



GYR60 - GYR80

использование и техобслуживание **РУ**



MOD122V01

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендации читателю	3
Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования	4
Порядок оформления заявки на Техобслуживание	4
Инструкции по технике безопасности ..	4
Правила техники безопасности для ГАЗОВОГО оборудования	6
Знаки предупреждения и безопасности	7
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	9

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ШАШЛЫЧНИЦА (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

Общее описание оборудования	10
Технические характеристики.....	11
Описание органов управления	11
Рекомендации по эксплуатации.....	12
Чистка прибора	12
Обнаружение неисправностей.....	13

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ШАШЛЫЧНИЦА (ГАЗОВАЯ)

Общее описание оборудования	14
Технические характеристики.....	15
Описание органов управления	16
Подключение отвода дымовых газов	16
Рекомендации по эксплуатации.....	17
Чистка прибора	18
Обнаружение неисправностей.....	18
Подключение газа	19
Переоборудование системы подачи газа	19
Проверка давления газа	21
Внеплановое техобслуживание	21

РУ

Перевод оригинальной инструкции

- 2 -

Русский язык

FIMAR-RUSSIA.RU

+7 495 989 1055

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особой важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.



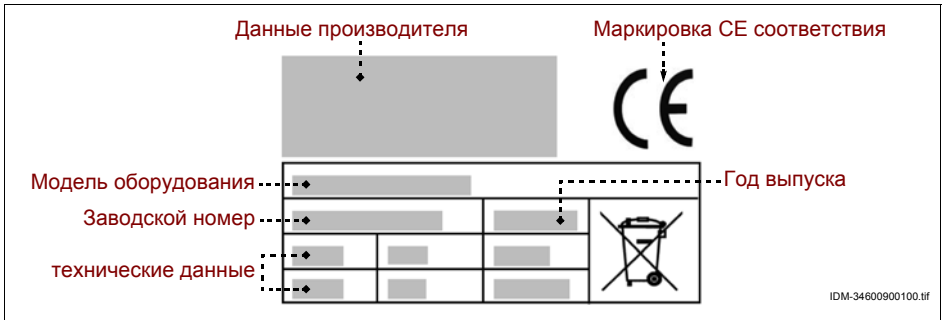
Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

РУ

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



При поступлении прибора в продажу на нем указан тип газа, поступающего из сети газоснабжения, под который прибор был отлажен производителем при проведении настройки.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении настройки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).

- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
- **Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.**
- **Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.**
- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение отдельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В случае работы с газовыми приборами необходимо соблюдать перечисленные ниже правила техники безопасности.

- Установка, ввод в эксплуатацию, плановое техобслуживание и подключение к источнику газоснабжения должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе, в соответствии с действующими стандартами и законами.
- Персонал, в обязанности которого входит выполнение подключения, должен убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.
- Если газовое оборудование оснащено также электрическими устройствами, то характеристики сети энергоснабжения должны соответствовать данным, приведенным на паспортной табличке.
- Не использовать оборудование при наличии поврежденных или неисправных газовых труб. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену труб уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- По завершении эксплуатации прибора повернуть ручки управления и выключить прибор, удостовериться, что горелки выключены и перекрыть трубопровод подачи газа.
- Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и убедиться, что зона, в которой осуществляется тепловая обработка пищевых продуктов, полностью остыла.
- Если прибор оснащен электрическими устройствами, необходимо не только **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА**, но и отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).
- Каждый раз проверять кабели электропитания на предмет целостности и эффективности. При выявлении повреждений, немедленно обеспечить их замену, которая должна выполняться уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе.
- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.

РУ

- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов и установленных устройств.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



Опасность получения ожогов: указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

– **Характеристики газа:** приводятся характеристики газа для страны эксплуатации прибора (тип газа, давление газа и т.п.).

На приборе (рядом с разъемом для подвода газа) помещена табличка с указанием различных характеристик газа для страны эксплуатации прибора.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении наладки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

На иллюстрации изображены таблички в зависимости от типа оборудования.

РУ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

– Табличка с характеристиками газа и сокращенное обозначение страны эксплуатации для "газовых приборов для приготовления кебаба".

IT-GB-ES PT-IE-GR	G20 G30/G31	II2H3+	20 mbar 28-30/37 mbar	() ()
FR	G20 G30/G31	II2E+3+	20 mbar 28-30/37 mbar	() ()
DE	G20 G30/G31	II2ELL3B/P	20 mbar 50 mbar	() ()
BE	G30/G31	I2E+ : I3+	28-30/37 mbar	()
NO - NL	G30/G31	I3B/P	30 mbar	()
LU	G20	I2E	20 mbar	()
AT CH	G20 G30/G31	II2H3B/P	20 mbar 50 mbar	() ()
DK-FI-SE	G20 G30/G31	II2H3B/P	20 mbar 30 mbar	() ()

IDM-34605700100.pdf

PY

Данные производителя

Маркировка CE соответствия



Модель оборудования

Заводской номер

технические данные

Год выпуска

		kW	
		m³/h	
		kg/h	

IDM C13460570.fm

IDM-34605700200.tif

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.
- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

РУ

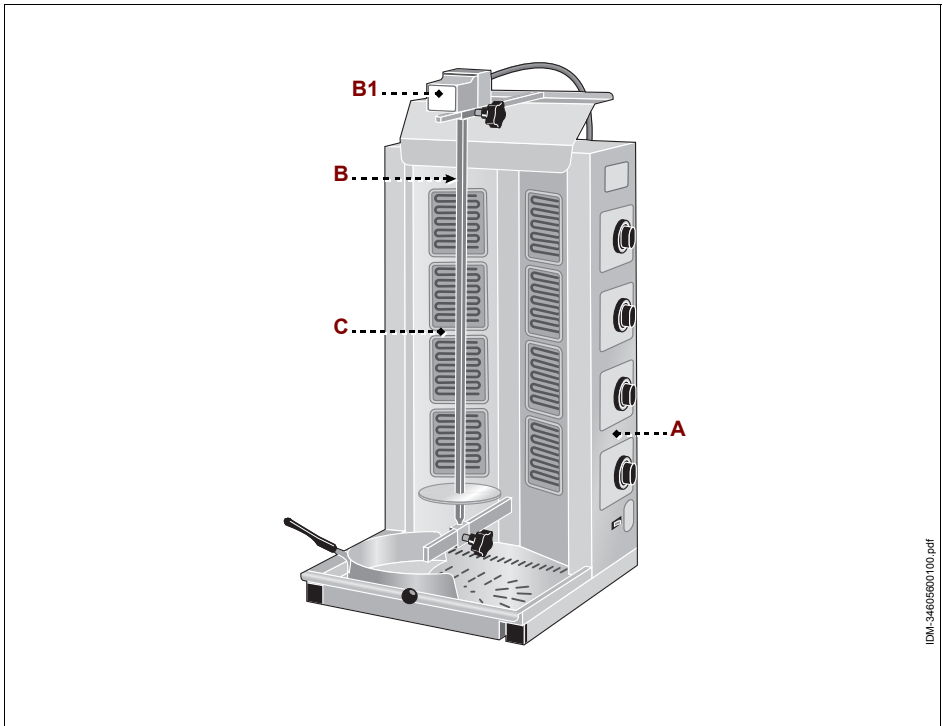
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Прибор для приготовления кебаба спроектирован и изготовлен в целях приготовления мяса для кебаба, предназначенного для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

**Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается
НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

- Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



ВЕРТИКАЛЬНАЯ ШАШЛЫЧНИЦА (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- В) Шампур:** оснащен электродвигателем (В1), обеспечивающим вращение шампура.
- С) Жарочная поверхность:** оснащена ТЭНами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

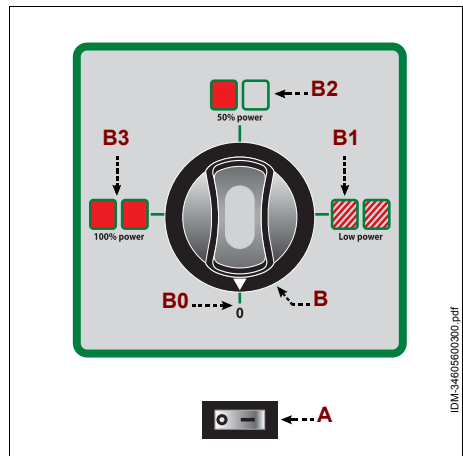
Описание	Единица измерения	GYR60	GYR80
Мощность	kW	4,2	5,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230-400V/3-3N/50-60Hz	
Полезная высота обжаривания	mm	600	780
Вместимость мяса:	kg	20 + 35	25 + 50
Размеры прибора	mm	480x500x870	480x500x1060
Размеры упаковки	mm	670x670x1320	670x670x1320
Вес нетто	kg	26	31
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB (A)	<70	

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- А) Выключатель:** служит для включения и выключения вращения шампура и охлаждающего вентилятора.
- В) Ручка для управления ТЭНами:** служит для включения, выключения и регулировки ТЭНов.

- Положение (**В0**): электропитание отключено
- Положение (**В1**): задана минимальная мощность ТЭНов.
- Положение (**В2**): задана максимальная мощность одного ТЭНа, в то время как другой ТЭН отключен.
- Положение (**В3**): задана максимальная мощность ТЭНов.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Осторожно - Предупреждение

Необходимо установить прибор на расстоянии не менее 20 см от стены.

- 1-Приготовить продукт и одеть его на шампур до опорного основания.
- 2-Вставить шампур в прибор и при помощи ручек отрегулировать расстояние между шампуром и ТЭНами (около 10 см).
- 3-При помощи выключателя **(А)** включить вращение шампура.
- 4-Задать температуру ТЭНов при помощи ручек **(В)**.
- 5-Когда продукт достигнет нужной степени готовности, воспользоваться выключателем **(А)**, чтобы остановить вращение шампура и выключить ТЭНы.
- 6-Извлечь продукт при помощи специальных приспособлений.

Для сбора продукта можно воспользоваться специальным электрическим ножом , который поставляется по запросу.

При первом использовании прибора снять защитную пленку и дать ему поработать без пищевых продуктов в течение достаточного времени (порядка 30 минут), чтобы устранить неприятные запахи.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не нагревается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Шампур не вращается	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Чрезмерный вес приготавливаемых пищевых продуктов	Уменьшить вес приготавливаемых пищевых продуктов

РУ

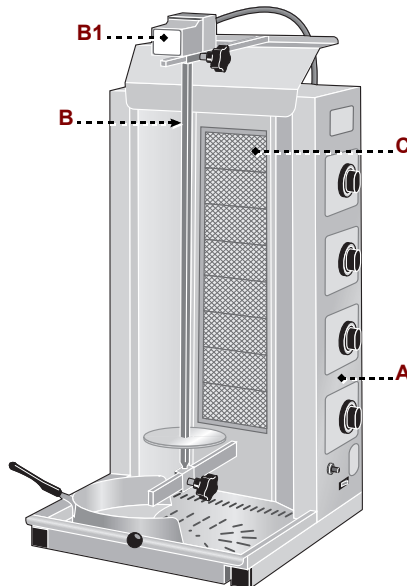
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Прибор для приготовления кебаба спроектирован и изготовлен в целях приготовления мяса для кебаба, предназначенного для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.
- Прибор оснащен защитной терморпарой, которая перекрывает подачу газа в случае погасания запального фитиля.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



РУ

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ШАШЛЫЧНИЦА (ГАЗОВАЯ)

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- В) Шампур:** оснащен электродвигателем (**В1**), обеспечивающим вращение шампура.
- С) Жарочная поверхность:** оснащена газовыми горелками.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 3: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	GYR60M	GYR80M
Номинальный расход газа	kW	10,2	13,6
Тип питания		METANO-GPL	
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Потребляемая энергия	kcal/h	8772	11696
Потребление газа (метан)	m ³ /h	1,05 (G20) - 1,23 (G25)	1,27 (G20) - 1,48 (G25)
Потребление газа (СПГ)	kg/h	0,71	0,95
Полезная высота обжаривания	mm	660	820
Вместимость мяса:	kg	20 ÷ 35	25 ÷ 50
Размеры прибора	mm	480x500x940	480x500x1105
Размеры упаковки	mm	670x670x1320	670x670x1320
Вес нетто	kg	26	32
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB (A)	<70	

РУ

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

А) Выключатель: служит для включения и выключения вращения шампура.

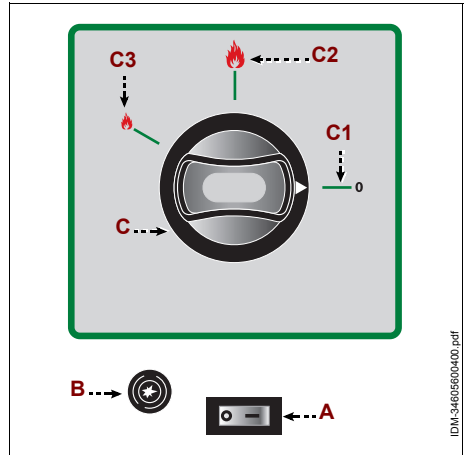
В) Пьезоэлектрический выключатель: служит для поджига запального фитиля. Поджиг запального фитиля возможен только в том случае, если ручка (С) находится в положении (С2).

С) Ручка для управления горелкой: служит для включения, выключения и регулировки горелки, а также для поджига запального фитиля.

Положение (С1): подача газа перекрыта

Положение (С2): задана максимальная мощность пламени горелки.

Положение (С3): задана минимальная мощность пламени горелки.

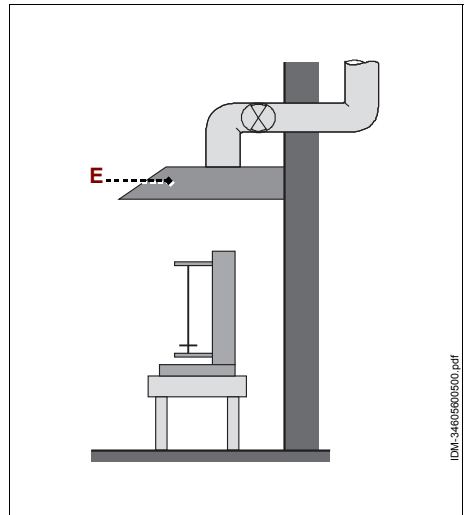


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОТВОДА ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

Дымоотвод типа А1

– Приборы А1 не требуют прямого подсоединения к каналу для отвода дымовых газов. Тем не менее, дымовые газы должны отводиться через специальные вытяжные колпаки (Е) или другие схожие устройства, подсоединенные к исправному дымоходу или непосредственно наружу.

В случае отсутствия подобных устройств допускается применение воздушного вытяжного вентиллятора, выведенного непосредственно наружу, обладающего производительностью не ниже требуемой, к которой необходимо добавить расход воздуха, необходимый для обеспечения нормальных условий жизнедеятельности работников в соответствии с действующими нормативами, что ориентировочно составляет 35 м³/час на каждый кВт установленной мощности для газа.





Осторожно - Предупреждение

Электрическая система управления вентилятором системы дымовой вытяжки должна быть интегрирована с системой подачи газа так, чтобы вентилятор приходил в действие сразу же при открывании газового вентиля.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Осторожно - Предупреждение

Необходимо установить прибор на расстоянии не менее 20 см от стены.

- 1-Убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке прибора.



Осторожно - Предупреждение

Не использовать прибор, если газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Если характеристики газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке, обратиться к опытному техническому специалисту, обладающему соответствующей квалификацией, для переоборудования прибора.

- 2-Приготовить продукт и одеть его на шампур до опорного основания.
- 3-Вставить шампур в прибор и при помощи ручек отрегулировать расстояние между шампуром и горелками (около 10 см).
- 4-При помощи выключателя (A) включить вращение шампура.
- 5-Нажать и повернуть ручку (C) против часовой стрелки (поз. C2) и одновременно несколько раз нажать на пьезоэлектрический выключатель (B) для включения запального фитиля.
- 6-Удерживать нажатой ручку приблизительно в течение 10 сек., пока не сработает термopара.
- 7-Повернуть ручку (C) против часовой стрелки для задания уровня мощности пламени.
- 8-Повернуть ручки (D) против часовой стрелки для задания уровня мощности пламени верхних горелок.
- 9-Когда продукт достигнет нужной степени готовности, воспользоваться выключателем (A), чтобы остановить вращение шампура и выключить горелки.
- 10-Извлечь продукт при помощи специальных приспособлений.

Для сбора продукта можно воспользоваться специальным электрическим ножом, который поставляется по запросу.

При первом использовании прибора снять защитную пленку и дать ему поработать без пищевых продуктов в течение достаточного времени (порядка 30 минут), чтобы устранить неприятные запахи.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и дождаться остывания прибора.

- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо, прежде всего, **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА**, затем почистить его и должным образом защитить от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 4: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Запах газа	Случайная утечка газа в результате погасания пламени	Перекрыть газовый кран и проветрить помещение
Индикатор запального фитиля не загорается	Не работает пьезоэлектрический выключатель	Проверить эффективность пьезоэлектрического выключателя. Зажечь вручную при помощи спички или зажигалки Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Запальный фитиль гаснет	Недостаточно разогретая термопара	Зажигать в течение более длительного времени

РУ

Таблица 4: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Шампур не вращается	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Чрезмерный вес приготавливаемых пищевых продуктов	Уменьшить вес приготавливаемых пищевых продуктов

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Все работы по подключению к сети газоснабжения, переоборудованию на другой тип газа и контролю давления газа должны выполняться уполномоченными специалистами, обладающими должной технической компетенцией и опытом в конкретном секторе. Аналогично данное правило относится и к операциям внепланового техобслуживания, таким как смазка и/или замена кранов, замена термопар или горелок.

Установить на газовой трубе прибора кран, позволяющий перекрывать, в случае необходимости, подачу газа из сети газоснабжения.

Кран (не входит в комплект поставки прибора) должен устанавливаться в хорошо заметном и легко доступном месте таким образом, чтобы можно было без труда определить, в каком положении (открыт или закрыт) он находится.

ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ГАЗА

При поступлении прибора в продажу на нем указан тип газа, поступающего из сети газоснабжения, под который прибор был отлажен производителем при проведении наладки.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении наладки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.



Важно

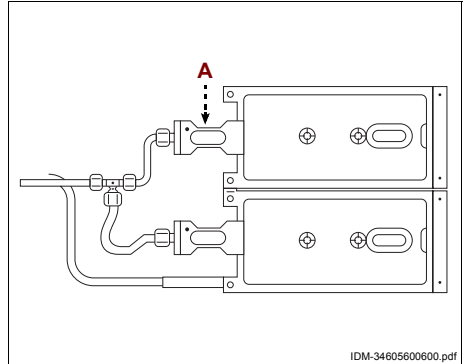
По завершении переоборудования прибора для используемого газа убедиться в отсутствии утечек газа или неполадок в работе, выполнить наладку и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

Для переоборудования и адаптации прибора под подачу газа из сети газоснабжения, перекрыть кран подачи газа и выполнить перечисленные ниже операции.

- замена форсунок горелок
- Регулировка тепловой мощности в минуту

Замена форсунок горелок

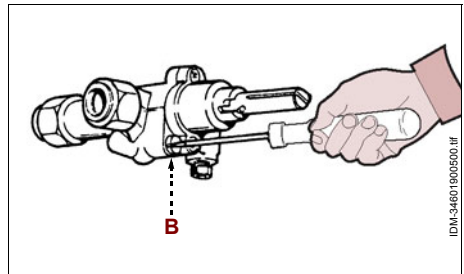
- 1 - Открутить винты и снять заднюю панель.
- 2 - Открутить форсунку (**A**) и заменить ее на другую, подходящую для используемого газа.
- 3 - Установить на место заднюю панель и закрепить ее винтами.



Регулировка тепловой мощности в минуту

Прибор, работающий на МЕТАНЕ.

- 1 - Снять ручку:
- 2 - Открутить винт (**B**) (порядка на 2/3 оборота) и установить на место ручку.
- 3 - Включить горелку, повернуть ручку в положение минимальной мощности.
- 4 - Снять ручку и закрутить винт (**B**) так, чтобы получить стабильное пламя.
- 5 - Установить на место ручку управления горелкой и повернуть ее, чтобы выключить горелку.
- 6 - Аналогично выполнить регулировку минимального пламени для второй горелки.



РУ

Прибор, работающий на СЖИЖЕННОМ ГАЗЕ (СПГ).

- 1 - Снять ручки:
- 2 - Полностью открутить винт (**B**) регулировки минимального пламени.
- 3 - Установить на место ручки.
- 4 - Включить прибор и проверить, чтобы пламя было стабильным.
- 5 - Выключить прибор

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ГАЗА

Действовать в указанном порядке.

- 1** -Перекрыть кран подачи газа.
- 2** -Открутить винт штуцера для отбора давления.
- 3** -Подсоединить манометр к штуцеру для отбора давления.
- 4** -Открыть кран подачи газа.
- 5** -Включить промежуточную горелку, повернуть ручку в положение максимальной мощности.
- 6** -Удостовериться, что значение, указываемое на манометре , соответствует значению, приведенному на паспортной табличке прибора.
- 7** -Выключить горелку, перекрыть кран подачи газа и отсоединить манометр.
- 8** -Закрутить винт.

ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

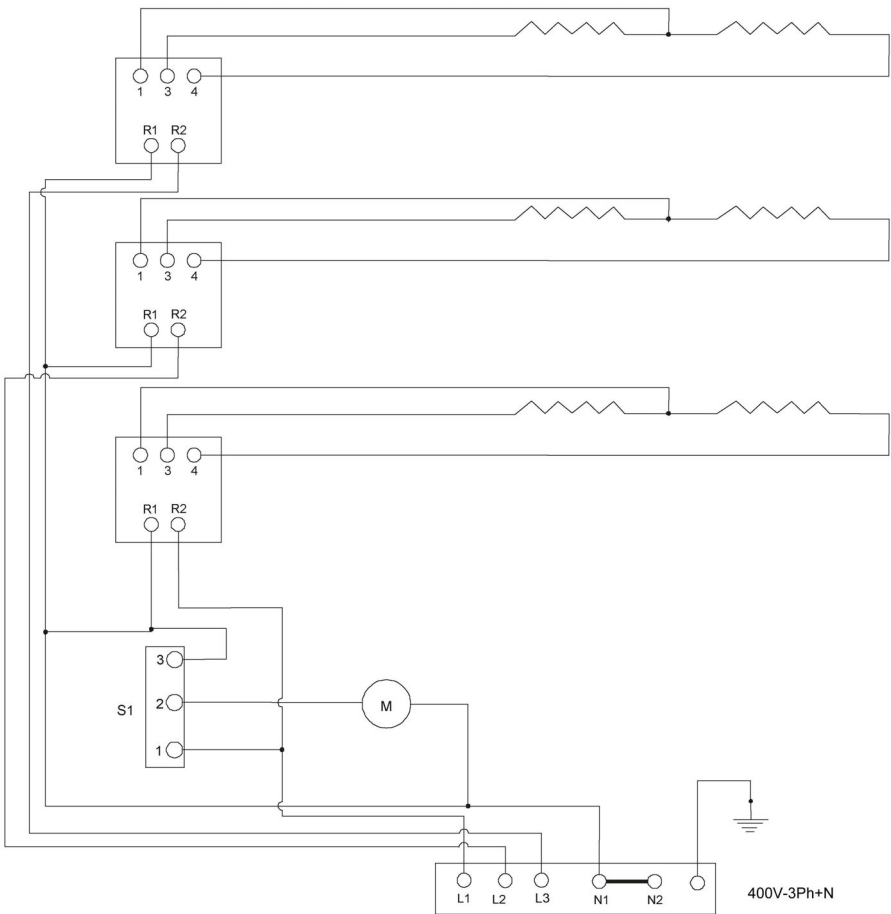
Все операции внепланового техобслуживания, такие как замена компонентов в результате их поломки или износа, должны выполняться уполномоченными специалистами, обладающими надлежащей технической компетенцией и опытом в конкретном секторе.

После проведения техобслуживания (планового или внепланового), перед включением прибора, необходимо обязательно убедиться, что работы выполнены надлежащим образом.

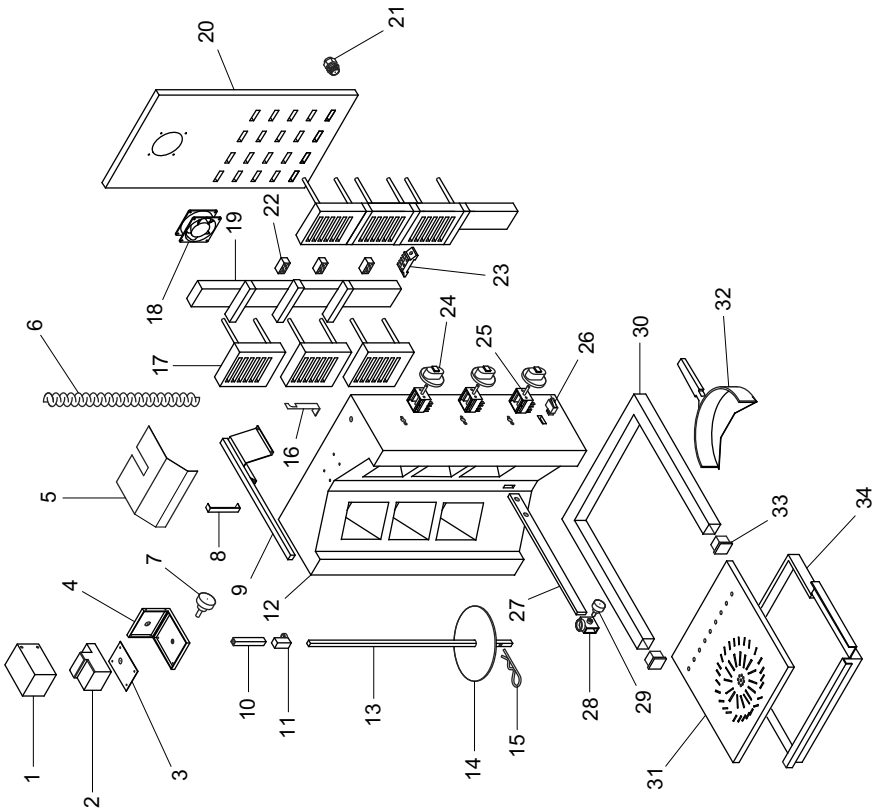


Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

GYR60



GYR60 - GYR80



УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римвини – Италия – Е. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.



Fimar S.p.a. – Via S. Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN) - Italy
P.IVA 00826890402

Dichiarazione di conformità CE
CE declaration of conformity
Déclaration de conformité CE
Konformitätserklärung CE

Declaración de conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Декларация соответствия CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE
Verklaring van overeenstemming CE
CE overensstemmelses erklæring
Konformitetsförklaring CE
Vaatimustenmukaisuusvakuutus CE
Megfelelési nyilatkozat CE

Deklaracja zgodności CE
Prohlášení o shodě CE
Declarația de conformitate CE
CE декларация за съответствие
CE certifikát o zhode
CE izjava o skladnosti
CE vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
CE atitikties deklaracija

I Il legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto^(*) del presente manuale è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive^(**):

93/68/EC; 2002/72/EC; 2002/95/EC; 2004/108/EC; REG.1935/2004/EC; 2006/42/EC; 2006/95/EC

ed alle seguenti normative^{(***):}

EN453; EN454; EN1674; EN1678; EN1974; EN12268; EN12331; EN12852; EN12853; EN13208;
EN13621; EN ISO12100-1; EN ISO12100-2; EN ISO13857; EN60204-1; EN60335-1; EN60335-2-36;
EN60335-2-37; EN60335-2-38; EN60335-2-48; EN60335-2-64; EN60335-2-42; EN60335-2-49;
EN60335-2-9; EN60335-2-25; EN55011; EN55014-2; EN61000-3-2; EN61000-3-3.

E autorizza a costituire il Fascicolo Tecnico^{(****):}

Oriano Tamburini – via S. Pertini, 29 – 47826 Villa Verucchio (RN) – Italy

РУ Нижеподписавшийся юридический представитель компании-производителя заявляет, что изделие^(*), описанное выше, соответствует в том, что к нему применимо, упомянутым выше директивам^(**) и стандартам^(***), упомянутым выше, и уполномочивает указанное выше лицо составить Технический файл^(****).

- GR** Ο υπογεγραμμένος, με την ιδιότητα του νόμιμου εκπροσώπου της Κατασκευάστριας εταιρείας, δηλώνει ότι το προϊόν^(*) που αναγράφεται παραπάνω είναι κατασκευασμένο σε συμμόρφωση (στο βαθμό που το αφορούν) με τις οδηγίες^(**) και τα πρότυπα^(***) που αναφέρονται παραπάνω, και εξουσιοδοτεί το προαναφερθέν πρόσωπο να καταρτίσει τον Τεχνικό Φάκελο^(****).
- NL** Ondergetekende, in de hoedanigheid van wettelijk vertegenwoordiger van de fabrikant, verklaart dat bovengenoemd product^(*), voor zover van toepassing, in overeenstemming is met de bovengenoemde richtlijnen^(**) en normen^(***) en machtigt bovengenoemde persoon om het technisch dossier^(****) samen te stellen.
- DK** Undertegnede, retslige repræsentant for Fabrikanten, erklærer at ovenstående produkt^(*), hvad angår samme, er i overensstemmelse med ovenstående direktiv^(**) og standard^(***), og autoriserer den ovenfor angivne person vedrørende udformning af det Tekniske Dossier^(****).
- S** I egenskap av ställföreträdare för tillverkningsföretaget, intygar jag härmed att produkten^(*) som nämns ovan överensstämmer med direktiven^(**) och standarderna^(***) i texten ovan, i den mån de är tillämpliga, och auktoriserar ovan nämnd person att upprätta den tekniska dokumentationen^(****).
- FIN** Valmistajayrityksen laillisena edustajana allekirjoittanut vakuuttaa, että yllä lueteltu tuote^(*) on sovellettavilta osiltaan yllämainittujen direktiivien^(**) ja normien^(***) mukainen ja valtuuttaa yllämainitun henkilön laatimaan teknisen tiedoston^(****).
- H** Alulírott, mint a gyártó meghatalmazott képviselője kijelentem, hogy a fent megnevezett termék^(*) megfelel az alkalmazható és fent emített direktívák^(**) és előírások^(***) követelményeinek, és felhatalmazza a fent megjelölt szakembert a Műszaki Dokumentáció^(****) elkészítésére.
- PL** Niżej podpisany, będący upoważnionym przedstawicielem Producenta, oświadcza, że następująca maszyna/część maszyny^(*) spełnia zasadnicze wymagania dyrektyw^(**) i rozporządzeń^(***), o ile mają zastosowanie, oraz upoważnia wyżej wymienioną osobę do sporządzenia Dokumentacji Technicznej^(****).
- CZ** Niže podepsaný právní zástupce společnosti výrobce prohlašuje, že výše uvedený výrobek^(*) odpovídá výše uvedeným směrnici^(**) a normám^(***) v příslušném rozsahu, a výše uvedené osobě udílí souhlas s vytvořením Technické dokumentace^(****).
- RO** Subsemnatul reprezentant legal al întreprinderii producătoare declară că produsul^(*) enumerat mai sus este realizat în conformitate cu directivele^(**) și normele^(***) sus menționate, în măsură în care sunt aplicabile aceștia, și autorizează întocmirea Dosarului Tehnic^(****) de către persoana indicată mai sus.
- BG** Долуподписаният законен представител на Фирмата производител декларира, че гореописаният продукт^(*) съответства, доколкото към него са приложими, на горепосочените Директиви^(**) и нормативи^(***), и оторизира горепосоченото лице да състави Техническата Документация^(****).
- SK** Nižšie podpísaný právny zástupca spoločnosti výrobcu vyhlasuje, že hore uvedený výrobok^(*) zodpovedá hore uvedeným smerniciam^(**) a normám^(***) v príslušnom rozsahu, a vyššie uvedenej osobe poskytuje súhlas s vytvorením Technickej dokumentácie^(****).
- SLO** Podpisani zakonski predstavnik proizvajalca izjavljam, da zgoraj navedeni izdelek^(*) ustreza v zanj veljavni meri prej omenjenim smernicam^(**) in predpisom^(***) in navedeno osebo pooblašчам za pripravo tehnične dokumentacije^(****).
- EST** Allkirijutanud tootjafirma õiguslik esindaja kinnitab, et ülalnimetatud toode^(*) on vastavuses, niivõrd kui on võimalik rakendada, eelnimetatud direktiivide^(**) ja normatiividega^(***) ning volitab eelpool märgitud isiku koostama Tehnilise Toimiku^(****).
- LV** Apakšā parakstījis Ražotājfirmas juridiskais pārstāvis apliecinu, ka izstrādājumi^(*), kas uzskaitīti iepriekš, atbilst tiem piemērojamām direktīvām^(**) un normatīviem^(***), un pilnvaro nozīmēto personu sastādīt Tehnisko Brošūru^(****).
- LT** Žemiau pasirašantis Įmonę gamintoją atstovaujantis juridinis asmuo, pareiškia, kad aukščiau pateiktas produktas^(*) yra atitinkantis pritaikomoms numatytoms direktyvoms^(**) ir normatyvoms, ir autorizuoja aukščiau nurodytą asmenį sukurti Technines Instrukcijas^(****).