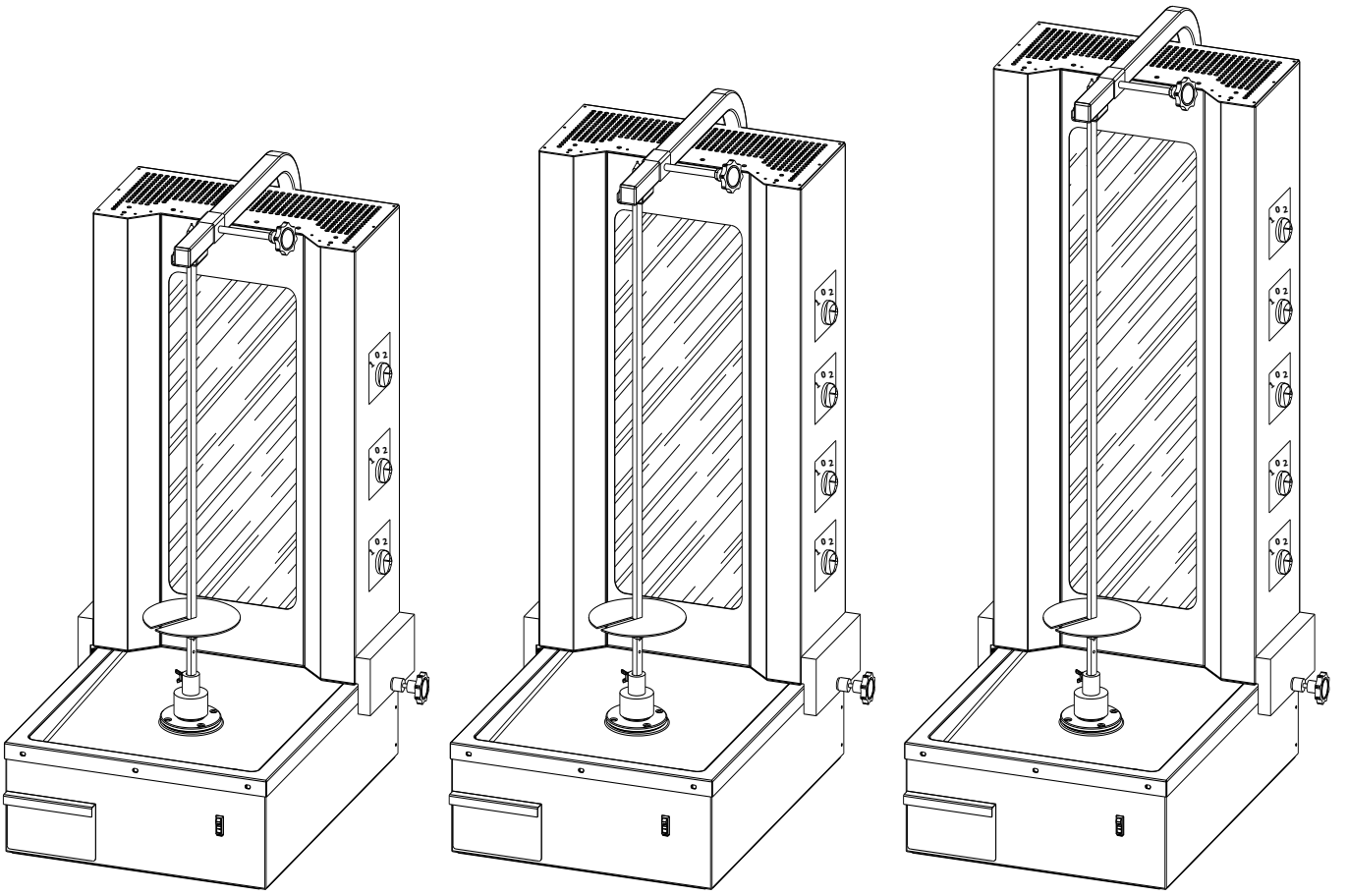


# ALTTAN MOTORLU ELEKTRİKLİ DÖNER OCAĞI KULLANMA KILAVUZU

**DÖNER OCAĞINI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE  
LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ**



**ADE-3A**

**ADE-4A**

**ADE-5A**

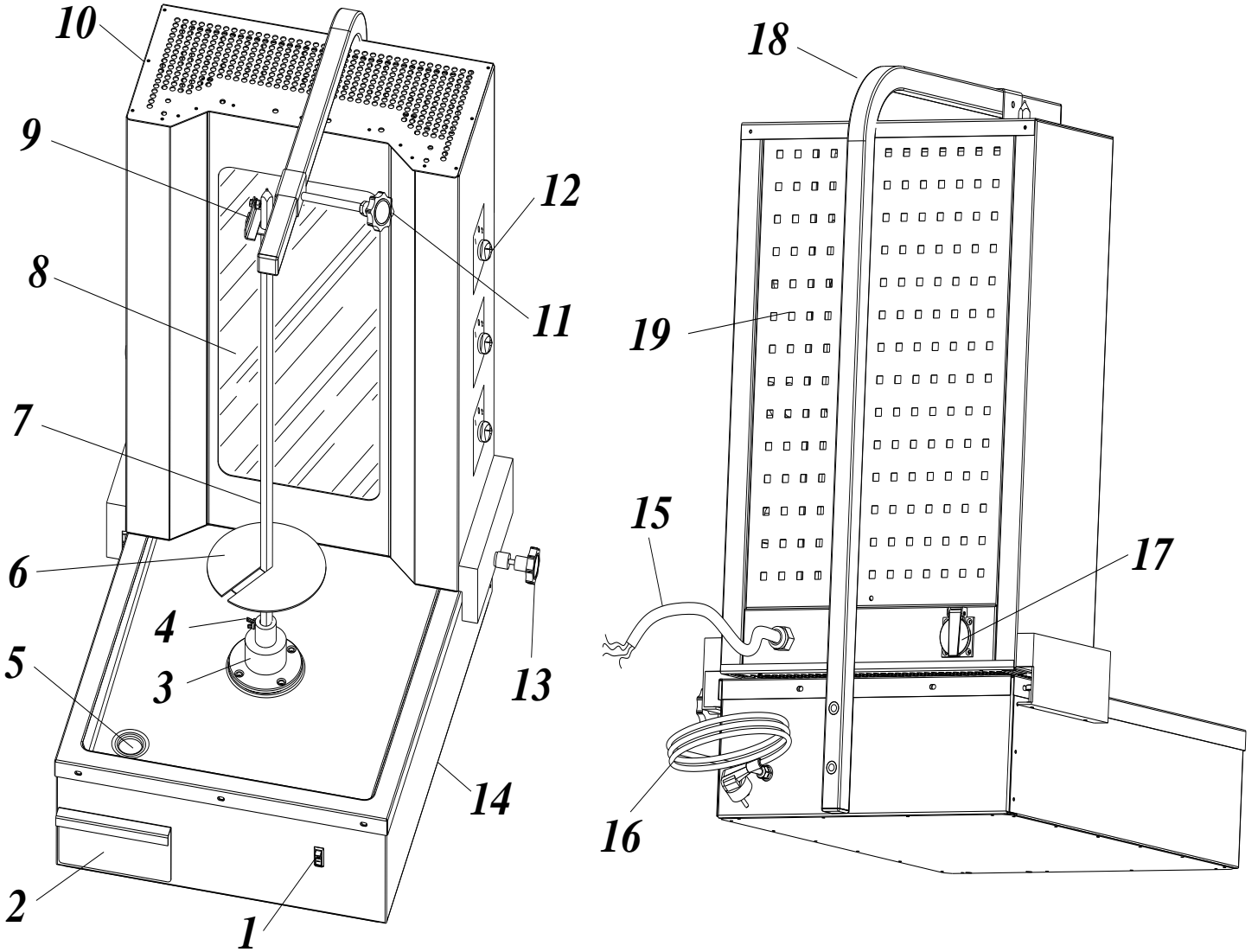


## İÇİNDEKİLER

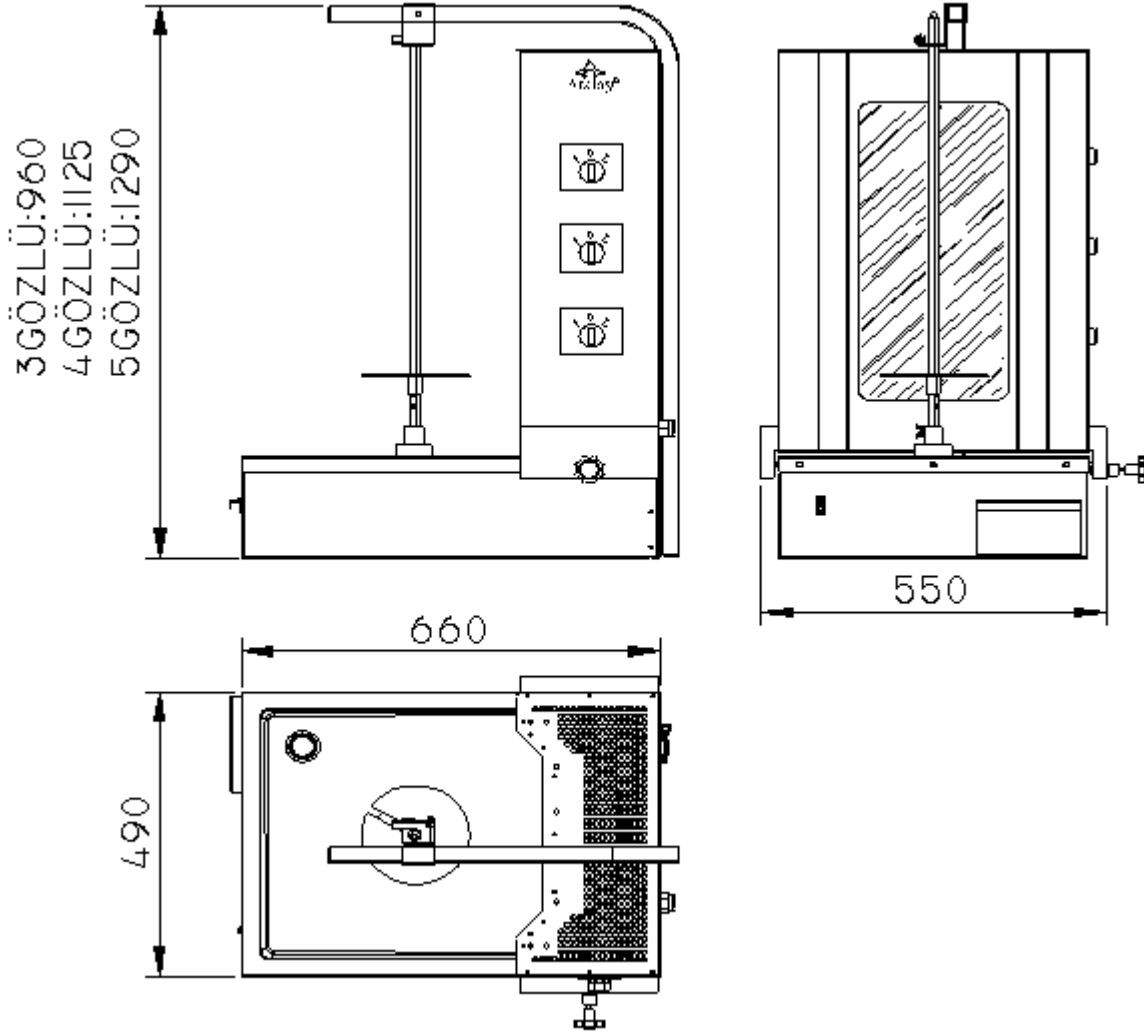
<b>I – Cihazın Tanımı ve Kullanım Alanları</b>	<b>3</b>
<b>II – Genel Uyarılar ve Güvenlik Önlemleri</b>	<b>4-5</b>
<b>III – Teknik Özellikler</b>	<b>5</b>
<b>IV – Montaj Öncesi Yapılması Gerekenler</b>	<b>5-6</b>
<b>V – Montaj</b>	<b>6</b>
<b>VI – Elektrik Bağlantısı</b>	<b>7-8</b>
<b>VII –Çalıştırma ve Kullanım</b>	<b>9</b>
<b>VIII – Bakım</b>	<b>9</b>
<b>IX – Yedek Parça Listesi</b>	<b>10-11-12</b>

## 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- Motor Aç.Kap.Anahtarı	8-Cam Robax	14- Alt Kasa
2-Yağdanlık Çekmecesi	9-Üst Şiş Tutucu Parça	15-Ana Besleme Kablosu
3-Şiş Döndürme Takozu	10-Pişirme Bloğu	16-Motor Besleme Fişi(*)
4-Kelebek Cıvata	11-Şiş Tutucu Sıkıştırma	17-Priz 230VAC
5-Yağ Tahliye Deliği	12-Şalter Düğmesi	18-Şiş Tutucu Profil
6- Aynalar	13-Fren Aparatı(*)	19-Arka Kapak
7-Şiş		



## 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-3A	ADE-4A	ADE-5A
BOYUTLAR	49cm*66cm*96cm	49cm*66cm*112,5cm	49cm*66cm*129cm
NET AĞIRLIK	50 Kg	54 Kg	58 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.
- Cihazdaki motor çift yönlü olup, cihazın önündeki anahtar ile kontrol edilir.
- Motor besleme fişi için ayrı olarak bir prize gerek yoktur, pişirme bloğunun arkasındaki priz ile bağlantı yapılmaktadır.
- Cihazın pişirme bloğu ileri-geri hareket edebilmektedir.

### 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
  - Pişirme Bloğu  380 V AC 3 N PE – 415 V AC 3 N PE
  - Alt Kasa  230 V AC N PE – 240 V AC N PE

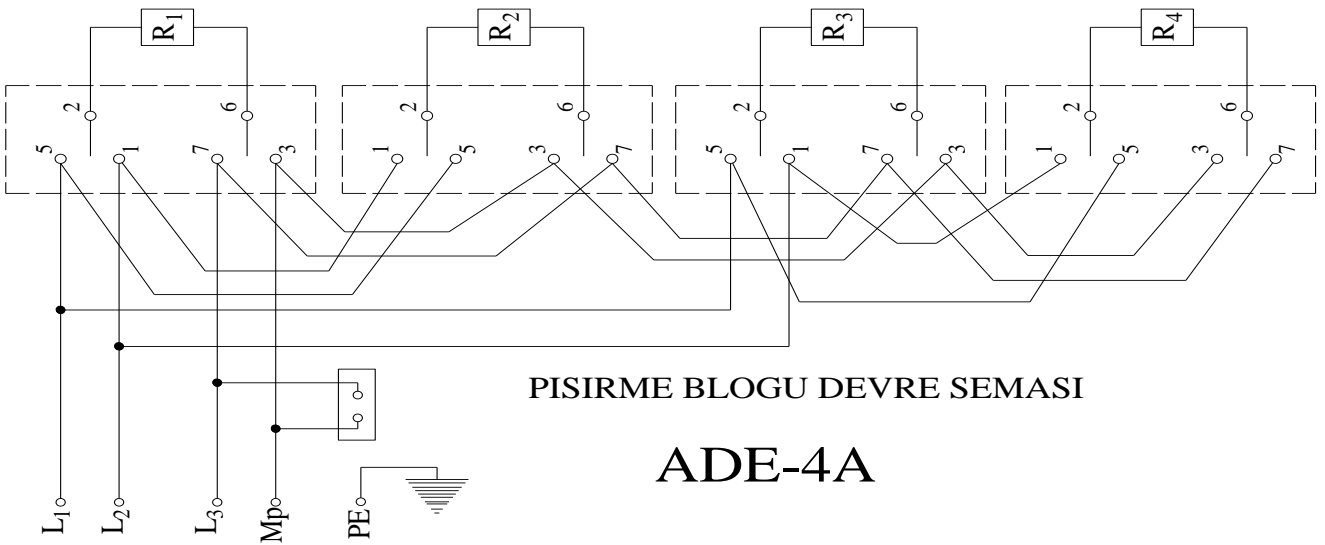
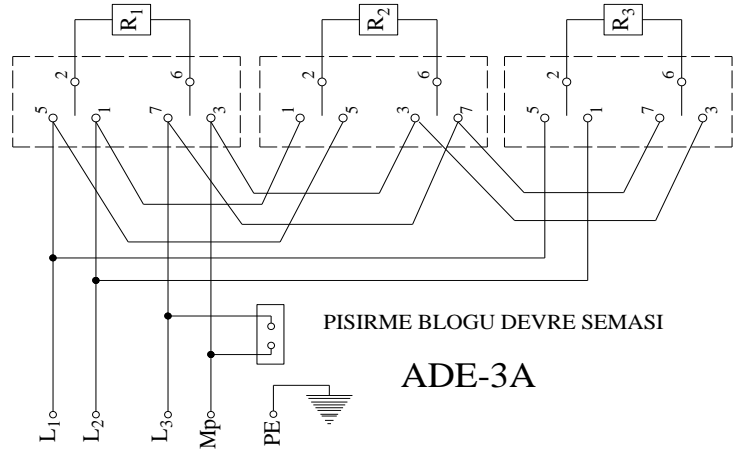
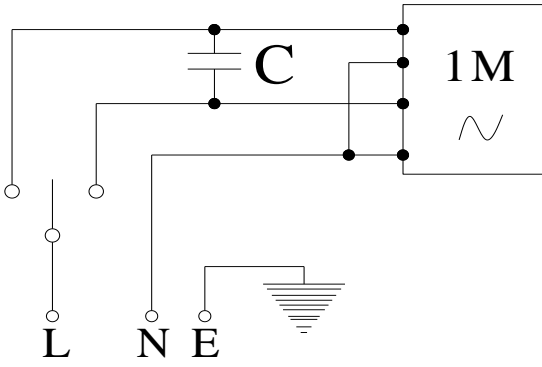


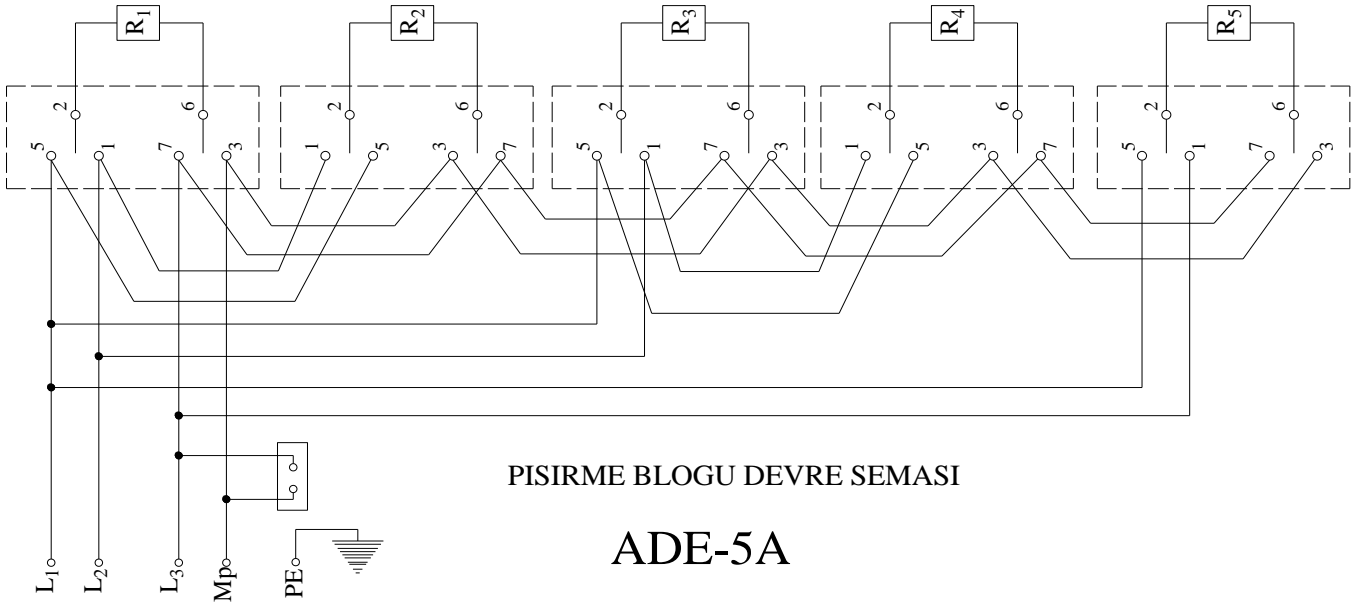
## VI - ELEKTRİK BAĞLANTISI

- 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.

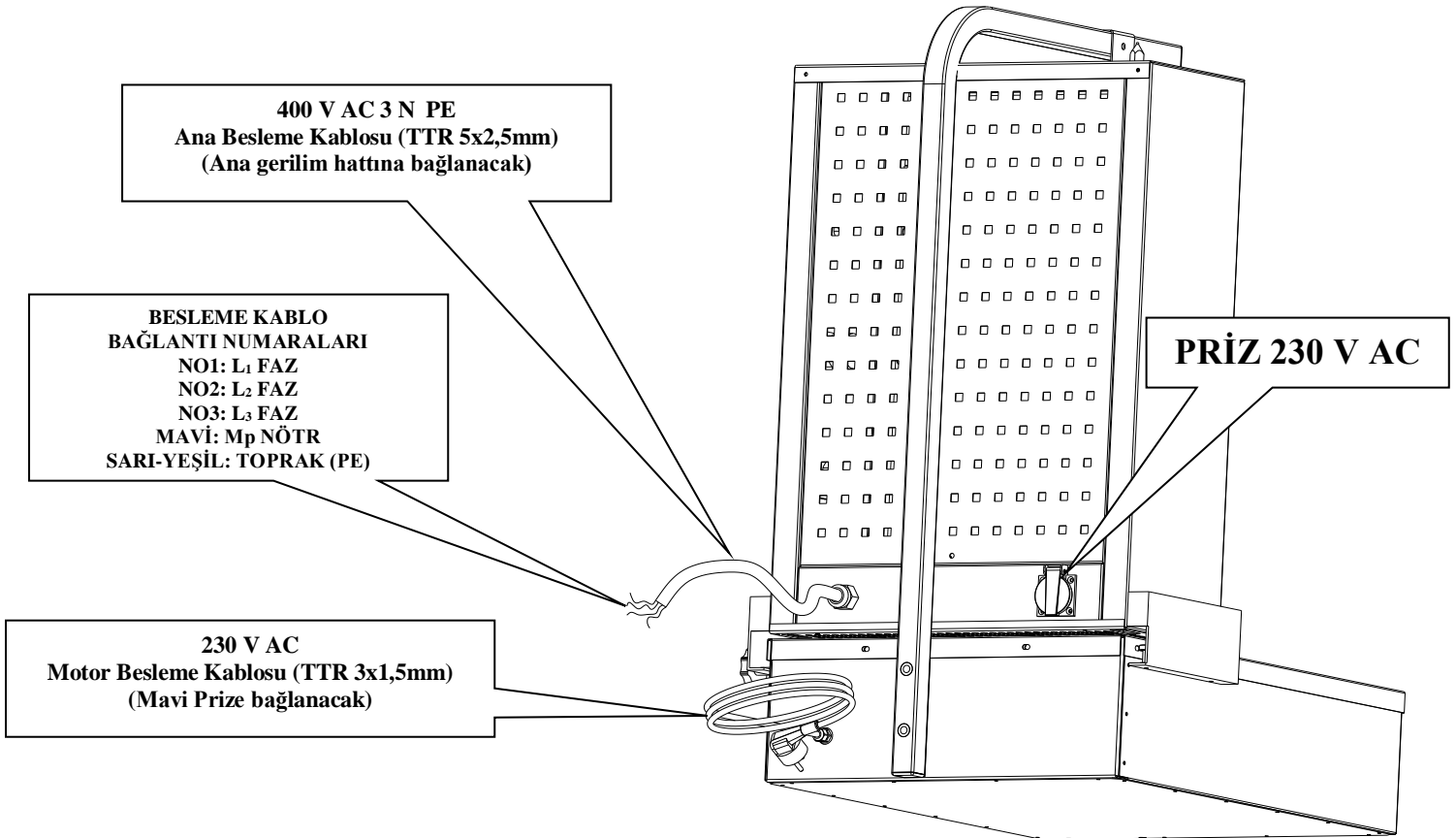
### Elektrik Devre Şemaları

ALT KASA DEVRE SEMASI





### Kablo Bilgileri



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



## VII - ÇALIŞTIRMA VE KULLANIM

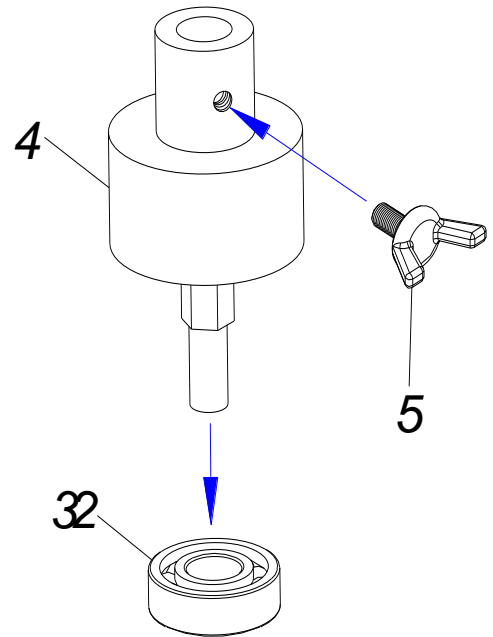
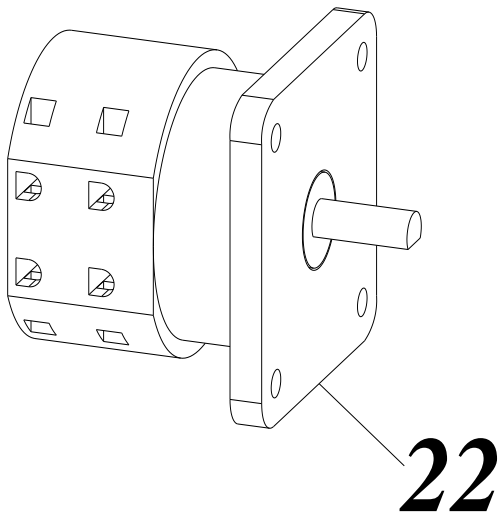
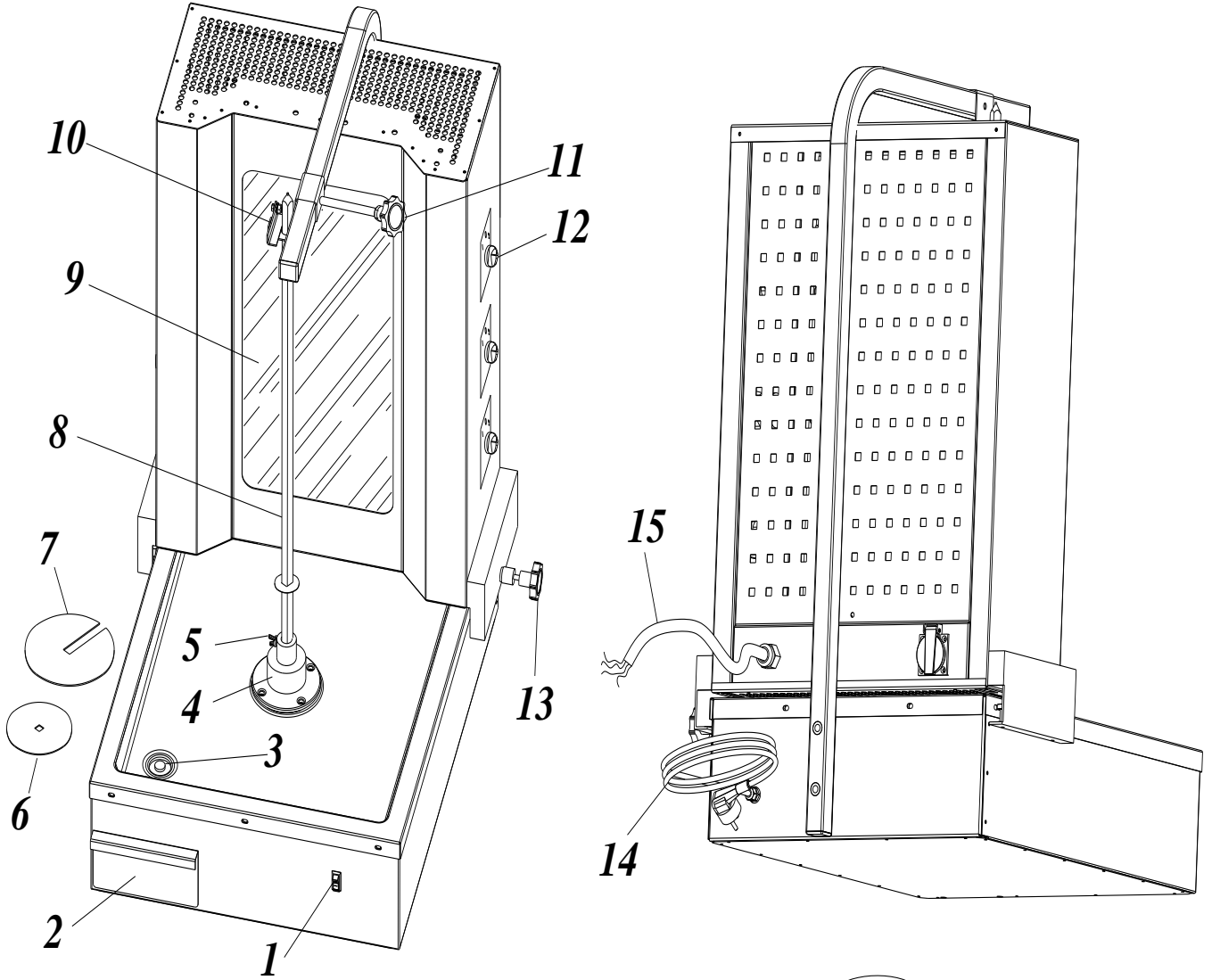
- Cihazı ilk defa çalıştırmadan önce cihazın üstünde bulunan koruyucu naylonu çıkarıp, önce nemli daha sonra da kuru bir bezle siliniz. Cihazı silmek için deterjan kullanmayınız.
- Cihaz ile beraber kolide bulunan şiş, aynalar, şiş kilidi sıkıştırma, yağ tıpası ve fren aparatını yerlerine monte ediniz.
- Motor besleme fişini cihazın arkasındaki mavi prize takınız.
- Şişe sardığınız eti cihaza yerleştiriniz. Cihazda pişecek etin miktarına göre büyük veya küçük aynayı kullanınız.
- Motorun çalışması için cihazın alt kasasındaki motor açma-kapama anahtarını (1 veya 2) konumuna getiriniz. Dönerinizin saat yönünde dönmesi için (1) konumuna, saat yönünün tersine dönmesini isterseniz (2) konumuna getiriniz.
- Cihazın pişirme bloğundaki şalterleri (0) konumundan (1) konumuna veya daha çok ısı için (2) konumuna getiriniz.
- Cihazın pişirme bloğu ileri-geri hareketlidir, bu sayede et miktarına göre konumlandırılmasına kolaylık sağlar. Pişirme bloğunu, sağ yanında bulunan fren aparatı ile istediğiniz konumda sabitleyebilirsiniz.
- Pişecek olan eti, elektrikli bıçak ile kesecek iseniz şişi döndüren göbeği yanındaki kelebek cıvata ile sabitleyip motor açma-kapama anahtarını (0) konumuna getirerek yapmanız gerekir. Eğer eti normal bıçak ile kesecek iseniz şişi sabitlemenize gerek yoktur, eti kürek ve benzeri alet ile durdurabilir ve kesme işlemini yapabilirsiniz, motorun bir şekilde devre dışı kalması halinde ise eti kürek ve benzeri alet ile döndürebilirsiniz.
- Kullanım sonrası şalterleri (0) konumuna getirin ve ana elektrik şalterini kapatınız.

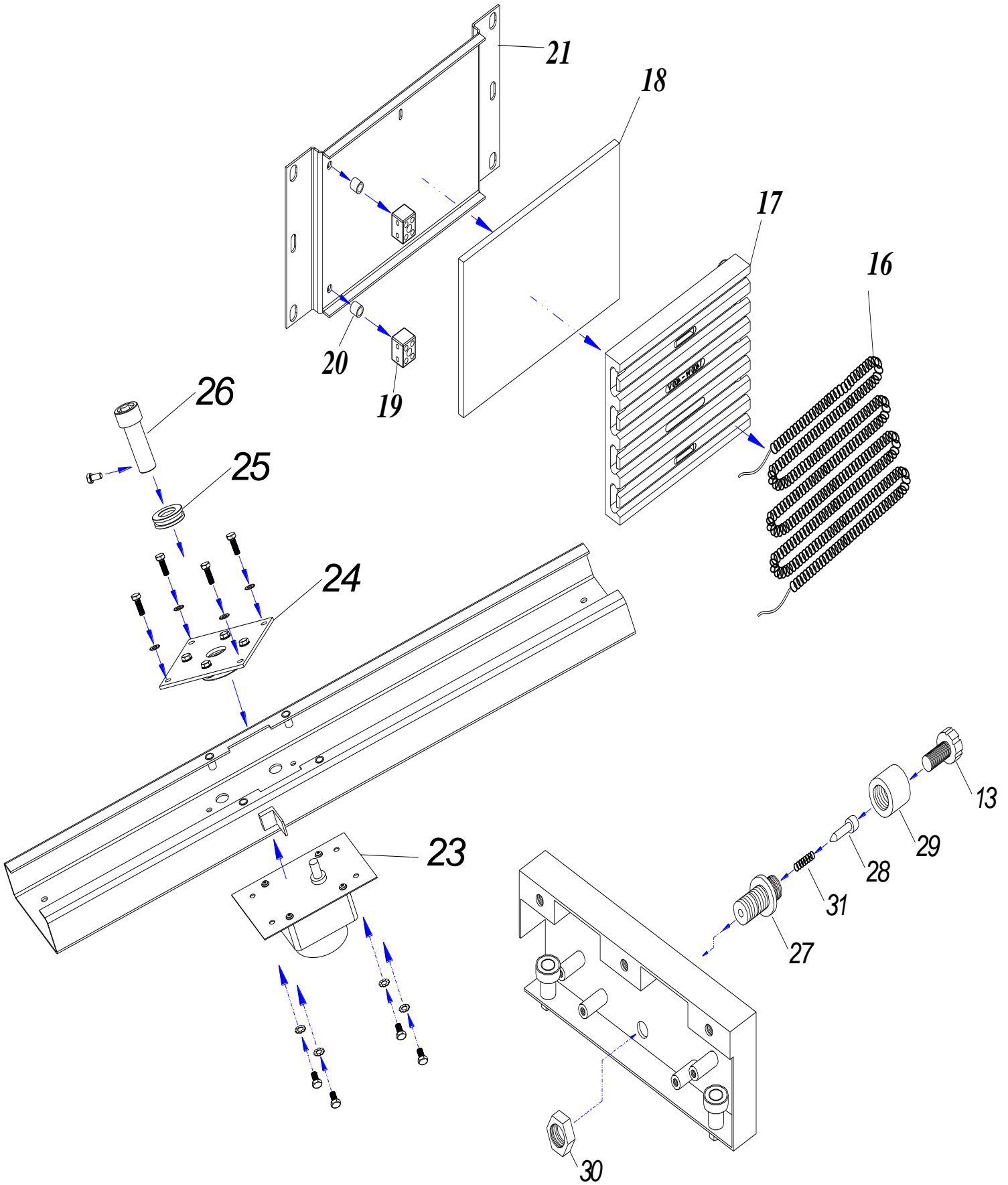
## VIII – BAKIM VE TEMİZLİK

### Cihazın temizliğini yapmadan önce elektrik ve gaz 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.
- Şiş göbeğini çıkartıp temizlerken motora su ve benzeri maddeler kaçırmayınız.
- Yağdanlık çekmecesini koku yapmasını önlemek ve hijyen için, her gün periyodik olarak temizleyiniz.

## IX- YEDEK PARÇA LİSTESİ





## YEDEK PARÇA LİSTESİ

NO	KOD NO	PARÇA ADI
1		Motor Aç.Kap.Anahtarı
2		Yağdanlık Çekmecesi
3		Yağ Tıpası
4		Şiş Döndürme Takoza
5		Kelebek Cıvata
6		Küçük Ayna
7		Büyük Ayna
8		Şiş (ADE-3A için)
		Şiş (ADE-4A için)
		Şiş (ADE-5A için)
9		Robax Cam (ADE-3A için)
		Robax Cam (ADE-4A için)
		Robax Cam (ADE-5A için)
10		Üst Şiş Tutucu Parça
11		Şiş Tutucu Sıkıştırma
12		Şalter Düğmesi
13		Fren Aparatı
14		Motor Besleme Fişi
15		Ana Besleme Kablosu
16		Tel Rezistans
17		Tel Rezistans Tutucu Taş
18		Taş Arkası İzolasyon
19		Porselen Klemens (2 No 2'li)
20		Porselen Klemens Bağl. Parçası
21		Taş Tutucu
22		Pako Şalter
23		Motor Grubu
24		Motor Yataklama Alt
25		Eksenel Bilyalı Yatak (51103)
26		Göbek Ara Bağlantısı
27		Fren Parçası-1
28		Fren Parçası-2
29		Fren Parçası-3
30		Fren Parçası-4
31		Fren Yay
32		Sabit Bilyalı Yatak (6203 2Z)