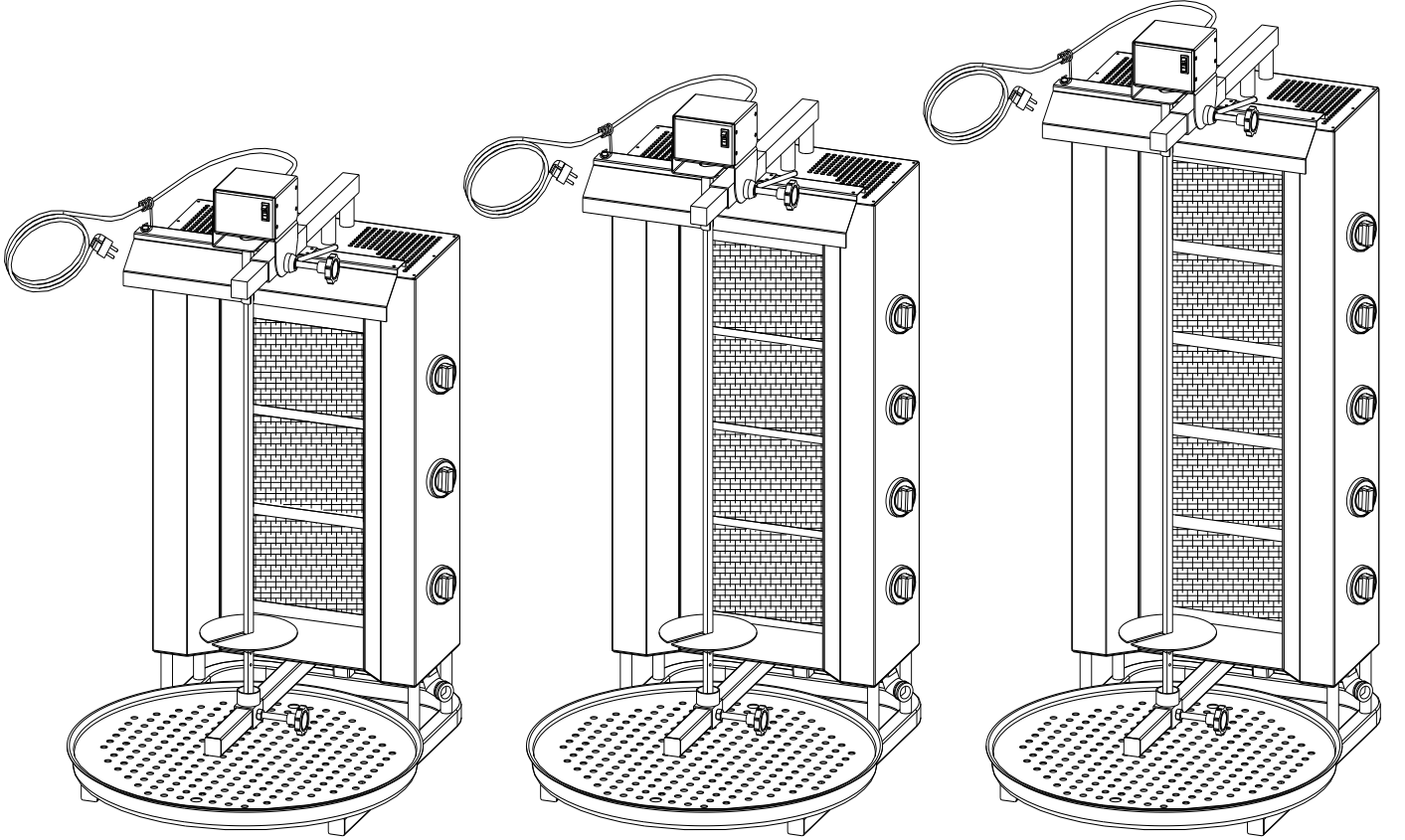


ÜSTTEN MOTORLU GAZLI DÖNER OCAĞI KULLANMA KILAVUZU

**DÖNER OCAĞINI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE
LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ**



ADG-3U

ADG-4U

ADG-5U

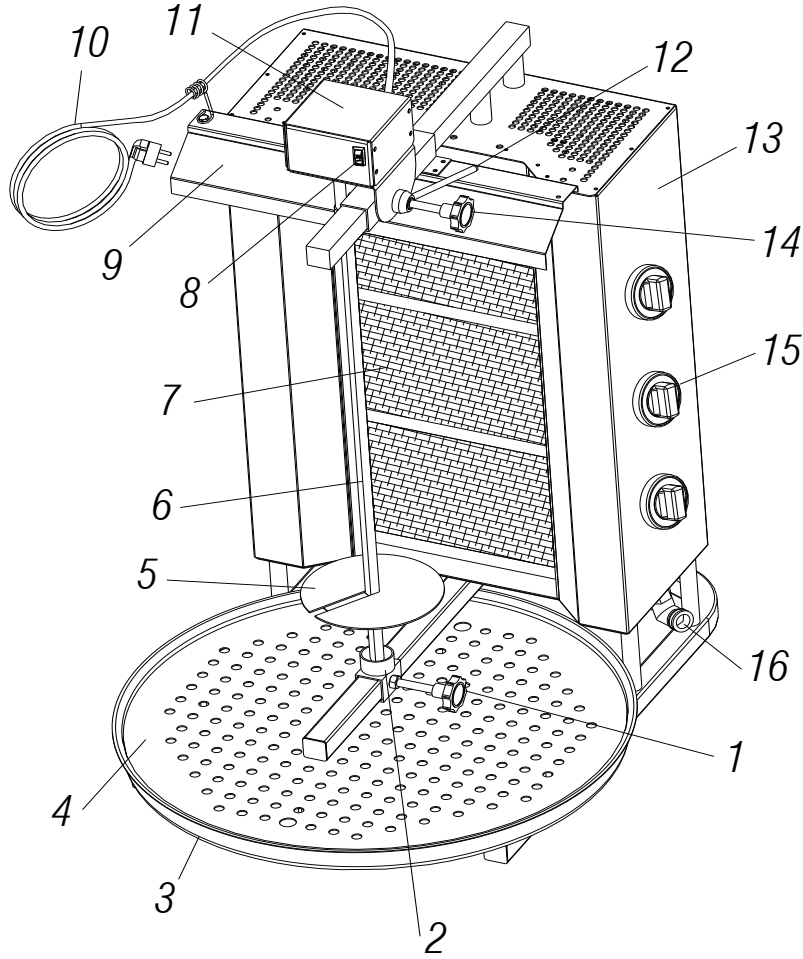


İÇİNDEKİLER

I – Cihazın Tanımı ve Kullanım Alanları	3-4
II – Genel Uyarılar ve Güvenlik Önlemleri	4-5
III – Teknik Bilgiler	5-6
IV – Montaj	7
V – Çalıştırma ve Kullanım	7-8-9
VI – Gaz Tipi Değişimi İçin Bilgiler	9-10
VII –Bakım Ve Temizlik	11
VIII – Yedek Parça Listesi	11-12-13-14-15-16

I-CİHAZIN TANIMI VE KULLANIM ALANLARI

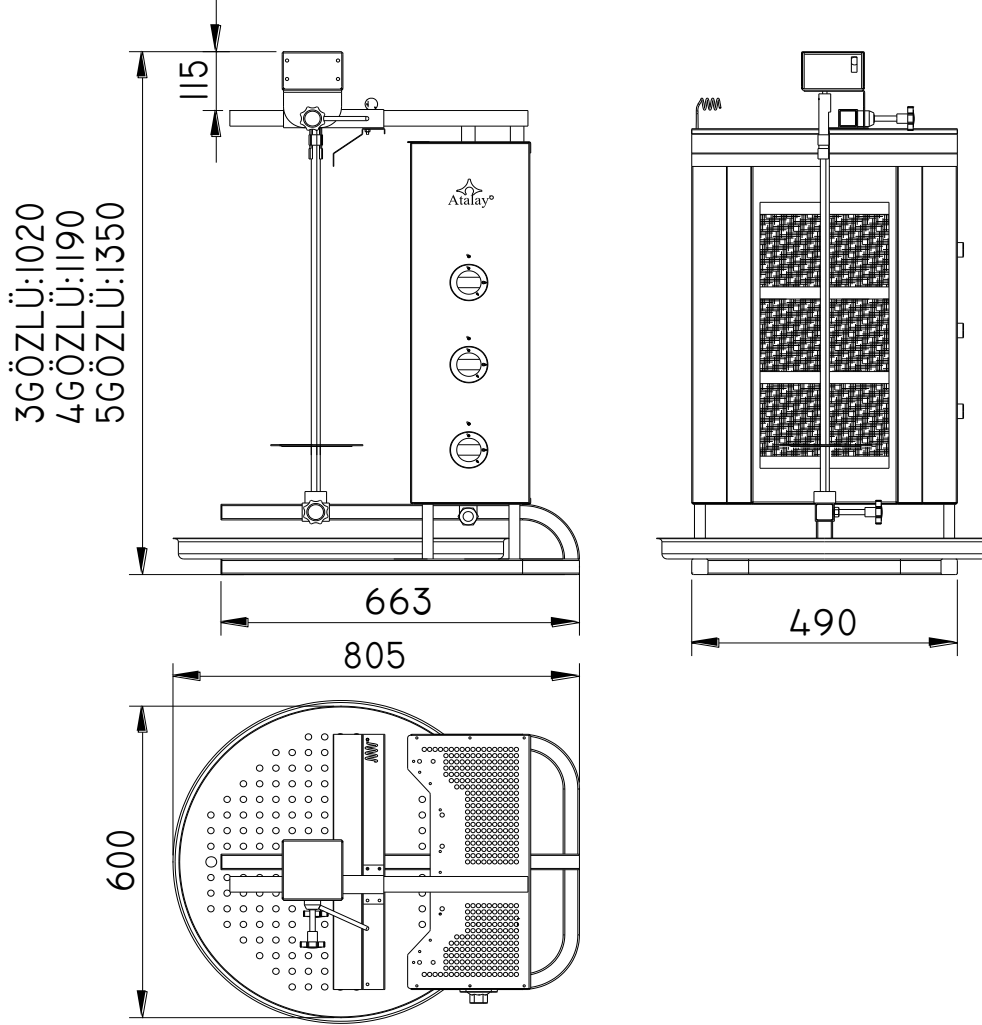
Döner makineleri dikey et pişirme makineleridir. Cihazın pişirme ünitesi, iki kademeli olup emniyetli gaz musluğu ile üretilmiştir. Bu cihaz profesyonel kullanım amaçlı olup yalnızca eğitilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır. Döner ocakları otellerde, restoranlarda, lokantalarda, fast-foodlarda, turistik tesislerde ve kantinlerde kullanılmaktadır. Cihazı işletmeye almadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve herhangi bir şüphe durumunda mutlaka yetkili satıcınıza başvurunuz.



1-Alt Şiş Tutucu Sıkıştırma	7-Radyan	12- Mot. Kutusu Sıkma Kolu
2-Alt Şiş Yuvası	8-Motor Aç.Kap.Anahtarı	13-Pişirme Bloğu
3-Tepsi	9-Alev Perdesi	14-Üst Şiş Tut. Sıkışt. Grubu
4-Süzgeç Sacı	10-Motor Besleme Fişi	15-Gaz Ayar Düğmesi
5- Aynalar	11-Motor Kutusu	16-Gaz Girişi
6-Şiş		

Tablo-1

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 mutlaka topraklayınız ve topraksız devreye almayınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce cihaz ve ambalajın üzerindeki bilgi etiketinden varış ülkesi gaz kategorisi ve çalışma basıncını dikkate alarak gaz bağlantısını yapınız. Cihazı kesinlikle başka varış ülkeleri ve gaz kategorilerinde kullanmayınız. Cihazı monte ederken minimum montaj mesafelerine dikkat ediniz. Elektrik besleme geriliminin cihaz üzerinde belirtilen besleme gerilimi ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Cihazın gaz bağlantılarını dikkatli ve talimatlara uygun bir şekilde yapınız.
- Gaz bağlantısı yapıldıktan sonra, tüm bağlantı noktalarının sızdırmazlığını kontrol ediniz.
- Kaçak kontrolünü, açık ateşle yapmayınız. Kontrolü köpüklü su yardımı ile yapınız.

- Cihazın üst ve arka kapaklarına hava girişini engelleyecek maddeler koymayınız.
- Cihazın yanında kesinlikle yanıcı madde bırakmayınız.
- Cihazın monte edildiği yeri, sağlığa zararlı artık muhtevaların meydana gelmesini önlemek için yeterli havalandırma imkanlarıyla birlikte tesis ediniz.
- Cihazı, kapalı mekanlarda kullanırken davlumbaz sistemini kullanınız.
- Cihazın et kesim esnasında ağır olacağını ve kullanırken çok sıcak olacağını asla unutmayınız. Cihazın sıcak yüzeylerine (radyan telleri, yan ve üst kapaklar) dokunmayınız ve mümkünse çalışırken uygun bir eldiven kullanınız.
- Cihazın kullanıldığı yerde gıda sağlığı ve emniyet açısından gerekli önlemleri alınız ve cihazı düzenli bir şekilde her gün temizleyiniz.
- Et kesimi bittikten sonra ana gaz ve elektrik bağlantısını kesinlikle kapatınız.
- Kullanım sırasında cihazı yerinden oynatmayınız.
- Cihazın yerini, soğuduktan sonra gaz ve elektrik bağlantılarına dikkat ederek değiştiriniz.
- Cihazın kullanıldığı yeri iyi bir şekilde havalandırınız.
- Cihazın kullanımı esnasında veya sonrasında şüphelendiğiniz bir durum söz konusu ise; gaz musluklarını hemen kapatınız.
- Cihazı, kullanım amacı dışında kullanmayınız.
- Cihaz açık havada kullanılacaksa; kötü hava koşullarında (rüzgarlı, yağmur 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, cihaza gelen gazı kesip, elektrik bağlantısını fişten çekiniz ve 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 gaz ve 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

a) - Genel Bilgiler

ÜRÜN KODU	ADG-3U	ADG-4U	ADG-5U
BOYUTLAR	49cm*66cm*102cm	49cm*66cm*119cm	49cm*66cm*135cm
NET AĞIRLIK	26 Kg	31 Kg	35 Kg
ET KAPASİTESİ	40 Kg	60 Kg	80 Kg
GAZ GİRİŞİ	R1/2"	R1/2"	R1/2"
BESLEME GERİLİMİ	230 V AC N PE	230 V AC N PE	230 V AC N PE
ÇALIŞMA FREKANSI	50 Hz	50 Hz	50 Hz

Tablo-2

- Cihazınızın pişirme ünitesi iki kademeli emniyetli gaz musluğu ile üretilmiştir.
- Cihazda, kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak kesen, termokupul bulunmaktadır.

- Cihazdaki motor çift yönlü olup, motor kutusunun önündeki anahtar ile kontrol edilir.
- Şişe üstten ve alttan her iki taraftan ileri-geri hareket ettirebilirsiniz.

b) - Gaz Bilgileri

ÜRÜNE GÖRE GAZ KAPASİTE TABLOSU ADG-3U İÇİN

No	Gaz Kategorisi	Her bir brülör kapasitesi Kw(net)	Cihaz Toplam Kapasitesi Kw(net)	Gaz Tüketimi
1	I _{2H} , I _{2E} , (20 mbar)	3.3	9.9	1.044 m ³ /hr
2	I _{2L} , (25 mbar)	3.6	10.8	1.329 m ³ /hr
3	I _{2ELL} (20 mbar)	3.3	9.9	1.044 m ³ /hr
4	I _{2E+} (20/25 mbar)	3.3	9.9	1.044 m ³ /hr
5	I ₃₊ (30/37 mbar)	2.9	8.7	0.684 kg/hr
6	I _{3P} (30mbar)	3.1	9.3	0.720 kg/hr
7	I _{3B/P} (36 mbar)	2.9	8.4	0.660 kg/hr
8	I _{3P} (37 mbar)	2.8	8.4	0.680 kg/hr
9	I _{3B/P} , I _{3B} (30 mbar)	2.9	8.7	0.684 kg/hr
10	I _{3B/P} (50 mbar)	3.2	9.6	0.756 kg/hr

Tablo-3
ADG-4U İÇİN

No	Gaz Kategorisi	Her bir brülör kapasitesi Kw(net)	Cihaz Toplam Kapasitesi Kw(net)	Gaz Tüketimi
1	I _{2H} , I _{2E} , (20 mbar)	3.3	13,2	1.044 m ³ /hr
2	I _{2L} , (25 mbar)	3.6	14,4	1.329 m ³ /hr
3	I _{2ELL} (20 mbar)	3.3	13,2	1.044 m ³ /hr
4	I _{2E+} (20/25 mbar)	3.3	13,2	1.044 m ³ /hr
5	I ₃₊ (30/37 mbar)	2.9	11,6	0.684 kg/hr
6	I _{3P} (30mbar)	3.1	11,2	0.720 kg/hr
7	I _{3B/P} (36 mbar)	2.9	11,2	0.660 kg/hr
8	I _{3P} (37 mbar)	2.8	12,8	0.680 kg/hr
9	I _{3B/P} , I _{3B} (30 mbar)	2.9	11,6	0.684 kg/hr
10	I _{3B/P} (50 mbar)	3.2	12,8	0.756 kg/hr

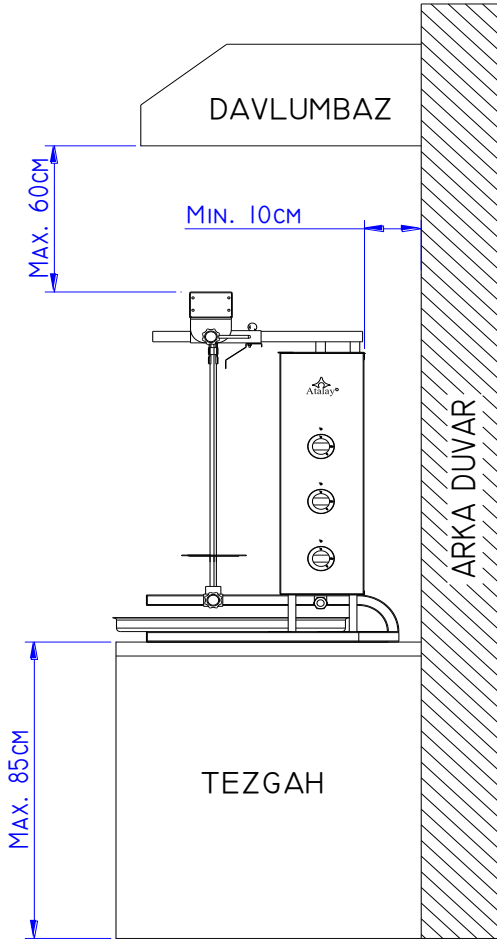
Tablo-4
ADG-5U İÇİN

No	Gaz Kategorisi	Her bir brülör kapasitesi Kw(net)	Cihaz Toplam Kapasitesi Kw(net)	Gaz Tüketimi
1	I _{2H} , I _{2E} , (20 mbar)	3.3	16.5	1.044 m ³ /hr
2	I _{2L} , (25 mbar)	3.6	18	1.329 m ³ /hr
3	I _{2ELL} (20 mbar)	3.3	16.5	1.044 m ³ /hr
4	I _{2E+} (20/25 mbar)	3.3	16.5	1.044 m ³ /hr
5	I ₃₊ (30/37 mbar)	2.9	14.5	0.684 kg/hr
6	I _{3P} (30mbar)	3.1	15.5	0.720 kg/hr
7	I _{3B/P} (36 mbar)	2.9	14,5	0.660 kg/hr
8	I _{3P} (37 mbar)	2.8	16	0.680 kg/hr
9	I _{3B/P} , I _{3B} (30 mbar)	2.9	14.5	0.684 kg/hr
10	I _{3B/P} (50 mbar)	3.2	16	0.756 kg/hr

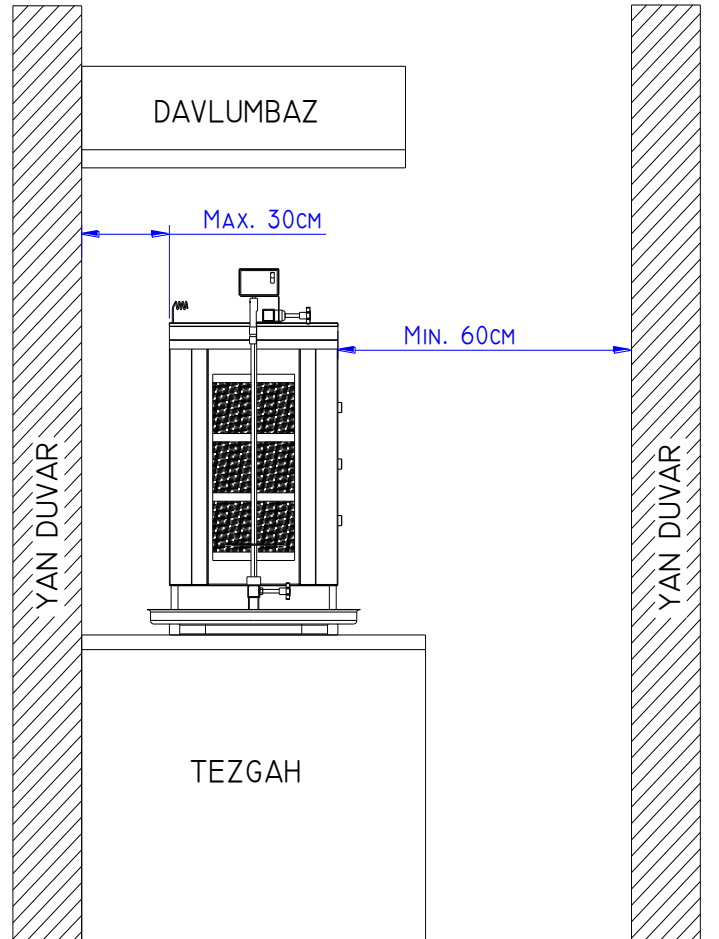
Tablo-5

IV – MONTAJ

- Tecrübeli ve teknik bir eleman tarafından kurulmalı ve ayarlanmalıdır.
- Cihazı tesis etmeden önce makine ve ambalaj üzerindeki bilgi etiketinden varış ülkesi, gaz kategorisi ve çalışma basıncını dikkate alarak gaz bağlantısını yapınız.
- Cihazın bağlantısını, sağ taraftaki girişe, gaz kaçırmayacak biçimde yapınız. Cihazınız LPG ile çalışacak ise, cihaz ile birlikte verilen yedek parçaların içindeki hortum girişini ve özellikle de **dedantörü kullanınız.** Yüksek basınç dedantörü, musluklarda arızaya sebep olduğu için cihazın gaz kaçırmaya neden olabilir. Cihazınız doğalgaz ile çalışacak ise bağlantı yerine uygun uzunluktaki bir spiral hortum kullanabilirsiniz.
- Pişirme sürecinde çıkabilecek duman ve kokuyu gidermek amacıyla filtreyi, davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı montaj mesafelerine uygun yerleştiriniz. Bkz. Sayfa 7 (Resim - 1ve2)
- Cihazın yanında yanıcı maddeler bırakmayınız.



Resim-1

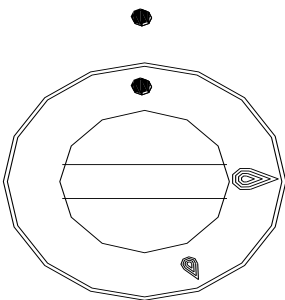


Resim-2

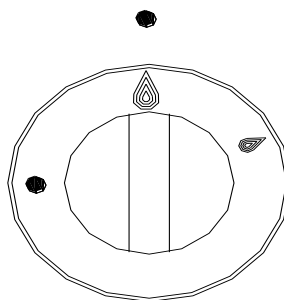
V - ÇALIŞTIRMA VE KULLANIM

- 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.

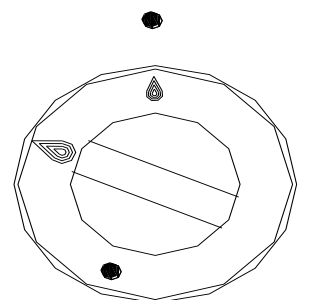
- Gaz bağlantısının, cihazın üzerindeki bilgi etiketindeki gaz kategorisi ve çalışma basıncını dikkate alınarak yapıldığından emin olunuz
- Cihaz ile beraber kolide bulunan şiş yuvaları, tepsi ve süzgeç sacını yerlerine monte ediniz.
- Motor besleme fişini uygun prize takınız.
- Şiş, alt ve üstteki yuvalarını ileri-geri hareket ettirerek istediğiniz yere getiriniz ve sabitleyiniz. Bu sayede et miktarına göre konumlandırma yapabilirsiniz. Alt ve üst şiş tutucu parçalarını sıkıştırmadan kesime başlamayınız. (Bkz. Sayfa 3, Tablo 1 No : 1/14))
- Cihazda pişecek etin miktarına göre büyük veya küçük aynayı kullanınız.
- Şişin yerini değiştirmek istediğinizde, motor kutusunda bulunan sıkıştırma kolunu kendinize doğru çekiniz. Alt kısımdaki sıkıştırma parçasını da gevşetiniz ve şiş istediğiniz konuma getirerek sabitleyiniz.
- 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. Motorun durmasını isterseniz de anahtarı (0) konumuna getiriniz.
- Radyana giden gaz akımını sağlamak için, en üstteki gaz ayar düğmesini kapalı konumda iken (Bkz. Sayfa 8 Resim -3) bastırıp düğmenin üzerinde bulunan maksimum alev işaretine (Bkz. Sayfa 8 Resim -4) doğru saat yönünün tersine çeyrek tur çeviriniz. Bu durumda basılı tutarken radyanın önüne ateş (kibrit, çakmak vb. gibi) tutun, radyan alev alacaktır ve bu durumda yirmi saniye kadar bekleyiniz. Gaz ayar düğmesini bıraktığınızda radyan yanmaya devam ediyor ise yukarıdan aşağıya doğru radyanları yakınız.
- Diğer radyanları yakmak için ateş kullanmanıza gerek yoktur, radyandan çıkan gaz, üstteki radyanın alevi ile yanacaktır. Gaz ayar düğmesini bıraktığınızda radyan söner ise düğmeyi kapalı konuma getirin işlemi tekrarlayıp otuz saniye kadar bekleyiniz
- Cihazdaki termokupul, herhangi bir nedenle sönen radyanın gazını altmış saniye içinde otomatik olarak kesecektir.
- Pişecek olan etin pişme süresini, gaz ayar düğmesi yardımı ile maksimum (büyük alev) ve minimum (küçük alev) olarak ayarlayabilirsiniz. (Bkz. Sayfa 8 Resim -4 ve 5)
- Pişecek olan eti, kesmek için motor açma-kapama anahtarını (0) konumuna getirerek yapmanız gerekir. Kesme işlemi bittikten sonra motor açma-kapama anahtarını (1 veya 2) konumuna getirip eti dönerek pişirmeye devam edebilirsiniz.
- **Cihazdaki motor, herhangi bir nedenle bozulduğu takdirde, size cihaz ile birlikte verilen ŞİŞ TUTUCU GRUBU’nu monte ederek motorsuz olarak çalışmaya devam edebilirsiniz.**
- Kullanım sonrası gaz ayar düğmelerini kapalı konuma getiriniz ve motor açma-kapama anahtarını (0) konumuna getiriniz.



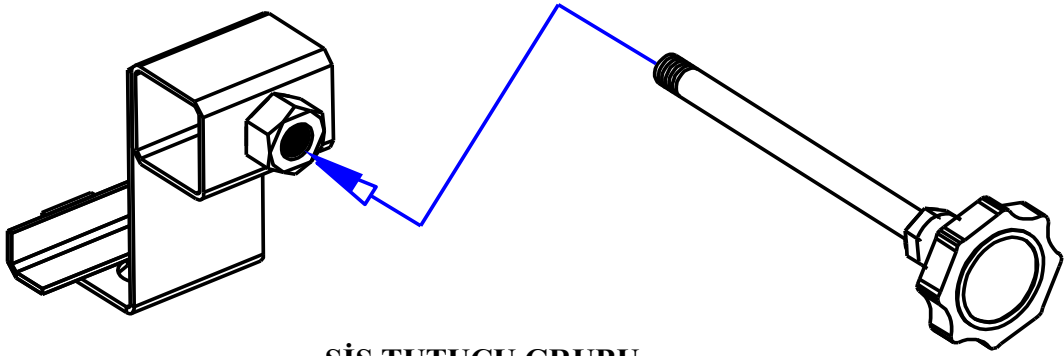
KAPALI KONUM
Resim-3



MAX. ALEV
Resim-4

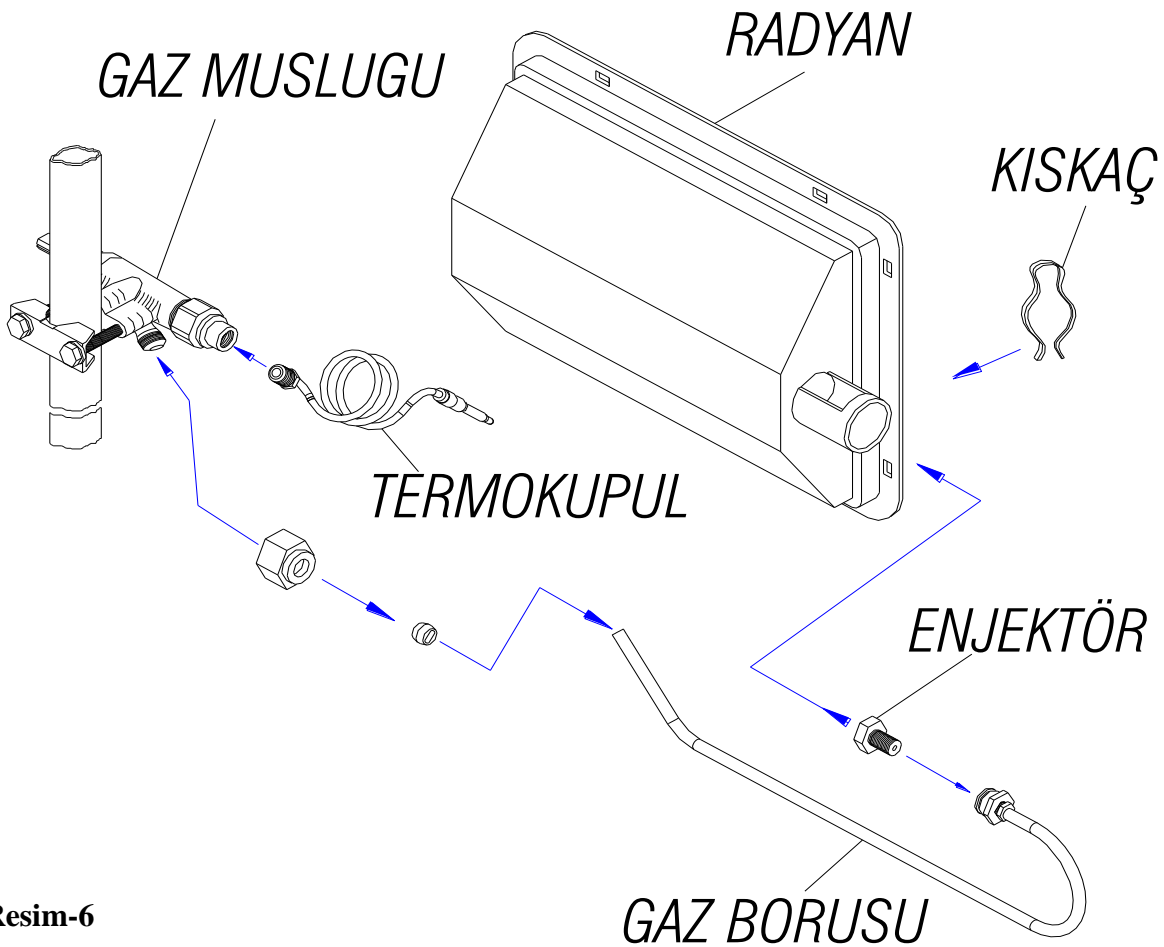


MİN. ALEV
Resim-5

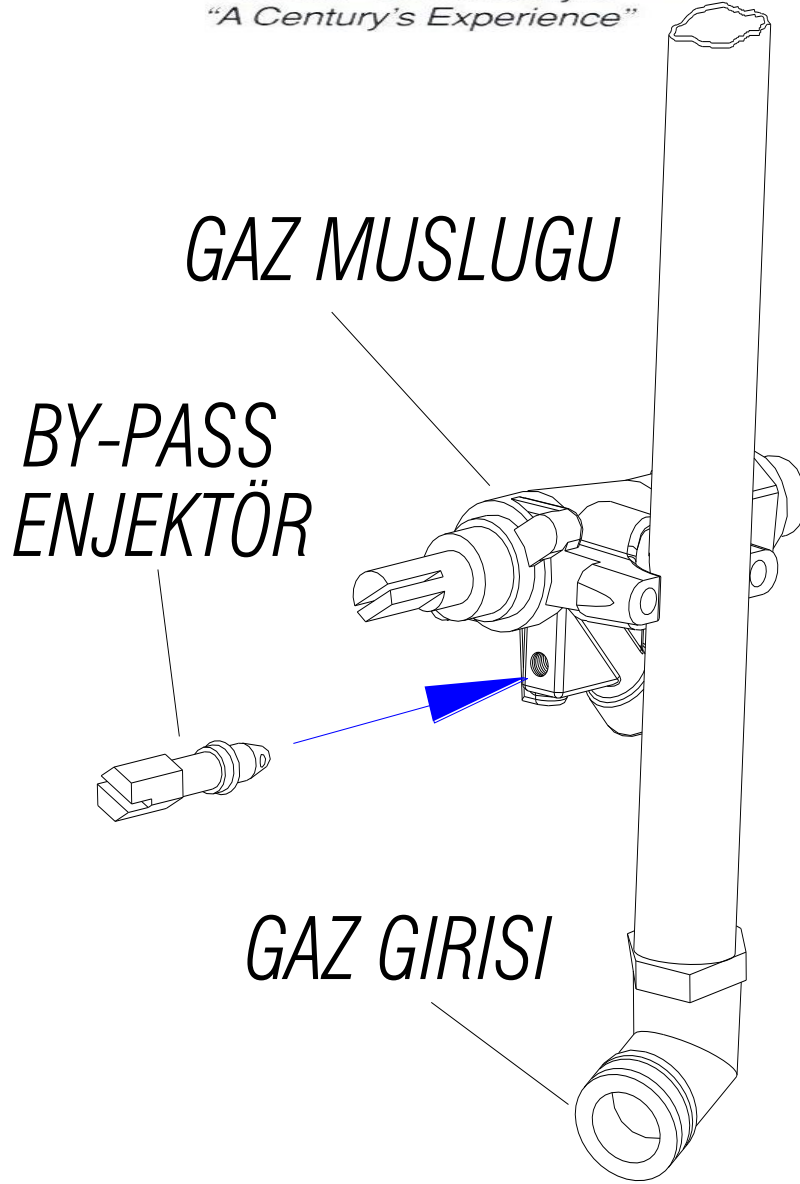


VI – GAZ TİPİ DEĞİŞİMİ İÇİN BİLGİLER

- Cihazın gaz tipi değişimi tecrübeli ve teknik bir eleman tarafından yapılmalı ve ayarlanmalıdır.
- Cihazın gaz tipi değişimini yaparken, resim 6'daki enjektörü ve resim 7'deki by-pass enjektörü tablo-6'ya uygun olarak yapılması gerekir.



Resim-6



Resim-7

Gaz Tipi	Gaz Basıncı (mbar)	Enjektör Çapı (mm)	By Pass Enjektör Çapı (mm)
Doğal Gaz	20	1.40	1.90
	25	1.50	1.90
LPG	30	0.90	0.90
	37	0.90	0.90
	36	0.85	0.85
	50	0.85	0.85

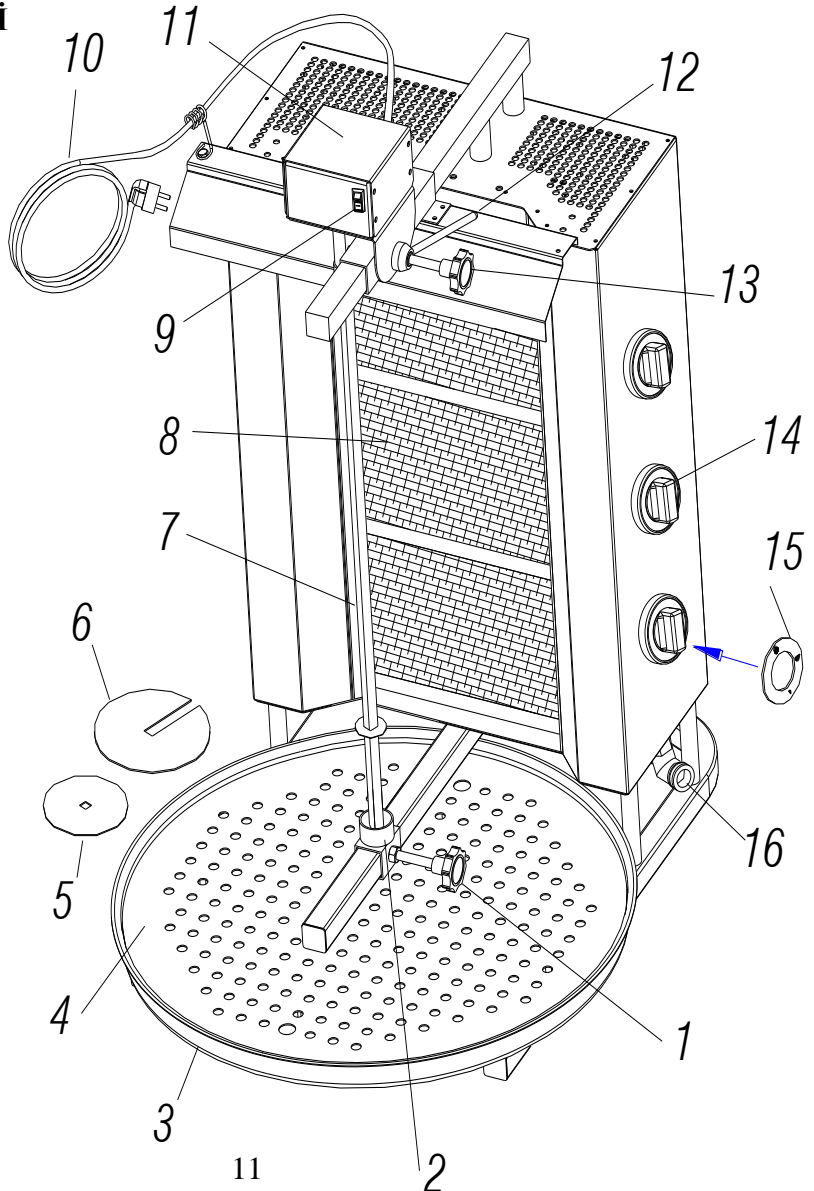
Tablo-6

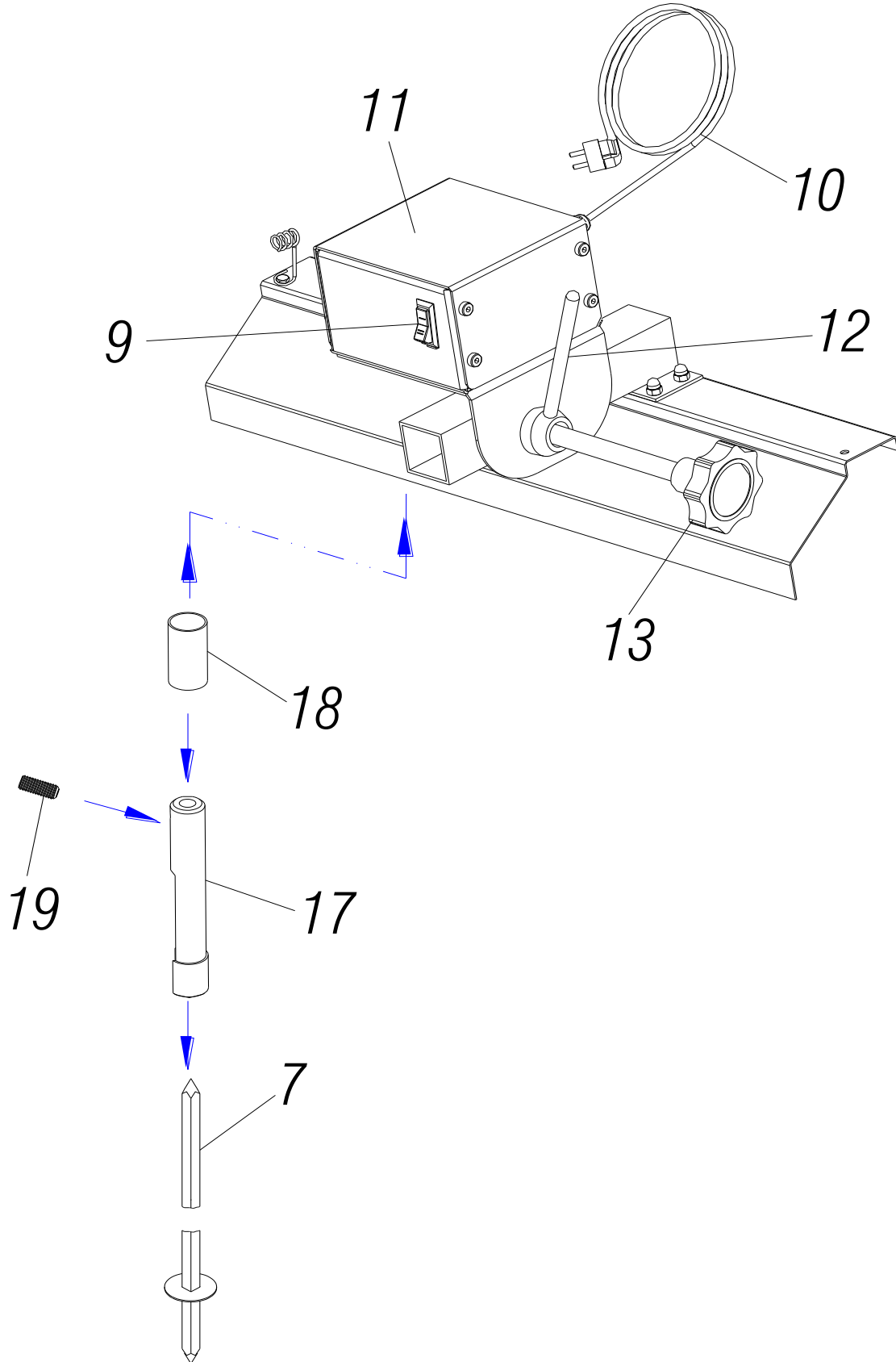
VII – BAKIM VE TEMİZLİK

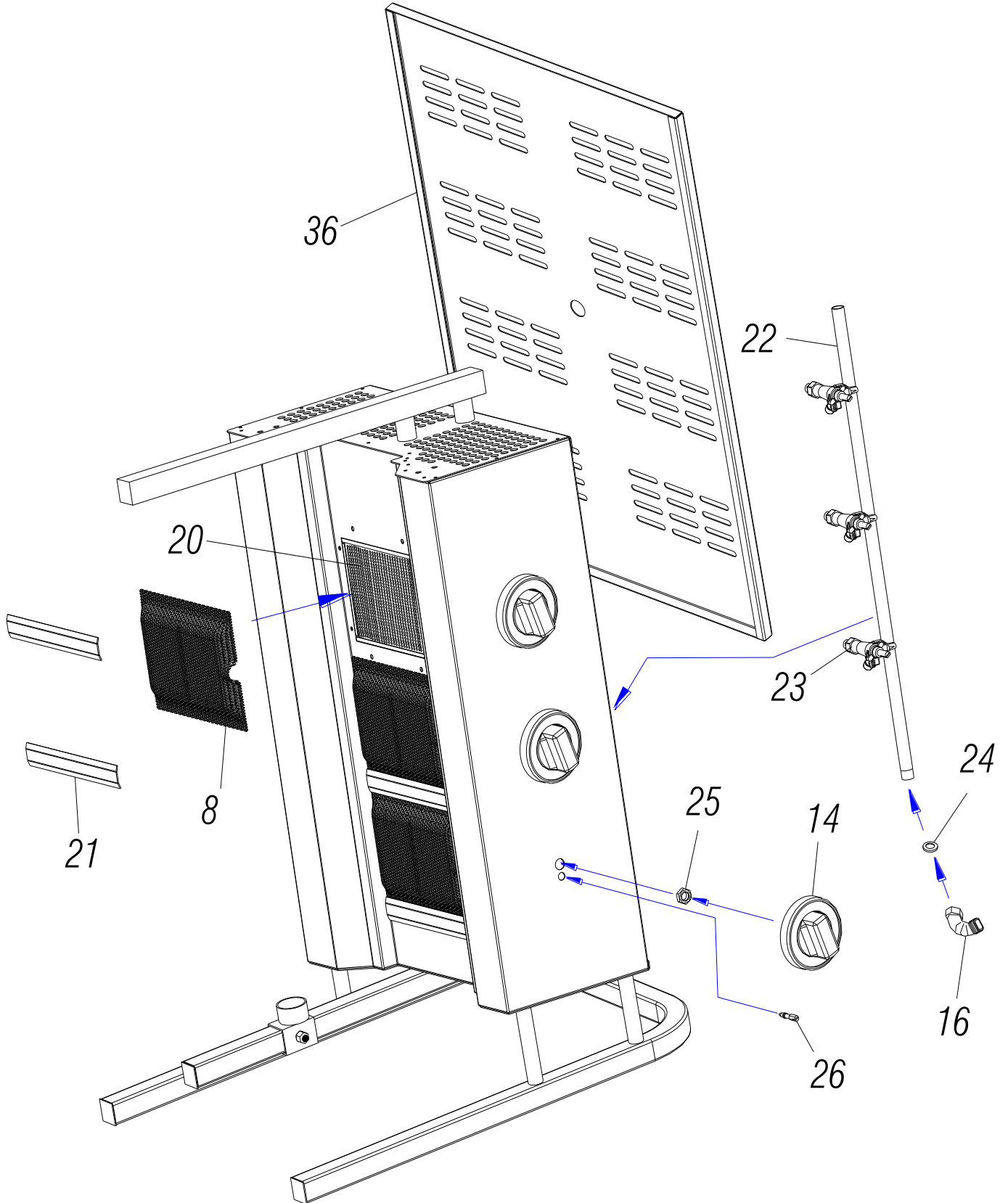
Cihazın temizliğini yapmadan önce elektrik ve gaz bağlantısını kapatınız.

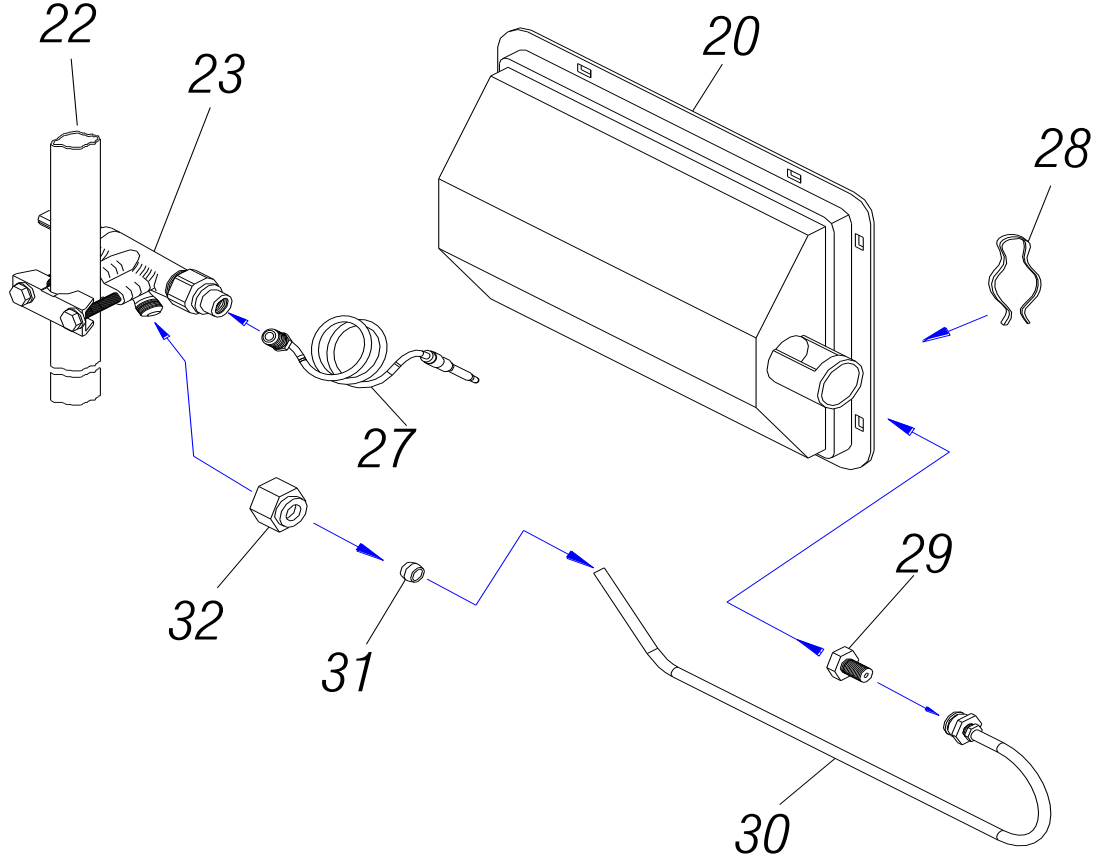
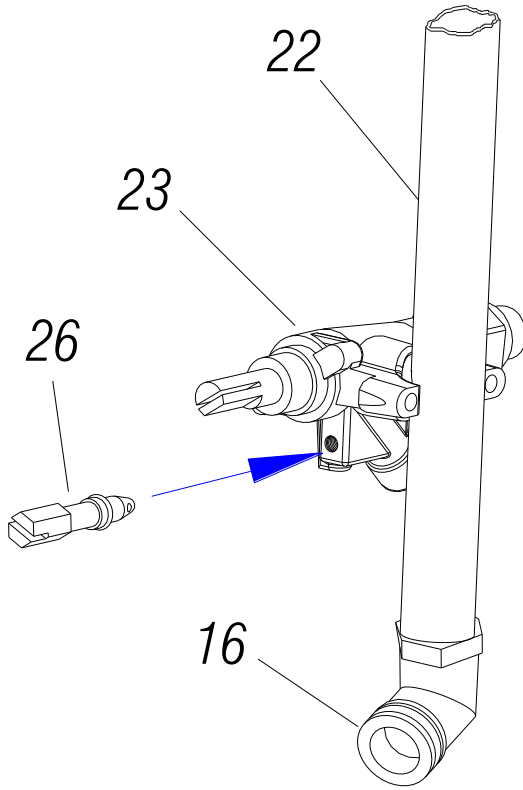
- Cihazın, üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihaza en az altı ayda bir periyodik bakım yapılmalıdır. Cihazın günlük bakımını aksatmadan yapınız.
- Cihazı, ılık ve sabunlu suya batırılmış bez ile soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik oluşturabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız. (Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız)
- **Cihazı, tazyikli su ya da tazyikli buhar basıncı ile kesinlikle temizlemeyiniz.**
- Cihazın temizliğini yaparken havalandırma deliklerinden içeriye su kaçırmayınız.
- Yağdanlık çekmecesini, hijyen açısından her gün periyodik olarak temizleyiniz.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin, cihaza müdahale etmesine fırsat vermeyiniz

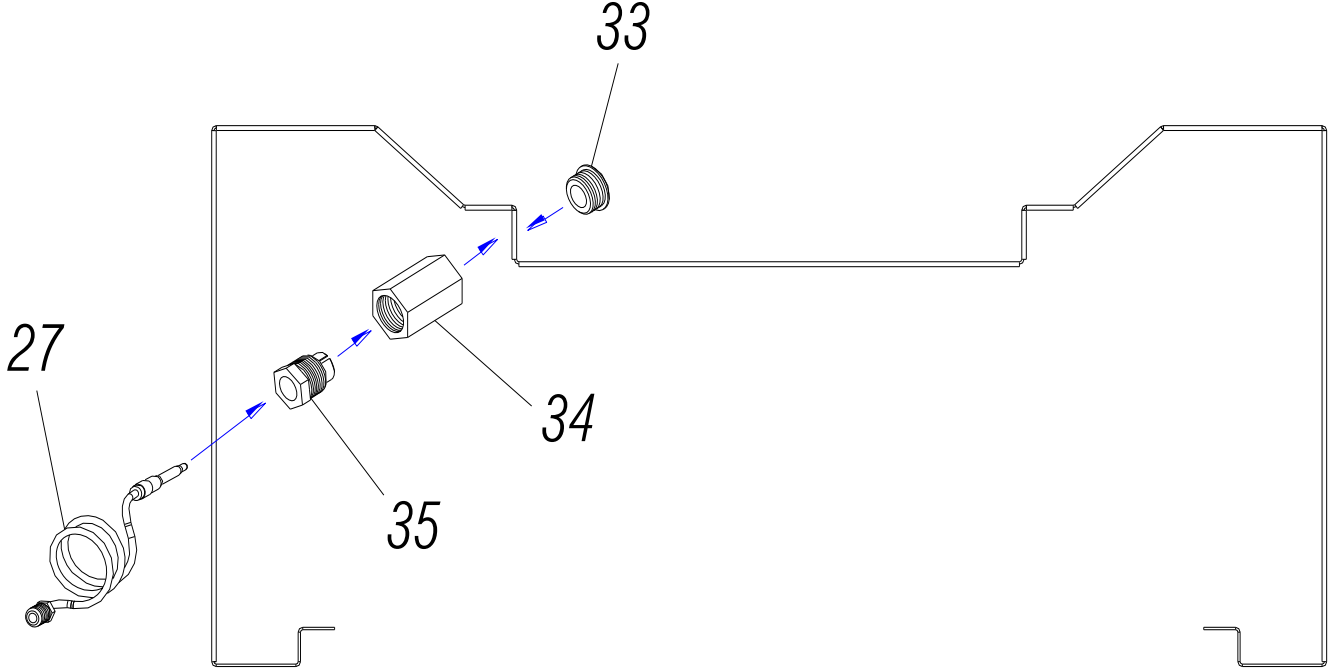
VIII- YEDEK PARÇA LİSTESİ











YEDEK PARÇA LİSTESİ

NO	KOD NO	PARÇA ADI
1	20 032 12 02 01	Alt Şiş Tutucu Sıkıştırma
2	20 024 11 04 02	Alt Şiş Yuvası
3	10 007 01 30 01	Tepsi
4	10 007 41 30 01	Süzgeç Sacı
5	10 12 01 03 01	Küçük Ayna
6	10 12 02 02 01	Büyük Ayna
7	20 023 10 05 01	Şiş (ADG-3U için)
	20 023 10 05 02	Şiş (ADG-4U için)
	20 023 10 05 03	Şiş (ADG-5U için)
8	20 070 01 01 01	Radyan Teli
9	30 012 13 01 01	Motor Aç.Kap.Anahtarı
10	30 024 34 02 01	Motor Besleme Fişi
11	30 013 11 01 01	Motor
12	20 024 11 10 01	Motor Kutusu Sıkıştırma Kolu

NO	KOD NO	PARÇA ADI
13	20 032 12 02 01	Üst Şiş Tutucu Sıkıştırma
14	20 001 13 01 01	Gaz Ayar Düğmesi
15	20 030 10 10 10	Gaz Ayar Düğmesi Etiketi
16	20 046 10 01 01	Dirsek (R1/2")
17	20 024 11 10 03	Yarıklı Şiş Yuvası
18	20 014 10 05 02	Yarıklı Şiş Yuvası Borusu
19	20 016 21 05 10	Setskur
20	20 061 12 01 01	Radyan
21	10 11 03 04 01	Tel Tutucu
22	20 043 16 06 01	Kollektör Borusu (ADG-3U için)
	20 043 16 06 02	Kollektör Borusu (ADG-4U için)
	20 043 16 06 03	Kollektör Borusu (ADG-5U için)
23	20 036 12 01 01	Gaz Musluğu
24	20 008 10 10 03	Conta
25	20 024 10 30 06	Musluk Bağlama Somunu
26	20 041 10 05 85	Ø 0,85 By-Pass Enjektör
	20 041 10 05 90	Ø 0,90 By-Pass Enjektör
	20 041 10 05 19	Ø 1,90 By-Pass Enjektör
27	20 037 11 01 01	Termokupul
28	---	Kıskaç
29	20 041 10 06 01	Ø 0,85 Enjektör
	20 041 10 06 02	Ø 0,90 Enjektör
	20 041 10 06 03	Ø 1,40 Enjektör
	20 041 10 06 04	Ø 1,50 Enjektör
30	20 024 14 01 03	Gaz Borusu
31	20 045 12 08 01	Ø 8 Yüzük
32	20 024 10 70 19	Gaz Borusu-Musluk Bağl. Rekoru
33	20 024 12 02 01	Termokupul Bağl. Parçası-1
34	20 024 12 02 02	Termokupul Bağl. Parçası-2
35	20 024 12 02 03	Termokupul Bağl. Parçası-3
36	10 005 10 05 01	Arka Kapak (ADG-3U için)
	10 005 10 05 02	Arka Kapak (ADG-4U için)
	10 005 10 05 03	Arka Kapak (ADG-5U için)