

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
BEDIENUNGSANLEITUNG DE
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



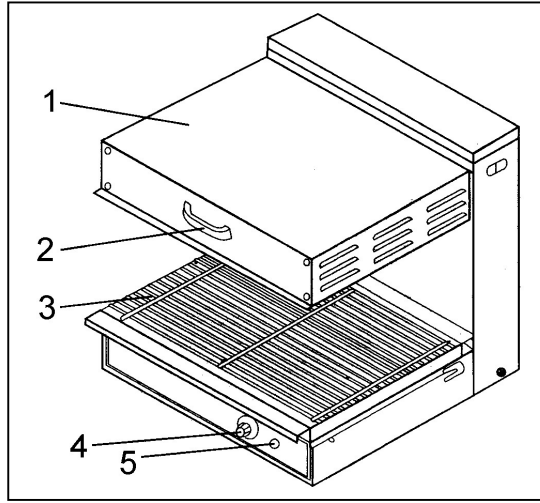
SANAYİ TİPİ IZGARA/ ГРИЛЬ ПРОМЫШЛЕННОГО ТИПА

SALAMANDER IZGARA
SALAMANDER GRILL
SALAMANDER GRILLGERATE
ГРИЛЬ-SALAMANDER

MODEL/ МОДЕЛЬ : ZGG-PSE100
ZGG-PSE200

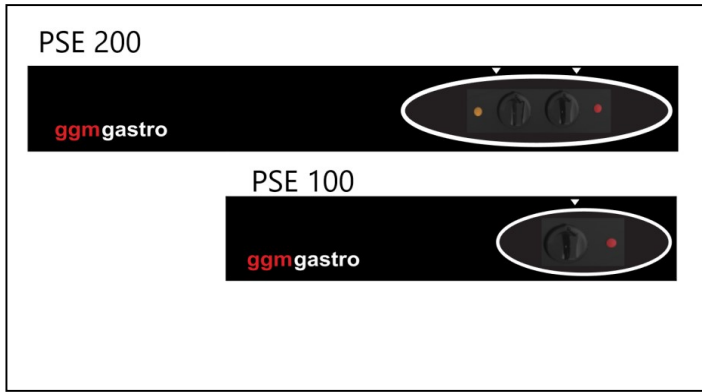


ggmgastro

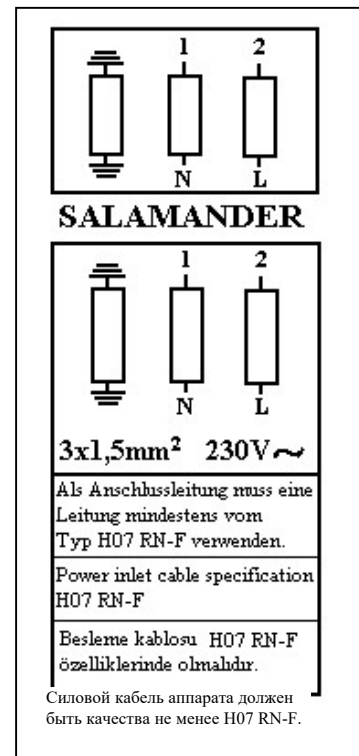


- 1 - Hareketli Üst panel / Mobil Top Panel /
Beweglicher oberer Panel/ Подвижная верхняя
панель
2 - Panel Kolu / Panel Movement / Panel Handgriff/
Ручка панели
3 - Izgara / Grid / Gril
4 - Termostat / Thermostat / Thermostat/ Термостат
5 - Sinyal lambası / Indicator lamp / Indikator lampe
Сигнальная лампа

Şekil-1 / Figure-1 / Bild-1 / Схема-1



Şekil-2 / Figure-2 / Bild-2 / Схема-2



Şekil-3 / Figure-3 / Bild-3/ Схема-3

		ZGG-PSE 100	ZGG-PSE 200
Derinlik / Depth / Breite / Глубина	mm	500	500
Genişlik / Width / Tiefe / Ширина	mm	450	650
Yükseklik / Height / Höhe / Высота	mm	470	470
Pişirme Alanı / Cooking Surface / Bratplatz / Площадь приготовления	mm ²	440x320	650x320
Isı Karasitesi / Heat Capacity / Wärmekapazität / Тепловая мощность	kW кВт	1,7	3,4
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Spannung / Потребляемая мощность	V В	220-230V AC 50-60Hz 220-230В перем.тока 50-60Гц	
Kablo Kesiti / Cable cut / Kabeldurchshnitt / Сечение кабеля	mm ²	3x1,5	
Net Ağırlık / Net weight / Netto Gewicht / Вес нетто	Kg кг	34	52

1. MONTAJ

- Cihaz düzgün bir zemin üzerine terazide yerleştirilmelidir.
- Cihazın 20 cm etrafına emniyet açısından bir şey konulmamalıdır.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız.
- Yüzey üzerinde yapışkan kalırsa uygun çözücüyle temizleyiniz.

2. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz sadece DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir prize bağlanmalıdır.
- Cihaz 220-230V AC 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.
- Cihazın bağlanacağı priz 16 A sigortalı olmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Cihaz ticari bir mutfakta kullanılacaksa doğru bir topraklama sistemi uygulanmış olmalıdır. Topraklama vidası arkada, sol altta etiketle belirtilmiştir. Burada DIN VDE 0100, madde 540 göz önüne alınmalıdır.
- Elektrik bağlantısı Şekil-3'e bakarak yapılmalıdır.

3. KULLANICI TALİMATI

- Bu cihazlar; ızgara, kızartma, yiyeceklerin üzerini kızartma, bazı eklemeler yaparak tekrar pişirme amaçlarına uygundur.
- PSE 100 cihazında, 1700 W'lık bir ısıtıcı bulunur. PSE 200 cihazında ise toplamda 3400 W'lık 2 ısıtıcı bulunmaktadır. Bu iki ısıtıcı ayrı olarak da ayarlanabilir ve çalıştırılabilir.
- Isıtıcılar üst hareketli parçada yer almaktadır. Bu üst parça fazla güç gerektirmeden yukarı veya aşağı yönlerde rahatça hareket ettirilebilir. İstenen her yükseklikte ayarlanabilir.
- Cihaz; kızaklı hareket edebilen yağ tavası ile birlikte kullanılmalıdır. Yağ tavası öne çekildiğinde, cihazın alt ve ön tarafında emniyet çengeline takılacaktır. Böylelikle yağ tavası ön tarafa devrilmekten korunmuş olur.
- Kızaran yiyecekler altlıksız olarak ızgaranın üzerine yerleştirilir. Altlık ile (tabak) birlikte

konulacaksa, yağ tavasının içerisine yerleştirilmelidir.

- Cihazın ilk kez çalıştırılmasında hafif bir duman ve koku hissedilebilir. Bu durum cihazın ilk kez ısınması ile ilgilidir ve kısa bir süre sonra bu durum kaybolacaktır.

UYARI : Cihazın uzun süre çalıştırılması halinde, üzerinde buldukları zemin ve çevresi 80°C' ye kadar ısınabilir. Bu yüzden zemin malzemesinin ısıya dayanıklı olmasına dikkat edilmelidir.

4. ÇALIŞTIRMA

- PSE 200 cihazının üst kısmında yan yana iki ısıtıcı bulunur. Bu kısmın sol tarafındaki ayar düğmesi soldaki ısıtıcıyı ayarlar. Sağ taraftaki düğme ise sağdaki ısıtıcıyı çalıştırır.
- "0" konumunda sıcaklık regülatörü devrede olup ısıtıcı elemanları henüz çalışmamaktadır.
- Ayar düğmeleri sağa ve sola çevirmek suretiyle kullanılabilir.

5. KAPATMA (Şekil-1)

- "4" nolu düğmeyi "0" konumuna getiriniz.
- Cihazın bağlı bulunduğu şalteri kapatınız.

6. BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazı ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik yapabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız.
- Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız.
- Cihazı suyla veya buhar basıncıyla temizlemeyiniz. Aksi halde elektrik tesisatının arızasına neden olabilirsiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

1. INSTALLATION

- Place the equipment on a flat surface. Proper levelling of the equipment can be obtained through its adjustable feet.
- Do not place anything closer than 20cm. around the equipment.
- Rip off the protective nylon on the equipment.
- Some adhesive particles can be stayed on the equipment. So clean them with a suitable solution.

2. ELECTRICAL INSTALLATION

- It should only be connected to a plug according to VDE 0100 electrical installation standards.
- The equipment should be operated with 220-230V AC 50-60Hz network voltage.
- The plug should be earthed. Earthing screw has been stated on a placed at the bottom of the equipment.
- Electrical connection should be in accordance with .(Figure 3)

3. OPERATING INSTRUCTIONS

- The equipment is ideal for grilling and toasting purposes. Pre-cooked meals can also be cooked by adding some extra devices.
- PSE 100 has only one heating element capacity of which is 1.750 W.
- PSE 200 has two heating elements total capacity of which is 3.450 W.
- The heating elements in PSE 200 can also be adjusted and operated separately.
- The heating elements are located inside the upper mobile part. Upper mobile part can be moved vertically very easily and the distance between the cooking material and the heaters can be regulated in this way.
- The equipment should be used together with its mobile and sliding oil tray. When the oil tray is pulled back, the safety hook which is on front and at the bottom side of the equipment will not release it. Thus oil tray will not tilt down.
- The food material to be grilled should be placed onto the grid iron without base tray. If they are

going to be placed together with base tray, it should be placed into the oil tray.

- Some smoke and smell may occur while putting the appliance into operation for the first time but this is not a dangerous situation and will die down after a while.

4. OPERATION (Figure-1)

- Switch on the fuse of the unit.
- Adjust the temperature by turning button "4".
- That signal lamp "5" is on indicates the heating operation.
- Vertically moveable heating top section can be approached to or removed from the cooking material by means of movement handle "2".
- After completing the cooking process, set the movement handle "2" to the top situation.

5. SWITCHING OFF (Figure 1)

- Set the thermostat "4" to "0" stage.
- Plug and socket should be disconnected.

6. MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work or cleaning when the power is connected.
- Wipe the equipment with a damp soapy cloth when it's still warm.
- Do not use any scrapers such as knife wire brush or cleaning materials that may scratch your equipment.
- Apply chemical solvents on the s/s surfaces of the appliance.
- Do not clean the appliance with high-pressured water or steam-pressure. Otherwise, you may give harm to the electrical installation of the equipment.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorized technical staff.
- The appliance should be examined by an authorized technical staff only.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the s/s surfaces of the appliance.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS.

1. MONTAGE

- Das Gerät muss waagrecht auf eine ebene Oberfläche gestellt werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollte sich in einem Umfeld von 20 cm um das Gerät nichts befinden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Eventuelle Kleberreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.

2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß VDE 0100 installiert ist.
- Die Netzspannung muß 220-230V AC 50-60Hz betragen. Diese Steckdose darf sich nicht über dem Grillgerät befinden.
- Die Absicherung des Versorgungsstromkreises muss 16A betragen.
- Es wird empfohlen die Geräte nur an einen Stromkreis anzuschließen, der durch einen Fehlerstrom Schutzschalter geschützt ist.
- Wenn die Grillgeräte in einer gewerblich genutzten Küche verwendet werden, ist es erforderlich, dass sie an ein Potentialausgleichsystem angeschlossen werden. Die Potentialausgleichklemme befindet sich links hinten am Unterteil der Geräte. Beim Anschluss an den Potentialausgleich ist besonders DIN VDE 0100 Teil 540 zu beachten.
- Der Elektrische Anschluss sollte gemäß Bild-3 durchgeführt werden.

3. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Die Grillgeräte sind geeignet um Speisen zu grillen, braten, überbacken gratinieren.
- Das Gerät PSE 100 hat einen Heizkörper mit einer Leistung von 1700W.
- Das Gerät PSE 200 hat 2 Heizkörper mit zusammen 3400W. Diese beiden Heizkörper sind getrennt schaltbar und regelbar. Die Heizkörper sind im höhenverstellbaren Oberteil eingebaut. Dieses Oberteil lässt sich ohne Kraftaufwand auf- und abwärts bewegen. Es bleibt in jeder Position stehen.
- Die Geräte dürfen nur mit eingeschobener Fettpfanne betrieben werden. Wenn die Fettpfanne herausgezogen wird, so wird sie in der vorderen Position durch Sicherungshaken an der Unterseite so gehalten, dass sie nicht nach vorn kippt.

- Die Speisen können ohne Teller oder Platte auf das Grillrost gelegt werden, oder mit Teller oder Platte in die Fettpfanne gestellt werden.
- Trotzdem kann es beim ersten Betrieb zu einer leichten Rauch und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.
- **WICHTIG** : Wenn die Grillgeräte längere Zeit in Betrieb sind, kann sich die Bodenfläche um die Geräte herum bis auf 80°C erwärmen. Es ist darauf zu achten, dass das Material der Bodenfläche diese Temperatur dauerhaft aushält.

4. EINSTELLUNG DER TEMPERATURREGLER

- Das Gerät PSE 200 hat zwei Heizkörper die im Oberteil nebeneinander angeordnet sind. Mit dem linken Drehkropf wird das linke Heizelement gesteuert. Der rechte Drehknopf steuert das rechte Heizelement.
- In Stellung "0" rastet der Temperaturregler ein und das Heizelement ist ausgestaltet.
- Der Drehknopf kann rechts herum und links herum gedreht werden.

5. AUSSCHALTEN (Bild-1)

- Thermostatschalter "4" auf "0" stellen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen.

6. PFLEGE

- Reinigen Sie Ihr Gerät erst nach dem Sie den Stecker aus der Steckdose entfernt haben.
- Gerät nach Gebrauch noch vor dem Erkalten mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch abwischen.
- Keine Reinigungsmittel und Gerät verwenden die Oberflächen zerkratzen können.
- Falls nötig verwenden Sie chemische Reiniger.
- Gerät nicht mit Wasser oder Dampfdruck reinigen, es können dabei Schäden im elektrischen System entstehen.
- Sollte das Gerät längere Zeit außer Betrieb bleiben, sollte es mit einer dünnen Schicht Vaseline überzogen werden.
- Sollte das Gerät Störungen aufweisen, geben sie dem Kundendienst bescheid. Lassen Sie Ihr Gerät nur vom Fachpersonal untersuchen/reparieren.

1. МОНТАЖ

- Поместите прибор на ровное основание и выровняйте.
- Исключите наличие каких-либо материалов вокруг прибора на расстоянии 20 см.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку.
- Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем.

2. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Обязательным условием является подключение прибора к розетке электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 220-230В перем.тока 50-60 Гц.
- Розетка подключения устройства должна иметь предохранитель с сопротивлением 16А.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электрического тока.
- Если устройство используется на промышленной кухне, необходимо выполнить правильное заземление устройства. Винт заземления обозначен этикеткой внизу слева на задней панели устройства. При этом следует учитывать требования статьи 540 стандарта DIN VDE 0100.
- Электросоединения выполните согласно Схеме-3.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Устройство предназначено для приготовления продуктов на гриле, жарки, обжаривания и, добавив некоторые аксессуары, других способов приготовления продуктов.
- Устройство PSE 100 укомплектовано нагревательным элементом мощностью 1700 Вт. Устройство PSE 200 укомплектовано 2 нагревательными элементами общей мощностью 3400 Вт. Устройство предусматривает возможность отдельного включения и настройки двух нагревателей.
- Нагревательные элементы находятся на верхней подвижной части устройства. Эта верхняя часть, не требуя большого усилия, может легко перемещаться вверх или вниз. Может быть закреплена на любой высоте.
- Устройство должно использоваться вместе с поддоном для сбора жира, выдвигающимся на полозьях. Поддон выдвигается вперед и цепляется за предохранительные крючки на передней нижней части устройства. Таким образом, предупреждается опрокидывание поддона с жиром.

- Разместите продукты для жарки поверх решетки-гриль без основания. Если решетка-гриль устанавливается вместе с нижним основанием (тарелкой), внутрь поместите поддон для жира.
- Во время первого включения в течение некоторого периода времени аппарат выделяет легкий дым и запах. Данное явление вызвано первым запуском прибора и самостоятельно исчезает, спустя короткий период времени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В период продолжительной работы аппарата, основание под аппаратом и окружающая среда может нагреться до 80°C. Поэтому необходимо устанавливать аппарат на основание, устойчивое к высоким температурам.

4. ВКЛЮЧЕНИЕ

- Устройство PSE 200 укомплектовано двумя нагревательными элементами, располагающимися рядом друг с другом в верхней части устройства. В этой части по левой стороне располагается ручка регулятора для левого нагревателя. Ручка регулятора с правой стороны для управления работой правого нагревателя.
- Если регулятор температур в позиции "0", нагревательные элементы еще не работают.
- Ручка настройки поворачивается вправо и влево.

5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ (Схема-1)

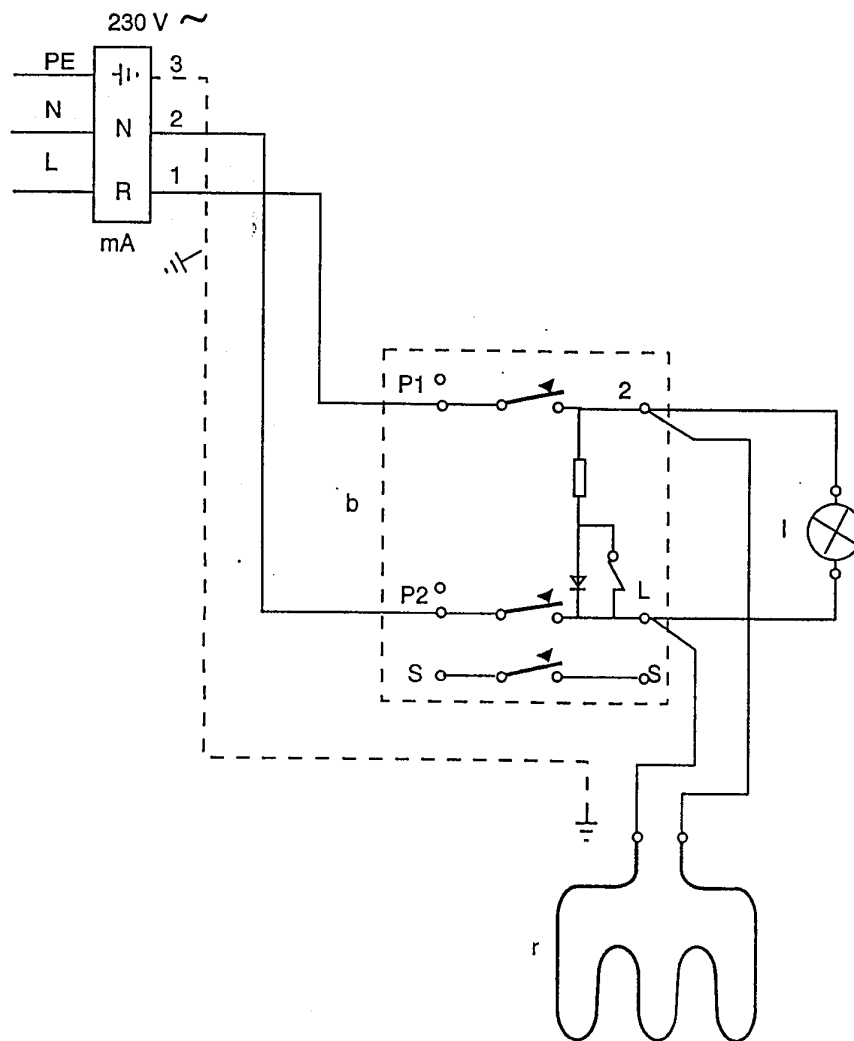
- Ручку "4" переключите в положение "0".
- Выключите главный выключатель устройства.

6. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

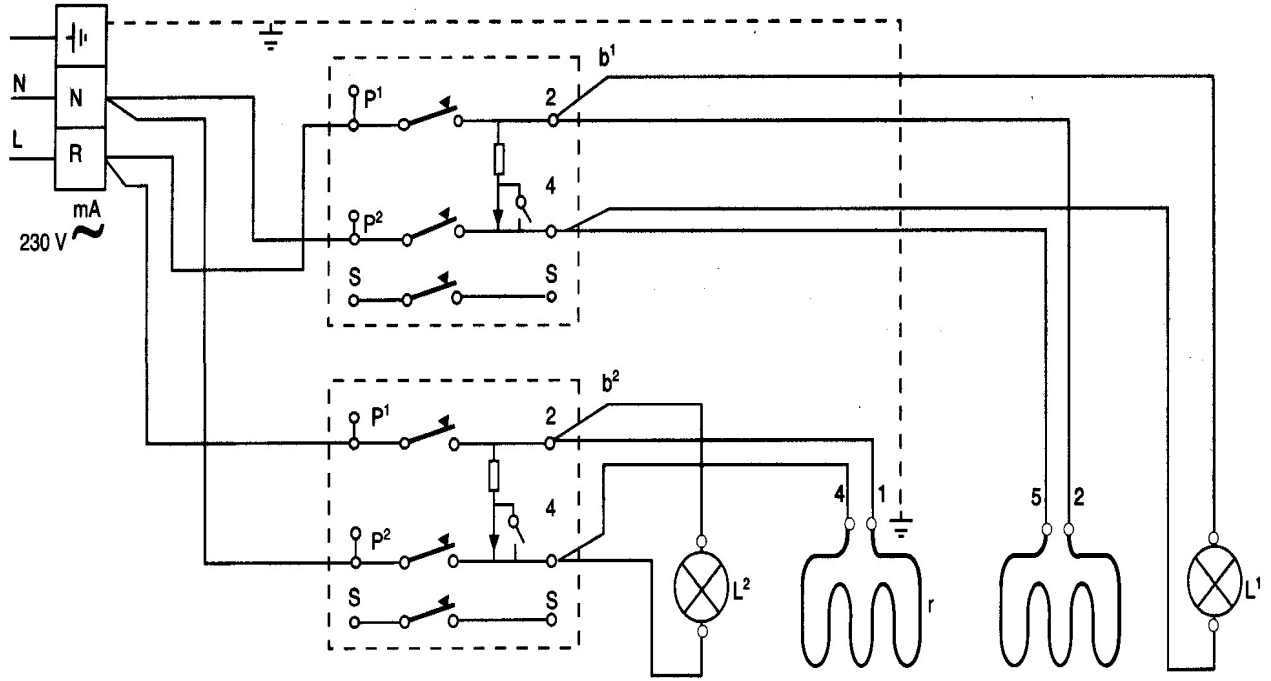
- Категорически запрещается выполнение техобслуживания во время нахождения устройства под напряжением.
- Не дожидаясь полного остывания, протрите оборудование тряпкой, смоченной теплой мыльной водой.
- Не используйте чистящие средства и предметы, способные поцарапать поверхность устройства.
- В случае необходимости используйте химические чистящие средства.
- Запрещено очищать устройство водой или паром под давлением. В противном случае возможно повреждение электропроводки.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.

PSE 100 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA /
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



PSE 200 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



mA : Terminal / Terminal / Terminal / Клемма

b1-2 : Şalter / Switch / Schalter / Выключатель

L1-2 : Sinyal Lambası / Indicator Lamp / Signal Lampe / Сигнальная лампа

r : Isıtıcı / Heating Element / Erheizer / Нагревательный элемент

İmalatçı Firma : İNOKSAN A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA
 TELF : 0224 294 74 74
 FAX : 0224 243 36 67

Фирма-производитель : ИНОКСАН А.Ш.(İNOKSAN A.Ş.)

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA
 ТЕЛ. : 0224 294 74 74
 ФАКС : 0224 243 36 67