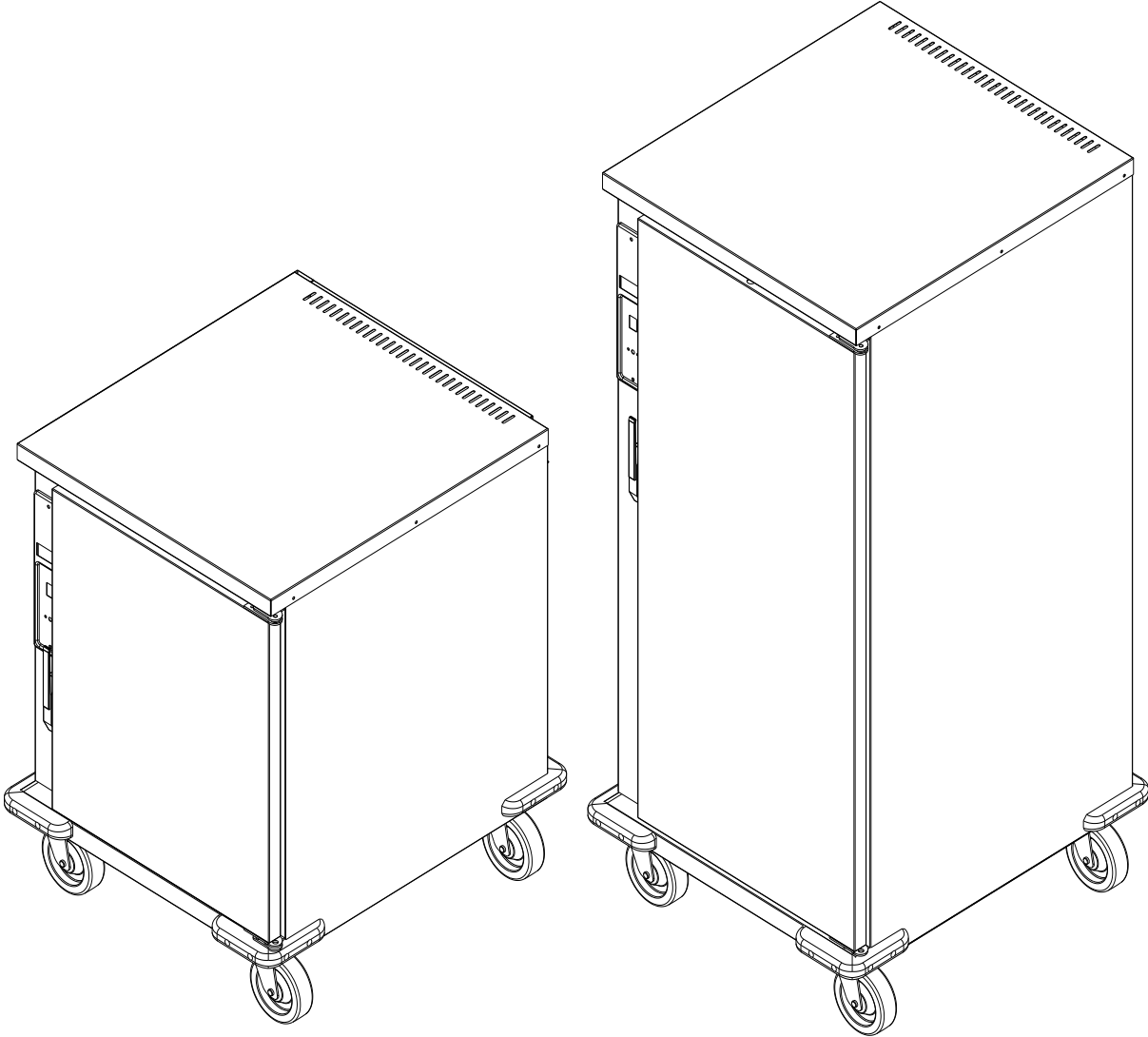


BANKET ARABASI KULLANMA KILAVUZU

**ÇİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE
LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ**



ABA-6 2/1

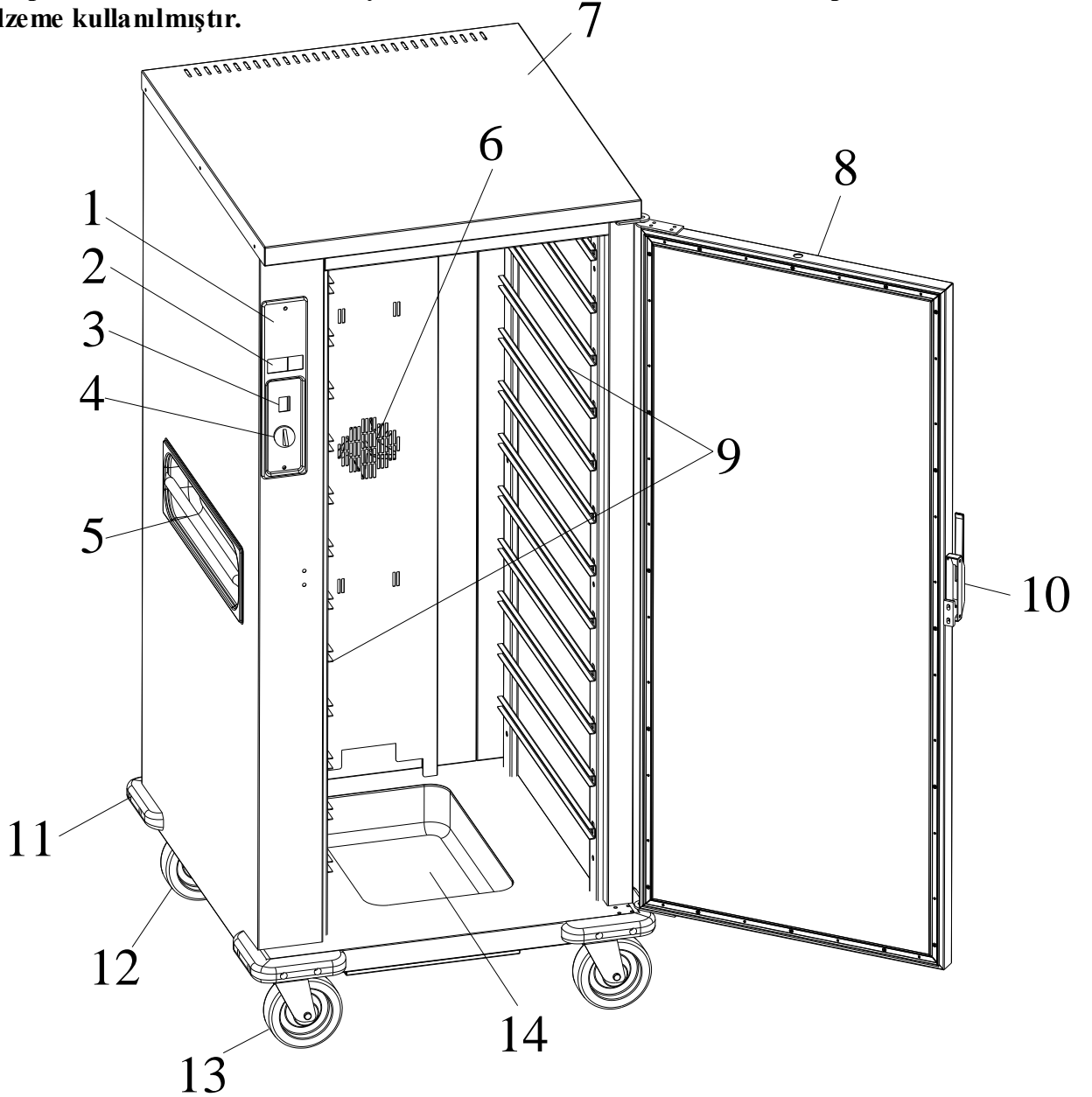
ABA-12 2/1



I-CİHAZIN TANIMI

Banket arabası, alçak gerilim direktifi kapsamında endüstriyel tip kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Banket arabası, pişirmek için değil; ye meğin, ya da muhtelif yiyeceklerin hem sıcak kalması hem de servis yapılması amacıyla otellerde, restoranlarda, turistik tesislerde, kantinlerde ve catering firmalarında kullanılmaktadır. Banket arabasının kullanım amacına hizmet etmesi için; yemek ya da vb. yiyecekleri, banket arabasındaki su ısıdıktan sonra koyunuz.

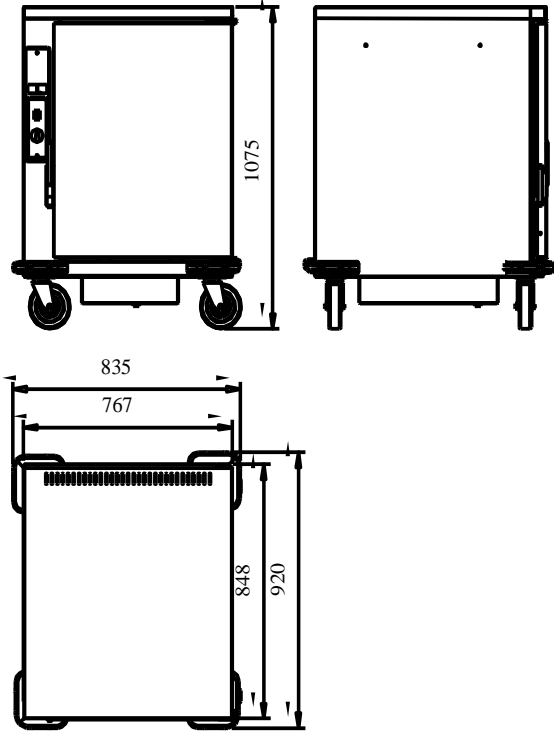
Cihazı işletmeye almadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyup anlayınız, herhangi bir şüphe durumunda muhakkak yetkili satıcınıza başvurunuz. Cihazda paslanmaz çelik malzeme kullanılmıştır.



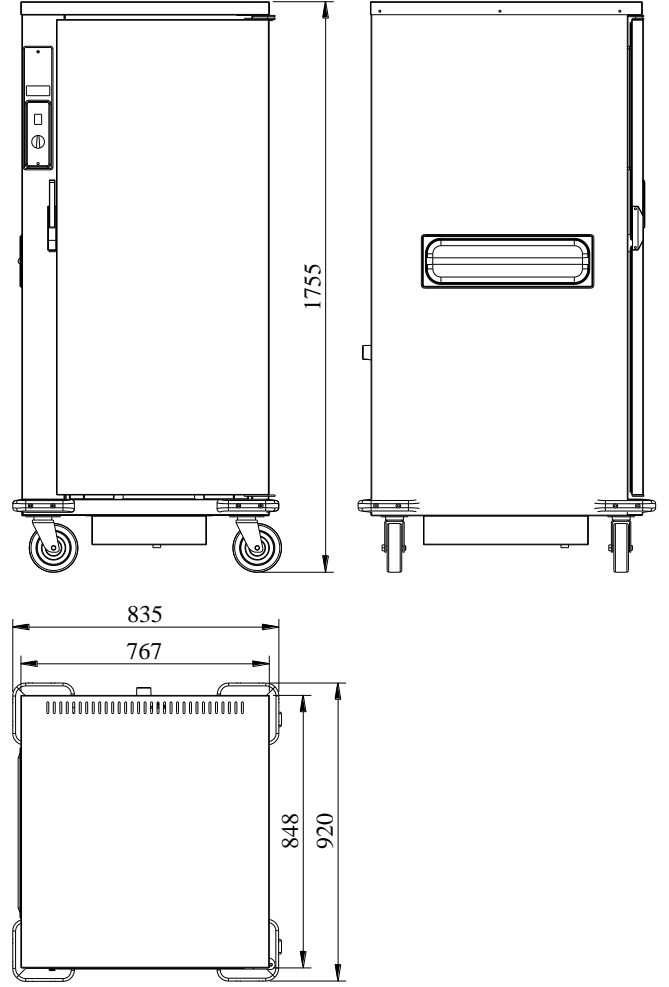
1-Kontrol Paneli	6-Fan Motoru ve Rezistans	11-Koruyucu Köşe Takozu
2-Dijital Termostat(iç hazne için)	7-Ust Kapak	12-Arka Tekerlek(Frensiz)
3-Aç-Kapa (on-off) Anahtarı	8-Kapı	13-Ön Tekerlek(Frenli)
4-Termostat ve Düğmesi(su haznesi için)	9-Küvet Rayları (sağ-sol)	14-Su Haznesi
5-Kulp	10- Kapı Kilidi	

GENEL ÖLÇÜLER

ABA-6 2/1



ABA-12 2/1



II- CİHAZIN KULLANIMI

- 1)- Öncelikle banket arabasının kapağını açın ve alt tarafta bulunan havuza suyu doldurunuz.
- 2)- Kontrol panelinin üstünde bulunan yeşil ışıklı anahtarı 'On' konumuna getiriniz. Böylece ürünün içinde bulunan fan rezistans çalışır hale gelir. Daha sonra nemlendirmeyi sağlayan alt rezistansı, siyah düğmeyi döndürerek çalıştırınız.
- 3)- Siyah düğmedeki numaralar, alt rezistansın çalışma süresini değiştirmektedir. Numaraları ilerlettiğinizde alt rezistansın çalışma süresi ve buharlaşma artmaktadır. '1' konumu nemlendirmeyi sağlayan alt rezistansı sürekli çalıştırırken; '0' konumu ise; rezistansı kapatmaktadır.
- 3)- Kontrol panelinin üzerinde bulunan digital termostat 90 C° fabrika çıkış ayarlıdır. Sıcaklık ayarını değiştirmek isterseniz, digital termostatın üzerinde bulunan 'Set' tuşuna basıp, aşağı ok yönüne basarak düşürünüz ve istediğiniz sıcaklık değerine ulaştığınızda tekrar 'Set' tuşuna basınız. Ancak sıcaklık değerini 90 C° üzerine kesinlikle çıkarmayınız. Aksi takdirde cihazın izolasyonları zarar görecektir ve cihazınız garanti kapsamı dışında kalacaktır.

4)- Service sunacağınız yemeği vb. yiyeceği banket arabası belli bir sıcaklığa eriştikten (malze meyi koymadan önce 30-40 dakika çalıştırıp) sonra koyunuz. (Aksi takdirde havuza koyduğunuz su buharlaşmaya başlamayaacağı için yemek vb. malze mede kuruma ve sertleşme gerçekleşir.) Bu sıcaklığı kontrol panelinin üzerinde bulunan digital termostat sayesinde kontrol edebilirsiniz. Service sunacağımız malze meyi, ürün çalışırken 20-30 dakikadan fazla banket arabasının içinde tutmayınız, yoksa malzemede kuruma gerçekleşebilir. Servis süresini uzatmak isterseniz; yiyeceği kapalı bir kaptı veya küvette banket arabasının içine koyunuz.

5)- Banket arabasının havuzundaki suyu, ürünü çalıştırırken sürekli kontrol ediniz; gerekirse ilave su takviyesi yapınız.

6)- Banket arabasının kapağını, her açtığımızda sıcaklık değerlerinin değiştiğini unutmayınız.

7)- Banket arabasını kullanmadığınız zamanlarda, havuzda su bırakmayınız. Ürünün altındaki vanayı açarak suyu boşaltınız.

III- GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Bu kullanma kılavuzu teknik özellikler, çalıştırma yönergeleri, çalışma ilkeleri ve cihazla ilgili diğer bilgileri içermektedir.

- Cihazı bağlamadan önce, elektrik dağıtım şebekesi ile cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığına kontrol ediniz ve uygun kablo bağlantısını yapınız.
- Cihazın bağlantısının uygun standartlara göre yapıldığına emin olunuz.
- Cihazın yanında kesinlikle yanıcı madde bırakmayınız.
- Cihazı kontrol ederken elektrik düğmelerinin kapalı konumda olmasına dikkat ediniz.
- Cihazda elektrik kaçağı varsa; derhâl yetkili satıcınıza bildiriniz.
- Elektrik kaçağı olup olmadığını kontrol ederken, cihaza kesinlikle el sürmeyiniz.
- Cihazın bozulan parçalarını orijinal yedek parçalarıyla değiştiriniz. Üretici firma, yalnızca bu parçalar kullanıldığında cihazın garanti kapsamında ve güvenli olacağını taahhüt eder.
- Cihazda herhangi bir arıza olduğunu tespit ederseniz, cihazı kapatıp fişten çekerek yetkili satıcınızla te masa geçiniz. Cihazı, tamiri tamamlanmadan çalıştırmaya özen gösteriniz.
- Yetkili servisler dışındaki kişilerin yaptığı tamiratlar kişisel yaralanmalara ya da cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Üretici firma, cihazın hatalı elektrik bağlantısından doğacak hasarlardan sorumlu değildir.
- Tüm tamir işlemlerinin yetkili servisler tarafından yapılması gerekmektedir. Aksi takdirde cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Cihazın garanti süresi, alındığı tarihten itibaren 1 yıldır.

IV-TEKNİK BİLGİLER

ÜRÜN KODU	ABA-6 2/1	ABA-12 2/1
NET AĞIRLIK	102 Kg	147 Kg
GN KÜVET EBADI VE ADEDİ	2/1-100 6 ADET	2/1-100 12 ADET
GÜÇ	1,5 kW	2,2 kW
BESLEME GERİLİMİ VE ÇALIŞMA FREKANSI	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz

- Banket arabası, paslanmaz sacdan imal edilmiştir.
- Elektrik bağlantısı → 230 V AC N PE -240 V AC N PE
- Kablo kesiti → 3*2.5 HO5RR – F
- Sigorta → (ABA 6/21) → 16 Amp
(ABA 12/21) → 16 Amp
- Banket arabasında, spiralli kablo kullanılmaktadır.
- Yukarıda verilen kablo kesit değerleri, yalnızca tesisat ve bu cihaz için geçerlidir.
- Çekilecek olan elektrik tesisatında toprak hattının mutlaka bulunması gerekmektedir.
- Banket arabalarına, elektrik panosuna ulaşılabilecek bir şekilde kablo çekilmelidir.

V – İLK ÇALIŞTIRMA

- Cihazı ilk defa çalıştırmadan önce cihazın üstünde bulunan koruyucu naylonu çıkarıp, önce nemli daha sonra kuru bir bezle siliniz.
- Cihazı silmek için deterjan kullanmayınız.
- İlk ısınma esnasında cihazın ısınan parçalarından koku ve duman çıkabilir. Bu koku ya da duman kısa zamanda ortadan kalkacaktır, endişelenmeyiniz.

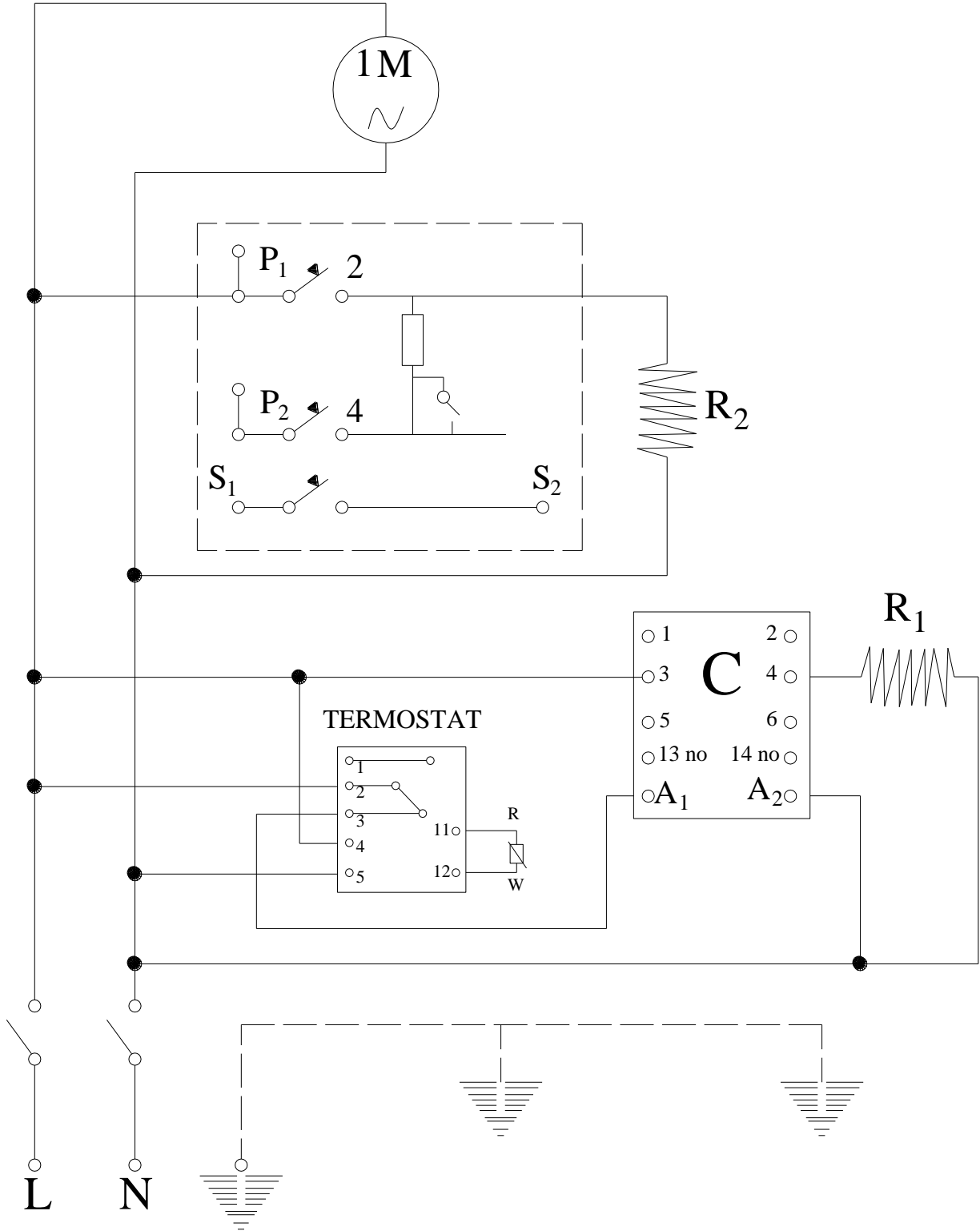
VI –BAKIM

- Cihazın üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazı, ılık ve sabunlu suya batırılmış bez ile soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik oluşturabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız. (Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız)
- Cihazı, tazyikli su ya da tazyikli buhar basıncı ile kesinlikle temizlemeyiniz. Aksi takdirde rezistansın arızasına neden olabilirsiniz.
- Cihazın temizliğini yaparken havalandırma deliklerinden içeriye su kaçırmayınız.
- Eğer cihaz uzun bir müddet kullanılmıyacaksa; cihazın yüzeyini vazelinle kaplayınız.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin, cihaza müdahale etmesine fırsat vermeyiniz.
- Cihazı kullanılmadığınız zamanlarda küvetinde su bırakmayınız.

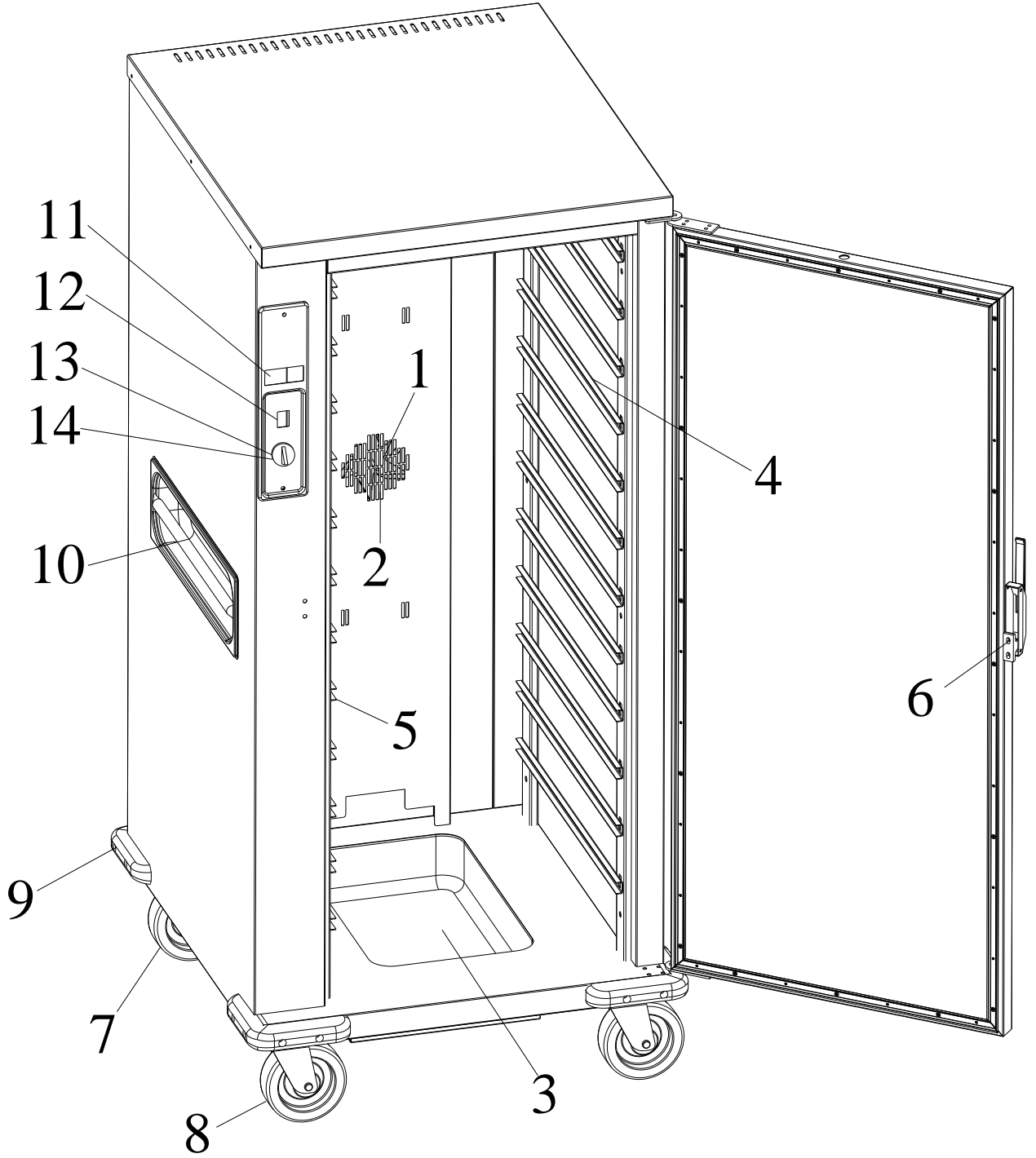
VII - ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihazı, kullandığınız ülkenin elektrik standartlarına uygun bir şekilde elektrik tesisatını bağlayınız.
- Cihazı, bilgi etiketinde yazan şebeke gerilimi ile besleyiniz.

Elektrik Devre Şeması



VIII- YEDEK PARÇA LİSTESİ



YEDEK PARÇA LİSTESİ

NO	KOD NO	PARÇA ADI
1	30 013 12 10 01	FAN MOTORU
2	30 011 18 10 01	TURBO REZİSTANS 1700W(ABA-12 2/1)
	30 011 15 02 02	TURBO REZİSTANS 1000W(ABA-6 2/1)
3	30 011 22 01 01	SU HAZNESİ İÇİN REZİSTANS 500W
4	10 013 06 07 03	KÜVET RAYI (SAĞ)
5	10 013 06 07 04	KÜVET RAYI (SOL)
6	20 033 11 01 01	KAPI KİLİDİ
7	20 002 11 01 01	ARKA TEKERLEK(FRENSİZ)
8	20 002 10 01 01	ÖN TEKERLEK(FRENLİ)
9	20 005 10 60 01	KORUYUCU KÖŞE TAKOZU
10	20 014 10 06 05	KULP
11	30 010 10 10 01	DİJİTAL TERMOSTAT
12	30 012 10 50 33	AÇ-KAPA (on-off) ANAHTARI (YEŞİL)
13	30 010 14 01 01	MAX.MİN.TERMOSTAT
14	20 001 15 01 01	ISI AYAR DÜĞMESİ
15	30 024 35 70 01	FİŞLİ BESLEME KABLOSU(SPIRAL)