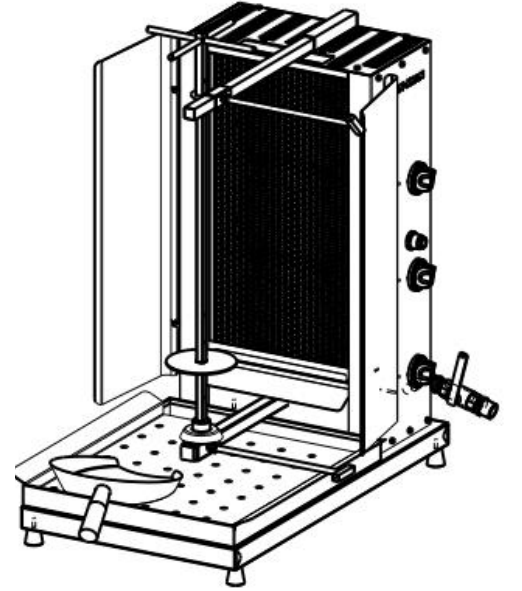
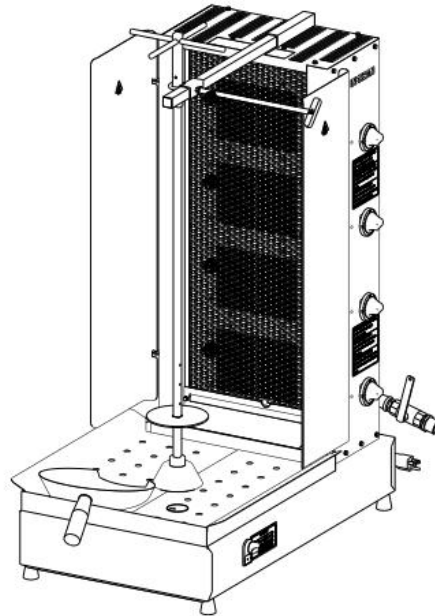
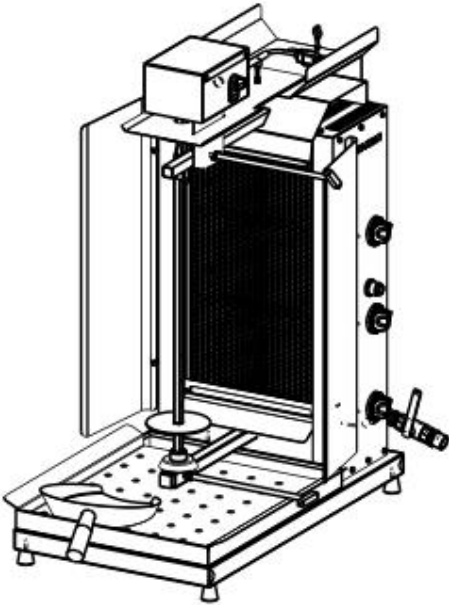




KULLANIM KILAVUZU TR  
INSTRUCTIONS MANUAL GB  
MANUEL D'UTILISATION FR

GAZLI / GAS / FOUR /  
**DÖNER OCA I**  
**GYRO MACHINE**  
**SHAWARMA**

MODEL/MODELL/ MODÈLE : PDG102MN  
PDG103MN  
PDG104MN  
PDG112MN  
PDG113MN  
PDG114MN  
PDG 102 N  
PDG 103 N  
PDG 104 N



"Professional In Kitchen"  
**INOXSAN**  
"Mutfakta Profesyonel"

Yürürlük Tarihi/: 20.11.2017  
Revizyon No/: 01

**UYARI:** Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

**WARNING:** This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

**ATTENTION:** Cet appareil doit être installé selon la législation en cours et doit être utilisé seulement dans un environnement bien aéré. Avant le chargement et l'utilisation de cet appareil, veuillez consulter les instructions.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
  - i. Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
  - ii. Don't smoke or light matches
  - iii. Leave doors and windows as they are
  - iv. Go outside

- a. Se vous sentez la gaz, appelez immédiatement votre ligne d'urgence de distribution de gaz local. Jusqu'à ce que l'équipe de service arrive:
  - i. Ne pas utiliser les appareils ou les commutateurs électriques qui peuvent provoquer des étincelles.
  - ii. Ne pas fumer ou matchs lumière.
  - iii. Les portes et les fenêtres de congé comme ils sont.
  - iv. Sors

**UYARI:** Yanlı montaj, ayarlama, de i tirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

**WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

**ATTENTION :** Le mauvais montage, le réglage, le changement, le service ou l'entretien incorrects peuvent causer des dommages, des blessures ou le décès. Avant le montage ou la mise en service de cet équipement, veuillez lire les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien.

- a. E er gaz kokusu alırsanız, derhal AC L GAZ servisini arayınız.

Servis Ekibi gelene kadar

- i. Elektrik aletleri yada elektrikanahatlarını kullanmayın.
- ii. Sigara yada kibrit yakmayın.
- iii. Kapı ve pencereleri oldukları gibi bırakın
- iv. Dı arı çıkın

**GÜVENL N Z Ç N:** Cihazın içinde benzin veya di er yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

**FOR YOUR SAFETY:** Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ :** Veuillez ne pas utiliser ou stocker de carburant ou autre gaz ou substance liquide inflammable dans l'appareil.

**UYARI:** Cihazın elektrik devre eması kontrol panelinin içindedir.

**WARNING:** Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.

**ATTENTION :** Le schéma du circuit électrique de l'appareil se trouve à l'arrière du panneau de commande inférieur.

## GÜVENLİK SEMBOLLERİ / SAFETY SYMBOL / SYMBOLES DE SÉCURITÉ



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

Ces symboles sont destinés à alerter l'utilisateur sur certaines instructions d'utilisation et de maintenance figurant dans le manuel fourni avec l'appareil.

## SERVİS VE BAKIM / MAINTENANCE AND REPAIRS / MAINTENANCE ET RÉPARATION

Contact your local authorized service agent for service or required maintenance.

Contactez un technicien agréé pour toute réparation ou maintenance.

Please record the model number, serial number, voltage and purchase date in the area below and have it ready when you call to ensure a faster service.

Veuillez reporter le numéro de modèle, le numéro de série, la tension nominale et la date d'achat de l'appareil dans les champs respectifs ci-dessous. Apprêtez ces informations au moment de l'appel pour pouvoir être plus rapidement servi.

Model No.  
N° de modèle.

\_\_\_\_\_

Authorized Service Agent Listing / Liste des techniciens agréés  
Reference the listing provided with the unit / Indiquez la liste fournie avec l'appareil

Serial No.  
N° de série.  
Voltage

\_\_\_\_\_

Or / ou  
for an updated listing go to / demandez une liste actualisée aux adresses suivantes

Tension  
nominale

\_\_\_\_\_

Website / Site web: [www.inoksanUSA.com](http://www.inoksanUSA.com)  
E-mail / Courriel: [hakan.inan@inoksanUSA.com](mailto:hakan.inan@inoksanUSA.com)

Purchase Date  
Date d'achat

\_\_\_\_\_

Service Help Desk / Bureau d'aide

Website / Site web: [www.inoksanUSA.com](http://www.inoksanUSA.com)  
Mailing Address  
Adresse postale:

**Inoksan USA Corp.**  
**849 Newark Tpke. Ste. 102**  
**Kearny, NJ 07032**  
Office: 201.467.8333 | Fax: 201.624.7444 |  
Cell: 201.906.1181

Company / Société: **Inoksan USA Corp.**  
**849 Newark Tpke. Ste. 102**  
**Kearny, NJ 07032**  
Telephone / Téléphone: Office: 201.467.8333 | Fax: 201.624.7444 |  
Cell: 201.906.1181  
Fax / Fax:  
E-mail / Courriel: [www.inoksanUSA.com](http://www.inoksanUSA.com)

ÖNEMLİ / IMPORTANT / IMPORTANT

Cihazı çalıştırmadan önce tüm kâğıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.

Be sure to remove all paper protection and packing material from unit prior to lighting.  
This appliance should be installed in a non-combustible location only.

Avant le fonctionnement de l'appareil, veuillez à retirer les protections et les emballages. Cet appareil doit être monté seulement dans son état éteint.

**TÜM GAZ KURALLARI VE YÖNETMELİKLER**

Cihazın kurulumu ULUSAL YAKIT GAZ KOD "CSA ANSI Z223.1/NFPA 54' E" uygundur.  
KANADA'DA MONTAJ AKIM CAN / CGA-B149.1 DOĞALGAZ TESLİMAT KODUNA UYGUN DEĞİL DİR.  
OLACAKTIR.

İlgili talimat temin edilemezse;

- 1) Cihaz basınç değerleri 1/2 psi (3,5 kPa) üzerinde ise gaz besleme borusunun cihazla bağlantısını kesiniz.
- 2) Cihaz basınç değerleri 1/2 psi (3,5 kPa) e düşerse ise gaz besleme borusunu manuel olarak kapatınız ve gaz besleme boru sistemini izole ediniz.

The installation of the Appliance must conform to the  
NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND  
REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL  
GAS INSTALLATION CODE

National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and, CSA B149.1, as applicable, including:

- 1) The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- 2) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

**TOUTES LES RÈGLES ET LES INSTRUCTIONS SUR LE GAZ**

Le montage de l'appareil est conforme avec le code de gaz de carburant national « CSA ANSI Z223.1/NFPA 54' E ».  
LE MONTAGE AU CANADA SERA EFFECTUÉ SELON LE FLUX / LE CODE D'INSTALLATION DU GAZ  
NATUREL CGA-B149.1 ET

LE CODE D'INSTALLATION DU PROPANE CAN / CGA-B149.2.

Si les instructions en question ne sont pas fournies ;

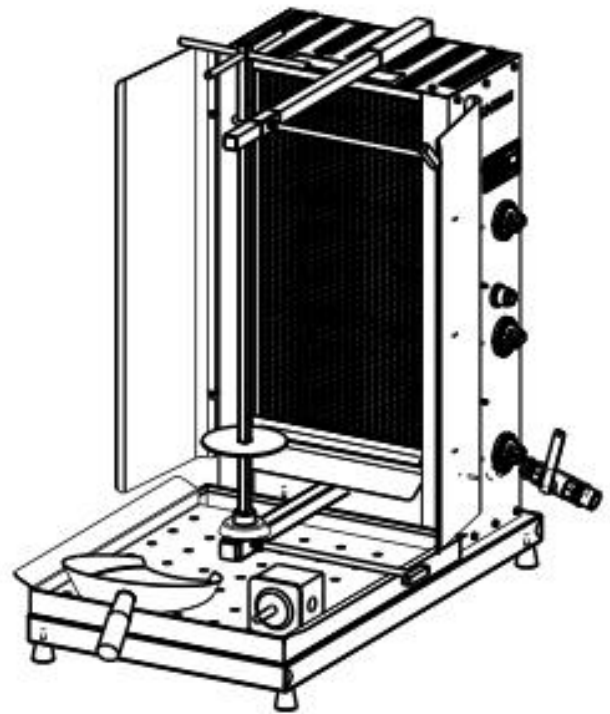
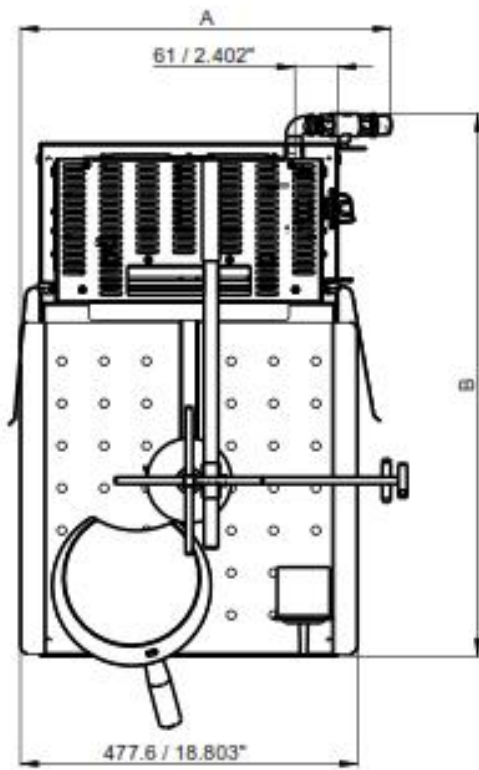
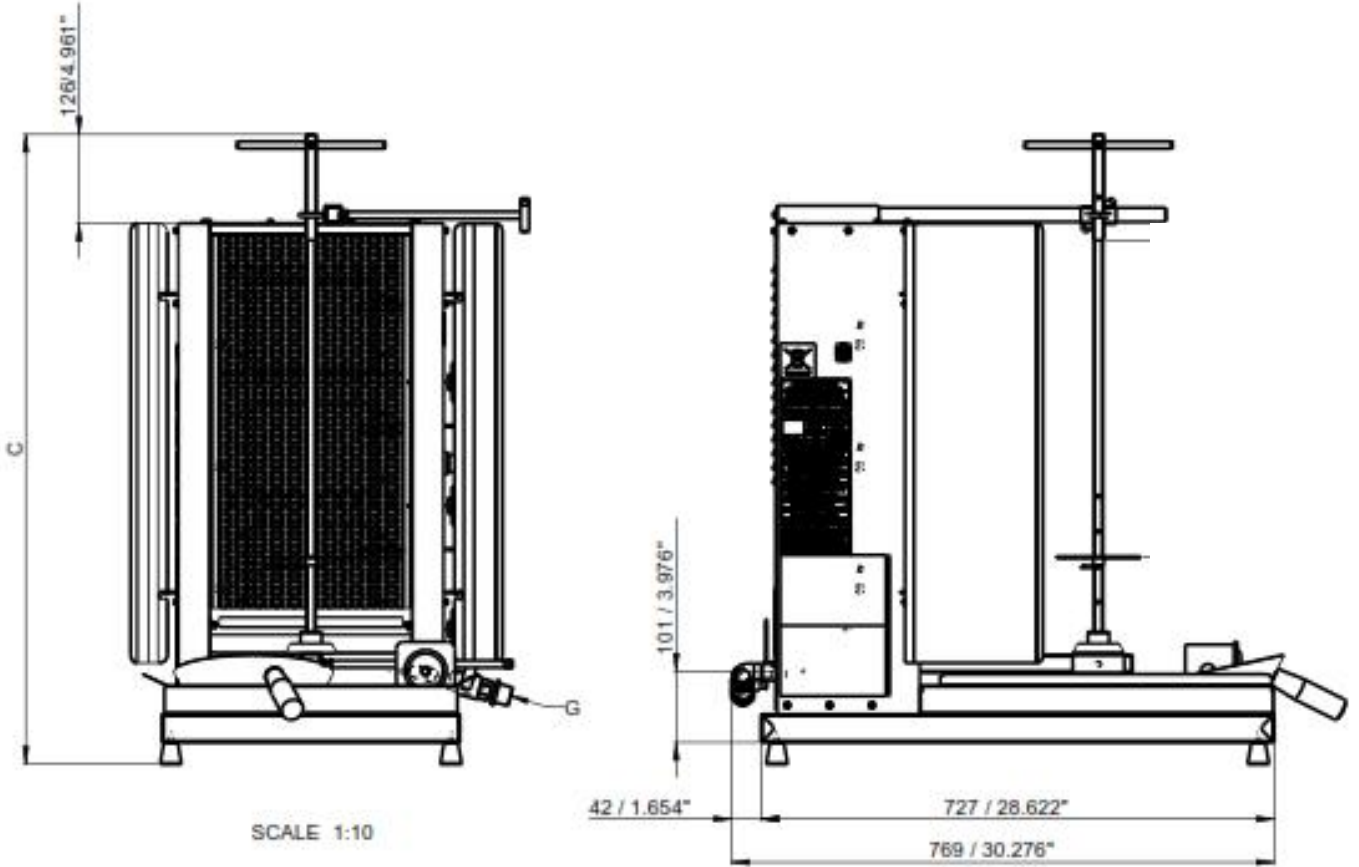
- 1) Si les valeurs de la pression de l'appareil sont supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa), coupez la conduite entre le tuyau d'alimentation à gaz et l'appareil.
- 2) Si les valeurs de la pression de l'appareil sont égales à 1/2 psi (3,5 kPa) veuillez fermer le tuyau d'alimentation à gaz manuellement et isolez le système du tuyau d'alimentation à gaz.



**UYARI :** Cihaz sadece eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.

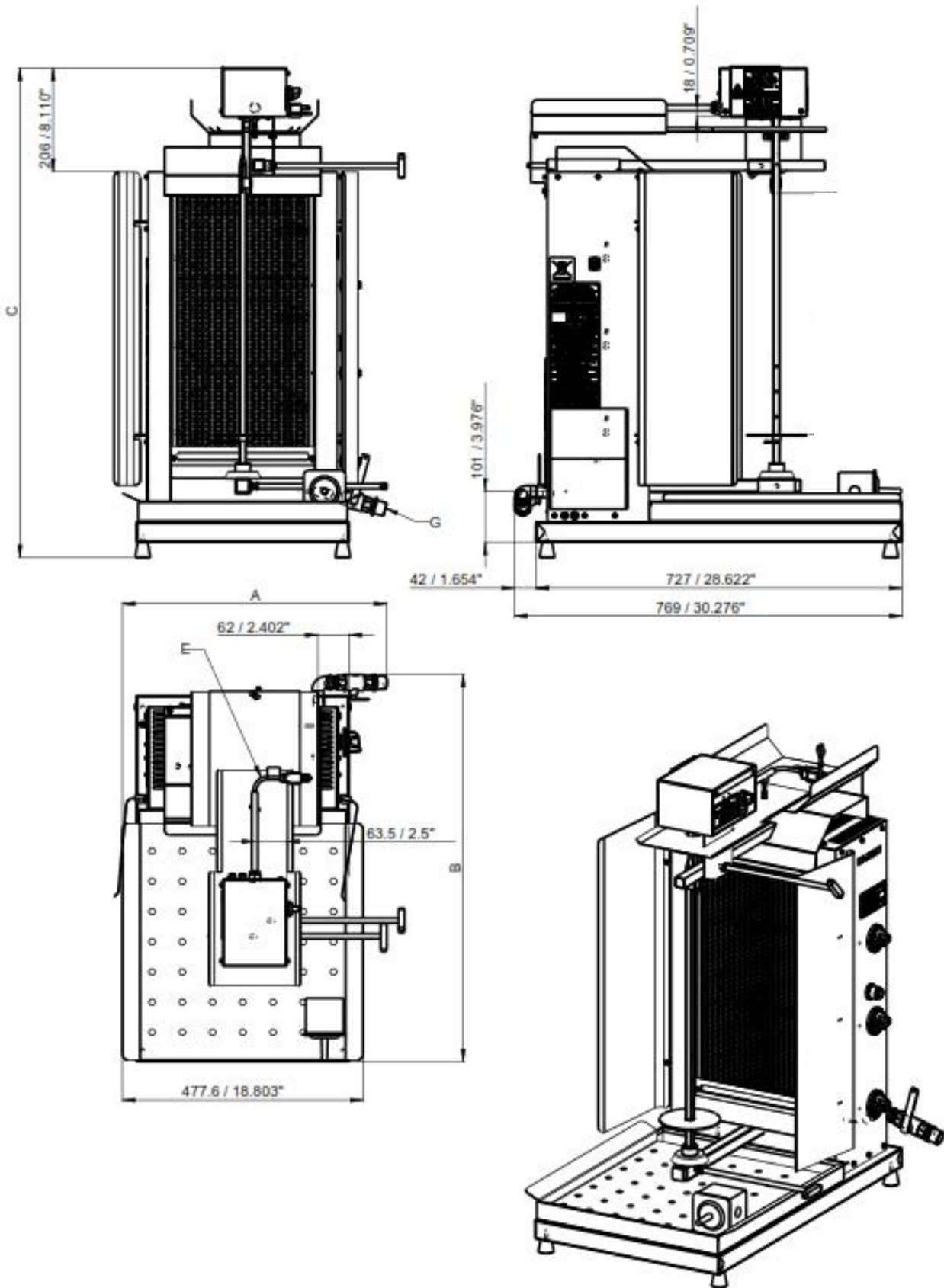
**WARNING:** Appliance must be used by trained personnel.

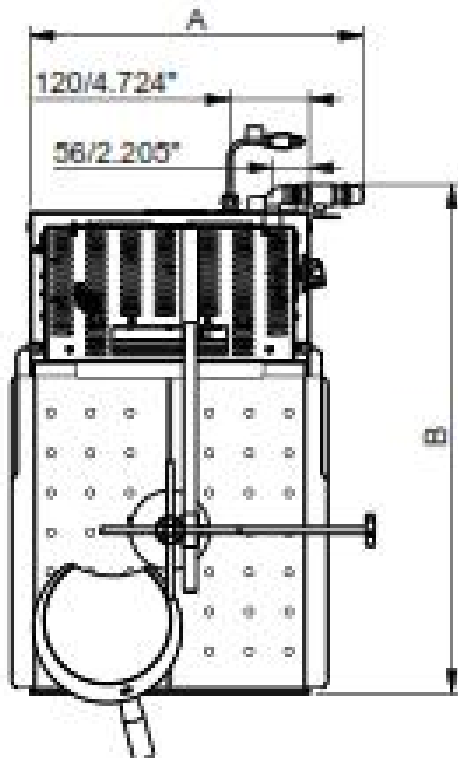
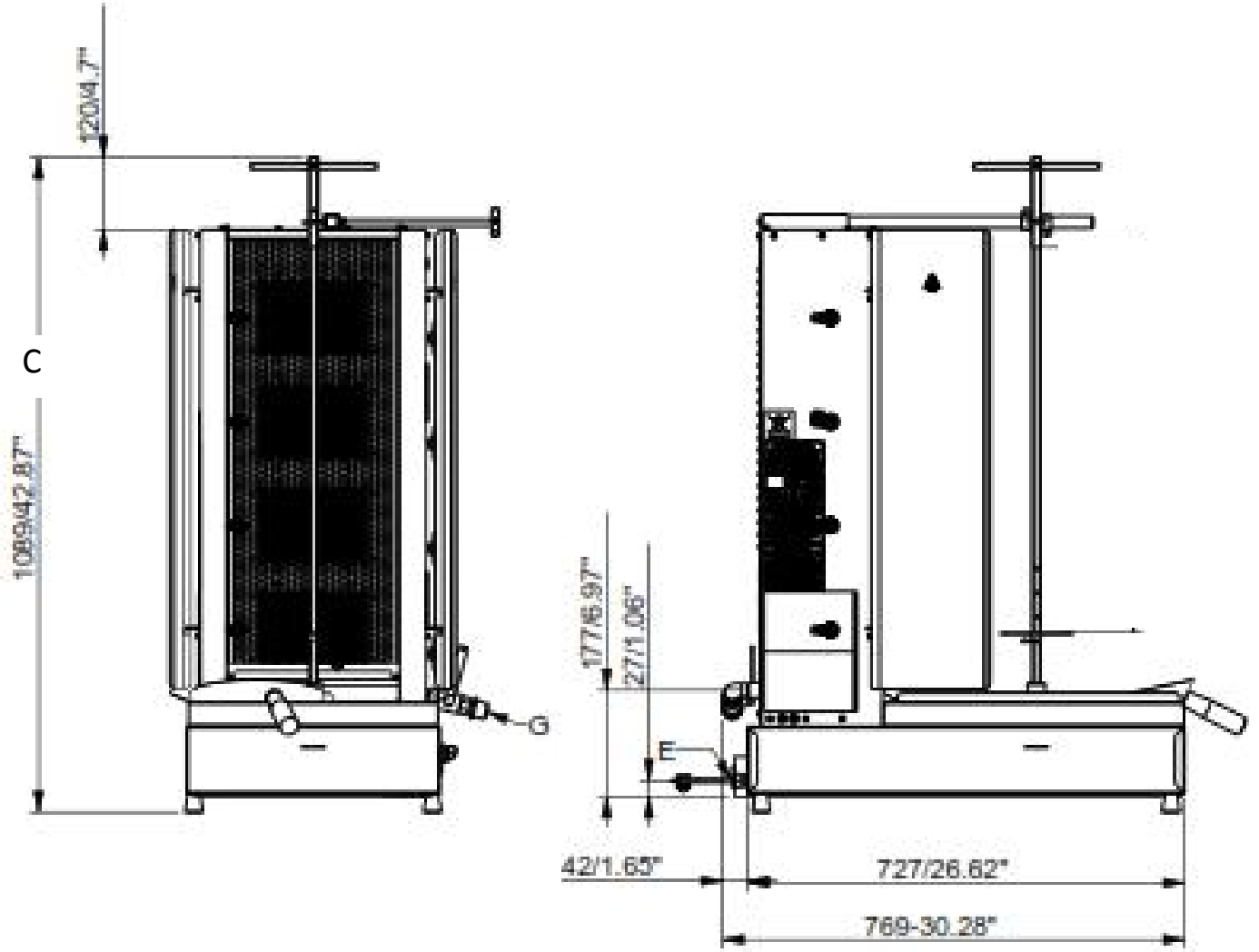
**ATTENTION :** L'appareil doit être utilisé par un personnel formé.



G - Gaz Girişi/Gas Inlet/Entrée de gaz

PDG 102MN - PDG 103MN - PDG 104MN





G - Gaz Girişi/Gas Inlet/Entrée de gaz

G - Gaz Girişi/Gas Inlet/Entrée de gaz

## SPECIFICATIONS

ModelNo	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Voltage	GasType	Total Input BTU's	KW Total	Amps(max.)	Plug Type	Aproximate Weight	
										Shipping Kg/Lb	Installed Kg/Lb
PDG 102MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	910 mm 35,82"	115V	NG	20.428	5	0.4	NEMA 5-15P	31/68,20	40/88
PDG 103MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	973mm 38,3"	115V	NG	30.717	7,5	0.4	NEMA 5-15P	33,8/74,36	42,8/94,16
PDG 104MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1148mm 45,20"	115V	NG	40.956	10	0.4	NEMA 5-15P	37,8/83,16	46,8/102,96
PDG 112MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	843mm 33,19"	115V	NG	20.428	5	0.4	NEMA 5-15P	31/68,20	40/88
PDG 113MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	919mm 36,18"	115V	NG	30.717	7,5	0.4	NEMA 5-15P	33,8/74,36	42,8/94,16
PDG 114MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1089mm 42,87"	115V	NG	40.956	10	0.4	NEMA 5-15P	37,8/83,16	46,8/102,96
PDG 102N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	823mm 12,71"	115V	NG	17.060	5	0.4	NEMA 5-15P	26/57,2	35/77
PDG 103N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	893mm 35,15"	115V	NG	25.591	7,5	0.4	NEMA 5-15P	28,8/63,36	37,8/83,16
PDG 104N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1062mm 41,81"	115V	NG	34.121	10	0.4	NEMA 5-15P	32,8/72,16	41,8/91,96

## T1

Ülke / Country / Pays	Gaz / Gas / Gaz	Basınç Pressure Mbar	"WC	Enjektör / njector / Injecteur	
				mm	nch / pouce
ABD / US / États-Unis	NG G20	15	6"	1,55	0,061"
	LG G30	27	10.5"	0,93	0,037"

### YER NE MONTAJI / INSTALLATION ON SITE / MONTAGE SUR PLACE



Cihazın montajını Davlumbaz altına yapmanız önerilir.

Cihazın düzgün çalışması için ve gerektiğinde acil müdahale edebilmek ve yanma odsanın performansına yeterli boşluk sağlanması için uygun montaj boşluklarını veriniz.

We recommend you to install the appliance under the Hood.

Provide proper installation gaps to allow adequate clearance for the performance of combustion chamber and to ensure that the appliance correctly and to intervene in case of an emergency.

Il est conseillé d'effectuer le montage de l'appareil sous la hotte.

Pour le bon fonctionnement de l'appareil et afin de pouvoir intervenir dans l'urgence et pour fournir un espace suffisant à la performance de la chambre de chauffage, des espaces de montage convenables sont nécessaires.



**UYARI :** Cihazın yakınlığında yanıcı madde bulunudurmuyunuz. Cihazın bulunduğu yeri temiz tutunuz. Cihazın yanma performansının iyi olması için, hava akışını engellemeyin.

**WARNING:** This appliance can only be installed on non combustible floor. Do not keep flammable material beside the appliance. Keep the appliance free and clear front combustibles.

Do not block air flow of combustion and ventilation air to ensure a good burning performance.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.



**ATTENTION :** Veuillez ne pas laisser de substance inflammable près de l'appareil. Veillez à ce que l'endroit où se trouve l'appareil soit propre.

Pour une bonne performance de l'appareil, veuillez ne pas créer d'obstacle au flux d'air.

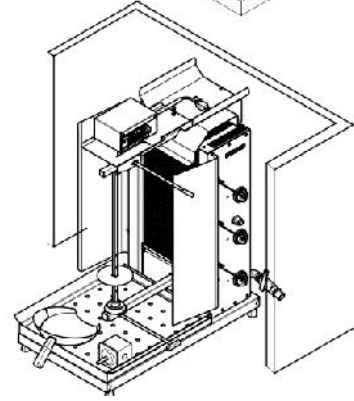
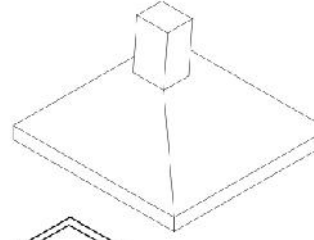
Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.



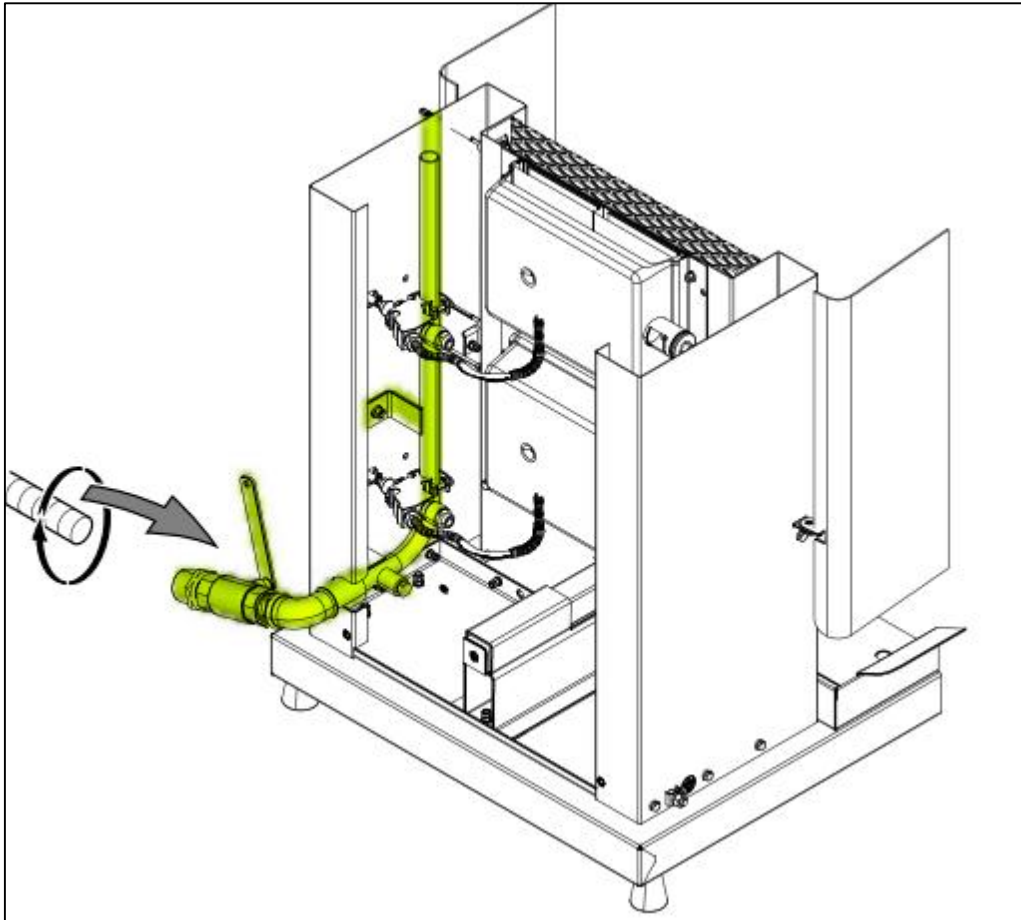
**UYARI :** Cihazın temizli i ve bakımı esnasında fi i prizden çekiniz.

**WARNING:** Unplug the appliance during cleaning and maintenance.

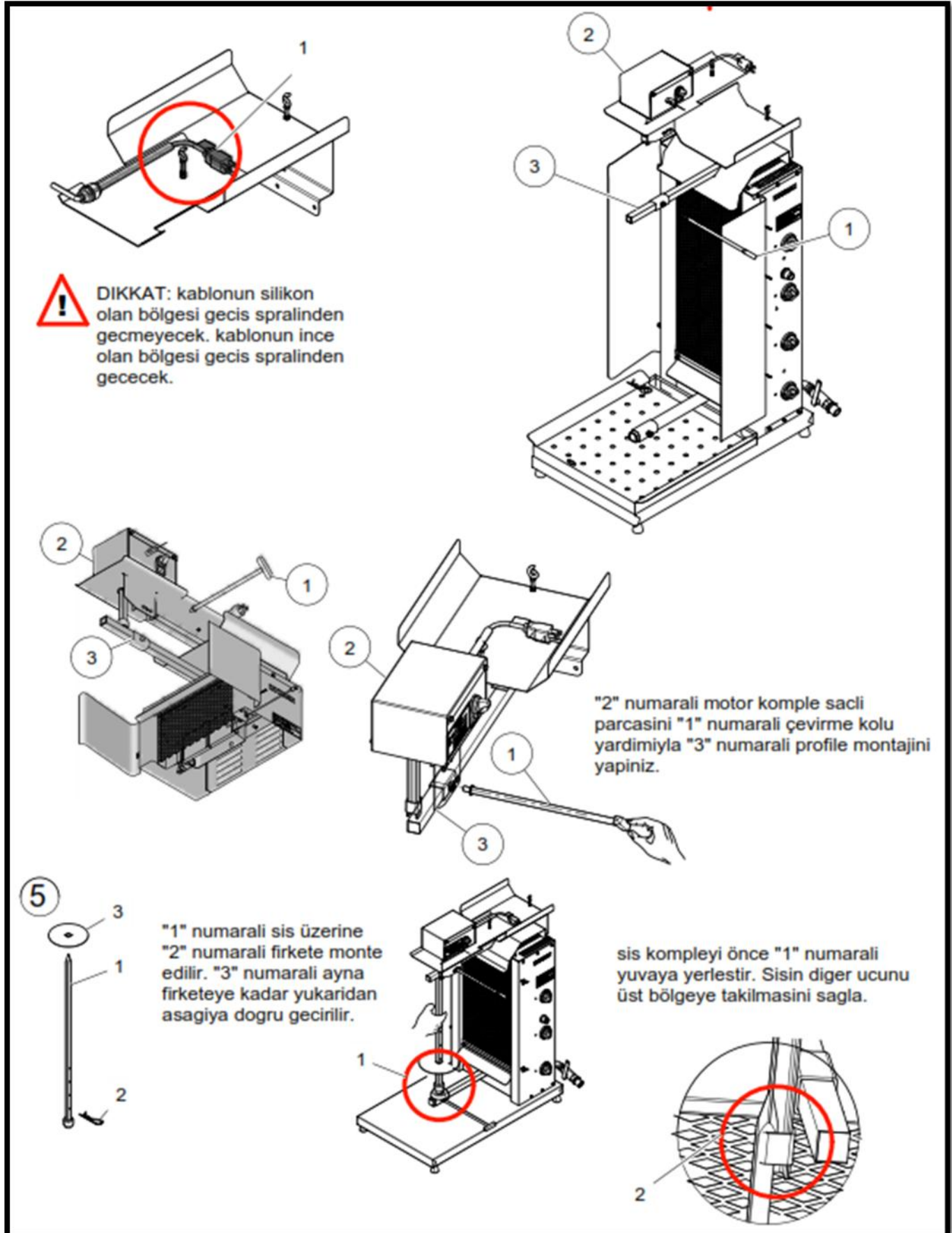
**ATTENTION :** Lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, veuillez retirer la fiche de la

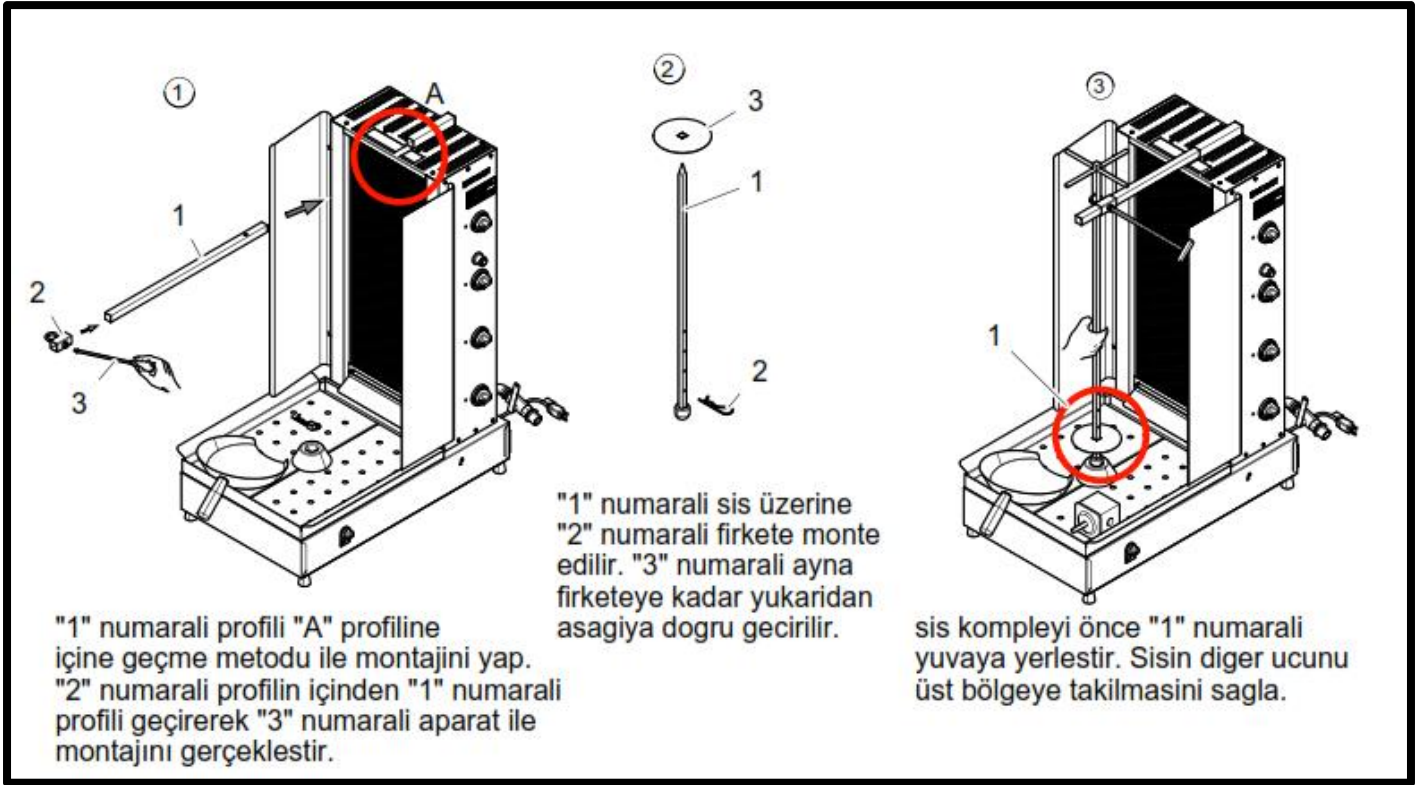


BO LUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES		
	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	1" / 25.4 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	12" / 304.8 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	3" / 76.2 mm



## Motor Ba lantısı – PDG 102MN-102N-103MN-103N-104MN-104N







**Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.**



**Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.**

## 1. MONTAJ

- Cihazın montajı, gaz bağlantısı ve farklı gazlara çevrimi, elektrik tesisatı yöresel standartlara göre uzman kişiler tarafından "Teknik Özellikler" tabloları baz alınarak yapılmalıdır.
- Cihazı uygun bir tezgah üzerine teraziyeye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı, çıkan duman ve kokunun dışarı atılabilmesi için davlumbaz altına veya yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir ortama yerleştiriniz.
- Cihazın, mutfak mobilyalarının dekoratif kaplamaların vs. hemen yakınına monte edilmesi durumunda, bunların yanmaz malzemeden imal edilmiş olması tavsiye edilir; aksi durumda bunlar, yanmaz, ısı izolasyonlu malzeme ile kaplanmalıdır ve yangından korunma talimatlarına özenli bir şekilde riayet edilmelidir.

## 2. KULLANICI TALİMATI

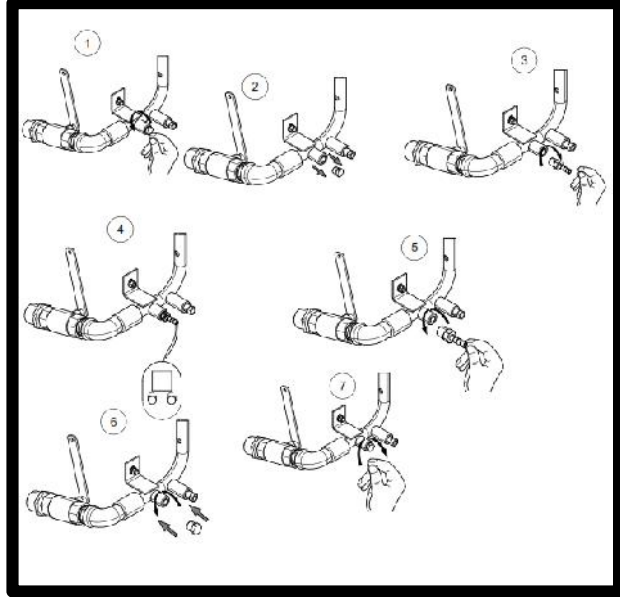
- Cihaza çizelgede belirtilen et kapasitesinin dışında aırı yüklemeyiniz.
- Radyanların kumandası yatay veya dikey sıralar halinde ayrı ayrı yapılabilmekte olup, döner etinin büyüklüğüne göre radyanları devreye alınız.
- Üst gövde 1d/d'lık motor, dikey yada dik konumda döndürmekte, homojen piirme ve ergonomik kullanım kolaylığı sağlamaktadır.
- Kullanıcı çalışması sırasında "açık" apkası ve eldiveni kullanmaya özen göstermelidir.



**UYARI : Yeterli havalandırma için cihazın etrafında yeterli alan bırakın. Ünitadaki tüm etiketleri okuyunuz ve uygulayınız.**

## GAZ BASINCI ÖLÇME

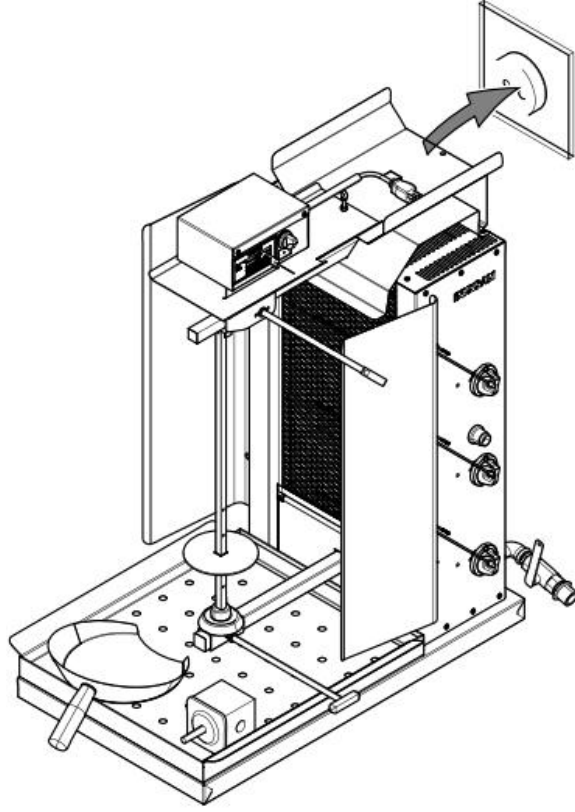
- Gaz bağlantısı yapıldıktan sonra gaz giriş basıncının tabloda verilen değerlere uygun olması gerekir. Bunun için uygun debi ve basınç sağlayacak dedantör kullanılmalıdır.
- Cihazınızın kullanacağınız gaza göre adaptasyonunun yapılmış olduğunu emin olunuz. Eğer uygun değil ise enjektör değiştirilmesi yapılması gerekir.
- Montaj için gerekli tüm parçaları imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Basınç ölçümü yapabilmek için öncelikle gaz vanasını kapatınız.
- Aşağıdaki adımları sırasıyla yapınız.



#### 4. ÇALI TIRMA

- Her gaz musluğu yatay ve/veya sıralanmış 1 ad. radyanı kontrol eder.
- **Önce ana gaz valfini açıp, pilotu manuel yakınız, ardından en alttan başlayarak brülörleri yakınız**
- İlk yakma işlemi için (alt brülör) "1" nolu dümeye basıp "0" konumundan saat yönü tersinde çevirerek tam alev konumuna getiriniz. Kısık alev için dümeyi saat yönünün tersine yarım alev iaretine kadar çevirmeye devam ediniz.

**İ i döndürmek için cihaz fi ini** bir prize takınız ve "2" nolu "I-0-II" konumlu anahtarı "I" veya "II" konumuna (Sa /Sol dönüşü ) getiriniz.



#### 5. C HAZI KAPATMAK

Cihazı kapatmak için ; en alttan başlayarak dümeleri tek tek saat yönünde sıfır konumuna gelene kadar çeviriniz. Motor güç alterini "0" konumuna getir. " **Tüm brülörleri kapattıktan sonra, ana gaz valfini kapatıp gazı tamamen kesiniz** "

**"Cihazı kapattıktan sonra, tekrar açmadan önce 5 dakika bekleyiniz."**

#### 6. EMN YET TEDB RLER

- Cihazı gözetim/kontrol dışı kullanmayınız. Çalı ma bölgesini terk etti inizde cihazı daima kapatınız.
- Maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile temizleyiniz.
- Su ile iyice durulayın ve başka bir kumaşla kurutun.

#### 7. ELEKTRİK G R

- Cihaz 115V AC 60Hz ebeke gerilimiyle beslenmelidir. Cihaz mutlaka topraklı prize bağlanmalıdır.

#### TOPRAKLAMA



**UYARI:** Bu cihaz elektrik çarpmalarını engellemek amacıyla topraklı fi ile donatılmıştır. Fi topraklı prize

0

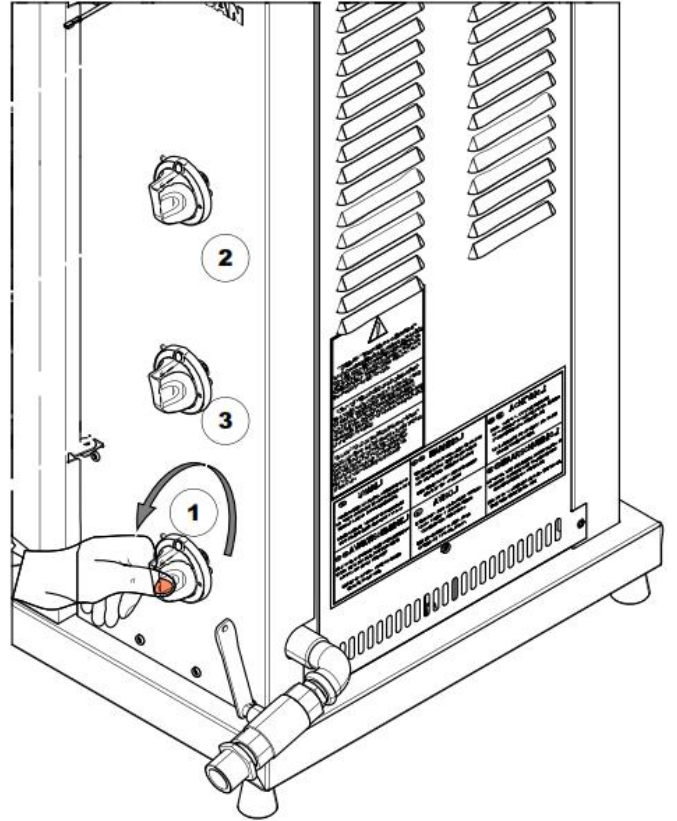


KAPALI /  
BRÜLÖR TAM ALEV



BRÜLÖR KISIK ALEV

takılmalıdır. Toprak bağlantısı asla kesilmemeli ve/veya toprak bağlantısı de i tirilmemelidir.



Bu cihaz, monte edildiğinde, yerel düzenlemelere uygun olarak veya Ulusal Kodlar, ANSI / NFPA 70 veya Kanada Elektrik Yasası CSA ile yerel kodlara göre topraklanmalıdır. C22.2, uygulanabilir olduğu gibi. "



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

## 8. BAKIM & TEMİZLİK

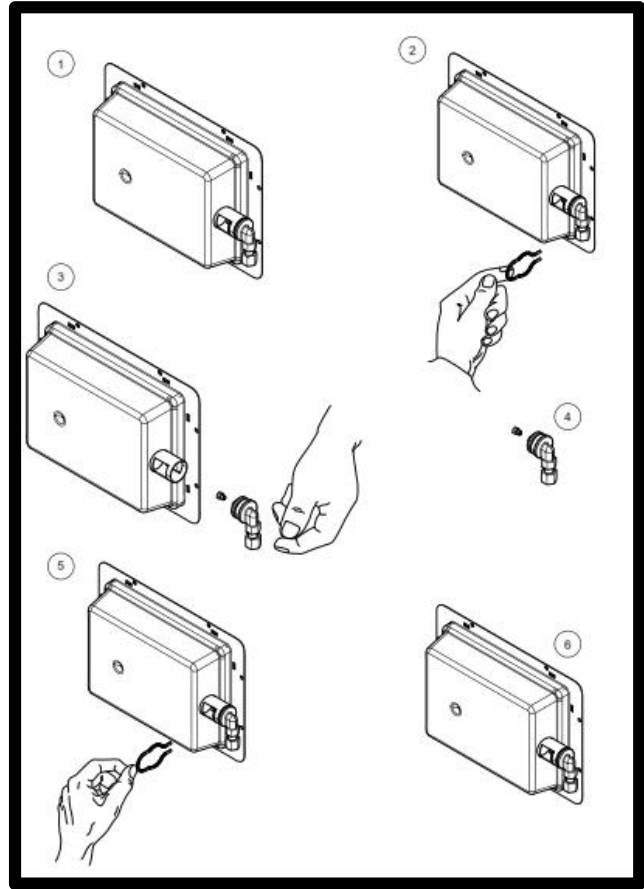
- Bakım yada temizlik faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihaz ilk kullanımdan önce, elektrik bağlantısı kesilmeli ve ılık sabunlu su ile temizlenmelidir.
- Cihaz üzerine kesinlikle su sıkılmamalı veya dökülmemelidir.
- Cihazı her çalıştırma günü sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile (özellikle etin temas ettiği yerleri) temizleyiniz.
- Etin temas ettiği ve tepsi sacları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.
- Cihazınızın bakım zamanı geldiğinde ve/veya arıza yaptığında üretici firma ile irtibata geçiniz.

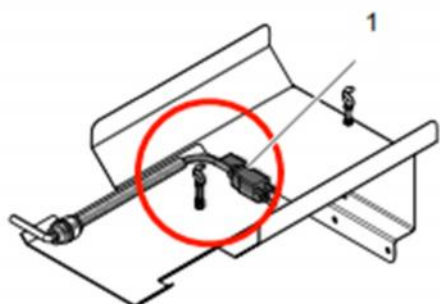
## 9. FARKLI GAZ TİPLERİNE DÖNÜŞÜM

- Farklı gazlara adaptasyon için "T1" tablosuna bakınız.
- "T1" tablosundan kullanılacak gaz tipine ve basıncına uygun enjektör seçiniz ve sökülen enjektörün yerine takınız.
- Cihazınızı üreticinin ayarladığı gaz tipinden farklı bir gaz tipine ayarladıktan sonra mevcut etiketin sökülerek yeni gaz tipine göre yazılması gerekir.

### 9.1 Enjektörün Değişirilmesi/ Replacement of Injector

- Uygun enjektörü T1 tablosundan seçiniz.
- Cihazın arka sacını çıkarınız.
- (1). Radyanı karıştırmaya alınız. (2). Radyanın üzerinde bulunan fiş çıkartınız. (3)Enjektörü radyandan çıkartınız. (4). Yeni enjektör ile değiştiriniz. ve yeni enjektörü aynı yerine takınız. (5).Fırketeyi çıkarınız. (6) Gaz tipi dönüşümü tamamlanmıştır.
- Enjektör çapları enjektör üzerinde yazılıdır.





CAUTION: silicone area of the cable shall not pass through the transition spiral. Thin area of the cable shall pass through the transition spiral.

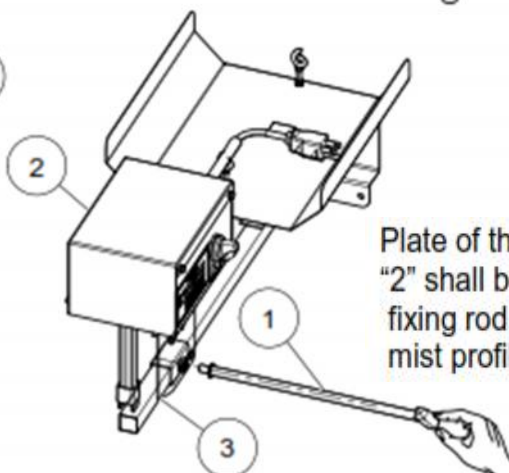
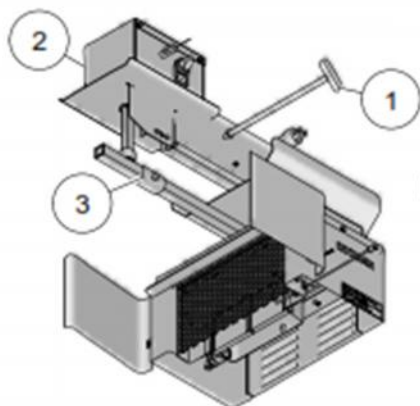
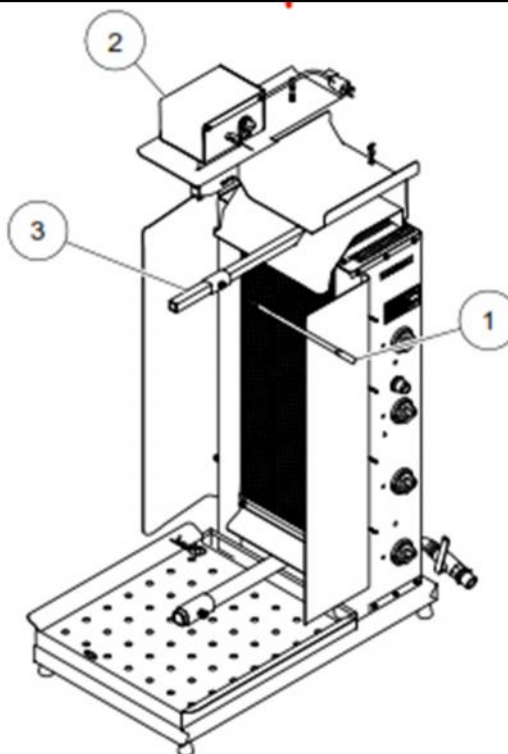
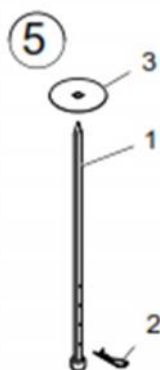
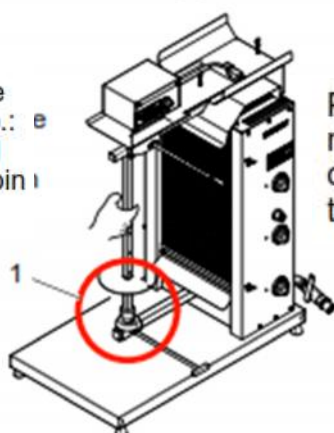


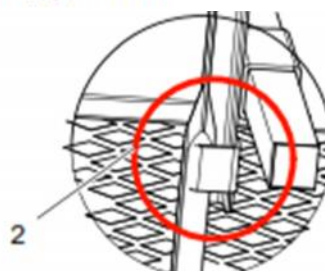
Plate of the complete motor no.: "2" shall be mounted by rotating the fixing rod no.: "1" clock wise towards mist profile no.: "3".

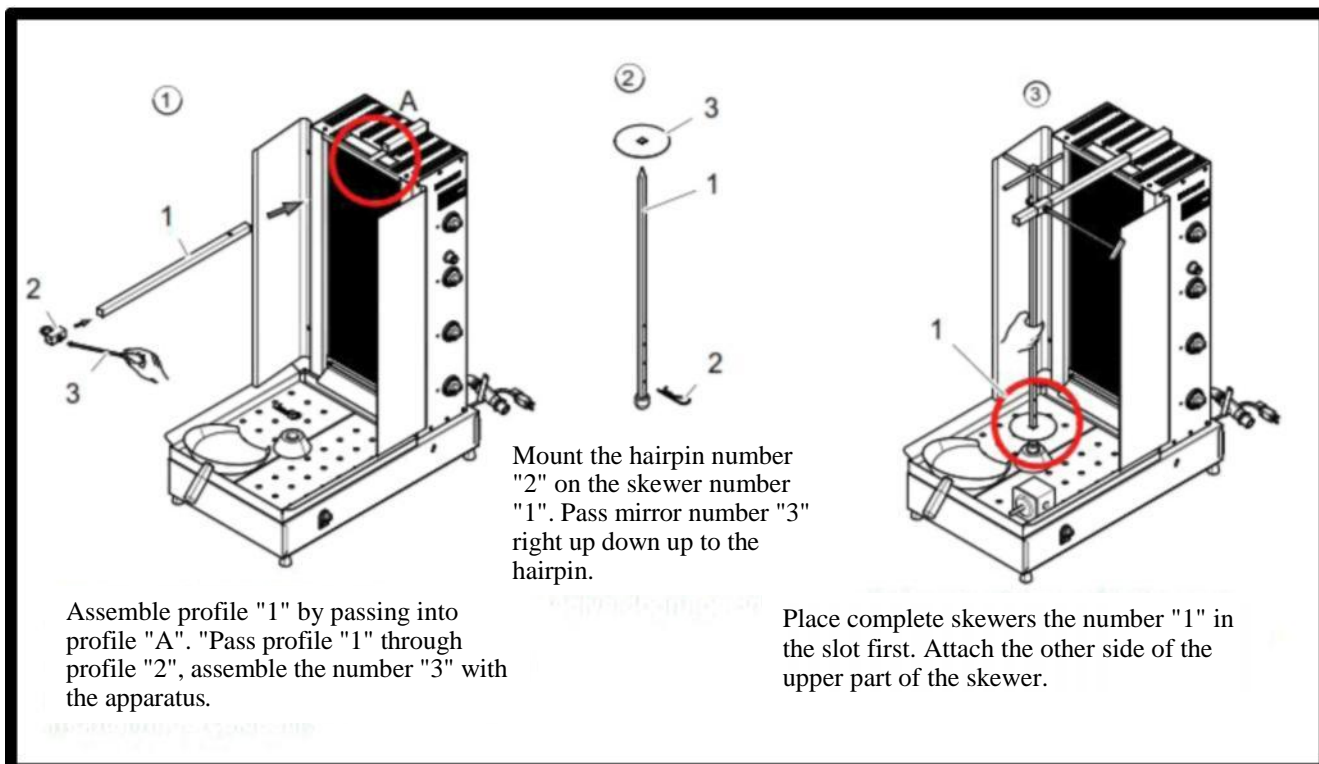


Hairpin no.: "2" shall be mounted to the mist no.: "1". Mirror no.: "3" shall be installed to the hairpin in top-down direction.



Place complete mist onto the slot no.: "1" at first. Ensure that the other end of the mist is installed to the upper side.









**Always read the instruction manual before starting to use the appliance and keep it for future reference when you need it.**



**Manufacturer company does not accept any responsibility for any operations performed without following the instruction manual, and for damages occurred against people or property due to maintenance or technical interventions by qualified technicians.**

## 1. INSTALLATION

- Ñ Technical Specifications" table should be based on when installation of the appliance, gas connection and conversion to different gases, electricity supplies are installed by experts in accordance with local standards.
- Ñ Place the appliance on a bench by taking it on a scale.
- Ñ Place the appliance under a fume hood or in an environment where adequate ventilation can be carried out in order to exhaust fumes and odors.

## 2. USER INSTRUCTION

- Ñ Do not overload the appliance more than the specified meat capacity in the chart
- Ñ Controlling of the radians can be performed separately in horizontal or vertical row, put the radians into use in accordance with the size of the doner meat.
- Ñ 1d/d motor placed in the lower body rotates the skewer in an inclined or upright position, providing ease of homogeneous cooking and ergonomic use.

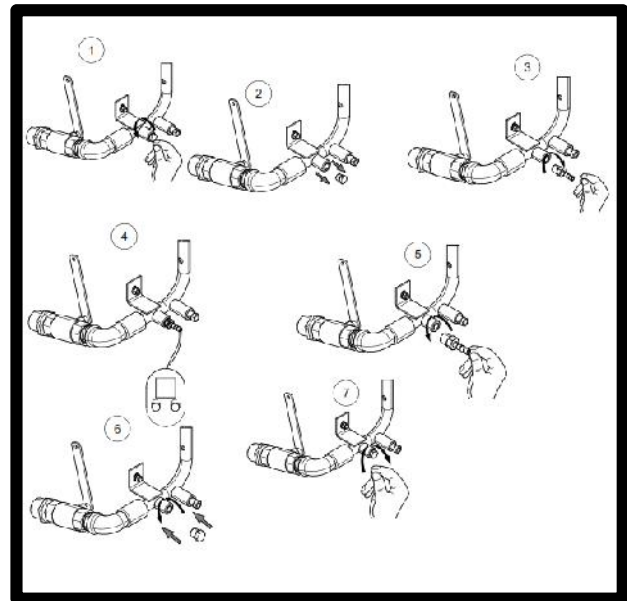


**WARNING: Allow enough space around the unit for adequate ventilation. Read all labels on the unit and follow their instructions.**

If the appliance is mounted in the immediate vicinity of kitchen furniture, decorative coating etc., it is recommended that they should be made of non-combustible material; otherwise they must be coated with non-burning thermal insulation material and fire protection instructions must be followed carefully.

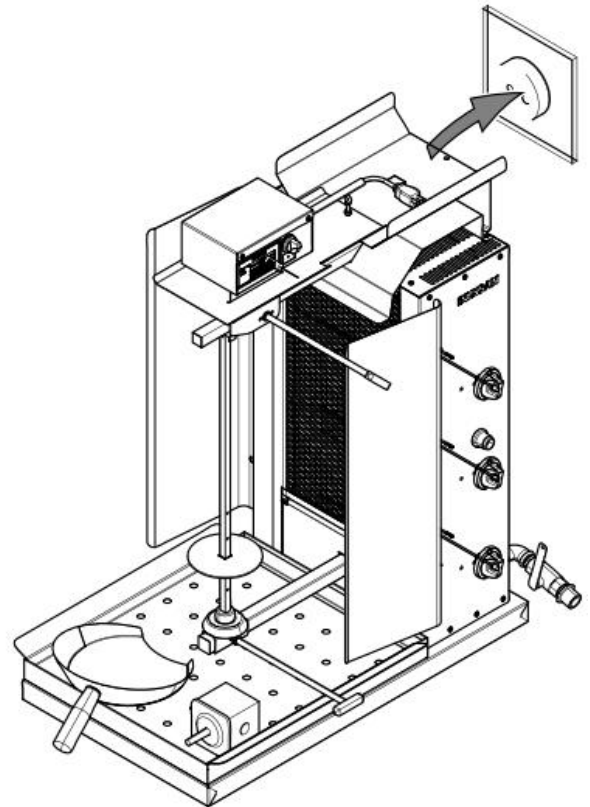
## 3. GAS PRESSURE PEASUREMENT

- Ñ "Toques and mittens" should be used while user working.
- Ñ Gas inlet pressure must be in accordance with the values given in the table after the gas connection. For this purpose, a hood must be used to ensure proper flow rate and pressure.
- Ñ Make sure the adaptation of the appliance is carried out in accordance with the gas you will e. If it is not appropriate, the injector must be changed.
- Ñ All the necessary components for installation will be provided by the manufacturer.



## LIGHTING INSTRUCTION

- Each gas tap controls a horizontal and / or a rowed of radios.
- **First open the main gas valve, manually burn the pilot, then burn the burners starting from the bottom**
- For the first burning operation (lower burner), push button "1" and turn counter clockwise from "0" to full flame position.
- For the half flame, press the button and turn counter clockwise from "0" to the half flame position.
- For burn the other burners, turn the burners buttons clockwise from "0" position to full flame position, from the lower hold down the flame until the flame is jumped, and leave the combustion process



**To rotate the skewer, plug the appliance plug "1" into a socket and bring the key "2" with position "I-0-II" to the position "I" or "II" (Right/Left rotation).**

## SHUTDOWN INSTRUCTION

To shutdown the appliance, turn all knobs clockwise one by one until they are at position 0 starting with the bottom knob. Bring motor power switch to "0".

**After all the burners have been switched off, close the main gas valve and completely cut off the gas**

**"Wait for 5 minutes before restarting the appliance when you turn it off."**

## SAFETY PRECAUTIONS

- ⓘ When the surfaces of the robox glass and storage system cools down, use a few drops of suitable cleaner and wipe clean with a soft cloth or paper towel.
- ⓘ Rinse thoroughly with water and dry with another paper towel or soft cloth.

### 4. POWER INLET

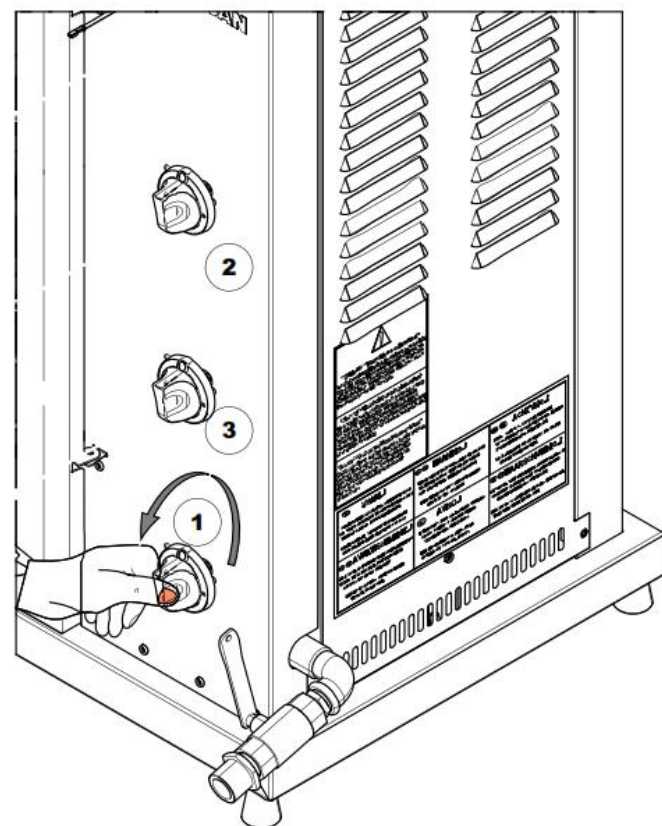
- ⓘ The appliance must be supplied with 110V AC 60Hz mains voltage.
- ⓘ The appliance must be grounded.



## GROUNDING



**WARNING :** The appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug . The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2

directly or with high-pressure water. Otherwise you may cause an electrical installation malfunction.



- 0 CLOSED
-  BURNER FULL FLAME
-  LEFT BURNER HALF FLAME

## 5. MAINTENANCE

- Ñ Disconnect the electrical connection of the appliance immediately before beginning maintenance or cleaning activities.
- Ñ Before the first use, the electrical connection of the appliance must be disconnected and it must be cleaned with warm soapy water.
- Ñ Water must definitely not be sprayed or spilled on the appliance.
- Ñ Clean the appliance at the end of each working day with a piece of cloth soaked with warm soapy water and with a disinfectant that will not harm nutrition products (especially the areas in contact with meat).
- Ñ Pins and tray plate contacted by the meat may be washed in the dishwasher.
- Ñ Do not use materials that can scratch the surface such as detergent with abrasive ingredients, wire brushes, etc. when cleaning the surface of the appliance.
- Ñ If the appliance will not be used for a long period of time, the surface should be coated with a thin layer of Vaseline.
- Ñ Notify the authorized service if the appliance is considered in a dangerous situation. Do not allow incompetent persons to interfere with the appliance.
- Ñ Contact manufacturer when the maintenance period of the appliance has expired and/or when the appliance has a fault.



**WARNING:** Do not clean the appliance with

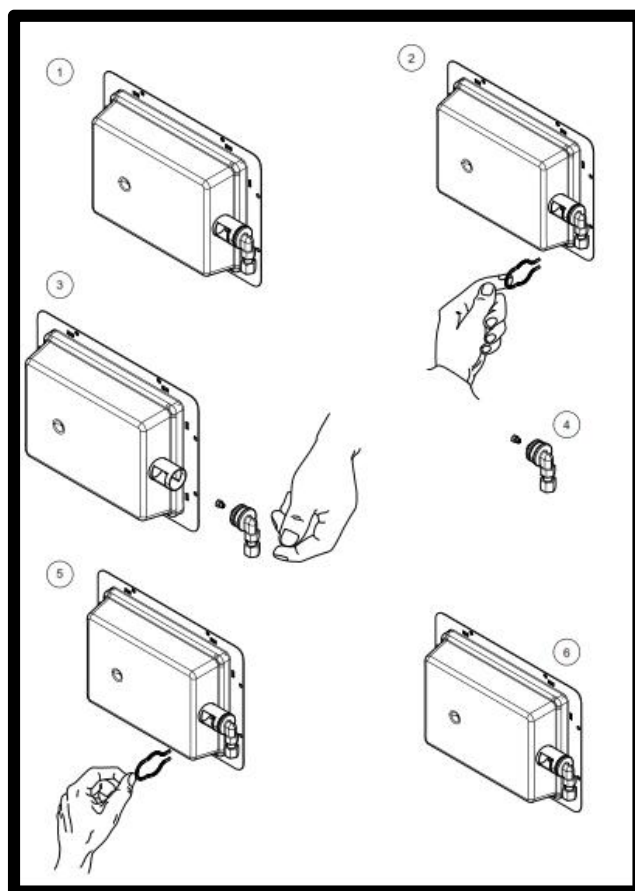
## 9. TRANSFORMATION FOR DIFFERENT GAS TYPES

- Ñ Refer to table “T1” for adaptation to different gas types.
- Ñ Choose the injector suitable for the gas type and pressure to be used from table “T1” and install it to the housing of the removed injector.

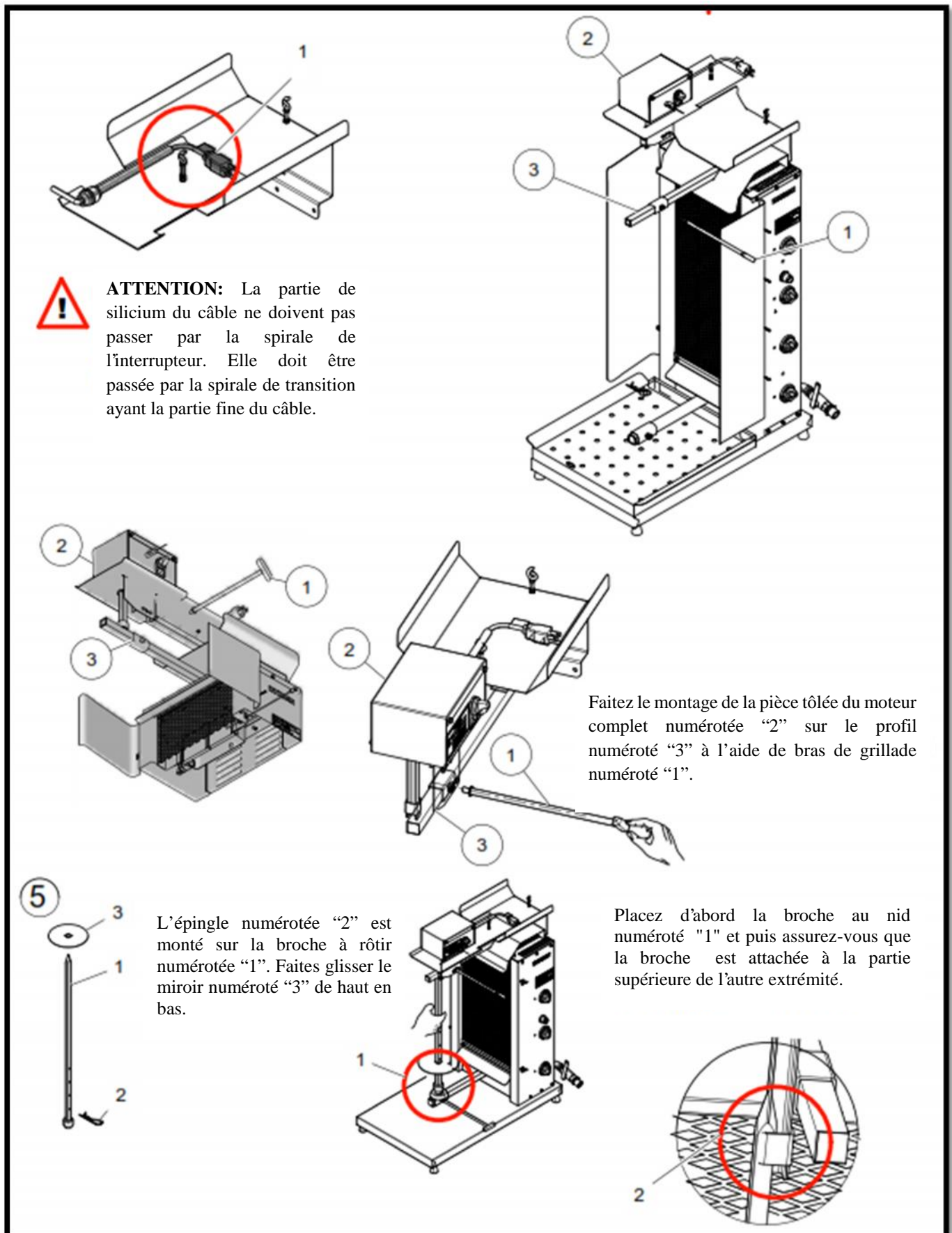
Label for the new gas type shall be affixed by removing the current label after adapting the appliance to a different gas type than the gas type set by the manufacturer.

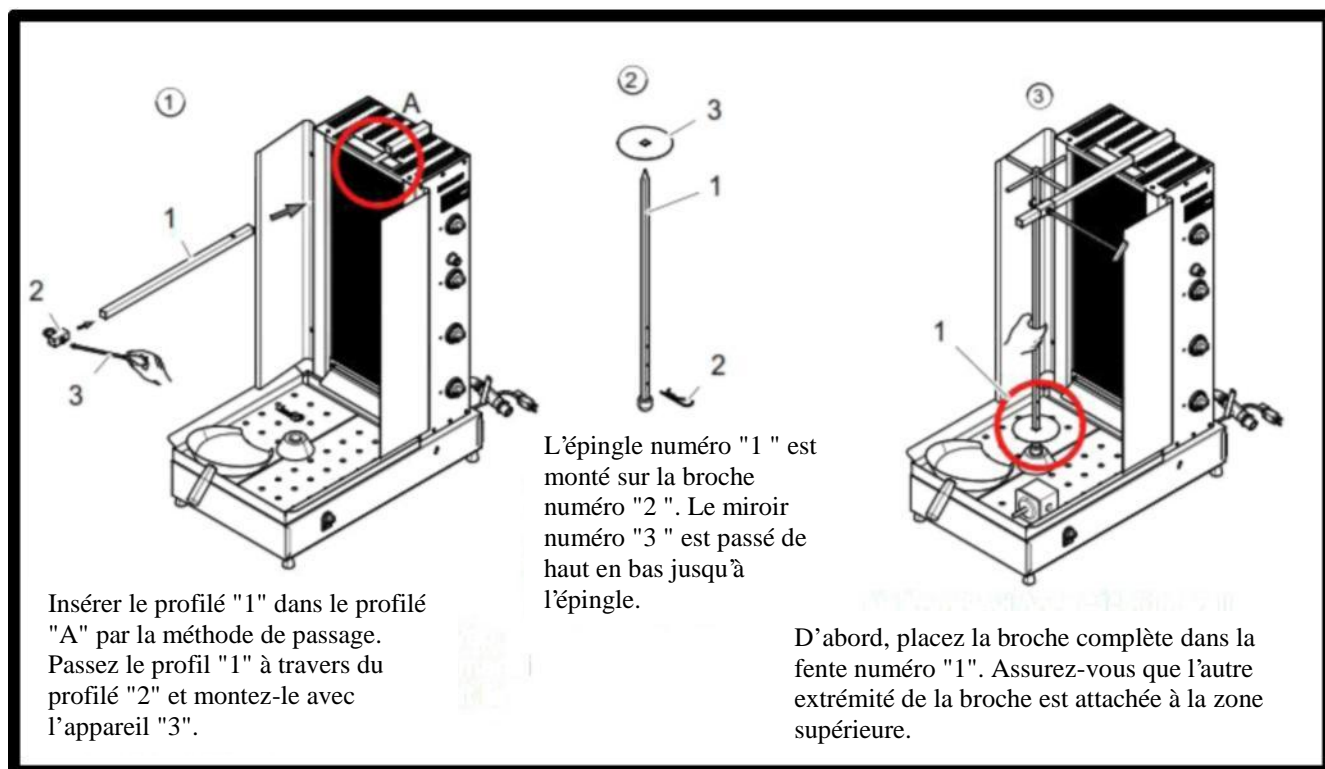
### 9.1 Replacement of Injector

- Ñ Select suitable injector from table T1.
- Ñ Remove the rear plate of the appliance.
- Ñ (1) Face the radiant. (2) Remove the pin on the radiant. (3) Remove injector from the radiant. (4) Replace with new injector and install the new injector to the same housing. (5) Install the pin as you have removed it. (6) Gas type transformation is complete.
- Ñ Injector diameters are printed on the injectors.



## Motor Connection PDG 102MN-102N-103MN-103N-104MN-104N





**Le fabricant décline toute responsabilité pour des opérations effectuées sans respecter les instructions du manuel d'utilisation, ni pour les dommages finaux causés sur les hommes ou les objets suite à l'entretien ou aux interventions techniques par des techniciens compétents.**



**ATTENTION : Pour une aération suffisante, laissez suffisamment de place autour de l'appareil. Lisez toutes les étiquettes qui se trouvent sur l'unité et respectez les instructions.**

## 1. MONTAGE

- ⌘ Le montage de l'appareil, le raccordement de gaz, la conversion aux différents gaz, l'installation électrique doivent être effectués par des personnes expertes selon les normes locales en prenant comme base les tableaux « Spécifications techniques ».
- ⌘ Placez l'appareil à niveau sur un comptoir convenable.
- ⌘ Installez l'appareil sous une hotte ou dans un environnement où l'aération est suffisante afin d'évacuer la fumée et l'odeur.

## 2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

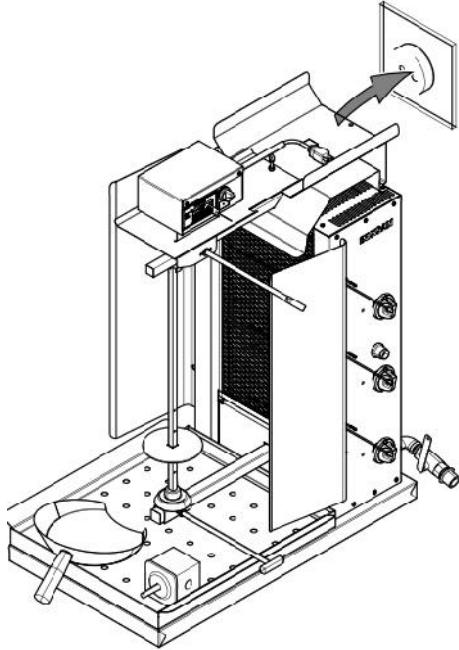
- ⌘ Ne surchargez pas l'appareil au-dessus de la capacité de viande indiquée sur le schéma.
- ⌘ La commande des radiants peut être effectuée séparément en lignes horizontales ou verticales et mettez en marche les radiants selon la grandeur de la viande d'ôner.
- ⌘ Le moteur 1d/d placé dans le corps inférieur fait tourner la broche de façon inclinée ou verticale, permet une cuisson homogène et facilite l'utilisation ergonomique.

Si l'appareil est installé près de la garniture décorative des meubles de cuisine, il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués d'un matériel inflammable. Dans le cas contraire, ceux-ci doivent être recouverts d'un matériel inflammable et avec une isolation thermique et il est nécessaire de respecter scrupuleusement les instructions concernant la protection contre l'incendie.

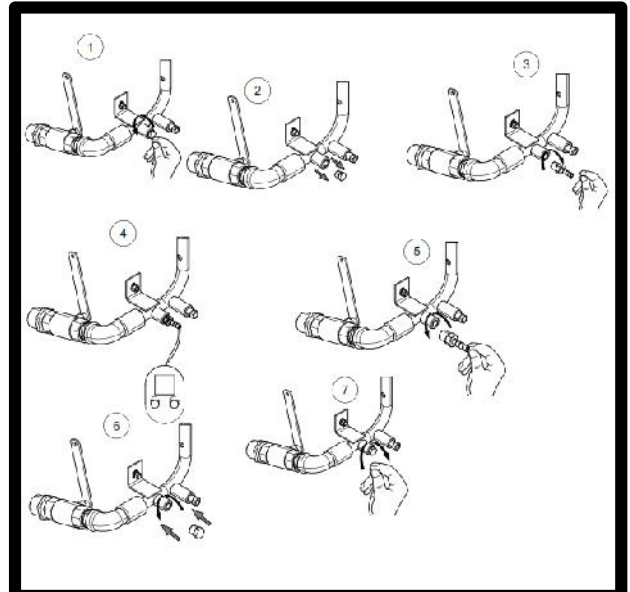
## 3. RACCORDEMENT À GAZ

- ⌘ Comme le corps supérieur de l'appareil est en mouvement, le raccordement de gaz doit être relié avec le tuyau flexible en métal 1/2" de longueur suffisante.
- ⌘ Avant de faire fonctionner l'appareil, il est nécessaire de contrôler les fuites potentielles de gaz dans les raccords de gaz. Pour cela, utilisez de la mousse à savon ou une autre mousse convenable.
- ⌘ Le type de gaz et la pression à laquelle l'appareil est réglé sont indiqués sur l'appareil et l'étiquette de l'emballage.
- ⌘ Après avoir effectué le raccordement au gaz, il est nécessaire que la pression d'entrée de gaz soit conforme avec les valeurs fournies dans le tableau. Pour cela, il est recommandé d'utiliser un détendeur assurant un débit et une pression convenables.
- ⌘ Assurez-vous que l'appareil est adapté au gaz qui sera utilisé avec l'appareil. S'il n'est pas conforme, veuillez changer d'injecteur.

ⓘ L'utilisateur doit utiliser « un bonnet de cuisinier » lors du fonctionnement.



ⓘ Toutes les pièces nécessaires pour le montage seront fournies par le fabricant.



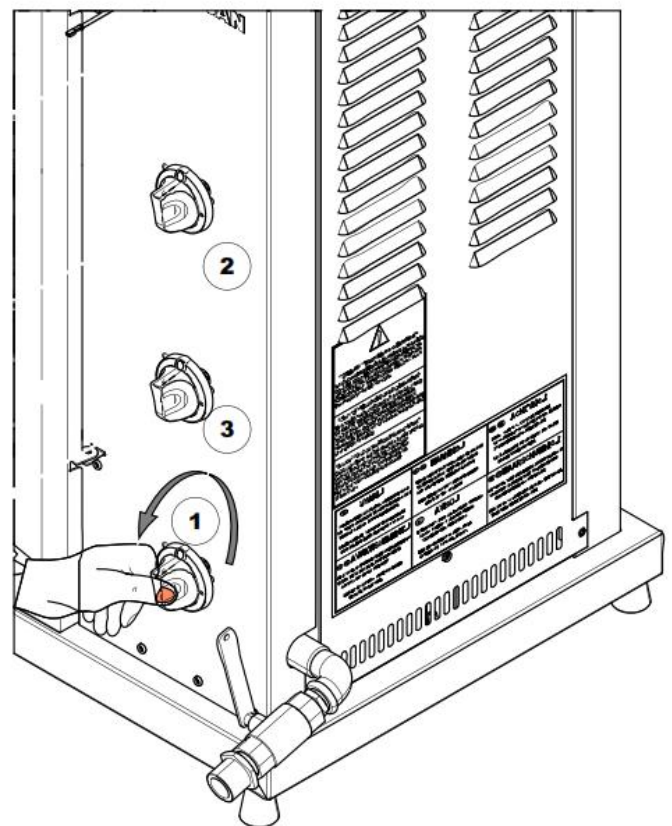
#### PRESSION DE GAZ DE MESURE



Pour faire tourner la broche, branchez la fiche « 1 » à une prise et mettez l'interrupteur de commande « I-0-II » de numéro « 2 » à la position « I » ou « II » (rotation droite/gauche).

#### 4. FONCTIONNEMENT

- Chaque robinet de gaz commande 1 radiateur horizontal et / ou vertical.
- **D'abord, ouvrez la valve principale de gaz et allumez le pilote manuellement, puis allumez les brûleurs en partant du bas.**
- Pour la première opération d'allumage (brûleur inférieur), appuyez sur le bouton "1" et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de "0" à la position de flamme complète.
- Pour la demi-flamme, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de "0" à la position demi-flamme.

ⓘ Pour allumer les autres brûleurs, tournez les boutons du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de "0" à la position de flamme complète et le maintenez enfoncé jusqu'à ce que la flamme saute à partir du brûleur inférieur et laissez-le lors que la combustion se produit..



- 0 CLOSED
-  BURNER FULL FLAME
-  LEFT BURNER HALF FLAME

## 5. MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Pour éteindre l'appareil, tournez les boutons un par un dans le sens des aiguilles d'une montre à la position zéro, en commençant par le bas. Mettez l'interrupteur du moteur en position « 0 ».

**Après avoir éteint tous les brûleurs, fermez le robinet de gaz principal et coupez complètement le gaz.**

**« Après avoir éteint l'appareil, veuillez attendre 5 minutes avant de le rallumer. »**

## 6. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Ñ Par ailleurs, nettoyez avec un tissu imprégné d'eau savonneuse tiède et un désinfectant n'endommageant pas les substances alimentaires.
- Ñ Rinse thoroughly with water and dry with another paper towel or soft cloth.

Lavez avec de l'eau et séchez à l'aide d'une serviette ou d'un autre tissu doux.

## 7. ENTRÉE ELECTRIQUE /

- Ñ L'appareil est alimenté avec une tension de réseau 115 V CA 60 Hz.
- Ñ L'appareil doit absolument être branché à une prise de terre.

## TERRE



**AVERTISSEMENT:** L'appareil est équipé d'un à trois broches (terre) pour votre risque de choc contre et doit être branchée directement dans une prise à trois broches. Ne pas couper ou retirer la broche de terre de cette fiche

L'appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Ñ Avant de commencer l'entretien ou le nettoyage, débranchez l'appareil.
- Ñ Avant la première utilisation de l'appareil, coupez le courant électrique et utilisez de l'eau savonneuse.
- Ñ Il ne faut en aucun cas arroser ou verser de l'eau sur l'appareil.
- Ñ Veuillez nettoyer l'appareil à la fin de chaque journée de travail avec un tissu imprégné d'eau savonneuse tiède et avec un désinfectant n'ayant pas d'effet sur les aliments (notamment les points de contact de la viande).
- Ñ La broche en contact avec la viande et les plaques peuvent être lavées à la machine.
- Ñ Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de produits pouvant rayer les surfaces, comme des détergents à contenu abrasif, des brosses etc.
- Ñ Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, veuillez recouvrir les surfaces d'une fine couche de vaseline.
- Ñ Si vous observez une situation dangereuse sur l'appareil, veuillez informer le service agréé. Ne laissez pas des personnes non autorisées de toucher l'appareil.
- Ñ Lorsqu'il est temps d'entretenir votre appareil et/ou lors d'une panne, veuillez contacter le fabricant.



**ATTENTION :** Ne nettoyez pas l'appareil directement ou avec de l'eau à haute pression. Dans le cas contraire, cela peut provoquer la panne de l'installation électrique.

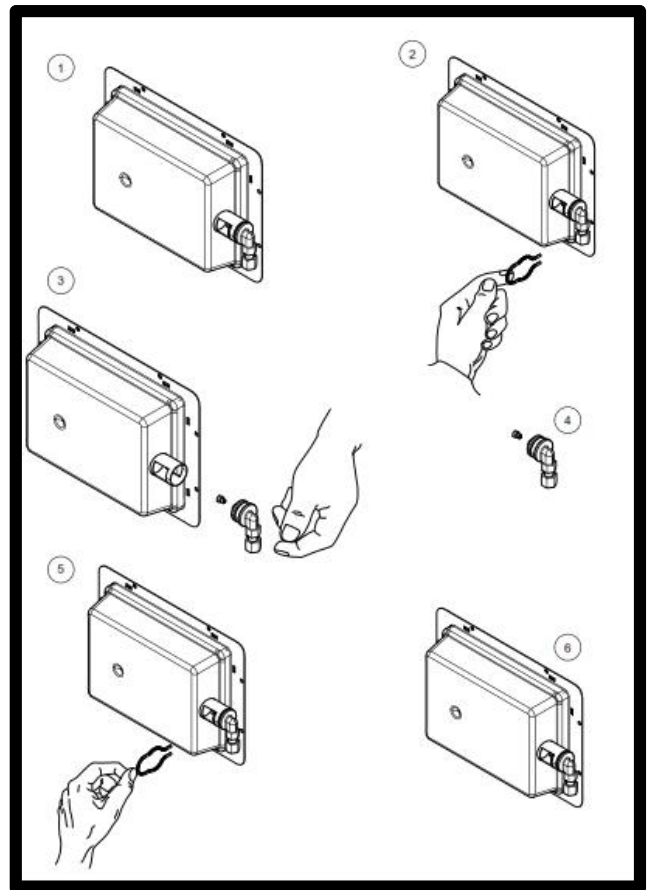
## 9. CONVERSION DES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Pour l'adaptation des différents gaz, veuillez vous référer au tableau « T1 ».
- Dans le tableau « T1 », choisissez un injecteur convenable avec le type de gaz à utiliser et la pression et placez-le à la place de l'injecteur retiré.

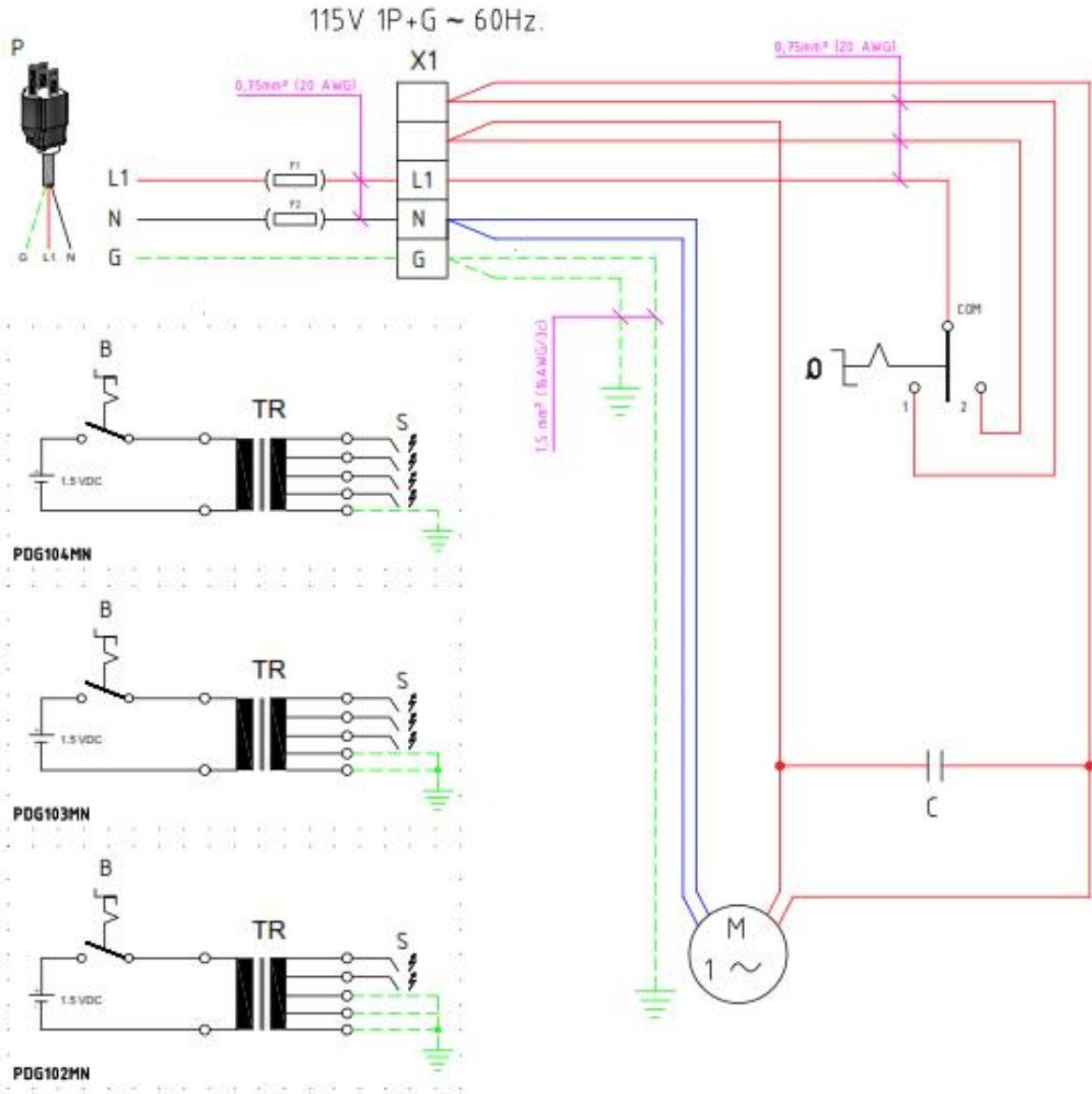
Après l'adaptation de votre appareil avec un type de gaz différent du gaz réglé par le fabricant, il est nécessaire de coller une étiquette écrite selon le nouveau type de gaz après avoir retiré l'étiquette en place.

### 9.1 Changement de l'injecteur

- Choisissez l'injecteur convenable dans le tableau T1.
- Retirez la tôle arrière de l'appareil.
- (1). Placez vous face au radiant. (2). Retirez l'épingle qui se trouve sur le radiant. (3). Retirez l'injecteur du radiant. (4). Remplacez avec le nouveau injecteur et placez le nouveau injecteur à la même place. (5). Placez l'épingle comme vous l'avez retirée. (6) L'opération de conversion du type de gaz est terminée.
- Les diamètres de l'injecteur sont inscrits sur l'injecteur.







AÇIKLAMA : / EXPLANATION : / EXPLICATION :

- X1** : Giriş Klemensleri / Terminal Blocks / Borne Électrique Bloc  
**F1,F2** : Sigorta / Fuse / Fusible  
**Q** : I - 0 - II Anahtar / I - 0 - II Key Switch / Interrupteur  
**C** : Kondansatör / Capacitor / Condensateur  
**M** : Motor / Motor / Moteur  
**TR** : Pili Çakmak / Battery Igniter / Allumeur Batterie  
**B** : Çakmak Butonu / Ignition Switch / Bouton-Poussoir Commutateur d'allumage  
**S** : Buji / Ignition Electrode / Électrode d'allumage  
**P** : Güç Kablosu / Power Plug / Cordon d'alimentation