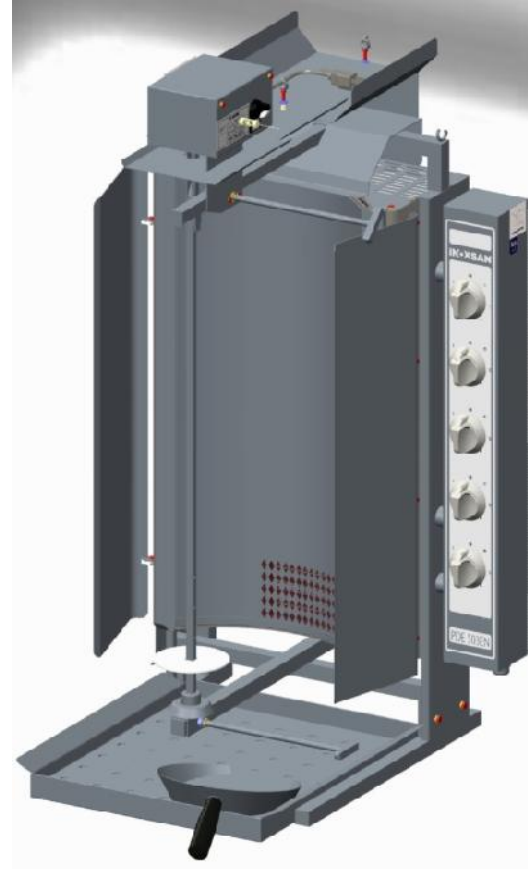
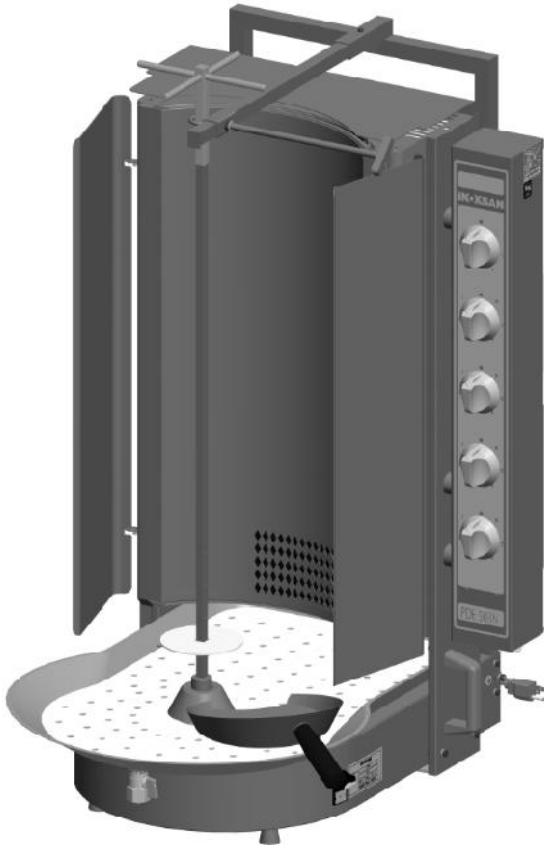




ELEKTR KL / ELECTRIC
DÖNER OCA I
DÖNER KEBAP MACHINE

MODEL/MODELL :
PDE303N, PDE403N, PDE503N
PDE303EN, PDE403EN, PDE503EN



"Professional In Kitchen"

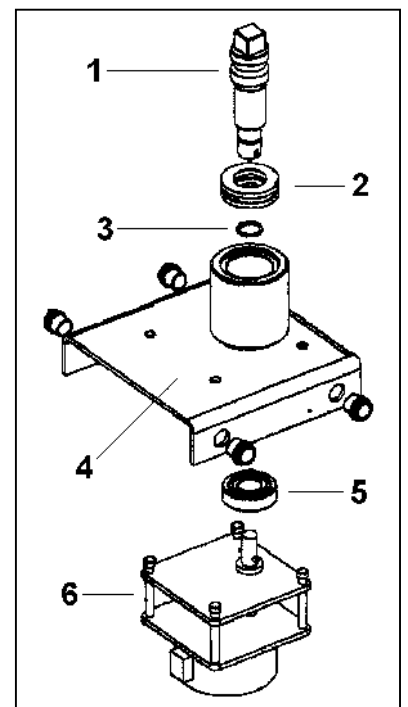
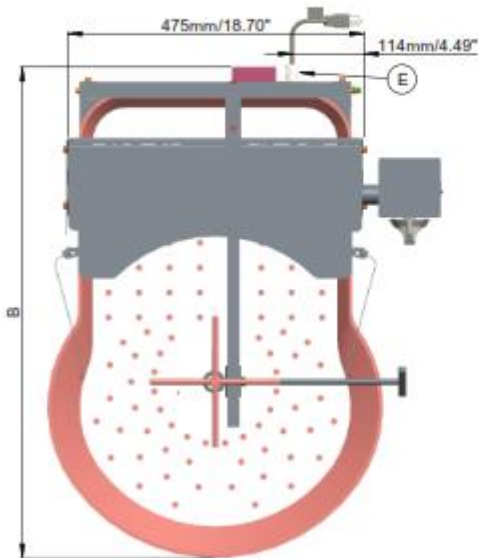
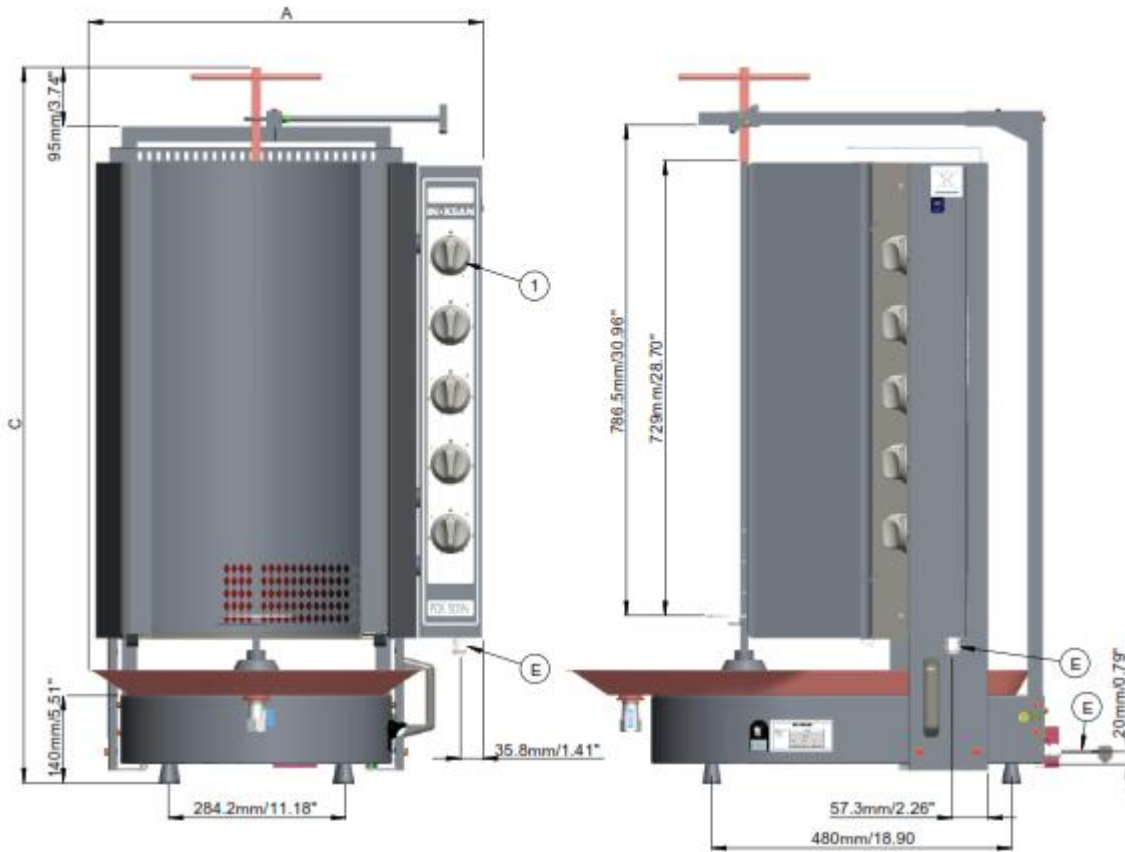
INOKSAN

"Mutfakta Profesyonel"

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

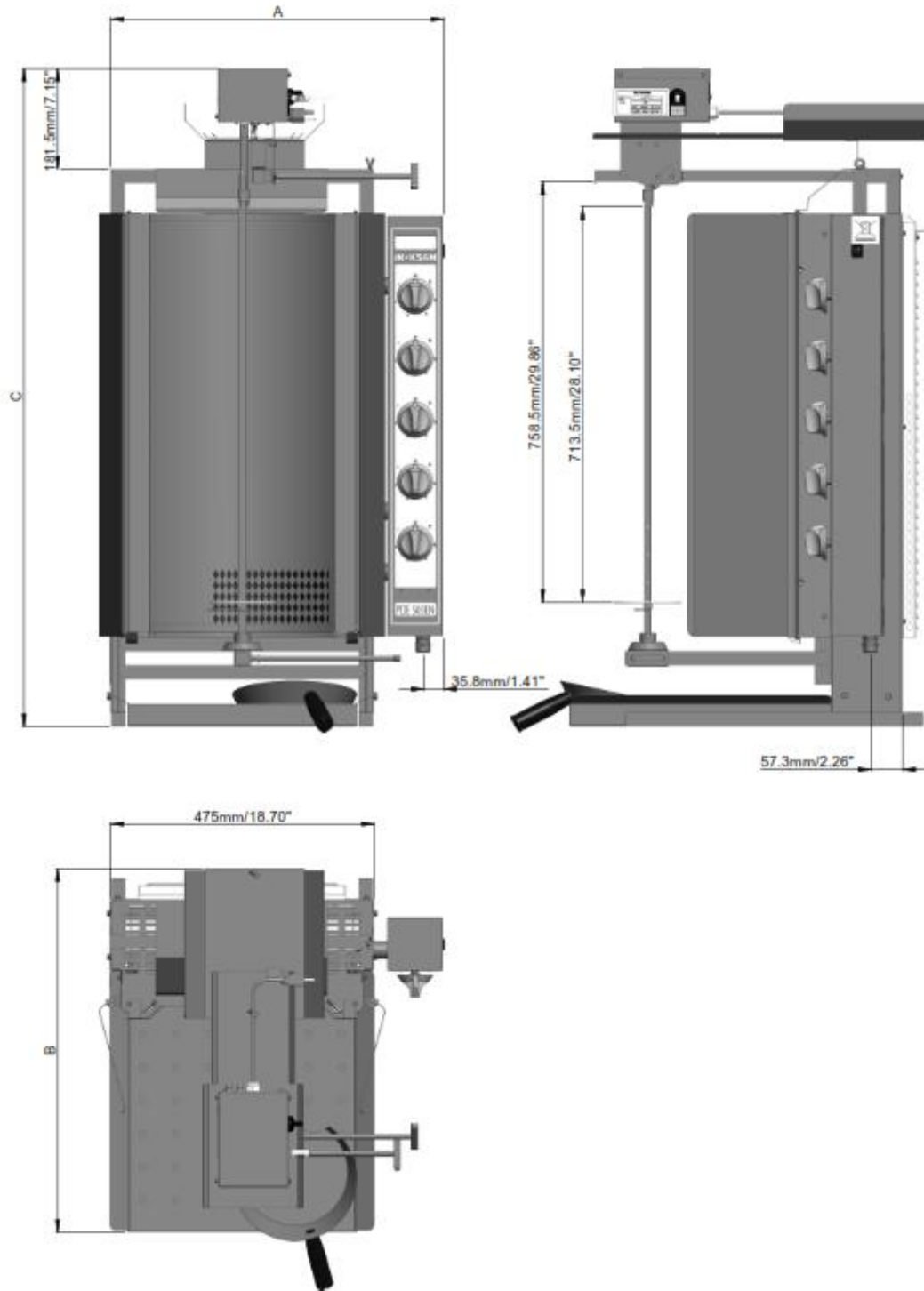
PDE303N/403N/503N

(Alttan motorlu/Underfloor motor/unten liegender Drehmotor)



PDE303EN/403EN/503EN
(Üstten motorlu/Upside motor)

ekil-1 / Figure-1 / Darstellung-1





UYARI: Yanlı montaj, ayarlama, de i tirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

ATTENTION : Le mauvais montage, le réglage, le changement, le service ou l'entretien incorrects peuvent causer des dommages, des blessures ou le décès. Avant le montage ou la mise en service de cet équipement, veuillez lire les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien.



UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

ATTENTION:Cet appareil doit être installé selon la législation en cours et doit être utilisé seulement dans un environnement bien aéré. Avant le chargement et l'utilisation de cet appareil, veuillez consulter les instructions.

ÖNEML / IMPORTANT / IMPORTANT

Cihazı çalıştırmadan önce tüm kağıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.

**Be sure to remove all paper protection and packing material from unit prior to lighting.
This appliance should be installed in a non-combustible location only.**

Avant le fonctionnement de l'appareil, veuillez à retirer les protections et les emballages. Cet appareil doit être monté seulement dans son état éteint.



UYARI :Cihaz eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.

WARNING: Appliance must be used by trained personnel.

ATTENTION :L'appareil doit être utilisé par un personnel formé.

GÜVENLİK SEMBOLLERİ / SAFETY SYMBOL / SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Bu semboller, kullanıcıyı cihazla birlikte verilen kullanma kılavuzunda önemli işletme ve bakım talimatları konusunda uyarmak için hazırlanmıştır.

These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

Ces symboles sont destinés à alerter l'utilisateur sur certaines instructions d'utilisation et de maintenance figurant dans le manuel fourni avec l'appareil.



Topraklama / Ground / Sol



Sıcak Parça / Hot Piece / Pièce Chaude

SERVICES BAKIM / MAINTENANCE AND REPAIRS / MAINTENANCE ET RÉPARATION

Contact your local authorized service agent for service or required maintenance.

Contactez un technicien agréé pour toute réparation ou maintenance.

Please record the model number, serial number, voltage and purchase date in the area below and have it ready when you call to ensure a faster service.

Veuillez reporter le numéro de modèle, le numéro de série, la tension nominale et la date d'achat de l'appareil dans les champs respectifs ci-dessous. Apprêtez ces informations au moment de l'appel pour pouvoir être plus rapidement servi.

Model No.
N° de modèle. _____

Authorized Service Agent Listing / Liste des techniciens agréés
Reference the listing provided with the unit / Indiquez la liste fournie avec l'appareil

Serial No.
N° de série. _____
Voltage _____

Or / ou
for an updated listing go to / demandez une liste actualisée aux adresses suivantes

Tension nominale _____

Website / Site web: www.inoksanUSA.com

E-mail / Courriel: hakan.inan@inoksanUSA.com

Purchase Date
Date d'achat _____

Service Help Desk / Bureau d'aide

Website / Site web: www.inoksanUSA.com

Mailing Address

Adresse postale:

Inoksan USA Corp.

849 Newark Tpke. Ste. 102

Kearny, NJ 07032

Office: 201.467.8333 | Fax: 201.624.7444 |

Cell: 201.906.1181

Company / Société:

Telephone / Téléphone

Fax / Fax:

E-mail / Courriel

Inoksan USA Corp.

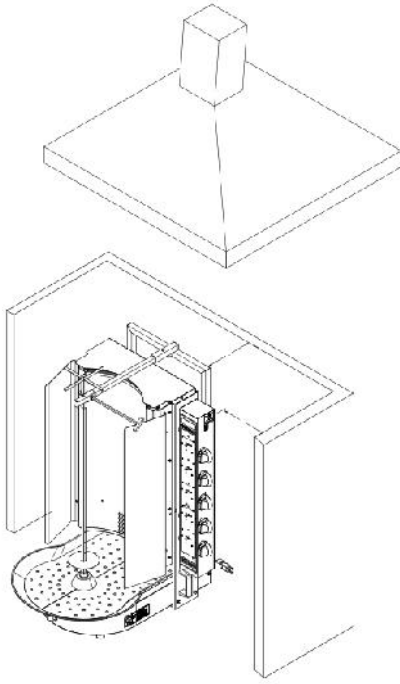
849 Newark Tpke. Ste. 102

Kearny, NJ 07032

Office: 201.467.8333 | Fax: 201.624.7444 |

Cell: 201.906.1181

www.inoksanUSA.com



BO LUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES

	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	1" / 25.4 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	12" / 304.8 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	3" / 76.2 mm

YER NE MONTAJI / INSTALLATION ON SITE /MONTAGE SUR PLACE



Cihazın montajını Davlumbaz altına yapmanız önerilir.
Cihazın düzgün çalışması için ve gerektiğinde acil müdahale edebilmek ve yanma odasının performansına yeterli boşluk sağlanması için uygun montaj boşluklarını veriniz.

We recommend you to install the appliance under the Hood.

Provide proper installation gaps to allow adequate clearance for the performance of combustion chamber and to ensure that the appliance correctly and to intervene in case of an emergency.

Il est conseillé d'effectuer le montage de l'appareil sous la hotte.

Pour le bon fonctionnement de l'appareil et afin de pouvoir intervenir dans l'urgence et pour fournir un espace suffisant à la performance de la chambre de chauffage, des espaces de montage convenables sont nécessaires.



UYARI : Cihazın yakınlarında yanıcı madde bulunudurmuyunuz. Cihazın bulunduğu yeri temiz tutunuz.
Cihazın yanma performansının iyi olması için, hava akışını engellemeyin.

WARNING: This appliance can only be installed on non combustible floor. Do not keep flammable material beside the appliance. Keep the appliance free and clear front combustibles.
Do not block air flow of combustion and ventilation air to ensure a good burning performance.
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

ATTENTION : Veuillez ne pas laisser de substance inflammable près de l'appareil. Veuillez à ce que l'endroit où se trouve l'appareil soit propre.

Pour une bonne performance de l'appareil, veuillez ne pas créer d'obstacle au flux d'air.
Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.



UYARI : Cihazın temizliği ve bakımı esnasında fişinizden çekiniz.

WARNING: Unplug the appliance during cleaning and maintenance.

ATTENTION : Lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, veuillez retirer la fiche de la prise.



UYARI : Yeterli havalandırma için cihazın etrafında yeterli alan bırakın. Ünite üzerindeki tüm etiketleri okuyunuz ve uygulayınız.



WARNING: Allow enough space around the unit for adequate ventilation. Read all labels on the unit and follow their instructions.

ATTENTION : Pour une aération suffisante, laissez suffisamment de place autour de l'appareil. Lisez toutes les étiquettes qui se trouvent sur l'unité et respectez les instructions.



D K KAT! "Yanma riskini azaltmak için cihaz tutu maz çevreye sahip alana kurulmalıdır. Yanlarda, önünde ve arkasında 18 inch alan içinde ve üstünde 40 inch alan içinde yanabilir malzeme bulunmamalıdır. Cihaz tutu maz konstrüksiyon üzeri tutu maz kaplamalı zemine kurulmalıdır ve altında yanabilir cisim bulunmamalıdır, tutu maz özellikli dö eme ve kemerlerin altında yanabilir malzeme bulunmamalıdır. Cihazın 12 inçten yakınında herhangi bir konstrüksiyon bulunmamalıdır."

CAUTION ! "To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18 inches of the sides, front, or rear of the appliance or within 40 inches above the appliance. The appliance is to be mounted on floors of non-combustible construction with non-combustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside, or on non-combustible slabs or arches have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12 inches beyond the equipment on all sides."

MISE EN GARDE ! "Pour réduire les risques d'incendie, l'appareil doit être installé dans un environnement non combustible, sans matériaux combustibles à moins de 18 pouces des côtés, à l'avant ou à l'arrière de l'appareil ou à 40 pouces au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être monté sur des planchers de construction incombustible avec un revêtement de sol incombustible et une finition de surface et sans matériau combustible contre la face inférieure, ou sur des dalles ou des arcs incombustibles sans matériaux combustibles contre la face inférieure. Cette construction doit, dans tous les cas, s'étendre sur au moins 12 pouces au-delà de l'équipement de tous les côtés. "

SPECIFICATIONS

ModelNo	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Voltage	GasType	Total Input BTU's	KW Total	Amps(max.)	Plug Type	Aproximate Weight	
										Shipping Kg/Lb	Installed Kg/Lb
PDE 303 N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	910 mm 35,82"	115V	--	18.425	5,4	0.4	NEMA 5-15P	44,98 kg 99 lb	54,38 kg 120 lb
PDE 403 N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	973mm 38,3"	115V	--	24.567	7,2	0.4	NEMA 5-15P	49 kg 108 lb	58,14 kg 128 lb
PDE 503 N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1148mm 45,20"	115V	--	30.709	9	0.4	NEMA 5-15P	59,20 kg 130 lb	68,6 kg 151 lb
PDE 303 EN	600mm 23,62"	656mm 25,83"	885,5 mm 34,86"	115V	--	18.425	5,4	0.4	NEMA 5-15P	35,83 kg 78 lb	45,23 kg 99 lb
PDE 403 EN	600mm 23,62"	656mm 25,83"	1038,6 mm 40,87"	115V	--	24.567	7,2	0.4	NEMA 5-15P	43,65 kg 96 lb	53,05 kg 116 lb
PDE 503 EN	600mm 23,62"	656mm 25,83"	1186,5 mm 46,71"	115V	--	30.709	9	0.4	NEMA 5-15P	51,20 kg 112 lb	60,6 kg 133 lb



Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda saklayınız.

Always read the instruction manual before starting to use the appliance and keep it for future reference when you need it.

Lisez toujours le manuel d'instructions avant de commencer à utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future lorsque vous en avez besoin



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.

Manufacturer company does not accept any responsibility for any operations performed without following the instruction manual, and for damages occurred against people or property due to maintenance or technical interventions by qualified technicians.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des opérations effectuées sans respecter les instructions du manuel d'utilisation, ni pour les dommages finaux causés sur les hommes ou les objets suite à l'entretien ou aux interventions techniques par des techniciens compétents.

TR

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda 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 yerleştiriniz.
- Cihazı, çıkan duman ve kokunun dışarı atılabilmesi için davlumbaz altına veya yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir ortama yerleştiriniz.

2. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama civatası 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 ağırlı yüklemeyiniz.
- Elektrikli ısıtıcılar yatay sıralar halinde ayrı ayrı çalıştırılmamalıdır, 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 "ağız apkası ve eldiveni" kullanmalı ve cihazın tamamında deşil, yan tarafında durarak çalışmalıdır. Cihazı sadece yetkili personel tarafından kullanılmalıdır.

4. EMNİYET TEDBİRLERİ

- Cihazı gözetim/kontrol dışında kullanmayınız. Çalışması 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.

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

5. BAKIM

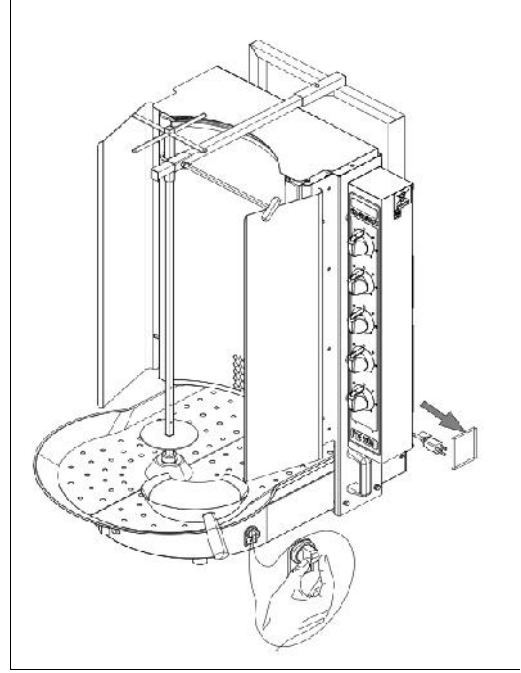
- Bakım yada temizlik faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı her çalışması günü sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar

vermeyecek bir dezenfektan ile (özellikle etin temas ettiği yerleri) temizleyiniz.

- Cihaz yüzeyi temizlenirken aındırıcı içeri i olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- E er cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz ki ilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

Camın Temizlenmesi

- Öncelikle uygun bir kazıyıcı ile sıçrayan gıda yada yanık kalıntılarını panel yüzeyinden temizleyin.
- Panel yüzeyi so udu unda birkaç damla uygun temizleyici uygulayın ve bir ka ıt havlu yada temiz yumu ak bir kuma la silin.
- Su ile iyice durulayın ve ba ka bir ka ıt havlu yada yumu ak kuma la kurutun.
- Aındırıcı sünger yada herhangi bir ovucu kullanmayın. Kurum temizleyici ve fırın spreyi gibi aındırıcı temizleyicilerde kullanılmamalıdır.
- Uygun temizleyiciler cam seramikler için kullanılabilen tüm temizleyicilerdir. (örneğin Alman malı “Sidol für Stahl”)

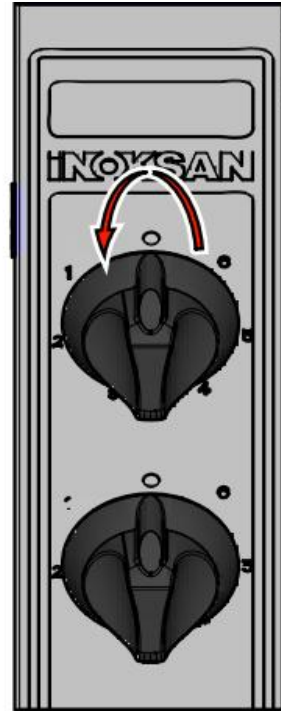


Isıtıcı açma-kapama dü mesini istedi iniz de ere getiriniz. Bu durumda açtı ımız altere ba lı olan ısıtıcılar çalı maya ba lar. Her alter dü mesi yatay sıralanmış ısıtıcıları kontrol eder. Dü me konumlarına ba lı olarak ısıtıcıların yanma pozisyonları ve güç de erleri a a ıda verilmi tir.

6. ÇALI TIRMA

- Önceden hazırlanmış olan döneri cihaza yerle tiriniz.
- Cihaz fi ini bir prize takınız. (Cihaz üzerindeki de il)
- Cihaz açma kapama dü mesini saat yönünde çeviriniz.

PDE303/403/503		
Düğme konumu Button position Knopf position	Isıtıcılar Heaters Heizelemente	Güç Power Wärme
1		200 W
2		300 W
3		300 W
4		300 W
5		1200 W
6		1800 W



- Dü me konumunu “1” oldu unda her bir radyan kısık olarak 3/1 performans ile yanma gerçekleştirir.
- Dü me konumu “2” oldu unda sadece 2 radyan kısık ate te 3/1 performans ile yanma gerçekleştirir.

- Dü me konumu “3” oldu unda ortadaki radyan tam kapasite yanma gerçekleşir.
- Dü me konumu “4” oldu unda sol radyan tam kapasite yanma gerçekleşir.
- Dü me konumu “5” oldu unda sol iki radyan tam olarak yanma gerçekleşir.
- Dü me konumu “6” oldu unda üç radyan da tam performans ile yanma gerçekleşir.

NOT : i döndürme i lemini, 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 pi me kıvamına geldi i zaman, keserek servis yapınız.

7. KAPATMA

- Isıtıcı Açma-Kapama dü mesini "0" konumuna getiriniz.

- Motor anahtarını "0" konumuna getiriniz.
- Isıtıcı Açma-Kapama dü mesini "0" konumuna getiriniz.
- Motor anahtarını "0" konumuna getiriniz.

Motor'un De i tirilmesi (ekil-1)

- Cihazı yan yatırıp alt kapak sacını sökünüz.
- Motora gelen elektrik kablolarını sökünüz.
- “4” nolu motor ba lantı sacı yanlarındaki M6*10 civataları sökünüz. Daha sonra M3*10 civataları söküp “6” nolu motoru çıkarınız
- Yeni motoru yerine takıp elektrik kablolarını ilgili yerlere ba layınız.
- 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. 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.

4. 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.

5. 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 :

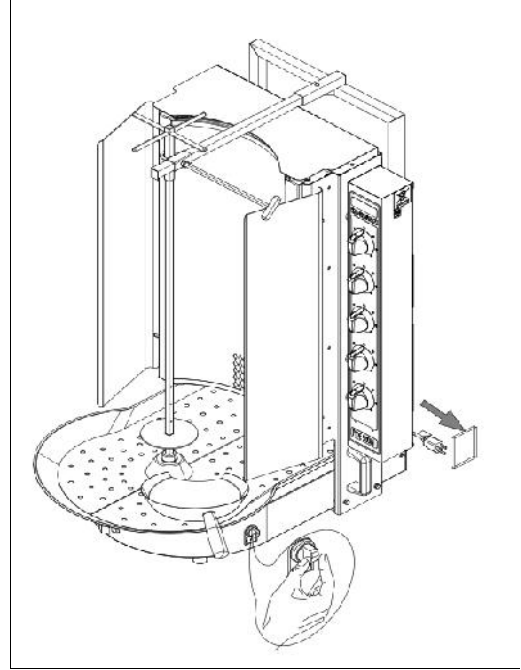
- **Operator has to use gloves and hat because of high temperature and has to stay in side of appliance instead of in front.**
- **The appliance should be used by a qualified personnel.**

PDE303/403/503		
Düğme konumu Button position Knopf position	Isitıcılar Heaters Heizelemente	Güç Power Wärme
1		200 W
2		300 W
3		300 W
4		300 W
5		1200 W
6		1800 W

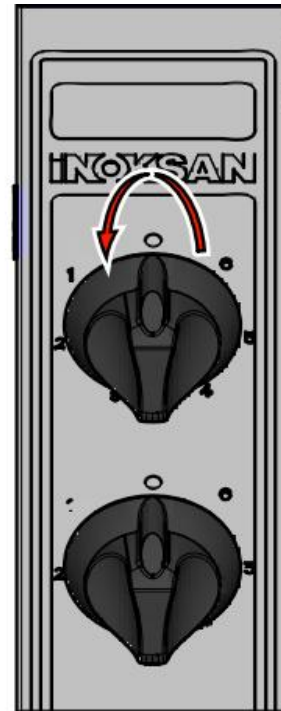
6. OPERATING

- 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".

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.

FR

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez ce manuel soigneusement afin de le relire pour tous vos besoins ultérieurs.


Firme fabricante décline toute responsabilité pour les dommages finaux subis par des personnes ou des biens en raison de toute sorte d'opérations non conforme au manuel de l'utilisateur, de la maintenance ou des interventions techniques non effectuées par des techniciens agréés.

5. INSTALLATION

- L'installation de l'appareil doit être effectuée par des experts selon les normes locales sur la base des tableaux «Spécifications techniques».
- Placez l'appareil sur un établi approprié en équilibrant.
- Insérez l'appareil sous le manteau de cheminée ou bien dans un endroit où une ventilation suffisante est possible afin d'évacuer les fumées sortant et l'odeur vers l'extérieur.



6. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- L'appareil doit être connecté à un réseau conforme aux normes d'installation électrique DIN VDE 0100.
- La tolérance de tension ne doit pas dépasser $\pm 10\%$.
- L'appareil doit être mis à la terre. Le boulon de mise à la terre est marqué sur une étiquette "  " se trouvant à l'arrière gauche en bas. Pour cela, l'article 540 de la norme DIN VDE 0100 doit être pris en compte.

7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le raccordement électrique doit être déconnecté et nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse.
- L'eau ne doit pas être absolument pulvérisée ou renversée sur l'appareil.
- Ne surchargez pas l'appareil au-delà de la capacité de viande indiquée sur le tableau.
- Les éléments chauffants électriques peuvent être actionnés séparément d'une façon rangée horizontalement, il est ainsi possible d'assurer

une économie de chaleur en fermant les rangées souhaitées lorsque le diamètre de viande à griller est diminué.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque la vitre située devant les éléments chauffants se sont cassées. Ces verres spéciaux ne peuvent être changés que par du personnel de service autorisé.



AVERTISSEMENT :

“Un chapeau et des gants de cuisinier” doivent être utilisés pendant l'utilisation de l'appareil pour que l'appareil devienne chaud et il s'agit de ne pas arrêter directement en face de l'appareil et d'utiliser le gril en arrêtant à côté de l'appareil.

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié.

8. MESURES DE SECURITE

- N'utilisez pas l'appareil sans inspection / contrôle. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la lieu de travail.
- Les enfants ne doivent pas s'être trouvés à côté de l'appareil fonctionnant (Danger de brûlure, etc.)
- N'utilisez jamais un autre outil que du couteau pour Doner pendant la fonction de l'appareil afin de faire l'intervention à la viande rôtie à la broche.

ATTENTION: Ne nettoyez pas l'appareil directement avec de l'eau ou à haute pression. Sinon, vous risquez d'endommager le système électrique.

6. ENTRETIEN

- Assurez-vous que le raccordement électrique de l'appareil est déconnecté avant de commencer l'activité d'entretien ou de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et d'un désinfectant qui ne nuira pas aux aliments (en particulier les lieux qui sont en contact avec de la viande rôtie à la broche) à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de matériaux susceptibles de rayer les surfaces tels que les détergents ayant une substance abrasive, les brosses métalliques, etc. en nettoyant la surface de l'appareil.

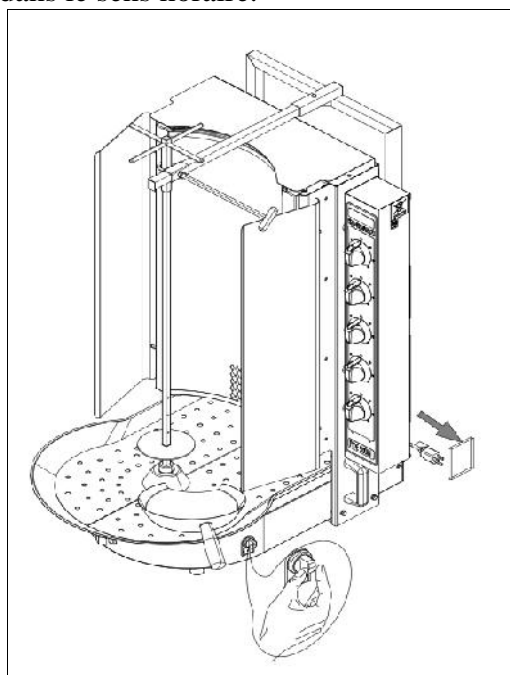
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant longtemps, les surfaces doivent être recouvertes d'une fine couche de vaseline.
- En cas de situation dangereuse, informez le service agréé. Ne laissez pas les personnes non qualifiées intervenir avec l'appareil.

NETTOYAGE DE VERRES

- Nettoyez d'abord les restes de brûlures de la surface de la nourriture qui sont éclaboussés avec un grattoir approprié de la surface du panneau..
- Lorsque la surface du panneau a refroidi, appliquez quelques gouttes de nettoyant approprié et essuyez-le avec une serviette en papier ou un chiffon doux et propre.
- Rincez bien avec de l'eau et séchez avec une autre serviette en papier ou un chiffon doux.
- N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de chiffon rugueux. Les nettoyants en spray pour four et d'autres nettoyants abrasifs pour enlever les traces de suie ne doivent jamais être utilisés.
- Les nettoyants appropriés sont tous les nettoyants qui peuvent être utilisés pour les céramiques de verre (par exemple un produit allemand nommé "Sidol für Stahl").

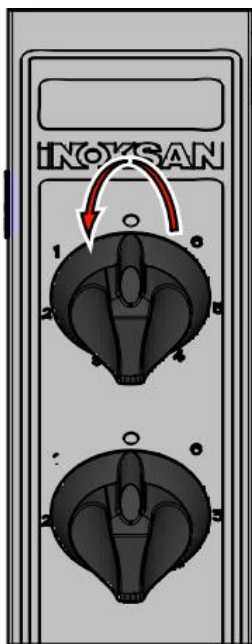
7. FONCTIONNEMENT

- Placez la viande déjà préparée à rôtir à la broche sur l'appareil.
- Branchez la fiche de l'appareil. (Pas sur l'appareil)
- Tournez le bouton marche / arrêt de l'appareil dans le sens horaire.



Position de bouton
 Eléments chauffants
 Puissance

Réglez le bouton marche / arrêt de l'élément chauffant à la valeur désirée. Dans ce cas, les éléments chauffants liés à l'interrupteur que vous avez rallumé commencent à fonctionner. Chaque interrupteur contrôle les éléments chauffants rangés horizontalement. Les positions de combustion des éléments chauffants en fonction des positions des boutons et les valeurs de puissance sont



données ci-dessous.

- Chaque radial brûle avec une performance à feu faible 3/1 lorsque la position du bouton est "1".
- Les 2 radiaux effectuent seulement la combustion avec une performance à feu faible 3/1 lorsque la position du bouton est "2".
- Le radial central effectue une combustion à pleine capacité lorsque la position du bouton est "3".
- Le radial gauche effectue une combustion à pleine capacité lorsque la position du bouton est "4".
- Les deux radiaux gauches sont complètement allumés lorsque la position du bouton est "5".
- Les trois radiaux brûlent avec une performance maximale lorsque la position du bouton est "6".

NOTE : Vous pouvez également régler la vitesse de rotation de la broche avec une pédale électrique optionnelle selon les exigences du client.

- Si vous souhaitez également couper la viande rôtie à la broche avec un couteau électrique (en option), il y a une douille à fusible à l'arrière de l'appareil.
- Servez la viande rôtie à la broche en coupant

PDE303/403/503		
Düğme konumu Button position Knopf position	Isitıcılar Heaters Heizelemente	Güç Power Wärme
1		200 W
2		300 W
3		300 W
4		300 W
5		1200 W
6		1800 W

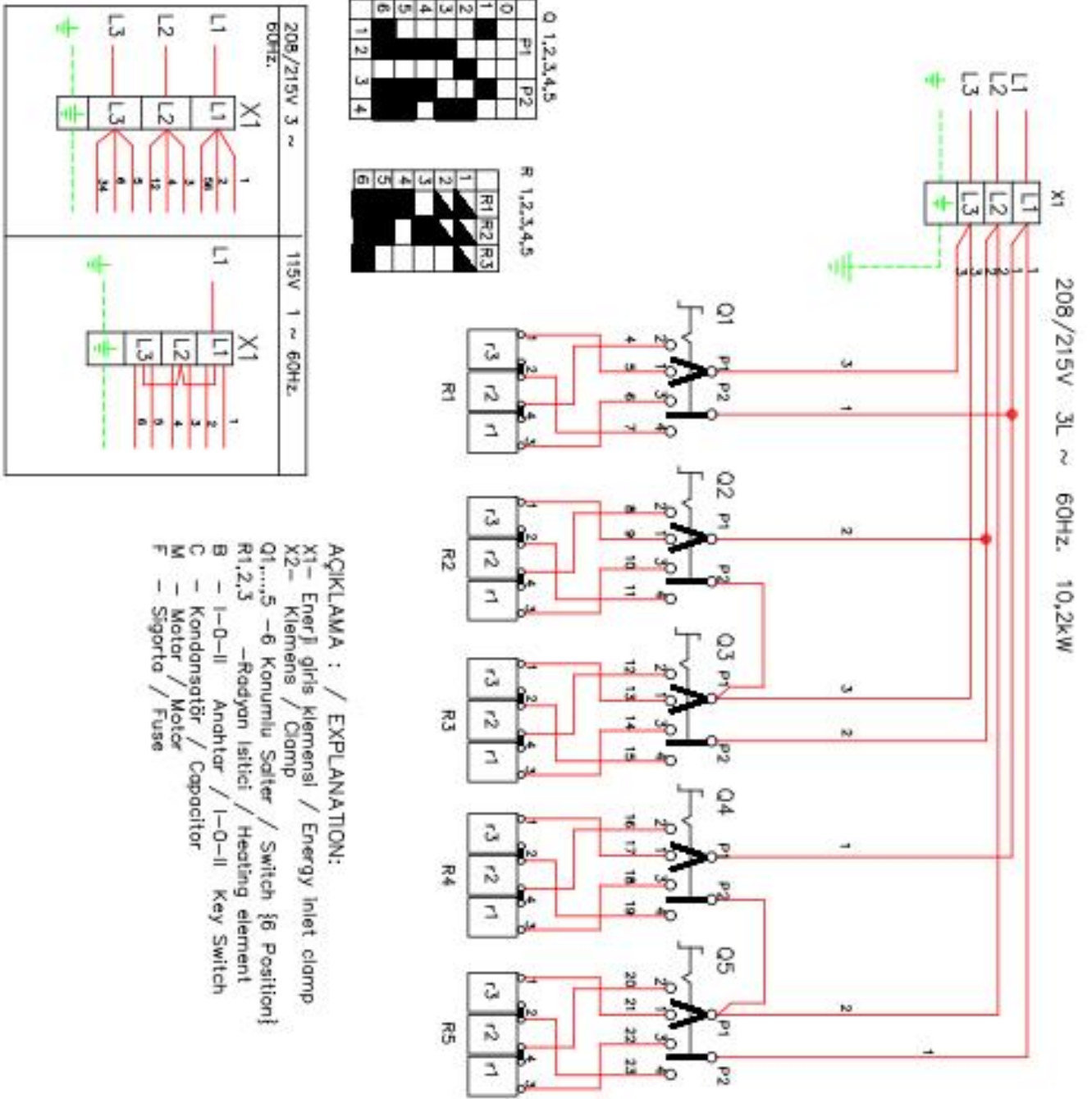
lorsqu'elle a une bonne consistance.

8. ETEINDRE L'APPAREIL

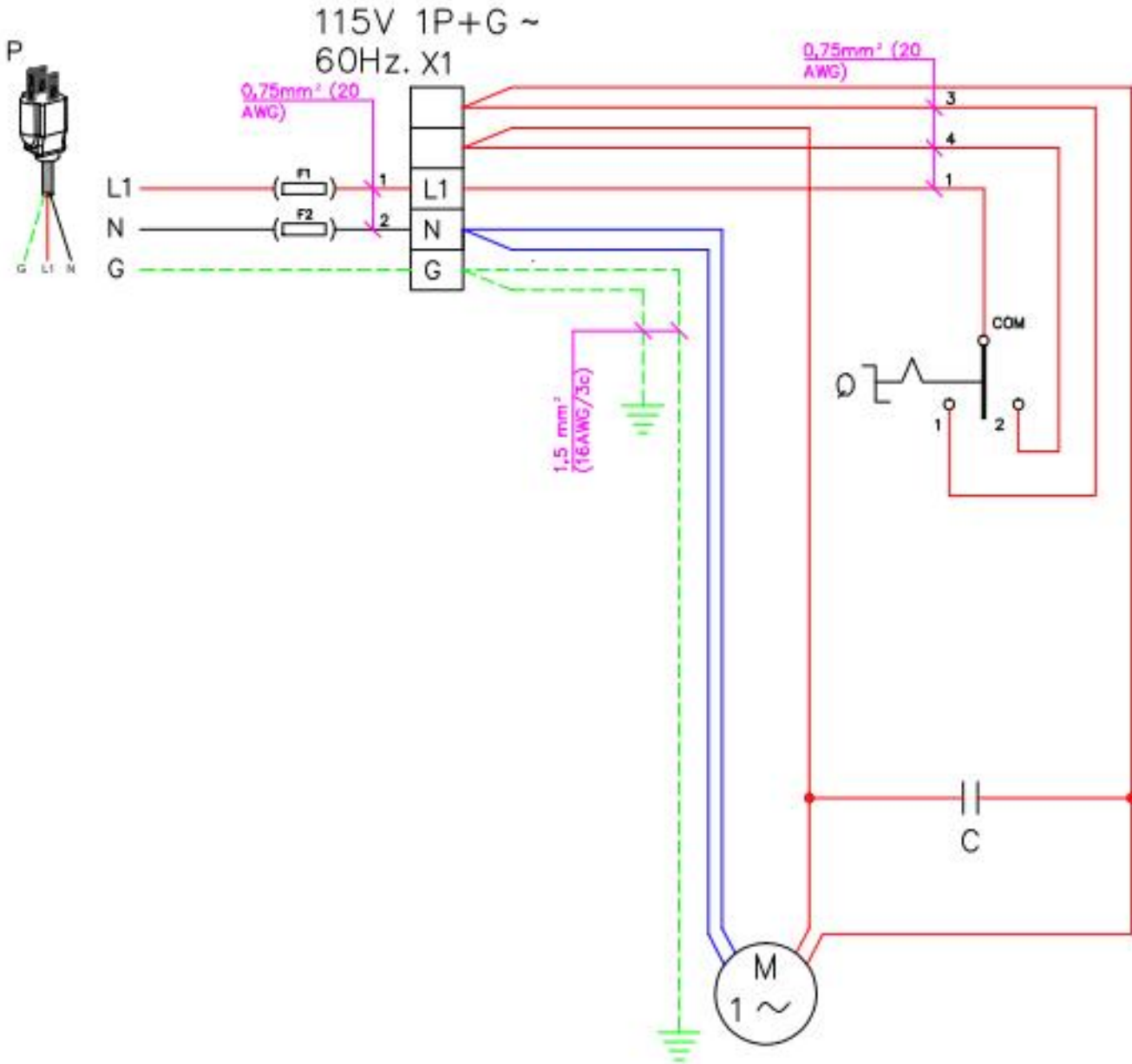
- Mettez le bouton marche / arrêt de l'élément chauffant à la position "0".
- Mettez l'interrupteur du moteur à la position "0".

Remplacement du Moteur (Figure 1)

- Posez l'appareil sur le côté latéral et démontez le tôle du couvercle inférieur.
- Débranchez les câbles électriques d'alimentation du moteur.
- Retirez les boulons M6 * 10 sur les côtés de la plaque de connexion du moteur "4". Retirez ensuite les boulons M3 * 10 et retirez le moteur "6".
- Remplacez le nouveau moteur et connectez les câbles d'alimentation aux emplacements appropriés.
- Fixez les boulons retirés à leur emplacement et fixez le moteur.
- Remplacez le tôle du couvercle inférieur et mettez l'appareil en position verticale.



PDE 503 N- 503EN MOTOR EMASI /MOTOR SCHEMA



AÇIKLAMA : / EXPLANATION : / EXPLICATION :

- X1 : Giriş Klemensler / Terminal Blocks / Borne Électrique Bloc
 F1,F2 : Sigorta / Fuse / Fusible
 Q : I - 0 - Anahtar / I - 0 - Key Switch / Interrupteur
 C : Kondansatör / Capacitor / Condensateur
 M : Motor / Motor / Moteur
 TR : P Çakmak / Battery Igniter / Allumeur Batterie
 BP : Güç Kablosu / Power Plug / Cordon d'alimentation