

N'DUSTRIO

PREPARIN-DUSTRIO – KÜÇÜK PİŞİRİCİLER



GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



CG005 G

GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNELERİ
(CG001; CG002; CG003; CG004; CG005; CG006; CG011 CG008; CG015)

I. MONTAJ TALİMATI

Kurulum, piliç çevirme makineleri konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
Teknik Özellikleri

MODEL	KAPASİTE (PİLİÇ)	BASINÇ (MBAR)	TÜKETİM (KG/HR)	GÜÇ (KW)	EBAT (MM)
CG001 G	6	50	0,49	6,5	1098x480x460
CG002 G	12	50	0,98	13,0	1098x480x640
CG003 G	18	50	1,47	19,5	1098x480x820
CG004 G	24	50	1,96	26,0	1098x480x1000
CG005 G	30	50	2,45	32,5	1098x480x1180
CG006 G	36	50	2,94	39,0	1098x480x1860
CG011 G	66	50	2,94	39,0	1098x660x1860
CG008 G	48	50	3,92	52,0	1098x480x2020
CG015 G	90	50	3,92	52,0	1098x660x2020

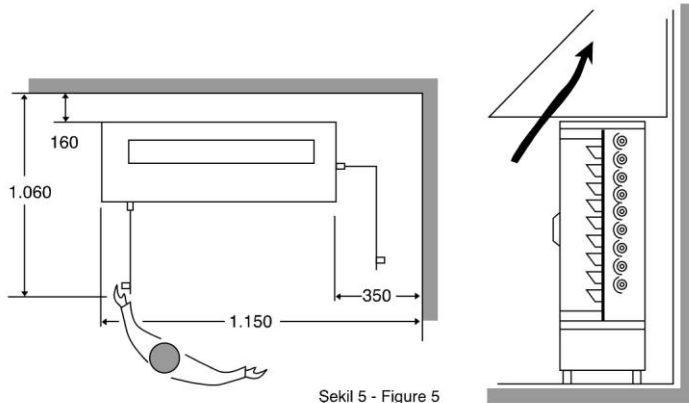
Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Elinizdeki piliç kızartma makinası sertleştirilmiş iki cam kapıyla donatılmıştır
- Kızartma esnasında fırının kapılarını kapalı tutmak önemli miktarda enerji tasarrufu sağlar.
- Camları her zaman için temiz tutunuz.
- Çalıştırmadan evvel camların daima kuru olmasına dikkat ediniz
- Fırının yanması anında her iki şişte de yeterince kızaracak et olmadıkça katıyen fırının kapısını kapamayınız.
- Aksi takdirde ısıyla doğrudan yüzyüze gelen cam kapılar birkaç dakika içinde parça parça kırılabilir.

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.2.1 Montaj

- Kızartıcı yerine yerleştirilirken her tarafı şekil 5'te görüldüğü boyutlara uymalıdır.



Şekil 5 - Figure 5

- Kızartıcı kapalı bir yere konulacaksa o yerin emniyet kurallarına uyacak şekilde yerleştirilmelidir ve pişirme anındaki yağlardan, dumandan ve kokudan tavanı korumak için bir davlumbaz başlık altında olmalıdır.
- Kızartma makinamızın en azından bir adet gaz yakıcısı vardır. Bu modeline göre değişir ve sekiz yakıcıya kadar çıkabilir. Cihazınız bir emniyet subabı ve bir de termo ısıtıcısı ile techiz edilmiştir. Bütün gazlı modeller bulunduğunuz ülkedeki yasal düzenlemelere göre butan gazıyla, propan gazıyla veya doğal gazla çalışır. Gaz girişi 1/2 inçlik dişli bağlantısıdır ki ona diğer gaz düzeni aletler de uyar ve takılabilir.
- Aşağıdaki tabloda görülen gaz çeşitlerine göre uygulanacak basınç ve çaplar. Giriş konnektörünün istenilen doğru bağlantı elemanı olduğunu kontrol ediniz.

GAZ TÜRÜ	GAZ BASINCI (MB)	ENJEKTÖR ÇAPI (MM)
BUTAN GAZI	50	1,2
PROPAN GAZI	50	1,35
DOĞALGAZ	18	1,95

II. KULLANMA TALİMATI

1.Kullanım Amacı

- Bu cihaz endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek veren işletmeler,restaurantlar,turistik tesisler,cafeler ,büfeler gibi),kızarmış piliç elde etmek için kullanılmaktadır.

Not: Kullanım amacı dışında kullanmayınız.Güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır.

2.1. Çalıştırma Talimatı

- Ana valfi açınız
- Ateşleyici düğmesine basınız. Ve saat yönünün tersine 90 derece çevirip "High"a getiriniz.
- Çevirdiğiniz düğmeyi serbest bırakmadan evvel bir alevle yakıcıyı ateşleyiniz. 10-15 saniye bekledikten sonra düğmeyi serbest bırakınız. Yakıcı alev almış yanmaktadır.
- Düğmeyi kullanarak alevi ayarlayabilirsiniz.
- Söndürmek için düğmeyi saat yönünde döndürüp "OFF"a getiriniz. (Şekil 7)
- Bütün piliç kızartma makinalarının yanıcılarını kullanmak için daima en üst yanıcıdan başlayıp aşağı doğru en alt yanıcıya kadar yakarak ininiz. Altta bir yanıcı sönmüş durumda iken onun üstündeki yanıcıyı katıyen kızartma işini yapsın diye yanar bırakmayınız.
- Piliç kızartma makinası kullanılmazken bütün düğmeleri ana valfleri kapalı tutunuz.

III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Piliç kızartma makinasını temizlemek için herhangi bir anti toksit (yani zehirlemeyen), bulaşıcı olmayan temizlik maddesini temizleyici olarak kullanabilirsiniz.
- Temizlik yaparken kesinlikle kullandığınız temizlik suyunu doğrudan doğruya piliç kızartma makinasının mikro delikli yüzeyine damlatmayınız.
- Boyalı veya paslanmaz çelik olan yüzeyleri temizlerken aşındırıp iz bırakan maddeleri de kullanmayınız.

- Unutmayınız ki kızarttığınız etin veya tavuğun lezzeti ve kalitesi makinanın temizliğine bağlıdır.
- Yakıcı arasındaki plakayı temizlemek için aşağıdaki sırayı takip ediniz.
 1. Plakanın alt ucunu yukarıya doğru yatay pozisyona gelecek şekilde kaldırınız.
 2. Plakayı yapabildiğiniz kadar yukarı itiniz
 3. Plakayı en yukarıya ittikten sonra tamamen söküp alınız.
- Plakayı Tekrar Yerine Sokmak İçin ;
 1. Yatay plakayı öyle yerleştir ki yandaki yarıklar her iki yandaki millere uygun düşsünler.
 2. Plakanın serbestçe dönmesini sağlayınız.
- Çalıştırma Zincirinin Gerginliği :
 1. Zinciri gergin tutmak için bir tornavidayla dişli tekerleğinin vidalarını (A) gevşetiniz.
 2. Tekerini hafifçe sağa doğru zincir gerilinceye kadar itiniz, zinciri geriniz. A Zinciri molikote cinsi bir gres yağıyla yağlayınız.

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 www.ndustrio.com

