



# Гриль Döner

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

CE - 1009

ГОД ВЫПУСКА:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. ve TİC.A.Ş.

АДРЕСС: Cumhuriyet Mahallesi Eski Hadımköy Yolu №:39/4 Бююкчекмедже Стамбул/ТУРЦИЯ  
Тел.: 0090 212 886 78 00 ( 8 lines ) Факс : 0090 212 886 66 29  
Oztiinoks A.Ş. – группа компаний Öztiryakiler A.Ş.

Дата публикации: 23.05.2011

ВЕРСИЯ:V11.7

# СОДЕРЖАНИЕ

---

## 1 – ВВЕДЕНИЕ

1.1 – Рекомендации по использованию руководства по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 – Технические рекомендации по газовым соединениям

2.2 – Установке Прибора

2.3 – Технические характеристики

2.3.1 – Таблица горелок в зависимости от типа используемого газового инжектора

2.3.2 – Технические Характеристики Газового Гриля Döner

2.3.3 – Инструкции по газовой конверсии

2.3.4 – Схема системы газоснабжения

2.4 – Двигатель

2.5 – Схема газовых соединений

2.5.1 – Газовые грили Döner-Grillmaschine с двигателем в верхней части

2.5.1 – Газовые грили Döner-Grillmaschine с двигателем в нижней части

## 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

3.1 – Установка Прибора

3.1.1 – Газовые грили Döner модель с двигателем в верхней части

3.1.2 – Газовые грили Döner модель с двигателем в нижней части

3.2 – Функциональное назначение

3.3 – Предупреждения

3.4 – Эксплуатация

3.5 – Эксплуатация моделей с двигателем

3.5.1 – Газовые грили Döner модель с двигателем в верхней части

3.5.2 – Газовые грили Döner модель с двигателем в нижней части

3.6 – Эксплуатация без двигателя

2.5.1 – Газовые грили Döner модель с двигателем в верхней части

3.5.2 – Газовые грили Döner модель с двигателем в нижней части

3.7 – Чистка

3.8 – Техническое обслуживание

3.9 – Срок службы электроприбора

## 4 – ГАРАНТИЯ

# 1 - ВВЕДЕНИЕ

---

Благодарим вас за покупку нашей техники Газовых грилей Döner и проявленное доверие к нашей компании.

Наше оборудование, установленное на 100 профессиональных кухнях, произведено в соответствии с директивами на электрооборудование.

**Внимательно прочтите данное руководство пользователя, в целях достижения высокого качества эксплуатации на протяжении всего срока службы оборудования.**

- ПЕРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫЗВАТЬ НАШ УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ УЖЕ ПРОИЗВЕДЕНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ДЕЙСТВУЮЩЕГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА.
- В СЛУЧАЕ СОМНЕНИЙ ИЛИ ОТСУТСТВИЯ НЕОБХОДИМОЙ ИНФОРМАЦИИ, ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ С БЛИЖАЙШЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБОЙ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИИ
- НЕОБХОДИМО УЧЕСТЬ, ЧТО В СЛУЧАЕ ЗАДЕРЖКИ НАШЕГО УПОЛНОМОЧЕННОГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА, ПО ПРИЧИНЕ ОЖИДАНИЯ, ПОКА БУДУТ ПРОВЕДЕНЫ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ, ВАМ НЕОБХОДИМО БУДЕТ ВОЗМЕСТИТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЗАТРАТЫ И СТОИМОСТЬ ЗАДЕРЖКИ НА ПОЧАСОВОЙ ОСНОВЕ
- НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ БУДЕТЕ УДОВЛЕТВОРЕННЫ РАБОТОЙ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ.

## **1.1 – Рекомендации по использованию руководства по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию**

Рекомендуем внимательно изучить руководство пользователя, чтобы предотвратить возможные повреждения оборудования, и для достижения максимальной производительности на протяжении всего срока службы оборудования.

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

---

### 2.1 – Технические рекомендации по электрическим соединениям

Первичная установка и эксплуатация должны быть выполнены Уполномоченным обслуживающим персоналом, в соответствии с техническими требованиями и местными нормативно-правовыми актами в отношении газовых подключений. Все газовые соединения устройства должны соответствовать стандартам ISO 7 – 1 или ISO 228 – 1 стандарт.



**НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОБЪЕКТАХ, В ЗДАНИЯХ, И ПОДОБНЫХ ОБЪЕКТАХ ПРОИЗВОДСТВА, ГДЕ БУДЕТ УСТАНОВЛЕННО ОБОРУДОВАНИЕ DÖNER, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОСТУПНЫ ЭЛЕКТРО И ГАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ.**

**КРОМЕ ТОГО НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ВСЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЗАЩИТЫ ОТ ПОВРЕЖДЕНИЙ.**

**В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НАША КОМПАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ**

### 2.2 – Установка Электроприбора

Оборудование должно быть установлено на устойчивой, ровной и сбалансированной поверхности из нержавеющей стали, форма которой должна предотвращать вытекание и разбрызгивание жира. Запрещено устанавливать оборудование на пластиковой или деревянной поверхности. Между стеной и оборудованием необходимо предусмотреть расстояние минимум 20 см. во время эксплуатации.

Газовые соединения для устройств döner должны быть выполнены в соответствии с действующим законодательством.



**Эксплуатировать оборудование разрешается только в хорошо проветриваемом помещении. Система вентиляции должна быть неогнеопасного исполнения, а в вентиляционной вытяжке не должны быть никакие препятствия.**

### 2.3 – Технические характеристики

Производитель Öztiryakiler A.Ş. вправе использовать или изменять технические характеристики



**Запрещено заменять или удлинять силовые кабели и газовые шланги, проложенные уполномоченным техническим персоналом, кроме самого уполномоченного технического персонала.**

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.3.1 – Таблица горелок в зависимости от типа используемого газового инжектора

ТИПА ГАЗА		G20 - 20 мбар	G20 - 25 мбар	G25 – 25 мбар	G25 – 20 мбар	G25.1 – 25 мбар	G30 – 29 мбар	G31 – 37 мбар	G30 – 50 мбар
№ п.п.	Тип устройства	Диаметр инжектора горелки (мм)							
1	4G**	1,05	1,00	1,10	1,20	1,15	0,80	0,80	0,70
2	5G**	1,05	1,00	1,10	1,20	1,15	0,80	0,80	0,70
3	3GD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
4	4GD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
5	5GD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
6	55G**	1,05	1,00	1,10	1,20	1,15	0,80	0,80	0,70
7	44GD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
8	3GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
9	3GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
10	4GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
11	4GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
12	5GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
13	5GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
14	33GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
15	33GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
16	44GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
17	44GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
18	34GUD*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
19	34GUD-W*	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

**\*\* Мощность каждой горелки:**

2 кВт (природный газ)/обводной дозатор газового клапана Ø0.57 мм

2.4 кВт (сжиженная пропан-бутановая смесь)/обводной дозатор газового клапана Ø0.48 мм

**\* Мощность каждой горелки:**

3.25 кВт (природный газ)/обводной дозатор газового клапана Ø1.00 мм

3,25 кВт (сжиженная пропан-бутановая смесь)/обводной дозатор газового клапана Ø0.65 мм

**Запрещено изменять заявленную на ярлыке номинальную мощность электрооборудования по требованию пользователя. В случае любой замены клапанов или инжекторов, условия гарантии становятся недействительными. В противном случае наша компания не несет никакой ответственности.**

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.3.2 – Технические Характеристики Газового Гриля Döner

№п.п	№ Продукта	Мощность (кВт)	Вместимость мяса (кг)	Вес (кг)	Длина вертела (мм)	Размеры (Длина x ширина x Глубина) мм
01	4G	8 ( NG ) 9,6 ( LPG )	25 кг	23 кг	736 мм	987x400x560 *
02	5G	10 ( NG ) 12 ( LPG )	40 кг	26 кг	900 мм	1150x400x560 *
03	3GD	9,75	40 кг	24 кг	736 мм	987x450x560 *
04	4GD	13	80 кг	27 кг	900 мм	1150x450x560 *
05	5GD	16,25	120 кг	45 кг	1060 мм	1312x600x600 *
06	55G	10 + 10 ( NG ) 12 + 12 ( LPG )	( 40 + 40 ) кг	45 кг	900 мм	1150x800x560 *
07	44GD	13 + 13	( 90 + 90 ) кг	60 кг	900 мм	1150x900x560 *
08	3GUD	9,75	50 кг	30 кг	736 мм	780x530x650
09	3GUD-W	9,75	50 кг	30 кг	736 мм	780x530x650
10	4GUD	13	90 кг	34 кг	900 мм	1070x530x650 **
11	4GUD-W	13	90 кг	34 кг	900 мм	1070x530x650 **
12	5GUD	16,25	130 кг	48 кг	1060 мм	1230x530x650 **
13	5GUD-W	16,25	130 кг	48 кг	1060 мм	1230x530x650 **
14	33GUD	9,75 + 9,75	( 50 + 50 ) кг	58 кг	736 мм	780x1060x650
15	33GUD-W	9,75 + 9,75	( 50 + 50 ) кг	58 кг	736 мм	780x1060x650
16	44GUD	13 + 13	( 90 + 90 ) кг	68 кг	900 мм	1070x1060x650 **
17	44GUD-W	13 + 13	( 90 + 90 ) кг	68 кг	900 мм	1070x1060x650 **
18	34GUD	9,75 + 13	( 50 + 90 ) кг	64 кг	736мм/900мм	1070x1060x650 **
19	34GUD-W	9,75 + 13	( 50 + 90 ) кг	64 кг	736мм/900мм	1070x1060x650 **

### 2.3.3 – Инструкции по газовой конверсии

**PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW TO USE THE ROTISSERIE APPLIANCE WITH A GAS TYPE VARYING FROM REGIONAL REQUIREMENTS!**

- Газовые конверсии разрешается выполнять только уполномоченному квалифицированному персоналу.
- Перекройте краны газовой линии или газового баллона, подающие газ к устройству.
- Отключите газовые соединения устройства.
- Открутите винты задней панели и снимите заднюю панель устройства.
- Отсоедините и снимите трубки между газовым краном и горелками.
- Перемещая шплинт, снимите соединение, где крепятся инжекторы горелок.
- Установите форсунки, тип которых соответствует типу используемого газа, на соединениях горелок.
- Установите обратно шплинт и соединение и затяните.

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

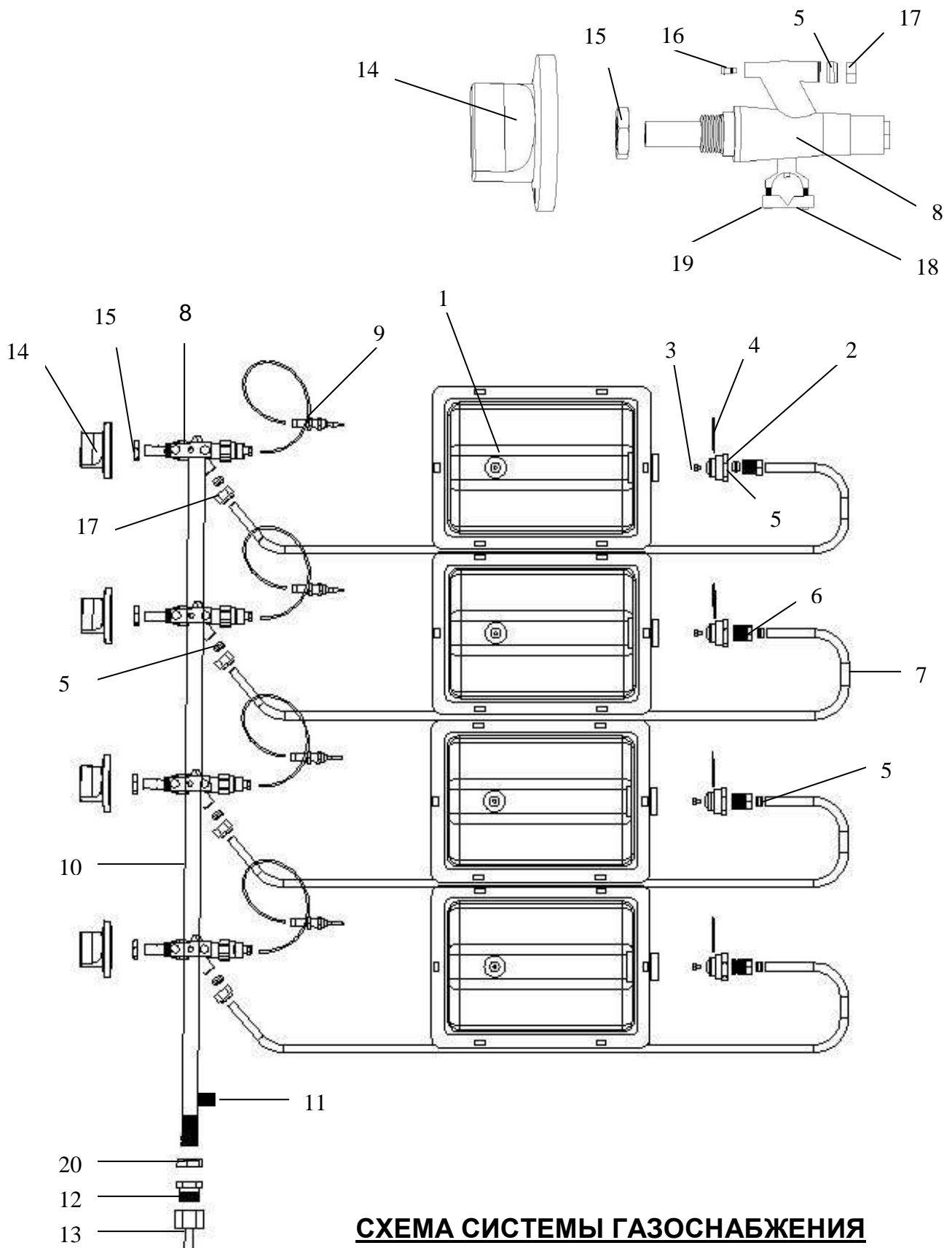
---

- Установите обратно трубки между газовым краном и горелками. (Смажьте зубчатый привод соединения, где гидроизоляция трубы и труба крепятся к газовому крану, газовой пастой, предотвращающей утечку газа.)
- Замените ярлыки устройства в соответствии типом газовой конверсии.
- Подключите устройство к соответствующему типу газа в соответствии с газовой конверсией.
- Проверьте все соединения на предмет утечки. (Проверку необходимо производить с использованием специального спрея или пены. Никогда не проводите проверку утечки газа открытыми источниками огня, например, спичками, зажигалками и т.д.)
- После испытания на утечку газа проведите проверку на предмет горения в устройстве.
- Если нагревание устройства недостаточное, подрегулируйте дозатор газа (обводной) на газовом кране с помощью отвертки. (Пока обводной дозатор находится в открытом положении для потока газа, запрещается снимать обводной дозатор во время эксплуатации). По умолчанию настройки устройства относительно необходимого давления газа; Если не проведена газовая конверсия, пользователю запрещается изменять данные настройки. Прикрепите назад заднюю панель в случае отсутствия проблем.
- При соблюдении указанных инструкций, можно безопасно использовать устройство с преобразованным типом газа.

### 2.3.4 – Схема системы газоснабжения

- 1 – Горелка
- 2 – Соединение горелки
- 3 – Инжектор горелки
- 4 - Шплинт
- 5 – Уплотнительное кольцо
- 6 – Гидроизоляция трубы
- 7 – Газовая труба (Ø8X1)
- 8 – Газовый кран
- 9 – Нагревательный элемент
- 10 – Газовая рампа ( Ø16x1.5 )
- 11 – Контрольное соединение давления газа
- 12 – Гидроизоляционное соединение природного газа
- 13 – Гидроизоляционное соединение пропана
- 14 – Кнопка газового крана
- 15 – Гайка газового крана
- 16 – Обводной дозатор газового крана
- 17 – Гидроизоляция газового крана
- 18 – Фиксатор газового крана
- 19 – затяжной винт
- 20 - Контргайка газовой трубы

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



**СХЕМА СИСТЕМЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ**



## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.4 – Двигатель

Электродвигатели, установленные в грилях döner могут эксплуатироваться двумя способами (вправо/влево). С помощью электродвигателей, установленных в грилях döner, каждую сторону приготавливаемого мяса можно прожаривать равномерно, а также устройство может эксплуатироваться с минимальными затратами рабочей силы.

\* Не очищайте электродвигатель водой. В моделях грилей döner с двигателем в верхней части, протрите раму двигателя влажной ветошью, а затем протрите насухо

(В моделях грилей döner с двигателем в нижней части, двигатель защищен крышкой. Запрещено эксплуатировать устройство без крышки. Запрещено использовать воду для очистки.)

\* Запрещено ронять двигатель.

\* Берегите силовой кабель, идущий к двигателю, от прямого контакта с огнем.

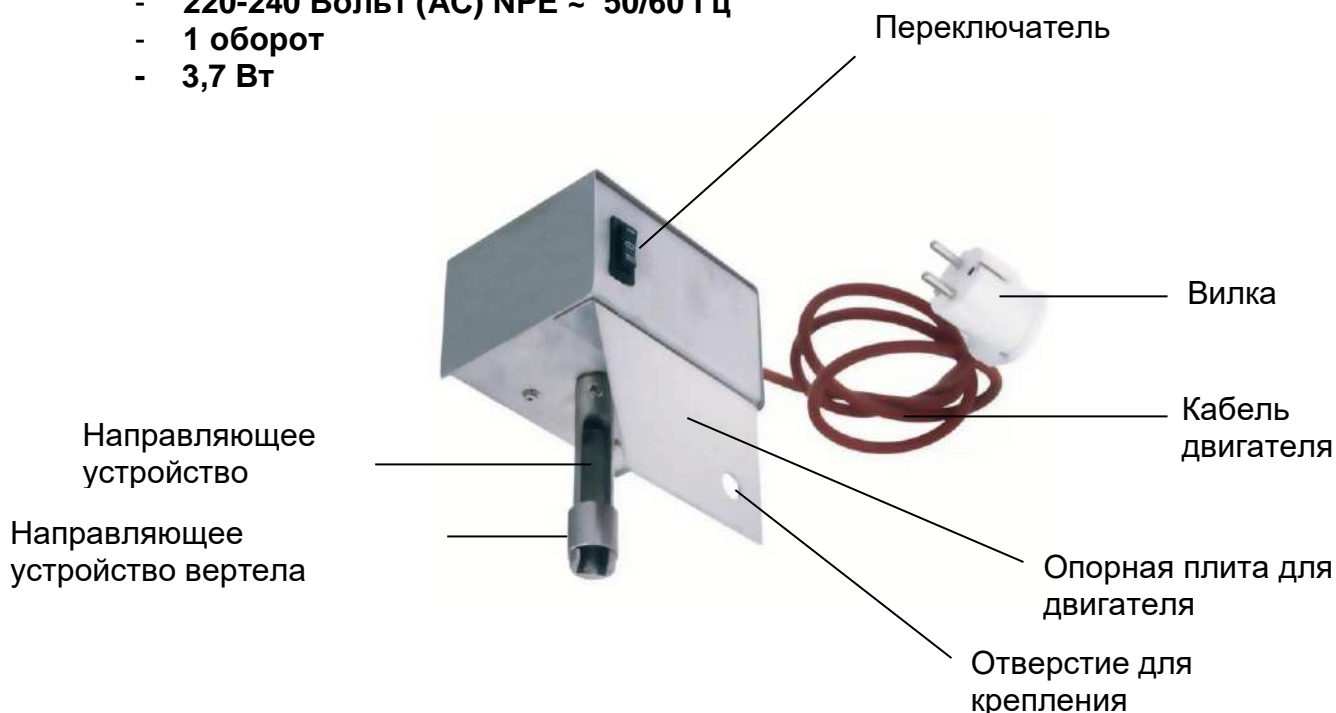
\* В моделях грилей с вертелом, с двигателем в верхней части, используйте крышку термозащиты (5), которая идет в комплекте с устройством, для защиты двигателя от чрезмерного перегрева во время работы. (Рис. 1-b)

\* Проводите осмотр силовых кабелей перед каждой эксплуатацией. Кабели, подверженные нагреву, или поврежденные в результате ненадлежащего использования, могут вызвать утечку тока.

Следуя указанным рекомендациям, достигается максимальная эффективность в работе двигателя устройства

#### Технические характеристики двигателя:

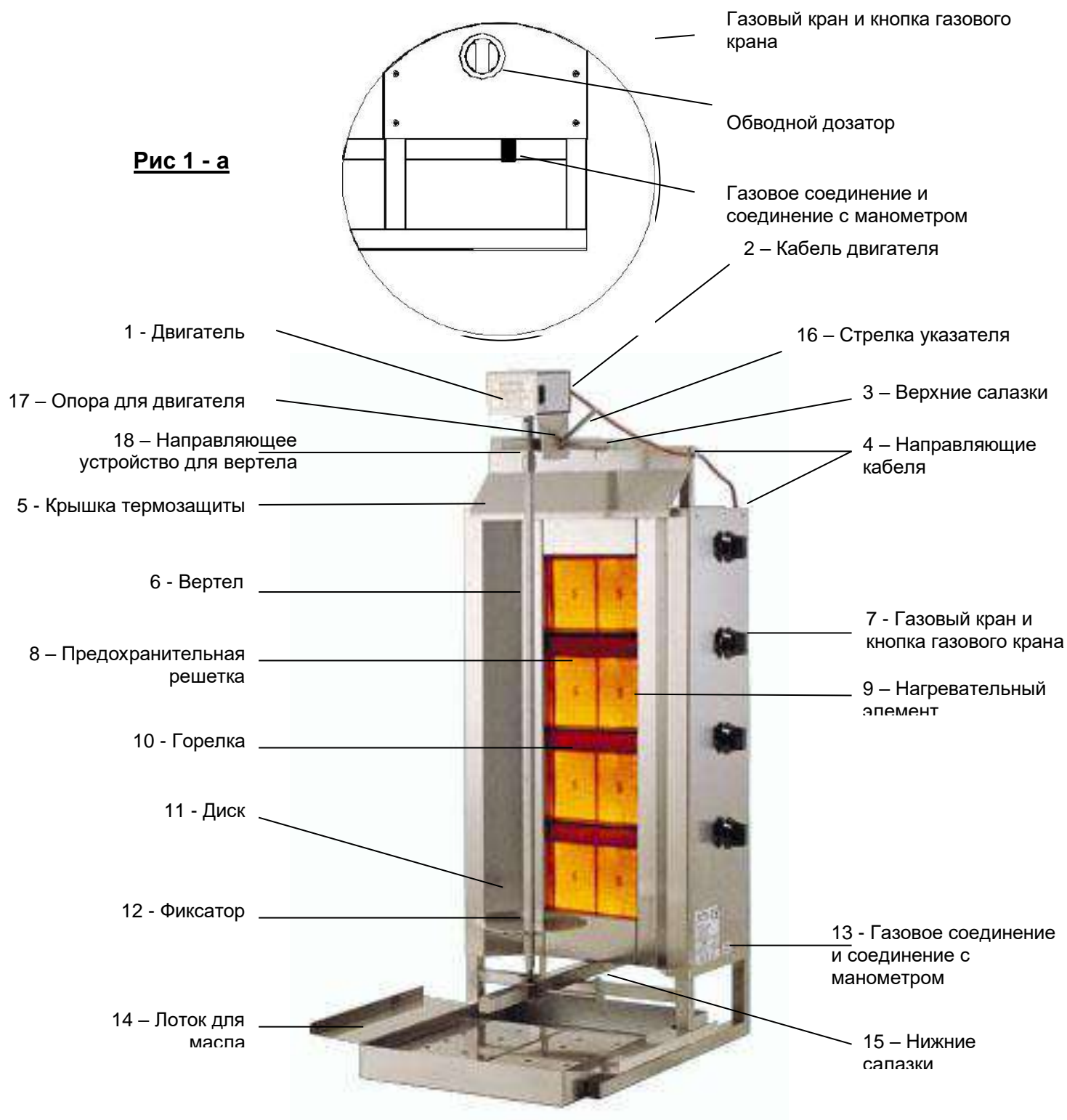
- 220-240 Вольт (АС) NPE ~ 50/60 Гц
- 1 оборот
- 3,7 Вт



## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.5 – Схема газовых соединений

#### 2.5.1 – Газовые грили Döner-Grillmaschine с двигателем в верхней части

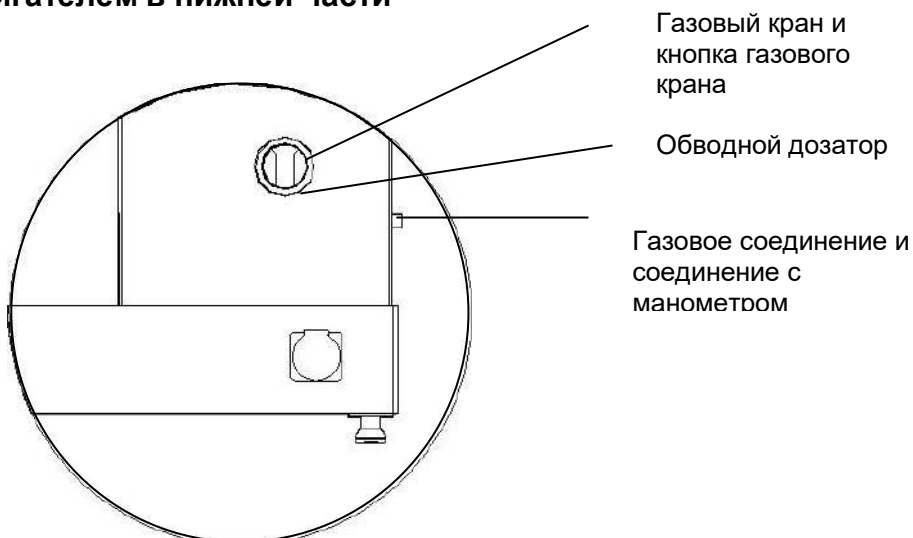


**Рис 1 - б**

## 2 – ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.5.2. Грили Döner с двигателем в нижней части

**Рис 2 - а**



1 - Штатив для вертела

2 - Вертел

4 - Удерживающий рычаг штатива для вертела

5 - Фиксирующий винт для штатива вертела

7 - Диск

11 - Фиксатор

12 - Фиксирующий винт фиксатора

22 - Направляющее устройство для вертела

18 - Терморегулятор

19 - Переключатель терморегулятора

20 - Переключатель двигателя

23 - Рама

3 - Горелка

6 - Нагревательный элемент

8 - Предохранительная решетка

9 - Газовый кран и кнопка газового крана

10 - Газовое соединение и соединение с манометром

13 - Перемещающая головка рамы

14 - Удерживающие натягивающие

16 - Силовой кабель (220-240В)

21 - Поддон

17 - Выдвижная панель для жира

**Рис 2 - б**

Детали под номерами ( 18 ) – ( 19 ) входят в комплект оборудования с кодом ( W ). }  
В устройствах с кодом W, опорная плита ( 21 ) оборудована системой подогрева, сохраняющей мясо горячим и предотвращая застывание жира.  
Детали под номерами ( 1 ) – ( 4 ) – ( 5 ) входят в комплект оборудования только с кодами 3.

## 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

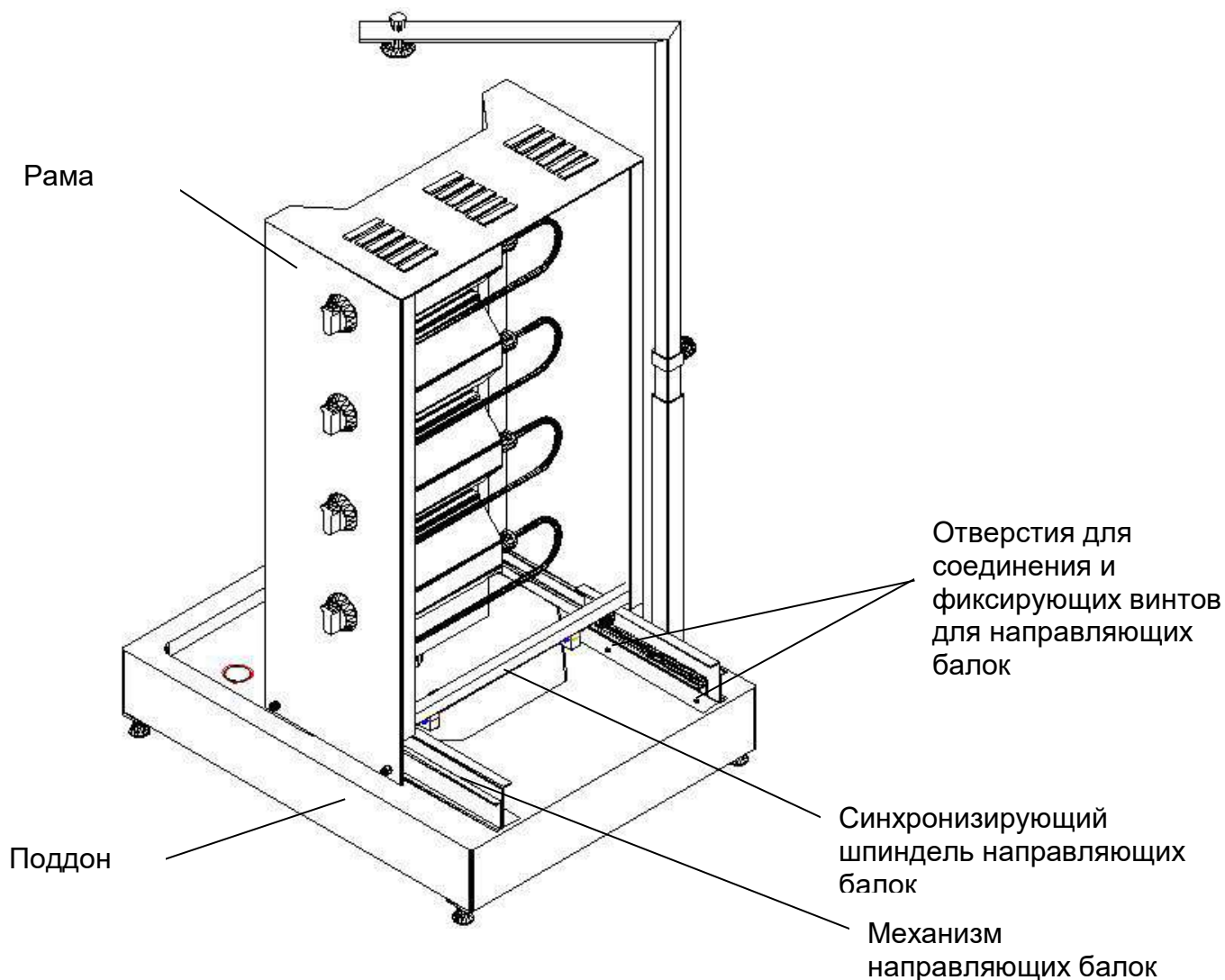
### 3.1 – Установка электроприбора

#### 3.1.1 – Грили Döner Модель с двигателем в верхней части (Рис 1 – б)

После установки устройства в соответствии с инструкциями, указанными в руководстве пользователя для модели электрических грилей döner с двигателем в верхней части поддон для стекания жира и двигатель (Рис 1–б) устанавливаются, после чего устройство будет готово к эксплуатации. В устройствах данного типа, открутите ползунки верхних и нижних салазок для процедуры приготовления мяса. Расстояние между вертелом, на котором вращается мясо (6) и сопротивлением ДВП регулируется с помощью данных ползунков.

Выполните подключение к сети со значением, которое указано на ярлыке устройства и подсоедините провод питания. Устройство готово к эксплуатации.

#### 3.1.2 – Грили Döner Модель с двигателем в нижней части (Рис 2 – б)



### 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перед эксплуатацией моделей грилей döner с двигателем в нижней части необходимо в первую очередь установить раму (23) и поддон (21).

**Следуйте указанным инструкциям для фиксации вашего устройства болтами:**

- Установите поддон устройства, как это описано в Руководстве пользователя.
- Установите раму на поддон, так, чтобы отверстия соединений на механизме направляющих балок совпадали с местами соединений на поддоне. (Рама, на которых имеются соединения сопротивления, оборудованы механизмом направляющих балок. В данном механизме имеются четыре отверстия для болтовых соединений – два слева и два справа.)
- Удерживая механизм направляющих балок, толкните раму вперед. Таким образом, рама переместится ближе к грилю, но механизм направляющих балок останется неподвижным. Вставьте болты в отверстия на механизме направляющих балок, и закрутите их, закрепив механизм на поддоне. Затем затяните болты ключом и зафиксируйте раму на поддоне.
- Выполните подключение к сети со значением, которое указано на ярлыке устройства и подсоедините провод питания. Устройство готово к эксплуатации.

Вертел (2) зафиксированный в данном положении; расстояние между мясом и сопротивлением ДВП устанавливается перемещаемой рамой, где сопротивление ДВП перемещается вперед и назад при помощи механизма направляющих балок. При этом имейте в виду, что устройство может быть горячим, и воспользуйтесь перемещающей головкой диска (10) чтобы переместить раму (23) вперед и назад. Если модель вашего гриля döner оборудована штативом для вертела, этот штатив необходимо установить в соответствии с рис. 2-b.

В моделях гриля döner с двигателями в нижней части, с кодом (W), поддон оборудован сопротивлением. Это предотвращает жир от застывания и, и позволяет ему стекать по жировым лоткам, а также сохранять мясо, расположенное над поддоном, горячим и готовым к подаче. Во время эксплуатации, Эти лотки для стекающего жира необходимо периодически контролировать и сливать жир, если они заполнены. В противном случае жир может перелиться, тем самым нарушая санитарно-гигиенические условия, а поверхность станет жирной, что может привести к травматизму и серьезным повреждениям.

В таких моделях гриля döner, сопротивление контролируется терморегулятором и переключателем, с помощью запуска терморегулятора (Рис 2-b 18-19). С помощью терморегулятора, мясо можно сохранять горячим до необходимой температуры.

Можно использовать дополнительное оборудование, работающее при напряжении (230 В), подключив его к боковому разъему (например, электрический станок для нарезки мяса).

**Для моделей гриля Döner с двигателями в верхней и нижней части, ознакомьтесь с пунктами 3-5. Перед тем как установить вертел, на котором обжаривается мясо.**

## **3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

### **3.2 – Функциональное назначение**

Устройство dōner предназначено для обжарки любых видов мяса на гриле для коммерческого использования, и запрещается использование устройства для иных целей.

### **3.3 – Warnings**

- \* Перед запуском оборудования снимите с него все защитные полиэтиленовые пленки и другой упаковочный материал.
- \* Не оставляйте прибор без присмотра во время эксплуатации.
- \* Разрешается эксплуатация оборудования только под вытяжкой.
- \* разрешается эксплуатировать прибор только лицам, которые ознакомились с руководством пользователя по эксплуатации и техническому обслуживанию и прошли практики по эксплуатации прибора.
- \* Разрешается эксплуатация прибора только на устойчивой ровной поверхности из нержавеющей стали.
- \* Газовые подключения необходимо проверить на предмет утечки газа.
- \* Устройства должны эксплуатироваться только в хорошо проветриваемых помещениях. Система вентиляции должна быть неогнеопасного исполнения, а в вентиляционной вытяжке не должны быть никакие препятствия.
- \* При перемещении прибора, его необходимо выключить и охладить.
- \* Если прибор эксплуатируется без двигателя (модели с двигателями в верхней части над механизмом вертела) используйте вращающий рычаг вертела, который может быть установлен на верхней части вертела, для вращения мяса.
- \* В случае возникновения запаха газа, отключите газовый кран устройства и перекройте остальные газовые краны, проветрите помещение. По возможности обратитесь в уполномоченную техническую службу.
- \* Запрещается проверка утечки газа при помощи спички или зажигалки. Проверка проводится при помощи специального спрея или пены.
- \* По завершению эксплуатации или в случаях аварии необходимо перекрыть основной газовый кран, все газовые краны и отключить источник питания.
- \* Запрещена эксплуатация оборудования не по назначению.
- \* Запрещено перемещать и раскачивать устройство во время эксплуатации.
- \* Остерегайтесь пролитого жира во время эксплуатации устройства. Пролитое масло или жир необходимо немедленно затереть. В противном случае жирная поверхность может привести к травмоопасным ситуациям и серьезным повреждениям.
- \* Запрещается ударять и наклонять устройство при перемещении.
- \* Рядом с устройством запрещено располагать легко-воспламеняемые материалы. Запрещено эксплуатировать устройства вблизи легко-воспламеняемых материалов.
- \* Если устройство должно быть размещено около стены, перегородки, кухонной мебели, декоративных предметов и т.д., они должны быть изготовлены из негорючего материала. В противном случае они должны быть обработаны огнестойкими изоляционными материалами, а также необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности.
- \* Оставьте расстояние 20 см между устройством и стеной.
- \* Значения рабочего давления газа устройства указаны на этикетке устройства. Запрещается эксплуатация устройства с давлением выше номинального значения.
- \* Если устройство эксплуатируется с пропано-бутановой смесью, минимальное расстояние между устройством и цилиндрами пропан-бутановой смеси должно составлять 50 см.



**Во время процедуры обжарки запрещается снимать мясо с устройства, принимая во внимание, что оно горячее, тяжелое и жирное!**

### 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

---

Газ начинает поступать в устройство при открытии основного газового крана. Нажмите и удерживайте кнопку газового крана, и поверните на 90 градусов против часовой стрелки. В этом положении газ будет поступать к горелкам. Продолжайте удерживать кнопку, Зажгите горелку, подсоединенную к газовому крану спереди, используя спичку, зажигалку и т.д. (чтобы не обжечь пальцы используйте зажигалку с длинной ручкой или спичкой). Если горелка не зажигается в течение 10-15 секунд, закройте кран и подождите какое-то время, после чего попробуйте снова. Газовые краны оборудованы нагревательными элементами. Сначала зажгите горелки, удерживайте нажатой кнопку газового крана пока не нагреется элемент (около 15 секунд). В противном случае, нагревательные элементы не нагреются до достаточного уровня, в результате чего газ не сможет поступать к горелкам. Когда термопары нагреются, отпустите кнопку.

Повторите процедуру в том же порядке и зажгите все горелки устройства. Если по какой-то причине пламя погаснет, нагревательные элементы перекроют поток газа. Каждая горелка контролируется отдельным газовым краном. Газовые краны две разные настройки по приготовлению – низкий и полный уровень. С помощью данных настроек Döner позволяет обжаривать мясо или сохранять его горячим.

#### **Полный уровень:**

Кнопка газового крана отмечена большим индикатором горения. Для эксплуатации на полном уровне, установите газовый кран в положении, позволяющем обжаривать мясо.

#### **Низкий уровень:**

Кнопка газового крана отмечена меньшим индикатором горения. Для эксплуатации на низком уровне, установите газовый кран в положении, позволяющем подогреть мясо.

**По завершению эксплуатации или в случаях аварии необходимо перекрыть основной газовый кран, все газовые краны и отключить источник питания.**

## 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

---

### 3.5 – Эксплуатация моделей с двигателем

#### 3.5.1 – Грили Döner модель с двигателем в верхней части

Эксплуатация вашего оборудования с двигателем позволит равномерно прожарить мясо и сократить затраты рабочей силы.

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства с двигателем (РИС. 1 – b)**

- Ослабьте Т-образные винты верхних (3) и нижних салазок (15). В зависимости от диаметра мяса, передвиньте рычаги в нужную позицию, в которой мясо будет свободно проворачиваться. Полностью удалите Т-образные рычаги верхних салазок (3). При этом стрелка указателя (16) должна находиться над рычагом верхних салазок (3). Затем вставьте Т-образные рычаги верхних салазок в отверстия креплений над опорой двигателя (17), и установите ее вместе с двигателем (1) и закрепите. Поддерживая двигатель в нужном положении руками, поверните стрелку указателя (16) и опору двигателя (17).
- Вставьте верхний конец вертела (6), на котором обжаривается мясо, в коническую муфту направляющего устройства, расположенную над нижними салазками (15), и затяните Т-образные рычаги.
- Затем переместите нижний конец вертела (6) ближе к направляющему устройству вертела (18). Поднимите вверх захватывающую муфту вертела, и вставьте вертел гриля и опустите муфту.
- После этого убедитесь, что нижние (15) и верхние салазки (3) отцентрированы.
- Затем протяните кабель двигателя (2) через направляющие кабеля, чтобы защитить кабель от высокой температуры во время эксплуатации. (Для защиты кабеля от перегрева во время эксплуатации используйте крышку термозащиты (5))
- Устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя и запустите его с помощью переключателя.



**Избегайте перегрева кабеля во время эксплуатации устройства с двигателем. Для этого кабель двигателя должен быть проведен через направляющие.**



## 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

### 3.5.2 - Грили Döner Модели с двигателем в нижней части

Эксплуатация вашего оборудования с двигателем позволит равномерно прожарить мясо и сократить затраты рабочей силы.

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства с двигателем (РИС. 2 – б )**

- Ослабьте фиксирующие болты (5) штатива вертела. Штатив вертела (1) поднимется при помощи пружинного механизма.
- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец (2) вертела для обжарки мяса в направляющее устройство вертела (22).
- Затяните фиксирующий винт вертела (12).
- Нажмите вниз удерживающий рычаг штатива для вертела (4) вставьте верхние салазки вертела для обжарки мяса (2) в направляющее устройство, расположенное на этом рычаге.
- Затяните фиксирующий болт (5) штатива вертела.
- Ваше устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя и запустите его с помощью переключателя(20) расположенного на поддоне (21).

**ПРИМЕЧАНИЕ: ПРИБОРЫ С КОДОМ, СОДЕРЖАЩИМ ЦИФРУ 3 НЕ ОБОРУДОВАНЫ ШТАТИВОМ ДЛЯ ВЕРТЕЛА. В ДАННЫХ СЛУЧАЯХ СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ИНСТРУКЦИЯМ:**

- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) для обжарки мяса, в направляющее устройство вертела (22).
- Затяните фиксирующий винт вертела (12).
- Ваше устройство готово к эксплуатации с двигателем. Вставьте вилку электрического кабеля двигателя и запустите его с помощью переключателя(20) расположенного на поддоне (21).

### 3.6 – Эксплуатация моделей без двигателя

#### 3.6.1 –Грили Döner модели с двигателем в верхней части

В случаях эксплуатации устройства без двигателя, воспользуйтесь вращающим рычагом вертела, который применяется для вращения вертела, и который крепится к верхней части вертела. (Рекомендуется использование моделей электрических грилей döner с двигателем в целях гигиенической, безопасной эксплуатации и с меньшими затратами рабочей силы).

**Следуйте указанным рекомендациям по эксплуатации моделей устройства без двигателя ( РИС. 1 – б )**

- Ослабьте Т-образные винты верхних (3) и нижних салазок (15). В зависимости от диаметра мяса, передвиньте рычаги в нужную позицию, в которой мясо будет свободно проворачиваться.
- Вставьте нижний конец вертела для обжарки мяса в коническую направляющую муфту, расположенную над нижними салазками (15), и затяните Т-образный винт.
- Затем вставьте верхний конец вертела для обжарки мяса в кольцо, расположенное над верхними салазками (3), и затяните Т-образный рычаг верхних салазок (3).

### 3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

- После этого убедитесь, что нижние (15) и верхние салазки (3) отцентрированы.
- Установите оригинальный рычаг вертела на верхней части вертела, и проворачивайте вертел с помощью данного рычага. Таким образом, будет обеспечена санитарно-гигиеническая безопасность при эксплуатации, и это позволит избежать контакта с горячим и жирным маслом.

#### 3.6.2 – Грили Döner модели с двигателем в нижней части.

С данными моделями нельзя использовать рычаг вращения вертела, рекомендуется использование моделей электрических грилей döner с двигателем. Если в двигателе устройства возникли неисправности, а в немедленном реагировании технической службы нет необходимости, эксплуатируйте устройство после того, как отсоедините кабель электропитания двигателя устройства. Обратитесь в уполномоченную службу как можно скорее для замены двигателя вашего устройства.

**Следуйте указанному порядку для кратковременной эксплуатации устройства без двигателя: (Рис 2 – b )**

- Ослабьте фиксирующие болты (5) штатива вертела. Штатив вертела (1) поднимется при помощи пружинного механизма.
- Ослабьте фиксирующий винт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) для обжарки мяса, в направляющее устройство вертела (22).
- Не затягивайте фиксирующий винт вертела (12). Иначе вы не сможете прокручивать вертел для обжарки мяса.
- Нажмите вниз удерживающий рычаг штатива для вертела (4) вставьте верхние салазки вертела для обжарки мяса (2) в направляющее устройство, расположенное на этом рычаге.
- Затяните фиксирующий болт (5) штатива вертела.
- Ваше устройство готово к эксплуатации без двигателя. Отсоедините двигатель устройства из сети на время эксплуатации без двигателя.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ПРИБОРЫ С КОДОМ, СОДЕРЖАЩИМ ЦИФРУ 3 НЕ ОБОРУДОВАНЫ ШТАТИВОМ ДЛЯ ВЕРТЕЛА. В ДАННЫХ СЛУЧАЯХ СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ИНСТРУКЦИЯМ:**

- Ослабьте фиксирующий болт вертела (12).
- Вставьте нижний конец вертела (2) для обжарки мяса, в направляющее устройство вертела (22).
- Не затягивайте фиксирующий винт вертела (12). Иначе вы не сможете прокручивать вертел для обжарки мяса.
- Ваше устройство готово к эксплуатации без двигателя. Отсоедините двигатель устройства из сети на время эксплуатации без двигателя.

## **3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

---

### **3.7 – Чистка**

Для продолжительного и гигиенического использования оборудования, его необходимо очищать после ежедневного использования. Запрещено использовать твердые чистящие порошки и абразивные химические средства для очистки.

Используйте жидкое мыло, растворенное в некотором количестве теплой воды. Затем протрите устройство губкой, смоченной в мыльной воде и затем насухо вытрите ветошью.

Разрешается проводить очистку неработающего и остывшего оборудования. Избегайте контакта двигателя и остальных электрических частей с водой. Запрещено мочить электрические детали и сопротивление устройства. Запрещено погружать устройство в воду. Запрещено использовать воду под давлением для очистки.

### **3.8 – Техническое обслуживание**

Для того, чтобы избежать утечки тока и обеспечить надлежащую работу устройства, необходимо проводить техническое обслуживание по крайней мере каждые 6 (шесть) месяцев на месте производства или уполномоченной службой, в зависимости от типа подключений к сети, типа эксплуатации прибора и месторасположения. В случае ненадлежащей работы устройства незамедлительно вызовите уполномоченную службу, а эксплуатация устройства запрещена до устранения неисправности. В случае необходимости замены некоторых деталей, их нужно заменять оригинальными запасными частями.

### **3.9 – Срок службы электроприбора**

Срок службы электрооборудования составляет 10 (десять) лет при соблюдении инструкции, описанных в руководстве пользователя.

## 4 – ГАРАНТИЯ

---

Гарантийный период начинается с первоначальной установки и первичного запуска устройства. Гарантийный период составляет 6 (шесть) месяцев.

Гарантия распространяется на дефекты производства и материалов, при условии установки и эксплуатации в соответствии с инструкциями, описанными в руководстве пользователя.

Условия гарантии не распространяются на любые неисправности, возникшие в результате нарушения методов и условий, установленных в руководстве пользователя, или ненадлежащего использования, а также неисправности, возникшие вследствие эксплуатации прибора третьими лицами/организациями.

Установка устройства должна быть выполнена уполномоченным обслуживающим персоналом, которому необходимо сообщить о смене месте расположения устройства.

Способы и место устранения неисправностей, на которые распространяются условия гарантии, определяются производителем.

Гарантия становится недействительной, если информация на гарантийном талоне или этикетке на устройстве стерта, повреждена или изменена.

Гарантия распространяется только на техническое обслуживание, ремонт или замену материалов, устранение дефектов, которые стали причиной неисправности в течение гарантийного периода. Устранение неисправностей и замена деталей по условиям гарантии производятся бесплатно. Заменяемые детали должны быть изготовлены производителем.

Гарантия становится недействительной в случае замены или установки неоригинальных запасных частей на оборудование.

Условия гарантии не распространяются на любые повреждения и неисправности, возникшие вследствие погрузки, разгрузки, транспортировки, которые не входили в обязанности производителя. Также гарантия не распространяется на любые повреждения и неисправности, возникшие по причине внешних воздействий во время эксплуатации оборудования.

Заказчик должен обратиться в техническую службу, назначенную дилером, у которого было приобретено оборудование.



**ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА/СЧЕТА.**