



3702303

РУССКИЙ

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

1. Общие сведения	162
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации	162
1.2 Значение символики	162
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	163
1.4 Защита авторских прав	163
1.5 Декларация о нормативном соответствии	163
2. Безопасность	164
2.1 Общие сведения	164
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором	164
2.3 Использование по назначению	165
3. Транспортировка, упаковка и хранение	166
3.1 Транспортная инспекция	166
3.2 Упаковка	166
3.3 Хранение	166
4. Рекомендации касательно монтажа	167
4.1 Технические принципы для газовых соединений	167
4.2 Монтаж прибора	167
4.3 Технические характеристики	168
4.3.1 Обзор подузлов	168
4.3.2 Дополнительное оснащение	169
4.3.3 Технические данные	170
4.3.4 Таблица применений инжектора горелки	170
4.3.5 Условия изменения вида газа	171
4.3.6 Схема газовой системы	172
4.4 Привод	174
5. Рекомендации на тему эксплуатации и ухода	175
5.1 Рекомендации по технике безопасности	175
5.2 Монтаж прибора	176
5.3 Обслуживание	177
5.4 Очистка	179
5.5 Техобслуживание	180

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
 Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременнo необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременнo придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

1.4 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства.

Каждое злоупотребление наказуемо.

1.5 Декларация о нормативном соответствии

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС.

Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- Просим сохранить данную инструкцию по обслуживанию. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Газовый гриль для кебаба предназначен для **обжаривания** всех видов мяса для традиционного приготовления кебаба, гирос и шавермы.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковок. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Рекомендации касательно монтажа

4.1 Технические принципы для газовых соединений

- Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны быть выполнены специализированным персоналом, **который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца)**. Необходимые операции должны выполняться с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности продукта и правил по технике безопасности.
- Все газовые присоединения прибора соответствуют стандартам ISO 7 – 1 или ISO 228 – 1.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Все места, в которых должен быть установлен прибор, должны быть оснащены соответствующими электрическими и газовыми инсталляциями, выполняющими требования локальных предписаний. Кроме того, необходимо предпринять все меры по обеспечению безопасности людей и предметов. В противном случае производитель не несет никакой ответственности.

4.2 Монтаж прибора

- Прибор **должен** быть установлен в закрытом, хорошо вентилируемом помещении (**не на открытом воздухе!**).
- Прибор следует установить на стабильной, ровной поверхности из нержавеющей стали. Эта поверхность должна иметь такую форму, чтобы предотвращать стекание жира через главное основание на пол. **Никогда** не устанавливайте прибор на поверхностях из пластика или древесины.
- Если прибор должен быть установлен вблизи стены, перегородки, кухонных шкафов, декоративных панелей или подобных элементов, следует помнить о том, что эти элементы должны быть выполнены из негорючих материалов. В противном случае их следует изолировать с помощью негорючих материалов, соблюдая при этом предписания по противопожарной безопасности. Между стеной и прибором необходимо сохранить **минимальное расстояние 20 см**.
- Газовое присоединение газового гриля для кебаба должно быть выполнено согласно действующим предписаниям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Помещение, в котором будет работать прибор, должно иметь хорошую вентиляцию. Система вентиляции должна быть выполнена из негорючих материалов, стойких к высоким температурам и должна иметь вытяжной зонт.

4.3 Технические характеристики

4.3.1 Обзор подузлов

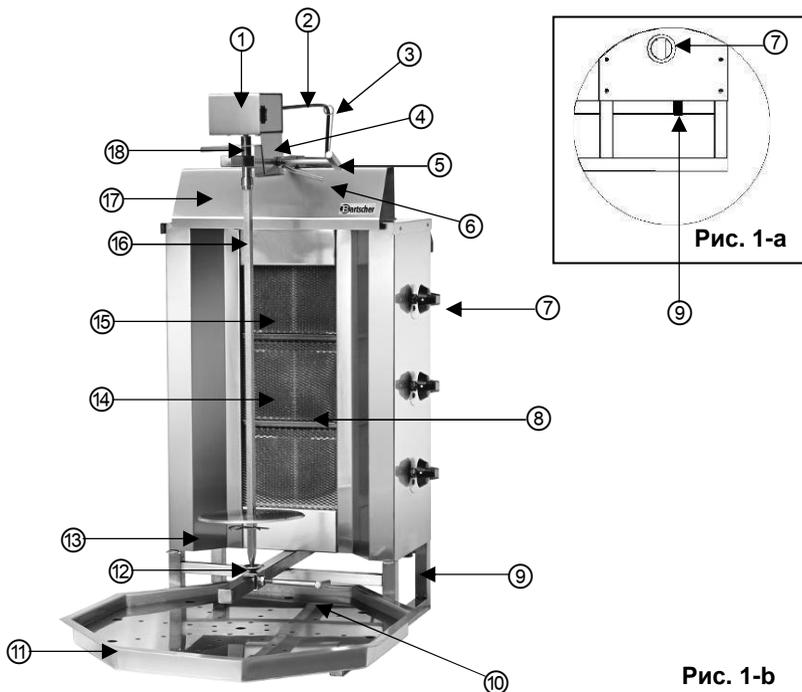


Рис. 1-б

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Привод | ⑩ | Нижняя задвижка |
| ② | Кабель питания привода | ⑪ | Жироулавливающий лоток (восьмиугольный) с перфорированной крышкой |
| ③ | Держатель кабеля | ⑫ | Шплинт |
| ④ | Крепежная панель привода | ⑬ | Тарелка для вертела |
| ⑤ | Верхняя задвижка | ⑭ | Горелка |
| ⑥ | Кронштейн зажима | ⑮ | Проволочная защитная решетка |
| ⑦ | Кнопка газового клапана и газовый клапан | ⑯ | Вертел |
| ⑧ | Термоэлемент | ⑰ | Термическая защита |
| ⑨ | Подключение газа и патрубков для измерения давления | ⑱ | Муфта вертела |

4.3.2 Дополнительное оснащение

(не входит в объем поставки!)



Нож для кебаба 100

- Нож: Ø 100 мм, толщина нарезки плавно регулируется от 1 до 3 мм
- Обор./мин.: 4500
- Параметры присоединения: 90 Вт / 230 В 50 Гц
- Общий вес: 3,85 кг

Ручная часть:

- Головка: хромоникелевая сталь 18/10
- Ручка: пластик
- Длина кабеля: 1,4 м
- Очистка без разборки, водонепроницаемый
- Размеры: шир. 115 x гл. 235 x выс. 200 мм
- Вес: 1,1 кг



Сетевой адаптер:

- Длина кабеля: 1,1 м
- Размеры: шир. 90 x гл. 155 x выс. 85 мм
- Вес: 2,75 кг

Артикул: 370240



Теплопроводящие листы

для газового гриля 40

- хромоникелевая сталь 18/10
- 2 штуки, габариты: шир. 195 x выс. 630 мм
- Вес: 2,3 кг

Артикул: 370245

4.3.3 Технические данные

Название	Газовый гриль для кебаба 40
№ арт.:	3702303
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Исполнение:	3 отдельно регулируемые газовые горелки с керамическими плитками, поверхность горения каждой горелки: шир. 180 x выс. 130 мм
Объем:	макс. 40 кг, высота мяса макс. 45 см
Привод:	двигатель для вертела со скользящей муфтой: обор./мин.: 1, по или против часовой стрелки
Мощность:	3,7 Вт / 230 В 50/60 Гц
Мощность газовая:	9,75 кВт
Категория газа:	II 2ELL3B/P
Основные настройки:	G30-G31/ 50 мбар, настроен на использование сжиженного газа, форсунки для природного газа в комплекте
Размеры:	прибор: шир. 597 x гл. 795 x выс. 990 мм вертел: длина 73,6 см, тарелка для вертела: Ø 190 мм
Вес:	30,0 кг

Оставляем за собой возможность введения технических изменений!

4.3.4 Таблица применений инжектора горелки

ВИД 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
Тип прибора	Диаметр инжектора горелки (мм)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Для производительности горелки:

3,25 кВт (природный газ) / инжектор байпаса газового клапана Ø 1,00 мм

3,25 кВт (СУГ) / инжектор байпаса газового клапана Ø 0,65 мм

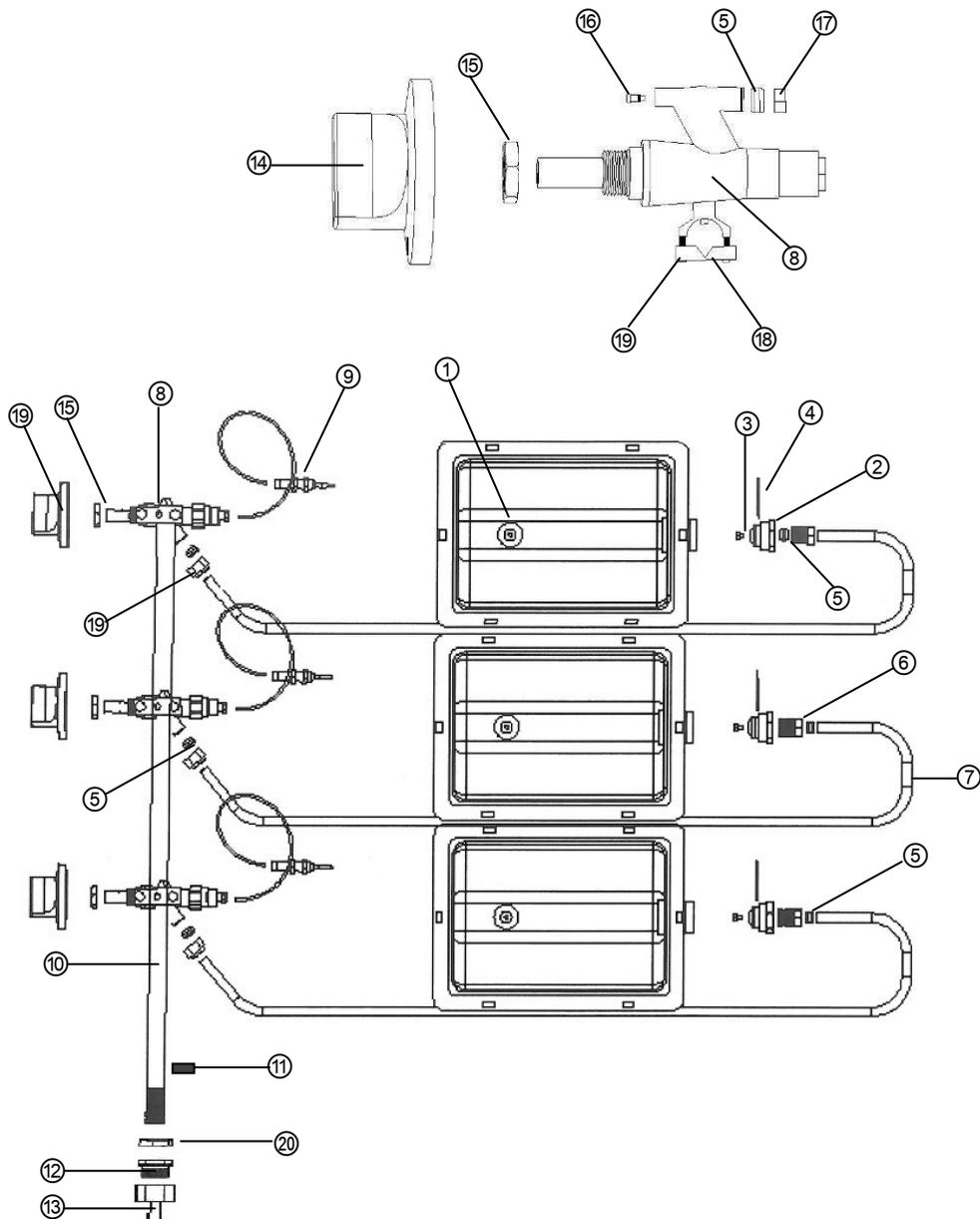
Указанные выше параметры производительности форсунок прибора не могут изменяться по требованию пользователя. Любые изменения, вводимые в клапанах и форсунках, являются основанием для лишения пользователя гарантийных прав. В таком случае производитель не несет никакой ответственности за возникший ущерб или повреждения.

4.3.5 Условия изменения вида газа

С целью обеспечения питания газового гриля для кебаба видом газа, допущенным локальными предписаниями, следует соблюдать следующие указания.

- Фабричная версия прибора настроена на использование сжиженного газа, форсунки для природного газа прилагаются в комплекте.
- Настройку для использования другого вида газа следует поручить квалифицированному персоналу.
- Закрывать все шланги или клапаны газовых баллонов, через которые осуществляется подача газа в прибор.
- Отсоединить газовое присоединение прибора.
- После откручивания соответствующих винтов снять заднюю крышку прибора.
- Отсоединить провода между газовыми клапанами и инжекторами.
- После удаления шплинтов отсоединить ниппеля горелок, которые удерживают инжекторы в горелках.
- В ниппелях горелок установить инжекторы, соответствующие для данного вида газа.
- Повторно прикрепить ниппеля горелок с помощью шплинтов.
- Установить шланги между газовыми клапанами и инжекторами (во избежание появления неплотностей, перед выполнением монтажа, муфты шлангов и резьбу соединений газовых клапанов со шлангами смазать уплотняющей пастой для газа).
- Изменить обозначение на приборе в соответствии с новым видом газа.
- К прибору подключить подачу газа, соответствующего новым настройкам и открыть газовые клапаны.
- Проверить все соединения на предмет плотности (использовать только соответствующие средства в аэрозоли или пенку для проведения такого типа испытаний!). Ни в коем случае нельзя выполнять такие пробы с помощью спичек, зажигалок или других источников пламени.
- По окончании проверки плотности выполнить тест горелки прибора.
- В случае обнаружения недостаточной тепловой производительности прибора, с помощью отвертки следует соответствующим образом изменить настройку газового регулировочного инжектора (байпас), который находится над газовым клапаном. Инжектор байпаса открывается в направлении потока газа. Поэтому **никогда** не следует ослаблять инжектор байпаса во время работы прибора. Давление газа в приборе установлено в фабричных условиях перед выпуском прибора на рынок и если не выполняется настройка для использования с другим видом газа, **не следует изменять** фабричных настроек. При отсутствии проблем и отклонений можно установить заднюю крышку прибора.
- В случае соблюдения указанных выше рекомендаций прибором можно свободно пользоваться с данным видом газа.

4.3.6 Схема газовой системы

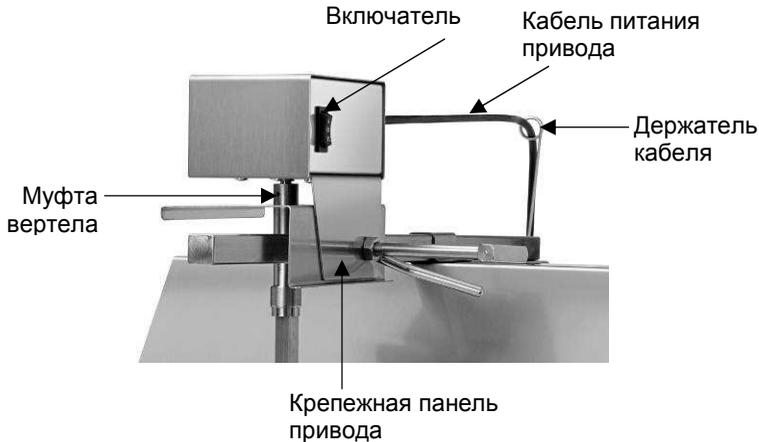


- ① Горелка
- ② Ниппель горелки
- ③ Инжектор горелки
- ④ Шплинт
- ⑤ Кольцо
- ⑥ Муфта горелки
- ⑦ Газовый шланг (Ø 8x1)
- ⑧ Клапан газа
- ⑨ Термоэлемент
- ⑩ Распределитель газа (Ø16x1,5)
- ⑪ Патрубок для измерения давления газа
- ⑫ Муфта для природного газа
- ⑬ Муфта для пропана
- ⑭ Кнопка газового клапана
- ⑮ Винт газового клапана
- ⑯ Инжектор байпаса газового клапана
- ⑰ Муфта газового клапана
- ⑱ Зажим газового клапана
- ⑲ Винт зажима
- ⑳ Контргайка газового шланга

4.4 Привод

Технические характеристики привода

220-240 В~ 50/60 Гц 1 rpm 3,7 Вт



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания.
- Электрический привод газового гриля для кебаба действует в двух направлениях (вправо/влево). Благодаря этому обслуживание не требует большого усилия, и мясо может равномерно обжариваться со всех сторон.
- **Никогда** не очищать электрический привод водой. С целью очистки поверхности привода, следует воспользоваться влажной салфеткой, а после очистки поверхность следует тщательно осушить.
- Во время монтажа электрического привода нельзя допустить его падения.
- Кабель питания следует провести так, чтобы он не мог иметь непосредственного контакта с пламенем.
- Во время эксплуатации прибора следует пользоваться термической защитой, чтобы тепло в меньшей степени влияло на привод.

- Перед каждым введением в действие проверять кабель питания привода. Следствием перегрева кабеля в результате неправильного обслуживания или выполнения дополнительных соединений может быть потеря энергии. Поврежденный кабель должен быть заменен квалифицированным персоналом.
- Благодаря соблюдению вышеуказанных рекомендаций можно достичь наивысшей производительности привода прибора.

5. Рекомендации на тему эксплуатации и ухода

5.1 Рекомендации по технике безопасности



ВНИМАНИЕ!

Следует внимательно прочитать данную инструкцию, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации прибора. Инструкцию по обслуживанию следует сохранить с целью ее использования в будущем.

Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.

- Не использовать аксессуары и запчасти, которые не были рекомендованы производителем. Это может привести к возникновению опасных ситуаций для пользователя и других лиц или стать причиной повреждения прибора. Более того, это является основанием для отклонения гарантийных прав.
- Периодически проверять кабель электропитания на предмет повреждений. Никогда не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или квалифицированному электрику.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.
- Перед ведением прибора в действие следует полностью удалить защитную пленку и остатки упаковочного материала.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать под вытяжным зонтом.
- Прибор могут обслуживать только лица, которые ознакомились с конструкцией прибора, с инструкцией по эксплуатации и техобслуживанию, и прошли соответствующую подготовку в области обслуживания прибора.
- Перед каждым введением прибора в действие следует проверить газовые присоединения на предмет плотности.

- Помещение, в котором будет работать прибор, должно иметь хорошую вентиляцию. Система вентиляции должна быть выполнена из несгораемых материалов, стойких к высоким температурам и должны иметь открытый вытяжной зонт.
- С целью изменения места установки прибора его следует выключить (вынуть вилку и закрыть газовые клапаны!) и подождать, пока он полностью не остынет.
- В случае использования прибора без привода, для вращения мяса следует использовать оригинальный кронштейн для вращения вертела, который находится над вертелом.
- В случае появления запаха газа, закрыть все газовые клапаны прибора, а также внешние газовые инсталляции, и тщательно проветрить помещение. Незамедлительно обратиться к компетентным сервисным службам.
- **Никогда** не проверять плотность проводов и газовых клапанов с помощью спичек или зажигалки. С этой целью необходимо использовать соответствующее средство в аэрозоле или пенку для обнаружения неплотности.
- По окончании эксплуатации прибора и в аварийных случаях необходимо закрыть все газовые клапаны, перекрыть подачу газа и выключить электропитание.
- Прибор может использоваться исключительно по назначению.
- Во время эксплуатации прибора его не следует передвигать и подвергать сотрясениям.
- Во время работы следует следить за тем, чтобы жир не стекал на пол. Если, несмотря на это, жир вытечет на пол, его следует немедленно удалить. В противном случае пол станет скользким, что может привести к падению и серьезным травмам.
- Во время перемещения прибора не допускать ударения в прибор и его падения.
- Вблизи прибора не могут находиться никакие горючие предметы. Не вводить прибор в действие вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Параметры давления газа, соответствующие для данного прибора, указаны на номинальном щитке прибора. Прибор может использоваться только при таких параметрах давления газа.
- Если прибор пополняется из газового баллона СУГ, расстояние между газовым баллоном и прибором должно составлять как минимум 50 см.

5.2 Монтаж прибора

- Установить привод согласно рекомендациям, содержащимся в инструкции, установить жироулавливающий лоток жира и вложить перфорированную крышку.
- С целью прикрепления мяса освободить кронштейны нижней и верхней задвижки. С помощью задвижек регулируется расстояние между вертелом с мясом и горелками.
- Отрегулировать параметры давления в соответствии с данными, которые находятся на номинальном щитке прибора, и подсоединить вилку кабеля питания к розетке. Прибор готов к работе.

5.3 Обслуживание



Во время работы поверхности прибора могут достигать температуры свыше 60 °С. Во избежание ожогов, не следует прикасаться к зонам и частям, которые обозначены символом, показанным сбоку.

- Открыть главный газовый клапан, обеспечивая, таким образом, подачу газа в прибор.
- Далее нажать наивысший выключатель газового клапана прибора и повернуть на четверть оборота против часовой стрелки.

В этот момент произойдет подача газа к горелке. Придержав нажатый выключатель и с помощью спички или зажигалки зажечь впереди горелку, к которой подсоединен газовый клапан.

(С этой целью следует воспользоваться длинными спичками или зажигалками во избежание получения ожогов.)



- Если на протяжении 10-15 секунд в зоне горелки не наступит воспламенение, следует закрыть газовый клапан, а потом, после короткого перерыва, повторить операцию зажигания. Газовые клапаны оснащены термозлементами и поэтому во время зажигания горелок выключатели клапанов должны быть нажаты до момента разогрева термозлементов (около 15 секунд). В противном случае термозлементы не обеспечат подачу газа, и пламя не будет сохранено. После разогрева термозлемента можно освободить выключатель.
- Этот способ действия распространяется на все горелки. Таким способом можно зажечь все горелки прибора. **Если по какой-либо причине пламя потухнет, термозлементы отсекут подачу газа.**
- Каждая горелка обслуживается с помощью независимого, предназначенного ей газового клапана. Клапаны имеют две настройки: „Гриль” и „Поддержание температуры”.

Положение „Гриль”

На выключателе газового клапана находится символ большого пламени. Установка клапана в этом положении дает возможность обжаривать мясо.

Положение "Поддержание температуры"

На выключателе газового клапана находится символ небольшого пламени. Установка клапана в этом положении дает возможность поддерживать мясо в теплом состоянии.

Чтобы оптимально использовать тепло, которое производится горелками, с правой и левой стороны прибора можно установить листовую материал для переноса тепла.

(4.3.2 Дополнительное оснащение – Артикул: 370245)



ВНИМАНИЕ!

Всегда по окончании эксплуатации прибора следует закрыть все газовые клапаны при приборе, главные клапаны и отсоединить электропитание.

Работа с приводом

Благодаря использованию прибора с электрическим приводом можно обеспечить равномерное обжаривание мяса и сократить усилия, необходимые для обслуживания прибора.

С целью использования прибора с приводом необходимо выполнить следующие операции (рис. 1-b)

- Освободить кронштейны в виде буквы Т верхней задвижки (5) и нижней задвижки (10). Установить кронштейны в наилучшем положении для данного диаметра мяса, чтобы свободно поместить его на вертеле.
Освободить кронштейн в виде буквы Т верхней задвижки (5). Во время выполнения этого действия, кронштейн зажима (6) должен находиться над верхней задвижкой (5). Далее провести кронштейн в виде буквы Т верхней задвижки (5) через отверстие для крепления в крепежной панели (4) привода, соединить его с приводом (1) и прикрутить кронштейн.
- Нижнее острие вертела (16), на котором находится мясо разместить в конусном гнезде на нижней задвижке (10) и повторно прикрутить кронштейн в форме буквы Т.
- Далее приблизить верхнюю часть вертела (16), на котором находится мясо, к муфте вертела. Приподнять соединяющую трубку на муфте вертела, установить вертел с мясом в муфте и закрыть с помощью соединительной трубки.
- По окончании этого действия кронштейны нижней задвижки (10) и верхней задвижки (5) должны находиться в идентичном положении.

- Далее провести кабель питания (2) привода через консоль кабеля. Во время работы прибора предохранять кабель от перегрева. (Во избежание негативного влияния высокой температуры на кабель питания привода, следует воспользоваться термической защитой (17).)
- Прибор готов к работе с приводом. Подсоединить кабель питания к розетке и ввести привод в действие с помощью переключателя.



ВНИМАНИЕ!

Во время работы с приводом следует держать кабель питания вдали от источников тепла. Во время работы, кабель питания привода всегда должен быть закреплен на консолях.

Обслуживание без привода

Если требуется обслуживание прибора без привода, с целью соблюдения гигиены обслуживания следует пользоваться оригинальным кронштейном для вращения вертела, которое монтируется и вращается над вертелом.

Во время обслуживания прибора без привода следует поступать согласно указанным ниже рекомендациям. Рис. 1 – b)

- Освободить кронштейны в виде буквы Т верхней задвижки (5) и нижней задвижки (10). Установить кронштейны в оптимальном положении для данного диаметра мяса, чтобы свободно поместить его на вертеле. Нижнее острие вертела (16), на котором находится мясо, разместить в конусном гнезде на нижней задвижке (15) и повторно прикрутить кронштейн в форме буквы Т.
- Далее верхнюю часть вертела, на котором находится мясо, провести через кольцо над верхней задвижкой (5) и повторно прикрутить кронштейн в виде буквы Т верхней задвижки (5).
- По окончании этого действия кронштейны нижней задвижки (10) и верхней задвижки (5) должны находиться в идентичном положении.
- Установить оригинальный кронштейн для вращения вертела над вертелом и вручную вращать вертел. Таким образом, можно избежать контакта с горячим и жирным мясом, выполняя тем самым гигиеническую и безопасную работу.

5.4 Очистка

- Перед очисткой и выполнением ремонтных работ отсоединить привод от источника электропитания, закрыть подачу газа и отставить прибор для полного остывания.
- С целью сохранения длительной живучести прибора и обеспечения гигиенического обслуживания, прибор следует ежедневно очищать по окончании его эксплуатации.
- Для очистки прибора **никогда** не следует использовать чистящих порошков или концентрированных химических средств.

- С целью очистки прибора, в тёплой воде растворить небольшое количество моющего средства, допущенного к контакту с пищевыми продуктами и так подготовленным раствором помыть прибор с помощью мягкой салфетки или губки. Осушить очищенные поверхности с помощью сухой салфетки.
- Не мочить электрических частей прибора таких, как привод и провода питания.
- Не допускать контакта горелок с водой.
- **Никогда** не мыть прибор под проточной водой. Для очистки прибора не использовать струю воды под давлением. **Никогда** не погружать прибор в воде или других жидкостях.

5.5 Техобслуживание

В зависимости от способа и места эксплуатации, все функции прибора, а также плотность соединений в газовой инсталляции следует поручать производителю или компетентным сервисным службам, по крайней мере, раз в полгода.

Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.

В случае дефектного действия прибора следует немедленно вызвать компетентные сервисные службы и прекратить эксплуатацию прибора до полного устранения проблем и сбоев. В случае ремонтов следует употреблять только **оригинальные запчасти**.

6. Утилизация

Отработавший прибор следует утилизировать в соответствии с отечественными или локальными предписаниями. Для этого следует обратиться в фирму, специализирующуюся в утилизации или с муниципальным отделом по управлению коммунальными отходами.



ВНИМАНИЕ!

Перед утилизацией прибор следует лишить возможности его последующего использования, во избежание связанных с этим угроз. Демонтировать электрический привод, а отдельные части сдать в соответствующий пункт селективного сбора и переработки отходов.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120