

KULLANIM KILAVUZU	TR
INSTRUCTIONS MANUAL	GB
BEDIENUNGSANLEITUNG	DE
GUIDE D'UTILISATION	FR
MANUAL DE INSTRUCCIONES	ES
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU

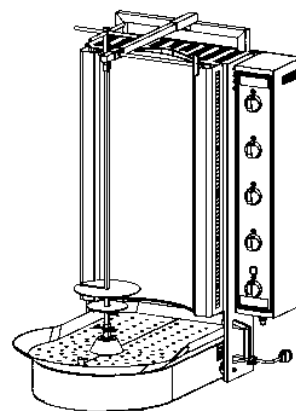


GAZLI / GAS / GAZ / ГАЗОВАЯ

DÖNER OCAĞI
DÖNER KEBAP MACHINE
DÖNERGRILLGERÄT
FOUR DE DÖNER
HORNO DE DÖNER
SCHUWARMA APPARAAT/TOESTEL
УСТАНОВКА "ШАУРМА"

MODEL/MODELL/MODELE/MODELO/ МОДЕЛЬ :

PDG300/T
PDG400 /T
PDG500 /T

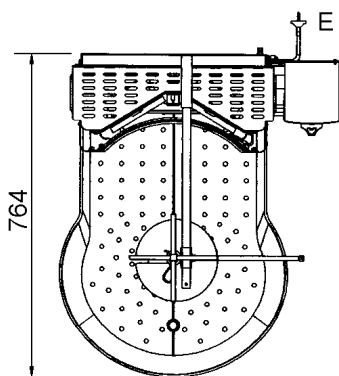
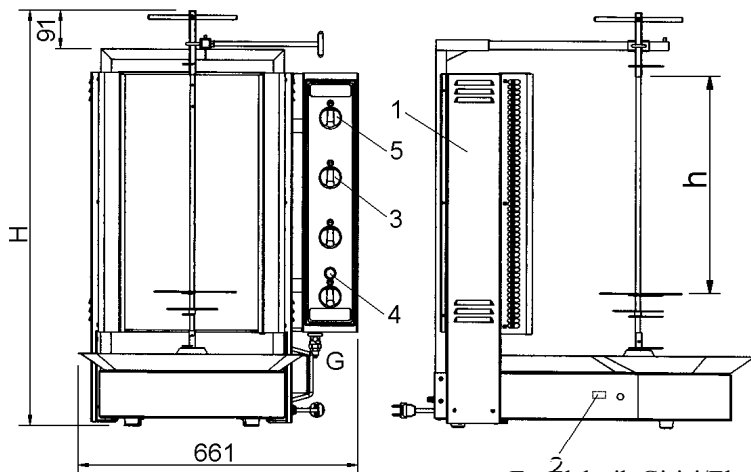


"Professional In Kitchen"

İNOKSAN

"Mutfakta Profesyonel"

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN/ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



E - Elektrik Girişi/Electric Inlet/Stromzuleitung/- Место подключения к электросети
G - Gaz Girişi/Gas Inlet/Gaszuleitung/- Место подключения к газовой линии

1 - Hareketli üst gövde/Mobile upper body/Beweglicher obergerüst/
Подвижный верхний корпус

2 - Motor çalıştırma anahtarı/Motor start button/Motor start knopf/

3 - Radyan açma-kapama düğmesi/heater on-off button/Heizer ein-aus knopf/
Включатель радиальных нагревателей (Включено-Выключено)

4 - Çakmak/Lighter/Zünder/

5 - Radyan açma-kapama düğmesi/heater on-off button/Heizer ein-aus knopf/
Включатель радиальных нагревателей (Включено-Выключено)

• Kapalı / Off / Zu

Выключено

⚡ Min. alev / Min. flame / Min. flamme

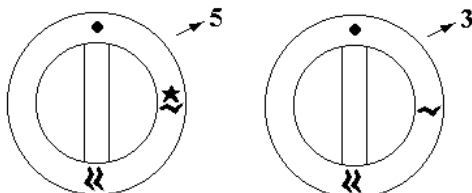
Миним. Пламя

⚡ Min. alev / Min. flame / Min. flamme

Миним. Пламя

⚡ Max. alev / Max. flame / Max. flamme

Макс.пламя



MODEL/MODEL/MODELL/MODELE/MODELO/ МОДЕЛЬ		PDG300/T	PDG400/T	PDG500/T
Genişlik / Width / Breite / Largeur / Anchura / Breedte / Ширина	mm	661	661	661
Derinlik / Depth / Tiefe / Profondeur / Profundidad / Diepte / Глубина	mm	764	764	764
Yükseklik / Height / Höhe / Hauteur / Altura / Hoogte (H) / Высота (H)	mm	831	981	1131
Kullanılabilir şiş boyu / Useful Spit Height / Spiess Höhe (h) / Размер используемого шампура (h)	mm	480	600	750
Döner Kapasitesi / Max.Weight of Meat / Fassungsvermögen Drehspießfleisch / Capacité de Döner / Capacidad de döner / Вес приготавливаемого мяса	Kg кг	45-60	60-75	75-90
Max. gaz gücü/max gas power/ max gas Leistung/ макс электроэнергии	Kw	12	16	20
Gaz Girişi / Gas Inlet / Gaszuleitung / Entrée de gaz / Entrada de gas / Gas Inrit / Место подключения к газовой линии	İnch дюйм	1/2"		
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Elektrische Anschluss / Потребляемая мощность	V В	220-230V AC 50-60Hz 220-230В перем.тока 50-60Гц		

Radyan Sayısı / Heater / Anzahl Bratgitter / Nombre des radiants / Количество радиальных нагревательных элементов	Ad/Pcs/St/ Шт.	6	8	10
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht / Poids net / Peso Neto / Net Gewicht / Вес нетто	Kg кг	45	52	61

T1		
Ülke / Country / Bestimmungsländer / Страна	Kategori / appliance categories / Gerätekategorien / Страна	Basınç / Supply pressure / Versorgungsdrücke / Давление
BE	I2E+	20/25 mbar- мбар
BE	I3+	28/37 mbar- мбар
BE, GB	I3B	30 mbar- мбар
CY, IS, MT, RO	I3B/P	30/50 mbar- мбар
BE, GB	I3P	37 mbar- мбар
FR	II2E+3+	20/25 , 29/37 mbar- мбар
FR	II2E+3B/P	20/25 , 30/50 mbar- мбар
PL	II2E3P	20 , 37 mbar- мбар
DE	II2ELL3B/P	20 , 50 mbar- мбар
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT	II2H3+	20 , 28-30/37 mbar- мбар
PT	II2H3B	20 , 30 mbar- мбар
DK, EE, FI, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NO, SE, SI, SK, RO, TR	II2H3B/P	20 , 30 mbar- мбар
AT, CH, CZ, GR, LU	II2H3B/P	20 , 50 mbar- мбар
HU	II2H3B/P	25 , 30/50 mbar- мбар
CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI	II2H3P	20 , 37 mbar- мбар
HU	II2HS3B/P	25 , 30/50 mbar- мбар
NL	II2L3B/P	25 , 30 mbar- мбар

T2				
Ülke / Country / Страна	Gaz / Gas / Газ	Basınç Pressure Давление	Enjektör / Nozzle / Инжектор	PDG...
		mbar мбар		mm
AT, BE, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, LV, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	G20 G20/25	20 20/25	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	1,11 0,40
DE	G25	20	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	1,22 0,40
NL	G25	25	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	1,14 0,40
HU	G25.1	25	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	1,14 0,40
BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	G30/31 G30 G31	28-30/37 28-30 28-30	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	0,67 0,22

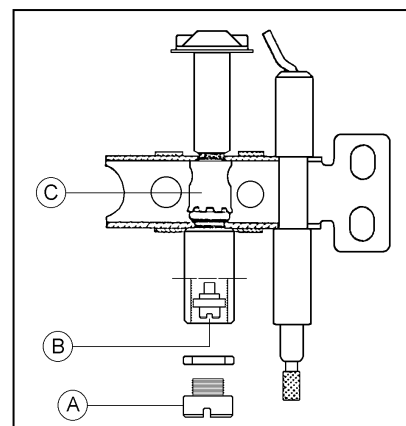
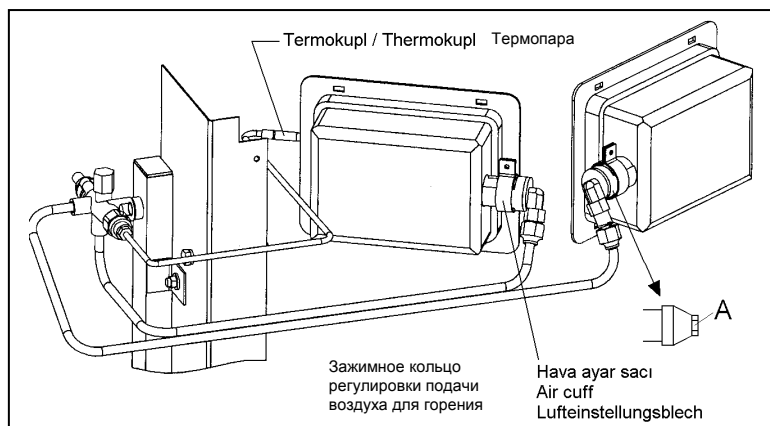
AT, CH, CY, CZ, DE, FR, GR, HU, IS, LU, MT, RO	G30	50	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	0,59 0,22
DE	G31	50	Radyan enjektörü* Pilot enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор запальной горелки**	0,62 0,22

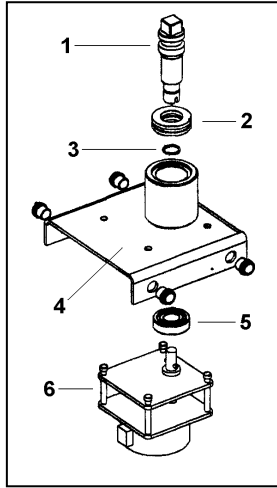
* : Radian nozzle ** : Pilot burner nozzle

T3						
P mbar P мбар	GAZ / GAS / ГАЗ					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Nominal Номинальное	20	20	25	29	37	50
Minimum Минимальное	17	18	20	25	30	42,5
Maximum Максимальное	25	25	30	35	45	57,5

T4						
Gaz Gas Газ	Basınç Pressure (mbar) Давление (мбар)			PDG300	PDG400	PDG500
		Qn	kW кВт	12	16	20
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption Расход газа	m³/h м³/ч	1,32	1,65	1,97
G25 (DE)	20			1,41	1,76	2,11
G25 (NL)	25			1,41	1,76	2,11
G25.1 (HU)	25			1,45	1,81	2,16
G30	28-30		Kg/h кг/ч	0,95	1,18	1,42
G30	50			0,95	1,18	1,42

Cihaz montaj kodu / Installation code / Installationsarten / Код монтажа устройства
A1





- 1 – Motor mili uzatma parçası / Extension part for motor axle/
 Удлиняющая часть оси электродвигателя
 2 – Rulman / Bearing (51103)/ Подшипник
 3 – Segman / piston-ring / Кольцо
 4 – Motor bağlantı sacı komple / Motor connecting sheet/
 Соединительная пластина электродвигателя
 5 – Rulman / Bearing (2ZR-6001)/ Подшипник (2ZR-6001)
 6 – Motor / Электродвигатель

Şekil-3 / Figure-3 / Darstellung-3/ Схема-3

TR

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.

Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

1. MONTAJ

- Cihazın montajı, gaz bağlantısı ve farklı gazlara çevrimi, elektrik tesisatı yöresel standartlara göre uzman kişiler tarafından "Teknik Özellikler" tabloları baz alınarak yapılmalıdır.
- Cihazı uygun bir tezgah üzerine teraziye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı, çıkan duman ve kokunun dışarı atılabilmesi için davlumbaz altına veya yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir ortama yerleştiriniz.

UYARI : Cihaz, aşırı ısı artışlarını önlemek için arka ve yan duvarlardan min. 25-30cm uzağa yerleştirilmelidir. Cihazın, mutfak mobilyalarının dekoratif kaplamaların vs. hemen yakınına monte edilmesi durumunda, bunların yanmaz malzemeden imal edilmiş olması tavsiye edilir; aksi durumda bunlar, yanmaz, ısı izolasyonlu malzeme ile kaplanmalıdır ve yangından korunma talimatlarına özenli bir şekilde riayet edilmelidir.

2. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın üst gövdesi hareketli olduğu için gaz bağlantısı yeterli uzunluktaki 1/2" metal flexibıl hortum ile yapılmalıdır.
- Cihazı çalıştırmadan önce gaz bağlantılarında gaz kaçak kontrolü yapılmalıdır. Bunun için sabun köpüğü veya uygun başka bir köpük kullanınız.
- Cihazın ayarlı olduğu gaz tipi ve basıncı, cihaz üzerinde ve ambalaj etiketinde belirtilmiştir.
- Gaz bağlantısı yapıldıktan sonra gaz giriş basıncının tabloda verilen değerlere uygun olması gerekir. Bunun için uygun debi ve basınç sağlayacak dedantör kullanılmalıdır.
- Cihazınızın kullanacağınız gaza göre adaptasyonunun yapıp yapılmadığından emin olunuz. Eğer uygun değil ise enjektör değişikliği yapılması gerekir. Bu işlem aşağıda açıklanmaktadır.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

3. FARKLI GAZ TİPLERİNE ADAPTASYON (Şekil -1)

- Farklı gazlara adaptasyon için "T2" tablosuna bakınız.
- Cihaz arka kapak sacını sökünüz.
- Radyan üzerindeki "A" enjektörünü sökünüz.
- Gaz çevrim tablosundan kullanılacak gaz tipine ve basıncına uygun enjektörü seçiniz ve sökülen enjektörün yerine takınız.
- Enjektör çapları enjektör üzerinde yazılıdır.
- Cihazınızı üreticinin ayarladığı gaz tipinden farklı bir gaz tipine adapte ettikten sonra mevcut

etiketin sökülerek yeni gaz tipine göre yazılmış etiketin yapıştırılması gerekir.

UYARI : Cihaz G25 gazı ile çalışacaksa, cihazla birlikte verilen Şekil-1'deki hava ayar sacını yerine takınız.

Pilot Enjektörünün Değiştirilmesi (Şekil-2)

- "A" enjektör tapasını gevşetin ve çıkarın.
- "B" enjektörünü çıkarıp "T2" tablosuna göre uygun enjektörü takınız.
- Sonra "A" tapasını puluyla birlikte vidalayın.

4. ELEKTRİK GİRİŞİ

- Cihaz 220-230V AC 50-60Hz şebeke gerilimiyle beslenmelidir.
- Cihaz mutlaka topraklı prize bağlanmalıdır.

5. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz ilk kullanımdan önce, elektrik bağlantısı kesilmeli ve ılık sabunlu su ile temizlenmelidir.
- Cihaz üzerine kesinlikle su sıkılmamalı veya dökülmemelidir.
- Cihaza çizelgede belirtilen et kapasitesinin dışında aşırı yüklemeye yapmayınız.
- Isıtıcı grubu önüne yerleştirilmiş özel tasarım koruma camı (robax cam) atık/çiğ gazların (NO, CO, CO₂) pişmekte olan ete nüfus etmesini önler, sekonder yanmayı sağlar, %99,9 oranında geçirdiği ısıнын homojen ve yumuşak olarak ete ulaşmasını sağlar ve ayrıca etin kömürleşmesini önleyen bu özellikler cihazın insan sağlığına zarar vermesi riskini ortadan kaldırır. Homojen pişirmeye katkıda bulunur.
- Alt gövde içerisine yerleştirilen 1d/d'lık motor, şişi eğik yada dik konumda döndürmekte, homojen pişirme ve ergonomik kullanım kolaylığı sağlamaktadır.
- Radyanların kumandası yatay veya düşey sıralar halinde ayrı ayrı yapılabilmekte olup, döner etinin büyüklüğüne göre radyanları devreye alınız.
- Kullanıcı çalışma sırasında "aşçı şapkası ve eldiveni" kullanmaya özen göstermelidir.

UYARI : Cihaz eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.

6. ÇALIŞTIRMA

- Önceden hazırlanmış olan döneri cihaza yerleştiriniz.
- Döner kapasitesine göre, üst gövde ve ona bağlı olan ısıtıcıları hareket ettirerek döner etine yaklaştırıp uzaklaştırabilirsiniz.
- Her gaz musluğu yatay sıralanmış 2 ad. radyanı kontrol eder.
- **Yakma işlemi, üst radyandan başlanarak aşağı doğru sırayla yapılmalıdır.**
- İlk yakma işlemi için (üst radyan) "5" nolu düğmeye basıp saat dönüş yönü tersinde çevirerek

"min alev" konumuna getiriniz. ve "4" nolu çakmağa basarak pilotu ateşleyiniz. Radyan alev alana kadar düğmeyi basılı tutunuz.

- Diğer üst radyanı yakmak için düğmeye basıp "max alev" konumuna getiriniz ve alev aldığında düğmeyi bırakınız. Böylece üst sıradaki radyanlar yanmış olacaktır.
 - Alt sıralardaki radyanları yakmak için "3" nolu düğmelere basıp saat yönü tersinde önce "min" sonra "max alev" konumuna çeviriniz ve alev alana kadar basılı tutunuz.
 - Şiş i döndürmek için cihaz fişini bir prize takınız (cihaz üzerindeki değil) ve "2" nolu "I-0-II" konumlu anahtarı "I" veya "II" konumuna (Sağ/Sol dönüş) getiriniz.
- NOT : Şiş i döndürme işlemini, müşteri isteğine göre opsiyonel olarak verilebilen elektrikli ayak pedalı ile de yapabilirsiniz.
- Ayrıca döneri elektrikli bıçak (opsiyonel) ile kesmek isterseniz cihazın arka kısmında sigortalı priz bulunmaktadır.
 - Döner pişme kıvamına geldiği zaman, keserek servis yapınız.

7. EMNİYET TEDBİRLERİ

- Cihazı gözetim/kontrol dışı kullanmayınız. Çalışma bölgesini terk ettiğinizde cihazı daima kapatınız.
- Çalışan cihazın yanında çocukları bulundurmayınız. (Yanma tehlikesi vb.)
- Cihaz çalışırken ürüne (ete) döner bıçağı dışında bir aletle müdahale etmeyiniz.
- Cihazda emniyet sistemi olarak, emniyet ventilli musluk alevin veya radyanın sönmesi durumunda gazı keser.

DİKKAT : Cihazı direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz. Aksi takdirde elektrik tesisatı arızasına neden olabilirsiniz.

8. BAKIM

- Bakım yada temizlik faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile (özellikle etin temas ettiği yerleri) temizleyiniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

Robax Camın Temizlenmesi

- Öncelikle uygun bir kazıyıcı ile sıçrayan gıda yada yanık kalıntılarını panel yüzeyinden temizleyin.

- Panel yüzeyi soğuduğunda birkaç damla uygun temizleyici uygulayın ve bir kağıt havlu yada temiz yumuşak bir kumaşla silin.
- Su ile iyice durulayın ve başka bir kağıt havlu yada yumuşak kumaşla kurutun.
- Aşındırıcı sünger yada herhangi bir ovucu kullanmayın. Kurum temizleyici ve fırın spreyi gibi aşındırıcı temizleyicilerde kullanılmamalıdır.
- Uygun temizleyiciler robax cam seramikler için kullanılabilen tüm temizleyicilerdir. (örneğin Alman malı “Sidel für Stahl”)

Motor'un Değiştirilmesi (Şekil-3)

- Cihazı yan yatırp alt kapak sacını sökünüz.

- Motora gelen elektrik kablolarını sökünüz.
- “4” nolu motor bağlantı sacı yanlarındaki M6*10 civataları sökünüz. Daha sonra M3*10 civataları söküp “6” nolu motoru çıkarınız
- Yeni motoru yerine takıp elektrik kablolarını ilgili yerlere bağlayınız.
- Sökülen civataları yerlerine takıp motoru sabitleyiniz.
- Alt kapak sacını yerine takıp cihazı dik konuma getiriniz.

GB

Please read these instructions carefully before using the appliance, and retain them for future use.

Disrespect of the instructions given by the producer along with the appliance (Use, maintenance, installation, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Installation of the equipment, gas and electrical connection must be undertaken according to the local standards by an authorised person.
- Place the equipment on a flat surface.
- Place the equipment under a commercial exhaust hood, in a properly-ventilated area.

ATTENTION : The equipment must be placed at least 25-30cm away from each side walls and any other objects to prevent overheating. Should this appliance be placed in immediate vicinity of a wall, dividing walls, kitchen furniture, decorative coatings etc., it is recommended that such items are made of fire-proof material, otherwise, these should be coated with a suitable, fireproof, heat insulating material and fire prevention instructions should be carefully complied with.

2. GAS CONNECTION

- As the upper part of the grill is movable, the gas supply is to be made with a sufficiently long, flexible 1/2" metal gas pipe.

- Gas leakage test must be performed before the operation, by soap foam or other suitable foam method.
- The type of gas and pressure is indicated on the appliance data plate, the test point pressure must be regulated to suit the gas used.
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

3. ADAPTATION TO DIFFERENT GAS TYPES (Figure-1)

- Use parts only for machine specified.
- Remove the back cover.
- Unscrew burner gas pipe. Remove split pin.
- Unscrew "A" burner injector. Replace with suitable injector size according to the gas conversion table.
- Remove or fit regulator, as required.
- Commission and reinstall appliance panels.
- Amend data plate details to show correct gas type information.

WARNING : If you use G25 type gas on appliance, replace the air cuff which is given you with appliance. (please see Fig.-1)

Replacement of pilot burner nozzles (Figure-2)

- Unscrew the connector "A" and substitute the nozzle "B" with that indicated in table "T2".
- Screw in the connector "A".

4. ELECTRIC INLET

- Electrical inlet 220-230V AC 50-60Hz.
- The equipment be plugged into earthed socket.

- Stationary appliances provided with a supply cord and plug, the appliance must be positioned so that the plug is accessible

5. OPERATION INSTRUCTIONS

- Disconnect the appliance from the electrical mains and clean with damp soapy cloth before use.
- Do not splash or pour water on to the equipment.
- Do not overload more than the stated capacity.
- The specially designed robax glass placed in front of the heater prevents exhaust and crude gas (NO,CO,CO₂) from penetrating to the meat and ensures the seconder burning, reflect the heat %99,9 by ensuring homogenous and soft heat with perfect cooking quality.
- The motor(1cycle/minute) placed into the lower part of the body rotates the spit in the up-right or oblique position, thus homogeneous cooking and ergonomic usage are obtained.
- As the spit can operate in the oblique position, even the meat block has a conic shape, the distance between the electric heaters and the meat located on the spit can be fixed.
- Each heater is controlled separately (horizontal or vertical) on two stages (low-high) by the side buttons.
- Machine burning should be started from the upper radiant by automatic ignition.
- User should take great care, and use "cooker caps and gloves" during operation.

WARNING : The appliance should be used by qualified personnel.

6. OPERATING

- Place the meat block inside the equipment.
- By loosening the top and bottom arms, you can adjust the distance of the meat block to the heating elements.
- Two horizontally arranged radiants each are fed by one gas cock.
- In order to perform the initial firing (upper radiant), press button "5", turn it anti-clockwise, set it to "min. flame" position, and hold it pressed until the radiant ignites.
- Light the pilot by pressing the lighter "4". Release the button after radiant ignition. In order to light the other upper radiant, press the button, set it to "max. flame" position, and release it after heater ignition. In this way, you will operate the heaters of the upper line.
- In order to light the radiants of the bottom lines, press button "3", turn it anti-clockwise, and set it to "min. flame" position first, then to "max. flame" position, and hold it pressed until the radiant ignites.

- In order to put the spit into operation (rotation), put the plug on the equipment into a socket (not that one on the equipment), and turn switch "2" (I-0-II) into either position "I" or "II" (turning to the right / left).

NOTE: According to the customer request, you can realize the spit revolving process through an electrical foot pedal that's provided optionally.

- If you wish to cut the roasted meat with an electric knife, there is a safety socket at the back of the equipment.
- Once the meat block is roasted enough, it is ready to serve.

7. SECURITY PRECAUTIONS

- Do not leave the equipment without supervision, switch it off while you leave the room.
- Do not leave children alone with the equipment.
- Do not intervene the meat block with an instrument except döner knife during operation.
- As a safety device, there is a thermocouple that shuts off the gas if the flame or the radiants extinguish.

WARNING : Do not clean your equipment with water or pressured steam otherwise electrical installation can be defected.

8. MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work or cleaning when power is connected.
- Clean the appliance with a cloth soaked in lukewarm soapy water and disinfectant harmless to food at the end off each working day.
- Do not use any scrapers such as knife, wire brush or cleaning materials that scratch your equipment.
- If the appliance will not be operated for an extended period of time, apply a thin layer of vaselin on the surfaces.
- In case of danger contact an authorised service person. Do not let unauthorised people intervene with the

Cleaning of Robax Glass

- First remove any burnt-on deposits or spilled food from the panel surface with a suitable scraper.
- When the surface has cooled down, apply a few drops of an approved cleaner and wipe with a paper towel or clean soft cloth.
- Rinse well with water and dry with another paper towel or soft cloth.
- Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used either.
- Suitable cleaners are all cleaners which can be used for ROBAX resp. glass ceramic. (Example "Sidel für Stahl" a German product.)

Replacement of Motor (Figure-3)

- Lay the appliance down to on floor lateral surface and remove the cover of under casing.
- Disconnect the electric cables attaining to the motor.
- Disconnect the M6*10 bolts located near the “4” numbered motor connection sheet iron.
- Then, disconnect M3*10 bolts and remove the “6” numbered motor.

- Insert the new motor and connect the electric cables to the related terminal.
- Install the disconnected bolts to their places and fix the motor.
- Place the cover of under casing and bring the appliance to vertical position.

DE

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Bedienungsanleitung und bewahren diese auf, um im Bedarfsfall darauf zurückgreifen zu können.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für bleibende Sach- oder Personenschäden, die aufgrund der Nichtbeachtung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung oder aufgrund von unsachgemäß ausgeführten Wartungs- oder anderen Arbeiten technischer Art entstehen.

1. MONTAGE

- Die Montage des Gerätes, der Gasanschluss sowie die Umstellung auf verschiedene Gasarten, elektrische Anlagen ist den örtlichen Gegebenheiten nur vom Fachman entsprechend durchzuführen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer dafür geeigneten Arbeitsfläche auf.
- Falls möglich, ist das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit Rauch und Geruch abziehen können.

HINWEIS : Die seitlichen flächen des grills müssen einen mindestabstand von 25-30cm zu benachbarten gegenständen und wänden haben. Überhitzungsgefahr. Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

2. GASVERBINDUNG

- Da der obere Teil des Drehspießgrills beweglich ist, ist die Gaszuleitung mit einem ausreichend langen, nicht starren 1/2"-Metallschlauch anzuschließen.
- Bevor Sie das Gerät betätigen, muss an den Gasverbindungen eine Gasentweichungskontrolle durchgeführt werden. Benutzen Sie hierfür Seifenschaum oder anderen passenden Schaum.

- Der Gas typ und druck an welches das Gerät angepasst ist, ist auf dem Gerät und auf der packung etikette angezeigt.
- Nach dem die Gasverbindung gemacht ist, muss Gaseingangsdurch den Werten in der Tabelle entsprechen. Deswegen muss ein entsprechender Durchfluss und ein Druck ermöglichter Entlastungsventil benutzt werden.
- Vergewissern Sie sich, ob die Anpassung zwischen dem Gerät und dem Gas gemacht worden ist. Wenn die Anpassung nicht stimmen sollte, muss eine Injektoränderung werden. Dieser Vorgang wird unten beschrieben.
- Alle zur Montage benötigten Teile werden vom Hersteller geliefert.
- Die Gas-Flex und Gasschlauchverbindungen müssen der Norm TS EN 14800 entsprechend durchgeführt werden.

3. ANPASSUNG ZU DEN VERSCHIEDENEN GASTYPEN (Darstellung-1)

- Benutzen Sie für die Anpassung der verschiedenen Gase "T2 tabelle".
- Machen Sie den hinteren Blechdeckel des Gerätes ab.
- Entfernen Sie den Injektör "A" über dem Radiant.
- Wählen Sie aus der Gasumlauf-tabelle einen passenden injektor zu dem entsprechender Gastyp und Druck und montieren Sie diesen zu dem alten Platz.
- Die injektordurchmesser sind auf dem injektor angegeben.
- Nachdem Sie den Gastypeinstellung von der Hersteller des Gerätes verändert haben, muss das Etikett verändert und mit dem neuen Gastyp beschriftet werden.
- **ACHTUNG :** Bei Benützung vom G25 Gas an diesem Geraet, das mitgelieferte Lufteinstellungsblech laut Darstellung-1 montieren.

Auswechseln des Pilot Injektors(Darstellung-2)

- Schrauben Sie den Injektorstöpsel “A” auf und nehmen Sie es heraus.

- Nehmen Sie den Injektor "B" heraus und setzen Sie einen geeigneten Injektor gemäss Tabelle "T2" ein.
- Schrauben Sie dann den Injektorstöpsel "A" mit Unterlegscheibe fest.

4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät ist einer Netzspannung mit 220-230V AC 50-60Hz zu speisen.
- Das Gerät ist unbedingt an einer geerdeten Steckdose anzuschliessen.

5. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Vor Inbetriebnahme ist das ganze Gerät mit lauwarmer Seifenlauge zur reinigen.
- Das Gerät darf auf keinen Fall mit Wasser oder Wasserspritzern in Berührung kommen.
- Setzen Sie den Motor keinen grösseren Belastungen aus als in der Tabelle angegeben als Sicherheitssystem wird ein Hahn mit Sicherheitsventil verwendet.
- Das Schutzglas in Sonderanfertigung (Robaxglas), das sich vor der Heizgruppe befindet, verhindert, dass die verbrannten/unverbrannten Gase (NO, CO, CO₂) während des Bratvorganges in das Fleisch eindringen. Außerdem gewährleistet es sekundäres Brennen, und zu 99,9 Prozent ein gleichmäßiges und weiches Heranführen der Wärme an das Fleisch. Die besondere Eigenschaft dieses Schutzglases, das ein An- bzw. Verkohlen des Fleisches verhindert, hebt das Risiko einer Beeinträchtigung oder Schädigung der menschlichen Gesundheit auf und trägt zum gleichmäßigen Braten des Fleisches bei.
- Der in den unteren Teil des Gerätes integrierte Motor (1 Umdrehung/Minute) dreht den Spieß entweder in Schräg- oder in Senkrechstellung. Gleichzeitig gewährleistet er ein gleichmäßiges Braten und eine leichte, ergonomische Bedienung.
- Da der Spieß auch in Schrägstellung gedreht werden kann, kann die Entfernung der oberen und unteren Stellen von den Heizflächen unverändert beibehalten werden, auch wenn das Fleisch konisch aufgesteckt ist.
- Die Bratflächen können in waagerechten oder senkrechten Reihen einzeln und unabhängig voneinander bedient werden. Regeln Sie die Bratflächen je nach der Größe des Fleischspießes.
- Zum Zünden des Gerätes beginnen Sie immer mit der untersten Bratfläche. Benutzen Sie hierzu den automatischen Zünder.

ACHTUNG : Des Gerät darf nur vom Fachman verwendet werden.

6. GEBRAUCH

- Setzen Sie den vorbereiteten Drehspies in das Gerät ein.

- Je nach Größe und Umfang des Fleischspießes kann der obere Teil des Gerätes zusammen mit den Heizflächen bewegt und so an den Fleischspieß herangeschoben oder weiter davon entfernt werden.
 - Je zwei horizontal angeordnete Bratflächen werden von einem Gashahn gespeist.
 - Für die Erstbefeuerung (obere Bratfläche) drücken Sie Knopf Nr. "5", drehen diesen entgegen den Uhrzeigersinn, stellen ihn auf "Flamme min." und halten ihn solange gedrückt, bis die Bratfläche gezündet hat.
 - Zünden Sie die Zündflamme durch Drücken des Zünders Nr. "4". Lassen Sie den Knopf los, nachdem die Bratfläche gezündet hat. Um die zweite obere Bratfläche zu zünden, drücken Sie den Knopf, stellen ihn auf "Flamme max." und lassen ihn los, nachdem die Bratfläche gezündet hat. So nehmen Sie die Bratflächen der oberen Reihe in Betrieb.
 - Um die Bratflächen der unteren Reihen zu zünden, drücken Sie Knopf Nr. "3", drehen diesen entgegen den Uhrzeigersinn und stellen ihn zuerst auf "Flamme min.", dann auf "Flamme max.", und halten ihn solange gedrückt, bis die Bratfläche gezündet hat.
 - Um das Drehen des Spießes in Gang zu setzen, stecken Sie den Gerätestecker in eine Steckdose (nicht in die am Gerät befindliche) und bringen Sie Schalter Nr. "2" (I-II) entweder in Position "I" oder "II" (Rechts- bzw. Linksdrehung).
- HINWEIS:** Sie können den Spiessdrehverfahren auch mit dem elektrischen Fusspedal vornehmen, welcher gemäss Kundenwunsch optional mitgegeben werden kann.
- Wenn Sie das Fleisch mit einem Elektromesser schneiden wollen, ist dafür an der Rückwand des Gerätes eine Sicherheitssteckdose vorhanden.
 - Ist das Dreshpiesfleisch gerting gebraten, wird es geschnitten und serviert.

7. SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es ausser Kontrolle ist. Wenn Sie das Arbeitsgebiet verlassen, bitte das Gerät immer ausschalten.
- Die kinder bitte nicht in die reichweite von Gerät lassen, wenn es im laufenden Zustand ist (Verbrennungsgefahr, usw.)
- Wenn das Gerät in betätigtem Zustand ist, bitte das Produkt(Fleisch) nur mit dem Messer behandeln, das nur für Döner geeignet ist.
- Wenn das Feuer oder Radiant ausgehen, löscht das Hahnventil als Sicherheitssystem das Gas automatisch aus.

ACHTUNG : Bitte das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen. Andernfalls kann es im

Bereich der elektrischen Verbindung zu Schaden kommen.

8. PFLEGE

- Reinigen Sie ihr Gerät erst nach dem Sie den Stecker aus der Steckdose entfernt haben.
- Gerät nach Gebrauch noch vor dem Erkalten mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch abwischen.
- Keine Reinigungsmittel und Geräte verwenden, die Oberflächen zerkratzen können.
- Falls nötig verwenden sie chemische Reiniger.
- Gerät nicht mit Wasser oder Dampfdruck reinigen, es können dabei Schaden im elektrischen System entstehen.
- Sollte das Gerät längere Zeit ausser Betrieb bleiben, sollte es mit einer dünnen Schicht Vaseline überzogen werden.
- Sollte das Gerät Störungen aufweisen, geben sie dem Kundendienst bescheid. Lassen sie ihr Gerät nur vom Fachpersonal untersuchen/reparieren.

Reinigung der Robax Glasscheiben

- Zuerst entfernen Sie mithilfe einer geeigneten Kratze die Spritz- oder Verbrennungsreste aus der Paneeloberfläche
- Nach der Kühlung Paneeloberfläche wenden Sie einige Tropfen Reinigungsmittel an und wischen Sie mit einer Papierrolle oder mit einem weichen Tuch ab.

- Spülen Sie gründlich mit Wasser und trocknen Sie mithilfe einer anderen Papierrolle oder einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine abnutzenden Schwammprodukte oder Reinigungsmittel zum Reiben. Die abnutzenden Reinigungsmittel wie Russentferner und Ofenspray dürfen auch nicht verwendet werden.
- Die geeigneten Reinigungsmittel sind alle Mittel, die für Robax Glaskeramiken verwendet werden können (wie deutsches Sidol für Stahl“).

Umtauschen des Motors (Darstellung-3)

- Legen Sie das Gerät auf die Seite und montieren Sie den unteren Deckelblech ab.
- Lösen Sie die zum Motor führenden elektrischen Kabel ab.
- Lösen Sie die Schrauben M6x10, die sich an den seitlich am Motorverbindungsblech Nr. “4” befinden
- Lösen Sie dann die Schrauben M3x10 und nehmen Sie den Motor mit der Nr. 6 heraus.
- Montieren Sie den neuen Motor an seine Stelle und schliessen Sie die elektrischen Kabel an die entsprechenden Stellen an.
- Setzen Sie die gelösten Schrauben an ihre Stellen und befestigen Sie den Motor.
- Setzen Sie den unteren Deckel auf und bringen Sie das Gerät in senkrechte Position.

FR

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez obligatoirement le mode d'emploi et gardez-le pour vous y adresser en cas de nécessité

La firme productrice n'accepte pas de responsabilité pour aucune opération effectuée sans respecter les instructions du mode d'emploi, ni pour les dommages finaux produits sur des hommes ou des objets à cause d'un entretien ou d'autre intervention technique qui n'est pas effectué par des techniciens compétents.

1. MONTAGE

- Le montage de l'appareil, la liaison de gaz et conversion aux différents gaz et l'installation électrique doivent être effectués par des personnes expertes d'après les standards locaux
- Mettre l'appareil sur un comptoir convenable.
- Si possible, installez l'appareil sous une installation d'aspiration. Comme cela, la fumée et l'odeur originants seront évités. Ou bien l'appareil doit être placé dans un endroit avec climatisation convenable.

Avertissement!

Pour prévenir une augmentation excessive de chaleur, il faut installer l'appareil à la distance de 25-30 cm des murs postérieurs et latéraux. Au cas que l'appareil soit installé juste à côté de la garniture décorative des meubles de cuisine, on recommande que ceux-ci soient fabriqués d'un matériel ignifuge; dans le cas contraire, ceux-ci doivent être recouverts d'un matériel à isolation thermique, et on doit respecter soigneusement les instructions concernant la protection contre l'incendie.

2. LIAISON DE GAZ

- Parce que la partie supérieure de l'appareil est mobile, le branchement au gaz doit être fait avec un tuyau métallique flexible de 1/2" d'une longueur suffisante.
- Avant de faire fonctionner l'appareil, il faut contrôler s'il y a fuite de gaz dans les liaisons de gaz. Utilisez pour cela de la mousse de savon ou d'autre mousse convenable.

- Le type de gaz et la pression d'après lesquels est ajusté l'appareil, sont indiqués sur l'appareil et l'étiquette de l'emballage.
- Après avoir effectué la liaison de gaz, il faut que la pression d'entrée de gaz soit en conformité avec les valeurs indiqués sur le tableau. Pour cela, il est recommandé d'utiliser un détendeur assurant un débit et pression qui convient.
- Il faut s'assurer que l'appareil a été utilisé soit adapté au gaz d'utilisation. Si ce n'est pas convenable, il faut changer l'injecteur. Cette opération est ci-dessous expliquée.
- Toutes les pièces indispensables pour le montage seront fournies par la société chargée de la fabrication.
- Les fils de gaz et raccords de tuyaux de gaz doivent être effectués conformément aux standards TS EN 14800.

3. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ (Figure-1)

- Pour l'adaptation aux gaz différents, utilisez "Tableau de T2".
- Démontez la tôle de la protection derrière de l'appareil.
- Démontez l'injecteur "A" sur le radiant.
- Choisir un injecteur en conformité avec le type et la pression du gaz à être utilisé sur le tableau de conversion de gaz et l'installer en place de l'injecteur démonté.
- Le diamètre d'injecteur sont indiqués sur l'injecteur.
- Après avoir adapté votre injecteur à un type de gaz différent à celui de gaz arrangé par le fabricant, il faut démonter l'étiquette existante et mettre une étiquette préparée d'après le nouveau type de gaz.

Remplacement de l'injecteur pilote (Figure-2)

- Dévisser et enlever le bouchon de l'injecteur.
- Insérer l'injecteur conforme au tableau "T2" en enlevant l'injecteur "B"
- Puis, visser le bouchon "A" avec son écaille

4. ENTREE D'ELECTRICITE

- L'appareil doit être alimenté par un courant de réseau de 220-230V AC 50-60Hz.
- L'appareil doit être absolument relié à une prise de terre.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de l'appareil, la liaison électrique doit être coupée et il doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse tiède.
- Il faut jamais projeter ou verser de l'eau sur l'appareil.
- Ne pas surcharger l'appareil en excédant la capacité indiquée sur le tableau.

- La vitre de protection en version spéciale (la verre ROBAX) installée devant le groupe chauffant, empêche la pénétration des gaz brûlés/non-brûlés (NO, CO, CO₂) dans la viande qui se cuit, et assure la combustion secondaire. Elle assure l'arrivée à la viande de la chaleur qui a pénétré en une proportion de 99,9%, tant homogène que douce. Surtout les caractéristiques qui empêchent la viande à être calcinée, écarte le risque que l'appareil puisse causer dommage à la santé humaine. Ils contribuent à que la viande cuise d'une manière homogène.
- Le moteur performant une rotation par minute, installé à l'intérieur de la partie inférieure de l'appareil, fait tourner la broche ou en position oblique ou en position verticale et assure la facilité d'une cuisson homogène et d'une utilisation ergonomique.
- Grâce au fait que la broche rotative sur laquelle la viande est embrochée, peut fonctionner aussi en position oblique, même si la viande est embrochée coniquement, la distance des points inférieurs et supérieurs aux radiants peut être maintenue constante.
- Le contrôle des radiants peut être fait séparément, par rangées ou horizontales ou verticales. Faites brûler les radiants d'après le volume de la viande embrochée sur la broche rotative.
- Il faut commencer l'opération d'allumage par le radiant inférieur à l'aide de l'allumeur automatique.

Avertissement : L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié

6. FONCTIONNEMENT

- Placez le dîner ayant été préparé par avance dans l'appareil.
- D'après la capacité de la viande embrochée sur la broche rotative, vous pouvez faire mouvoir la partie supérieure et les chauffages correspondantes, en les rapprochant de la viande ou en les éloignant.
- Chaque robinet à gaz contrôle deux radiants rangés horizontalement.
- Pour l'allumage initial (du radiant supérieur), pressez le bouton le numéro "5", tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ramenez-le à la position "Flamme min." et continuez de le presser jusqu'à ce que le radiant s'enflamme.
- En pressant l'allumeur le numéro "4", allumez le pilote. Après avoir attendu jusqu'à ce que le radiant s'enflamme, retirez votre main du bouton. Pour allumer l'autre radiant supérieur, pressez le bouton et ramenez-le à la position "Flamme max.". Quand il s'enflamme laissez le bouton. De

cette façon, les radiants rangés dans la partie supérieure seront allumés.

- Pour allumer les radiants rangés dans la partie inférieure, pressez les boutons le numéro "3", tournez-les d'abord à la position "Flamme min.", après à la position "Flamme max." dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et continuez de les presser jusqu'à ce que les radiants s'enflamment.
 - Pour tourner la broche, brancher la fiche de l'appareil sur une prise (pas sur celle qui se trouve sur l'appareil) et ramenez le commutateur "I-0-II" le numéro "2" à la position "I" ou "II" (pour la rotation à droite / à gauche).
- NOTE :** Vous avez la possibilité de procéder à l'opération de tourner la canule par le moyen du pédal électrique fourni optionnellement sur la demande du client.
- D'autre part, si vous voulez couper la viande avec un couteau électrique, dans la partie postérieure de l'appareil se trouve une fiche de sécurité.
 - Quand le döner vient au moment du gout de cuisson, faire le service en le coupant.

7. PRECAUTIONS DE SECURITE

- Ne pas utiliser l'appareil en dehors de surveillance/contrôle. Arrêter l'appareil toujours quand vous quittez la zone de travail.
- Ne pas laisser les enfants se rapprocher de l'appareil pendant le fonctionnement (Danger d'incendie etc).
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne pas intervenir avec aucun autre outil sur le produit (viande) en dehors du couteau de döner.
- Comme système de sécurité dans l'appareil, le robinet avec valve de sécurité coupe le gaz quand la flamme ou le radiant s'éteignent.

ATTENTION: Ne pas nettoyer l'appareil par de l'eau direct ou de haute pression. Dans le cas contraire, vous pouvez causer de la panne de l'installation électrique.

8. ENTRETIEN

- Quand il y a de l'électricité sur l'appareil, ne jamais faire entretien.
- A la fin de chaque journée de travail, nettoyer l'appareil avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse tiède et un désinfectant qui ne cause pas

de dommage sur les substances alimentaires (en particulier les endroits du contact de la viande).

- Ne pas utiliser des détergents, des brosses avec des dents avec caractéristique d'abrasion qui peuvent faire des rayures sur les surfaces pendant le nettoyage de la surface de l'appareil.
- Si l'appareil ne sera pas être utilisé pour une longue durée, les surfaces doivent être couvertes d'une fine couche de vaseline.
- Prévenir le service compétent lors de détection d'une situation dangereuse sur l'appareil. Ne pas donner l'autorisation d'intervention sur l'appareil aux personnes non qualifiées.

Le Nettoyage de la Vitre Robax

- Éliminer tout d'abord sur la surface du panneau les résidus d'aliments rebondis ou de brûlés avec un grattoir convenant
- Lorsque la surface du panneau est refroidie, appliquer quelques gouttes de nettoyant et essuyer avec une serviette en papier ou un tissu doux,
- Rincer bien avec de l'eau et essuyer avec une autre serviette ou un tissu doux
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou d'un frottant quelconque. Ne pas également vous servir des nettoyants abrasifs tels que nettoyant de suie et spray de four
- Les nettoyants convenants sont tous les nettoyants utilisables pour les céramiques vitrées Robax (exemple, le "Sidel für Stahl" de fabrication allemande).

Remplacement du moteur (Figure-3)

- Renverser l'appareil vers le côté et démonter le tôle du couvercle bas
- Enlever les câbles électriques ayant accès au moteur
- Dévisser les écrous M6*10 aux côtés du tôle de connection du moteur no. "4"
- Puis dévisser les écrous M3*10 et enlever le moteur no. "6"
- Mettre le nouveau moteur en place et connecter les câbles électriques aux points concernés
- Revisser les écrous enlevés en leurs places et fixer le moteur
- Insérer le tôle du couvercle bas en sa place et dresser l'appareil verticalement.

ES

Antes de empezar a utilizar el aparato, lea Vd. obligatoriamente el modo de empleo y guárdelo para poder consultarlo en caso de necesidad.

La empresa fabricante no acepta ninguna responsabilidad en cuanto a operaciones

efectuadas sin respetar las instrucciones del modo de empleo, ni para daños de carácter permanente producidos con personas u objetos por razón de mantenimiento o de otra intervención técnica que no es efectuada por técnicos competentes.

1. MONTAJE

- El montaje del aparato, conexión de gas y adaptación a diversos tipos de gas, instalación de electricidad deben efectuarse por personal calificado conforme a las normas locales.
- Poner el aparato sobre un banco apropiado.
- Poner el aparato bajo una instalación de circulación si es posible. Así que el humo y olor saldrán fuera. O se debe poner el aparato en un lugar con buena climatización.

Advertencia!

Para prevenir una augmentación excesiva de calor, hace falta instalar el aparato a una distancia de 25-30 cm de las paredes posteriores y laterales. En caso que el aparato sea instalado justo al lado de la guarnición decorativa de muebles de cocina, se recomienda que éstos sean fabricados en material ignífugo; en el caso contrario, éstos tienen que ser cubiertos de un material de aislamiento térmico, y hay que respetar cuidadosamente las instrucciones de protección contra el incendio.

2. CONEXION DE GAS

- Porque la parte superior del aparato es móvil, la acometida de gas tiene que ser efectuada con un tubo metálico flexible de 1/2" que sea suficientemente largo.
- Antes de la entrada de gas, montar una válvula de gas en un lugar cercano. Antes de hacer funcionar el aparato, se debe efectuar un control de escape de gas en la conexiones de gas. Por esto utilizar espuma de jabón o otro tipo de espuma.
- El tipo de gas y la presión considerados durante el arreglo del aparato, están indicados sobre el aparato y la etiqueta del embalaje.
- Después de haber realizado la conexión de gas, la presión de entrada de gas debe ser conforme a los valores indicados en la tabla. Por esto es necesario de servirse de un volumen apropiado y de un detenedor por dar presión.
- Hay que estar seguro de que el aparato este adaptado al gas de uso. Si esto no es conforme, hay que efectuar un cambio de inyector. Este proceso está explicado abajo.
- La empresa fabricante suministrará todas las piezas necesarias para el montaje.
- Las conexiones de flexión o mangueras de gas deben realizarse de conformidad con la norma TS EN 14800.

3. ADAPTACION A DIVERSOS TIPOS DE GAS (Figura-1)

- Por la adaptación a diversos tipos de gas, utilizar "la tabla de T2".
- Desmontar la chapa de la protección atrás del aparato.
- Desmontar el inyector "A" sobre el radiante.
- Elegir un inyector conforme al tipo de gas y de presión a utilizarse sirviéndose de la tabla de conversión de gas y ponerlo en el lugar del inyector desmontado.
- El diámetro del inyector está indicado sobre el inyector.
- Después de haber adaptado el vuestro aparato a un tipo de gas el cual es diferente del tipo de gas arreglado por el fabricante, hay que sacar la etiqueta presente y poner otra preparada según el nuevo tipo de gas.

Cambio del Inyector Piloto (Dibujo-2)

- Afloje la tapa del inyector "A" y quitela.
- Quite el inyector "B" y coloque un inyector apto conforme a la tabla "T2".
- Luego, atornille la tapa "A" junto con su arandela.

4. ENTRADA DE ELECTRICIDAD

- El aparato debe ser alimentado con la corriente de red de 220-230V AC 50-60Hz.
- El aparato debe ser absolutamente conectado a un enchufe de tierra.

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del primer funcionamiento del aparato, hay que desconectar la electricidad y limpiar el aparato con agua templado con jabón.
- Se debe nunca inyectar o echar agua sobre el aparato.
- Nunca aplicar un sobrecarga al aparato excediendo la capacidad indicada en la tabla.
- El vidrio de protección de versión especial (vidrio ROBAX) instalado delante del grupo de caldeo, impide la penetración de los gases quemados/non-quemados (NO, CO, CO₂) en la carne que está en proceso de asar y asegura la combustión secundaria, y que el calor que ha penetrado en una proporción de 99,9% en la carne, sea repartido de manera homogénea y suave. Sobre todos los característicos que impiden que la carne sea calcinada, aleja el riesgo que el aparato pueda causar daño a la salud humana. Contribuyen a que la carne sea asada de manera homogénea.
- El motor que realiza una revolución al minuto, instalado al interior de la parte inferior del aparato, hace girar el pincho o en posición oblicua o en posición vertical y asegura la facilidad de una cocción homogénea y de una utilización ergonómica.

- Debido al hecho que el pincho rotativo sobre el que la carne es ensartada, puede funcionar también en posición oblicua, aun cuando la carne es ensartada de manera cónica, la distancia de los puntos inferiores y superiores hacia los radiantes puede ser mantenida constante.
 - El control de los radiantes puede hacerse de manera separada, o en líneas horizontales o en líneas verticales. Haga Vd. funcionar los radiantes según el volumen de la carne ensartada sobre el pincho rotativo.
 - Hay que empezar la operación de encendido con el radiante inferior por medio del encendedor automático.
 - El operador debe servirse de "un sombrero de cocinero y guantes" durante el funcionamiento.
- AVISO:** El aparato debe ser utilizado por personal calificado.

6. FUNCIONAMIENTO

- Poner el döner anteriormente preparado sobre el aparato.
 - Según la capacidad de la carne ensartada sobre el pincho rotativo, Vd. puede hacer mover la parte superior con los radiantes correspondientes, acercando éstos a la carne o apartándoles de la carne.
 - Cada grifo de gas regula dos radiantes colocados horizontalmente.
 - Para el encendido inicial (del radiante superior), aprete Vd. el botón número "5", gíralo en el sentido contrario de las agujas del reloj, póngalo en posición "flama min." y continúe Vd. apretándolo hasta que se encienda el radiante.
 - Al apretar el encendedor número "4", se enciende el piloto. Después de haber esperado hasta que el radiante se encienda, retire Vd. su mano del botón. Para encender el otro radiante superior, aprete Vd. el botón y póngalo en posición "flama max.". Cuando éste se enciende, suelte Vd. el botón. De esta manera, los radiantes colocados en la parte superior serán encendidos.
 - Para encender los radiantes colocados en la parte inferior, aprete Vd. los botones número "3", gírales primero en posición "flama min.", después en posición "flama max." en el sentido contrario de las agujas del reloj y continúe Vd. apretándoles hasta que se enciendan los radiantes.
 - Para hacer girar el pincho, conecte Vd. el enchufe del aparato (pero no al enchufe que se encuentra sobre el aparato) y ponga Vd. el conmutador "I-0-II" número "2" en posición "I" o "II" (para la revolución a la derecha / izquierda).
- NOTA :** El sentido de giro de la barilla puede ajustarlo por medio de un pedal de pie eléctrico que se puede dar opcionalmente según la demanda del cliente.

- Por otra parte, si quiere Vd. cortar la carne asada con un cuchillo eléctrico, hay un enchufe de seguridad en la parte posterior del aparato.
- Cuando el döner esta listo para cortarse, cortarlo y servirlo.

7. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No utilizar el aparato fuera de inspeccion/control. Cuando dejais la zona de funcionamiento, siempre apagar el aparato.
- No dejar pasar los niños cerca del aparato en funcionamiento (peligro de quemadura etc.).
- Durante el funcionamiento del aparato, no prevenir en el producto (carne) con otro tipo de herramienta excepto cuchillo de döner.
- Como sistema de seguridad en el aparato, el grifo con la válvula de seguridad corta el gas si la llama o el radiante se apagan.

AVISO: No limpiar el aparato con agua directo o de alta presión. Si no, se puede causar un daño en la instalación de electricidad

8. MANTENIMIENTO

- Nunca efectuar mantenimiento cuando el aparato esta conectado a la electricidad.
- Al final de cada día de funcionamiento, limpiar el aparato con un pano puesto dentro de agua templado con jabón y con desinfectante no siendo dañoso para las sustancias de alimentación (en particular limpiar las superficies de contacto de carne).
- Cuando se limpia las superficies del aparato, no se debe utilizar materiales que pueden causar rayas sobre las superficies como detergentes, cepillos de metal etc. con contenido abrasivo.
- Si el aparato no estara utilizado durante mucho tiempo, las superficies deben cubrirse con una capa fina de vaselina.
- Si se nota una situación peligrosa en el aparato, se debe avisar al servicio competente. No permitir a las personas no competentes prevenir en el aparato.

Limpieza del vidrio Robax

- Primero limpie de la superficie del panel los restos chispoteados de alimento o quemado con la ayuda de un raspador apto.
- Cuando se enfríe el superficie del panel aplique unas cuantas gotas de un limpiador adecuado y limpie con una toalla de papel o paño suave de tela y limpio.
- Enjuague bien con agua y luego séquelo con otro toalla de papel o paño suave de tela.
- No usar espuma ni alguna otra cosa corrosiva. Tampoco usar limpiadores corrosivos como limpiadores de hollín o aerosoles para estufa.
- Los limpiadores adecuados, son todo tipo de limpiadores utilizados para la cerámica vidrio

Robax (por ejemplo, “Sidol für Stahl” producto Alemán).

Cambio del Motor (Dibujo-3)

- Desmonte la placa de la puerta inferior, recostando el aparato para un lado.
- Desconecte los cables eléctricos que alimentan el motor.
- Quite los tornillos M6*10 que están en los laterales del panel conector del motor N°. “4”.

- Luego, Quite los tornillos M3*10 y quite el motor N°. “6”.
- Coloque el nuevo motor en su sitio y conecte sus cables eléctricos en los respectivos lugares.
- Coloque los tornillos que quito en su sitio y fije nuevamente el motor.
- Coloque nuevamente la placa de la puerta inferior y ponga el aparato en posición vertical.

NL

Voor gebruik van het toestel eerst de gebruiksaanwijzing lezen en bewaren voor naslag in de toekomst.

De producent is niet verantwoordelijk voor schade aan mensen en goederen wegens handelingen zonder inachtneming van de gebruiksaanwijzing of wegens onderhoud of reparaties door onbevoegde personen.

1. MONTAGE INSTRUCTIES

- De montage, de aansluiting, de ombouw op een andere gassoort, de elektrische installatie, moet verzorgd worden door een vakman (of erkende dealer).
- Plaats het toestel rechtop op een werktafel.
- Dit toestel moet geïnstalleerd worden volgens de geldende nationale en lokale normen en mag uitsluitend in goed geventileerde ruimtes gebruikt worden.

WAARSCHUWING : Dit toestel moet op een afstand van 25-30 cm van wanden geplaatst worden om overmatige verhitte te voorkomen. Indien het toestel wordt gemonteerd nabij keukenmeubels of decoratieve bekledingen, is het aan te bevelen dat deze in onbrandbaar materiaal uit te voeren. Indien dit niet mogelijk is, dan moeten deze met onbrandbaar en met isolatiemateriaal worden bekleed.

Instructies over veiligheid in geval van brand moeten in acht worden genomen.

2. GASAANSLUITING

- Het bovengedeelte van het toestel is verplaatsbaar.
- Daarom moet de gasaansluiting worden uitgevoerd met een goedgekeurde, buigzame metalen slang ½” van voldoende lengte.
- Controleer de gasaansluiting alvorens het toestel in gebruik te nemen. Spuit de verbindingen in met zeepschuim (of met lekzoekspray). Als er bellen gevormd worden is er een lekkage, herstel dit eerst.
- Het type gas en de aansluitdruk van het toestel zijn op de label en de verpakking aangegeven.

- De gassoort, de gasdruk moet precies overeenkomen met de waarde op de typeplaat.
- Als het niet het geval is, vervang dan de inspuisers op de hieronder beschreven wijze.
- Toutes les pièces indispensables pour le montage seront fournies par la société chargée de la fabrication.
- Gegolfde flexibele gaslangen of de gaslang koppelingen moeten volgens Europese norm EN-14800 uitgevoerd worden.

3. DE INSTELLING VAN VERSCHILLENDE GASOORTEN (Figuur 1)

- Raadpleeg de ombouwtafel voor de instelling van verschillende gassoorten.
- Verwijder de metalen achterplaat van het toestel.
- Draai de koppelingsmoer van de brander los.
- Verwijder de borgveer.
- Raadpleeg de ombouwtafel. Bepaal de juiste inspuiter voor de gassoort en -druk en monteer de nieuwe inspuiter in de plaats van de oude inspuiter.
- De diameter is ingeslagen op de inspuiter.
- Als u de gassoort hebt veranderd, plak het nieuwe etiket over het oude etiket volgens de tabel.

Vervangen van de Waakvlaminjector (Afbeelding-2)

- Draai tap “A” van de injector los en neem hem eruit.
- Verwijder injector “B” en vervang door de gepaste injector volgens tabel “T2”.
- Bevestig tap “A” en zet vast samen met het tussenplaatje.

4. DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Het apparaat moet gevoed worden met een spanning van 220-230V AC 50-60Hz.
- Steek de stekker van het apparaat in een randaarde-stopcontact.
- De contactstop dient ten alle tijde bereikbaar te zijn.

5. GEBRUKSAANWUZING

- Voordat u het toestel de eerste keer gaat gebruiken dient u het toestel af te wassen met lauw water en zeep.
- **Neem eerst de stekker uit het stopcontact.**
- Spuit nooit water op het apparaat.
- Laad niet teveel vlees op de spies, belading volgens de specificatielijst.
- Het beschermende glas van speciaal ontwerp voor verwarmingstoepassing (Robax glas) verhindert de indringing van verbrandingsgassen (NO, CO, CO₂) in het vlees en garandeert secundaire verhitte. De warmte bereikt het vlees op een homogene en zachte manier door geleiding van 99,9% van de warmte.
- De motor (met 1 omwenteling per minuut) in het onderste gedeelte, draait het spit in scheve of verticale positie, garandeert een homogene bereiding en makkelijk en ergonomisch gebruik.
- Omdat het spit met het vlees erom ook in een scheve positie kan werken, kan de afstand tussen de branders en de onder- en bovenzijde worden vastgehouden, ook als het vlees conisch wordt aangebracht.
- De stralingsbranders kunnen separaat worden geregeld in horizontale of verticale groepen en u kunt deze inschakelen aangepast aan de hoeveelheid vlees aan het spit.
- Het ontsteken moet beginnen met het onderste paneel door gebruik van automatisch aansteker.
- De kok moet een koksmuts en handschoenen dragen.

WAARSCHUWING : Het toestel mag alleen door deskundige mensen gebruikt worden.

6. HET GEBRUIK

- Breng de shoarma op het spit aan.
- U kunt het bovengedeelte en de erin gemonteerde verwarmingselementen dicht of verder weg brengen van het vlees naar gelang de hoeveelheid.
- Iedere gaskraan regelt 2 stralingsbranders in een horizontale rij.
- Voor de eerste ontsteking (bovenste branders), druk de knop van de 5de brander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in "min. vlam" stand en druk daarop tot deze brander ontsteekt.
- Druk op knop nr. 4 om de brander te ontsteken. Wacht tot de brander brandt en neem dan uw hand weg van de knop. Om de andere, bovenste, brander aan te steken, druk op de knop en breng deze in "max. vlam" stelling en laat de knop los bij ontsteking. Nu branden ook de branders in de onderste rij.
- Om de branders in de benedenste rijen te ontsteken, druk op de knop nr. 3 en draai deze tegen de wijzers van de klok in in "min. vlam" stand en daarna op "max. vlam" en houdt deze vast tot ontsteking.

- Om het spit te laten draaien moet de stekker van toestel in het stopcontact worden gestoken (niet op het toestel) en draai de schakelaar nr. 2 met "I-0-II" instelling naar de instelling "I" of II (rotatie rechts/links).

OPMERKING : spitdraaien kan optioneel, naar wens van de klant ook met behulp van een elektrisch aangedreven voetpedaal gebeuren

- Er is een stopcontact op de achterzijde van het toestel als u het vlees met het elektrisch mes wenst te snijden.
- Als de shoarma is gegrild, u kunt het opdienen.

7. VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Verlaat het apparaat nooit als het aan staat (schakel het uit als u het verlaat).
- Houdt kinderen van het apparaat weg (gevaar voor verbranding).
- Als het apparaat werkt, gebruik het shoarma mes alleen om te snijden.
- Voor uw veiligheid: als de waakvlam of misschien de brander uitgaat, sluit de veiligheidskraan het gas af.
- **ATTENTIE :** Was het apparaat nooit met water dat een hoge druk heeft. Als dit toch gebeurt, kan een elektrisch defect het gevolg zijn.

8. REINIGING (Onderhoud)

- Onderhoud het apparaat nooit als er spanning op staat.
- Was het toestel iedere dag (met zeep) met lauw water en gebruik een doekje of anders was het met een ander desinfecteermiddel dat geen schadelijke gevolgen voor voedsel heeft.
- Als u het lange tijd niet gebruikt, breng dan vaseline (-zalf) aan op de oppervlakte van het apparaat; verwijder dit weer als u het apparaat in gebruik neemt.
- Wanneer het toestel niet wil branden, of bij een gevaarlijke situatie, bel een bevoegde installateur (erkende dealer); laat het niet door iemand anders repareren.

Reinigen van Ceran glas

- Verwijder eerst voedselspatten en aangebrande resten van het paneel met behulp van een geschikte schraper.
- Breng na afkoeling op het paneeloppervlak enkele druppels van een geschikt reinigingsmiddel aan en wrijf schoon met een papieren servet of een schone zachte doek.
- Reinig nadien met zuiver water en wrijf droog met een andere papieren servet of schone zachte doek
- Gebruik geen schuursponje of schuurmiddel. Gebruik nooit roetoplossers, ovenspray of gelijkaardige bijtende middelen.

- Geschikte reinigingsmiddelen zijn alle producten die voor het schoonmaken van Robax glas ceramiek kunnen gebruikt worden (bv. "Sidol für Stahl", van Duitse makelij)

Vervangen van de motor (Afbeelding-3)

- Kantel het toestel en haal het lid uit de metalen onderplaat.
- Maak de elektrische kabelverbindingen met de motor los.

- Verwijder de schroefjes naast de motor-montageplaat nr. "4".
- Maak vervolgens de schroefjes M3*10 los en verwijder de motor nr. "6".
- Plaats de nieuwe motor en draag zorg voor de juiste verbinding van de elektrische kabels.
- Bevestig de schroefjes en zet de motor vast.
- Monteer het lid in de onderplaat en zet het toestel weer recht.

RU

Перед началом эксплуатации устройства обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраните данное руководство для последующего использования в случае необходимости.

Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

1. МОНТАЖ

- Монтаж устройства, подключение газа, перевод на другой тип газа и электросоединений выполняется квалифицированными лицами в соответствии с местными нормативными требованиями, учитывая данные таблицы "Технические характеристики".
- Разместите устройство на соответствующей рабочей поверхности и выровняйте.
- С целью отвода дыма и запаха во время приготовления, разместите устройство под вытяжкой или в среде с достаточной вентиляцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 25-30 см от боковой и задней стены. В случае если устройство планируется установить в непосредственной близости к кухонной мебели с декоративной обшивкой и т.п., рекомендуется предусмотреть обшивку невозгораемого типа, в противном случае, кухонная мебель должна быть покрыта изолирующим, невозгораемым материалом и

требуется строгое соблюдение правил противопожарной охраны.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТРУБ ПОДАЧИ ГАЗА

- Подключение устройства к источнику газа необходимо выполнить металлическим гибким шлангом или трубой (1/2", со штуцерами на обоих концах)
- Перед включением устройства проверьте наличие утечки газа в местах соединений. Для этого используйте мыльную пену или другую пену.
- Тип и давление газа, предусмотренное для устройства, указаны на устройстве и на этикетке упаковки.
- После подключения газа давление газа на входе в устройство должно соответствовать показателям Таблицы. Для этого используйте насадку, способную обеспечить соответствующий расход и давление газа.
- Проверьте выполнение перевода устройства на другой тип газа. Если инжекторы устройства не соответствуют используемому типу газа, выполните замену инжекторов. Данная процедура выполняется нижеследующим способом.
- Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.
- Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

2. ПЕРЕВОД ДЛЯ РАБОТЫ НА ДРУГОМ ТИПЕ ГАЗА (Схема-1)

- Перевод для работы на другом типе газа выполните согласно таблице "Т2".
- Снимите панель задней крышки устройства.
- Снимите инжектор "А" с радиального нагревателя.
- Выберите инжектор, соответствующий типу и давлению используемого газа согласно

таблице перевода на другой тип газа, и установите инжектор на место.

- Диаметры инжектора указаны на инжекторе.
- После завершения работ по переводу устройства для работы на другом типе газа, снимите имеющуюся этикетку и замените новой с указанием используемого типа газа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если устройство предусматривает работу на газе типа G25, установите на место (Схема-1) кольцо регулировки подачи воздуха для горения, поставляемое в комплекте с устройством.

Замена инжектора запальной горелки (Схема-2)

- Отвинтите и выньте заглушку инжектора "А".
- Выньте и замените инжектор "В" соответствующим инжектором согласно таблице "Т2".
- Установите на место и зажмите заглушку "А" вместе с прокладкой.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 220-230В перем.тока 50-60 Гц.
- Обязательно подключайте устройство к розетке с заземлением.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым включением необходимо отключить электропитание и очистить устройство теплой мыльной водой.
- Категорически запрещается разбрызгивать или проливать воду на устройство.
- Не нагружайте устройство количеством мяса, превышающим вес, указанный в таблице.
- Защитное стекло (робакс-стелокерамика) особого дизайна, размещенная перед нагревательной группой, предупреждает насыщение готовящегося мяса ядовитыми/выхлопными газами (NO, CO, CO₂), обеспечит вторичное горение, благодаря 99,9% проводимости тепла обеспечит равномерный и мягкий нагрев мяса и предупредит обугливание мяса. Перечисленные особенности устройства устраняют возможную опасность для здоровья человека. Способствует равномерному приготовлению продукта.
- Электродвигатель 1мин/об., размещенный внутри нижнего корпуса устройства, выполняет вращение шампура в наклонном или вертикальном положении и обеспечивает равномерное приготовление продукта и эргономически простую эксплуатацию устройства.

- Управление радиальными нагревателями выполняется отдельно для каждого и как в вертикальном, так и в горизонтальном направлении. Включайте радиальные нагреватели в зависимости от размера вращающегося "мясного цилиндра".

- Во время работы пользователь обязан использовать "поварской колпак и рукавицы".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство предназначено для использования обученным персоналом.

6. ВКЛЮЧЕНИЕ

- Поместите в устройство предварительно подготовленный "мясной цилиндр".
- В зависимости от размера "мясного цилиндра", приблизьте или удалите от "мясного цилиндра" верхний корпус и крепящиеся к нему нагреватели.
- Каждый газовый кран управляет 2-мя горизонтально расположенными нагревателями.
- **Розжиг радиальных нагревателей выполните, начиная от верхнего к нижнему радиальному нагревателю.**
- Первый розжиг (верхний радиальный нагреватель) выполните следующим образом: нажмите на ручку (5) и поверните ее против часовой стрелке в положение "миним.пламя" и одновременно нажмите кнопку розжига запальной горелки (4). Держите ручку в нажатом состоянии до тех пор, пока не загорится пламя радиального нагревателя.
- Для розжига следующего верхнего радиального нагревателя нажмите на ручку и поверните в положение "максим.пламя". После того, как пламя загорелось, отпустите ручку. Таким образом, выполнено разжигание радиальных нагревателей верхнего ряда.
- Выполните розжиг нижних радиальных нагревателей: нажмите на ручку (3) и поверните ее против часовой стрелке в положение "миним.пламя" и затем переключите в положение "максим.пламя" и держите нажатой до тех пор, пока радиальные нагреватели не разожгутся.
- Для вращения шампура включите вилку устройства в розетку электросети (не на устройстве) и переключите выключатель (2) с позициями "I-0-II" в положение "I" или "II" (Вращение вправо/влево).

ПРИМЕЧАНИЕ: Процесс вращения шампура возможно осуществлять от педального управления, дополнительно предусматриваемого в комплектации устройства по заказу клиента.

- Кроме того, предусмотрена розетка с предохранителем на тыльной стороне устройства для подключения электрического ножа (поставляется дополнительно) для обрезки "мясного цилиндра".
- Когда "мясной цилиндр" достигнет состояния готовности, мясо обрезается и подается на блюдо.

7. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ

- Не оставляйте включенное устройство без наблюдения/контроля. Всегда отключайте устройство, если необходимо удалиться от рабочего места.
- Не разрешайте детям находиться вблизи работающего устройства. (Опасность ожогов и т.п.)
- Во время работы устройства не используйте других инструментов для обрезки продукта (мяса), за исключением специального ножа.
- В качестве защитной системы устройства предусмотрен предохранительный вентиль, обеспечивающий безопасную эксплуатацию устройства путем отключения газа в случае затухания пламени крана или радиального нагревателя.

ВНИМАНИЕ: Не очищайте устройство прямой струей воды или водой под давлением. В противном случае возможно повреждение электропроводки.

8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание устройства.
- В конце каждого рабочего дня очищайте устройство тряпкой, смоченной теплой мыльной водой и дезинфицирующим средством, не вредным для пищевых продуктов (в особенности тщательно очистите места контакта устройства с мясом).
- Во время очистки устройства не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность устройства.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.

- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.

Очистка стеклокерамики Робакс

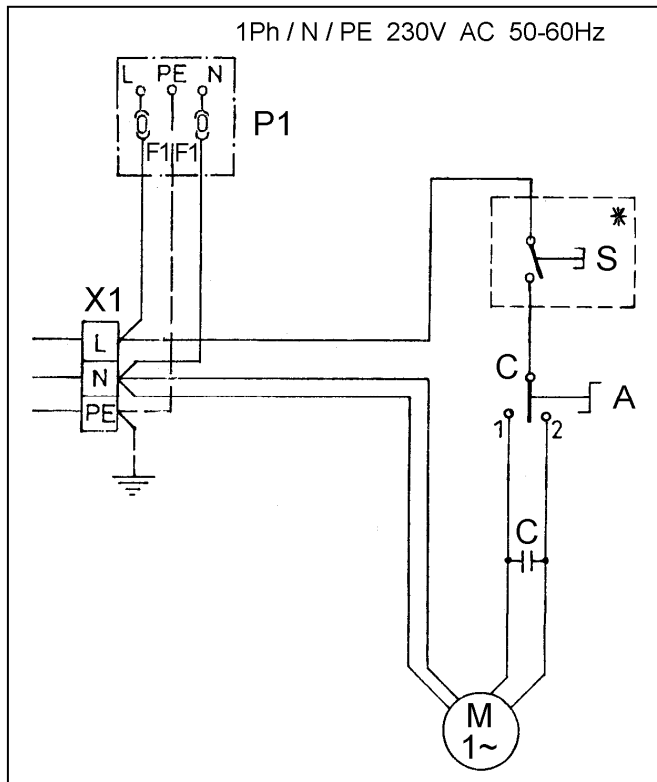
- Сначала очистите соответствующим скребком поверхность панели от остатков пищи и нагара.
- После остывания панели налейте несколько капель соответствующего очищающего средства и вытрите бумажным полотенцем или чистой мягкой тряпкой.
- Хорошо сполосните водой и высушите поверхность другим бумажным полотенцем или мягкой тряпкой.
- Не используйте абразивные губки или какие-либо трущие приспособления. Не используйте такие абразивные очистители, как очистители для нагара и распылительные средства для печей.
- Пригодными для использования очистителями являются все очистители для стеклокерамики Робакс. (например, немецкой марки "Sidol für Stahl")

Замена электродвигателя (Схема-3)

- Положите устройство на боковую стенку и снимите пластину задней крышки.
- Отсоедините электрический кабель, подключенный к электродвигателю.
- Отвинтите болты М6*10 по бокам соединительной панели электродвигателя (4). После этого отвинтите болты М3*10 и выньте электродвигатель (6).
- Установите на место новый электродвигатель и выполните соответствующие электросоединения.
- Установите в гнезда вынутые болты и закрепите электродвигатель.
- Установите на место пластину нижней крышки и переверните устройство в вертикальное положение.

PDG 300/400/500

ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEME / ELEKTRISCHER SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



X : Giriş Klemensi / Inlet Clamp / Eingang Klemens / Clipse d'entrée / Grapa de entrada / Klemmenstrook/
Клемма подключения к электросети

P : Priz / Soket / Steckdose / Prise / Enchufe / Stop kontakt / Розетка

F : Sigorta / Fuse / Sicherung / Fusible / Fusible / Zekering / Предохранитель

C : Kondansatör / Capacitor / Kondensatör / Condansateur / Condensador / Condensator / Конденсатор

M : Motor / Motor / Motor / Moteur / Motor / Motor / Электродвигатель

A : Anahtar / Key Switch / Schlüssel / Interrupteur / Interruptor / Schakelaar (I-0-II) / Выключатель (I-0-II)

S : Sviç / Switch / Микровыключатель

ç : Opsiyonel / Optional / Дополнительно