

GAZLI SALAMANDER IZGARA

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 3
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 7
F	SORUN GİDERME	Sayfa 8
G	ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI	Sayfa 9
H	GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ	Sayfa 10
I	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ	Sayfa 12

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

GAZLI SALAMANDER IZGARA

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir gazlı ızgaradır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.PSG.3	804x568x580	45	830x510x750
EMP.PSG.4	964x58x580	55	1100x530x750
EMP.PSG.5	1124x568x580	62	1000x510x720
EMP.PSG.6	1284x568x580	77	1340x530x710

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	NG (Kw)	Gaz Tüketimi m ³ /h (NG)	LPG (Kw)	Gaz Tüketimi kg/h (LPG)
EMP.PSG.3	10,50	1,10 m ³ /h	7,5	0,58 kg/h
EMP.PSG.4	14,00	1,48 m ³ /h	9,9	0,77 kg/h
EMP.PSG.5	17,50	1,85 m ³ /h	12,4	0,97 kg/h
EMP.PSG.6	21,00	2,20 m ³ /h	14,8	1,16 kg/h

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarıdan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Cihazın gaz tesisatı bağlantısında yapılacak tüm ayarlama ve değişiklikler, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Gazlı cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasının yeterli ve mutlaka hava menfezli olması gereklidir.

*Cihaz ilgili ülkenin milli ve yerel gaz standartlarına uygun bağlanmalıdır.

*Cihaz gaz girişleri "G" etiketi ile gövde üzerinde belirtilmiştir.











*Gaz tesisatına bağlantı, uygun çapta metal fleks boru ve küresel vana ile yapılmalıdır. Söz konusu küresel vana, ısıdan uzak ve tehlike anında kolayca erişilebilir bir yere sabitlenmelidir. Gaz giriş bağlantısı yapıldıktan sonra olası gaz kaçaqları kontrol edilmelidir.

*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

*Gazlı ızgaraların bulunduğu yer yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmış ise aradaki mesafe 5 cm olmalıdır. Aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

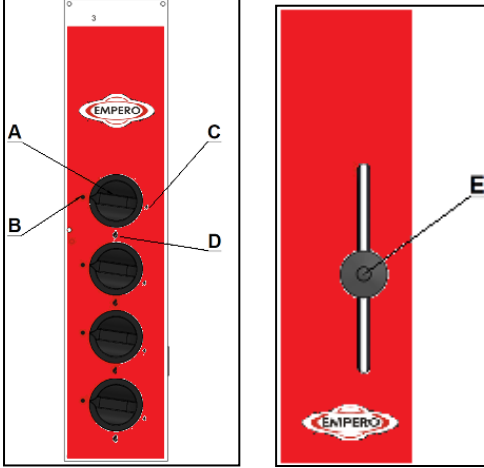
GAZLI SALAMANDER IZGARA

C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz.
-  *Cihazı boşta çalıştırmayınız.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Gazlı ızgaraların bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
-  *Izgara üzerine sulu malzemeler koymayınız. Aksi halde yağ sıçramaları ciddi yanmalara sebep olabilir.

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kontrol Panosu:



- A : Gaz düğmesi
- B : Kapalı konumu
- C : Yarım alev
- D : Tam alev
- E : Tepsi hareket kolu

*Kullanımı:

- Gazlı ızgaralar LPG ve NG (doğalgaz) ile çalıştığı için, kullanma şekline göre ızgaranın arka kısmından gaz giriş bağlantısını yapınız.
- Ana gaz vanasını açık konuma getiriniz.
- Cihaz ilk kez çalıştırılırken, gaz tesisatının içindeki havanın boşaltılması için ateşlemeden önce bir süre düğmeyi pilot alev konumunda basılı tutunuz.
- Izgara gaz düğmesini hafifçe içe bastırarak pilotu alev konumuna getiriniz ve pilotu ön paneldeki ateşleme / gözetleme deliğinden ateşleme çubuğu veya uygun bir çakmakla ateşleyiniz.
- Pilot ateşlendikten sonra, birkaç saniye (min.10) emniyet termokupl ucunun yeteri kadar ısınması için düğmeye basılı tutunuz.
- İstenilen sıcaklık ayarı için, düğmeyi yarım veya tam alev konumuna çevirerek ayarlayınız.
- Izgarayı bir süre boşta çalıştırarak üzerindeki koruyucu yağın giderilmesini sağlayınız.
- Hareketli alt tepsiye su ilave ediniz. Bu şekilde ızgarada pişen etler daha yumuşak olacaktır.
- İçinde su olan hareketli tepsiyi kademeli olarak hareket ettirerek, etleri uygun sıcaklıkta pişirebilirsiniz.
- Izgara ile işiniz bittiğinde gaz vanasını (0) konumuna getiriniz.

GAZLI SALAMANDER IZGARA

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yapmadan önce gaz bağlantısını kesiniz.
- Cihazın dış yüzeyini nemli bir bez ile temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ile yıkamayınız.
- Cihazı bulaşık teli gibi krom malzemeyi çizebilecek malzemeler ile temizlemeyiniz.
- Izgara platinasını her kullanımdan sonra uygun spatula kullanarak temizleyiniz. Böylelikle yanmış ve karbonlaşmış gıdaların birikmesini ve pişirme veriminin azalmasını engellemiş olursunuz.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Gaz deposu, sit pilot, termo elamanlar, musluklar, brülör, çakmak ve buji kabloların bakımları olmadığı için, bozulduğu zaman değiştirilirler.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı hortumlarını kontrol ediniz. Yırtık, delik vb. durumlarda hortumları değiştiriniz.
- Kullanım sıklığına göre alt tepsiyi temizleyiniz. Bunun için tepsinin içine bir miktar su koyunuz ve ısıtınız.
- Belirli aralıklarla cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasını kontrol ediniz.

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın gaz bağlantısının yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz.2. Pilotlara gaz akışı gelmiyor ise cihaz çalışmaz.3. Enjektör deliklerinin açık olup olmadığını kontrol ediniz.4. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik v.b sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz.
IZGARA İYİ PİŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Doğru gaz ayarında çalıştırılıp çalıştırılmadığını kontrol ediniz.2. Alt tepsi içinde yeterli miktarda su yok ise ilave ediniz.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Gazlı ızgaranın brülöründen çıkan alev in istem dışı sönmesi durumunda, emniyet ventili olduğundan gaz çıkışı otomatik kesilecektir. Bu durumda cihaz çalışmaz.2. Gaz kaçağı olması durumunda, ortamda selonit gaz kesici alarm var ise gaz akışı kesilir ve cihaz çalışmaz. Hava menfezleri ile ortamı havalandırınız.
<ul style="list-style-type: none">• Izgarada pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,• Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,<ul style="list-style-type: none">➤ Cihazı kullanmayınız.	

***Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.**

GAZLI SALAMANDER IZGARA

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

GAZLI IZGARA BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

NG/LPG		EMP.PSG.3		EMP.PSG.4		EMP.PSG.5		EMP.PSG.6		
		Ø mm	x	Ø mm	x	Ø mm	x	Ø mm	x	
2	G20	Ø 1,40	3x	Ø 1,40	4x	Ø 1,40	5x	Ø 1,40	6x	
	G25	Ø 1,40	3x	Ø 1,40	4x	Ø 1,40	5x	Ø 1,40	6x	
3	G30	30 mbar	Ø 0,80	3x	Ø 0,80	4x	Ø 0,80	5x	Ø 0,80	6x
		50 mbar	Ø 0,80	3x	Ø 0,80	4x	Ø 0,80	5x	Ø 0,80	6x
	G31	37 mbar	Ø 0,80	3x	Ø 0,80	4x	Ø 0,80	5x	Ø 0,80	6x
		50 mbar	Ø 0,80	3x	Ø 0,80	4x	Ø 0,80	5x	Ø 0,80	6x

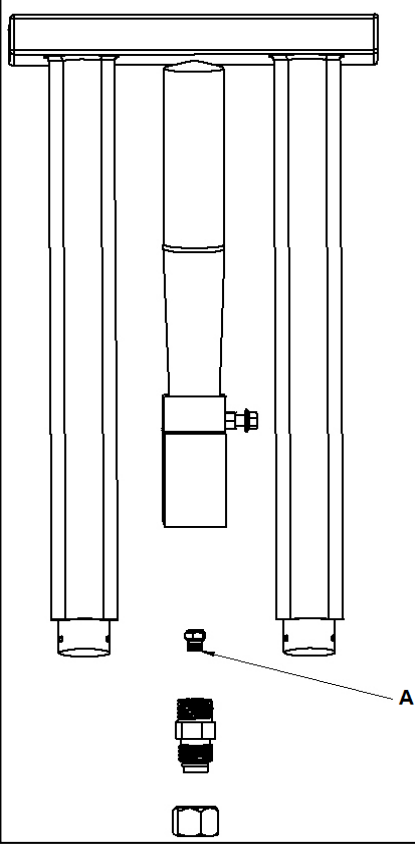
Brülör Enjektörlerin Değişimi;

1. Brülör girişindeki enjektörü uygun anahtar kullanarak sökünüz.
2. Kullanılacak gaz tipine uygun enjektör ile "A" enjektörünü tablodaki değerleri göz önünde bulundurarak değiştiriniz. (Şekil 1)
3. Brülör hava giriş "F" ayarını "B" civatasını gevşetip venturi borusunu ileri-geri hareket ettirerek yapınız. (Şekil 2)
4. Pilot alev enjektörlerini "C", gaz tipine uygun enjektör ile tablodaki değerleri dikkate alarak değiştiriniz. Bunun için "D" rakorunu çıkarıp gaz borusunu aşağıya çekmeniz yeterlidir. (Şekil 3)

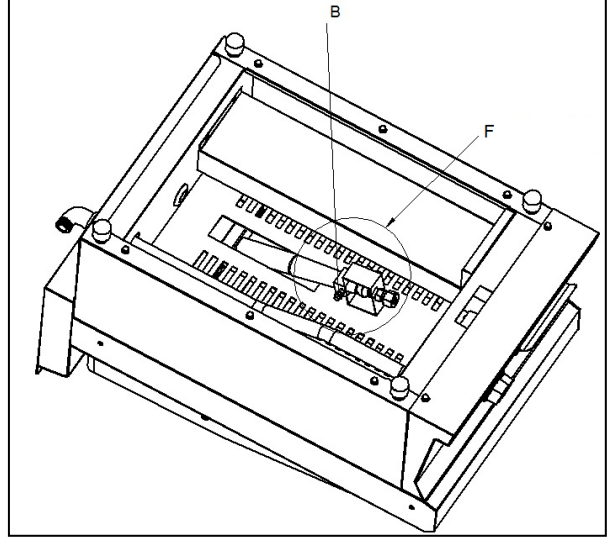
Yarım Alev Ayarlarının Yapılması;

1. Musluk düğmesini çıkarınız ve uygun tornavida ile musluk yarım alev vidasını (K) çevirerek ayar yapınız (Şekil 4). LPG den doğalgaz dönüşümleri için sol yöne, doğalgazdan LPG dönüşümü için sağ yöne çeviriniz.
2. Bu işlemten sonra cihazı çalıştırıp tam alevden yarım aleve geçişlerde sönmeye olmayacak şekilde ayarlayınız.

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



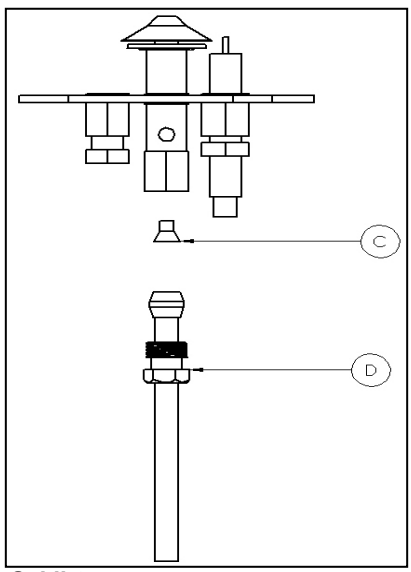
Şekil-1



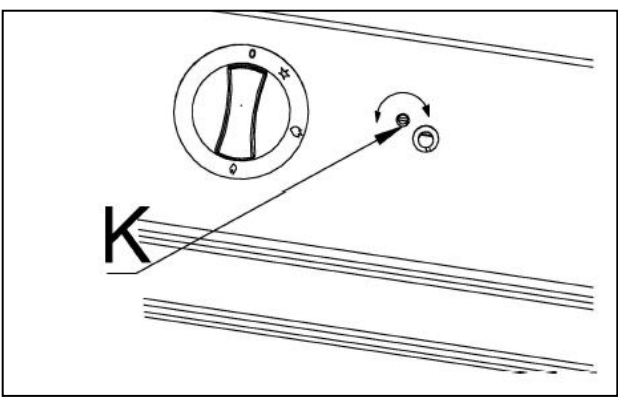
Şekil-2

GAZLI SALAMANDER IZGARA

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ

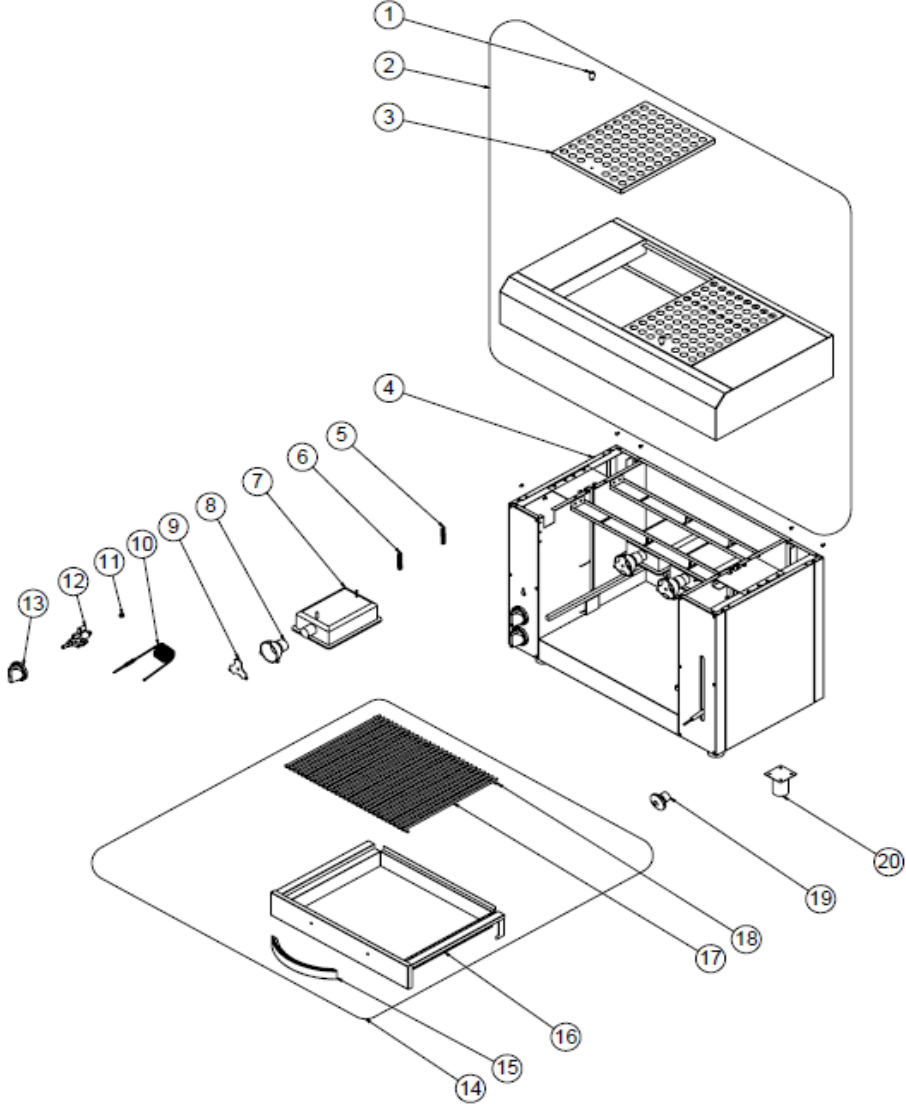


Şekil-3



Şekil-4

I YEDEK PARÇASI LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

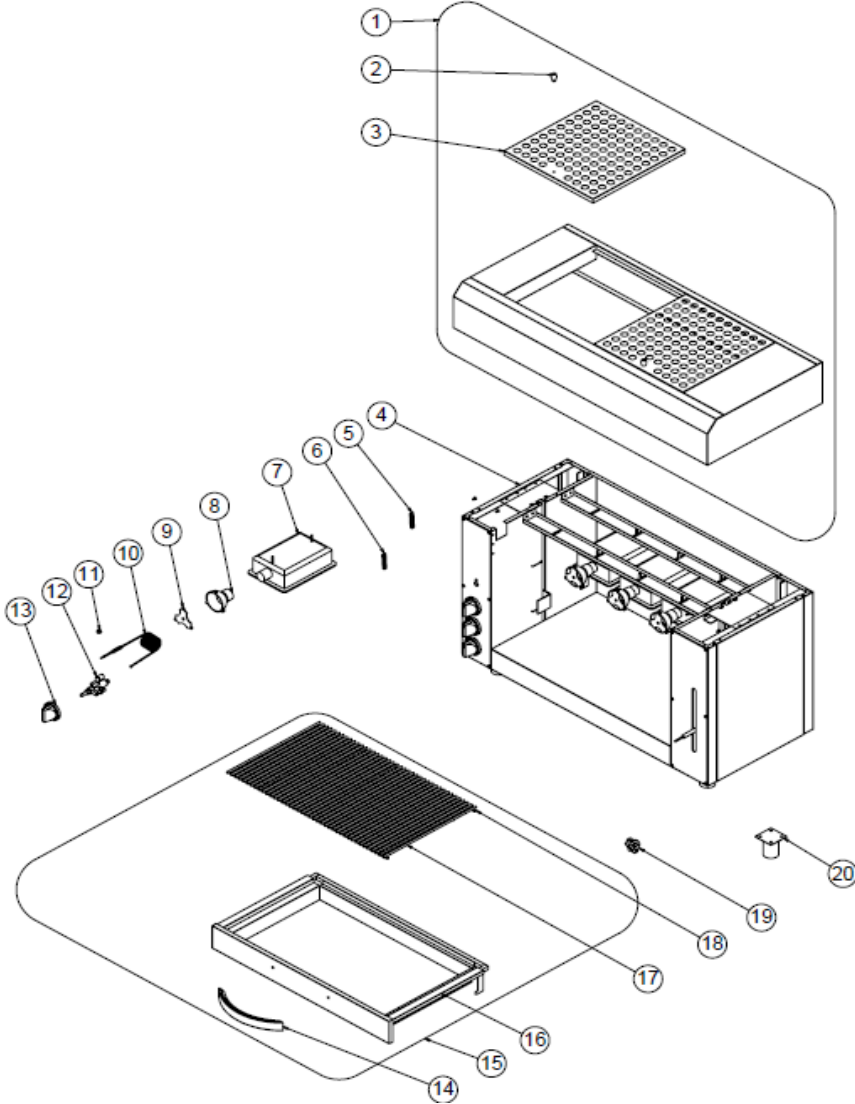


GAZLI SALAMANDER IZGARA

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.PSG.3		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KULP	M.AKS-KLP-İNX-001
2	ÜST KAPAK	ARA-KNX.PSG-0001
3	HAVALANDIRMA SACI	YSC-KNX.PSG-PN-0012
4	ŐASE	-
5	KALIN YAY	M.YAY-PSG-001
6	İNCE YAY	M.YAY-PSG-002
7	RADYAN	M.GAZ-BRL-RDY-002
8	BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-DKM-003
9	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.PSG-LZ-0014
10	M8*1200 TERMOELEMAN NO:18	M.GAZ-TRL-003
11	ENJEKTÖR M5*1,40 NG	M.GAZ-ENJ-NG-024
12	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ECA-004
13	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-001
14	TEL RAF	ARA-KNX.KFR-0046
15	243 MM UZUN KULP	M.AKS-KLP-LUX-003
16	YAĞLIK TAVASI	YSC-KNX.PSG-PN-0014
17	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-010
18	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-012
19	KULP TAKIMI	M.AKS-KLP-BKL-007-001
20	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001

I YEDEK PARÇASI LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

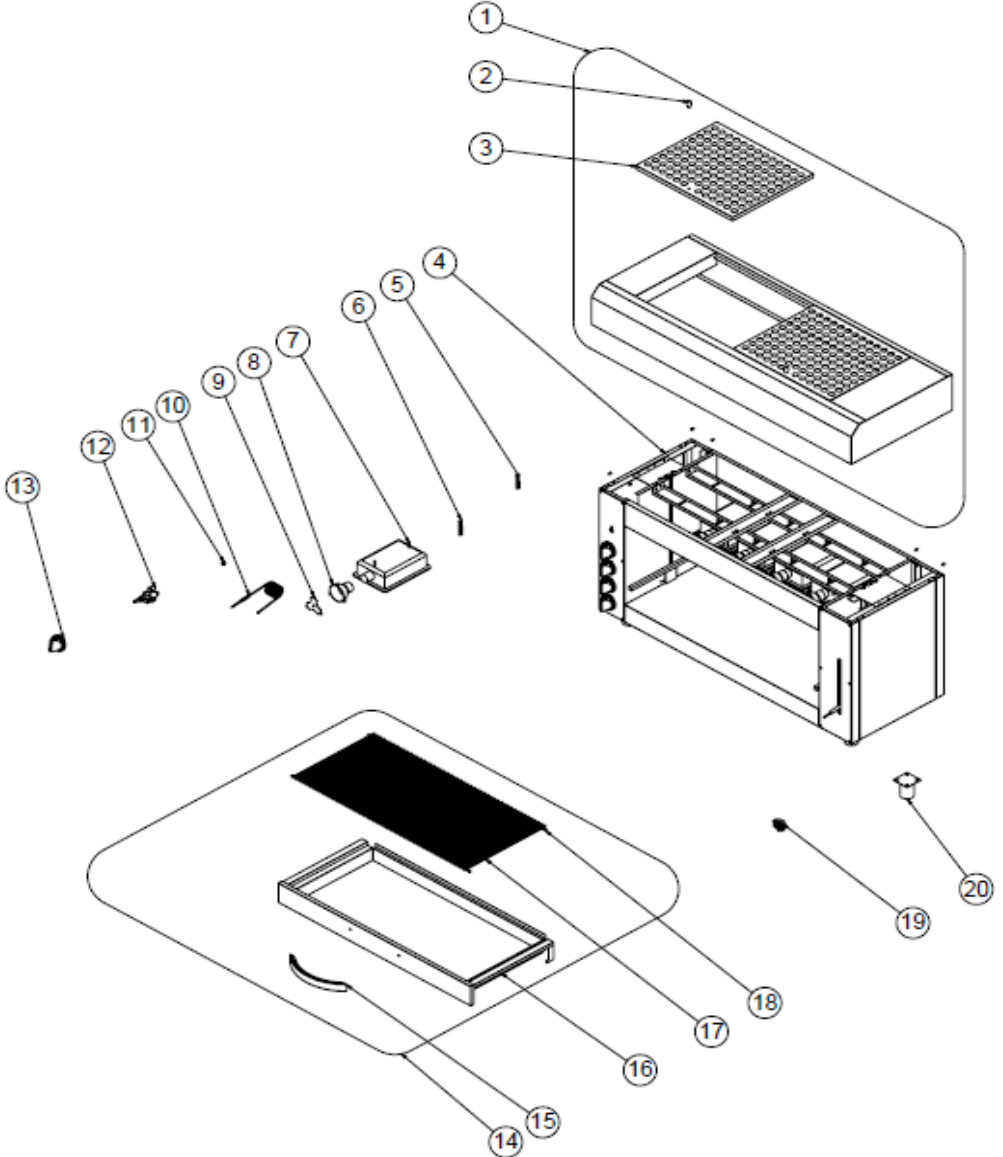


GAZLI SALAMANDER IZGARA

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.PSG.4		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ÜST KAPAK	ARA-KNX.PSG-0002
2	KULP	M.AKS-KLP-INX-001
3	HAVALANDIRMA SACI	YSC-KNX.PSG-PN-0040
4	ŐASE	-
5	KALIN YAY	M.YAY-PSG-001
6	İNCE YAY	M.YAY-PSG-002
7	RADYAN	M.GAZ-BRL-RDY-002
8	BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-DKM-003
9	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.PSG-LZ-0014
10	M8*1200 TERMOELEMAN NO:18	M.GAZ-TRL-003
11	ENJEKTÖR M5*1,40 NG	M.GAZ-ENJ-NG-024
12	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ECA-004
13	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-001
14	243 MM UZUN KULP	M.AKS-KLP-LUX-003
15	TEL RAF	ARA-KNX.KFR-0047
16	YAĞLIK TAVASI	YSC-KNX.PSG-PN-0036
17	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-010
18	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-013
19	KULP TAKIMI	M.AKS-KLP-BKL-007-001
20	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001

I YEDEK PARÇASI LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

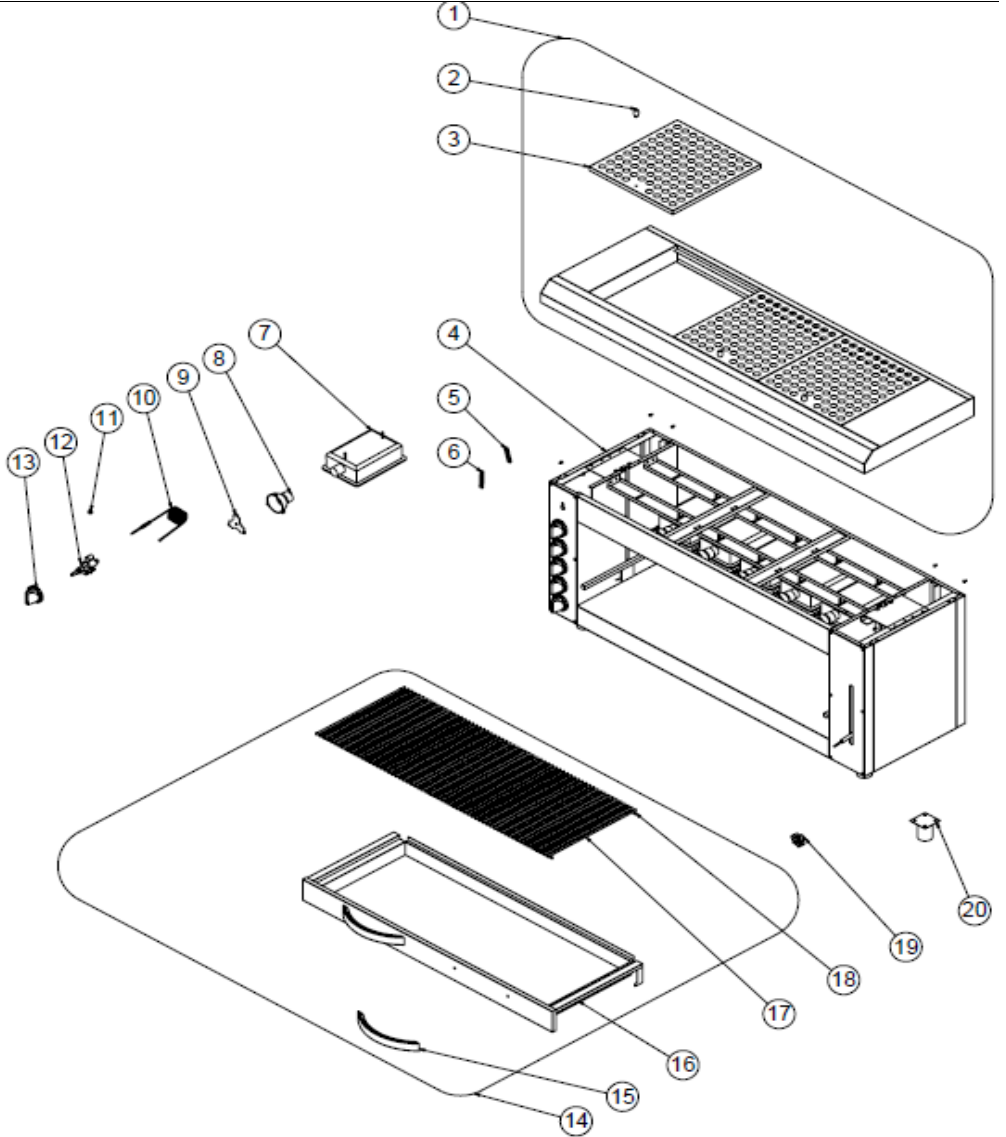


GAZLI SALAMANDER IZGARA

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.PSG.5		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ÜST KAPAK	ARA-KNX.PSG-0003
2	KULP	M.AKS-KLP-INX-001
3	HAVALANDIRMA SACI	YSC-KNX.PSG-PN-0048
4	ŐASE	-
5	KALIN YAY	M.YAY-PSG-001
6	İNCE YAY	M.YAY-PSG-002
7	RADYAN	M.GAZ-BRL-RDY-002
8	BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-DKM-003
9	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.PSG-LZ-0014
10	M8*1200 TERMOELEMEN NO:18	M.GAZ-TRL-003
11	ENJEKTÖR M5*1,40 NG	M.GAZ-ENJ-NG-024
12	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ECA-004
13	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-001
14	TEL RAF	ARA-KNX.KFR-0048
15	243 MM UZUN KULP	M.AKS-KLP-LUX-003
16	YAĞLIK TAVASI	YSC-KNX.PSG-PN-0044
17	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-010
18	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-014
19	KULP TAKIMI	M.AKS-KLP-BKL-007-001
20	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001

I YEDEK PARÇASI LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



GAZLI SALAMANDER IZGARA

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.PSG.6		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ÜST KAPAK	ARA-KNX.PSG-0004
2	KULP	M.AKS-KLP-INX-001
3	HAVALANDIRMA SACI	YSC-KNX.PSG-PN-0059
4	ŐASE	-
5	KALIN YAY	M.YAY-PSG-001
6	İNCE YAY	M.YAY-PSG-002
7	RADYAN	M.GAZ-BRL-RDY-002
8	BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-DKM-003
9	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.PSG-LZ-0014
10	M8*1200 TERMOELEMEN NO:18	M.GAZ-TRL-003
11	ENJEKTÖR M5*1,40 NG	M.GAZ-ENJ-NG-024
12	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ECA-004
13	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-001
14	TEL RAF	ARA-KNX.KFR-0049
15	243 MM UZUN KULP	M.AKS-KLP-LUX-003
16	YAĞLIK TAVASI	YSC-KNX.PSG-PN-0053
17	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-010
18	RAF TELİ	HDM-ML-201-5,8-015
19	KULP TAKIMI	M.AKS-KLP-BKL-007-001
20	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001