



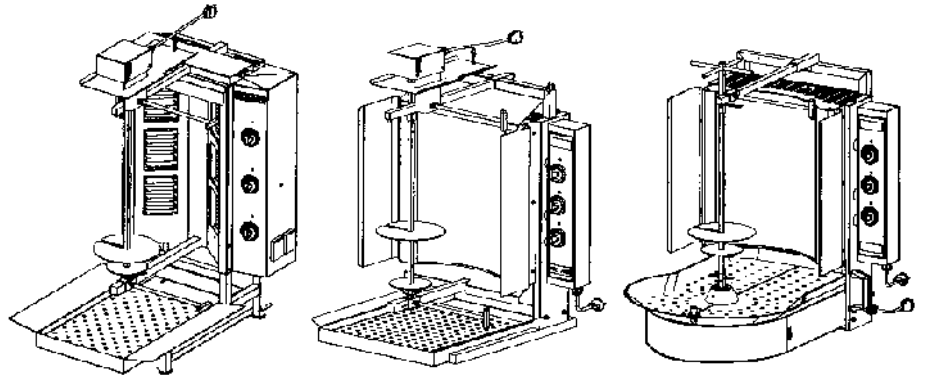
ELEKTR KL / ELECTRIC / ELEKTRISCHE/

DÖNER OCA I DÖNER KEBAP MACHINE DÖNERGRILLGERÄT

''

''

MODEL/MODELL/ :
PDE303, PDE403, PDE503
PDE303E, PDE403E, PDE503E



“Professional In Kitchen”

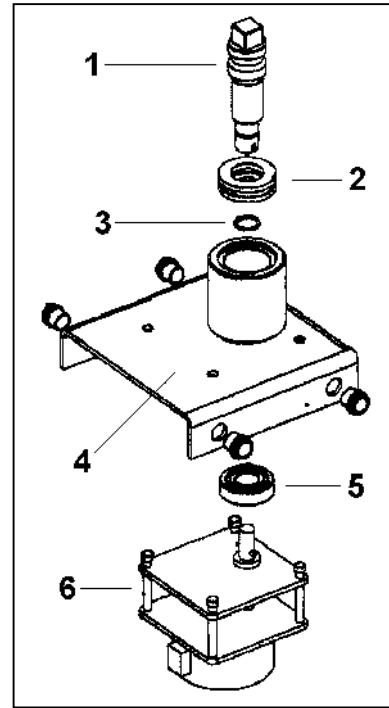
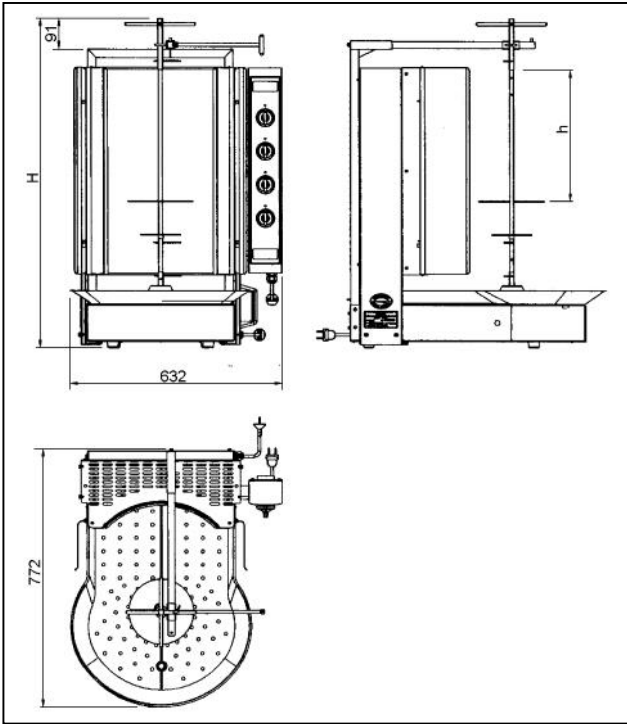
İNOKSAN

“Mutfakta Profesyonel”

PDE303/403/503

(Alttan motorlu/Underfloor motor/unten liegender Drehmotor)

()

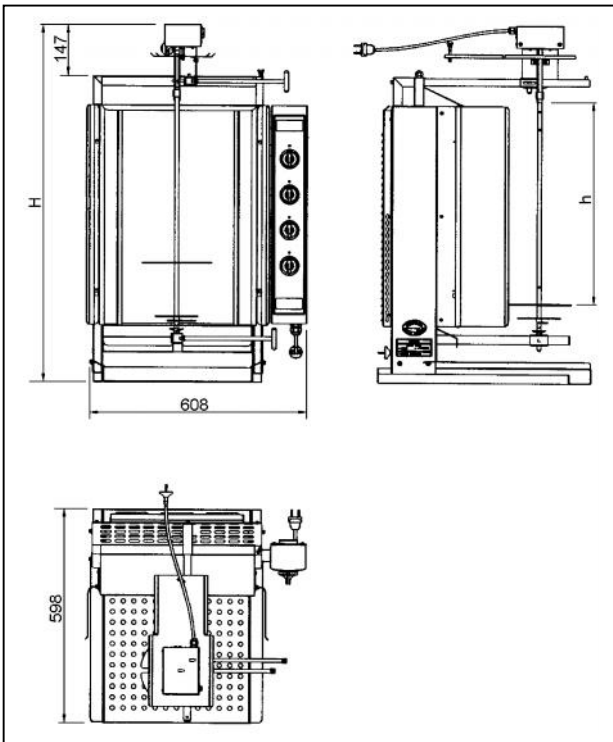


ekil-1 / Figure-1 / Darstellung-1

PDE303E/403E/503E

(Üstten motorlu/Overling motor/oben liegender Drehmotor)

()



PDE303/403/503 PDE303E/403E/503E		
Düğme konumu Button position Knopf position	Isıtıcılar Heaters Heizelemente	Güç Power Wärme
●		200 W
1		300 W
●		600 W
2		600 W
●		1200 W
3		1800 W

MODEL/MODEL/MODELL/		PDE303 PDE303E	PDE403 PDE403E	PDE503 PDE503E
Geni lik / Width / Breite /	mm	632	632	632
		608	608	608
Derinlik / Depth / Tiefe /	mm	772	772	772
		598	598	598
Yükseklik / Height / Höhe (H) /	mm	860	982	1132
		855	1005	1151
Kullanılabilir i boyu / Useful Spit Height / Spiess Höhe (h) /	mm	480	600	750
		480	600	750
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Wärmeleistung /	Kw	5,4	7,2	9
		5,4	7,3	9
Döner Kapasitesi / Max.Weight of Meat / Fässungsvermögen Drehspiessfleisch /	Kg	45-60	60-75	75-90
Gerilim / Tension / Spannung /	V	380-400V 3N AC 50-60Hz		
		220-230V 50-60Hz		
Kablo Kesiti / Cable Cut / Kabelschnitt /	mm ²	380-400 3 . 50-60		
		220-230 50-60		
Net A ırlık / Net Weight / Netto Gewicht /	Kg	31	36	----
		40	46	51
		30	34	41

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, elektrik tesisatı yöresel standartlara göre uzman kişiler tarafından "Teknik Özellikler" tabloları baz alınarak yapılmalıdır.
- Cihazı uygun bir tezgah üzerine teraziyeye alarak yerle tiriniz.
- Cihazı, çıkan duman ve kokunun dışarı atılabilmesi için davlumbaz altına veya yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir ortama yerle tiriniz.

UYARI:Cihaz, alevli ısı artışlarını önlemek için arka ve yan duvarlardan min. 40cm uzağa yerle tirilmelidir. 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. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir ebekeye bağlanmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama

deviyatı arka sol altta "  " etiketiyle belirtilmiştir. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 gözönünde bulundurulmalıdır.

3. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz ilk kullanımdan önce, elektrik bağlantısı kesilmeli ve ılık sabunlu su ile temizlenmelidir.
- Cihaz üzerine kesinlikle su sıkılmamalı veya dökülmemelidir.
- Cihaza çizelgede belirtilen et kapasitesinin dışında alevli yüklemeyiniz.
- Elektrikli ısıtıcılar yatay sıralar halinde ayrı ayrı çalıştırılabilmekte, böylece döner etinin çapı azaldığında istenilen sıralar kapatılarak ısı tasarrufu sağlanmaktadır.

- Isıtıcıların önünde bulunan cam kırıldığında cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu özel dökümlü camlar sadece yetkili servis tarafından değiştirilebilir.

UYARI :

- Cihaz sıcak olduğu için, kullanıcı çalışması sırasında "açık" apkası ve eldiveni kullanmalı ve cihazın tam karışımında de il, yan tarafında durarak çalışmalıdır.
- Cihazı işleten personel tarafından kullanılmalıdır.

4. ÇALI TIRMA

- Önceden hazırlanmış olan döneri cihaza yerle tiriniz.
- Motor kutusuna bağlı olan topraklı fiş cihaz üzerindeki prize takınız.
- Cihaz fişini bir prize takınız. (Cihaz üzerindeki de il)
- Isıtıcı açma-kapama düğmesini istediğiniz de ere getiriniz. Bu durumda açtığımız altere bağlı olan ısıtıcılar çalışmaya başlar. Her alter düğmesi yatay sıralanmış ısıtıcıları kontrol eder. Düğme konumlarına bağlı olarak ısıtıcıların yanma pozisyonları ve güç de erleri sayfa-2' verilmiştir. (Örneğin PDE303'te "I" konumunda 2 ad. ısıtıcı yarı açık durumda 1 ad. ısıtıcı ise kapalı durumdadır. Her bir ısıtıcı tam açık durumda iken 600W ısı verir.)
- Motoru çalıştırmak için I-0-II konumlu anahtarı "I" veya "II" konumuna (Sağ/Sol dönü) getiriniz.
NOT : İki döndürme işlemi, mü teri iste ine göre opsiyonel olarak verilebilen elektrikli ayak pedalı ile de yapabilirsiniz.
- Ayrıca döneri elektrikli bıçak (opsiyonel) ile kesmek isterseniz cihazın arka kısmında sigortalı priz bulunmaktadır.
- Döner pişirme kıvamına geldiği zaman, keserek servis yapınız.

5. KAPATMA

- Isıtıcı Açma-Kapama düğmesini "0" konumuna getiriniz.
- Motor anahtarını "0" konumuna getiriniz.

6. EMNİYET EDİMLERİ

- Cihazı gözetim/kontrol dışı kullanmayınız. Çalışma bölgesini terk ettiğinizde cihazı daima kapatınız.
- Çalışan cihazın yanında çocukları bulundurmuyunuz. (Yanma tehlikesi vb.)
- Cihaz çalışırken ürüne (ete) döner bıçak dışında bir aletle müdahale etmeyiniz.

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

7. BAKIM

- Bakım yada temizlik faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- 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.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihazı müdahale etmesine izin vermemeyiniz.

Camın Temizlenmesi (PDE300/400 hariç)

- Öncelikle uygun bir kazıyıcı ile sıçrayan gıda yada yağ kalıntılarını panel yüzeyinden temizleyin.
- Panel yüzeyi sonunda birkaç damla uygun temizleyici uygulayın ve bir kâğıt havlu yada temiz yumu ak bir kuma ile silin.

- Su ile iyice durulayın ve bir kâğıt havlu yada yumu ak kuma ile kurutun.
- Aşındırıcı sünger yada herhangi bir ovucu kullanmayın. Kurum temizleyici ve fırın spreyi gibi aşındırıcı temizleyicilerde kullanılmamalıdır.
- Uygun temizleyiciler cam seramikler için kullanılabilen tüm temizleyicilerdir. (örneğin Alman malı "Sidol für Stahl")

Motor'un Değiştirilmesi (PDE303/403/503 için) (Ekil-1)

- Cihazı yan yatırıp alt kapak sacını sökünüz.
- Motora gelen elektrik kablolarını sökünüz.
- "4" nolu motor bağlantı sacı yanlarındaki M6*10 civataları sökünüz. Daha sonra M3*10 civataları söküp "6" nolu motoru çıkarınız
- Yeni motoru yerine takıp elektrik kablolarını ilgili yerlere bağlayınız.
- Sökülen civataları yerlerine takıp motoru sabitleyiniz.
- Alt kapak sacını yerine takıp cihazı dik konuma getiriniz.

GB

Please read these instructions carefully before using the appliance, and retain them for future use.


Disrespect of the instructions given by the producer along with the appliance (Use, maintenance, installation, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Installation of the appliance and electrical installation should be done according to the local standards by an experienced staff.
- Place the appliance on a flat surface.
- Place the equipment under a commercial exhaust hood, in a properly-ventilated area.

ATTENTION : The equipment must be placed at least 40cm away from each side walls and any other objects to prevent overheating. Should this appliance be placed in immediate vicinity of a wall, dividing walls, kitchen furniture, decorative coatings etc., it is recommended that such items are made of fire-proof material, otherwise, these should be coated with a suitable, fireproof, heat insulating material and fire prevention instructions should be carefully complied with.

2. ELECTRIC INLET

- The appliance should be connected to a network proper to DIN VDE 0100 Electric Installation Standards.
- Voltage tolerance should not be more than $\pm 10\%$.
- Earthing has to be done. For this, consider DIN VDE 0100 clause 540. The earthing screw is indicated by "  " label.

3. OPERATION INSTRUCTIONS

- Disconnect appliance from the mains and clean with damp soapy cloth before the first use.
- Do not splash or pour water on to the equipment.
- Do not overload than the stated capacity.
- Electrical heaters can be operated separately as horizontal lines. When the diameter of the meat decreases, the desired heaters may be switched off to save energy.

WARNING :

- **Operator has to use gloves and hat because of high temperature and has to stay in side of appliance instead of in front.**
- **The appliance should be used by a qualified personnel.**

4. OPERATING

- Place the meat block inside the equipment.
- Plug in the earthed socket which is inside the motor nest to the equipment's plug.

- Put the plug on the equipment into a socket (not that one on the equipment).
- Turn the heater on/off button to the required position. Doing so, the heating elements start to work. Each switch controls horizontal heating elements. (page-2)

- In order to put the spit into operation (rotation), turn switch (I-0-II) into either position "I" or "II" (turning to the right / left).

NOTE: According to the customer request, you can realize the spit revolving process through an electrical foot pedal that's provided optionally.

- If you wish to cut the roasted meat with an electric knife, there is a safety socket at the back of the equipment.
- Once the meat block roasted enough, it is ready to serve.

5. SWITCHING OFF

- Turn the heater On-Off button to position "0".
- Turn the Switch of the motor to position "0".

6. SECURITY PRECAUTIONS

- Do not leave the equipment without supervision. Switch it off while you leave the room.
- Do not leave children alone with the equipment. (In case of fire danger)
- Do not intervene the meat block with an instrument expect döner knife during operation.
- As a safety device, there is a thermocouple witch shuts off the gas if the flame or the radiants extinguish.

WARNING : Do not clean your equipment with water or pressured steam otherwise electrical installation can be defected.

7. MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work or cleaning when the power is connected.
- Clean the appliance with a cloth soaked in lukewarm soapy water and disinfectant (particularly contact surfaces of meat) harmless to food stuff at the end of each working.
- Do not use any scrapers such as knife, wire brush or cleaning materials that scratch your equipment.

- If necessary ; use chemical cleaning products.
- If the equipment will not be operated for along time apply a thin layer of vaselin on the surfaces
- In case of danger call the authorized service personnel. Do not let unauthorized people intervene with the machine.

Cleaning of Robax Glass (Except for PDE300/400)

- First remove any burnt-on deposits or spilled food from the panel surface with a suitable scraper.
- When the surface has cooled down, apply a few drops of an approved cleaner and wipe with a paper towel or clean soft cloth.
- Rinse well with water and dry with another paper towel or soft cloth.
- Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used either.
- Suitable cleaners are all cleaners which can be used for ROBAX resp. glass ceramic. (Example "Sidol für Stahl" a German product.)

Replacement of Motor (Figure-1) (For PDE303/403/503)

- Lay the appliance down to on floor lateral surface and remove the cover of under casing.
- Disconnect the electric cables attaining to the motor.
- Disconnect the M6*10 bolts located near the "4" numbered motor connection sheet iron.
- Then, disconnect M3*10 bolts and remove the "6" numbered motor.
- Insert the new motor and connect the electric cables to the related terminal.
- Install the disconnected bolts to their places and fix the motor.
- Place the cover of under casing and bring the appliance to vertical position.

DE

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Bedienungsanleitung und bewahren diese auf, um im Bedarfsfall darauf zurückgreifen zu können.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für bleibende Sach- oder Personenschäden, die aufgrund der Nichtbeachtung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung oder

aufgrund von unsachgemäß ausgeführten Wartungs- oder anderen Arbeiten technischer Art entstehen.

1. MONTAGE

- Die Montage des Gerätes, elektrische Anlagen ist den örtlichen Gegebenheiten nur vom Fachman entsprechend durchzuführen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer dafür geeigneten Arbeitsfläche auf.
- Falls möglich, ist das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit Rauch und Geruch abziehen können.

HINWEIS : Die seitlichen Flächen des Grills müssen einen Mindestabstand von 40cm zu benachbarten Gegenständen und Wänden haben. Überhitzungsgefahr. Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden.

2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät sollte an ein Stromnetz angeschlossen werden, welches den Normen DIN VDE 0100 entspricht.
- Die Stromspannung sollte eine Toleranz von $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Dafür kommt die Norm DIN VDE 0100 & 540 in Betracht.

3. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Vor Inbetriebnahme ist das ganze Gerät mit lauwarmen Seifenlauge zu reinigen.
- Das Gerät darf auf keinen Fall mit Wasser oder Wasserspritzern in Berührung kommen.
- Das Gerät nicht über die vorgesehene Kapazität hinaus belasten.
- Das Gerät darf keinesfalls benutzt werden, wenn eine der Glasscheiben vor den Heizelementen gerissen oder gebrochen ist. Diese Spezialglasscheiben dürfen nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Wenn erforderlich, können die Bratgitter wahlweise einzeln und mit höher bzw. niedriger Leistung betrieben werden.

ACHTUNG :

- **Der Anwender muss Handschuhe und Hut wegen der Hochtemperatur benutzen und muss an der Seite des Gerätes anstatt in der Vorderseite bleiben.**
- **Das Gerät darf nur vom Fachmann verwendet werden.**

4. GEBRAUCH

- Vorbereiteten Döner in das Gerät einsetzen.
- Stecken Sie den am Motorgehäuse befindlichen geerdeten Stecker in die Steckdose des Gerätes.
- Für den Heiz deren Schalterknopf zur gewünschten Stellung bringen. So werden die

Heizelemente anfangen zu brennen. Jeder Knopf kontrolliert waagrecht angebrachte Heizelemente.

- Um den Drehmotor zu anschalten, bringen Sie den Schalter in Position "I" oder "II" (Rechts- bzw. Linksdrehung).

HINWEIS: Sie können den Spiessdrehverfahren auch mit dem elektrischen Fusspedal vornehmen, welcher gemäss Kundenwunsch optional mitgegeben werden kann.

- Wenn Sie das Fleisch mit einem Elektromesser schneiden wollen, ist dafür an der Rückwand des Gerätes eine Sicherheitssteckdose vorhanden
- Ist das Dönerspiesfleisch gering gebraten, wird es geschnitten und serviert.

5. AUSSCHALTEN

- Den AUF/ZU Schalter zur Stellung "0" bringen.
- Den Motorknopf zur Stellung "0" bringen.

6. SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es ausser Kontrolle ist. Wenn Sie das Arbeitsgebiet verlassen, bitte das Gerät immer ausschalten.
- Die Kinder bitte nicht in die Reichweite von Gerät lassen, wenn es im laufenden Zustand ist (Verbrennungsgefahr, usw.)
- Wenn das Gerät in betätigtem Zustand ist, bitte das Produkt (Fleisch) nur mit dem Messer behandeln, das nur für Döner geeignet ist.
- Wenn das Feuer oder Radiant ausgehen, löscht das Hahnventil als Sicherheitssystem das Gas automatisch aus.

ACHTUNG : Bitte das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen. Andernfalls kann es im Bereich der elektrischen Verbindung zu Schaden kommen.

7. PFLEGE

- Reinigen Sie ihr Gerät erst nach dem Sie den Stecker aus der Steckdose entfernt haben.
- Gerät nach Gebrauch noch vor dem Erkalten mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch abwischen.
- Keine Reinigungsmittel und Geräte verwenden, die Oberflächen zerkratzen können.
- Falls nötig verwenden sie chemische Reiniger.
- Gerät nicht mit Wasser oder Dampfdruck reinigen, es können dabei Schäden im elektrischen System entstehen.
- Sollte das Gerät längere Zeit ausser Betrieb bleiben, sollte es mit einer dünnen Schicht Vaseline überzogen werden.

- Sollte das Gerät störungen aufweisen, geben sie dem Kundendienst bescheid. Lassen sie ihr Gerät nur vom Fachpersonal untersuchen/reparieren.

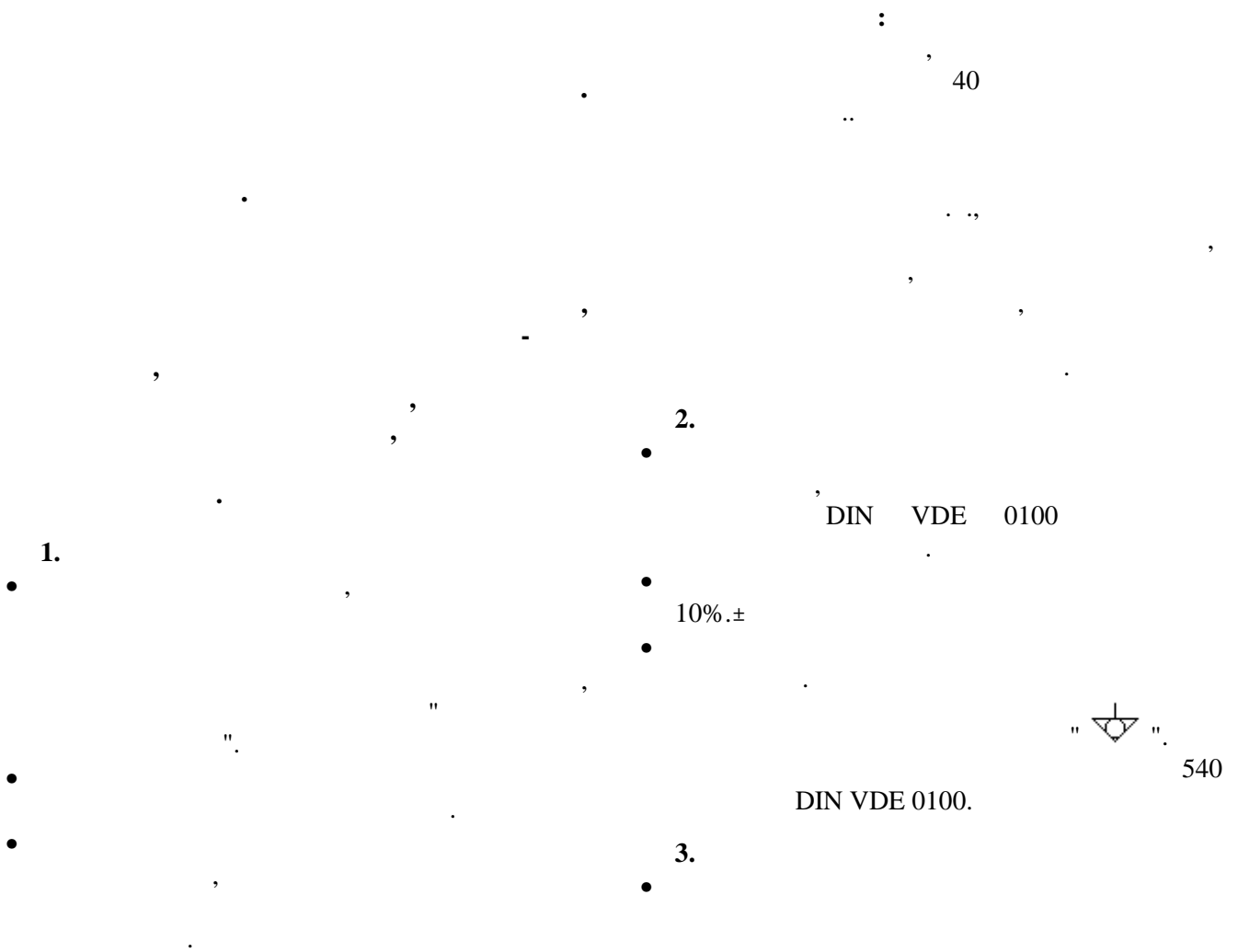
Reinigung der Robax Glasscheiben (für PDE303/303E/403/403E/503/503E)

- Zuerst entfernen Sie mithilfe einer geeigneten Kratze die Spritz- oder Verbrennungsreste aus der Paneeloberfläche
- Nach der Kühlung Paneeloberfläche wenden Sie einige Tropfen Reinigungsmittel an und wischen Sie mit einer Papierrolle oder mit einem weichen Tuch ab.
- Spülen Sie gründlich mit Wasser und trocknen Sie mithilfe einer anderen Papierrolle oder einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine abnutzenden Schwammprodukte oder Reinigungsmittel zum Reiben. Die abnutzenden Reinigungsmittel wie Russentferner und Ofenspray dürfen auch nicht verwendet werden.

- Die geeigneten Reinigungsmittel sind alle Mittel, die für Robax Glaskeramiken verwendet werden können (wie deutsches Sidol für Stahl“).

Austauschen des Motors (Darstellung-1) (für PDE303/403/503)

- Legen Sie das Gerät auf die Seite und montieren Sie den unteren Deckelblech ab.
- Lösen Sie die zum Motor führenden elektrischen Kabel ab.
- Lösen Sie die Schrauben M6x10, die sich an den seitlich am Motorverbindungsblech Nr. “4” befinden
- Lösen Sie dann die Schrauben M3x10 und nehmen Sie den Motor mit der Nr. 6 heraus.
- Montieren Sie den neuen Motor an seine Stelle und schliessen Sie die elektrischen Kabel an die entsprechenden Stellen an.
- Setzen Sie die gelösten Schrauben an ihre Stellen und befestigen Se den Motor.
- Setzen Sie den unteren Deckel auf und bringen Sie das Gerät in senkrechte Position.



PDE300/400) (

-
-
-
-
-

(,

PDE303/403/503) (-1) (

-
-
-
-
-
-

6*10

(4).

3*10

(6).

“Sidol für Stahl”)

