



Gyros Grill Gas
7049.0005 – 7049.0010 – 7049.0015

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
ELECTRIC SCHEME.....	4
GAS VALVE BUTTON SCHEME	5

ENGLISH

1. ASSEMBLY	6
2. GAS CONNECTION.....	6
3. ADAPTATION IN DIFFERENT GAS TYPES	6
4. ELECTRICAL INLET	7
5. USER INSTRUCTION	7
6. OPERATION	7
7. SAFETY PRECAUTIONS	7
8. GENERAL SAFETY WARNINGS	8
9. CLEANING AND MAINTENANCE	8
10. TROUBLESHOOTING.....	9

NEDERLANDS

1. MONTAGE	10
2. GAS AANSLUITING	10
3. AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE SOORTEN GAS.....	10
4. ELECTRISCHE AANSLUITING	11
5. GEBRUIKERSINSTRUCTIE	11
6. GEBRUIK.....	11
7. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE VEILIGHEID	11
8. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	12
9. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD.....	12
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	13

DEUTSCH

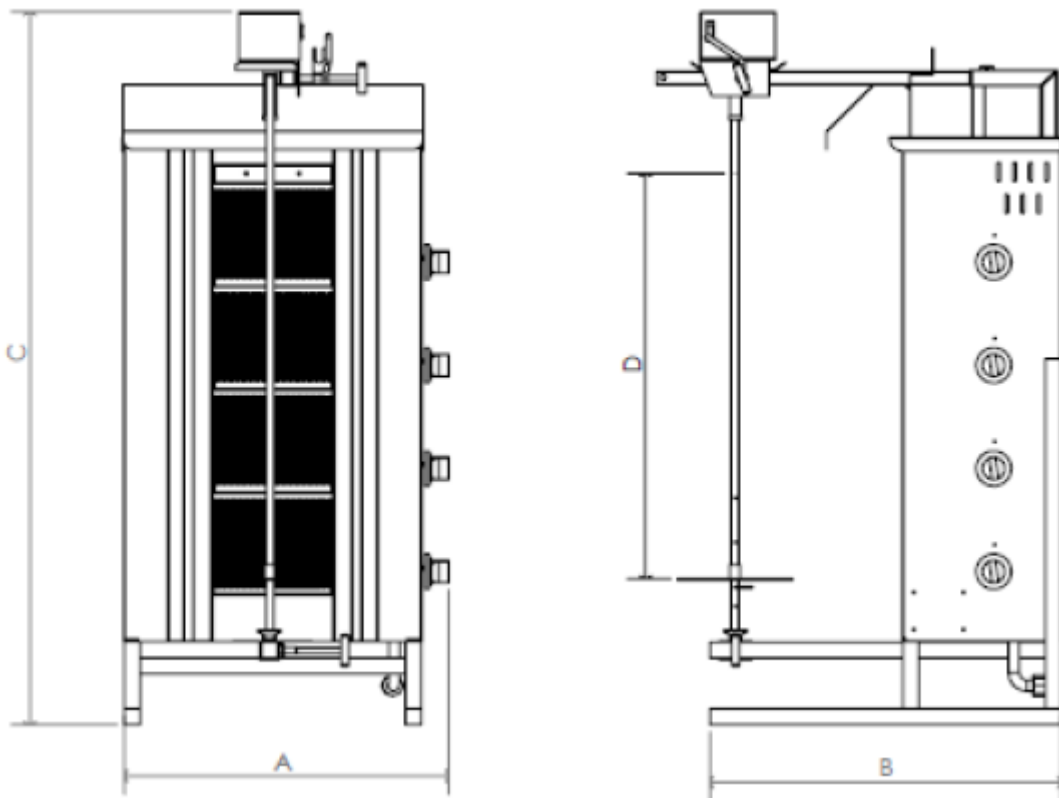
1. MONTAGE	14
2. GASANSCHLUSS	14
3. UMRÜSTUNG/ADAPTATION AUF VERSCHIEDENE GASE.....	14
4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	15
5. GEBRAUCHSANWEISUNG	15
6. BETRIEB.....	15
7. SICHERHEITSHINWEISE	15
8. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	15
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	16
10. STÖRUNGSBESEITIGUNGEN	17

FRANÇAIS

1. MONTAGE	18
2. CONNEXION A LA SOURCE DE GAZ	18
3. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	18
4. ENTREE DE L'ELECTRICITE	19
5. CONSIGNES A L'UTILISATEUR.....	19
6. MISE EN MARCHÉ	19
7. MESURES DE SECURITE	19
8. AVERTISSEMENTS RELATIFS A LA SECURITE GENERALE	20
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
10. TEBLEAU DE RESOLUTION DE PROBLEMES	21

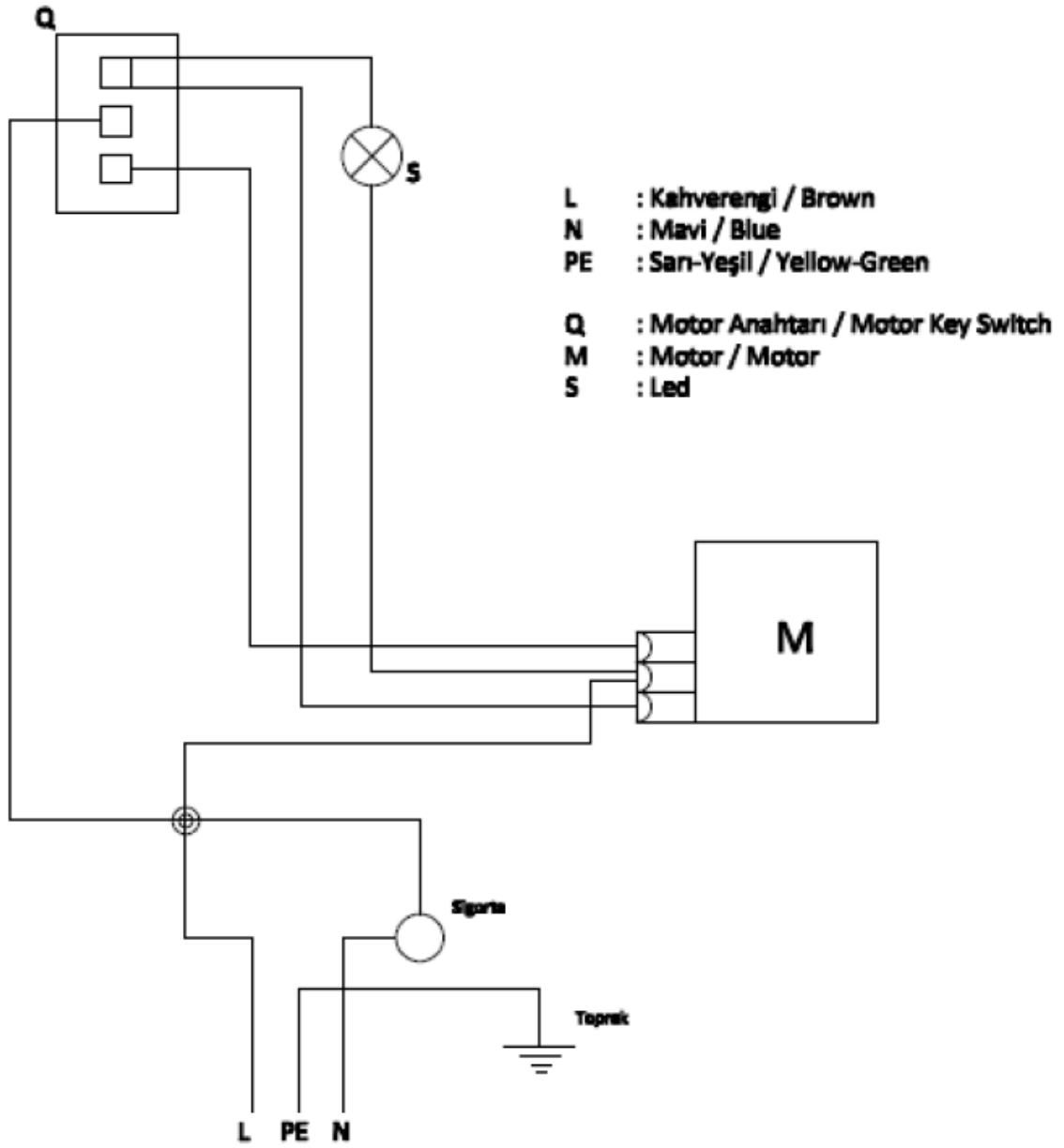
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Modell / Modèle		7049.0005	7049.0010	7049.0015
A - Width / Breedte/ Breite / Largeur	mm	515	515	565
B - Depth / Diepte / Tiefe / Profondeur	mm	550	550	600
C - Height / Hoogte / Höhe / Hauteur	mm	960	1120	1280
D - Max. Height of Meat / Max. hoogte vlees / Max. Fleischhöhe	mm	350	500	800
Max. Weight of Meat / Max. gewicht vlees / Max Fleischgewicht	kg	40	70	120
Gas Inlet / Gaszuleitung / Entrée de gaz	Inch	1/2"		
Number of Radiant / Aantal heaters / Anzahl der Brenner / Nombre de radians	st	3	4	5
Net Weight / Netto Gewicht / Poids net	kg	31	34	42
Power / Vermogen / Leistung / Puissance	kW	9,7	12,9	16,1

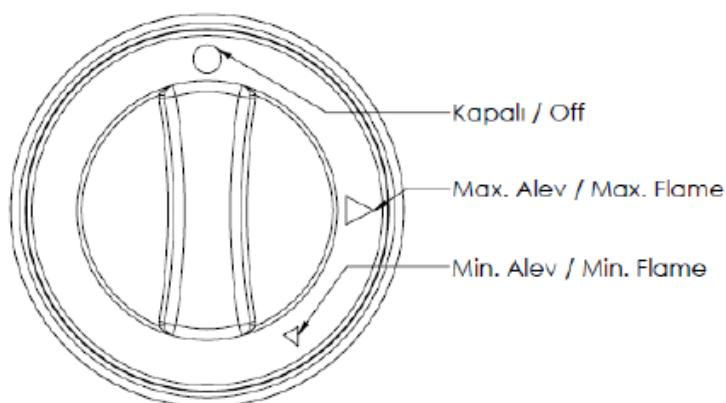


ELECTRIC SCHEME

230V / 50-60Hz



GAS VALVE BUTTON SCHEME



Country	Category	Gas			
DE	II 2ELL3B/P	G20	20 mbar	G30/31	50 mbar
LU	II 2E3B/P	G20	20 mbar	G30/31	50 mbar
NL	II 2L3B/P	G25	25 mbar	G30/31	30 mbar
PL	II 2E3B/P	G20	20 mbar	G30/31	36 mbar
HU	II 2H3B/P	G20	25 mbar	G30/31	30 mbar
FR	II 2E+3+	G20/G25	20/25 mbar	G30/31	29/37 mbar
BE	I 2E+	G20/G25	20/25 mbar	G30/31	28/37 mbar
AT, CH	II 2H3B/P	G20	20 mbar	G30/31	50 mbar
CY, IS, MT	II 3B/P			G30/31	30 mbar
ES, GB, IE, IT, PT	II 2H3+	G20	20 mbar	G30/31	29/37 mbar
TR, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK	II 2H3B/P	G20	20 mbar	G30/31	30 mbar

Gas	Supply pressure	Injector	Bypass	Type					
				7049.0005		7049.0010		7049.0015	
mm				kW	Kg/h	kW	Kg/h	kW	Kg/h
G20	20 mbar	1,30	1,25	9,66	0,93	12,9	1,24	16,1	1,55
	25 mbar	1,30	1,25	10,9	1,04	14,6	1,38	18,3	1,73
G25	20 mbar	1,40	1,40	9,3	1,02	12,4	1,36	15,5	1,71
	25 mbar	1,40	1,40	10	1,09	13,3	1,45	16,7	1,81
mm				kW	Kg/h	kW	Kg/h	kW	Kg/h
G30	30 mbar	0,81	0,80	8,67	0,61	11,6	0,81	14,4	1,01
	36 mbar	0,81	0,80	9,33	0,66	12,4	0,88	15,5	1,10
	50 mbar	0,75	0,75	9,33	0,66	12,4	0,88	15,5	1,10
G31	37 mbar	0,81	0,80	8,34	0,58	11,1	0,78	13,9	0,97

Be sure to read the user manual before starting to operate the appliance and keep it for reference when you need it. Manufacturer company does not assume responsibility for any operation carried out without complying with the user manual, and any final damages to any person or property caused by maintenance or technical interventions not carried out by authorized technicians.

These instructions apply only if the country code is shown on the appliance. If the country code is not shown on the appliance, refer to the necessary technical instructions for adapting the appliance to the current conditions in the country.

1. ASSEMBLY

- Assembly of the appliance, gas connection and conversion to different gasses, electrical installation should be made according to the local standards by specialist personnel based on the tables of "Technical Specifications".
- Place the appliance by levelling it on a suitable counter.
- Place the appliance under a chimney hood or in an ambient where adequate ventilation can be carried out so that the smoke and odour can be removed.

WARNING: The appliance should be placed min. 25-30cm away from rear and side walls to prevent excessive heat increases. If the appliance is installed next to decorative coatings of kitchen furniture etc., it is recommended that they have been made of non-combustible material; otherwise, they should be coated with a non-combustible, heat-insulating material, and the fire protection instructions should be strictly observed.

2. GAS CONNECTION

- Gas leak should be checked in the gas connections before operating the appliance. Use soap foam or other suitable foam for this purpose.
- The gas type and pressure at which the appliance is set are indicated on the appliance and on the packaging label.
- After the gas connection, the gas inlet pressure should be in accordance with the values given in the table.
- Make sure that your appliance is adapted to the gas you will use. If not, the injector should be replaced.

3. ADAPTATION IN DIFFERENT GAS TYPES

- Disassemble rear cover plate of the appliance.
- Disassemble the injector on the radiant.
- Select the suitable injector for the type and pressure of the gas to be used from the gas conversion table and replace the disassembled injector.
- Injector and bypass injector diameters are printed on the injector.
- After adapting your appliance to a gas type other than the manufacturer's gas type, it is necessary to remove the existing label and stick the label printed according to the new gas type.
- Remove the gas valve switch.
- Disassemble the by-pass injector on the gas valve.
- Assemble the by-pass injector suitable for the new gas type.
- Refit the gas valve switch.

4. ELECTRICAL INLET

- The appliance should be supplied with mains voltage of 230V to 50-60Hz.
- The appliance should be connected to grounding plug absolutely.

5. USER INSTRUCTION

- Before the appliance is operated for the first time, it should be disconnected and cleaned with warm soapy water.
- Water should never be spilled or poured on the appliance.
- Do not overload the appliance beyond the capacity specified in the table.
- 1 rpm motor of döner machine provides homogeneous cooking and ergonomic ease of use.
- The radiants can be controlled separately, and turn on the radiants according to the size of the döner meat.

6. OPERATION

- Place the pre-prepared doner on the appliance.
- Each gas tap controls 1 radiant.
- Burning process should be carried out in a downward sequence starting from the upper radiant.
- Press the upper gas valve switch for the first burning process and turn it counter clockwise to the "min flame" position, hold the switch until flaming by holding the lighter or the match on the bottom of the radiant.
- Repeat the same procedure to light up the radiants in the lower order.
- Plug the motor into the socket to turn the skewer. Turn "I-O-II" positioned switch to "I" or "II" position (Right / Left turn).


7. SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use the device without supervision/control. Always switch off the appliance when you leave the work area.
- Keep children away from the operating appliance. (Burning risk etc.)
- Do not repair or replace the appliance while the appliance is operating.
- Do not interfere with the product (meat) with a tool other than döner knife while the appliance is operating.
- As a safety system in the appliance, the safety valve cuts off the gas in the event that the tap flame or the radiant goes out.

CAUTION: Do not clean the appliance with direct or high pressure water. Otherwise, it may result in electrical installation failure.

8. GENERAL SAFETY WARNINGS

Warning 1: The appliance should be operated under the chimney hood.

 **Warning 2 :** Any kind of combustible solid, liquid materials (clothes, alcohol, and derivatives, petrochemical products, wooden and plastic materials, curtains etc.) should not be kept in the area where the appliance is operated.

Warning 3 : Do not clean with pressurized water.

Warning 4: The appliance is intended for industrial purpose and the appliance should be operated only by trained personnel.

Warning 5: Do not interfere with the appliance other than the manufacturer or the authorized service.



Warning 6: In case of any fire or flame sparkles for any reason in the area where the appliance is operated, use fire extinguishers by turning off gas valves and electrical switches (if any) without panic. Never use water to extinguish the flame.

Warning 7: Never pour water on the appliance and turn off the gas valve while cleaning. Never interfere with the appliance while the appliance is operating and the gas valve is open.



Warning 8 : Unauthorized persons should not be allowed to repair the appliance.

Warning 9: The appliance has been manufactured for industrial purpose and should not be used for the wrong purposes.

The appliance should be installed in accordance with the applicable regulations and should only be used in a well-ventilated place.

Refer to the instructions before installation and operation of the appliance.



INTENDED PURPOSE OF THE PRODUCT

The appliance has been manufactured for industrial purpose and should not be used for the wrong purposes.

The appliance is only for roasting purpose, and cannot be used for cooking.

Our company cannot be held responsible for problems arising from inappropriate use.

NOTE: DO NOT USE THE APPLIANCE FOR THE WRONG PURPOSES. THE APPLIANCE SHOULD BE OPERATED BY A PERSON WHO KNOWS SAFETY AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE AND HAS READ THE USER MANUAL.



9. CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that the appliance and gas valve are turned off before starting maintenance or cleaning.
- Clean the appliance with a cloth that is soaked into warm soapy water and a disinfectant that will not harm the food at the end of each working day.
- Do not clean with direct or high pressure water.
- Do not use materials that may scratch on the surfaces such as detergents with a corrosive content, wire brushes etc. while cleaning the surface of the appliance.
- In the event of a dangerous situation in the appliance, contact the authorized service. Do not allow unqualified persons to interfere with the appliance.

10. TROUBLESHOOTING

TROUBLE	SOLUTION
Gas is not supplied to the appliance.	The gas valve in the installation is closed. Open the valve. The gas valve of the appliance is closed. Open the valve. There is air in the gas installation. Drain the air by holding the gas valve.
Radiant is not on.	The appliance has not been adapted to the appropriate gas type. Check according to Table 2 and Table 3. The injector is blocked. Call an authorized service.
Radiant is on when the gas valve is pressed, and then is off, when it is left.	The flame monitoring device (thermo element) is defective. Call an authorized service.
Radiant is not on when the gas valve is in the minimum position.	Call an authorized service.
The appliance is operating, but the flame is too large.	The appliance has not been adapted to the appropriate gas type. Radiant is defective. Call an authorized service.
The skewers are not turning.	The power socket of the appliance is not plugged in. Plug it in. The electric motor switch is turned off. Open.

RISK ANALYSIS:

RISK	CAUSE	PROTECTIVE ACTION	PRECAUTION	PROTECTION	INFORMATION
EXPLOSION	Gas Leakage	*Leakage Control	Leakage Control	*Periodic Control *Periodic Maintenance	*Cut Gas Flow *Contact Service
FIRE	Gas Leakage Causes Explosion	*Periodic Control *Flame monitoring device	*Leakage Control *Electrical Installation Control	*Periodic Control *Periodic Maintenance	*Cut Gas Flow *Contact Service
HOT SURFACE TEMPERATURE	Wrong Gas Pressure	*Caution plate *Use in Correct Pressure	*Gas Installation Control	*Cleaning *Read User Manual	*Contact Service
POISONING	High combustion values	*Information about correct combustion	*Supported by service access	*Read User Manual	*Contact Service
SUFFOCATION	Oil Ignition	*Periodic Control	*Cleaning	*Daily and Periodic Cleaning	*Read User Manual

Zorg ervoor dat u de gebruikershandleiding leest voordat u het apparaat in gebruik neemt en dat u deze als naslagwerk bewaart voor het geval dat u hem nodig hebt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor het gebruik dat wordt uitgevoerd zonder de gebruikershandleiding in acht te nemen, noch voor de uiteindelijke schade aan personen of eigendommen, veroorzaakt door onderhoud of technische ingrepen die niet door erkende technici worden uitgevoerd.

Deze instructies zijn alleen van toepassing als de landcode op het apparaat is vermeld. Als de landcode niet op het apparaat staat vermeld, raadpleeg dan de noodzakelijke technische handleiding om het apparaat aan te passen aan de omstandigheden in het land.

1. MONTAGE

- Montage van het toestel, gasaansluiting en omzetting naar verschillende gassen, elektrische installatie volgens de plaatselijke normen door vakkundig personeel aan de hand van de tabellen met technische specificaties.
- Plaats het apparaat waterpas op een geschikte ondergrond.
- Plaats het toestel onder een afzuigkap of in een omgeving waar voldoende ventilatie mogelijk is om rook en geur te verminderen.

Waarschuwing: Het apparaat moet minstens 25-30 cm van de achter- en zijwanden worden geplaatst om overmatige verhitte te voorkomen. Als het toestel naast decoratieve coatings van keukenmeubelen e.d. wordt geïnstalleerd, is het aan te bevelen dat ze van niet brandbaar materiaal zijn gemaakt; anders moeten ze met niet brandbaar, warmte-isolerend materiaal worden bekleed. De instructies voor de brandbescherming dienen strikt te worden nageleefd.

2. GAS AANSLUITING

- De gasverbindingen dienen op gaslekken gecontroleerd te worden alvorens het apparaat in gebruik wordt genomen. Gebruik hiervoor zeepschuim of ander geschikt schuim.
- De gassoort en de druk waarop het apparaat is afgesteld, staan op het apparaat en op het verpakkingslabel aangegeven.
- Nadat het gas is aangesloten, zou de gasinlaatdruk moeten overeenstemmen met de waardes uit de tabel.
- Zorg ervoor dat uw apparaat is afgesteld aan het soort gas dat u gaat gebruiken. Indien dit niet het geval is, moet de gasinjector worden vervangen.

3. AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE SOORTEN GAS

- Demonteer de achterdekplaat van het apparaat.
- Demonteer de injector op de straler.
- Selecteer de geschikte injector voor het soort en de druk van het te gebruiken gas uit de gas omzettingstabel en vervang de gedemonteerde injector.
- Injector- en bypass injectordiameters zijn op de injector gedrukt.
- Na aanpassing van uw toestel aan een ander type gas dan het type gas van de fabrikant, is het noodzakelijk het bestaande etiket te verwijderen en het etiket te plakken overeenkomstig het nieuwe soort gas.
- Verwijder de schakelaar van de gasklep.
- Demonteer de bypassbemester op de gasklep.
- Monteer de bypass-injector die geschikt is voor het nieuwe soort gas.
- Plaats de schakelaar van de gasklep terug.

4. ELECTRICISCHE AANSLUITING

- Het apparaat moet gevoed worden via het stroomnet (230V / 50-60Hz)
- Het apparaat moet absoluut met een aardlekschakelaar verbonden zijn.

5. GEBRUIKERSINSTRUCTIE

- Voordat het apparaat voor de eerste keer in gebruik wordt genomen, moet het worden losgekoppeld en met warm zeepsop worden gereinigd.
- Er mag nooit water op het apparaat gemorst of gegoten worden.
- Overbelast het apparaat niet boven de in de tabel aangegeven capaciteit.
- t/min motor van de döner machine zorgt voor homogeen koken en ergonomisch gebruiksgemak.
- De stralers kunnen afzonderlijk worden geregeld en de stralers worden aangezet in overeenstemming met de grootte van het dönervlees.

6. GEBRUIK

- Plaats de voorbereide döner op het apparaat.
- Elke gaskraan stuurt 1 stralingsbron aan.
- Het brandproces moet worden uitgevoerd in een neerwaartse volgorde vanaf de bovenste stralingsbron.
- Druk de schakelaar van de bovenste gasklep voor het eerste brandproces in en draai deze tegen de wijzers van de klok in in de "min vlam"-stand, houd de schakelaar ingedrukt tot hij ontvlamt door de aansteker of de lucifer aan de onderkant van de stralingsbron te houden.
- Herhaal dezelfde procedure om de straler in de lagere niveau te ontsteken.
- Steek de motor in het stopcontact om de spies te draaien. Draai de "I-O-II" gepositioneerde schakelaar in de stand "I" of "II" (rechts/links draaien).


7. VOORZORGSMATREGELEN VOOR DE VEILIGHEID

- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht of controle. Schakel het apparaat altijd uit wanneer u het werkgebied verlaat.
- Houd kinderen uit de buurt van het werkende apparaat. (Verbrandingsgevaar enz.)
- Repareer of vervang het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Het product (vlees) niet aanraken met een ander gereedschap dan een dönermes terwijl het apparaat in werking is.
- Als beveiligingssysteem in het toestel sluit de veiligheidsklep het gas af in het geval dat de kraanvlam of de stralingsbron dooft.

Let op!: Reinig het apparaat niet met direct of hogedrukwater. Anders kan dit leiden tot een storing in de elektrische installatie.

8. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Waarschuwing 1: Het apparaat moet onder een afzuigkap worden gebruikt.

 **Waarschuwing 2 :** Alle soorten brandbare vaste, vloeibare materialen (kleding, alcohol en derivaten, petrochemische producten, houten en plastic materialen, gordijnen, enz.) mogen niet worden bewaard in de werkzone van het apparaat.

Waarschuwing 3 : Reinig het apparaat niet met water onder hoge druk.

Waarschuwing 4: Het apparaat is bestemd voor industriële doeleinden en mag alleen door opgeleid personeel worden bediend.

Waarschuwing 5: De apparatuur niet manipuleren, behalve door de fabrikant of de geautoriseerde dienst.



Waarschuwing 6: In geval van brand of vlammen om welke reden dan ook in het gebied waar het apparaat wordt gebruikt, gebruik brandblussers en doof het door de gaskleppen en elektrische schakelaars (indien aanwezig) zonder paniek uit te schakelen. Gebruik nooit water om de vlammen te doven..

Waarschuwing 7: Giet nooit water op het toestel en draai de gasklep tijdens het reinigen af. De gebruiker dient het apparaat nooit te beïnvloeden terwijl het apparaat in werking is en de gasklep geopend is.



Waarschuwing 8 : Onbevoegden mogen het apparaat niet repareren.

Waarschuwing 9: Het apparaat is vervaardigd voor industriële doeleinden en mag niet voor de verkeerde doeleinden worden gebruikt.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt op een goed geventileerde plaats.

Raadpleeg de instructies voor het installeren en het gebruiken van het apparaat.



Het doeleinde van dit product.

Het apparaat is vervaardigd voor industriële doeleinden en mag niet voor de verkeerde doeleinden worden gebruikt.

Het apparaat is alleen bedoeld om te roosteren en kan niet worden gebruikt om te koken.

Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor problemen die voortvloeien uit oneigenlijk gebruik.

N.B: GEBRUIK HET APPARAAT NIET VOOR DE VERKEERDE DOELEINDEN. HET APPARAAT MOET WORDEN BEDIEND DOOR EEN PERSOON DIE OP DE HOOGTE IS VAN DE TECHNISCHE EN VEILIGHEIDSSPECIFICATIES VAN HET APPARAAT EN DIE DE GEBRUIKERSHANDLEIDING HEEFT GELEZEN.



9. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat het apparaat en de gasklep uitgeschakeld zijn voordat u met onderhoud of reiniging begint.
- Reinig het apparaat met een doek die is gedrenkt in warm zeepsop en een ontsmettingsmiddel dat het voedsel aan het einde van elke werkdag niet beschadigt.
- Niet reinigen met direct of hogedrukwater.
- Gebruik bij het reinigen van het oppervlak van het apparaat geen materialen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, zoals corrosieve schoonmaakmiddelen, draadborstels, enz.
- Neem in geval van een gevaarlijke situatie aan het apparaat, neem contact op met de bevoegde dienst. Laat niet toe dat onbekwame personen aan het apparaat zitten.

10. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Er vindt geen gastoevoer naar het apparaat plaats.	De gasklep in het apparaat is gesloten. Open de klep. De gasklep in het apparaat is gesloten. Open de klep. Er zit lucht in de gasinstallatie. Laat de lucht eruit door de gasklep vast te houden.
De straler staat niet aan.	Het toestel is niet aangepast aan het juiste type gas. Controleer dit aan de hand van tabel 2 en tabel 3. De injector is geblokkeerd. Bel een bevoegde dienst.
Radiant staat aan wanneer de gasklep wordt ingedrukt en is dan uit, wanneer deze naar links staat.	Het vlambewakingsapparaat (thermo-element) is defect. Bel een bevoegde dienst.
De straler staat niet aan als de gasklep zich in de minimumstand bevindt.	Bel een bevoegde dienst.
Het apparaat werkt, maar de vlam is te groot.	Het toestel is niet aangepast aan het juiste type gas. Straling is defect. Bel een bevoegde dienst.
De spies draait niet.	De schakelaar van de elektromotor is uitgeschakeld. Zet deze aan.

RISK ANALYSIS:

GEVAAR	OORZAAK	VEILIGHEIDS -MAATREGEL	VOORZORGS -MAATREGEL	BEVEILIGING	INFORMATIE
EXPLOSIE	Gaslek	*Controleer op gaslekken	Lekkage beveiliging	*Periodieke controle *Periodiek onderhoud	*Sluit de gastoevoer af *Neem contact op met de servicedienst
BRAND	Gaslekken veroorzaken explosies.	*Periodieke controle * Vlambewakings-apparaat	*Controle op lekkages *Controle van de elektrische installatie	* Periodieke controle *Periodiek onderhoud	*Sluit de gastoevoer af *Neem contact op met de servicedienst
HETE OPPERVLAKTE TEMPERATUUR	Verkeerde gasdruk	*Beschermingsplaat *Gebruik met de juiste druk	*Controle van de gas installatie	*Schoonmaak * Lees de gebruikshandleiding	* Neem contact op met de servicedienst
VERGIFTINGING	Hoge ontbrandings-waardes	*Informatie over de juiste verbranding	*Ondersteund door service toegang	* Lees de gebruikshandleiding	* Neem contact op met de servicedienst
VERSTIKKING	Olie-ontbranding	*Periodieke controle	*Schoonmaak	*Dagelijks reinigen en periodiek onderhoud	*Lees de gebruikshandleiding

Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts auf jeden Fall durchlesen und für spätere Nutzung aufbewahren. Der Hersteller trägt keinerlei Verantwortung bei Schäden an Mensch oder Geräten, die auf Grund jederart von Arbeiten die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen oder auf Grund von Wartung oder technische Veränderung die nicht von ausgebildetem Fahrpersonal durchgeführt wurde, aufgetreten sind.

Diese Anweisungen gelten nur bei Geräten auf denen ein Länder-Code angebracht ist. Falls kein Länder-Code auf dem Gerät vorhanden ist, folgen Sie den technischen Anweisungen für die Anpassung der Bestimmungen an das jeweilige Land.

1. MONTAGE

- Die Montage des Geräts; die Verbindung mit der Gasleitung und die Umrüstung für die Verbrennung von unterschiedlichen Gasen, sowie der Elektro-Anschluss muss nach den lokalen Bestimmungen von Fachkräften unter der Beachtung der Tabellen "Technische Daten" durchgeführt werden.
- Das Gerät, auf einen dafür passenden Tisch oder eine Theke platzieren und mit einer Wasserwaage einstellen.
- Damit Bratrauch und Bratgerüche abgeführt werden können, gerät unter eine Abzugshaube oder an einen Platz, wo ausreichende Belüftung vorhanden ist positionieren.

WARNUNG: Um übermäßige Hitzebildung zu vermeiden, Gerät von Rücken und Seiten, mindestens 25-30 cm von Wänden entfernt aufstellen. Falls das Gerät in der Nähe von dekorativer Küchenverkleidung von Küchenmöbeln oder ähnlichem montiert wird, wird empfohlen das diese aus nicht brennbaren Material hergestellt sein sollten. Falls das nicht der Fall sein sollte, sollten diese Küchenverkleidungen oder Küchenmöbel mit nicht brennbarer Hitzeisolation verkleidet werden und Feuerschutzbestimmungen müssen stets genau befolgt werden.

2. GASANSCHLUSS

- Vor Inbetriebnahme des Geräts an den Gasanschlußstellen Leck Kontrollen durchführen. Wenden Sie hierfür Seifenschaum oder andere geeignete Schaumarten an.
- Der Eingestellte Gastyp und Gasdruck des Gerätes ist auf der Etikette, auf dem Gerät und auf der Verpackung angezeigt.
- Nachdem der Gasanschluss durchgeführt wurde, muss der Gaseingangsdruck den angegebenen Werten auf der Tabelle entsprechen.
- Stellen Sie fest ob die Umrüstung und die Adaptation ihres Gerätes für das Gas das Sie verwenden werden, durchgeführt worden ist. Falls das nicht der Fall ist, muss ein Austausch der Düsen vorgenommen werden.

3. UMRÜSTUNG/ADAPTATION AUF VERSCHIEDENE GASE

- Hintere Blechabdeckung des Gerätes entfernen.
- Düse auf dem Brenner abbauen.
- Wählen Sie von der Gastabelle die anzuwendende Düse für den entsprechenden Gastyp und Gasdruck aus und montieren Sie diese Düse anstelle der ausgebauten Düse.
- Durchmesser der Düsen und Bypass-Düsen sind auf der Düse angegeben.
- Nachdem das Gerät auf ein anderes Gas Umgerüstet wurde, muss das alte Etikett entfernt und ein neues Etikett mit den Angaben des neuen angewendeten Gastyps angebracht werden.
- Gasventilknopf entfernen.
- Bypass-Düse auf dem Gasventilknopf abbauen.
- Neue Bypass-Düse die geeignet ist für den neuen Gastyp einbauen.
- Gasventilknopf erneut anbringen.

4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Gerät muss mit 230V - 50-60Hz Netzstrom versorgt werden.
- Gerät auf jeden Fall an eine geerdete Steckdose anschließen.

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor Inbetriebnahme Stecker vom Netz ziehen und Gerät mit einer warmen Seifenlauge reinigen.
- Auf keinen Fall auf das Gerät Wasser sprühen oder gießen.
- Gerät nicht über die angegebene Kapazität belasten.
- Der Motor der Döner Maschine mit 1U/Min, sorgt für homogenes Grillen und eine einfache ergonomische Anwendung.
- Die Brenner des Geräts können separat bedient werden. Sie sollten nach der Größe des Döner-Spießes die Brenner in Betrieb nehmen.

6. BETRIEB

- Den vorbereiteten Döner in das Gerät anbringen.
- Jeder Gasventilknopf kontrolliert einen Brenner.
- Das Anzünden sollte von dem obersten Brenner nach unten, der Reihe nach durchgeführt werden.
- Für das erste Anzünden drücken Sie den obersten Gasventilknopf, drehen ihn im umgekehrten Uhrzeigersinn und bringen ihn auf die Position "Min. Flamme". Halten Sie ihr Feuerzeug oder ein Streichholz unterhalb des Brenners bis der Brenner Zündet.
- Wiederholen Sie den Vorgang für die unteren Brenner die Sie in Betrieb nehmen wollen.
- Stecken Sie den Stecker an damit der Spies gedreht wird. Den Schalter mit "I-O-II" Positionen auf Position "I" oder "II" (Drehung links/rechts) bringen.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- Gerät nicht unbeaufsichtigt / unkontrolliert betreiben. Falls Sie den Bereich des Geräts verlassen, Gerät immer abschalten.
- Keine Kinder in die Nähe eines arbeitenden Geräts lassen (Verbrennungsgefahr u.a.).
- Keine Wartung oder technische Arbeiten an einem arbeitenden Gerät durchführen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, das Produkt (Fleisch) nur mit einem Messer bearbeiten.
- Als Sicherheitssystem auf dem Gerät befindet sich ein Sicherheitsventil welches die Gaszufuhr unterbricht falls der Brenner erlischt.

WARNUNG: Gerät niemals direkt mit Wasser oder mit einem Druckwasserstrahl reinigen. Zuwiderhandlung kann zu Schäden an der Elektroausrüstung führen.

8. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Warnung 1: Gerät muss unter einer Dunstabzugshaube betreiben werden.



Warnung 2: In dem Arbeitsbereich des Geräts sollten sich auf keinen Fall brennbare feste oder flüssige Materialien (Kleidung, Alkohol und Alkoholprodukte, Öl- und Chemieprodukte, Holz- und Plastikmaterialien, Gardinen u.a.) befinden.

Warnung 3: Nicht mit einem Druckwasserstrahl reinigen.



Warnung 4: Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen aufgestellt und nur in gut belüfteten Bereichen in Betrieb genommen werden. Beachten Sie die Anweisungen vor dem Aufstellen des Geräts.

Warnung 5: Das Gerät ist für die industrielle Nutzung bestimmt und sollte nur von dafür ausgebildetem Personal betrieben werden.

Warnung 6: Gerät darf nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienst bearbeitet oder repariert werden.



Warnung 7: Falls in dem Arbeitsbereich des Geräts eine Flammenbildung entsteht, sollte man ohne in Panik zu geraten die Gasventile (falls vorhanden) und die Elektro-Schalter ausstellen und mit einem die Feuerlöscher die Flamme löschen. Zum Löschen der Flamme niemals Wasser verwenden.

Warnung 8: Niemals Wasser auf das Gerät gießen und beim Reinigen immer Gasventil schließen. Niemals auf dem Gerät während dem Betrieb irgendeine Arbeiten durchführen.



Warnung 9: Die Wartung des Geräts von nicht autorisierten Personen sollte nicht erlaubt werden.

Warnung 10: Das Gerät ist für industrielle Zwecke hergestellt worden und sollte nur zweckgemäß betrieben werden.

Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen aufgestellt und nur in gut belüfteten Bereichen in Betrieb genommen werden.

Beachten Sie die Anweisungen vor dem Aufstellen des Geräts.



ANWENDUNGSZWECK DES PRODUKTS

Das Gerät ist für die industrielle Anwendung hergestellt worden und darf nur von ausgebildeten Fachpersonal benutzt werden. Das Gerät ist der industriellen Anwendung entsprechend produziert worden und darf nur zweckgemäß benutzt werden. Das Gerät ist nur zum Grillen bestimmt und kann nicht zum Kochen von Gerichten verwendet werden. Bei eventuellen Schäden die auf Grund unsachgemäßer Anwendung aufgetreten sind, kann unsere Firma nicht in Verantwortung gezogen werden.

HINWEIS: NICHT AUSSERHALB DES ANWENDUNGSZWECKS NUTZEN. DARF NUR VON PERSONEN BETRIEBEN WERDEN DIE, DIE GEBRAUCHSANWEISUNG GELESEN HABEN UND DIE SICHERHEITS- UND TECHNISCHE BESTIMMUNGEN DES GERÄTES KENNEN.



9. REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie fest ob das Gasventil des Geräts geschlossen ist bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Betriebstag, mit einem in eine warme Seifenlauge getauchten Lappen oder mit einem Desinfizierungsmittel das Lebensmittelfreundlich ist.
- Nicht direkt mit Wasser oder einem Druckwasserstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung der Oberfläche des Geräts, keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlbürsten u.a., die die Oberfläche angreifen und zerkratzen können, benutzen.
- Falls irgendeine Gefahr erkannt wird die von dem Gerät ausgeht, sollte umgehend der Kundendienst kontaktiert werden. Erlauben Sie nicht die Bearbeitung oder die Reparatur des Geräts von nicht autorisierten Personen.

10. STÖRUNGSBESEITIGUNGEN

STÖRUNG	LÖSUNG
Keine Gaszufuhr.	Gasventil der Gasleitung ist geschlossen. Öffnen Sie das Gasventil der Gasleitung. Gasventil des Geräts ist geschlossen. Öffnen Sie das Gasventil des Geräts. Luft in der Gasleitung. Entlüften Sie die Gasleitung in dem Sie das Gasventil drücken.
Brenner zündet nicht.	Das Gerät wurde nicht für den Gastyp umgerüstet. Kontrollieren Sie nach Tabelle 2 und Tabelle 3. Düse ist verstopft. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
Brenner zündet während das Gasventil gedrückt ist, erlischt nachdem das Gasventil losgelassen wird.	Flammen-Inspektionselement (Thermo-Element) ist defekt. Rufen sie den autorisierten Kundendienst.
Brenner, funktioniert nicht auf Position Minimum.	Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
Gerät ist in Betrieb aber die Flammen sind zu groß.	Das Gerät wurde nicht für den Gastyp umgerüstet. Brenner ist defekt. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
Die Spieße drehen sich nicht.	Der Stromstecker des Geräts ist nicht angeschlossen. Bitte Stecker in Steckdose einstecken. Schalter des Elektro-Motors ist aus. Stellen Sie den Schalter an.

RISIKOANALYSE:

RISIKO	GRUND	SICHERHEITS-VORKEHRUNG	MASSNAHME	SCHUTZ	HINWEIS
EXPLOSION	Gasleck	*Leckkontrolle im Produktionsprozess	Leckkontrolle	*Periodische Kontrollen *Periodische Wartung	*Stoppen Sie die Gaszufuhr *Kundendienst kontaktieren
FEUER	Gasleck Löst Explosion aus	*Periodische Kontrolle *Flammen-inspektionsgerät	*Leckkontrolle *Kontrolle der Elektro-Installation	*Periodische Kontrolle *Periodische Wartung	*Stoppen Sie die Gaszufuhr *Kundendienst kontaktieren
HEISSE OBERFLÄCHEN TEMPERATUR	Falscher Gasdruck	*Warnungsschild *Nutzung mit richtigem Druck	*Kontrolle der Gasleitung	*Reinigung *Lesen Sie die Gebrauchsanweisung	*Kundendienst kontaktieren
VERGIFTUNG	Hoher Brennwert	*Richtigen Brennwert in Erfahrung bringen	*Wird mit Kundendienstkontakt unterstützt	*Lesen Sie die Gebrauchsanweisung	*Kundendienst kontaktieren
ERSTICKUNG	Entflammung des Fetts	*Periodic Control	*Reinigung	*Tägliche und periodische Reinigung	*Lesen Sie die Gebrauchsanweisung

Avant toute utilisation de l'appareil, lire absolument cette notice et la conserver pour la consulter en cas de besoin. Le constructeur n'accepte aucune responsabilité pour les conséquences des préjudices causés aux personnes ou les biens du fait de l'entretien et des interventions techniques par des personnes autres que les techniciens autorisés et non conformément à ladite notice.

Les consignes y mentionnées ne sont applicables que si le code Pays figure sur l'appareil. Si le code Pays ne figure pas sur l'appareil, consulter les consignes techniques pertinentes pour l'adaptation de l'appareil aux conditions régnautes dans le pays intéressé.

1. MONTAGE

- Le montage de l'appareil, sa connexion à la source de gaz et sa conversion selon les différents types de gaz, ainsi que son installation électrique doivent être réalisés par des personnes spécialisées conformément aux tableaux relatifs aux « Spécifications techniques ».
- Placer l'appareil en position équilibrée sur un banc adapté.
- Placer l'appareil sous une hotte ou dans un milieu permettant l'aération nécessaire pour le dégagement des fumées et odeurs émises.

REMARQUE : L'appareil doit être placé dans un endroit écarté de 25-30 cm au moins des murs arrière et latéraux afin d'éviter l'augmentation de la température au niveau excessif. En cas de mise en place de l'appareil à proximité des meubles ou les revêtements décoratifs de la cuisine, ceux-ci devront être fabriqués en matières ininflammables ; en cas contraire, ceux-ci devront être revêtus des matières permettant l'étanchéité thermique et les consignes relatives à la protection contre l'incendie doivent être soigneusement respectées.

2. CONNEXION A LA SOURCE DE GAZ

- Avant la mise en marche de l'appareil, la présence des fuites de gaz au niveau de la connexion à la source de gaz doit être contrôlée. A cet effet, utiliser la mousse savonneuse ou toute autre mousse adaptée.
- La nature et la pression du gaz auxquelles l'appareil est adapté sont mentionnées sur l'appareil et sur l'étiquette figurant sur son emballage.
- Après avoir réalisé la connexion à la source de gaz, la pression à l'entrée du gaz doit être adaptée aux valeurs mentionnées sur le tableau.
- S'assurer de l'adaptation de votre appareil au gaz à utiliser. A défaut d'adaptation, il faut procéder au changement des injecteurs.

3. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

- Déposer la tôle en arrière de l'appareil.
- Déposer l'injecteur situé sur le radian.
- Choisir sur le tableau relatif à la conversion de l'appareil selon le type de gaz l'injecteur adapté au type et à la pression du gaz à utiliser et le monter à la place de l'injecteur déposé.
- Le diamètre de l'injecteur et celui de l'injecteur by-pass sont marqués sur l'injecteur.
- Après avoir adapté l'appareil pour un type de gaz différent du type de gaz prévu par le constructeur, il faut remplacer l'étiquette figurant sur le produit par une nouvelle étiquette sur laquelle est mentionné le nouveau type de gaz.
- Enlever le bouton de la vanne de gaz.
- Déposer l'injecteur by-pass situé sur la vanne de gaz.
- Poser l'injecteur by-pass adapté au nouveau type de gaz.
- Remonter le bouton de la vanne de gaz.

4. ENTREE DE L'ELECTRICITE

- L'appareil doit être alimenté sous la tension de 230 V et fréquence de 50-60 Hz.
- L'appareil doit absolument être connecté à une prise électrique mise à la terre.

5. CONSIGNES A L'UTILISATEUR

- Avant l'utilisation initiale de l'appareil, la connexion électrique doit être coupée et l'appareil doit être nettoyé à l'aide de l'eau savonneuse tiède.
- On ne doit jamais pulvériser ou verser de l'eau sur l'appareil.
- Ne pas charger excessivement l'appareil au-delà de la capacité mentionnée sur le tableau.
- Le moteur permettant la rotation en 1 min pour chaque tour de l'appareil en rotation assure la cuisson homogène et la facilité d'utilisation ergonomique.
- La commande des radians pouvant être distinctement réalisée, activer les radians selon le volume de la viande à rôtir.

6. MISE EN MARCHÉ

- Mettre en place la viande préalablement préparée sur l'appareil.
- Toute vanne de gaz permet de contrôler 1 radian.
- L'opération d'allumage doit être effectuée par ordre en commençant de la vanne de gaz supérieure vers le bas.
- Pour l'allumage initial, maintenir la vanne de gaz supérieure en état appuyée, la tourner dans le sens inverse de l'aiguille d'horloge pour la placer à la position « flamme minimale » et permettre l'allumage à l'aide d'un briquet ou allumette au niveau de la partie inférieure du radian.
- Pour allumer les radians inférieurs, reprendre la même opération.
- Pour faire tourner la broche, connecter la fiche électrique du moteur à la prise. Mettre l'interrupteur se trouvant en position « IO- II » dans la position « I » ou « II » (rotation vers la gauche ou la droite).


7. MESURES DE SECURITE

- Ne pas utiliser l'appareil sans le tenir sous contrôle ou surveillance. Lorsque vous quittez le site de fonctionnement, arrêter toujours l'appareil.
- Ne pas permettre la présence des enfants à proximité de l'appareil (risques de brûlure, etc.).
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas procéder à la réparation ou la modification de celui-ci.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas agir sur le produit (c'est-à-dire la viande) avec un autre matériel que le couteau.
- A titre de dispositif de sécurité équipant l'appareil, la vanne de sécurité coupe l'alimentation en gaz, lorsque la flamme ou le radian est éteint.

ATTENTION : Ne pas nettoyer l'appareil directement à l'aide de l'eau ou l'eau à haute pression. Sinon, l'installation électrique de l'appareil peut être endommagée.

8. AVERTISSEMENTS RELATIFS A LA SECURITE GENERALE

Avertissement 1 : L'appareil doit fonctionner sous une hotte.

 **Avertissement 2** : L'endroit dans lequel l'appareil est mis en marche doit absolument être dépourvu de toute matière solide ou liquide inflammable (vêtements, alcool et ses dérivés, produits pétrochimiques, matières en bois ou en plastique, rideaux, etc.).

Avertissement 3 : Ne pas procéder au nettoyage à l'eau comprimée.


Avertissement 4 : L'appareil étant destiné à l'usage industriel, il ne doit être utilisé que par des éléments bénéficiant de la formation nécessaire pour l'utilisation de ce produit.

Avertissement 5 : Personne autre que le constructeur ou le service agréé ne doit faire des interventions sur l'appareil.



Avertissement 6 : En cas d'incendie ou inflammation dans le site où l'appareil est utilisé, fermer les vannes de gaz ou les interrupteurs électriques (s'il en existe) sans donner lieu à la panique et utiliser les extincteurs. Ne jamais utiliser de l'eau pour l'extinction des flammes.

Avertissement 7 : On ne doit jamais verser de l'eau sur l'appareil et la vanne de gaz doit absolument être fermée lors du nettoyage. On ne doit jamais faire des interventions sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou la vanne de gaz est ouverte.

 **Avertissement 8** : La réparation de l'appareil par des personnes non autorisées ne doit pas être permise.

Avertissement 9 : L'appareil étant destiné à l'usage industriel, il ne doit être utilisé aux fins différentes.

Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et il ne doit être utilisé que dans un endroit bien aéré.

Avant toute installation ou utilisation du produit, consulter les instructions y afférentes.



BUT D'UTILISATION DU PRODUIT

L'appareil étant construit pour l'usage industriel, il ne doit être utilisé aux fins différentes.

L'appareil étant destiné uniquement au rôtissage, il ne doit être utilisé pour la cuisson des repas.

Notre entreprise ne saurait être tenue responsable des problèmes résultants de l'utilisation non conforme de l'appareil.

NOTE : NE PAS ALLER AU-DELA DU BUT D'UTILISATION DE L'APPAREIL. CET APPAREIL DOIT ETRE UTILISE PAR UNE PERSONNE CONNAISSANT LES CONDITIONS CET APPAREIL DOIT ETRE UTILISE PAR UNE PERSONNE CONNAISSANT LES CONDITIONS



9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder à l'entretien ou le nettoyage de l'appareil, s'assurer que la vanne de gaz est fermée.
- A la fin de tout jour d'utilisation, nettoyer l'appareil à l'aide d'un désinfectant non nuisible aux denrées alimentaires et d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède.
- Ne pas nettoyer l'appareil directement à l'aide de l'eau ou l'eau à haute pression.
- Lors du nettoyage des sections de l'appareil, ne pas utiliser des détergents, brosses métalliques, etc. ayant des effets abrasifs ou des matières susceptibles de créer des égratignures sur les sections.
- En cas de constatation d'une situation préjudiciable à l'appareil, en avvertir le service agréé. Ne pas permettre l'intervention des personnes non compétentes dans l'appareil.

10. TABLEAU DE RESOLUTION DE PROBLEMES

PROBLÈME	SOLUTION
Le gaz n'arrive pas à l'appareil	La vanne de gaz du réseau est fermée. Ouvrez la vanne. La vanne de gaz de l'appareil est fermée. Ouvrez la vanne. Il y a de l'air dans le réseau de gaz. Evacuez l'air en maintenant pressée la vanne de gaz.
Le radiateur ne s'allume pas	L'appareil n'a pas été adapté au type de gaz adéquat. Vérifiez selon le tableau 2 et le tableau 3. L'injecteur est bouché. Appelez le service agréé.
Le radiateur s'allume lorsque la vanne de gaz est appuyée, s'éteint quand on le relâche	Le dispositif de contrôle de flamme (élément thermique) est en panne. Appelez le service agréé.
Le radiateur ne s'allume pas lorsque la vanne de gaz est en position minimum	Appelez le service agréé.
L'appareil fonctionne mais la flamme est trop élevée	L'appareil n'a pas été adapté au type de gaz adéquat. Le radiateur est en panne. Appelez le service agréé.
Les broches ne tournent pas	Le câble électrique de l'appareil n'est pas branché à la prise. Branchez-le. L'interrupteur du moteur électrique est fermé. Ouvrez-le.

ANALYSE DE RISQUE:

RISQUE	MOTIF	ACTIVITE PREVENTIVE	MESURE	PROTECTION	INFORMATION
EXPLOSION	Fuite de gaz	*Contrôle de fuite	Contrôle de fuite	*Contrôle périodique *Maintenance périodique	*Coupez le gaz *Appelez le service
FEU	La fuite de gaz conduit à l'explosion	*Contrôle périodique *Appareil de contrôle de flamme	*Contrôle de fuite *Contrôle du réseau d'électricité	*Contrôle périodique *Maintenance périodique	*Coupez le gaz *Appelez le service
SURFACE TRES CHAUDE	Mauvaise pression de gaz	*Plaque d'information d'avertissement *Utilisation à la bonne pression	*Contrôle du réseau de gaz	*Nettoyage *Lire le guide d'utilisation	*Appelez le service
TOXICITE	Valeurs élevées de combustion	*Information sur la combustion correcte	*Soutenu par l'accès au service	*Lire le guide d'utilisation	*Appelez le service
SUFFOCATION	Inflammation d'huile	*Contrôle périodique	*Nettoyage	*Nettoyage quotidien et périodique	*Lire le guide d'utilisation