

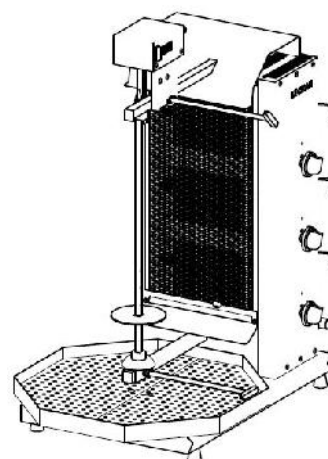
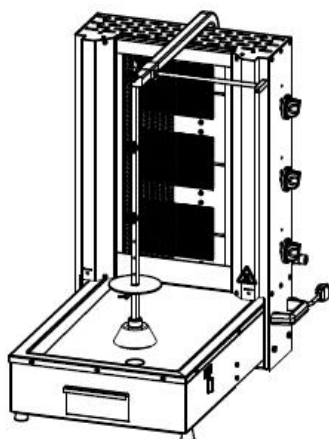
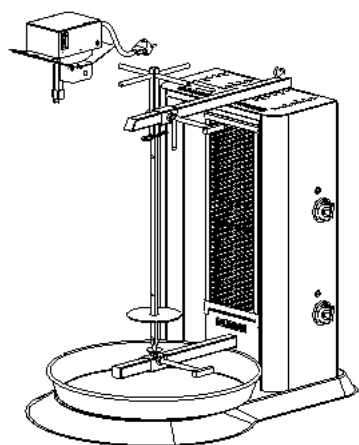


GAZLI / GAS / GAZ / ГАЗОВАЯ

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

MODEL/MODELL/MODELE/MODELO/ МОДЕЛЬ:

PDG102, PDG103,
PDG103D, PDG104
PDG102M, PDG103M, PDG103DM, PDG104M
PDG202, PDG302, PDG302D, PDG402, PDG502
PDG303, PDG303D, PDG403, PDG403D, PDG503



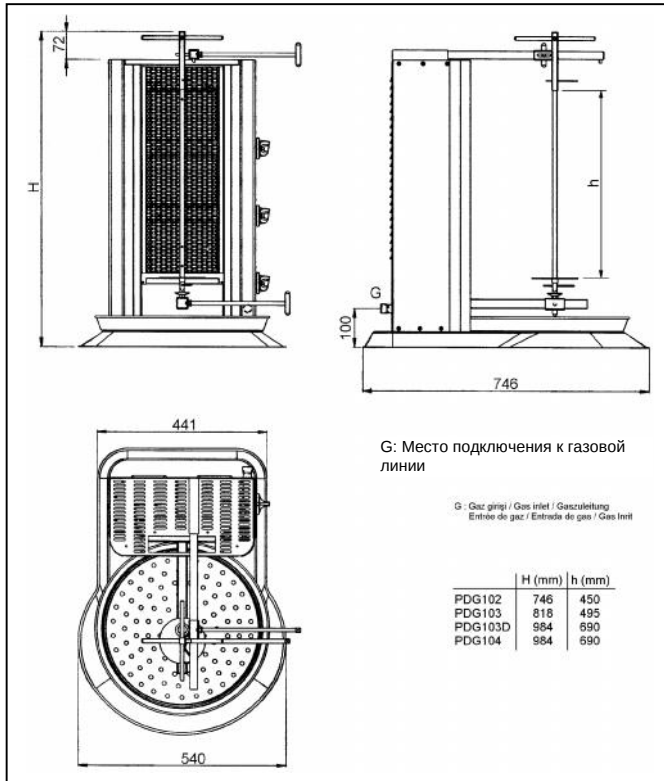
"Professional In Kitchen"

İNOKSAN

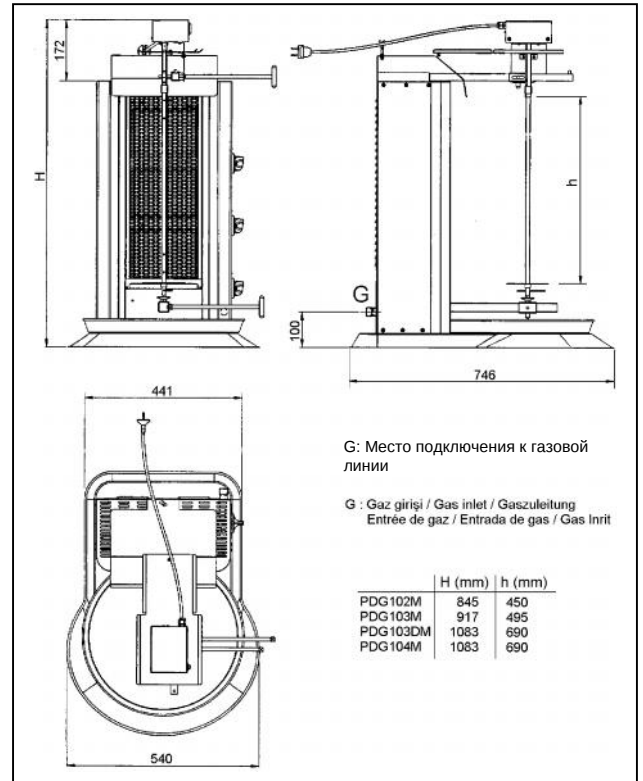
"Mutfakta Profesyonel"

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN/ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

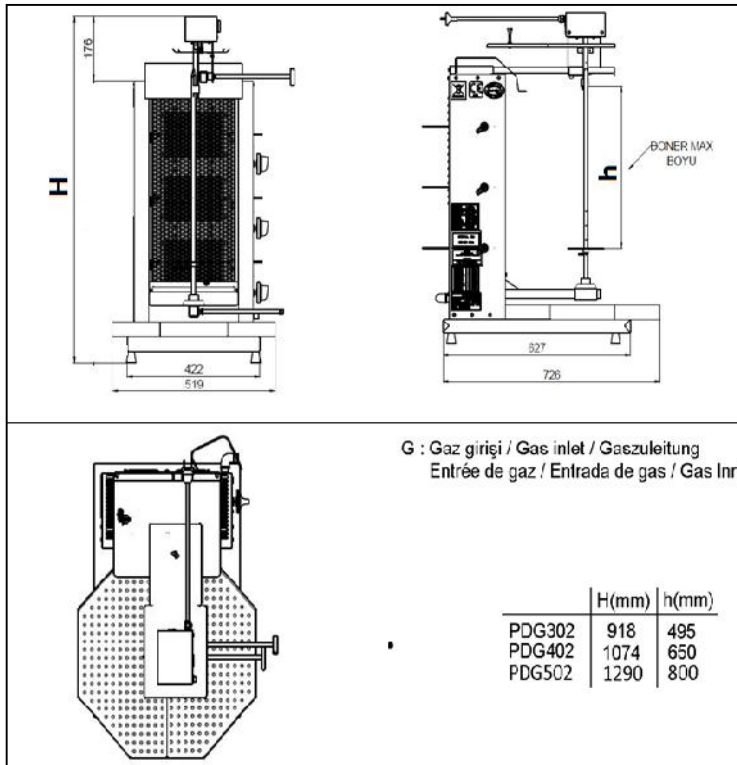
PDG102/103/103D/104



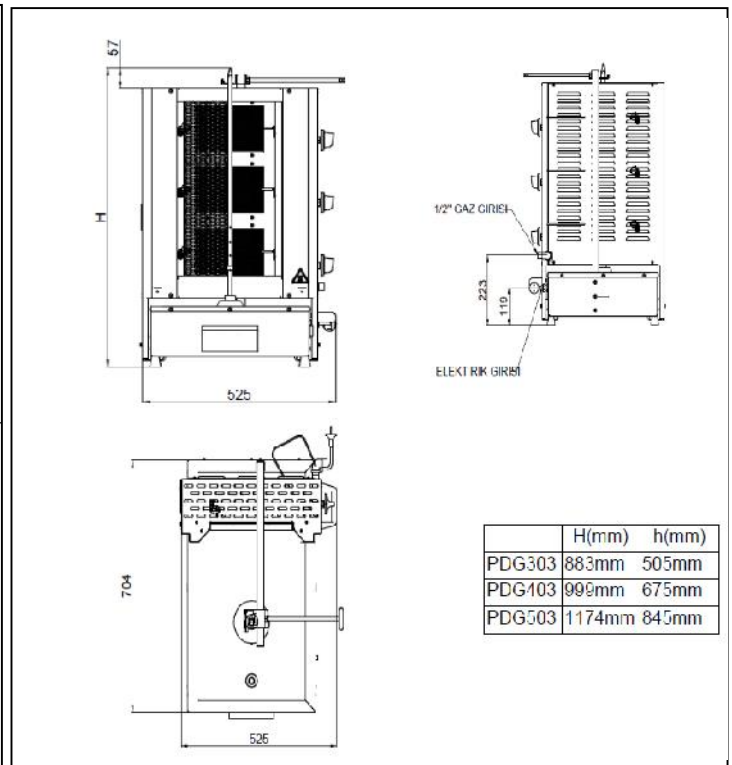
PDG102M/103M/103DM/104M



PDG302/402/502



PDG303/403/503



PDG102/103/103D/104	(Motorsuz / without motor / ohne Drehmotor / sans moteur/ Без электродвигателя)
PDG102M/103M/103DM/104M PDG202/302/302D/402/502	(Üstten motorlu / overling motor / oben liegender Drehmotor / moteur en haut/ С верхним электродвигателем)
PDG303/303D/403/503	(Altan motorlu / underfloor motor / unten liegender Drehmotor / moteur en bas/ С нижним электродвигателем)

T1						
MODEL/MODEL/MODELL/MODELE/MODELO/ МОДЕЛЬ		PDG102 PDG102M PDG202	PDG103 PDG103M PDG302 PDG303	PDG103D PDG103DM PDG302D PDG303D	PDG104 PDG104M PDG402 PDG403	PDG 502 PDG 503
Genişlik / Width / Breite / Largeur / Anchura / Breedte / Ширина	mm	540 540 504 ---	540 540 519 525	540 540 504 556	540 540 519 525	519 525
Derinlik / Depth / Tiefe / Profondeur / Profundidad / Diepte/ Глубина	mm	746 746 708 ---	746 746 726 725	746 746 708 764	746 746 726 725	726 725
Yükseklik / Height / Höhe / Hauteur / Altura / HoogteH)/ Высота	mm	746 845 850 ---	818 917 942 883	984 1083 1074 1071	984 1083 1117 999	1290 1174
Kullanılabilir şiş boyu / Useful Spit Height / Spiess Höhe (h)/ Размер используемого шампура (h)	mm	450 450 450 ---	495 495 460 505	690 690 650 690	690 690 635 675	800 845
Max. gaz gücü/max gas power/ max gas Leistung/ макс электроэнергии	Kw	--- --- ---	9 9 9 9	-- -- -- --	12 12 12 12	15 15
Döner Kapasitesi / Max.Weight of Meat / Fassungsvermögen / Drehspiess- fleisoh / Capacité de Döner / Capacidad de döner / Schuwarma capaciteit/ Вес приготавливаемого мяса	Kg кг	30-45	45-60	60-75	60-75	75-90
Gaz Girişi / Gas Inlet / Gaszuleitung / Entrée de gaz / Entrada de gas / Gas Inrit / Место подключения к газовой линии	Inch 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 / Radiant / Anzahl Bratgitter / Nombre des radiants / Numero de radiantes / Radjan / Количество радиальных нагревательных элементов	Ad/Pcs Stück Шт.	2	3	3	4	5
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht / Poids net / Peso Neto / Net Gewicht / Вес нетто	Kg кг	18 21 27 ---	20 23 34 40	21 24 31 45	22 25 38 47	42 55

T2		
Ülke / Country / Bestimmungsländer/ Страна	Kategori / appliance categories / Gerätekategorien/ Категория	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

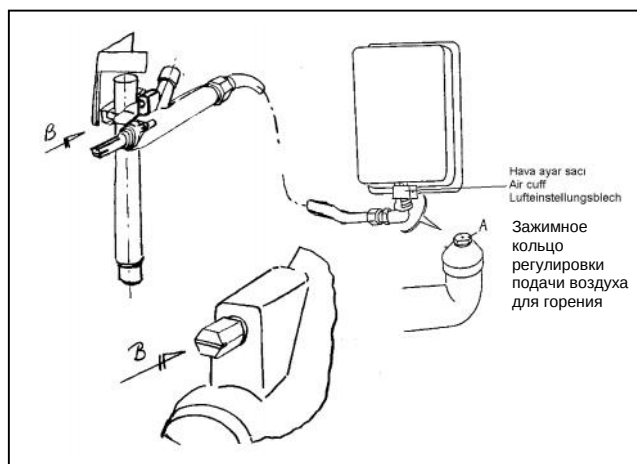
T3				
Ülke / Country / Страна	Gaz / Gas / Газ	Basınç Pressure Давление	Enjektör / Nozzle / Инжектор	PDG...
		mbar мбар		Ø mm
AT, BE, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, LV, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	G20 G20/25	20 20/25	Radyan enjektörü* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	1,38* 1,15**
DE	G25	20	Radyan enjektörü* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	1,50* 1,15**
HU	G25.1	25	Radyan enjektörü* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	1,36* 1,15**
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* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	0,87* 0,76**
AT, CH, CY, CZ, DE, FR, GR, HU, IS, LU, MT, RO	G30	50	Radyan enjektörü* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	0,75* 0,62**
DE	G31	50	Radyan enjektörü* Musluk enjektörü** Радиальный инжектор* Инжектор крана**	0,83* 0,73**

* : Radian nozzle ** : Valve nozzle

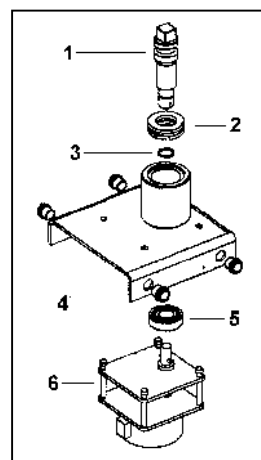
T4							
Gaz Gas Газ	Basınç Pressure (mbar) Давление (мбар)			PDG102 PDG102M PDG202 ---	PDG103 PDG103M PDG302 PDG303	PDG103D PDG103DM PDG302D PDG303D	PDG104 PDG104M PDG402 PDG403
		$Q_{nom}(Hi)$ $Q_{nom.}(Hi)$	kW кВт	6	9	9	12
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption Расход газа	m ³ /h м ³ /ч	0,66	0,99	0,99	1,32
G25 (DE)	20			0,71	1,06	1,06	1,41
G25 (NL)	25			0,71	1,06	1,06	1,41
G25.1 (HU)	25			0,73	1,09	1,09	1,46
G30	28-30		Kg/h кг/ч	0,49	0,71	0,71	0,97
G30	50			0,49	0,71	0,71	0,97

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

A1



Şekil-1/Figure-1/Darstellung-1/Figure-1/Figura-1/Figuur-1/ Cхема-1
Cхема-2



(PDG303/303D/403)

Şekil-2/Fig.-2/Darstellung-2/Figure-2/Figura-2/Figuur-2/

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 havalandırması uygun 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

- Gaz bağlantısını yapmadan önce gaz girişindeki plastik tapayı çıkarınız.
- Cihaz gaz bağlantısı yeterli uzunluktaki metal flexibıl hortum veya boru ile (1/2", iki ucu rekorlu) yapılmalıdır.
- Gaz girişinden önce kolay ulaşabilir bir yere gaz vanası monte ediniz.
- 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 tablo 5'te 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 DÖNÜŞÜM (Şekil -1)

- Farklı gazlara adaptasyon için "T3" tablosuna bakınız.
- Cihaz arka kapak sacını sökünüz.
- Radyan üzerindeki "A" enjektörünü sökünüz. "T3" tablosundan kullanılacak gaz tipine ve basıncına uygun enjektörü seçiniz ve sökülen enjektörün yerine takınız.
- Gaz musluğu düğmesini çıkarıp altındaki delikten musluğun üzerindeki "B" enjektörünü sökünüz. "T3" 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.

4. ELEKTRİK GİRİŞİ

(PDG102/103/103D/104 modelleri hariç)

- Cihaz 220-230V AC 50-60Hz şebeke gerilimi ile 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 "T1" tablosunda belirtilen kapasitenin dışında aşırı yükleme yapmayınız.
- Radyanların önündeki kafes tel deforme olduğunda ön yüzeyden rahatlıkla sökülerek değiştirilebilmektedir.
- Radyanların gerektiğinde tek tek veya düşük-yüksek kapasitede çalıştırılabilme seçeneği mevcuttur.
- Kullanıcı çalışma sırasında "aşçı şapkası ve eldiveni" kullanmaya özen göstermelidir.

UYARI : 1. Cihaz eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.

2. PDG202/302/302D/402 modellerindeki prizlerin biri motoru çalıştırmak için, diğeri ise opsiyonel olarak verilen elektrikli bıçak içindir.

Prizlere bunların dışında herhangi bir cihaz bağlamayınız.

6. ÇALIŞTIRMA

- Önceden hazırlanmış olan döneri cihaza yerleştiriniz.
- Döner kapasitesine göre; üstten motorlu ve motorsuz modellerde alttan ve üstten sıkı kolları gevşeterek, alttan motorlu modellerde ise üst gövdeyi ileri-geri hareket ettirerek döner etinin radyanlara olan mesafesini ayarlayabilirsiniz.
- Motor kutusuna bağlı olan topraklı fişi en yakın prize takınız
- Motoru çalıştırıp şişi döndürmek için I-0-II konumlu anahtarı “I” veya “II” konumuna (Sağ/Sol dönüş) getiriniz.
NOT : Şiş döndürme işlemini, müşteri isteğine göre opsiyonel olarak verilebilen elektrikli ayak pedalı ile de yapabilirsiniz.
- Her bir radyana bağlı olan gaz musluklarını sırayla açarak, yakma işlemini, uygun bir yakma çubuğunu radyana yaklaştırarak yapınız.
- Döner pişme kıvamına geldiği zaman, keserek servis yapınız.

UYARI : Radyanları üst radyandan başlayarak yakınız.

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.

- Emniyet ventilli musluk alevin yada radyanın sönmesi durumunda gazı keserek güvenli kullanım imkanı sağlar.

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

8. BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- 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 kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

Motor'un Değiştirilmesi (Şekil-2) (PDG303/303D/403 için)

- Cihazı yan yatırıp 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 instruction given by producer 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 wall and any other objects to prevent overheating. Should this appliance be assembled 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

- Take out the plastic cap at gas inlet prior to gas connection.
- The gas inlet of the appliance should be connected by 1/2" BSP diameter steel pipe. The appliance must be adequately secured to the bench surface ensuring 250mm clearances from combustible materials.
- Install approved, gas Shut-Off valve to an easily accessible place before gas inlet.
- Gas leakage test must be performed before the operation, by soap foam or another approved 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. CONVERSION TO DIFFERENT GAS TYPES (Figure-1)

- For conversion to different gas types please see table "T3"
- Remove the back cover.
- Unscrew the "A" injector on radiant (burner). Please find the suitable injector diameter on table "T3" according to related gas type and pressure and replace the new injector.
- Remove the gas tap knob and unscrew the "B" injector on gas tap. Please find the suitable injector diameter on table "T3" according to

related gas type and pressure and replace the new injector.

- You can notice the injector diameters on injectors.
- When you adapted your appliance to another gas type please remove the present data label then affix the new label which is prepared according to new gas type.

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

4. ELECTRIC INLET

(Except PDG102/103/103D/104)

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

5. OPERATION INSTRUCTIONS

- Disconnect 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 gas heaters can be operated one by one and in low-stage or in high stage.
- User should take great care, and use "cooker caps and gloves" during operation.

WARNING

1. The appliance should be used by qualified personnel.
2. One of the sockets in PDG202/302/302D/402 models is for the operation of the motor and the other one is for the electrical blade that's provided optionally. Do not connect any other device to the sockets.

6. OPERATING

- Place the meat block inside the equipment.
- According to the capacity of the meat; in models with upper motor and without motor, you can adjust the distance of meat to the radiants through loosening the arms that have been tightened from up and down and in models having bottom motor, you can adjust the distance of meat to the radiants through moving the upper body back and forth.
- Open the control valve of each radiant burner respectively and use a suitable match to ignite the radiants.
- Once the radiants are lit, turn on the switch on the plug that controls the motor.
- Once the meat block is roasted enough, it is ready to serve.

WARNING : Ignite the burners in descending order.

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 expect 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 the 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 machine.

Replacement of Motor (Figure-2) (For PDG303/303D/403)

- 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

- Bevor Sie die Gasverbindung anschliessen, entfernen Sie den Plastiktopfen von dem Gaseingang.
- Das Gerät soll mit einem Muffenschlauch mit dem Durchmesser 1/2" und mit einem Metallrohr befestigt werden.
- Bevor dem Gaseingang sollen Sie ein Gasventil in einem leicht erreichbaren Ort montieren.
- 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 "T3 Tabelle".
- Machen Sie den hinteren Blechdeckel des Gerätes ab.
- Entfernen Sie den Injektör "A" über dem Radiant.
- Wählen Sie aus der Gasumlaufabelle(T3) einen passenden injektor zu dem entsprechender Gastyp und Druck und montieren Sie diesen zu dem alten Platz.
- Lösen Sie den Durchflussinjektor "B", der sich über dem Hahnventil befindet, dessen Durchfluss reduziert ist. Wählen Sie aus der Gasumlaufabelle(T3) einen passenden injektor zu dem entsprechender Gastyp und Druck und montieren Sie diese 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.

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 zu 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.
- Falls Flamme oder Bratflächen erlöschen, wird die Gaszuleitung unterbrochen.

ACHTUNG : Des Gerät darf nur vom Fachman verwendet werden.

6. GEBRAUCH

- Setzen Sie den vorbereiteten Drehspies in das Gerät ein.
- Je nach Döner Kapazität können Sie bei den Modellen mit oberem Motor oder ohne Motor, die unteren und oberen festgedrehten Arme lockern und bei Modellen mit unterem Motor, das obere Schaft nach vorne oder nach hinten bewegen und dadurch die Entfernung des Döner Fleisches zu den abstimmen.

- Den an dem Motorgehäuse angebrachten geerdeten Stecker in die Steckdose des Gerätes stecken.
- Um den Motoreinzuschalten drehen Sie bitte den I-0-II Stellung Knopf zur Stellung "I" oder "II". (Rechts/Links Drehung)
- Den am Heizsystem angebrachten geerdeten Stecker in the Steckdose des Gerätes stecken
- Die mit den Bratflächen verbundenen Hahne der Reihe nach öffnen und Bratflächen durch Heranführen eines geeigneten Gasanzünders zünden.
- Drehen Sie nach dem Zünden der Bratflächen den Schalter über dem Stecker für Motor und Platte, damit sich der drehspies dreht und die Platte erwärmt wird.
- Ist das Dreshpiesfleisch gering gebraten, wird es geschnitten und serviert.

Hinweis : Die Radianten müssen von der oberen radianten aus verbrannt werden.

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 Durckwasser 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 elektnischen System entstehen.
- Sollte das Gerät langere 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.

Umtauschen des Motors (Darstellung-2) (PDG303/303D/403)

- 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

- Sortir le bouchon plastique sur l'entrée de gaz avant de faire la liaison de gaz.
- L'appareil doit être relié à la ligne de gaz par un tuyau avec manchon de diamètre 1/2 et une tube métallique.
- Avant l'entrée de gaz, montez une valve de gaz dans un endroit facilement accessible.

- 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 conformance 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 DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ (Figure-1)

- Pour l'adaptation aux gaz différents, utilisez "Tableau de T3".
- Démonter la tôle de la protection derrière de l'appareil.
- Démonter l'injecteur "A" sur le radiateur. Choisir un injecteur en conformance avec le type et la pression du gaz à être utilisé sur le tableau de "T3" gaz et l'installer en place de l'injecteur démonté.
- Démonter l'injecteur "B" de débit diminué sur le robinet. Choisir un injecteur en conformance avec le type et la pression du gaz à être utilisé sur le tableau de "T3" 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.

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.
- Lors du fonctionnement, l'utilisateur doit montrer du soin à utiliser "un bonnet de cuisine et des gants".

AVERTISSEMENT

1. L'appareil doit être utilisé par personnel qualifié

2. Aux modèles PDG202/302/302D/402, l'une des prises est pour démarrer le moteur et l'autre pour la lame électrique fournie optionnellement. Ne connecter aucun autre appareil aux prises que ceux indiqués.

6. MISE EN MARCHÉ

- Placez le döner ayant été préparé par avance dans l'appareil.
- D'après sa capacité de tournage, vous pouvez ajuster la distance aux radiants du mur de tournage tout en déplaçant le corps supérieur vers avant et arrière aux modèles moteur bas et en déserrant les bras serrés d'en haut et d'en bas aux modèles à moteur d'en haut et sans moteur.
- Mettre la fiche à terre reliée au boîtier du moteur sur la prise se trouvant sur l'appareil.
- En ouvrant tour à tour les robinets reliés à chacun des radiants, faites en approchant au radiant une barre brûlante convenable au procédé de brûlage.
- Après avoir mis en feu les radiants, fermer l'interrupteur sur la fiche qui commande le moteur et la plaque chauffante et assurer que le döner se tourne et la plaque chauffante se chauffe.
- La plaque chauffante est utilisée dans le besoin de soutien de la chaleur du döner découpé.
- Quand le döner vient au moment du goût de cuisson, faire le service en le coupant.

AVERTISSEMENT: Mettre en feu les radiants en commençant par le radiant du haut.

7. PRECAUTIONS DE SECURITE

- Ne pas utiliser l'appareil en dehors de surveillance et 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.

Remplacement du moteur (Figure-2) (pour PDG303/303D/403)

- 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 connexion 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

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

- Antes de efectuar la conexión de gas, hay que sacar la tapa plástica en la entrada de gas.
- El aparato debe ser conectado a la línea de gas con una manga de diámetro 1/ 2" e un tubo de metal.
- 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 las 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 esta 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 T3".
- 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 "T3" y ponerlo en el lugar del inyector desmontado.
- Desmontar el inyector de volumen reducido "B" sobre el grifo. Elegir un inyector conforme al tipo de gas y de presión a utilizarse sirviéndose de la tabla de "T3" y ponerlo en el lugar del inyector desmontado
- El diámetro del inyector esta 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.

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 operador debe servirse de "un sombrero de cocinero y guantes" durante el funcionamiento.

AVISO

1. El aparato debe ser utilizado por personal calificado.

2. De los enchufes en los modelos PDG202/302/302D/402 uno es para poner en marcha el motor y el otro es para el cuchillo eléctrico que se entrega opcionalmente. A la toma corriente no colocar ningún otro dispositivo además de estos.

6. FUNCIONAMIENTO

- Poner el döner anteriormente preparado sobre el aparato.

- De acuerdo al volumen del Doner; en los modelos con el motor arriba o sin motor, puede ajustar la distancia de la carne contra los radiadores aflojando los braceritos apretados por arriba-abajo, y en los modelos con el motor abajo moviendo el cuerpo superior hacia adelante-atrás.
- Poner el enchufe con tierra conectado a la caja del motor sobre el enchufe del aparato.
- Abrir en orden los grifos conectados a cada radiante y acercarse al radiante una leva de quemado apropiado.
- Cuando los radiantes funcionan, apagar el interruptor sobre el enchufe que maneja el motor y la placa calentadora para asegurar que se gire el döner y se caliente la placa calentadora.
- La placa calentadora se utiliza cuando se quiere mantener el döner cortado calentado.
- Cuando el döner está listo para cortarse, cortarlo y servirlo

AVISO: Abrir los radiantes a partir del radiante de arriba

7. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No utilizar el aparato fuera de inspección/control. Cuando dejáis 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 directa o de alta presión. Si no, se puede causar un daño en la instalación de electricidad

8. MANTENIMIENTO

- Nunca efectuar mantenimiento cuando el aparato está conectado a la electricidad.
- Al final de cada día de funcionamiento, limpiar el aparato con un paño 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 está 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.

Cambio del Motor (Dibujo-2) (para PDG3003/3003D/403)

- 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 de gebruiksaanwijzing lezen en opbewaren voor referentie in toekomst

De producent is niet verantwoordelijk voor schade aan mensen en goederen wegens ergens een operatie zonder inachtneming van gebruiksaanwijzing of wegens onderhoud of reparaties door enbevoegde personen.

1. MONTAGE

- Kunt u het montage, de verbinding, de verandering of verschillend gas, de installatie of de elektriciteit, het beste laten samenstellen door een elektricien vakman (erkende dealer).

- Plaats de toestel rechtop de werkbank.
- Dit toestel moet geïnstalleerd worden volgens de bestaande normen en moet uitsluitend in goed geluchte lokalen gebruikt worden.

WAARSCHUWING : Deze toestel moet worden met een afstand van 25-30cm ver van wand geplaatst om bovenmatig verhoging van warmte te voorkomen. Indien het toestel wordt gemonteerd nabij keukenmeubels of decoratief bekledingen, het is aanbevelenswaardig dat deze uit onbrandbaar materiaal vervaardigd zijn. Indien niet, deze moeten met onbrandbaar en met isolatiemateriaal worden bekleed en de instructies over veiligheid in geval van brand moeten worden in acht genomen.

2. GAS VERBINDUNG

- Voordat u verbind de gas, trek de plastik bandtie, dat is voor de inrit of de gas, eruit.
- Verbind the apparaat met een ½" middellijnt pijpje of misschien met een met metalen pijpje.
- Eerder dan de voorbindingen plaats de (monteer) gas kraan.
- Eerder dan gebruiken, eerst controleer de gas uluchting in de gas verbindings. Daarover bedek de verbindings met zeepschuim. (of met iets anders).
- De type van gas en de drukking voor de regelen van de apparaat zijn op de label en de verpakking aangewijzen.
- Na het gas verbinding, de gas inrit drukte moet precies hetzelfde met de waarde in het waardebeplating schema. Daardoor gebn.ik een goed gas controleer toestel. (dedantoor).
- Weet u dat uw apparaat is ingestelt met de behoorlijk gas. Als het niet is verander uw injector. Het is verklaard beneden.
- Alle stukken die nodig zijn voor montage worden geleverd door het productiebedrijf.
- Gegolfde flexibele gasslangen of de gasslang koppelingen moeten volgens europese norm EN-14800 uitgevoerd worden.

3. DE INSTELLING VAN VERSCHILLENDE GAZ SOORTS (figuur 1)

- Gebruik de gas omzetting bord voor de instelling of verschillend gas soorten.
- Haal het achter (ijzer) plaat van de toestel weg.
- Haal de "A" injector (dat is opdestraal) weg.
- Kijk naar de gas verandering bord(T3). Feind de behoorlijk injector voor de gassoort en drukte en monteer de nie we injector in de plaats of de oude injector.
- Haal de "B" (verlaagt) injector weg.
- Kiez de behoordlijk injector van de gaz omzettirig bord en monteer het in de plaats of de oude injector.
- De middellijn punt geschreven op de injector.
- Als u het gas soort hebt verandert verwijder de oude etiket en plaats de nieuwe etiket volgens de nieuwe gas soort.

4. DE INRIT VAN DE ELLEKTRICITEIT

- De apparaat moet toegevoert met 220-230V AC 50-60Hz spanning.
- Steek de stekker of de apparaat in met aarde vermengd stopcontact.

5. GEBRUIKSAANWIJZING

- Voor dat u de eerste keergaat gebruiken (stop de ellektriciteit, steek de stekker af) was het met lauwe water enzeep.

- Strooi nooit water op het apparaat.
- Laad het niet op doe de oplading volgens de capaciteitlijst.
- De kok moet een kok hoed en een paor of handschoen en dragen.

WAARSCHUWING

1. Laat het apparaat gebruiken allen door op gevoeden mensen.
2. De modellen PDG202/302/302D/402 zijn voorzien van twee stopcontacten waarvan er een bestemd is voor het aansluiten van de motor en het ander voor het optioneel toegevoegd elektrisch mes. Deze stopcontacten mogen in geen geval gebruikt worden voor aansluiting van andere elektrische apparaten.

6. GEBRUIKING

- Plaats de schuwarma om de apparaat.
 - De afstand tussen dönervlees en warmtebron kan geregeld worden naargelang de omvang van de döner, bij toestellen zonder motor of met motor bovenaan, door verstelling van de onderste en bovenste spanarmen en bij toestellen met motor onderaan, door het bovenstel voor- of achterwaarts te verplaatsen.
 - Steek de stekker van de motor boks in de aarde vermengd stop contact (van het apparaat).
 - Maak de kraanen naast alle radjans open, steek de radjans aan met een takje (staaf).
 - Na het aansteken van de radjans, schuive de sluetel dat is ophet stekker van de motor en de warmte apparaat, zodat de schuwarma draait om, en de warmte plaat warmwordt.
 - Kook de schuwarma door omdraaien de motor.
 - Als de schuwarma is gekocht u kunt het bedienen.
- WAARSCHUWING :** Begin aansteken van het bovenste radjan.

7. VEILIGHEID (MAATREGELS)

- Gebruik de apparaat onder controle. Verlaat het apparaat nooit indienst (maak het dicht als u het verlaat).
- Verwijder kinderen van het apparaat (tengevoige van verbranding).
- Als de apparaat werkt gebruik alleen de schuwarma mes om ten snijden.
- Voor veiligheid, vlam ot misschien de radjan uitgaat, de veiligheids (onderdeel) kraan draaid de gas dicht.

ATTENTIE : Was de apparaat nooit met water dot heeft hoogdruk. Als er niet is er gebeurt een ellektriciteit defect.

8. VERZORGING (onderhouden)

- Onderhoud de apparaat nooit als de ellektriciteit open is.

- Was de toestel iedere dag (met zeep) met lauwe water en gebruik een doekje of misschien was het met een andere desinfecteer dat geen schade geeft.
- Als u het niet gebruikt voor alange tijd dan verwijder vaseline (zalf) op de oppervlakte van het apparaat.
- In gevaar, roep de bevoegd dienst (erkende dealer) laat het niet naar iemand anders.

Vervangen van de motor (Afbeelding-2) (voor PDG303/303D/403)

- 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.

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите прибор 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

- Перед выполнением подключения линии газоснабжения, выньте пластиковую заглушку на входном отверстии газа.
- Подключение устройства к источнику газа необходимо выполнить металлическим гибким шлангом или трубой (1/2", со штуцерами на обоих концах)
- На линии подключения газа перед входным отверстием газа в легко доступном месте установите газовый вентиль.

- 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 5. 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.

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

- Перевод для работы на другом типе газа выполните согласно таблице "ТЗ".
- Снимите панель задней крышки устройства.
- Снимите инжектор "А" с радиального нагревателя. Выберите инжектор, соответствующий типу и давлению используемого газа согласно таблице "ТЗ", и установите инжектор на место.
- Снимите ручку газового крана и выньте из отверстия ниже инжектор "В". Выберите инжектор, соответствующий типу и давлению используемого газа согласно таблице "ТЗ", 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.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (за исключением моделей PDG102/103/103D/104)

- Оборудование 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 "Т1".
- Проволочная сетка перед радиальными нагревательными элементами легко снимается с передней поверхности и заменяется в случае деформации.
- Устройство предусматривает возможность отдельного включения радиальных нагревателей или работы на высокой-низкой тепловой мощности.
- Во время работы пользователь обязан использовать "поварской колпак и рукавицы".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 1. Устройство предназначено для использования обученным персоналом.

2. Розетки в моделях PDG202/302/302D/402 предназначены: одна для подключения электродвигателя, другая - для подключения электроножа, поставляемого дополнительно. Запрещается подключать к розеткам какие-либо другие приборы.

6. ВКЛЮЧЕНИЕ

- Поместите в устройство предварительно подготовленный "мясной цилиндр".
- В зависимости от объема "мясного цилиндра" возможно отрегулировать расстояние до радиальных нагревателей путем ослабления верхнего и нижнего фиксатора держателя в моделях с верхним электродвигателем или в моделях без электродвигателя, а в моделях с нижним электродвигателем путем смещения вперед-назад верхней части корпуса.
- Включите вилку с заземлением, подключенную к коробке электродвигателя, в розетку, расположенную наибольшей близости.
- Включение электродвигателя и вращение шампура выполняется при помощи выключателя с позициями I-0-II, переключенным в положение "I" или "II" (Вращение влево/вправо).
ПРИМЕЧАНИЕ: Процесс вращения шампура возможно осуществлять от педального управления, дополнительно предусматриваемого в комплектации устройства по заказу клиента.
- Откройте по очереди все газовые краны, подключенные к каждому радиальному нагревателю, и выполните розжиг путем

приближения к радиальным нагревателям зажженного фитиля.

- Когда "мясной цилиндр" достигнет состояния готовности, мясо обрезается и подается на блюде.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Розжиг радиальных нагревателей выполните, начиная от верхнего радиального нагревателя.

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.
- Предохранительный клапан обеспечивает 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

- Категорически запрещается выполнение техобслуживания во время нахождения устройства под напряжением.
- 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.

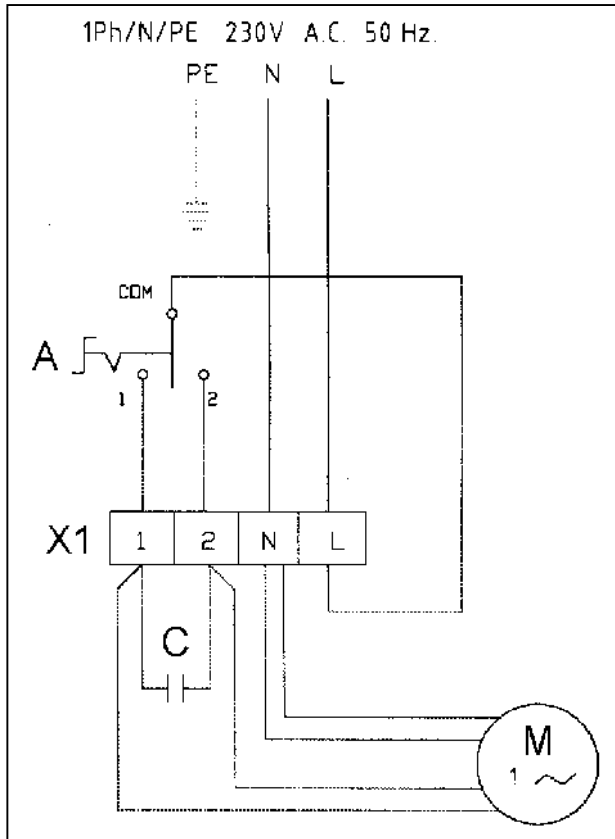
Замена электродвигателя (Схема-2) (для моделей PDG303/303D/403)

- Положите устройство на боковую стенку и снимите пластину задней крышки.

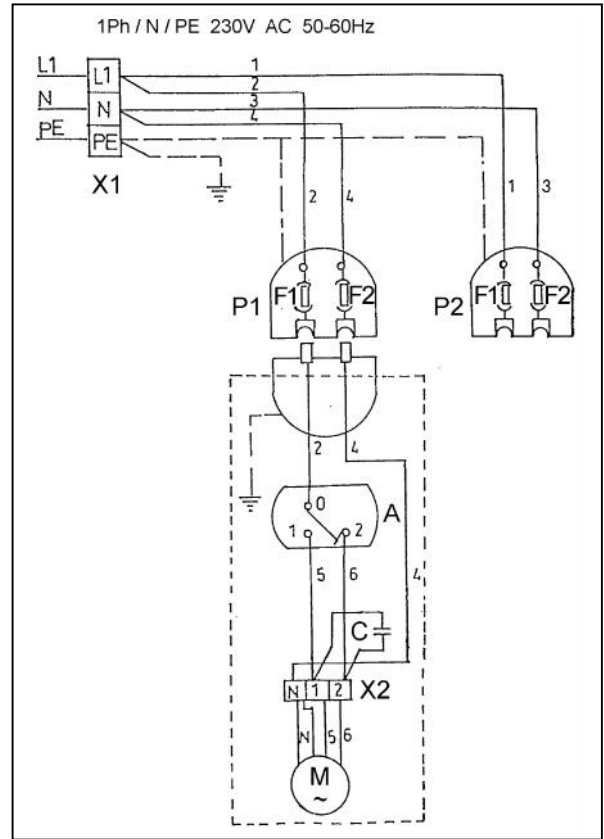
- Отсоедините электрический кабель, подключенный к электродвигателю.
- Отвинтите болты М6*10 по бокам соединительной панели электродвигателя (4). После этого отвинтите болты М3*10 и выньте электродвигатель (6).
- Установите на место новый электродвигатель и выполните соответствующие электросоединения.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

ELEKTRİK ŞEMALARI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

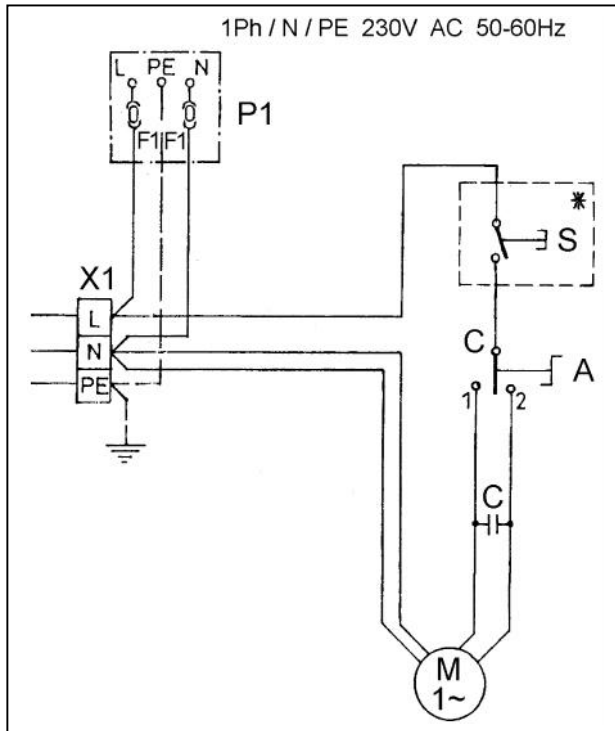
PDG 102M/103M/103DM/104M



PDG 202/302/302D/402



PDG 303/303D/403



X1 : Giriş Klemensi / Inlet Clamp / Eingang Klemens / Clipse d'entrée / Grapa de entrada / Inrit Klips / Клемма подключения к электросети

X2 : Klemens / Clamp / Klemens / Clipse / Grapa / Klips / Клеммы

P1,2 : Priz / Soket / Stecdose / Prise / Enchufe / Stop kontakt / Розетка

F1,2 : Sigorta / Fuse / Sicherung / Fusible / Fusible / Verzekering / 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