



MANUEL D'UTILISATION

MACHINE A KEBAB ELECTRIQUE

3EU-W

1.1 – Comment utiliser le manuel d'installation – d'utilisation et de maintenance

Cher client,

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation afin d'éviter d'endommager votre appareil et d'en garantir une efficacité maximale tout au long de sa durée de vie utile.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 – Instructions techniques pour les connexions électriques

L'installation initiale et la mise en service de l'appareil doivent être réalisées par un service agréé, conformément aux exigences techniques et aux directives locales relatives aux connexions à l'alimentation électrique.

Dans les établissements, bâtiments et sites similaires où le four à kebab sera installé, une installation électrique conforme au « règlement sur les installations électriques intérieures » numéro 18655 du 04/11/1984 doit être disponible. En outre, toutes les mesures de sécurité doivent être prises pour garantir la sécurité des personnes et prévenir les dommages matériels. notre entreprise décline toute responsabilité dans le cas contraire.

2.2 – Installation de l'appareil

L'appareil doit être installé sur un sol stable, plan et équilibré, en acier inoxydable. Cette surface en acier inoxydable doit empêcher les graisses de couler et de se répandre.

L'appareil ne doit jamais être installé sur une surface en plastique ou en bois. Il doit être installé de manière à maintenir une distance d'au moins 20 cm entre l'appareil et le mur pendant son utilisation.

Les connexions électriques de la machine à kebab doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur.

L'alimentation de l'appareil doit être mise à la terre en se connectant à la barre de mise à la terre du tableau électrique le plus proche.



Les connexions électriques de l'appareil doivent être vérifiées par un électricien qualifié, et l'appareil doit être relié à un fusible situé à 170 cm du sol.

L'appareil doit être utilisé dans un environnement bien ventilé. Le système de ventilation doit être composé de matériaux non inflammables et le conduit de ventilation doit être exempt de tout obstacle.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.3 – Spécifications techniques

Les cordons d'alimentation d'un appareil ne peuvent être rallongés ou remplacés que par un service technique agréé.

2.3.1 – Spécifications techniques des machines à kebab électriques

3EU-W :

380 V | 50/60 Hz | 30-90 °C | 220Volt /60 Hz | 400 W | Câble d'alimentation (H07 RNF) 5X2,5 | IP21

Position	Type d'appareil	Tension d'alimentation	Fréquence de fonctionnement	Thermostat (°C)	Plaque de base avec/sans chauffage (*) Tension (V) / Fréquence (Hz) / Puissance (W)	Câble d'alimentation (H07 RNF)	Classe de protection
1	3E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21
2	4E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21
3	3EU	380V	50/60	-	220V / 60 Hz	5X2,5	IP21
4	3EU-W *	380V	50/60	30-90	220V / 60 Hz, 400 W	5X2,5	IP21
5	4EU	380V	50/60	-	220V / 60 Hz	5X2,5	IP21
6	4EU-W *	380V	50/60	30-90	220V / 60 Hz, 400 W	5X2,5	IP21
7	33EU	380V	50/60	-	220V / 60 Hz	5X2,5	IP21
8	33EU-W *	380V	50/60	30-90	220V / 60 Hz, (400 + 400) W	5X2,5	IP21
9	34EU	380V	50/60	-	220V / 60 Hz	5X2,5	IP21
10	34EU-W *	380V	50/60	30-90	220V / 60 Hz, (400 + 400) W	5X2,5	IP21
11	44EU	380V	50/60	-	220V / 60 Hz	5X2,5	IP21
12	44EU-W *	380V	50/60	30-90	220V / 60 Hz, (400 + 400) W	5X2,5	IP21
13	5E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21

Puissance de la résistance de la plaque en fibre : 1800 Watts

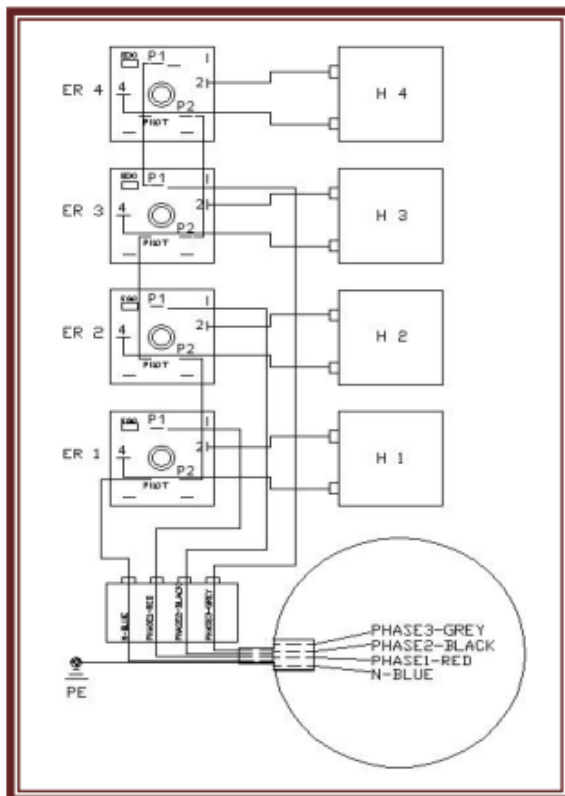
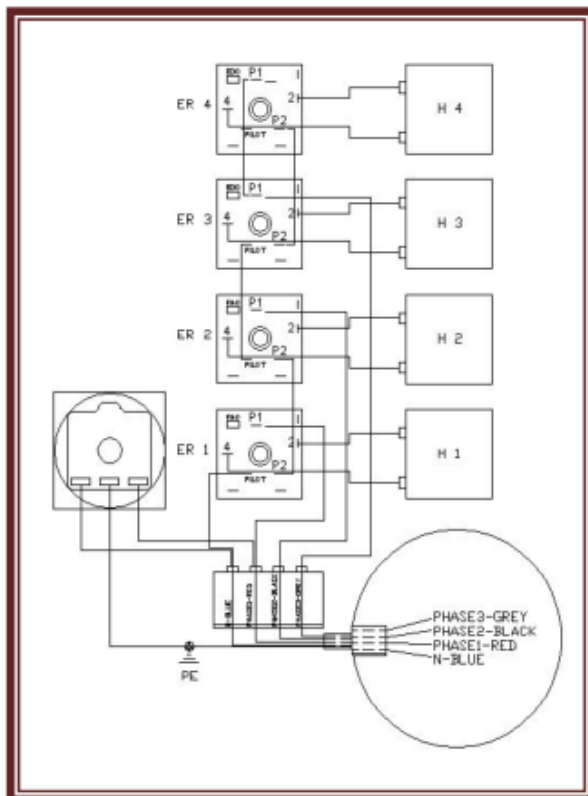
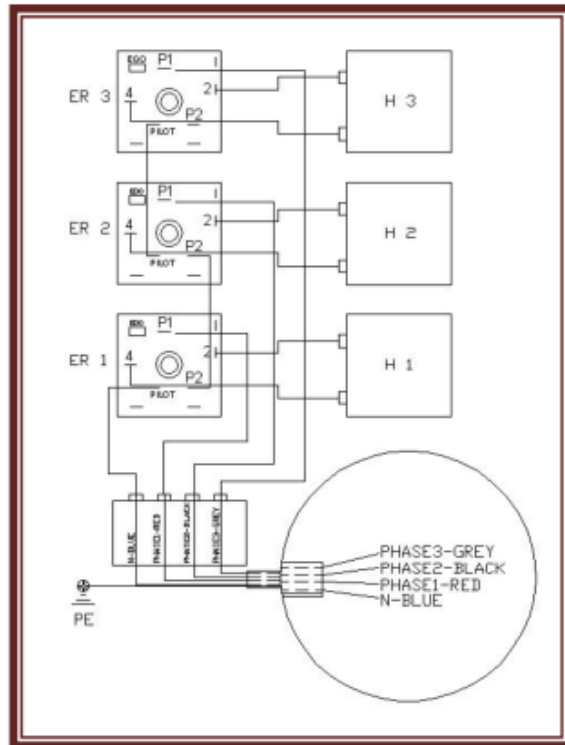
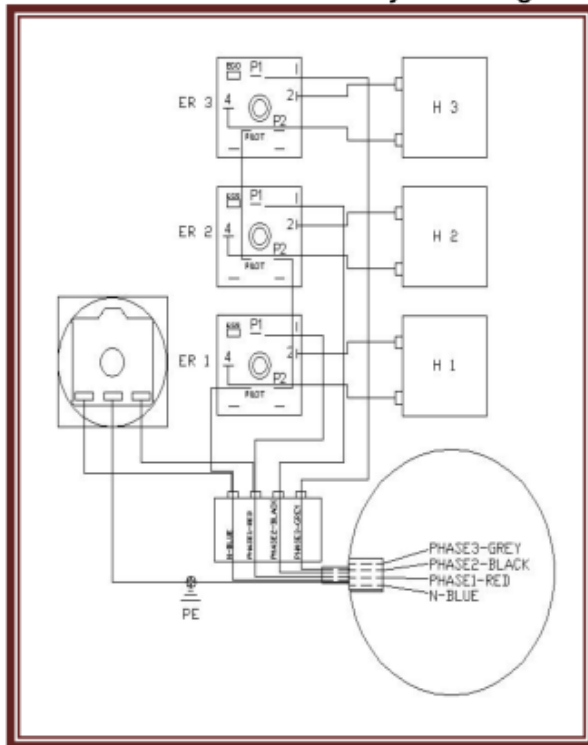
(*) Puissance de la résistance de la plaque de base : 400 Watts

Position	Type d'appareil	Puissance (kW)	Puissance (Plaque de base avec chauffage) (kW)	Capacité de viande (kg)	Poids (kg)	Longueur de la broche (mm)	Dimensions (HxLxP) mm
01	3E	5,4	-	40	30	736	987 x 450 x 560 *
02	4E	7,2	-	80	34	900	1150 x 450 x 560 *
03	3EU	5,4	-	50	31	736	780 x 530 x 650
04	3EU-W	5,4	0,4	50	31	736	780 x 530 x 650
05	4EU	7,2	-	90	38	900	1070 x 530 x 650 **
06	4EU-W	7,2	0,4	90	39	900	1070 x 530 x 650 **
07	33EU	5,4 + 5,4	-	50 + 50	61	736 / 736	780 x 1060 x 650
08	33EU-W	5,4 + 5,4	0,4 + 0,4	50 + 50	61	736 / 736	780 x 1060 x 650
09	34EU	5,4 + 7,2	-	50 + 90	67	736 / 900	1070 x 1060 x 650 **
10	34EU-W	5,4 + 7,2	0,4 + 0,4	50 + 90	67	736 / 900	1070 x 1060 x 650 **
11	44EU	7,2 + 7,2	-	90 + 90	70	900 / 900	1070 x 1060 x 650 **
12	44EU-W	7,2 + 7,2	0,4 + 0,4	90 + 90	70	900 / 900	1070 x 1060 x 650 **
13	5E	9	-	120	43	1060	1313 x 450 x 560

(*) Hauteur incluant le moteur

() ** Hauteur incluant le support de broche télescopique

2.3.2 Schéma électriques

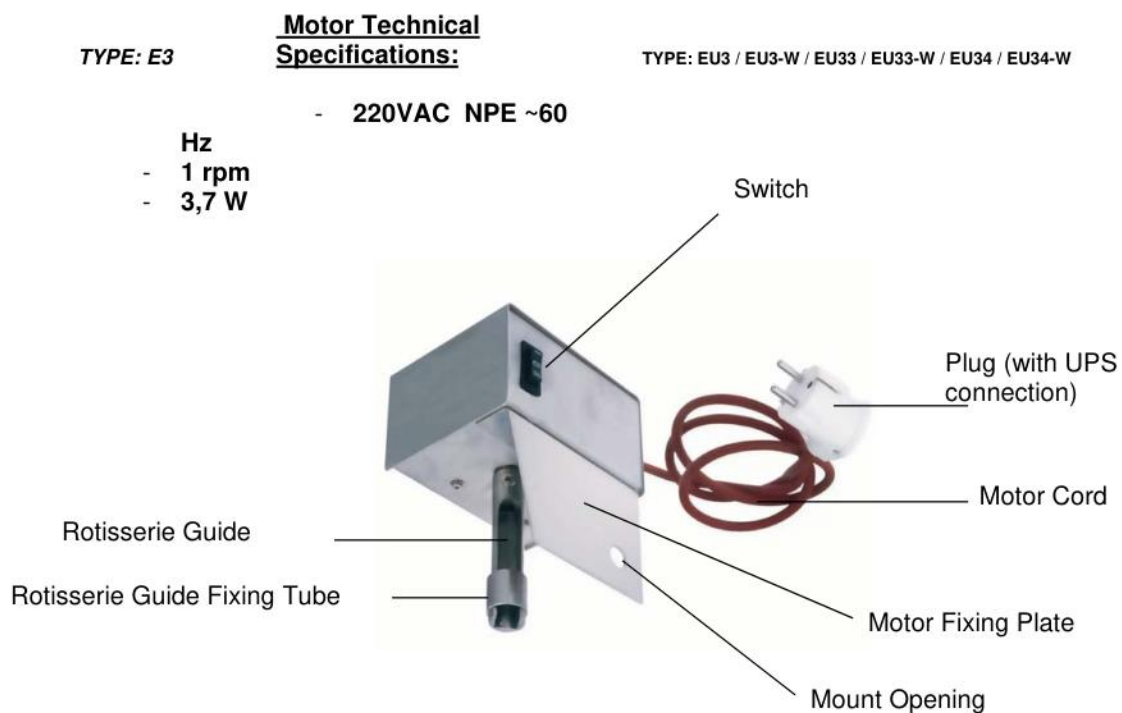


2.4 – Moteur

Les moteurs électriques utilisés dans les grillades kebab peuvent fonctionner dans deux directions (droite/gauche). Grâce au moteur électrique utilisé dans le gril kebab, chaque côté de la viande embrochée peut être grillé de manière homogène, tout en réduisant l'effort humain nécessaire au fonctionnement de l'appareil.

- **Ne nettoyez pas le moteur électrique avec de l'eau.** Dans les grils kebab avec moteur en haut, essuyez le cadre du moteur avec un chiffon humide, puis séchez-le. (Dans les grils kebab avec moteur en bas, le moteur est protégé par un capot. **N'utilisez jamais l'appareil sans ce capot.** N'utilisez pas d'eau pour le nettoyage.)
- **Ne laissez pas tomber le moteur électrique.**
- **Protégez le câble du moteur électrique** contre tout contact direct avec une flamme.
- **Dans les rôtissoires avec moteur situé en haut,** utilisez le capuchon de protection thermique (5), pièce d'origine de l'appareil, pour protéger le moteur contre la chaleur excessive pendant le fonctionnement (voir Figure 1-b).
- **Vérifiez visuellement le câble d'alimentation** de l'appareil avant chaque utilisation. Les câbles détériorés par la chaleur ou sectionnés par une mauvaise manipulation peuvent provoquer des courants de fuite.

En suivant ces consignes, l'efficacité maximale du moteur du produit est assurée.



2.5 Schéma électrique

2.5.1 – Döner Grillmachine with Motor on Top

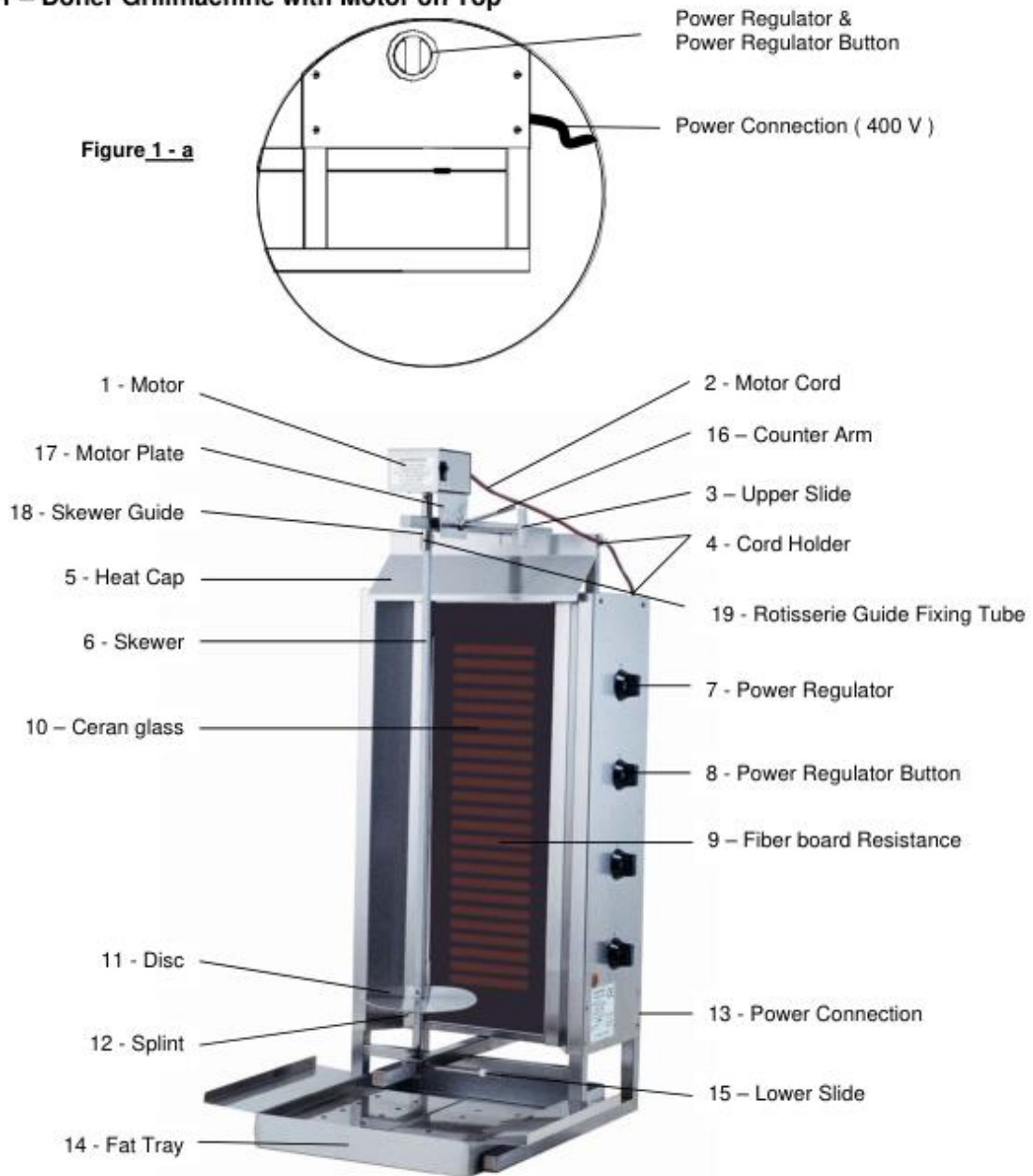


Figure 1 - b

Figure 1 – a :

- Connexion électrique (400 V)
- Régulateur de puissance & bouton de régulation

Figure 1 – b :

1. Moteur



2. Câble du moteur
3. Glissière supérieure
4. Porte-câble
5. Capuchon de protection thermique
6. Broche (spit)
7. Régulateur de puissance
8. Bouton de régulation de puissance
9. Résistance en panneau de fibre
10. Verre vitrocéramique (verre céran)
11. Disque
12. Goupille
13. Connexion électrique
14. Bac de récupération de graisse
15. Glissière inférieure
16. Bras de contre-poussée
17. Plaque moteur
18. Guide de la broche
19. Tube de fixation de la broche (rotissoire)

2.5.2. Döner Grillmachines with Motor at Bottom

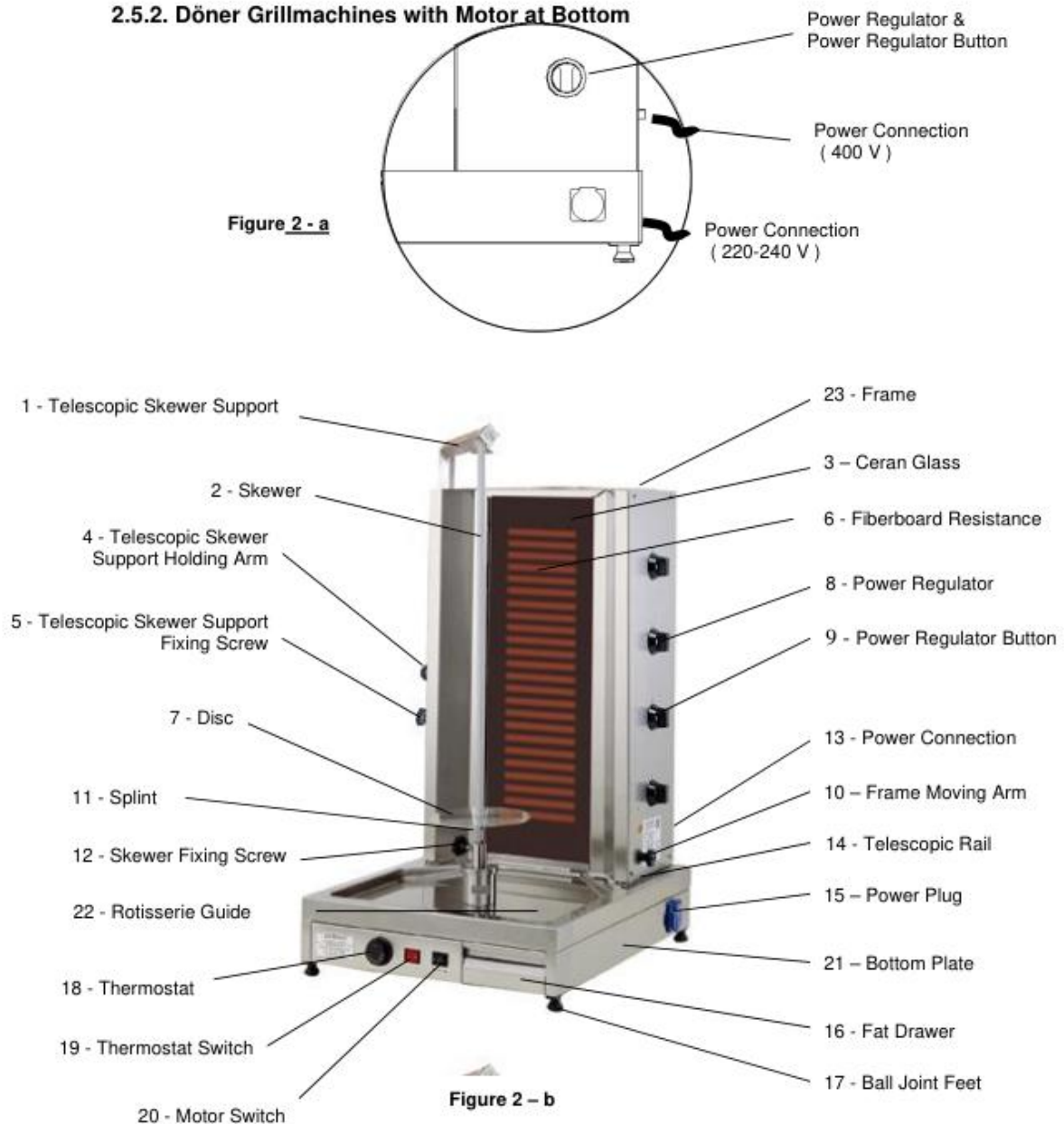


Figure 2-a

- Régulateur de puissance et bouton de réglage de puissance
- Connexion électrique (400 V)
- Connexion électrique (220-240 V)

Figure 2-b – Vue générale et légendes des composants

1. Support télescopique pour broche
2. Broche
3. Verre céramique
4. Bras de maintien du support télescopique
5. Vis de fixation du support télescopique
6. Résistance en panneau de fibre

7. Disque
8. Régulateur de puissance
9. Bouton de réglage de puissance
10. Bras mobile du châssis
11. Goupille
12. Vis de fixation de la broche
13. Connexion électrique
14. Glissière télescopique
15. Prise d'alimentation
16. Tiroir à graisse
17. Pieds à rotule
18. Thermostat
19. Interrupteur du thermostat
20. Interrupteur du moteur
21. Plaque inférieure
22. Guide de rôtisserie
23. Châssis

3. Instructions de fonctionnement et d'entretien

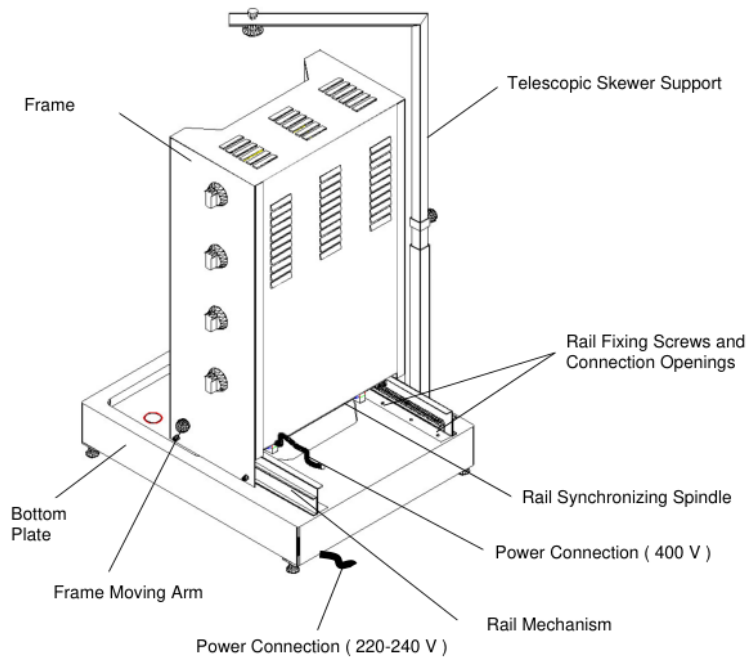
3.1.1 – Moteur en partie supérieure (Figure 1 – b)

Après avoir installé l'appareil conformément aux réglementations mentionnées dans le manuel d'utilisation du moteur situé en partie supérieure des grills kebab, insérez le bac à graisse ainsi que le moteur (Figure 1–b), ce qui rend l'appareil prêt à l'emploi.

Sur ces modèles, dévissez les bras coulissants supérieur et inférieur pour effectuer l'opération de grillade. La distance entre la broche sur laquelle est embrochée la viande (6) et les résistances en panneau de fibre est ajustée à l'aide de ces bras.

Raccordez l'appareil au secteur en respectant les valeurs indiquées sur l'étiquette de l'appareil et branchez le cordon d'alimentation. Votre appareil est prêt à être utilisé.

3.1 Installation de l'appareil



Frame → Châssis

Telescopic Skewer Support → Support télescopique pour broche

Rail Fixing Screws and Connection Openings → Vis de fixation du rail et ouvertures de connexion

Rail Synchronizing Spindle → Arbre de synchronisation du rail

Power Connection (400 V) → Connexion électrique (400 V)

Power Connection (220–240 V) → Connexion électrique (220–240 V)

Rail Mechanism → Mécanisme de rail

Frame Moving Arm → Bras mobile du châssis

Bottom Plate → Plaque inférieure

Avant d'utiliser le moteur des grils kebab avec moteur en bas, le **châssis (23)** et la **plaque inférieure (21)** doivent d'abord être installés.

Pour fixer votre appareil à l'aide de boulons, suivez les instructions suivantes :

- **Installez la plaque inférieure** de l'appareil comme décrit dans le manuel d'utilisation.
- **Placez le châssis sur la plaque inférieure**, de manière à ce que les points de connexion du mécanisme de rail coïncident avec les points de connexion de la plaque inférieure. *(Le châssis sur lequel sont fixées les résistances est équipé d'un mécanisme de rail. Quatre ouvertures pour les connexions de boulons — deux à droite et deux à gauche — sont présentes sur ce mécanisme.)*
- **En maintenant le mécanisme de rail**, poussez le châssis vers l'avant. Cela rapproche le châssis de la broche, tandis que le mécanisme de rail reste fixe. Passez les boulons dans les

ouvertures de connexion du mécanisme de rail et vissez-les dans les points de fixation sur la plaque inférieure. Serrez tous les boulons à l'aide d'une clé pour fixer le châssis à la plaque inférieure.

- **Branchez l'alimentation électrique** conformément aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil et branchez le cordon d'alimentation. L'appareil est prêt à être utilisé.

La broche (2) étant fixe, la distance entre la viande et les résistances en fibre est ajustée en déplaçant le châssis auquel elles sont fixées, grâce à un **mécanisme de rail spécial**. Lors de cette opération, gardez à l'esprit que l'appareil peut être chaud : utilisez alors le **bras mobile du châssis (10)** pour déplacer le châssis (23) d'avant en arrière.

Si votre grill kebab est équipé d'un **support télescopique pour broche**, ce support doit être installé comme indiqué sur la Figure 2-b.

Dans les modèles à moteur en bas (type W), la **plaque inférieure est équipée d'une résistance**. Cela permet :

- De prévenir le gel des graisses,
- De faciliter l'écoulement des graisses dans le bac,
- Et de maintenir la viande située au-dessus à une température de service.

Attention : ce bac à graisse doit être régulièrement vidé pendant l'utilisation. Un trop-plein de graisse pourrait se renverser, nuire à l'hygiène et créer une surface glissante pouvant entraîner des chutes ou blessures.

Dans ces modèles, la **résistance** est contrôlée par un **thermostat** et un **interrupteur de thermostat (voir Figure 2-b, éléments 18–19)**. Grâce à cela, la viande peut être maintenue à température souhaitée.

Un **dispositif d'alimentation accessoire (230 V)** peut également être connecté à la prise latérale de l'appareil pour d'autres équipements (exemple : coupeuse à viande électrique).

3.2 – Objectif d'utilisation

Cette machine à kebab a été conçue et fabriquée pour griller tout type de viande rôtie à des fins **commerciales uniquement**. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

3.3 – Avertissements

- Avant de démarrer l'appareil, **retirez tous les films PVC protecteurs** et tout autre matériau d'emballage.
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance** lorsqu'il est en fonctionnement.
- L'appareil doit être utilisé uniquement **sous une hotte aspirante**.
- Il doit être utilisé **uniquement par des personnes formées**, ayant lu le manuel d'utilisation et de maintenance.
- Cet appareil ne doit être utilisé **que sur une surface plane, stable et en acier inoxydable**.
- Les **connexions électriques doivent être vérifiées** pour éviter tout courant de fuite.
- L'appareil doit être utilisé **dans un environnement bien ventilé**, avec un système de ventilation **en matériau non inflammable** et **sans obstruction** dans le conduit.
- Lors d'un déplacement, **l'appareil doit être éteint et refroidi**.

- En cas d'utilisation sans moteur (sur les modèles avec moteur en haut), utilisez le **bras rotatif manuel d'origine** pour faire tourner la broche.
- En cas de courant de fuite, **coupez immédiatement l'alimentation**, éteignez tous les régulateurs de puissance et **contactez le service après-vente**.
- **Ne vérifiez jamais les fuites de courant avec les mains nues.**
- Toutes les sources d'alimentation doivent être **coupées après utilisation** et en **cas d'urgence**.
- Ne pas utiliser l'appareil **au-delà de son usage prévu**.
- **Ne pas secouer ni déplacer l'appareil** lorsqu'il est en fonctionnement.
- En cas de déversement de graisse, **nettoyez immédiatement**, car cela peut provoquer des **chutes et blessures graves**.
- **Ne pas pencher ni incliner** l'appareil pendant le transport.
- **Ne pas placer de matériaux inflammables** à proximité.
- Si l'appareil est installé près d'un **mur, cloison, meuble, etc.**, ces éléments doivent être **revêtus d'un matériau isolant non inflammable** et les **instructions de protection incendie** doivent être respectées.
- Laissez un **espace de 20 cm** entre l'arrière de l'appareil et tout mur.
- Respectez les **tensions de fonctionnement** indiquées sur l'appareil. **Ne jamais utiliser à une tension différente.**
- Lors du nettoyage de la vitre en **verre céramique (ceran glass)** :
 - **Ne pas verser de liquide directement dessus.**
 - **Ne pas utiliser d'objets rigides ou pointus** qui pourraient la casser ou la rayer.
 - Nettoyer la surface **uniquement après refroidissement** avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis essuyer avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser l'appareil sans la vitre en verre céramique (ceran glass).

Les parties chauffantes en fibre de verre non protégées peuvent entraîner des **chocs électriques graves, voire mortels**.

PENDANT LA CUISSON

Ne retirez jamais la viande de la machine pendant la cuisson, car elle est chaude, lourde et grasse, ce qui pourrait provoquer des **accidents ou des brûlures**.

3.4 – Utilisation

Branchez le câble d'alimentation principal pour alimenter l'appareil.

Utilisez les **régulateurs de puissance** situés sur l'appareil pour ajuster la cuisson comme souhaité.

Les **quatre régulateurs** de puissance contrôlent chacun une **résistance individuelle en fibre de verre**. La viande peut être grillée ou simplement maintenue au chaud, selon le **niveau de puissance sélectionné** :

- **Niveau 0** : Résistances éteintes.
- **Niveau 1** : Résistances en **puissance minimale**.
- **Niveau 2** : Résistances à **moitié de la puissance**.
- **Niveau 3** : Résistances à **pleine puissance**.

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez :



- Éteindre complètement l'appareil, ou
- Le maintenir en fonctionnement au **niveau 2** pour garder la viande chaude.

Les régulateurs de puissance étant **thermostatés**, ils **maintiennent automatiquement** la température souhaitée.

IMPORTANT :

Débranchez complètement l'appareil de l'alimentation électrique après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS MISE À LA TERRE (PRISE DE TERRE)

3.5.1 – Moteur en haut – Grill kebab avec moteur en partie supérieure

L'utilisation de votre appareil avec moteur permet une cuisson homogène de la viande, tout en réduisant l'effort manuel.

Veillez suivre la procédure suivante pour utiliser l'appareil avec moteur (Figure 1 – b)

- Dévissez les bras en forme de T de la glissière **supérieure (3)** et **inférieure (15)**.
En fonction du diamètre de la viande, ajustez les bras à la bonne position pour faciliter l'enfilage de la viande sur la broche.
Retirez complètement le bras supérieur en T (3).
Lors de cette opération, le **bras de contre-poussée (16)** doit être placé au-dessus du bras coulissant supérieur (3).
Ensuite, insérez le bras coulissant supérieur en T dans l'ouverture de montage située au-dessus de la **plaque moteur (17)**, puis fixez-le avec le **moteur (1)**.
Une fois le moteur correctement positionné à la main, **vissez le bras de contre-poussée (16)** et la plaque moteur (17).
- Insérez l'**extrémité inférieure de la broche (6)** avec la viande dans le guide conique situé au-dessus de la glissière inférieure (15), et serrez le bras en T.
- Ensuite, **rapprochez l'extrémité supérieure de la broche (6)** du **guide de broche (18)**.
Levez le **tube d'enclenchement** sur le guide, puis insérez la broche dans le tournebroche et fixez le tube.
- Vérifiez que la **glissière inférieure (15)** et la **glissière supérieure (3)** sont bien **alignées**.
- Passez ensuite le **câble du moteur (2)** à travers les **passe-câbles** afin de **protéger le câble de la chaleur dégagée pendant l'utilisation**.
(Utilisez le **capuchon thermique (5)** pour protéger le câble contre la chaleur).
- **Votre appareil est prêt à fonctionner avec le moteur.**
Branchez le cordon du moteur, puis mettez-le en marche via l'interrupteur.

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation avec moteur, le **câble d'alimentation doit toujours être éloigné de la chaleur**.
Pour cette raison, le **câble doit obligatoirement être maintenu avec les passe-câbles pendant l'utilisation**.

3.5.2 – Moteur en bas – Grill kebab avec moteur en partie inférieure

L'utilisation de votre appareil avec moteur permet une cuisson homogène de la viande avec moins d'effort manuel.

Veillez suivre la procédure suivante pour utiliser l'appareil avec moteur (Figure 2 – b)

- Dévissez la vis de fixation (5) du support rotatif télescopique. Cela permet de **soulever automatiquement le support télescopique (1)** grâce au mécanisme à ressort.
- Dévissez la vis de fixation du tournebroche (12).
- Insérez l'**extrémité inférieure (2)** de la broche (contenant la viande) dans le **guide du tournebroche (22)**.
- Serrez la vis de fixation de la broche (12).
- En poussant le bras de support du tournebroche (4) vers le bas, insérez l'**extrémité supérieure** de la broche dans le **guide supérieur** du bras.
- Serrez la vis de fixation (5) du support rotatif télescopique.
- **Votre appareil est prêt à fonctionner avec le moteur.** Vous pouvez maintenant brancher le câble du moteur et appuyer sur l'interrupteur moteur (20), situé sur la plaque inférieure (21).

REMARQUE :

Les appareils dont le **code produit est à 3 chiffres ne sont pas équipés d'un support télescopique**. Dans ce cas, veuillez suivre la procédure ci-dessous :

- Dévissez la vis de fixation de la broche (12).
- Insérez l'**extrémité inférieure (2)** de la broche dans le guide du tournebroche (22).
- Serrez la vis de fixation de la broche (12).
- **Votre appareil est prêt à fonctionner avec le moteur.** Branchez le câble moteur et utilisez l'interrupteur (20) situé sur la plaque inférieure (21).

3.6 – Utilisation sans moteur

3.6.1 – Moteur en haut – Grill kebab avec moteur en partie supérieure

Si l'appareil doit être utilisé **sans moteur**, utilisez le **bras manuel de rotation de la broche**. Ce bras est montable sur le dessus de l'appareil et permet de **faire tourner la broche manuellement**. (Pour un fonctionnement plus hygiénique, plus sûr et moins consommateur en main-d'œuvre, l'utilisation avec moteur est recommandée.)

Procédure d'utilisation sans moteur (Figure 1 – b)

- Dévissez les bras en forme de **T** des glissières **supérieure (3)** et **inférieure (15)**.
En fonction du diamètre de la viande, ajustez les bras pour les positionner au bon endroit afin de bien fixer la viande.
- Insérez l'**extrémité inférieure** de la broche dans le **guide conique** situé au-dessus de la glissière inférieure (15), puis **serrez le bras en T**.

Ensuite, insérez l'**extrémité supérieure** de la broche dans l'anneau situé au-dessus de la glissière supérieure (3), puis **serrez le bras en T** de la glissière supérieure.



Une fois cette opération effectuée, assurez-vous que le coulisseau inférieur (15) et le coulisseau supérieur (3) sont bien alignés.

Fixez le bras de rotation manuel d'origine sur le haut de la broche, puis tournez la broche à l'aide de ce bras. Cela permet d'assurer une meilleure hygiène et sécurité en évitant tout contact avec la viande chaude et grasse.

3.6.2 – Moteur en partie inférieure des grills Kebab

L'utilisation d'un bras de rotation manuel n'étant pas possible sur ces types d'appareils, il est recommandé d'utiliser l'appareil avec le moteur. Si le moteur de votre appareil est défaillant et qu'une intervention immédiate n'est pas nécessaire, vous pouvez utiliser l'appareil temporairement **sans** moteur en **débranchant le cordon d'alimentation du moteur**. Contactez un service agréé dès que possible pour le remplacement du moteur.

Procédure à suivre pour utiliser temporairement l'appareil sans moteur : (Figure 2 – b)

- Dévissez la vis de fixation (5) du support télescopique de la broche. Cela soulèvera automatiquement le support (1) grâce au mécanisme à ressort.
- Dévissez la vis de fixation de la broche (12).
- Insérez l'extrémité inférieure (2) de la broche portant la viande dans le guide de rotation (22).
- **Ne serez pas** la vis de fixation de la broche (12), sinon la rotation de la broche ne sera pas possible.
- En appuyant sur le bras de maintien du support télescopique (4), insérez l'extrémité supérieure de la broche dans le guide situé sur ce bras.
- Serrez ensuite la vis de fixation (5) du support télescopique.
- Votre appareil est prêt à être utilisé **sans moteur**. Débranchez le moteur de l'alimentation secteur pendant toute utilisation sans moteur.

Remarque : Les appareils avec un code produit à 3 chiffres ne sont pas équipés d'un support de broche télescopique. Dans ce cas, suivez les instructions suivantes pour une utilisation sans moteur :

- Dévissez la vis de fixation de la broche (12).
- Insérez l'extrémité inférieure (2) de la broche portant la viande dans le guide de rotation (22).
- **Ne serez pas** la vis de fixation de la broche (12), sinon la rotation de la broche ne sera pas possible.
- L'appareil est prêt à être utilisé sans moteur. Débranchez le moteur de l'alimentation secteur pendant l'utilisation sans moteur.

3.7 – Nettoyage

Pour prolonger la durée de vie et garantir une utilisation hygiénique, veuillez nettoyer l'appareil après chaque utilisation quotidienne.

Ne jamais utiliser de poudres abrasives ni de produits chimiques agressifs pour le nettoyage de l'appareil.

Utilisez du savon liquide dissous dans de l'eau tiède. Nettoyez ensuite l'appareil avec une éponge imbibée de cette solution savonneuse, puis essuyez avec un chiffon sec.



Effectuez le nettoyage uniquement lorsque l'appareil a complètement refroidi et est éteint.
Ne laissez jamais le moteur ni d'autres composants électriques entrer en contact avec de l'eau.
Ne laissez jamais les pièces électriques et les résistances entrer en contact avec de l'eau.
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyeur haute pression.

Ne nettoyez jamais la vitre en céran de l'appareil avec des produits abrasifs ou agressifs.

Cela pourrait la rayer ou la casser. Après nettoyage, essuyez-la avec un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse tiède, puis séchez.

3.8 – Entretien

Afin de vérifier les courants de fuite et le bon fonctionnement de l'appareil, **un entretien doit être réalisé au moins tous les 6 mois**, soit sur site fabricant soit via un service agréé.

Le besoin d'entretien dépend du type de raccordement électrique, de la fréquence d'utilisation, et de l'environnement d'exploitation.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, **contactez immédiatement un service agréé et n'utilisez pas l'appareil tant que la panne n'est pas réparée.**

Si certaines pièces fonctionnelles doivent être remplacées, elles doivent l'être **par des pièces d'origine.**

3.9 – Durée de vie économique de l'appareil

Si l'appareil est utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, sa durée de vie économique est de **10 (dix) ans**.

4 – GARANTIE

La garantie commence avec l'installation initiale et la mise en service de l'appareil.

La garantie de l'appareil est de **6 (six) mois** contre les défauts de fabrication et les défauts matériels, à condition qu'il soit installé et utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.

Tout dysfonctionnement résultant :

- D'un non-respect des méthodes ou conditions décrites dans le manuel d'utilisation,
- D'un usage non conforme à la destination de l'appareil,
- Ou d'une intervention par une personne non autorisée,
entraîne l'annulation de la garantie.

L'installation doit être effectuée par du personnel autorisé, et tout changement de lieu d'utilisation doit être communiqué au service après-vente.

Les modalités d'élimination des défauts (où, quand et comment ils seront réparés) sont définies par le fabricant.

Si l'étiquette de garantie ou la plaque signalétique est endommagée, effacée ou modifiée, la garantie devient invalide.

La garantie couvre uniquement :



- Les réparations de défauts de matériaux ou de fabrication, survenant pendant la période de garantie.

Les pièces défectueuses seront **réparées ou remplacées sans frais**.

Les pièces remplacées deviennent la propriété du fabricant.

L'utilisation ou la réparation de l'appareil avec des pièces non d'origine **entraîne également l'annulation de la garantie**.

Les dommages ou pannes liés :

- Au chargement, déchargement ou transport,
- Ou à des causes extérieures (par ex. : surtensions, conditions environnementales extrêmes),
ne sont pas couverts par la garantie.

Le consommateur doit contacter le **service technique désigné par le revendeur** où l'appareil a été acheté.





ELECTRICAL DÖNER GRILLMACHINE

INSTALLATION – OPERATION
MAINTENANCE - MANUAL





TABLE OF CONTENTS

1 – PREFACE

1.1 – How to Use Installation – Operation & Maintenance Manual

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.1 – Technical Instructions for Electrical Connections

2.2 – Installation of the Appliance

2.3 – Technical Specifications

2.3.1 – Technical Specifications of Electric Döner Grillmachines

2.3.2 – Electrical System Diagram

2.4 – Motor

2.5 – Power Connection Diagram

2.5.1 – Döner Grillmachines with Motor on Top

2.5.2 – Döner Grillmachines with Motor at Bottom

3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

3.1 – Installing the Appliance

3.1.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines

3.1.2 – Motor at Bottom Type Döner Grillmachines

3.2 – Purpose of Use

3.3 – Warnings

3.4 – Operation

3.5 – Operation with Motor

3.5.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines

3.5.2 – Motor at Bottom Type Döner Grillmachines

3.6 – Operation without Motor

3.6.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines

3.6.2 – Motor at Bottom Type Döner Grillmachines

3.7 – Clean-up

3.8 – Maintenance

3.9 – Economic Life of the Appliance

4 – WARRANTY





1 – PREFACE

1.1 – How to Use Installation – Operation & Maintenance Manual

Dear customer, please read this User's Manual carefully in order to prevent your appliance from damages, and to achieve maximum efficiency throughout the economic life of the appliance.

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.1 – Technical Instructions for Electrical Connections

Initial installation and operation of the appliance must be carried out by an Authorized Service in compliance with technical requirements and local directives related to power supply connections.



IN THE FACILITIES, BUILDINGS, AND SIMILAR SITES WHERE THE DÖNER OVEN WILL BE INSTALLED, AN ELECTRICAL INSTALLATION IN COMPLIANCE WITH THE “INTERNAL ELECTRICAL INSTALLATIONS REGULATION” NUMBER 18565 DATED 04/11/1984 MUST BE AVAILABLE. IN ADDITION EVERY SAFETY MEASURE MUST BE TAKEN TO ENSURE PROTECTION OF LIFE SAFETY AND AGAINST MATERIAL DAMAGE. OTHERWISE OUR COMPANY SHALL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY.

2.2 – Installation of the Appliance

The appliance must be installed on a stable, even and balanced ground made of stainless steel. This stainless steel surface must be in a form preventing fat from flowing down from the surface and spilling. The appliance should never be installed on a plastic or wooden surface. It must be installed so that at least 20 cm distance is maintained between the appliance and the wall, during its use.

Power supply connections of the electrical döner machine must be done in compliance with the regulations in force.

Power supply of the appliance must be grounded by connecting to the earthing bar on the nearest power board.

Power connections of the appliance must be checked by a qualified electrician, and it must be connected to a fuse located 170 cm above ground.



The appliance should be operated under well ventilated conditions. The ventilation system must be of non-flammable character, and the ventilation funnel must be free of any obstruction.

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS



Power cords of an appliance by an Authorized Technical Service cannot be extended, or replaced except for the Authorized Technical Service.

2.3.1 – Technical Specifications of Electrical Döner Grillmachines

Position	Type of Appliance	Power Supply Voltage	Operating Frequency (Hz)	Thermostat (°C)	Base Plate With/Without Heater (*) Power Supply Voltage (V)/ Operating Frequency (Hz)/ Resistance Power (W)	Power Cord (H 07 RNF)	Protection Class
1	3E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21
2	4E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21
3	3EU	380V	50/60	-	220Volt /60 Hz.	5X2,5	IP21
4	3EU-W *	380V	50/60	30-90	220Volt /60 Hz. 400 Watt	5X2,5	IP21
5	4EU	380V	50/60	-	220Volt /60 Hz.	5X2,5	IP21
6	4EU-W *	380V	50/60	30-90	220 /60 Hz. 400 Watt	5X2,5	IP21
7	33EU	380V	50/60	-	220 Volt /60 Hz.	5X2,5	IP21
8	33EU-W *	380V	50/60	30-90	220Volt /60 Hz. (400 + 400) Watt	5X2,5	IP21
9	34EU	380V	50/60	-	220Volt /60 Hz.	5X2,5	IP21
10	34EU-W *	380 V	50/60	30-90	220Volt /60 Hz. (400 + 400) Watt	5X2,5	IP21
11	44EU	380 V	50/60	-	220 Volt /60 Hz.	5X2,5	IP21
12	44EU-W *	380 V	50/60	30-90	220 Volt /60 Hz. (400 + 400) Watt	5X2,5	IP21
13	5E	380V	50/60	-	-	5X2,5	IP21

Fiberboard Resistance Power : 1800 Watt / Fiberboard Resistance Power

(*) Base Plate Resistance Power : 400 Watt / Resistance

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.3.1 – Technical Specifications of Electrical Döner Grillmachines

Position	Type of Appliance	Power (kW)	Power (Base plate with heater) (KW)	Meat Capacity (Kg)	Weight (kg)	Skewer Length (mm)	Dimensions (HxWxD) mm
01	3E	5,4	-	40	30 kg	736	987X450X560 *
02	4E	7,2	-	80	34 kg	900	1150X450X560 *
03	3EU	5,4	-	50	31 kg	736	780X530X650
04	3EU-W	5,4	0,4	90	31 kg	736	780X530X650
05	4EU	7,2	-	90	38 kg	900	1070X530X650 **
06	4EU-W	7,2	0,4	90	39 kg	900	1070X530X650 **
07	33EU	5,4 + 5,4	-	50 + 50	61 kg	736 / 736	780X1060X650
08	33EU-W	5,4 + 5,4	0,4 + 0,4	50 + 50	61 kg	736 / 736	780X1060X650
09	34EU	5,4 + 7,2	-	50 + 90	67 kg	736 / 900	1070X1060X650 **
10	34EU-W	5,4 + 7,2	0,4 + 0,4	50 + 90	67 kg	736 / 900	1070X1060X650 **
11	44EU	7,2 + 7,2	-	90 + 90	70 kg	900 / 900	1070X1060X650 **
12	44EU-W	7,2 + 7,2	0,4 + 0,4	90 + 90	70 kg	900 / 900	1070X1060X650 **
13	5E	9	-	120	43	1060	1313X450X560

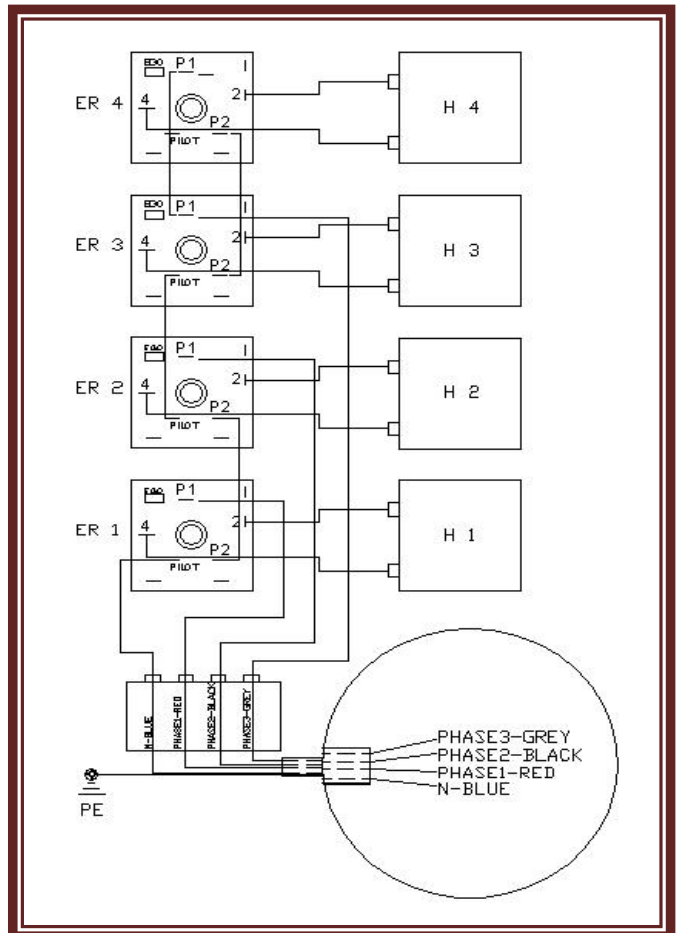
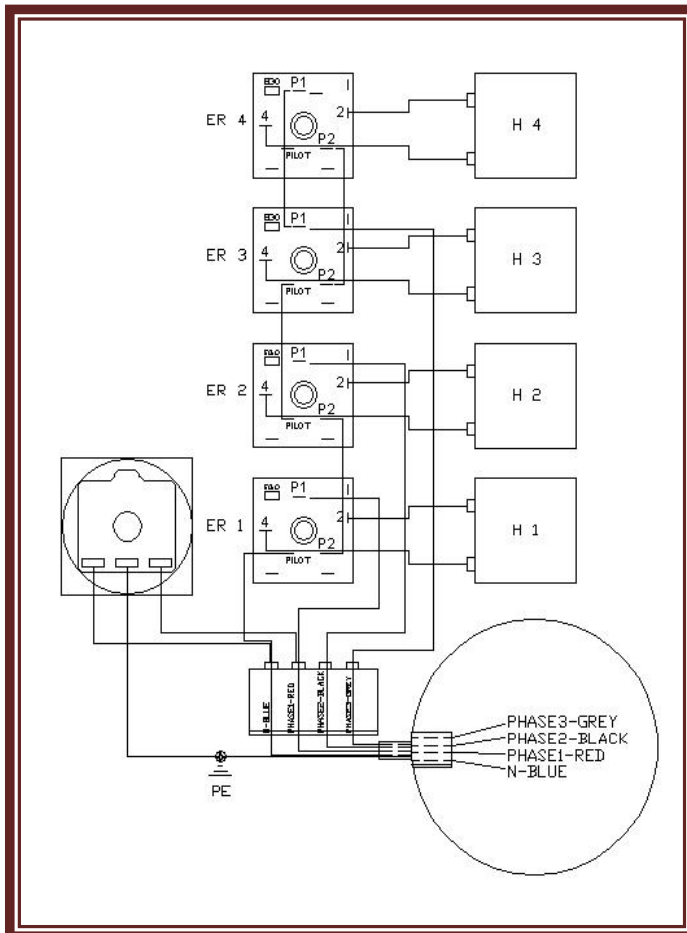
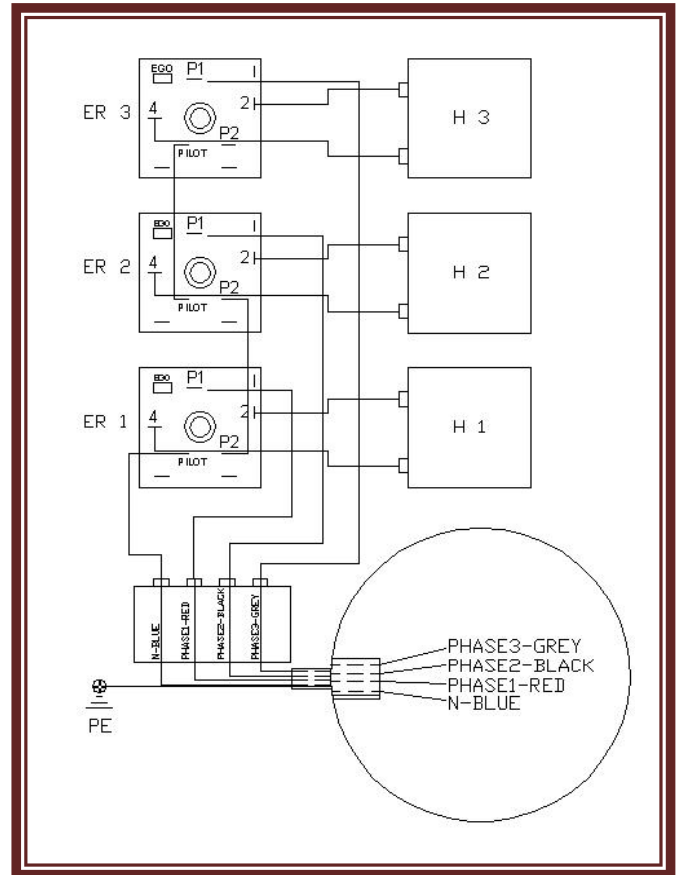
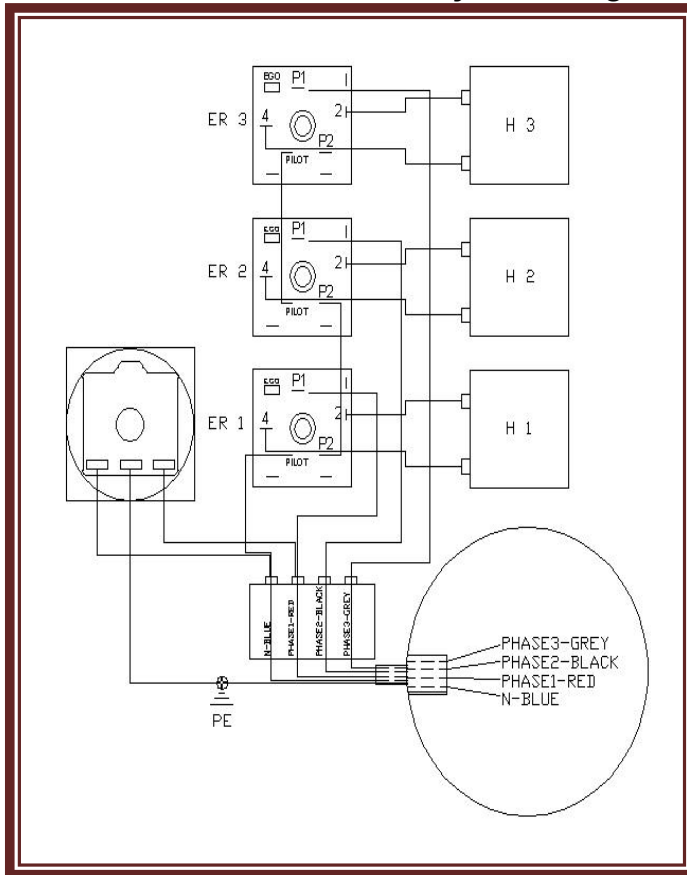
(*) – Height Including Motor

(**) – Height Including Telescopic Skewer Support

Labelled nominal power of the appliance cannot be changed on any user demand. In case of any modification on the electrical installation and any other electrical part of the appliance for this purpose, the terms of warranty will become null and void. Otherwise our Company will not assume any responsibility.

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.3.2 – Electrical System Diagram



2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.4 – Motor

Electrical motors used in döner grillmachine can be operated two-ways (right/left). By the electrical motor used in döner grillmachine, each side of the skewered meat can be grilled homogenously, and also the appliance is operated using less human effort.

* Do not clean the electrical motor with water. In döner grillmachines with motor on top, wipe the frame of the motor with a moist cloth, and then wipe it dry.

(In döner grillmachines with motor at the bottom, the motor is shielded with a cover. Do not operate the appliance without cover. Do not use water for cleaning.)

* Do not drop down the electrical motor.

* Protect the cord of the electrical motor from contacting directly with fire.

* In rotisserie ovens with motor on top, use the Heat Cap (5) being an original part of the appliance, in order to protect the motor from excessive heat during operation. (Figure 1-b)

* Check the power cord of the appliance visually before each operation. Cords affected under heat, or cut due to incorrect operation may cause leakage current.

By following instructions stated above, maximum efficiency is achieved with the motor of the product.

Motor Technical Specifications:

TYPE: E3

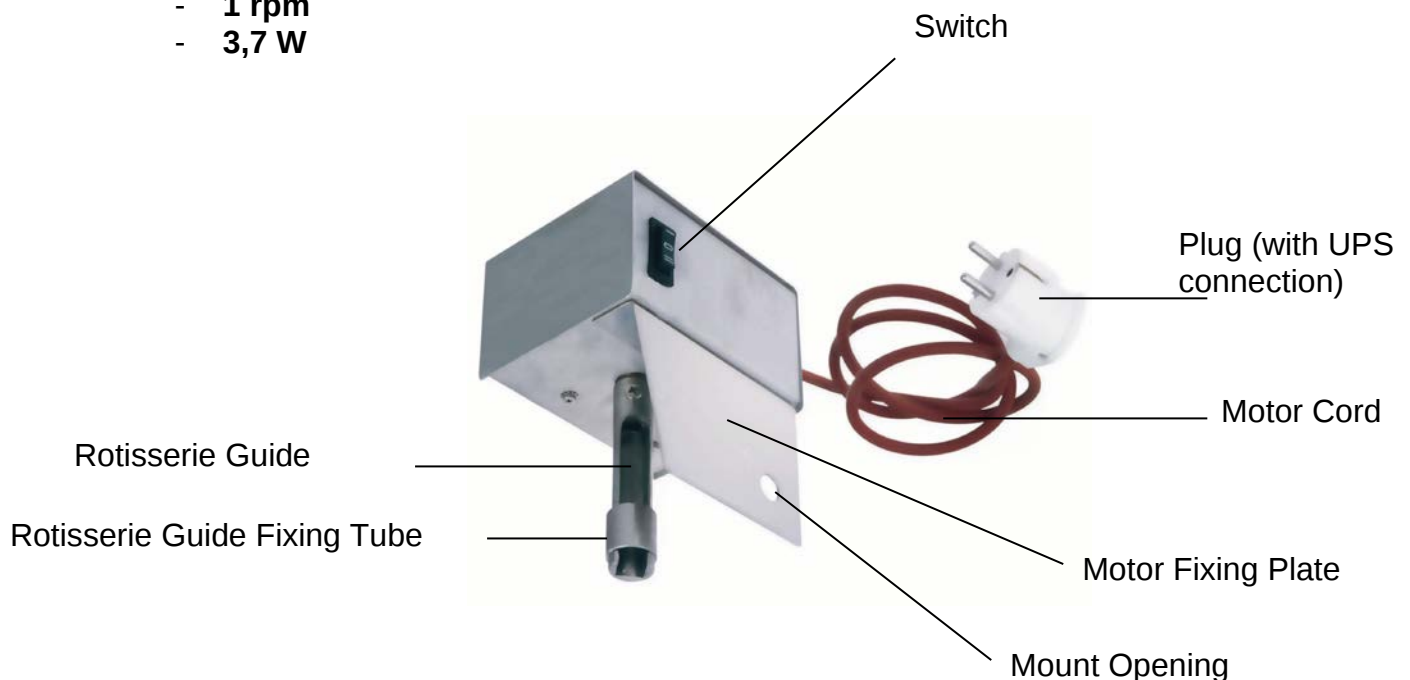
TYPE: EU3 / EU3-W / EU33 / EU33-W / EU34 / EU34-W

- 220VAC NPE ~60

Hz

- 1 rpm

- 3,7 W



TYPE: E4

TYPE: EU4 / EU4-W / EU44 / EU44-W / EU34 / EU34-W



2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.5 – Power Connection Diagram

2.5.1 – Döner Grillmachine with Motor on Top

Figure 1 - a

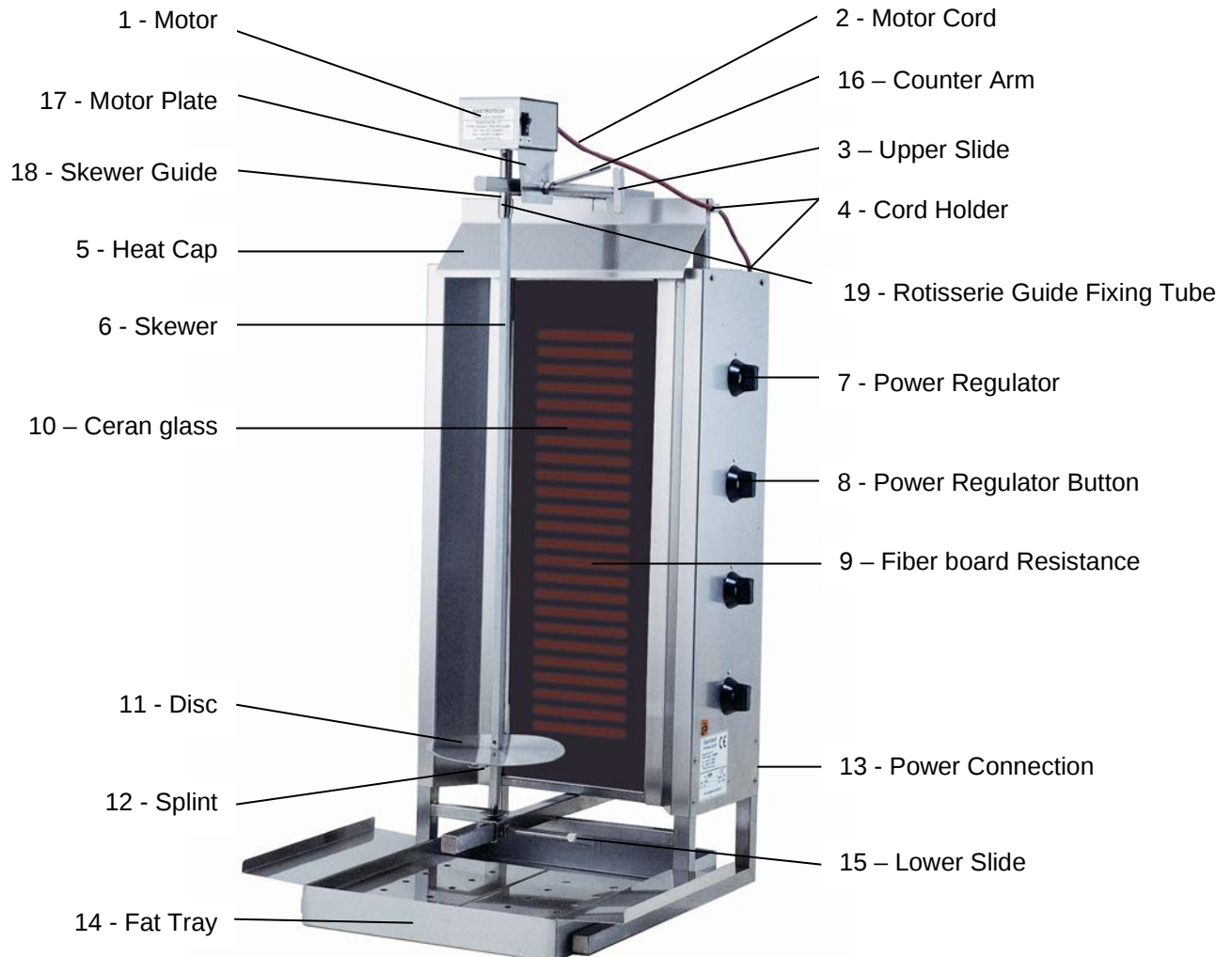
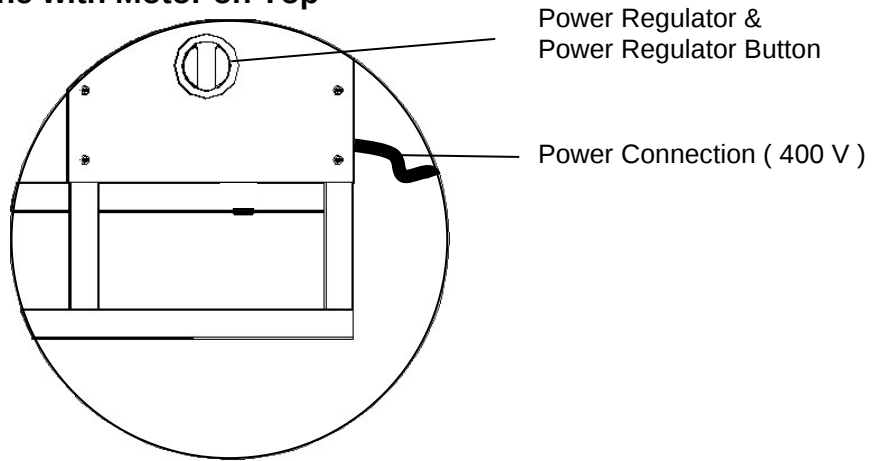


Figure 1 - b

2 – INSTALLATION INSTRUCTIONS

2.5.2. Döner Grillmachines with Motor at Bottom

Figure 2 - a

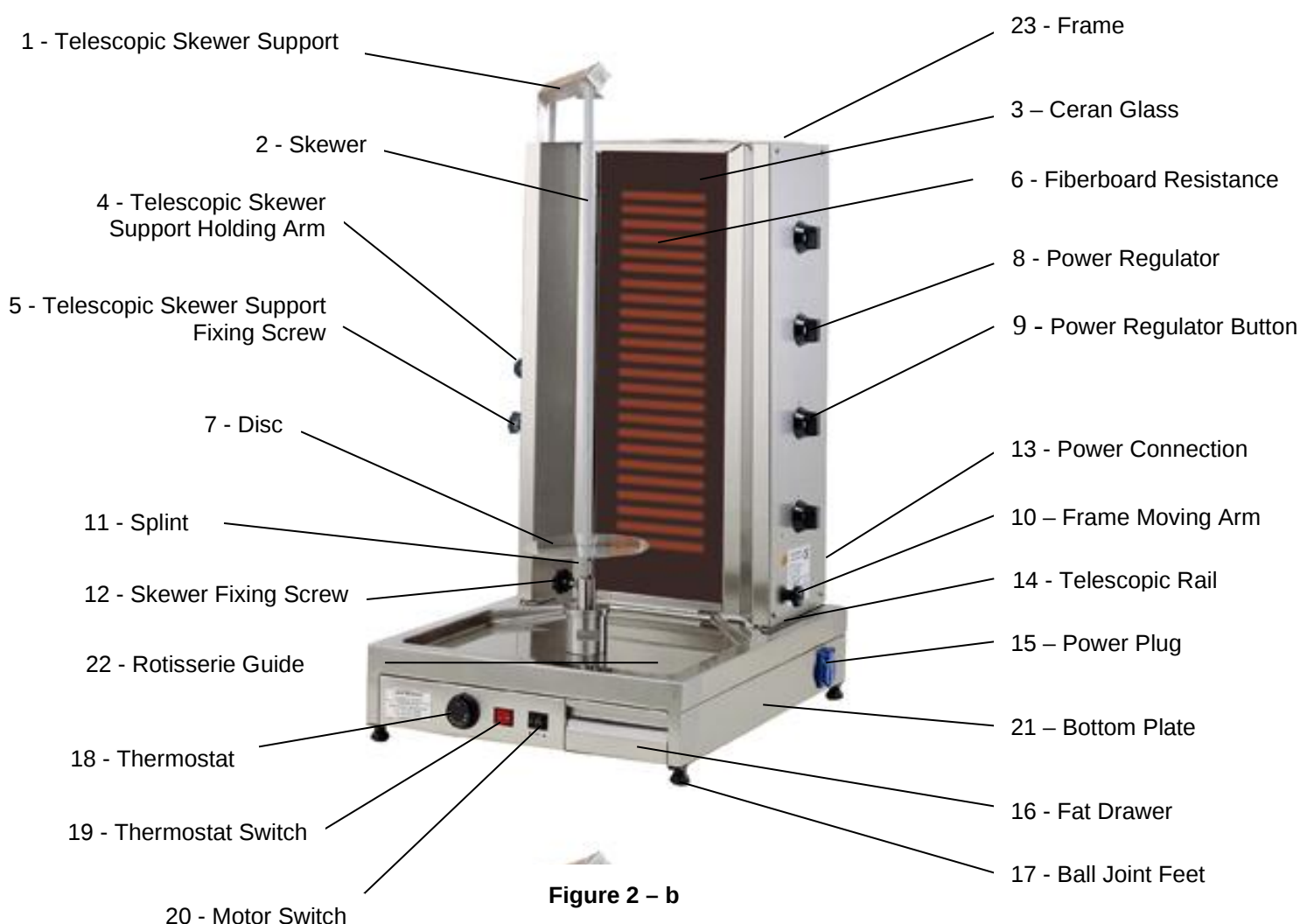
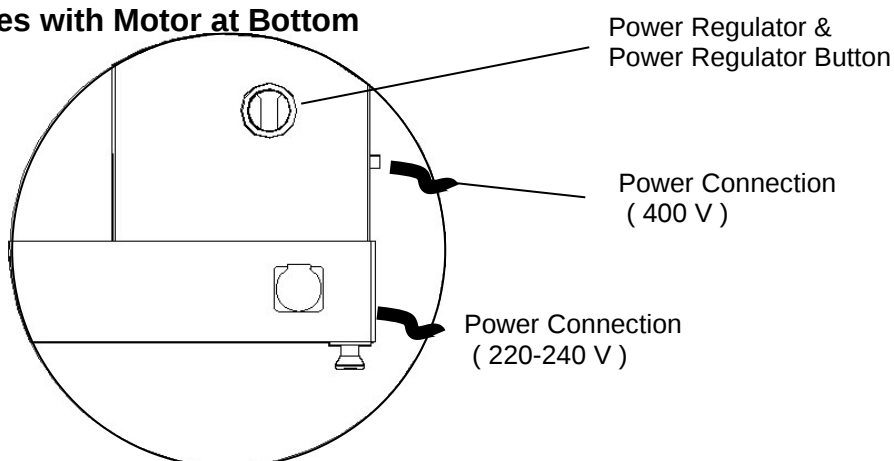


Figure 2 - b

Parts shown as (18) – (19) are only present in (W) code appliances. }
In appliances with W code, the base plate (21) is equipped with a heating system keeping the meat hot and preventing fat from freezing.
Parts shown as (1) – (4) – (5) are not present in appliances with code 3.

3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

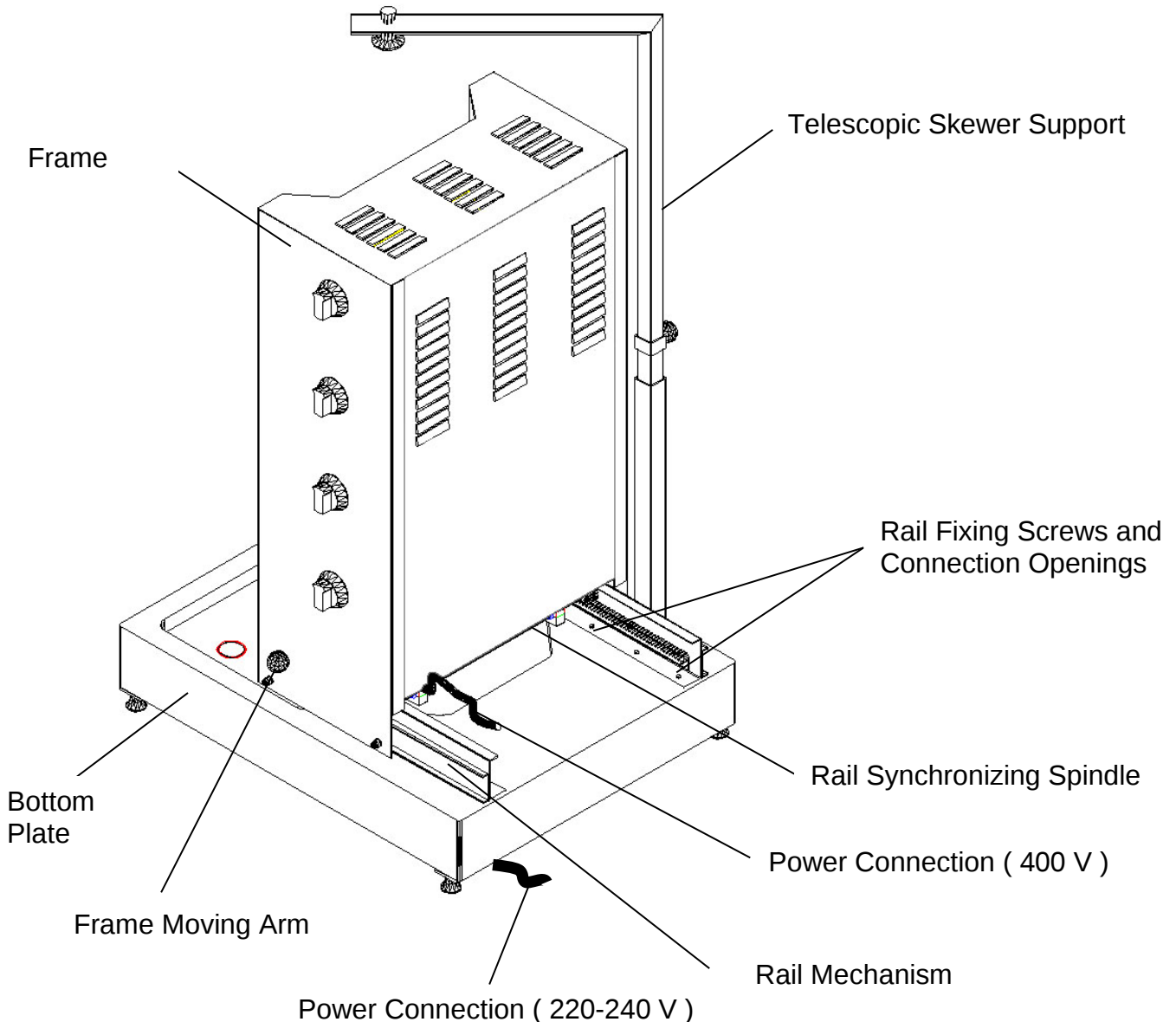
3.1 – Installing the Appliance

3.1.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines (Figure 1 – b)

After installing the appliance in compliance with the regulations mentioned in the User's Manual of the motor on top type of döner grillmachines the fat tray and the motor (Figure 1–b) are inserted, making the appliance ready for use. In these types of appliances, unscrew upper and lower slide arms for the meat grilling operation. The distance between the skewer where the meat is skewered (6) and the fiberboard resistances is adjusted with the help of these arms.

Make the power connection at values as specified on appliance label and plug the power cord in. Your appliance is ready for use.

3.1.2 – Motor at Bottom Type Döner Grillmachines (Figure 2 – b)



3 – OPERATION AND MAINTENANCE

Before operating the motor at bottom type döner grillmachines, the frame (23) and bottom plate (21) must be installed first.

In order to fix your appliance with bolts follow the instructions below:

- **Install the bottom plate of the appliance as described in the User's Manual.**
- **Place the frame onto the bottom plate, so that the connection openings on the rail mechanism coincide with the connection points on the bottom plate.**

(The frame where the resistances are connected is equipped with a rail mechanism. Four openings for bolt connections - two being on the right two being on the left - are present on this mechanism.)

- **Holding the rail mechanism, push the frame forward. Doing this the frame moves closer to the rotisserie, but the rail mechanism is stationary. Pass the bolts through the connection openings on the rail mechanism, and screw them onto the mounting openings on the bottom plate. Then screw all bolts using a wrench and fix the frame on the bottom plate.**
- **Make the power connection at values as specified on appliance label and plug the power cord in. Your appliance is ready for use.**

The skewer (2) being located in a fixed position; the distance between the meat and the fiberboard resistances is set by moved, the frame where the fiberboard resistances are bound to back and forth by a special rail mechanism. When doing this, consider that the appliance might be heated up, and use the frame moving arm (10) to move the frame (23) back and forth.

If your döner grillmachine is of a type with telescopic skewer supporter, this support must be installed as shown in Figure 2-b.

In the motor at bottom type (W) coded döner grillmachines, the bottom plate is equipped with a resistance. This enables both to prevent the fat from freezing, and cause it flow into the fat tray, and to keep and to serve the meat located above of the bottom plate hot. During operation, this fat tray should be checked periodically and evacuated if filled with fat. Otherwise overflowing fat may spill, both impairing hygiene conditions and creating a slippery surface that might cause accident and serious injury.

In such type of döner grillmachines, the resistance is controlled via a thermostat and a switch using to start the thermostat (Figure 2-b 18-19). With the help of the thermostat, the meat can be kept at desired temperature.

An additional accessory device operating at (230 V) to be connected to the side plug on your appliance can also be used. (for example electrical meat slicing machine)

For Döner Grillmachines with motor on top and at bottom, please read point 3-5. before inserting the skewer where the meat is skewered to the döner grill machine



3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

3.2 – Purpose of Use

This döner machine was designed and manufactured to grill any kind of rotisserie meat for commercial purposes, and cannot be used for different purposes.

3.3 – Warnings

- * Before starting the appliance remove all protective PVC films and any other packaging material, from the appliance.
- * Do not leave the appliance unattended when operating.
- * The appliance should only be operated under a chimney hood.
- * The appliance should only be operated by persons, who have read the user's manual and maintenance manual and are trained about the operation of the appliance.
- * This appliance should only be operated on a stable, leveled surface made of stainless steel.
- * Power supply connections must be checked for leakage current.
- * The appliance should be operated under well ventilated conditions. The ventilation system must be of non-flammable character, and the ventilation funnel must be free of any obstruction.
- * When changing the location of the appliance, it must be turned off and cooled down.
- * If the appliance is operated without motor (for motor on top type of rotisserie machines) use the original rotisserie turning arm, which can be mounted to the top of the rotisserie, to rotate the meat.
- * In case of leakage current danger turning off the power supply of the appliance, shut all power regulators off. Call authorized service as soon as possible.
- * Do never check leakage current with bare hands.
- * All power supplies of the appliance must be turned off, after the operation and in cases of emergency.
- * The appliance should not be used beyond its purpose of use.
- * The appliance should not be moved and jolted when operating.
- * Beware from spilling of fat, when operating the appliance. Any spilled fat should be cleaned up immediately. Otherwise accidents and serious injuries might arise from the slippery surface caused by spilled fat.
- * Do not hit and tilt the appliance when carrying it.
- * Do not locate any flammable material near the appliance. Do not operate the appliance near easily flammable materials.
- * If the appliance has to be located near to a wall, dividing wall, kitchen furniture, decorative coating etc., these must definitely be of non-flammable material. Otherwise these must be coated with non-flammable heat insulation material, and the fire protection instructions must be strictly followed.
- * Leave 20 cm gap between the location, where the appliance will be operated and the wall.
- * Operational voltage values of the appliance are labeled on the appliance. Do not operate the appliance at a voltage other than the specified level.
- * When operating the appliance do not spill water or any liquid on the ceran glass, and do not wipe the glass. Otherwise this may cause hot glass under shock break.
- * Avoid contact of rigid objects considering the risk of of ceran glass to break.
- * Do not scrape the surface of ceran glass with rigid objects. This may cause the glass to scratch and even break. Clean the dirt on the glass surface using a damp cloth soaked in soapy water and then wipe dry. This cleanup should be carried out after the appliance has cooled down.

3 – OPERATION AND MAINTENANCE



Never operate your appliance without ceran glass. Unprotected fiberboard resistance parts during operation, may cause electric shocks, and consequently to serious injuries and even death.!!!



During grilling operation, never take the meat away from the machine, taking into consideration that it is hot, heavy and fatty !

3.4 – Operation

Plugging main power supply cord, supply power to the appliance. Using power regulators located on the appliance adjust it as desired.

Each of the 4-staged power regulators controls an individual fiberboard resistance. Döner meat can be grilled or kept warm, as desired, by setting the power regulators to these stages.

Stage 0: Resistances are turned off.

Stage 1: Resistances are operated at minimum power level.

Stage 2: Resistances are operated at half level of power.

Stage 3: Resistances are operated at maximum power level.

After the meat is completely grilled you can shut the appliance off, or operate it at stage 2.

Power regulators controlling fiberboard resistances being thermostat adjusted, they are actuated at specific temperature levels set. By this means, temperature is held steady at set level.

Disconnect the appliance completely from power supplies every time after

WARNING !



**DO NEVER OPERATE YOUR APPLIANCE
WITHOUT GROUND CONNECTION**

3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

3.5 – Operation with Motor

3.5.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines

Operating your appliance with motor will enable both a homogenous meat grilling and depending less on manual operation.

**Please follow the following procedure to operate your appliance with motor.
(FIGURE 1 – b)**

- Unscrew (T) shaped arms of upper (3) and lower slides (15) Depending on the diameter size of the meat, move these arms to the best position where the meat can easily be spitted. Remove T shaped upper slide (3) arm completely. When doing this counter-arm (16) must be located above upper slide arm (3). Then, pass the T shaped upper slide arm through the mounting opening above of the motor plate (17), and install it together with the motor (1) and screw. When holding the motor in correct position with your hands, screw the counter-arm (16) and the motor plate (17).
- Insert the bottom end of the skewer (6) skewered with meat to the conical guide located above lower slide (15), and tighten T shaped arm.
- Then move the top end of the skewer (6) closer towards the skewer guide (18). Raise the snatching tube on the skewer guide up, and insert the meat skewered rotisserie into the rotisserie and snatch the tube.
- After doing this, ensure that both the bottom slide (15) and the upper slide (3) are aligned.
- Then pass the motor cable (2) through cord holders, in order to protect the cable from the heat generated during operation. (Use the heat cap (5) to protect the cable from heat during operation)
- Your appliance is ready for use with motor. Plug electrical cord of the motor in, and start it using the switch on it.



When operating with motor, power cord must always be kept away from heat. For this reason, during operation motor cable must be attached with cable holders.

3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

3.5.2 – Motor at Bottom Type Döner Grillmachines

Operating your appliance with motor will enable both a homogenous meat grilling and depending less on manual operation.

**Please follow the following procedure to operate your appliance with motor.
(FIGURE 2 – b)**

- Unscrew the fixing bolt (5) of the telescopic rotisserie support. By doing this, the telescopic rotisserie support (1) will be raised up by the spring mechanism.
- Unscrew the rotiserie fixing screw (12).
- Insert the lower end (2) of the meat skewered rotisserie, onto the rotisserie guide (22).
- Tighten the Skewer fixing screw (12).
- Pushing the telescopic skewer support holding arm (4) down, insert the upper side of the meat skewered rotisserie (2) into the guide located on this arm.
- Tighten the fixing screw (5) of the telescopic rotisserie support.
- Your appliance is ready for use with motor. You can start the motor by plugging the electrical cord of the motor in and using the motor switch (20) located on the bottom plate (21).

NOTE: THOSE APPLIANCES HAVING A 3-DIGIT PRODUCT CODE ARE NOT EQUIPPED WITH A TELESCOPIC SKEWER SUPPORT. TAKING THIS INTO ACCOUNT FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW FOR THESE APPLIANCES:

- Unscrew the skewer fixing screw (12).
- Insert the lower end (2) of the meat skewered rotisserie, onto the rotisserie guide (22).
- Tighten the skewer fixing screw (12).
- Your appliance is ready for use with motor. You can start the motor by plugging the electrical cord of the motor in and using the motor switch (20) located on the bottom plate (21).

3.6 – Operation without Motor

3.6.1 – Motor on Top Type Döner Grillmachines

If the appliance will be operated without motor, use the hygienic skewer turning arm, which is used for rotating the skewer and is mountable to the top of the skewer. (For a hygienic, safe and less human power consuming grilling operation, operating the döner grillmachine with motor is recommended).

**Please follow the following procedure to operate your appliance without motor.
(FIGURE 1 – b)**

- Unscrew (T) shaped arms of upper (3) and lower slides (15) Depending on the diameter size of the meat, move these arms to the best position where the meat can easily be spitted.
- Insert the bottom end of the rotisserie skewered with meat to the conical guide located above lower slide (15), and tighten (T) shaped arm.
- Then, pass the upper end of the meat skewered rotisserie through the ring located above the upper slide (3), and tighten the (T) shaped arm of the upper slide (3).

3 – OPERATION AND MAINTENANCE

- After doing this, ensure that both the bottom slide (15) and the upper slide (3) are aligned.
- Mount the original skewer turning arm to the top of the rotisserie, and rotate the skewer using this arm. Doing this, higher hygiene and safety will be maintained by enabling you to avoid the contact with the hot and fatty meat.

3.6.2 – Motor at Bottom Type Döner Oven

Since using a skewer turning arm is not possible with these types of appliances, it is recommended to operate the appliance with motor. If the motor of your appliance has a failure and immediate service response is not necessary, operate the appliance after unplugging the electrical cord supplying power to the motor of the appliance. Call authorized service as soon as possible for replacing the motor of your appliance.

Follow the procedure below, to operate your appliance without motor for a short period of time: (Figure 2 – b)

- Unscrew the fixing bolt (5) of the telescopic skewer support. By doing this, the telescopic skewer support (1) will be raised up by the spring mechanism.
- Unscrew the skewer fixing screw (12).
- Insert the lower end (2) of the meat skewered rotisserie, onto the rotisserie guide (22).
- Do not tighten the skewer fixing screw (12). Otherwise you will not be able to rotate the meat skewered rotisserie.
- Pushing the telescopic skewer support holding arm (4) down, insert the upper side of the meat skewered rotisserie (2) into the guide located on this arm.
- Tighten the fixing screw (5) of the telescopic skewer support.
- Your appliance is ready for use without motor. Unplug the motor of the appliance from the power supply during operation without motor.

NOTE: THOSE APPLIANCES HAVING A 3-DIGIT PRODUCT CODE ARE NOT EQUIPPED WITH A TELESCOPIC SKEWER SUPPORT. TAKING THIS INTO ACCOUNT, FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW FOR THE OPERATION OF APPLIANCES WITHOUT MOTOR.

- Unscrew the skewer fixing screw (12).
- Insert the lower end (2) of the meat skewered rotisserie, onto the rotisserie guide (22).
- Do not tighten the skewer fixing screw (12). Otherwise you will not be able to rotate the meat skewered rotisserie.
- Your appliance is ready for use without motor. Unplug the motor of the appliance from the power supply during operation without motor.



3 – OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

3.7 – Clean-up

For a longer and hygienic life of use, please clean your appliance up after daily operation. Do never use rubbing powders and abrasive chemicals for the clean-up of the appliance.

Use liquid soap dissolved in some amount lukewarm water. Then wipe the appliance using a sponge immersed in soap water, and wipe it dry using a dry cloth.

Carry out the clean-up after the appliance is cooled down completely and not operating. Never allow the motor and other electrical parts of the appliance contact with water. Never allow the electrical parts and resistance of the appliance contact with water. Do not wash the appliance immersing into water. Do not use pressure water for cleaning.

Do not clean the glass of your appliance, using abrasive and aggressive materials. This may cause the glass to scratch and even break. After operating the appliance, wipe it using a damp cloth soaked in lukewarm soapy water and then wipe dry.

3.8 – Maintenance

In order to check leakage current, and whether the appliance is functioning properly, the appliance must be serviced at least every 6 (six) months at manufacturer's site or an authorized service, depending on the type of power connections, the way the appliance is used and depending on the location. If the appliance is not functioning properly call authorized service immediately, and do not operate the appliance until it is fixed as necessary. If in such cases functional parts of the appliance have to be replaced, these should be replaced with original spare parts.

3.9 – Economic Life of the Appliance

If the appliance is used in line with the instructions given in the User's Manual, its economic life is 10 (ten) years.



4 – WARRANTY

The warranty starts with the initial installation and operation of the appliance. The warranty of the appliance is 6 (six) months against workmanship and material faults, provided that it is installed and operated as instructed within the User's Manual.

Any failure arising from violation of the methods or conditions specified in the User's Manual and its operation beyond the purpose of use, and those failures arising from the interference of unauthorized persons/entities to the appliance, shall annul the service warranty.

Installation should be carried out by authorized service personnel and the service should be informed about the location change of the appliance.

The failures within the scope of warranty, how and where these will be eliminated, and the way and place of maintenance is determined by the manufacturer.

-If the information on the warranty deed or information label on the appliance are scraped, rubbed or changed, then the warranty shall no longer valid.

The warranty covers only maintenance and repairing of material or workmanship failure within the valid warranty period. Failures and parts within the scope of the warranty are repaired and replaced without any charge. Used parts replaced will be kept by the manufacturer.

Use or repair of the appliance with non-original parts shall also annul the warranty of the appliance.

Any damage and failure arising from loading, unloading, shipment operations beyond the responsibility of the manufacturer are not subject to the warranty. Similarly, damages and failures caused by external factors during the operation of the appliance are not covered by the warranty.

The consumer must apply to the technical service to be designated by the dealer where the appliance is purchased.



SERVICE UNDER WARRANTY CAN ONLY BE RENDERED IF IS THE WARRANTY CARD / INVOICE ARE PRESENTED.