

# N'DUSTRIO

PREPARIN DUSTRIO – KÜÇÜK PİŞİRİCİLER



GAZLI ALTTAN MOTORLU HAREKETLİ DÖNER OCAKLARI

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI

GDG-4A



GDG-3A



- Döner makineleri dikey et pişirme makineleridir.
- Cihazın pişirme ünitesi, iki kademeli olup emniyetli gaz musluğu ile üretilmiştir.

## I. MONTAJ TALİMATI

- 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, cihazın önündeki anahtar ile kontrol edilir.
- Cihazın pişirme bloğu ileri-geri hareket edebilmektedir

### Teknik Özellikleri

GAZLI ALTTAN MOTORLU HAREKETLİ DÖNER OCAĞI						
Model	Et Kapasitesi (Kg.)	Güç (Kw-Lpg)	Güç (Kw-Ng)	Gaz Girişi	Ağırlık (Kg.)	Ebat (mm)
GDG-3A	40	10,2	11,6	R1/2"	37	689x547x957
GDG-4A	60	13,6	15,5	R1/2"	41	689x547x1124
GDG-5A	80	17	19,33	R1/2"	44	689x547x1291

### Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

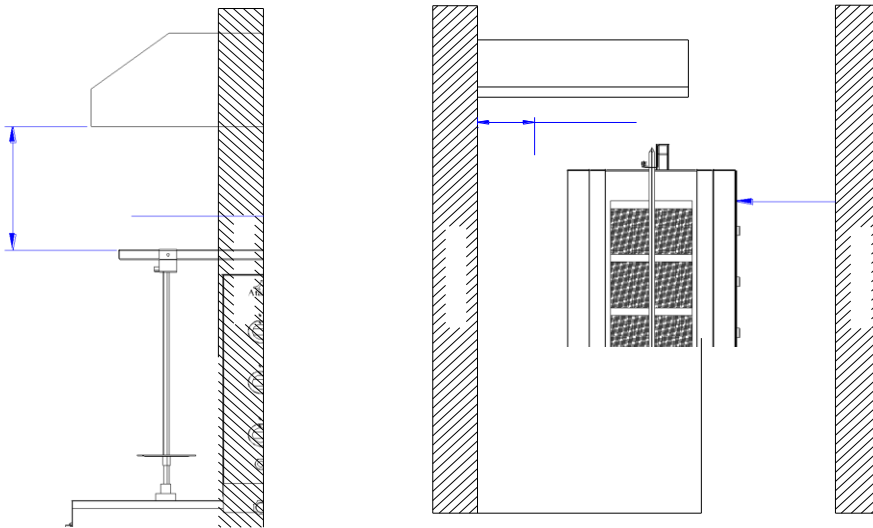
- Cihazı bağlamadan önce, elektrik dağıtım şebekesi ile cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz ve uygun kablo bağlantısını yapınız. Cihazı mutlaka topraklayınız ve topraksız devreye almayınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce cihaz ve ambalajın üzerindeki bilgi etiketinden varış ülkesi gaz kategorisi ve çalışma basıncını dikkate alarak gaz bağlantısını yapınız. Cihazı kesinlikle başka varış ülkelerinde 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 sistemi 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 kullanılabilceğini 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.

## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 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.
- Cihazın yanında yanıcı maddeler kesinlikle bırakmayınız.



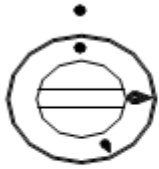
## II. KULLANMA TALİMATI

### 1. Kullanım Amacı

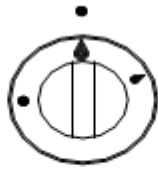
- Bu cihaz ;profesyonel kullanım amaçlı olup yalnızca eğitilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır. Döner ocakları otellerde, restoranlarda, lokantalarda, fast-foodlarda, turistik tesislerde ve kantinlerde kullanılmaktadır..

### 2.1. Çalıştırma Talimatı

- 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 kilidi sıkıştırma, yağ tıpası ve fren aparatını yerlerine monte ediniz.
- Motor besleme fişini uygun prize takınız.
- Şiş, sivri kısmı yukarıya gelecek şekilde 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. Motorun durmasını isterseniz de anahtarı (0) konumuna getiriniz.
- Radyana giden gaz akımını sağlamak için, en üstteki gaz ayar düğmesini kapalı konumda iken bastırıp düğmenin üzerinde bulunan maksimum alev işaretine 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.



**KAPALI  
KONUM**



**MAKSİMUM  
ALEV**



**MİNİMUM  
ALEV**

- 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 kesecekseniz, şiş göbeğinin yanındaki kelebek civata ile sabitleyip motor açma-kapama anahtarını (0) konumuna getirmeniz gerekir.Eğer eti normal bıçak ile kesecekseniz şiş sabitlemenize gerek yoktur, eti kürek ve benzeri alet ile durdurabilir ve kesme işlemini yapabilirsiniz.
- Üst şiş tutucu grubu çıkarmak için, alyan anahtarlarla imbus civatayı yerinden sökmeniz ve grubu kendinize doğru çekmeniz yeterlidir.
- Motorun arızalanması halindeyse; eti, kürek ve benzeri alet ile rahatlıkla döndürebilirsiniz.
- Kullanım sonrası gaz ayar düğmelerini kapalı konuma getiriniz ve motor açma-kapama anahtarını (0) konumuna getiriniz.

### III. 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.
- Şiş göbeğini çıkartıp temizlerken motora su ve benzeri maddeler 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.

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul  
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



N'DUSTRIO