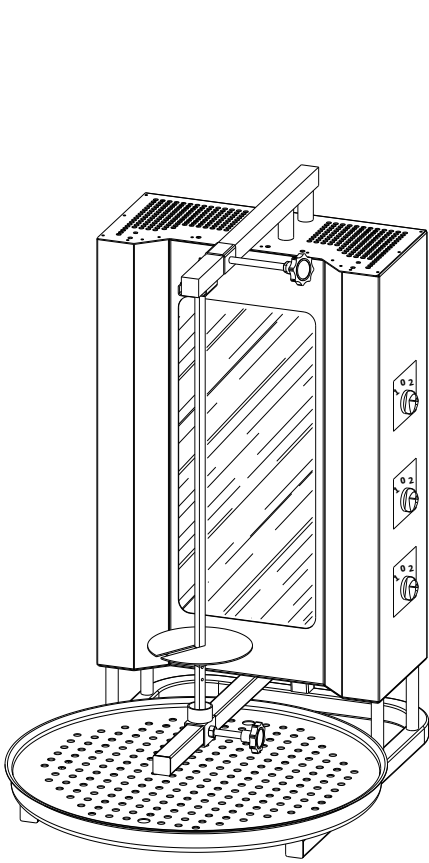
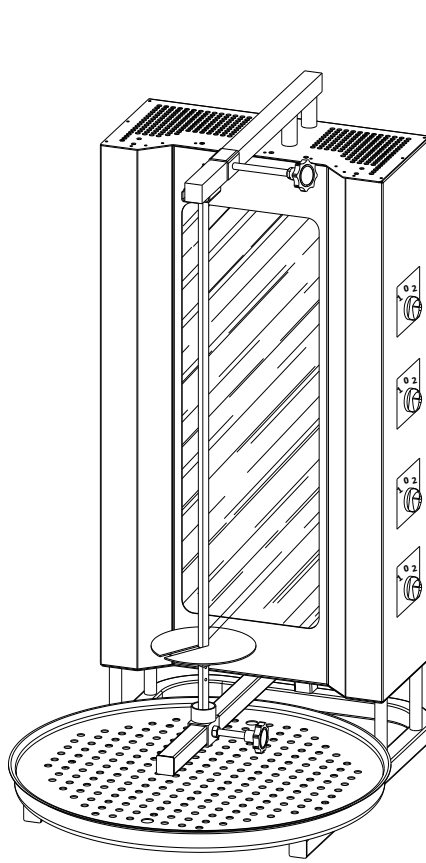


ELEKTRİKLİ SABİT DÖNER OCAĞI KULLANMA KILAVUZU

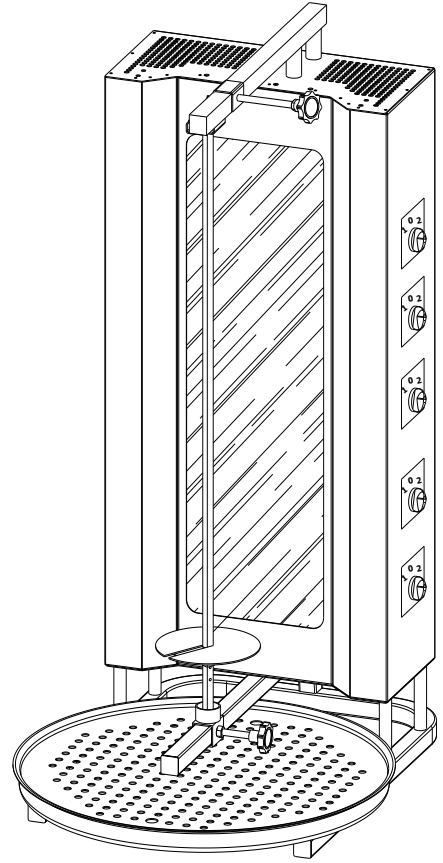
**DÖNER OCAĞINI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE
LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ**



ADE-3S



ADE-4S



ADE-5S

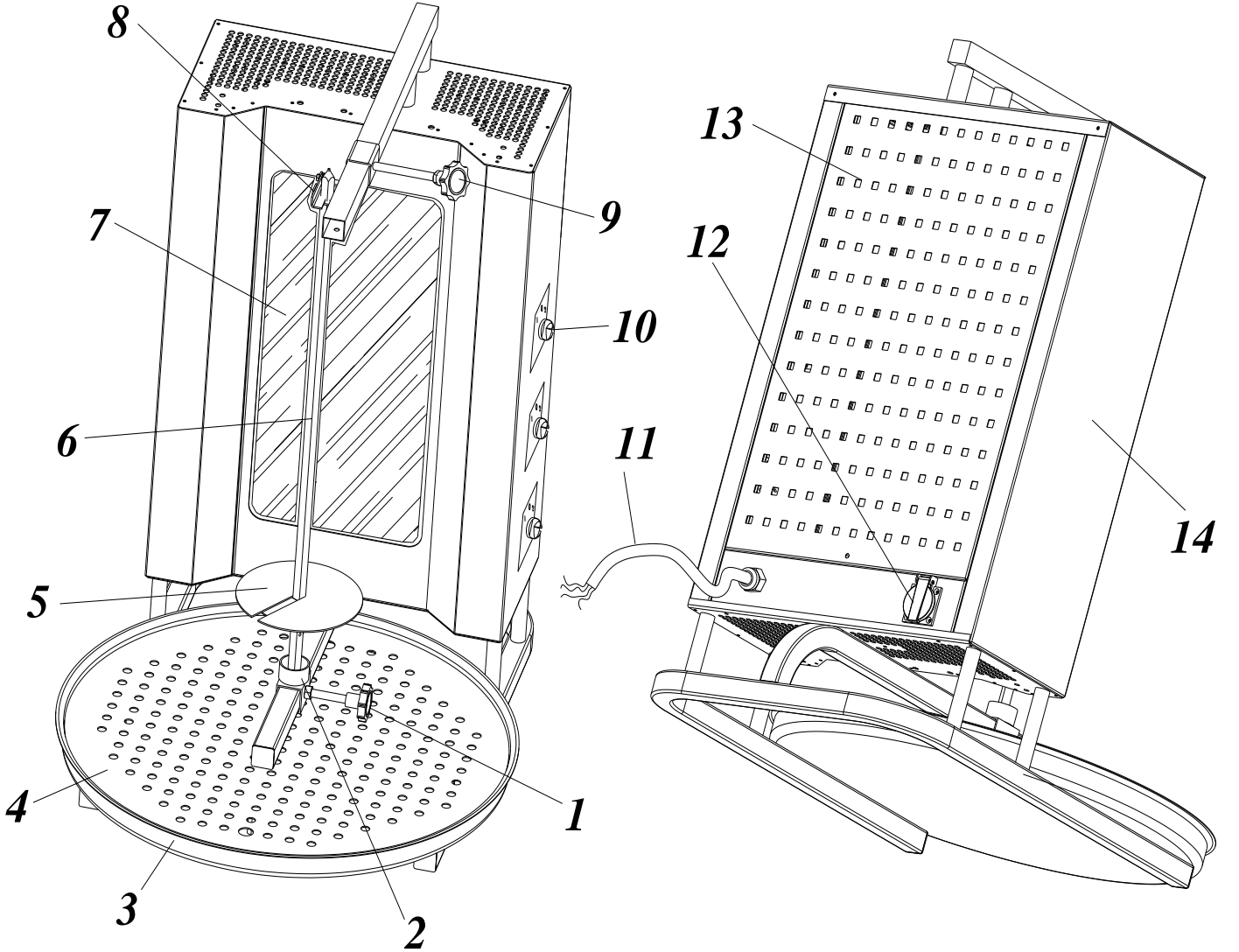


İÇİNDEKİLER

I – Cihazın Tanımı ve Kullanım Alanları	1-2
II – Genel Uyarılar ve Güvenlik Önlemleri	3
III – Teknik Özellikler	3
IV – Montaj Öncesi Yapılması Gerekenler	3-4
V – Montaj	4
VI – Elektrik Bağlantısı	5-6
VII –Çalıştırma ve Kullanım	6
VIII – Bakım	7
IX – Yedek Parça Listesi	7-8

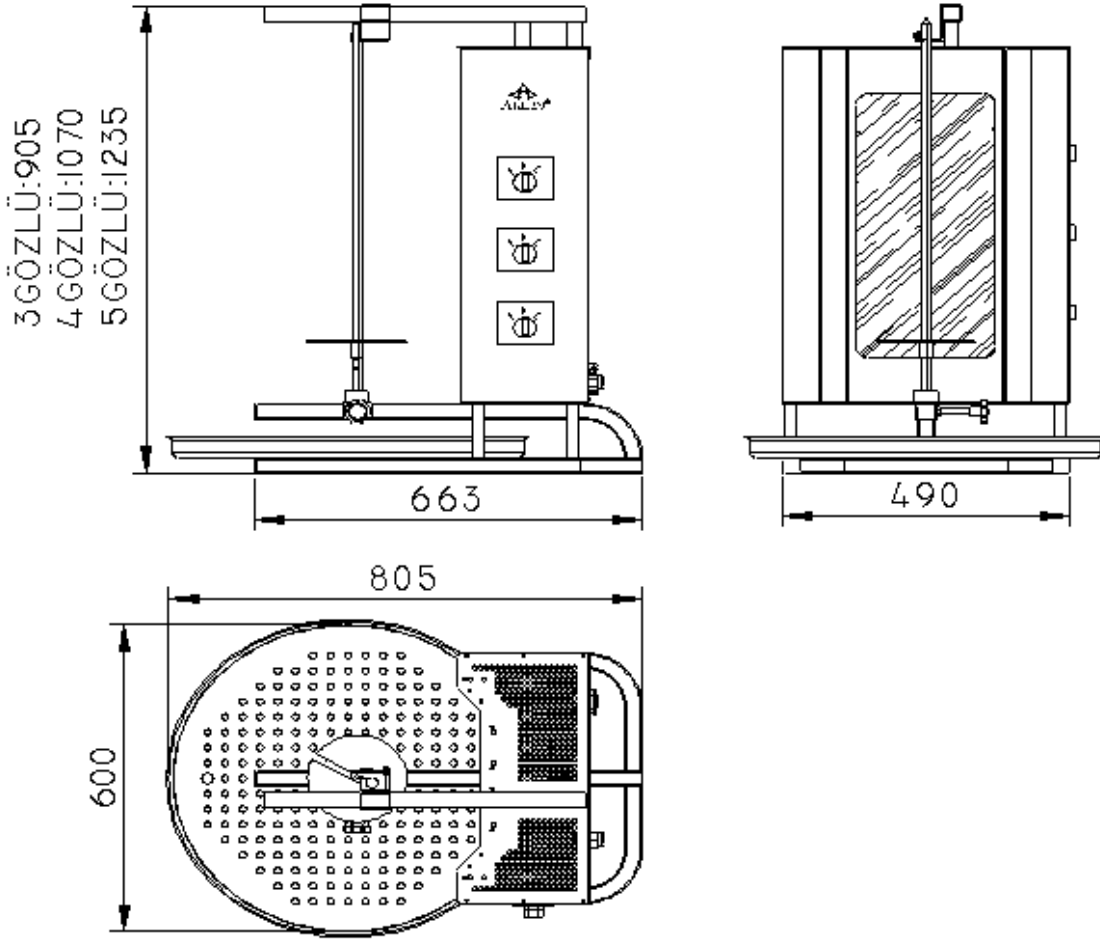
I-CİHAZIN TANIMI VE KULLANIM ALANLARI

Döner makineleri elektrik ısıtmalı dikey et pişirme makineleridir. Cihazın pişirme ünitesi, iki kademeli şalter ile üretilmiştir. Bu cihaz profesyonel kullanım amaçlı olup yalnızca eğitilmiş kullanıcılar tarafından kullanılmalıdır. Döner ocakları otellerde, restoranlarda, lokantalarda, fast-foodlarda, turistik tesislerde ve kantinlerde kullanılmaktadır. Cihazı işletmeye almadan önce kullanma kitabını dikkatlice okuyup anlayınız, herhangi bir şüphe durumunda muhakkak yetkili satıcınıza başvurunuz. Cihazda paslanmaz çelik malzeme kullanılmıştır.



1- Alt Şiş Tutucu Sıkıştırma	6-Şiş	11- Ana Besleme Kablosu
2- Alt Şiş Yuvası	7-Cam Robax	12-Priz 230VAC
3- Tepsi	8-Üst Şiş Tutucu Parça	13-Arka Kapak
4- Süzgeç Sacı	9-Üst Şiş Tutucu Sıkıştırma	14-Gövde
5- Aynalar	10-Şalter Düğmesi	

GENEL ÖLÇÜLER



II- GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Bu kullanma kılavuzu teknik özellikler, çalıştırma yönergeleri, çalışma ilkeleri ve cihazla ilgili diğer bilgileri içermektedir.

- Cihazı bağlamadan önce, elektrik dağıtım şebekesi ile cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz ve uygun kablo bağlantısını yapınız. Cihazı muhakkak topraklayınız, topraksız devreye almayınız.
- Cihazın yanında kesinlikle yanıcı madde bırakmayınız.
- Cihazı kontrol ederken ana şalterin kapalı konumda olmasına dikkat ediniz.
- Cihazda elektrik kaçağı varsa, derhâl yetkili satıcınıza müracaat ediniz.
- Cihazda elektrik kaçağı olup olmadığını kontrol ederken cihaza kesinlikle el sürmeyiniz.
- Döner makinesi profesyonel kullanım amaçlı üretildiğinden eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.
- Bu makine, monte edildiği odada sağlığa zararlı kabul edilemez artık muhtevaların meydana gelmesini önlemek için yeterli havalandırma imkanlarıyla birlikte tesis edilmelidir.
- Makinenizi, kapalı mekanlarda kullanırken davlumbaz sistemi kullanınız.
- Makinenin et kesim esnasında ağır olacağını ve kullanırken çok sıcak olacağını asla unutmayınız. Makinenin sıcak yüzeylerine dokunmayınız (cam, yan ve üst kapaklar) ve mümkünse makinede çalışırken uygun bir eldiven kullanınız.
- Makinenin kullanıldığı yerde gıda sağlığı ve emniyeti için gerekli önlemleri alınız ve makineyi düzenli bir şekilde her gün temizleyiniz, temiz tutunuz.
- Makineyi iş bitiminde kapattığınızda muhakkak ana elektrik bağlantısını kapatınız.
- Makinenin üst kapağına hava girişini engelleyecek maddeler koymayınız.
- Kullanım sırasında makine kesinlikle yerinden oynatılmamalıdır.
- Makinenin yeri, makine soğuduktan sonra elektrik bağlantılarına dikkat edilerek değiştirilmelidir.
- Makine, kullanım amacı dışında kullanılmamalıdır.

- Makinenin kullanımını esnasında veya kullanım sonrasında bir sorun varsa hemen şalterleri kapatınız.
- Makine açık havada kullanılacaksa, kötü hava koşullarında (rüzgarlı, yağmur, kar v.b) kullanmayınız.
- Cihazın bozulan parçalarını, orijinal yedek parçalarıyla değiştiriniz. Üretici firma, yalnızca bu parçalar kullanıldığında cihazın güvenli olarak kullanılabileceğini taahhüt eder.
- Cihazda herhangi bir arıza olduğunu tespit ederseniz, cihazı kapatıp fişten çekerek, yetkili satıcınızla temasa geçiniz. Cihazı, tamiri tamamlanmadan çalıştırmamaya özen gösteriniz.
- Yetkili servisler dışındaki kişilerin yaptığı tamiratlar kişisel yaralanmalara ya da cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Üretici firma, cihazın, hatalı elektrik bağlantısından doğabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Tüm tamir işlemlerinin yetkili servisler tarafından yapılması gerekmektedir. Aksi takdirde cihazınız garanti kapsamı dışında kalmaktadır.
- Cihazınızın garanti süresi, alındığı tarihten itibaren 1 yıldır.

III-TEKNİK BİLGİLER

ÜRÜN KODU	ADE-3S	ADE-4S	ADE-5S
BOYUTLAR	49cm*66cm*90cm	49cm*66cm*107cm	49cm*66cm*124cm
NET AĞIRLIK	38 Kg	43 Kg	48 Kg
ET KAPASİTESİ	40 Kg	60 Kg	80 Kg
GÜÇ	4,8 kW	6,4 kW	8 kW
BESLEME GERİLİMİ	400 V AC 3 N PE	400 V AC 3 N PE	400 V AC 3 N PE
ÇALIŞMA FREKANSI	50 Hz	50 Hz	50 Hz

- Cihazınızın pişirme ünitesi iki kademeli şalter ile kontrol edilir ve robax camlı olarak üretilmiştir.
- Pişirme bloğunun arkasında herhangi bir amaç için kullanabileceğiniz 230 V AC N PE priz bulunmaktadır.
- Şişe üstten ve alttan her iki taraftan ileri-geri hareket ettirebilirsiniz.

IV – MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER

Montaj öncesi, aşağıdakilerin doğru ve eksiksiz yapılmış olduğuna lütfen dikkat ediniz. Aşağıdakilerden herhangi birinin eksik olmasından kaynaklanacak bir aksaklık nedeniyle montaj yapılamaz ise; **vol ve saat ücreti** müşteriden talep edilecektir.

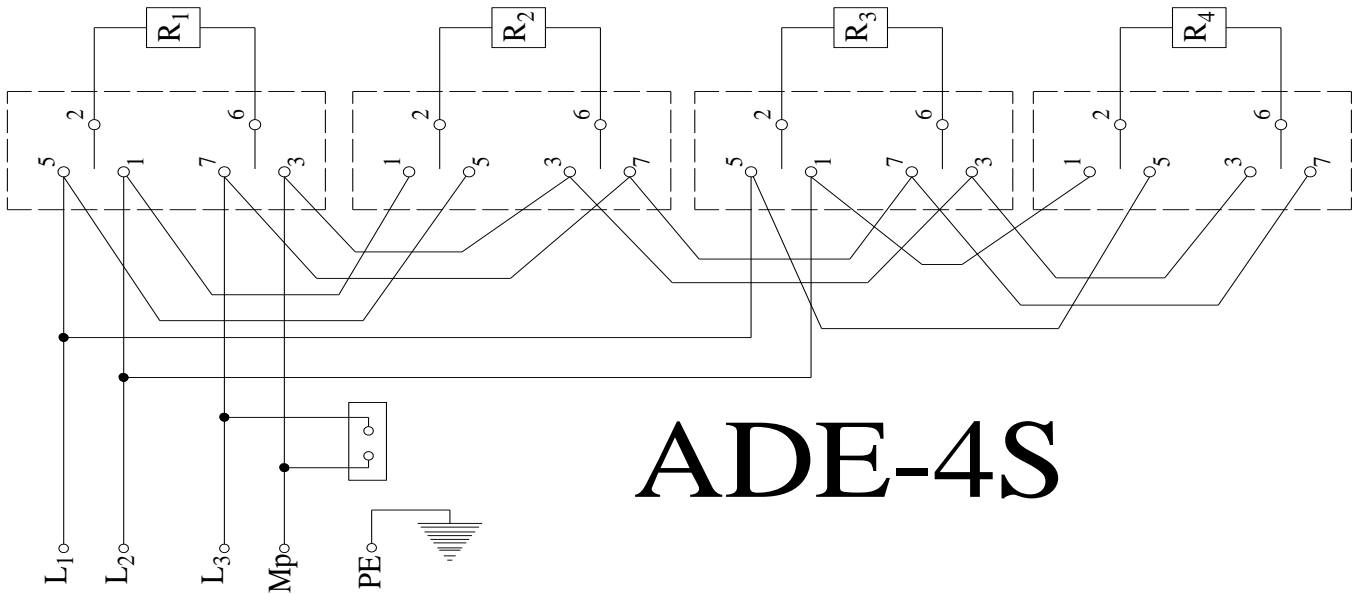
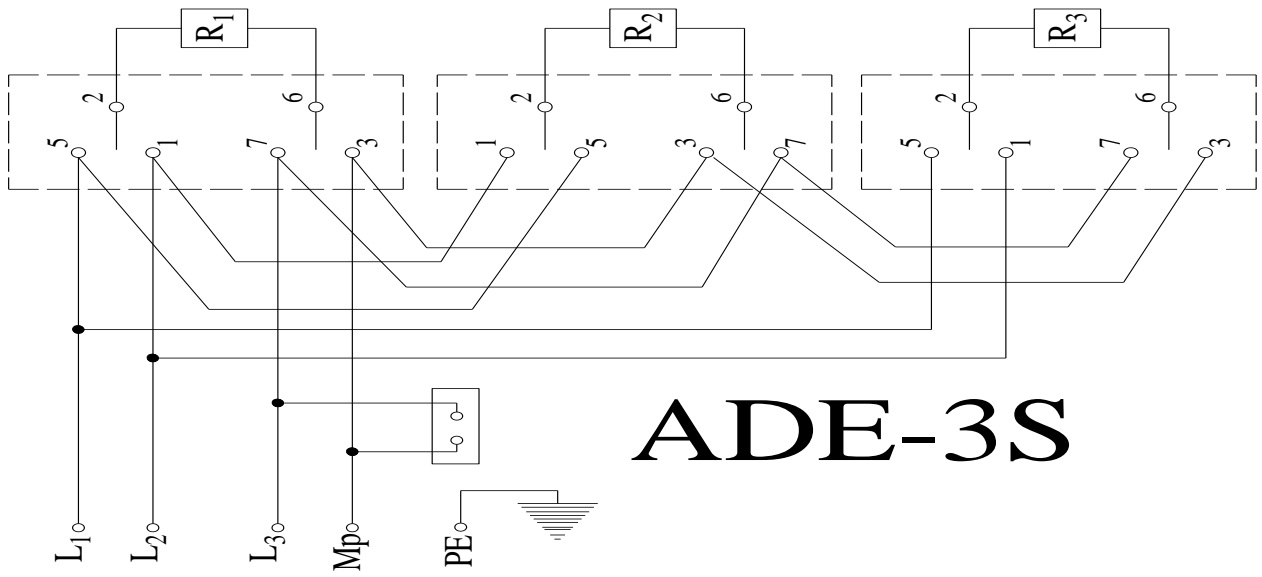
Elektrikli Döner Ocaklarının;

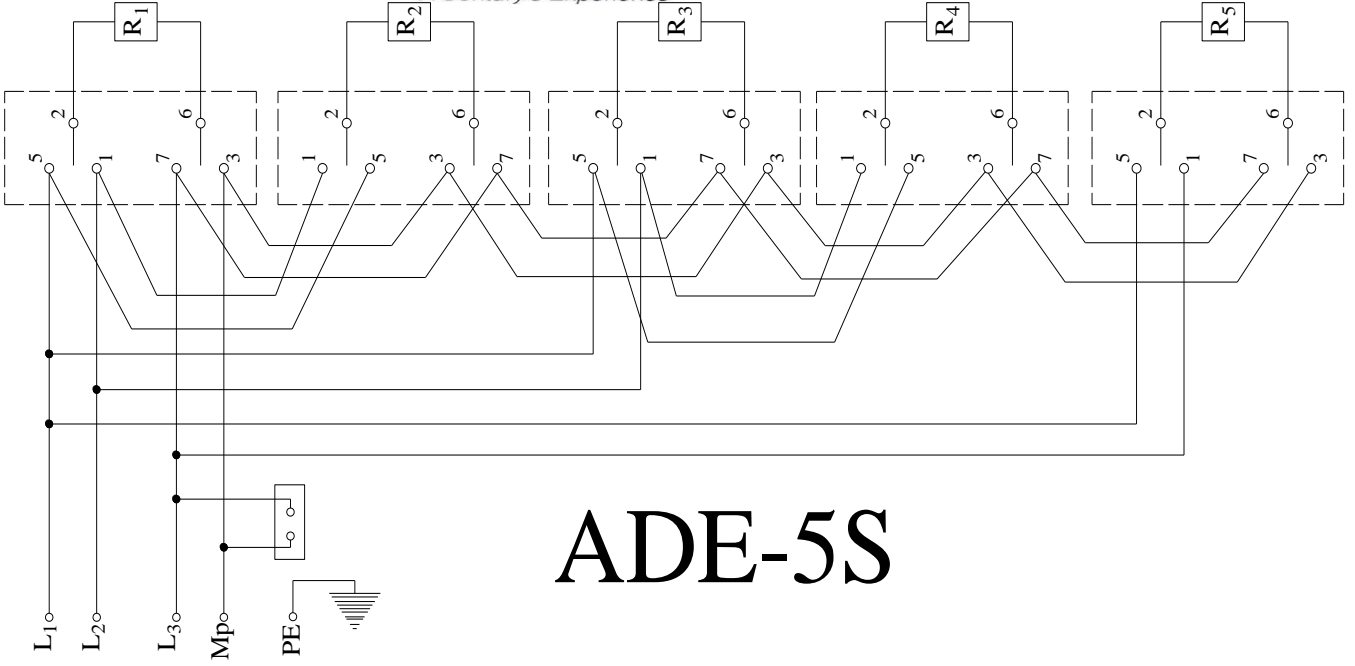
- Elektrik bağlantısı 380 V AC 3 N PE – 415 V AC N PE
- Kablo kesiti 5x2,5 HO5RR – F
- Sigorta (ADE-3U) → 16 Amp
- Sigorta (ADE-4U) → 20 Amp
- Sigorta (ADE-5U) → 25 Amp

VI - ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihazı, kullandığınız ülkenin elektrik standartlarına uygun bir şekilde elektrik tesisatına bağlayınız.
- Cihazı, bilgi etiketinde yazan şebeke gerilimi ile besleyiniz.
- Cihazın elektrik tesisatına bağlantısını, uygun bir otomatik sigorta üzerinden yapıp, söz konusu sigortayı kolayca erişebileceğiniz bir yere sabitleyiniz.
- Cihazı, elektrik tesisatına bağlayan kablonun TTR 5x2,5 mm tipinde olmasına dikkat ediniz.
- Cihazı, mutfakta kullanacaksanız doğru topraklama sistemi uygulayınız.

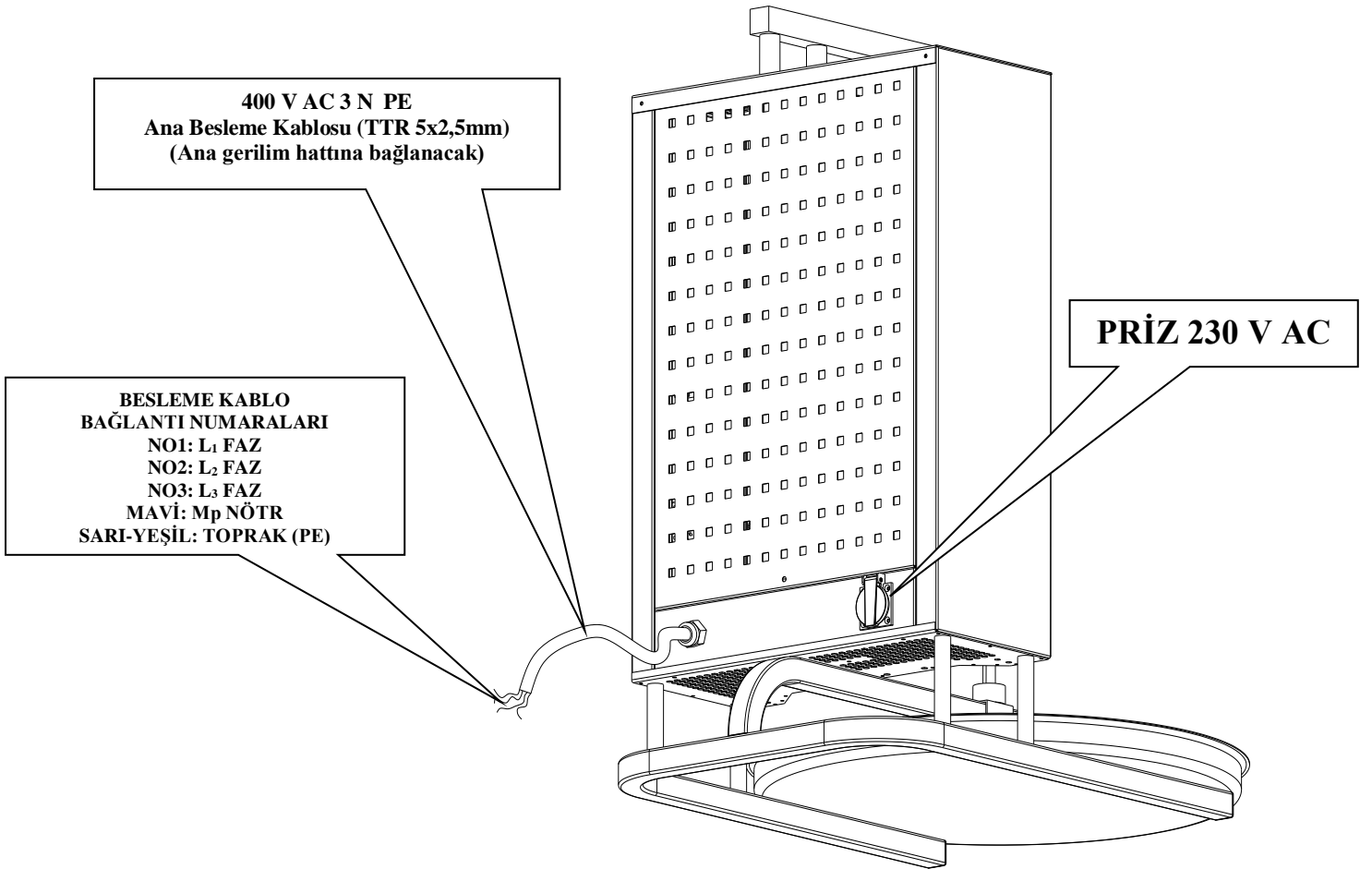
Elektrik Devre Şemaları





ADE-5S

Kablo Bilgileri



DİKKAT ! Bağlantıları, besleme kablosu üzerinde bulunan numaralara göre yapınız. Aksi halde cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

VII - ÇALIŞTIRMA VE KULLANIM

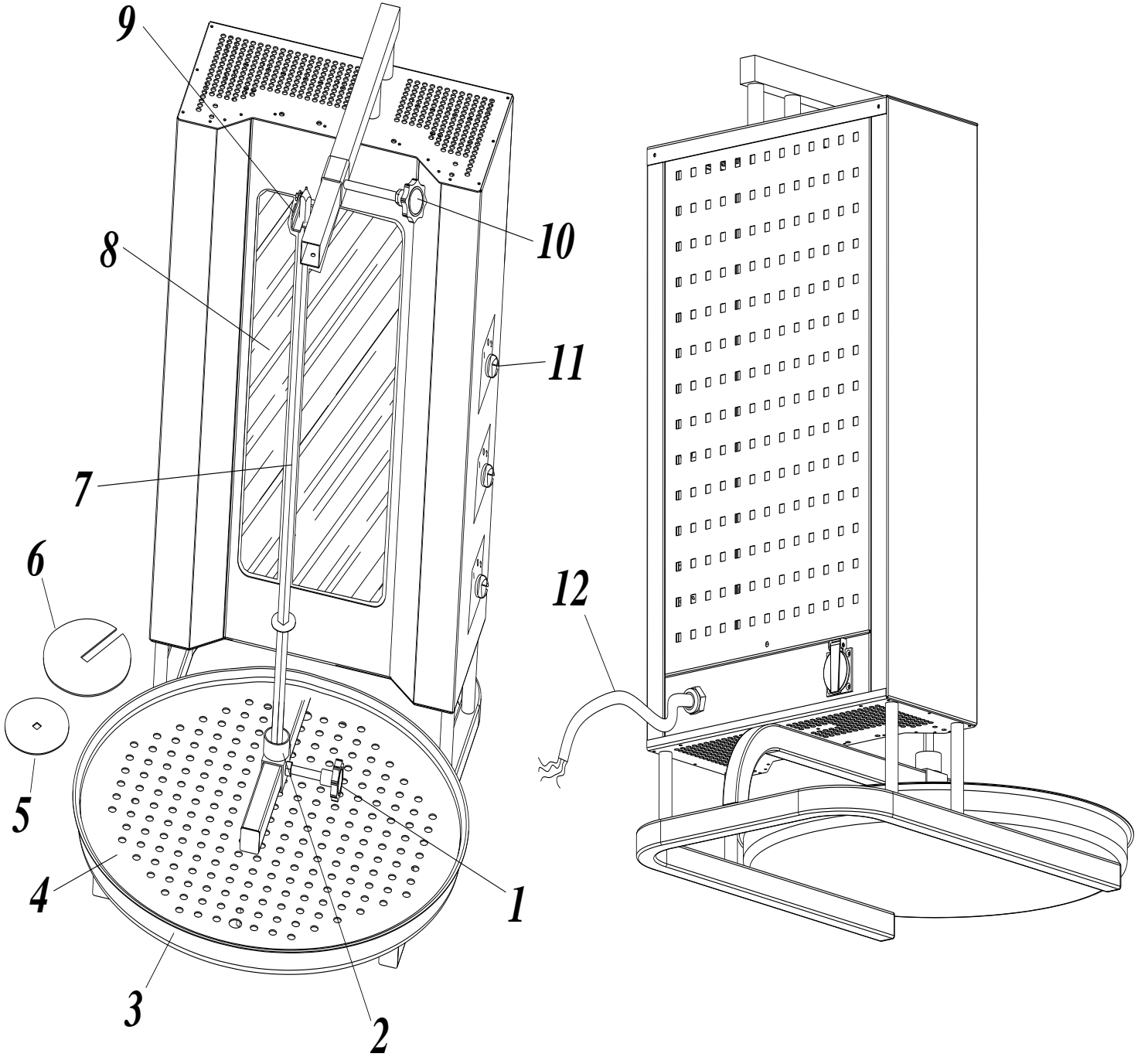
- Cihazı ilk defa çalıştırmadan önce cihazın üstünde bulunan koruyucu naylonu çıkarıp, önce nemli daha sonra da kuru bir bezle siliniz. Cihazı silmek için deterjan kullanmayınız.
- Cihaz ile beraber kolide bulunan şiş, aynalar, şiş yuvaları, tepsi ve süzgeç sacını yerlerine monte ediniz.
- Şişe sardığınız eti cihaza yerleştiriniz. Cihazda pişecek etin miktarına göre büyük veya küçük aynayı kullanınız.
- Şişe, alt ve üstteki yuvalarını ileri-geri hareket ettirerek istediğiniz konuma getiriniz ve sabitleyiniz. Bu sayede et miktarına göre konumlandırma yapabilirsiniz.
- Gödenin sağ yanında bulunan şalterleri (0) konumundan (1) konumuna veya daha çok ısı için (2) konumuna getiriniz.
- Kullanım sonrası şalterleri (0) konumuna getirin ve ana elektrik şalterini kapatınız.

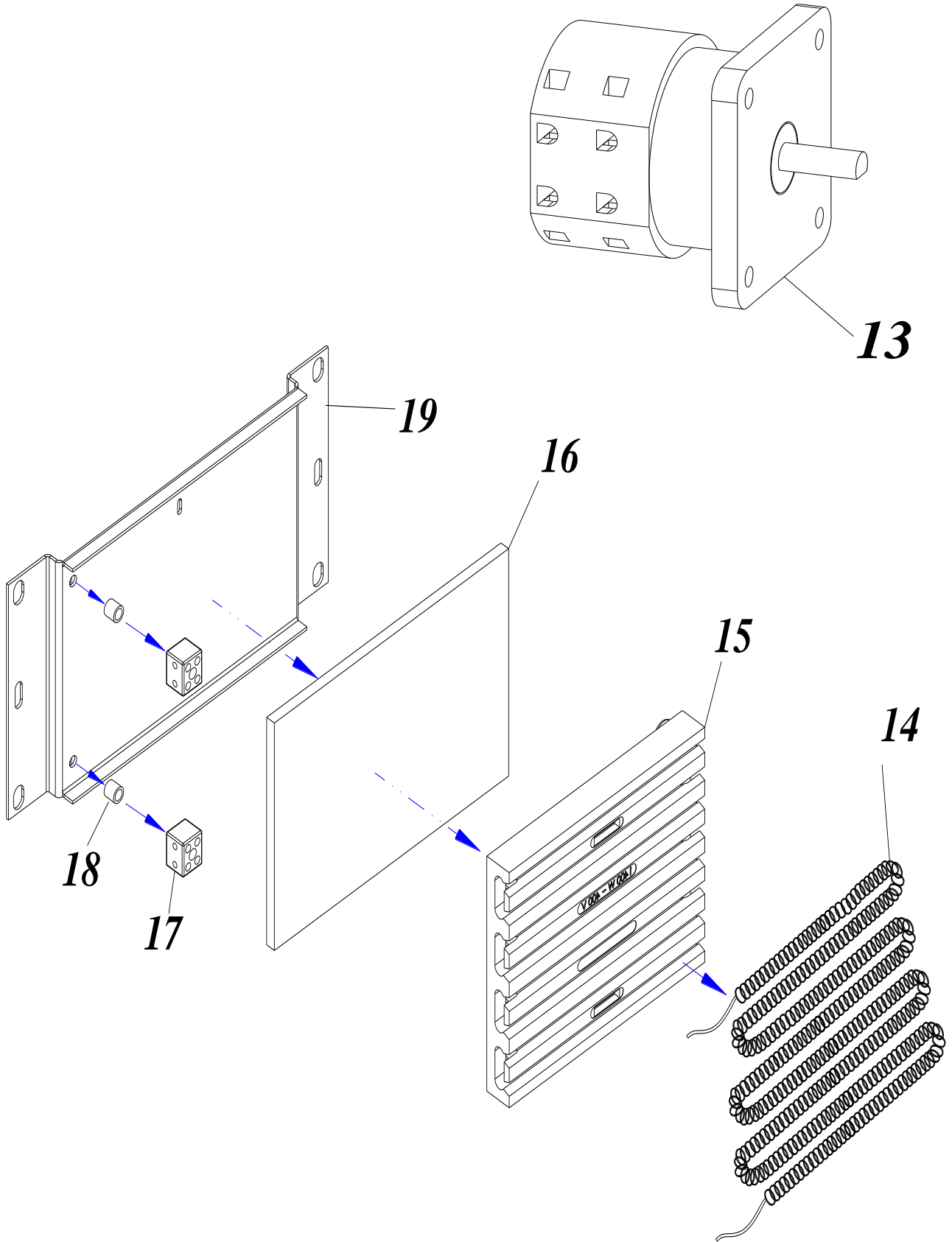
VIII – BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazın temizliğini yapmadan önce ana besleme elektrik bağlantısını kapatınız.

- Cihazın, üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihaza en az altı ayda bir periyodik bakım yapılmalıdır. Cihazın günlük bakımını aksatmadan yapınız.
- Cihazı, ılık ve sabunlu suya batırılmış bez ile soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik oluşturabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız. (Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız)
- Cihazı, tazyikli su ya da tazyikli buhar basıncı ile kesinlikle temizlemeyiniz. Aksi halde rezistansın arızasına neden olabilirsiniz.
- Cihazın temizliğini yaparken havalandırma deliklerinden içeriye su kaçırmayınız.
- Temizlik yaparken motora su ve benzeri maddeler kaçırmayınız.
- Cihazın üstündeki tepsinin koku yapmasını önlemek ve hijyen için, her gün periyodik olarak temizleyiniz.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin, cihaza müdahale etmesine fırsat vermeyiniz.

IX- YEDEK PARÇA LİSTESİ





YEDEK PARÇA LİSTESİ

NO	KOD NO	PARÇA ADI
1		Alt Şiş Tutucu Sıkıştırma
2		Alt Şiş Yuvası
3		Tepsi (600*50)
4		Süzgeç sacı
5		Küçük Ayna
6		Büyük Ayna
7		Şiş (ADE-3S için)
		Şiş (ADE-4S için)
		Şiş (ADE-5S için)
8		Robax Cam (ADE-3S için)
		Robax Cam (ADE-4S için)
		Robax Cam (ADE-5S için)
9		Üst Şiş Tutucu Parça
10		Şiş Tutucu Sıkıştırma
11		Şalter Düğmesi
12		Ana Besleme Kablosu
13		Pako Şalter
14		Tel Rezistans
15		Tel Rezistans Tutucu Taş
16		Taş Arkası İzolasyon
17		Porselen Klemens (2 No 2'li)
18		Porselen Klemens Bağl. Parçası
19		Taş Tutucu