



ÜRÜN KODU
PG 7050 E
PG 7050 GE



IZGARA
KULLANMA KILAVUZU

CE

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1	KAPAK
2	İÇİNDEKİLER
3	SUNUŞ
4	TEKNİK ÖZELLİKLER
5	ELEKTRİK ŞEMASI / KUMANDA PANOLARI
6	GENEL ÖLÇÜLER
7	UYARICI İŞARETLER
8	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
9	GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR
10	TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME / CİHAZIN MONTAJI
11-12	CİHAZIN KULLANIMI
13	TEMİZLİK VE BAKIM
14	GARANTİ ŞARTLARI
15	PATLAMIŞ RESİM
16	YEDEK PARÇA LİSTESİ
17	CE DEKLARASYONU

DİKKAT

Cihazın bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 4/11/1984 Tarih ve 18565 Sayılı resmi gazetede yayınlanan "ELEKTRİK İÇ TESİSLERİ" yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı ve can ve mal güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.

SUNUŞ

Sayın Kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.



- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

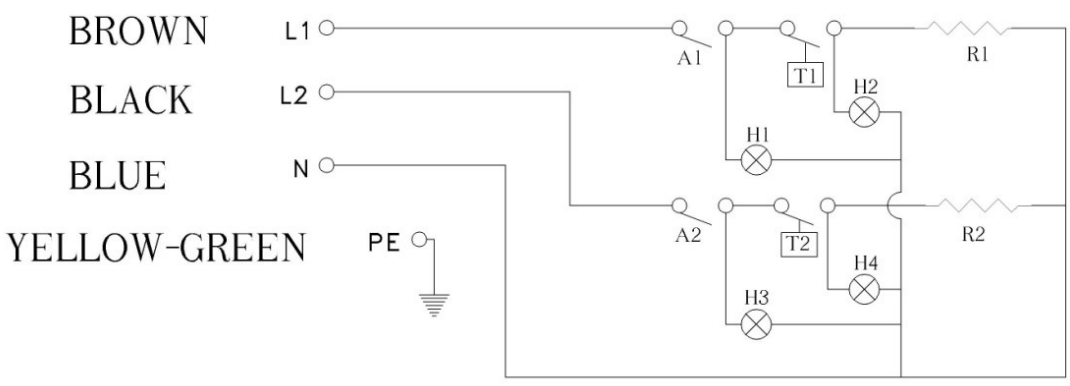
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL ☞	◯ TG 7050 E	◯ TG 7050 DE
GENEL ÖLÇÜLER (mm)	700X500X260	700X500X260
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	5	5
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	230/400 2 FAZ+N	230/400 2 FAZ+N
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	50 / 60	50 / 60
TERMOSTATARALIĞI (ºC)	50 - 300	50 - 300
BESLEME KABLOSU (H05 RNF)	3 X 2,5	3 X 2,5
MAX. EĞİM	5°	5°
SINIFI	1	1
KORUMA SINIFI	IP 20	IP 20
NET AĞIRLIK (Kg)	37	37

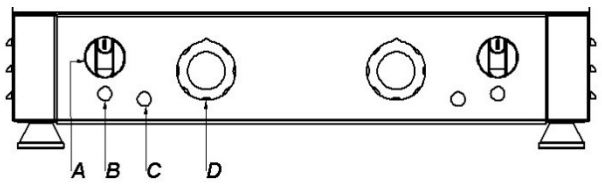
ELEKTRİK ŞEMASI

PG 7050 IZGARA 230 /400 V 2 F + N



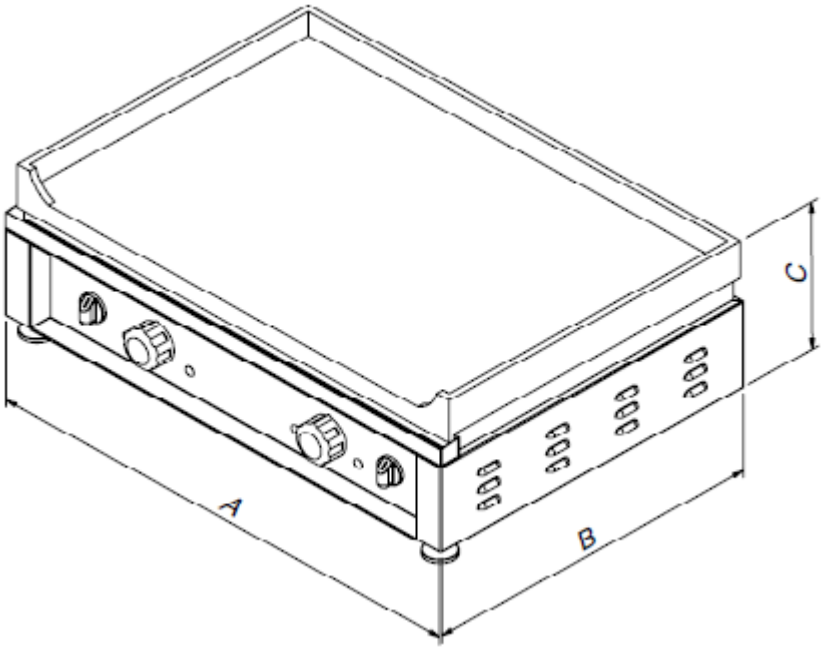
NO	EXPLANATION
R1 , R2	Rezistans (2 X 2500 w) 5 kw
T1 , T2	Thermostat (0-300° C)
H2 , H4	Thermostat Control Lamb
H1 , H3	On Off Control L amb
A1 , A2	On Off Thermostat Button

KUMANDA PANOLARI



A : PAKO ŞALTER DÜĞMESİ
B : ENERJİ GİRİŞ LAMBASI (KIRMIZI)
C : TERMOSTAT LAMBASI (YEŞİL)
D : TERMOSTAT DÜĞMESİ

GENEL ÖLÇÜLER

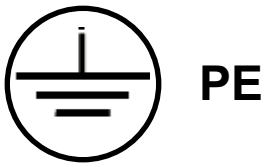


MODEL	A	B	C
TG 7050 E	70 cm	50 cm	26 cm
TG 7050 DE	70 cm	50 cm	26 cm

UYARICI İŞARETLER



KORUMA TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK

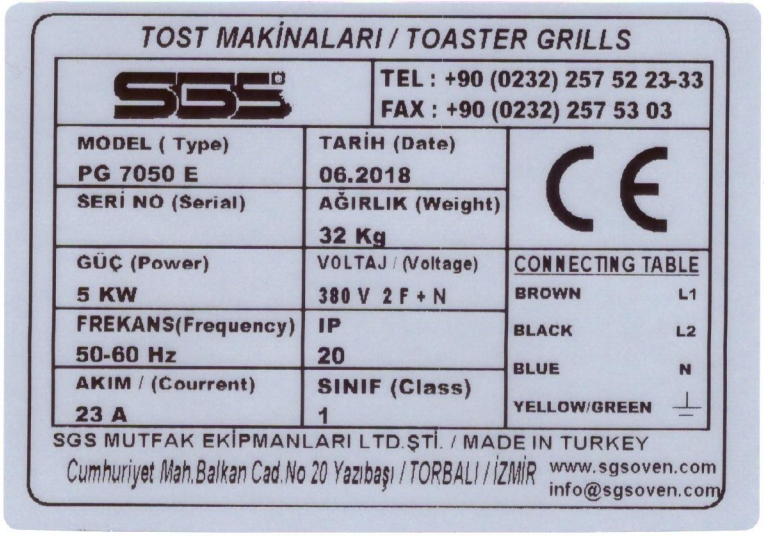


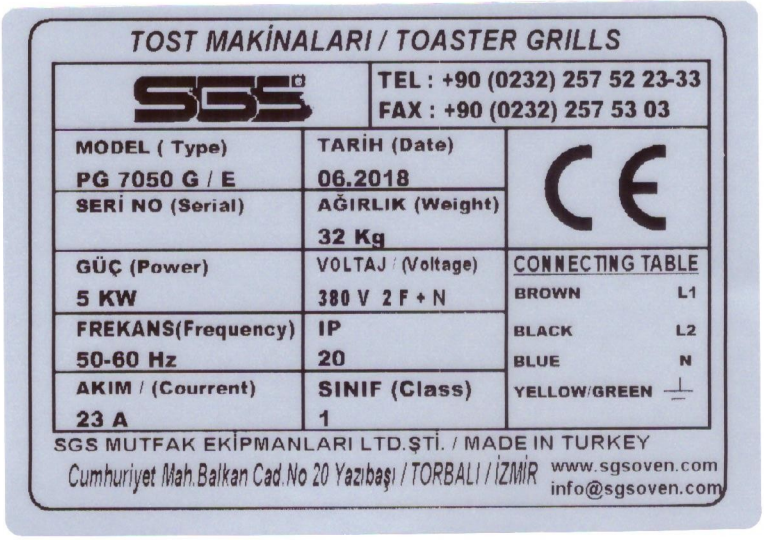
AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ

230/400 V 2F + N / 50 / 60 Hz

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ





GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Basınçlı su ile temizlemeyiniz.

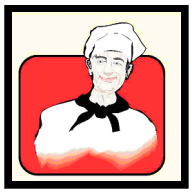
☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.

☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.



☞ Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.

☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.



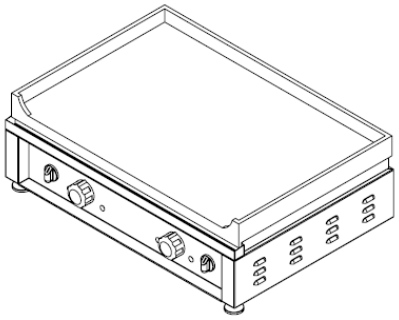
☞ Y tipi tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatçıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.



☞ Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır .



TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME





Yer değiştirme ; Yetkili Servis tarafından montajı yapılmış cihazın yetkili servis dışında **YERİ DEĞİŞTİRİLEMEZ, ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ.**

- ☞ Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- ☞ Cihaz insan gücüyle elde taşınabilir.
- ☞ Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

CİHAZIN MONTAJI

Bu cihazın bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.'ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.

Aşağıda cihazın montajı ile ilgili bahsi geçen maddelerin tamamı yetkili servis elemanı tarafından yapılmalıdır.

- ☞ Cihazın konulacağı set altı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden max. 170 cm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.
- ☞ Elektrik bağlantısı; kaçak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA' lik kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

CİHAZIN KULLANIMI

Izgara makinesi restoranlarda, fast foodlarda, kantin, büfe ve hastane gibi yerlerin mutfaklarında ızgara yapmak amacıyla kullanılır.

Cihaz ilk kullanımdan önce (fiş prize takılmadan) dış yüzeyi ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile temizlenmelidir.

NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

Cihaz, güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.

DİKKAT !

CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ.

- Izgara makinesini ambalajından dikkatlice çıkarınız.
- Elektrik bağlantısını yapınız. (Cihazda enerji olduğunu belirten sarı ikaz lambası yanacaktır.
- Izgara makinesini çalıştırmadan önce pişirme yüzeyini hafifçe sıvı yağ sürünüz.
- Anahtarı açarak “I” konumuna getirin. Düğmeyi çevirmeye devam ederek termostatı çalışma sıcaklığına (250 ºC) ayarlayınız. (yeşil ışık yanacaktır).
- İlk çalışma sırasında koku oluşabilir, yaklaşık 20 dakika sonra koku kaybolacaktır.
- Cihaz ızgaralarını temiz bez veya süngerle temizleyiniz. Cihaz kullanılmaya hazırdır.
- Izgara yapılacak malzeme ızgara üstüne konularak pişirilir .
- Günlük kullanımdan sonra anahtarı “0” konumuna getirerek elektrik bağlantısını kesiniz.
- Cihazın enerjisi kesildikten sonra cihazın temizliğini yapınız. Izgaralar her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Kızartma yağları ön kısımdaki yağ toplama haznesine birikir. Yağ toplama haznesindeki yağlar ve atıklar kullanımdan sonra temizlenmelidir.
- Cihaz -5 ºC + 40 ºC arasındaki sıcaklıklarda ve maksimum % 65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir.

CİHAZIN KULLANIMI





DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda çağrı merkezimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS MUTFAK YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.



TEMİZLİK VE BAKIM

1. TEMİZLİK:

Cihaz ilk kullanımında ve daha sonraki her kullanımından önce ve sonra (cihaza elektrik verilmeden) komple dış yüzeyi sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz ve kurutunuz. Izgara yüzeyleri sıvı yağla yağlanmalıdır.

Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi **KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ** kullanmayınız.

2. BAKIM :

Periyodik bakımın, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir.Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak en fazla 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir.



Cihazdaki ızgaralar su v.s. ile temizlendikten kesinlikle ıslak bırakılmamalıdır. Aksi takdirde ızgaralar paslanabilir.
Izgaralar ve yağ haznesi sürekli temiz tutulmalı; yağ ve gıda atıkları bakteri barındırabilir.

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:
Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

GARANTİ ŞARTLARI

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

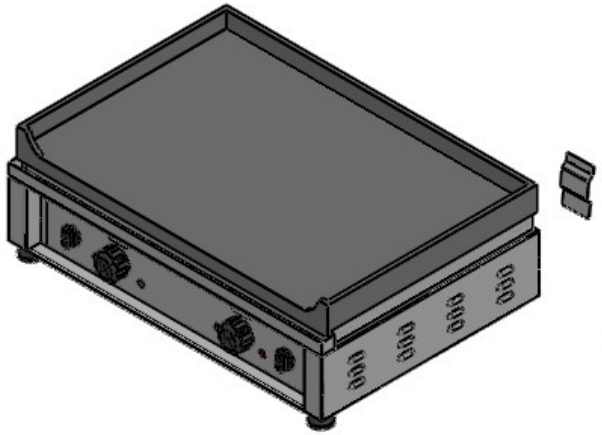


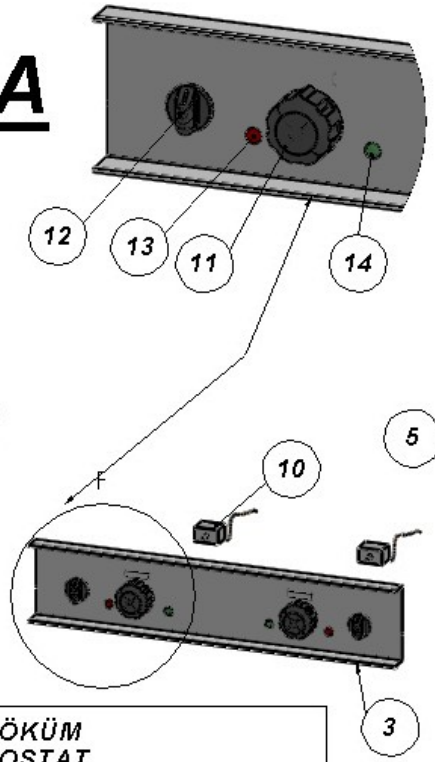
DİKKAT

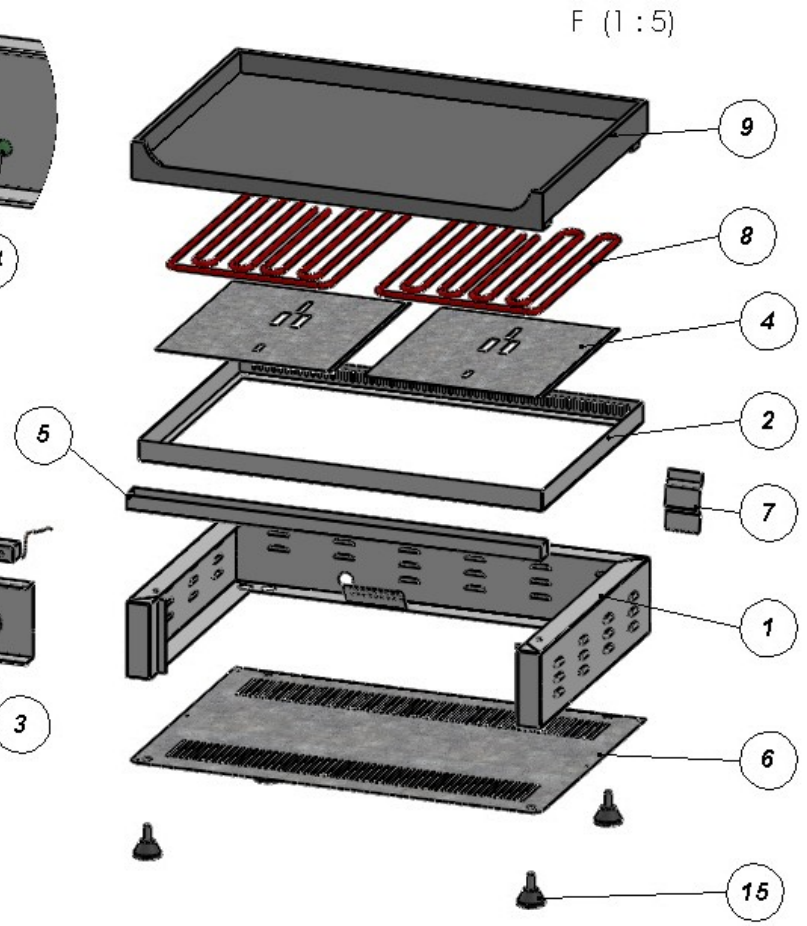
Cihazın bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 4/11/1984 Tarih ve 18565 Sayılı resmi gazetede yayınlanan elektrik iç tesisleri yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı ve can ve mal güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.

PG 7050 IZGARA







1) GÖVDE	*9) PİCK DÖKÜM*
2) ÇERÇEVE	*10) TERMOSTAT*
3) KONTROL PANELİ	*11) TERMOSTAT DÜĞMESİ*
4) REZİSTANS TUTUCU	*12) ON-OFF DÜĞMESİ*
5) YAĞDANLIK	*13) ON-OFF KONTROL LEDİ*
6) HAVALANDIRMA IZGARASI	*14) TERMOSTAT KONTROL LEDİ*
7) TEMİZLEME APARATI	*15) AYAK*
8) REZİSTANS	

KOD/CODE	*ÜRÜN ADI/PRODUCT NAME*	*DIŞ ÖLÇÜLER/OUT SIDE DIM.*	*İÇ ÖLÇÜLER/IN SIDE DIM.*	*GÜÇ/POWER*	*AĞIRLIK/WEIGHT*
PG 7050 E	PİCK DÖKÜM YARI DÜZ YARI OLUKLU	72 X 55 X 26 cm	70 X 50 cm	5 kw 2F + N 380 V	32 kg
PG 7050 GE	PİCK DÖKÜM DÜZ YÜZEY	72 X 55 X 26 cm	70 X 50 cm	5 kw 2F + N 380 V	32 kg

PG 7050 E/PG 7050 DE YEDEK PARÇA LİSTESİ

KOD	PARÇA ADI
1	GÖVDE
2	ÇERÇEVE
3	KONTROL PANELİ
4	REZİSTANS TUTUCU
5	YAĞDANLIK
6	HAVALANDIRMA IZGARASI
7	TEMİZLEME APARATI
8	REZİSTANS
9	PİCK DÖKÜM
10	TERMOSTAT
11	TERMOSTAT DÜĞMESİ
12	ON-OFF DÜĞMESİ
13	ON-OFF KONTROL LEDİ
14	TERMOSTAT KONTROL LEDİ
15	AYAK

AB UYGUNLUK BEYANI

FİRMA ADI :SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

ADRES : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

TELEFON :0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

FAKS :0090 232 2575303

WEB :http://www.sgsoven.com

ÜRÜN :IZGARA

MODEL : PG 7050DE PG 7050 E

TEST RAPOR NO :PG / 002

HARMONİZE STANDART : EN 60335-2-38, EN 60335-1

UYGULANAN DİREKTİFLER : 2014/35/AB ALÇAK GERİLİM DİREKTİFİ

Biz, SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.olarak üretimini yapmakta olduğumuz Izgara'ların yukarıda verilen ilgili Avrupa Konseyi Yeni Yaklaşım Direktiflerine ve Uyumlaştırılmış EN Standartlarına uygun olduğunu ve bu ürünlerle ilgili bütün sorumlulukları kabul ettiğimizi beyan ederiz.

YER / TARİH : İZMİR / 13.10.2014

GENEL MÜDÜR :

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞEN AKSU

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com