.5



PT.NAYATI INDONESIA

Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

TP 15 E (J)

3N-400V

14.3kW

24 A

50/60Hz

Drawing Nr.

490

Created Date
10/10/2016

Rev Nr.

001

Rev Date
12/26/2017

Project:

Electric

Drawn
Mario

All Page

3

Page

2

Next Page

3

List of Connections

[illegible]

PT.NAYATI INDONESIA

Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

TP 15 E (J)

3N-400 V

14.3 kW

24 A

50/60Hz

Drawing Nr.

491

Rev Nr

00

Created Date
10/10/2016

Rev Date
12/26/2017

Project:

Electric

Drawn
Maric

All Page

3

Page

3

Next Page

Type	: TP 15 E Portable J
Voltage	: 3N-400V
Frequency	: 50/60Hz
Power Consumption	: 14.3kW
Gas Consumption	:
Current	: 24 A

electrical documentation

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

**PT.NAYATI INDONESIA**

Jl.Raya Terboyo No.19
Kawasan Industri Terboyo Megah
Semarang 50112

TP 15 E Portable J

3N-400V	14.3kW	24 A
50/60Hz		

Drawing Nr.

490

Created Date
10/10/2016

Rev Nr.

002

Rev Date
02/4/2021

Project:

Electric

Drawn

Mario

All Page

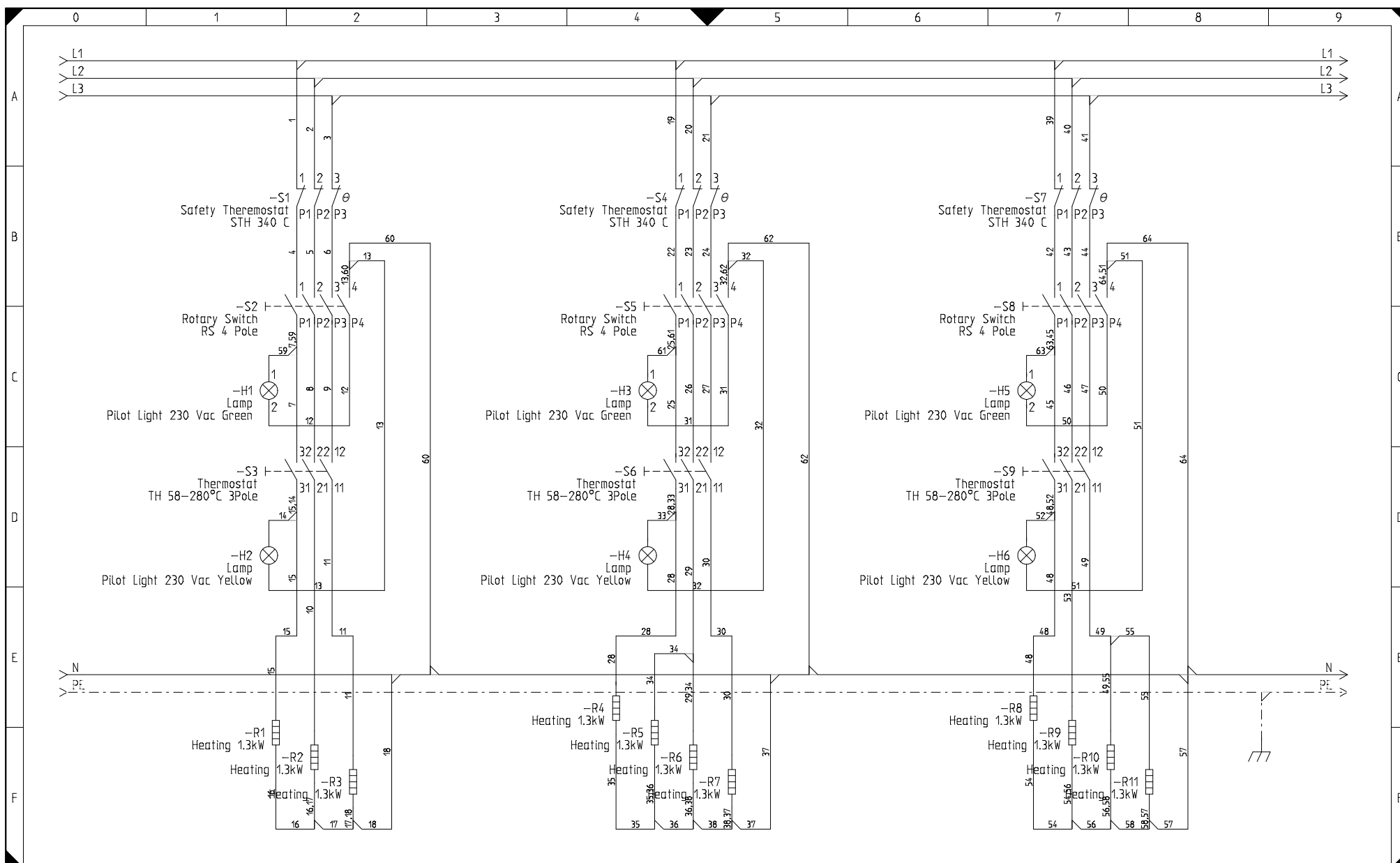
2

Page

1

Next Page

2



List of Products

Product	Type	Description	Document type	Sheet	Path
-H1	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	1
-H2	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	1
-R1	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	1
-R2	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	2
-R3	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	2
-S1	STH 340 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	2
-S2	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	2
-S3	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	2
-H3	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	4
-H4	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	4
-R4	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-R5	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-R6	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	4
-S4	STH 340 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	4
-S5	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	4
-S6	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	4
-R7	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	5
-H5	Pilot Light 230 Vac Green	Lamp	Circuit diagrams	2	7
-H6	Pilot Light 230 Vac Yellow	Lamp	Circuit diagrams	2	7
-R10	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-R8	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-R9	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	7
-S7	STH 340 C	Safety Theremostat	Circuit diagrams	2	7
-S8	RS 4 Pole	Rotary Switch	Circuit diagrams	2	7
-S9	TH 58-280°C 3Pole	Thermostat	Circuit diagrams	2	7
-R11	Die Cast Heater 1,3kW/230V	Heating 1.3kW	Circuit diagrams	2	8

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	TP 15 E Portable J			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		3N-400V	14.3kW	24 A	490	10/10/2016	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr. 002	Rev Date 02/4/2021	Drawn Mario	All Page 1	Next Page

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-S1:11	L1	Heat Resistance Cable	1	WHT	2.5
-S1:21	L2	Heat Resistance Cable	2	WHT	2.5
-S1:31	L3	Heat Resistance Cable	3	WHT	2.5
-S2:1	-S1:12	Heat Resistance Cable	4	WHT	2.5
-S2:2	-S1:22	Heat Resistance Cable	5	WHT	2.5
-S2:3	-S1:32	Heat Resistance Cable	6	WHT	2.5
-S2:P1	-S3:32	Heat Resistance Cable	7	WHT	2.5
-S2:P2	-S3:22	Heat Resistance Cable	8	WHT	2.5
-S2:P3	-S3:12	Heat Resistance Cable	9	WHT	2.5
-S3:21	-R2:1	Heat Resistance Cable	10	WHT	2.5
-R3:1	-S3:11	Heat Resistance Cable	11	WHT	2.5
-S2:P4	-H1:2		12	BK	0.5
-S2:P4	-H2:2		13	BK	0.5
-H2:1	-S3:31		14	BK	0.5
-S3:31	-R1:1	Heat Resistance Cable	15	WHT	2.5
-R2:2	-R1:2	Heat Resistance Cable	16	BU	2.5
-R2:2	-R3:2	Heat Resistance Cable	17	BU	2.5
-R3:2	N	Heat Resistance Cable	18	BU	2.5
-S4:11	L1	Heat Resistance Cable	19	WHT	2.5
-S4:21	L2	Heat Resistance Cable	20	WHT	2.5
-S4:31	L3	Heat Resistance Cable	21	WHT	2.5
-S5:1	-S4:12	Heat Resistance Cable	22	WHT	2.5
-S5:2	-S4:22	Heat Resistance Cable	23	WHT	2.5
-S5:3	-S4:32	Heat Resistance Cable	24	WHT	2.5
-S5:P1	-S6:32	Heat Resistance Cable	25	WHT	2.5
-S5:P2	-S6:22	Heat Resistance Cable	26	WHT	2.5
-S5:P3	-S6:12	Heat Resistance Cable	27	WHT	2.5
-S6:31	-R4:1	Heat Resistance Cable	28	WHT	2.5
-R6:1	-S6:21	Heat Resistance Cable	29	BK	2.5
-R7:1	-S6:11	Heat Resistance Cable	30	WHT	2.5

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	TP 15 E Portable J			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		3N-400V	14.3kW	24 A	490	10/10/2016	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr. 002	Rev Date 02/4/2021	Drawn Mario	All Page 3	Next Page 2

List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-H3:2	-S5:P4		31	BK	0.5
-S5:P4	-H4:2		32	BK	0.5
-H4:1	-S6:31		33	BK	0.5
-R6:1	-R5:1	Heat Resistance Cable	34	WHT	2.5
-R5:2	-R4:2	Heat Resistance Cable	35	BU	2.5
-R6:2	-R5:2	Heat Resistance Cable	36	BU	2.5
-R7:2	N	Heat Resistance Cable	37	BU	2.5
-R6:2	-R7:2	Heat Resistance Cable	38	BU	2.5
-S7:11	L1	Heat Resistance Cable	39	WHT	2.5
-S7:21	L2	Heat Resistance Cable	40	WHT	2.5
-S7:31	L3	Heat Resistance Cable	41	WHT	2.5
-S8:1	-S7:12	Heat Resistance Cable	42	WHT	2.5
-S8:2	-S7:22	Heat Resistance Cable	43	WHT	2.5
-S8:3	-S7:32	Heat Resistance Cable	44	WHT	2.5
-S8:P1	-S9:32	Heat Resistance Cable	45	WHT	2.5
-S8:P2	-S9:22	Heat Resistance Cable	46	WHT	2.5
-S8:P3	-S9:12	Heat Resistance Cable	47	WHT	2.5
-S9:31	-R8:1	Heat Resistance Cable	48	WHT	2.5
-R10:1	-S9:11	Heat Resistance Cable	49	WHT	2.5
-H5:2	-S8:P4		50	BK	0.5
-S8:P4	-H6:2		51	BK	0.5
-H6:1	-S9:31		52	BK	0.5
-S9:21	-R9:1	Heat Resistance Cable	53	WHT	2.5
-R9:2	-R8:2	Heat Resistance Cable	54	BU	2.5
-R10:1	-R11:1	Heat Resistance Cable	55	WHT	2.5
-R9:2	-R10:2	Heat Resistance Cable	56	BU	2.5
-R11:2	N	Heat Resistance Cable	57	BU	2.5
-R10:2	-R11:2	Heat Resistance Cable	58	BU	2.5
-S2:P1	-H1:1		59	BK	0.5
-S2:4	N	Heat Resistance Cable	60	BU	2.5

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	TP 15 E Portable J			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		3N-400V	14.3kW	24 A	490	10/10/2016	Electric		2
		50/60Hz			Rev Nr. 002	Rev Date 02/4/2021	Drawn Mario	All Page 3	Next Page 3

[illegible]

3N-400V	14.3kW	24A
50/60Hz		

3

6