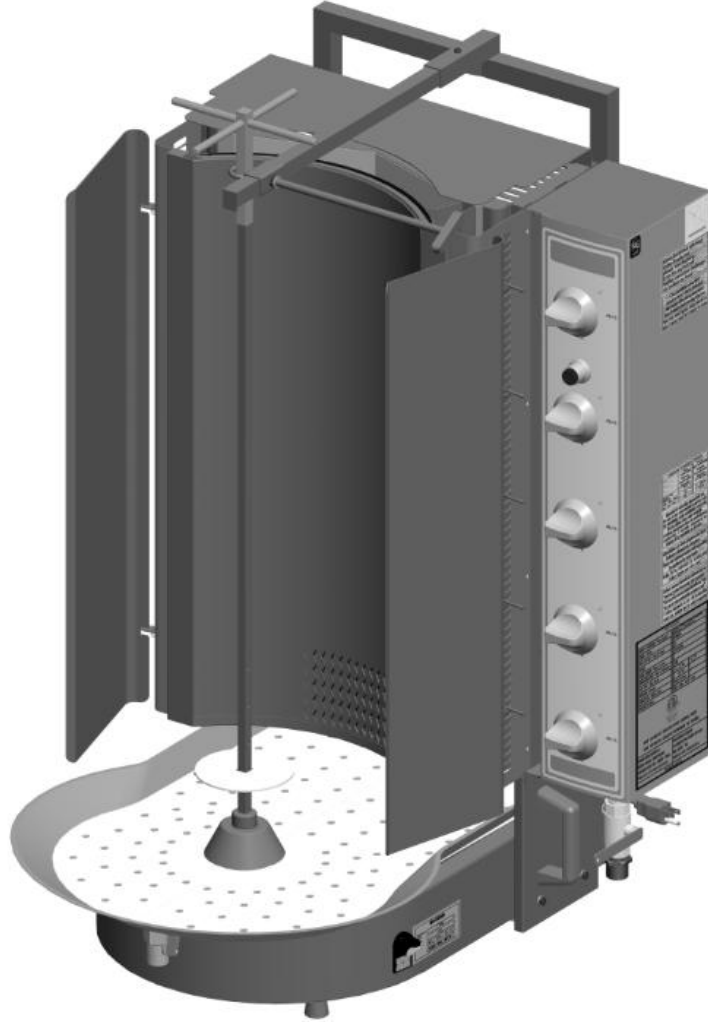




GAZLI / GAS / FOUR /
DÖNER OCA I
GYRO MACHINE
SHAWARMA

MODEL/MODELL/ MODÈLE : PDG500N
PDG400N
PDG300N



"Professional In Kitchen"
INOXSAN
"Mutfakta Profesyonel"

UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

ATTENTION: Cet appareil doit être installé selon la législation en cours et doit être utilisé seulement dans un environnement bien aéré. Avant le chargement et l'utilisation de cet appareil, veuillez consulter les instructions.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
 - i. Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - ii. Don't smoke or light matches
 - iii. Leave doors and windows as they are
 - iv. Go outside

- a. Se vous sentez la gaz, appelez immédiatement votre ligne d'urgence de distribution de gaz local. Jusqu'à ce que l'équipe de service arrive:
 - i. Ne pas utiliser les appareils ou les commutateurs électriques qui peuvent provoquer des étincelles.
 - ii. Ne pas fumer ou matchs lumière.
 - iii. Les portes et les fenêtres de congé comme ils sont.
 - iv. Sors

UYARI: Yanlı montaj, ayarlama, de i tirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

ATTENTION : Le mauvais montage, le réglage, le changement, le service ou l'entretien incorrects peuvent causer des dommages, des blessures ou le décès. Avant le montage ou la mise en service de cet équipement, veuillez lire les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien.

- a. E er gaz kokusu alırsanız, derhal AC L GAZ servisini arayınız.

Servis Ekibi gelene kadar

- i. Elektrik aletleri yada elektrikanahatlarını kullanmayın.
- ii. Sigara yada kibrit yakmayın.
- iii. Kapı ve pencereleri oldukları gibi bırakın
- iv . Dı arı çıkın

GÜVENL N Z Ç N: Cihazın içinde benzin veya di er yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Veuillez ne pas utiliser ou stocker de carburant ou autre gaz ou substance liquide inflammable dans l'appareil.

UYARI: Cihazın elektrik devre eması kontrol panelinin içindedir.

WARNING: Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.

ATTENTION : Le schéma du circuit électrique de l'appareil se trouve à l'arrière du panneau de commande inférieur.

GÜVENLİK SEMBOLLERİ / SAFETY SYMBOL / SYMBOLES DE SÉCURITÉ



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

Ces symboles sont destinés à alerter l'utilisateur sur certaines instructions d'utilisation et de maintenance figurant dans le manuel fourni avec l'appareil.

SERVİS VE BAKIM / MAINTENANCE AND REPAIRS / MAINTENANCE ET RÉPARATION

Contact your local authorized service agent for service or required maintenance.

Contactez un technicien agréé pour toute réparation ou maintenance.

Please record the model number, serial number, voltage and purchase date in the area below and have it ready when you call to ensure a faster service.

Veuillez reporter le numéro de modèle, le numéro de série, la tension nominale et la date d'achat de l'appareil dans les champs respectifs ci-dessous. Apprêtez ces informations au moment de l'appel pour pouvoir être plus rapidement servi.

Model No. N° de modèle.	_____	Authorized Service Agent Listing / Liste des techniciens agréés Reference the listing provided with the unit / Indiquez la liste fournie avec l'appareil
Serial No. N° de série.	_____	Or / ou
Voltage Tension nominale	_____	for an updated listing go to / demandez une liste actualisée aux adresses suivantes
Purchase Date Date d'achat	_____	Website / Site web: www.inoksan.com E-mail / Courriel: info@inoksan.com
Website / Site web:	www.naskonix.com	Service Help Desk / Bureau d'aide
Mailing Address Adresse postale:	Sunset Industrial Park 10 20th Street Brooklyn NY 11232, USA 63143 U.S.A	Company /Société: NASKONIX FOOD SERVICE EQUIPMENT Telephone / Téléphone: +1-888-231-4421 Fax / Fax: (718) 369-0746 E-mail / Courriel: info@naskonix.com

ÖNEMLİ / IMPORTANT / IMPORTANT

Cihazı çalıştırmadan önce tüm kılıfları koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.

Be sure to remove all paper protection and packing material from unit prior to lighting.
This appliance should be installed in a non-combustible location only.

Avant le fonctionnement de l'appareil, veuillez à retirer les protections et les emballages. Cet appareil doit être monté
seulement dans son état éteint.

TÜM GAZ KURALLARI VE YÖNETMEL KLER

Cihazın kurulumu ULUSAL YAKIT GAZ KOD "CSA ANSI Z223.1/NFPA 54' E" uygundur.
KANADA'DA MONTAJ AKIM CAN / CGA-B149.1 DO ALGAZ TES SAT KODUNA UYGUN EK LDE
OLACAKTIR.

İgili talimat temin edilemezse;

- 1) Cihaz basınç de erleri 1/2 psi (3,5 kPa) üzerinde ise gaz besleme borusunun cihazla ba lantısını kesiniz.
- 2) Cihaz basınç de erleri 1/2 psi (3,5 kPa) e it çıktı ise gaz besleme borusunu manuel olarak kapatınız ve gaz besleme boru sistemini izole ediniz.

The installation of the Appliance must conform to the
NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND
REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL
GAS INSTALLATION CODE

National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and, CSA B149.1, as applicable, including:

- 1) The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- 2) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

TOUTES LES RÈGLES ET LES INSTRUCTIONS SUR LE GAZ

Le montage de l'appareil est conforme avec le code de gaz de carburant national « CSA ANSI Z223.1/NFPA 54' E ».
LE MONTAGE AU CANADA SERA EFFECTUÉ SELON LE FLUX / LE CODE D'INSTALLATION DU GAZ
NATUREL CGA-B149.1 ET

LE CODE D'INSTALLATION DU PROPANE CAN / CGA-B149.2.

Si les instructions en question ne sont pas fournies ;

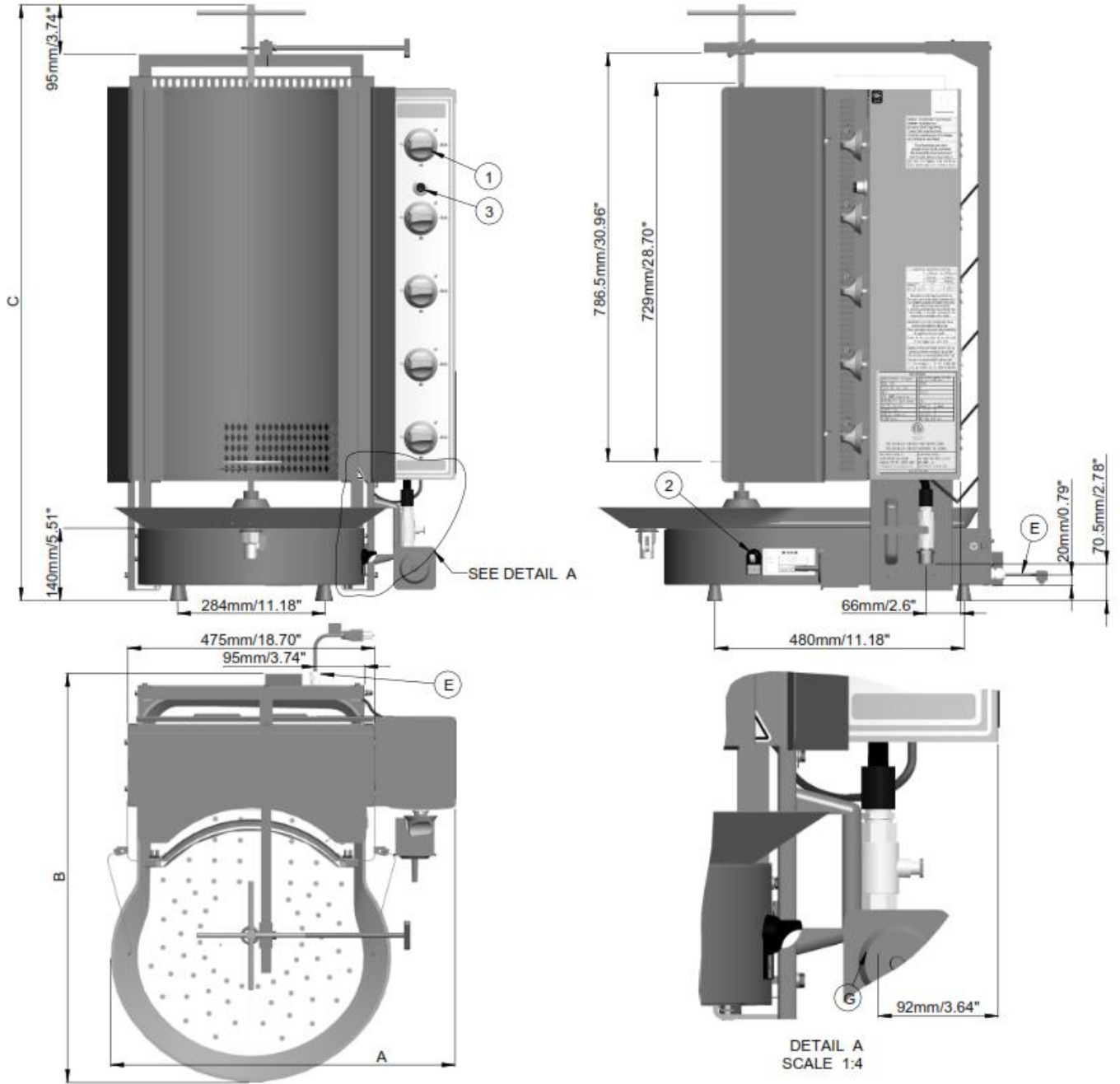
- 1) Si les valeurs de la pression de l'appareil sont supérieures à ½ psi (3,5 kPa), coupez la conduite entre le tuyau d'alimentation à gaz et l'appareil.
- 2) Si les valeurs de la pression de l'appareil sont égales à ½ psi (3,5 kPa) veuillez fermer le tuyau d'alimentation à gaz manuellement et isolez le système du tuyau d'alimentation à gaz.



UYARI : Cihaz e itilmi personel tarafından kullanılmalıdır.

WARNING: Appliance must be used by trained personnel.

ATTENTION : L'appareil doit être utilisé par un personnel formé.



E - Elektrik Giri i/Electric Inlet/ Entrée d'électricité

G - Gaz Giri i/Gas Inlet/Entrée de gaz

1 - Radyan açma-kapama dü mesi/heater on-off button/ Bouton d'ouverture/de fermeture du radiant

2 - Motor çalı tırma anahtarı/Motor start button/Interrupteur de fonctionnement du moteur

3 - Çakmak/Lighter/Briquet

SPECIFICATIONS

ModelNo	Width (A) Cm inch	Depth (B) Cm inch	Height (C) cm inch	Voltage	GasType	Total Input BTU's	KW Total	Amps(max.)	Plug Type	Aproximate Weight	
										Shipping Kg/Lb	Installed Kg/Lb
PDG 500N	66.3 26.10"	78.8 31.02"	114.7 45.15"	115V	NG	78.000	20	0.4	NEMA 5-15P	63.6 140.55	63.6 140.55
PDG 400 N	66.3 26.10"	78.8 31.02"	99.7 39.25"	115V	NG	62.400	16	0.4	NEMA 5-15P	54,8 121.10	54,8 121.10
PDG 300N	66.3 26.10"	78.8 31.02"	85.7 33.74"	115V	NG	46.800	12	0.4	NEMA 5-15P	47.6 105.19	47.6 105.19

T1

Ülke / Country / Pays	Gaz / Gas / Gaz	Basınç Pressure Mbar	"WC	Enjektör / njector / Injecteur	
				mm	nch / pouce
ABD / US / États-Unis	NG G20	15	6"	1,22	0,048"

YER NE MONTAJI / INSTALLATION ON SITE /MONTAGE SUR PLACE



Cihazın montajını Davlumbaz altına yapmanız önerilir.

Cihazın düzgün çalışması için ve gerektiğinde acil müdahale edebilmek ve yanma odsanın performansına yeterli boşluk sağlanması için uygun montaj boşluklarını veriniz.

We recommend you to install the appliance under the Hood.

Provide proper installation gaps to allow adequate clearance for the performance of combustion chamber and to ensure that the appliance correctly and to intervene in case of an emergency.

Il est conseillé d'effectuer le montage de l'appareil sous la hotte.

Pour le bon fonctionnement de l'appareil et afin de pouvoir intervenir dans l'urgence et pour fournir un espace suffisant à la performance de la chambre de chauffage, des espaces de montage convenables sont nécessaires.



UYARI : Cihazın yakınlığında yanıcı madde bulunudurmuyunuz. Cihazın bulunduğu yeri temiz tutunuz.

Cihazın yanma performansının iyi olması için, hava akışını engellemeyin.

WARNING: This appliance is can only be installed on non combustible floor. Do not keep flammable material beside the appliance. Keep the appliance free and clear front combustibles.

Do not block air flow of combustion and ventilation air to ensure a good burning performance.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

ATTENTION : Veuillez ne pas laisser de substance inflammable près de l'appareil. Veuillez à ce que l'endroit où se trouve l'appareil soit propre.

Pour une bonne performance de l'appareil, veuillez ne pas créer d'obstacle au flux d'air.

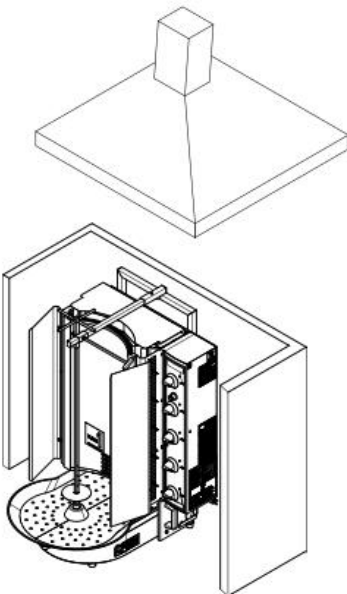
Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.



UYARI : Cihazın temizliği ve bakımı esnasında fişini prizden çekiniz.

WARNING: Unplug the appliance during cleaning and maintenance.

ATTENTION : Lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, veuillez retirer la fiche de la prise.



BOŞLUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES

	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	1" / 25.4 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	12" / 304.8 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	3" / 76.2 mm

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.

Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

1. MONTAJ

- Cihazın montajı, gaz bağlantısı ve farklı gazlara çevrimi, elektrik tesisatı yöresel standartlara göre uzman kişiler tarafından "Teknik Özellikler" tabloları baz alınarak yapılmalıdır.
- Cihazı uygun bir tezgah üzerine teraziyeye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı, çıkan duman ve kokunun dışarı atılabilmesi için davlumbaz altına veya yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir ortama yerleştiriniz.

GAZ BASINCI ÖLÇME

- Gaz bağlantısı yapıldıktan sonra gaz giriş basıncının tabloda verilen değerlere uygun olması gerekir. Bunun için uygun debi ve basınç sağlayacak dedantör kullanılmalıdır.
- Cihazımızın kullanacağınız gaza göre adaptasyonunun yapıp yapılmadığından emin olunuz. Eğer uygun değilse enjektör değiştirilmesi yapılması gerekir.
- Cihazımızın kullanacağınız gaza göre adaptasyonunun yapıp yapılmadığından emin olunuz. Eğer uygun değilse enjektör değiştirilmesi yapılması gerekir.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.



UYARI : Yeterli havalandırma için cihazın etrafında yeterli alan bırakın. Ünitadaki tüm etiketleri okuyunuz ve uygulayınız.

Cihazın, mutfak mobilyalarının dekoratif kaplamaların vs. hemen yanına monte edilmesi durumunda, bunların yanmaz malzemedan imal edilmiş olması tavsiye edilir; aksi durumda bunlar, yanmaz, ısı izolasyonlu malzeme ile kaplanmalıdır ve yangından korunma talimatlarına özenli bir şekilde riayet edilmelidir.

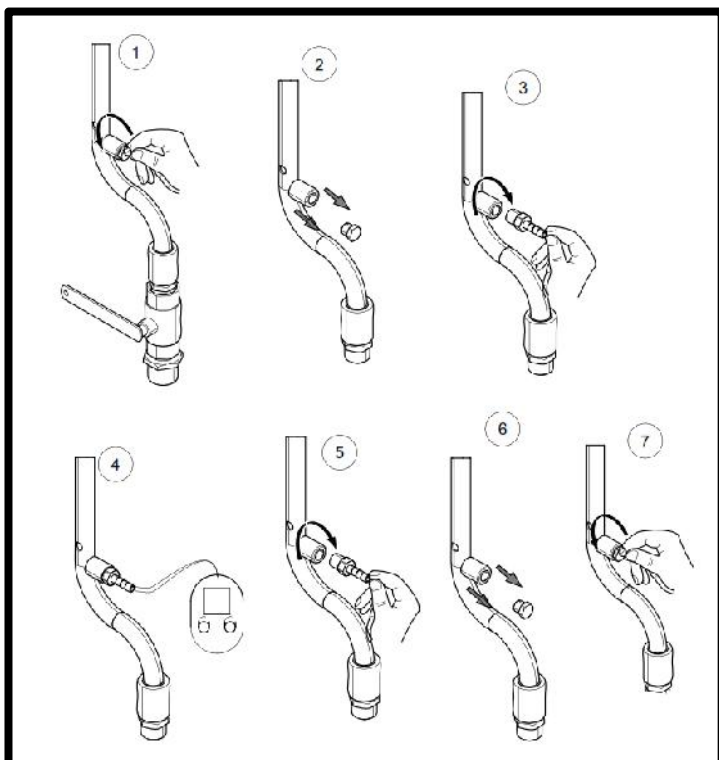
3. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın üst gövdesi hareketli olduğu için gaz bağlantısı yeterli uzunluktaki 1/2" metal flexibül hortum ile yapılmalıdır.
- Cihazı çalıştırmadan önce gaz bağlantılarında gaz kaçağı kontrolü yapılmalıdır. Bunun için sabun köpüğü veya uygun başka bir köpük kullanınız.
- Cihazın ayarlı olduğu gaz tipi ve basıncı, cihaz üzerinde ve ambalaj etiketinde belirtilmiştir.

- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.

- **Isıtıcı grubu önüne yerleştirilmiş özel tasarım koruma camı (robax cam) atık/çöp gazların (NO, CO, CO₂) püskürtme noktasında oluşan tehlikeyi önler, sekonder yanmayı sağlar, %99,9 oranında geçirir. Isının homojen ve yumuşak olarak ete ulaşmasını sağlar ve ayrıca etkin kömürle mesini önleyen bu özellikler cihazın insan sağlığına zarar vermesi riskini ortadan kaldırır. Homojen püskürtmeye katkıda bulunur.**

- Alt gövde içerisine yerleştirilen 1d/d'lık motor, dikey veya dik konumda döndürmekte, homojen püskürtme ve ergonomik kullanım kolaylığı sağlar.
- Kullanıcı çalıştırma sırasında "açık" apakası ve eldiveni kullanmaya özen göstermelidir.



2. KULLANICI TAL MATI

- Cihaza çizelgede belirtilen et kapasitesinin dı ında a ırı yükleme yapmayınız.
- Radyanların kumandası yatay veya dü ey sıralar halinde ayrı ayrı yapılabilmekte olup, döner etinin büyüklü üne göre radyanları devreye alınız.

4. ÇALI TIRMA

- Her gaz muslu u yatay sıralanmı 2 ad. radyanı kontrol eder.
- **Yakma i lemi, üst radyandan ba lanarak a a 1 do ru sırayla yapılmalıdır.**
- İlk yakma i lemi için (üst brülör) "1" nolu dü meye basıp "0" konumundan saat dönü yönü tersinde çevirerek konumuna getiriniz. ve "2" nolu çakma a basarak ate leyiniz. Thermokupl ısınana kadar (yakla ık 15sn.) dü meyi basılı tutunuz.

i i döndürmek için cihaz fi ini bir prize takınız ve "2" nolu "I-0-II" konumlu anahtarı "I" veya "II" konumuna (Sa /Sol dönü) getiriniz.

5. C HAZI KAPATMAK

Cihazı kapatmak için ; en alttan ba layarak dü meleri tek tek saat yönünde sıfır konumuna gelene kadar çeviriniz. Motor güç alterini "0" konumuna getir.

“Cihazı kapattıktan sonra, tekrar açmadan önce 5 dakika bekleyiniz.”

6. EMN YET TEDB RLER

- Cihazı gözetim/kontrol dı ı kullanmayınız. Çalı ma bölgesini terk etti inizde cihazı daima kapatınız.
- Maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile temizleyiniz.
- Su ile iyice durulayın ve ba ka bir ka ıt havlu yada yumu ak kuma la kurutun.

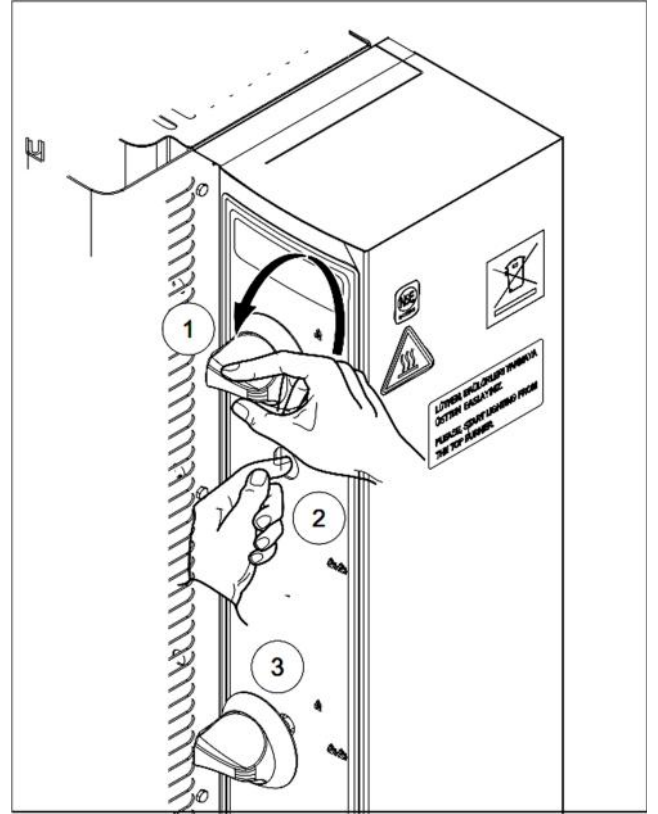
7. ELEKTR K G R

- Cihaz 115V AC 60Hz ebeke gerilimiyle beslenmelidir.
- Cihaz mutlaka topraklı prize ba lanmalıdır.

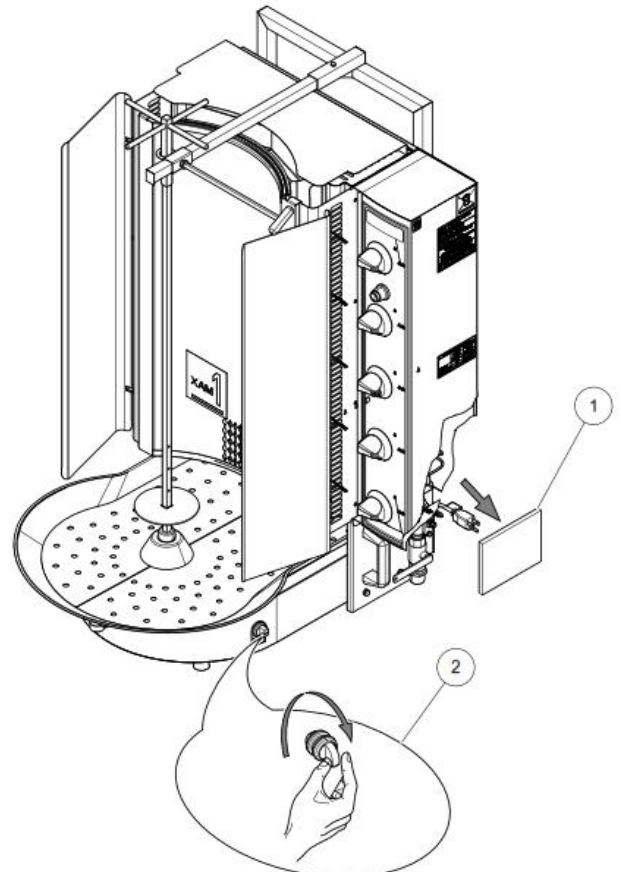
TOPRAKLAMA



UYARI: Bu cihaz elektrik çarpmalarını engellemek amacıyla topraklı fi ile donatılmıştır. Fi topraklı prize takılmalıdır. Toprak ba lantısı asla kesilmemeli ve/veya toprak ba lantısı de i tirilmemelidir



- 0 KAPALI / ANA BRÜLÖR TAM ALEV
- ANA VE YRD. BRÜLÖR TAM ALEV
- ANA VE YRD. BRÜLÖR KISIK ALEV



8. BAKIM & TEMİZLİK

- Bakım yada temizlik faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihaz ilk kullanımdan önce, elektrik bağlantısı kesilmeli ve ılık sabunlu su ile temizlenmelidir.
- Cihaz üzerine kesinlikle su sıkılmamalı veya dökülmemelidir.
- Cihazı her çalıştığı gün sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile (özellikle etin temas ettiği yerleri) temizleyiniz.
- Etin temas ettiği ve tepsi sacları bu fırın makinesinde yıkanabilir.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.
- Cihazınızın bakım zamanı geldiğinde ve/veya arıza yaptığında üretici firma ile iletişime geçiniz.



UYARI : Cihazı direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz. Aksi takdirde elektrik tesisatı arızasına neden olabilirsiniz.

8.1 Robax Camın ve Mufafaza sisteminin Temizlenmesi

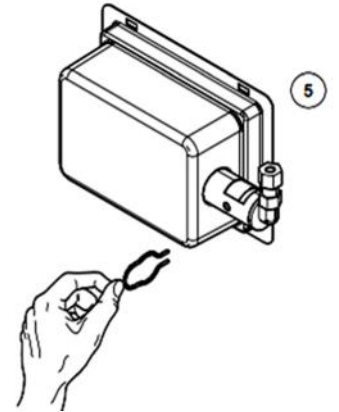
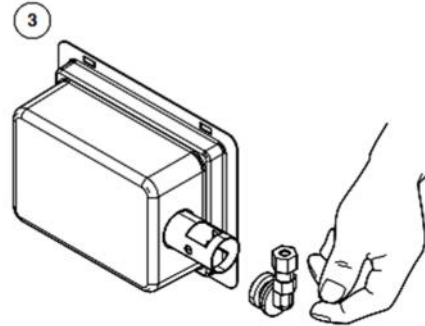
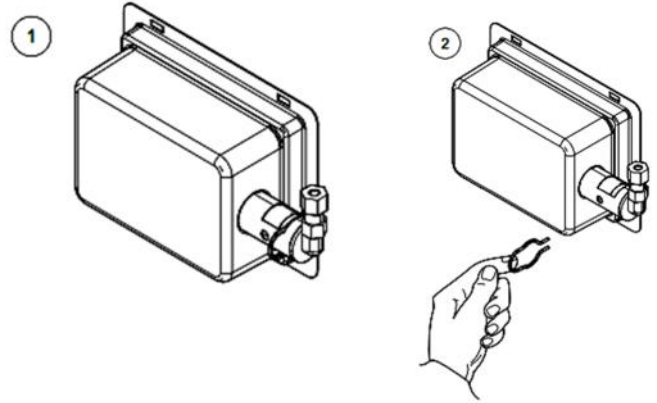
- Robax cam ve muhafaza sisteminin yüzeyleri soğuduğunda birkaç damla uygun temizleyici uygulayın ve birkaç tane havlu yada temiz yumuşak bir kumaşla silin.
- Öncelikle uygun bir kazıyıcı ile sıçrayan gıda yada yanık kalıntılarını robax cam ve muhafaza sisteminin yüzeyinden temizleyin.
- Aşındırıcı sünger yada herhangi bir ovucu kullanmayın. Kurum temizleyici ve fırın spreyi gibi aşındırıcı temizleyicilerde kullanılmamalıdır.
- Uygun temizleyiciler robax cam seramikler için kullanılabilen tüm temizleyicilerdir.

9. FARKLI GAZ TİPİLERİNE DÖNÜŞÜM

- Farklı gazlara adaptasyon için "T1" tablosuna bakınız.
- "T1" tablosundan kullanılacak gaz tipine ve basıncına uygun enjektörü seçiniz ve sökülen enjektörün yerine takınız.
- Cihazınızı üreticinin ayarladığı gaz tipinden farklı bir gaz tipine adapte ettikten sonra mevcut etiket sökülerek yeni gaz tipine göre yazılmış etiket yapıştırılması gerekir.

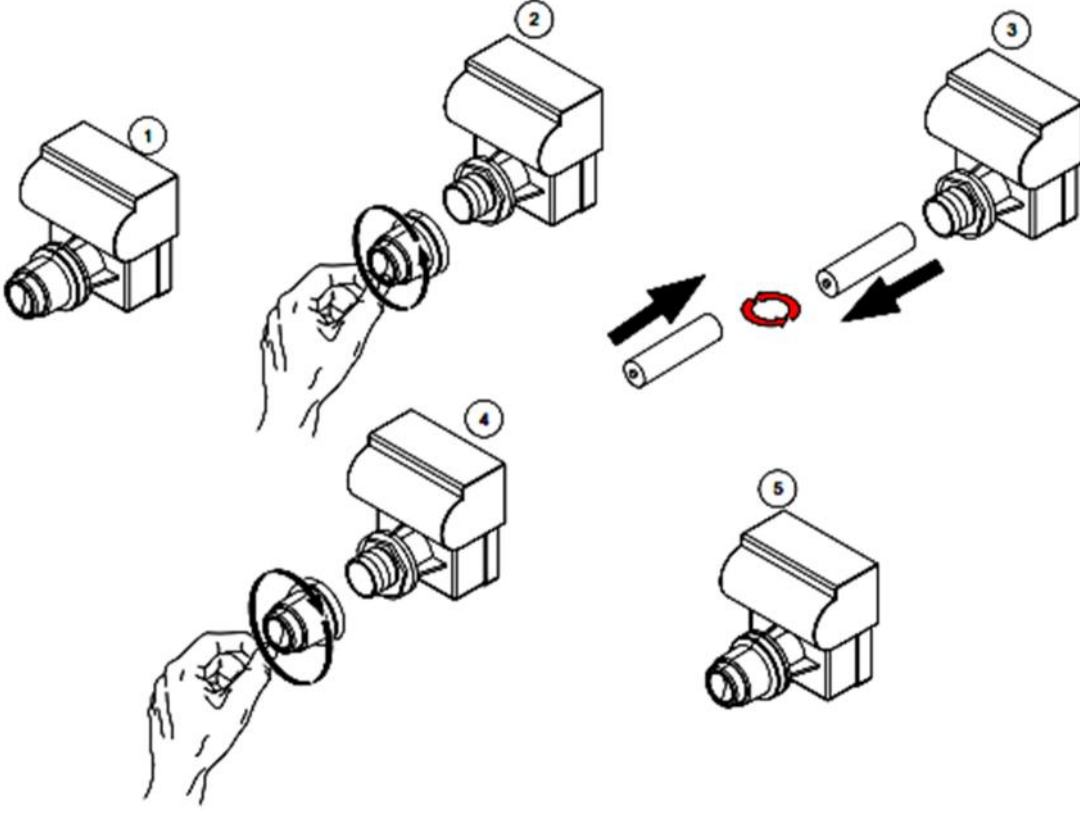
9.1 Enjektörün Değiştirilmesi/ Replacement of Injector

- Uygun enjektörü T1 tablosundan seçiniz.
- Cihazın arka sacını çıkarınız.
- (1). Radyanı karıştırmaya alınız. (2). Radyanın üzerinde bulunan firketeyi çıkarınız. (3)Enjektörü radyandan çıkarınız. (4). Yeni enjektör ile değiştiriniz. ve yeni enjektörü aynı yerine takınız. (5).Firketeyi çıkardığımız şekilde takınız. (6) Gaz tipi dönüşümü tamamlanmıştır.
- Enjektör çapları enjektör üzerinde yazılıdır.

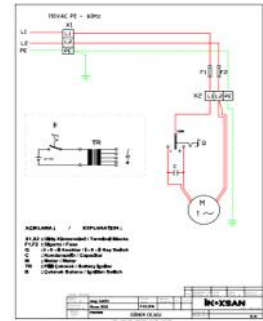
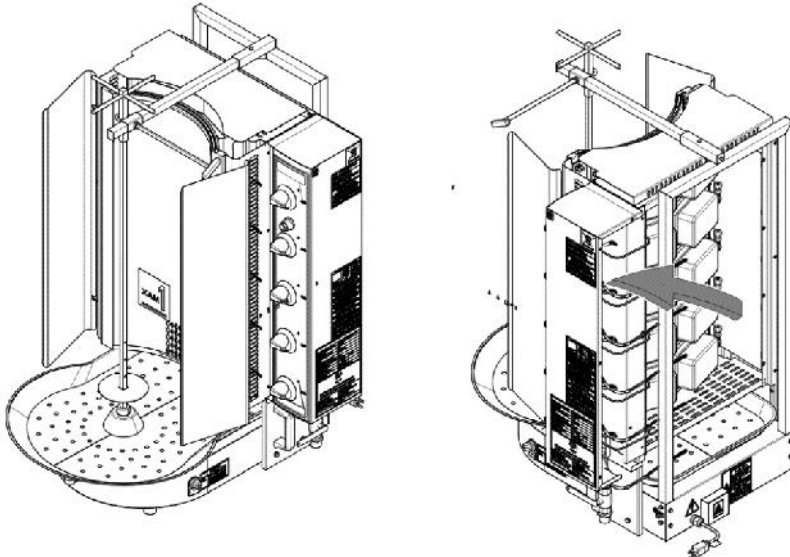


10 - ÇAKMAK PİLİNDE T R LMES

- Cihazın çakmak pilini (1,5 V)de i tirmeniz gerekirse a a ıda belirtilen a amaları sırasıyla yapınız.
- Çakma ın ön kapa ını saat yönünün tersine çeviriniz.(2) Eski pili çıkarıp yeni pili takınız(3). Kapa ı saat yönünde çevirip kapatınız



Devre emasının yeri



Always read the instruction manual before starting to use the appliance and keep it for future reference when you need it.



WARNING: Allow enough space around the unit for adequate ventilation. Read all labels on the unit and follow their instructions.

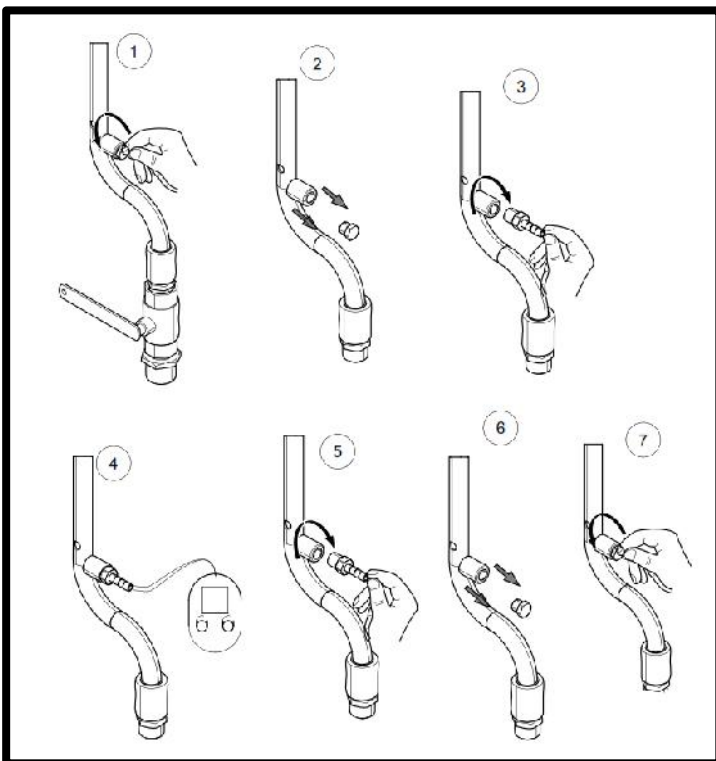
Manufacturer company does not accept any responsibility for any operations performed without following the instruction manual, and for damages occurred against people or property due to maintenance or technical interventions by qualified technicians.

2. INSTALLATION

- Technical Specifications" table should be based on when installation of the appliance, gas connection and conversion to different gases, electricity supplies are installed by experts in accordance with local standards.
- Place the appliance on a bench by taking it on a scale.
- Place the appliance under a fume hood or in an environment where adequate ventilation can be carried out in order to exhaust fumes and odors.

GAS PRESSURE MEASUREMENT

- Gas inlet pressure must be in accordance with the values given in the table after the gas connection. For this purpose, a hood must be used to ensure proper flow rate and pressure.
- Make sure the adaptation of the appliance is carried out in accordance with the gas you will use. If it is not appropriate, the injector must be changed.
- All the necessary components for installation will be provided by the manufacturer.



If the appliance is mounted in the immediate vicinity of kitchen furniture, decorative coating etc., it is recommended that they should be made of non-combustible material; otherwise they must be coated with non-burning thermal insulation material and fire protection instructions must be followed carefully.

4. GAS CONNECTION

- As the upper body of the appliance is moving, gas connection should be made by a metal flexible hose of a sufficient length of 1/2".
- Gas leak in the gas connections must be controlled before operating the appliance. For this use soapsuds or other suitable foam.
- Gas type and pressure to which the appliance is set are specified in the label and packaging on the appliance.

3. USER INSTRUCTIONS

- Do not overload the appliance more than the specified meat capacity in the chart
- Controlling of the radians can be performed separately in horizontal or vertical row, put the radians into use in accordance with the size of the doner meat.
- **prevents the penetration of waste / raw gases (NO, CO, CO₂) on the meat being cooked, enables secondary combustion, enables the 99% of the carried heat to reach the meat homogeneously and softly and also eliminates the risk of damage to human health by the appliance with these features that prevent the carbonization of the meat. It contributes to homogeneous cooking.**
- **Specially designed protective glass (robax glass) placed in front of the heater group**
- 1d/d motor placed in the lower body rotates the skewer in an inclined or upright position, providing ease of homogeneous cooking and ergonomic use.
- "Toques and mittens" should be used while user working.

9. LIGHTING INSTRUCTION

- Each gas knob controls 2 radiants aligned horizontally.
- **Burning shall be performed downwards in order starting with the upper radiant.**
- For the first burning process (top burner), press button "1" and turn counterclockwise from position "0" to position "I" and ignite by pressing on lighter no "2". Keep pressing the button until the thermocupl gets activated (approx. 15 sec.)

To rotate the skewer, plug the appliance plug "1" into a socket and bring the key "2" with position "I-0-II" to the position "I" or "II" (Right/Left rotation).

10. SHUTDOWN INSTRUCTION

To shutdown the appliance, turn all knobs clockwise one by one until they are at position 0 starting with the bottom knob. Bring motor power switch to "0".

"Wait for 5 minutes before restarting the appliance when you turn it off."

11. SAFETY PRECAUTIONS

- When the surfaces of the robox glass and storage system cools down, use a few drops of suitable cleaner and wipe clean with a soft cloth or paper towel.
- Rinse thoroughly with water and dry with another paper towel or soft cloth.

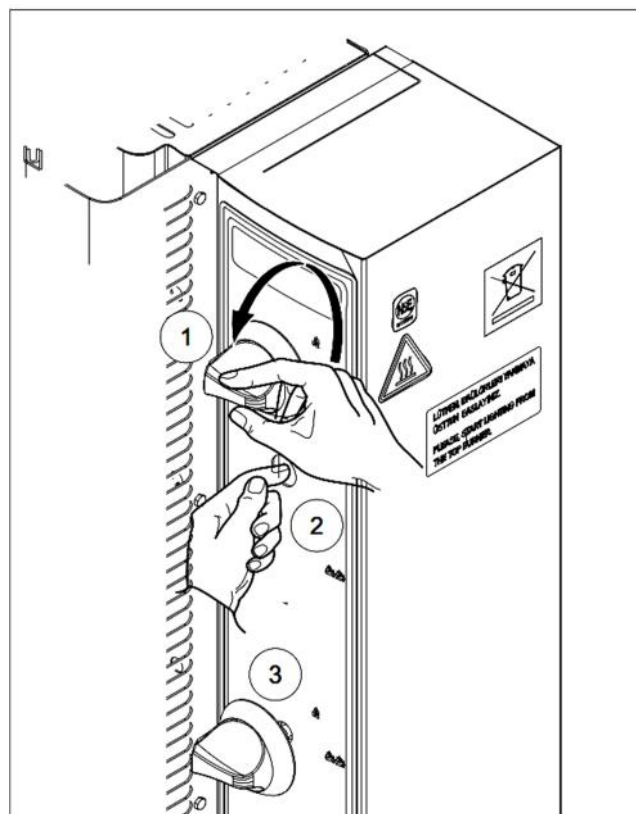
12. POWER INLET




- The appliance must be supplied with 110V AC 60Hz mains voltage.
- The appliance must be grounded.

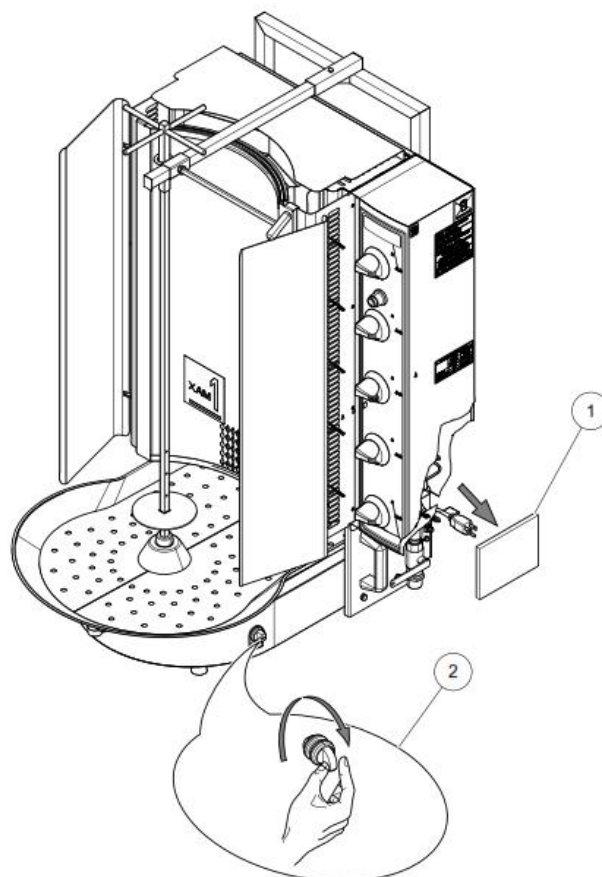
GROUNDING



WARNING : The appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug . The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2



- 0 CLOSED
-  RIGHT BURNER FULL FLAME
-  RIGHT & LEFT BURNER FULL FLAME
-  RIGHT & LEFT BURNER HALF FLAME



13. MAINTENANCE

- Disconnect the electrical connection of the appliance immediately before beginning maintenance or cleaning activities.
- Before the first use, the electrical connection of the appliance must be disconnected and it must be cleaned with warm soapy water.
- Water must definitely not be sprayed or spilled on the appliance.
- Clean the appliance at the end of each working day with a piece of cloth soaked with warm soapy water and with a disinfectant that will not harm nutrition products (especially the areas in contact with meat).
- Pins and tray plate contacted by the meat may be washed in the dishwasher.
- Do not use materials that can scratch the surface such as detergent with abrasive ingredients, wire brushes, etc. when cleaning the surface of the appliance.
- If the appliance will not be used for a long period of time, the surface should be coated with a thin layer of Vaseline.
- Notify the authorized service if the appliance is considered in a dangerous situation. Do not allow incompetent persons to interfere with the appliance.
- Contact manufacturer when the maintenance period of the appliance has expired and/or when the appliance has a fault.

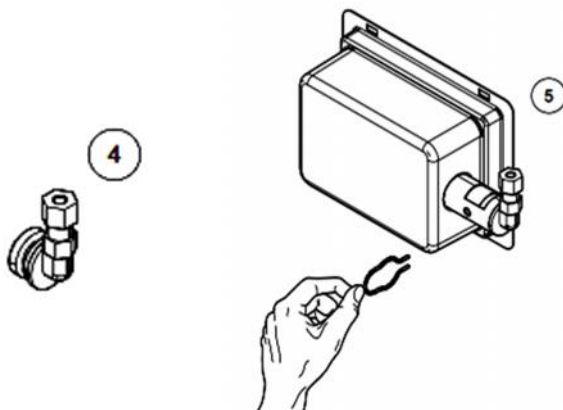


WARNING: Do not clean the appliance with directly or with high-pressure water. Otherwise you may cause an electrical installation malfunction.

8.1 Cleaning of Robax Glass and Storage System

Apply a few drops of suitable cleaning agent and wipe

- with paper towel or clean soft cloth when the surfaces of Robax glass and casing system have cooled down.
- First clear splashed food or burnt residue from the surface of the ROBAX glass and storage system with a suitable scraper.
- Do not use abrasive sponges or any scrubbing material.
- Proper cleaning agents are all cleaning agents that may be used for Robax glass ceramics.



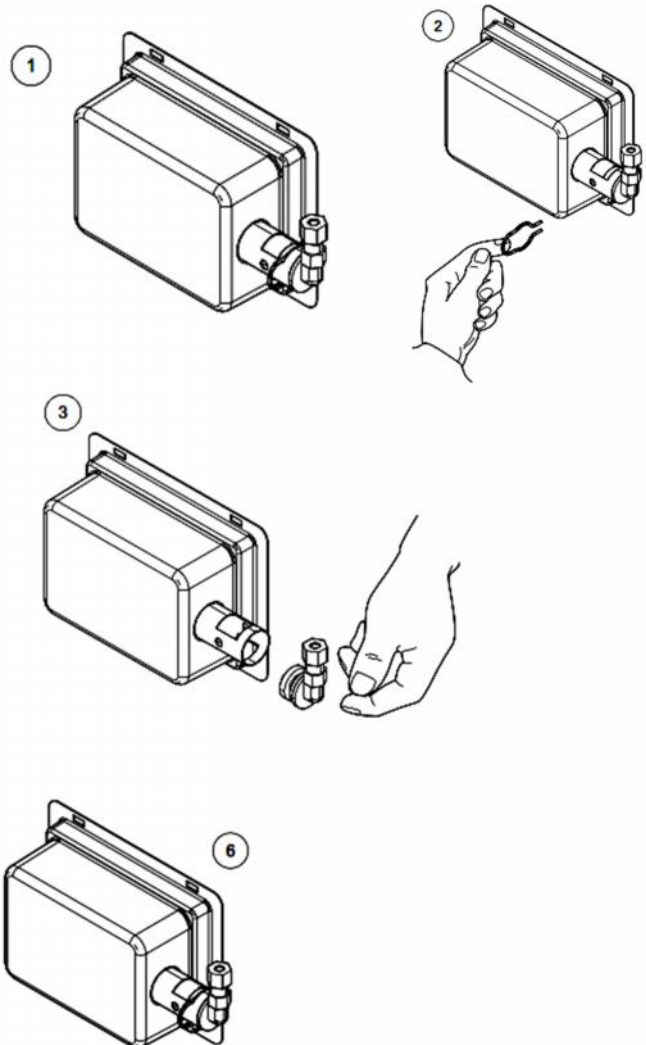
9. TRANSFORMATION FOR DIFFERENT GAS TYPES

- Refer to table “T1” for adaptation to different gas types.
- Choose the injector suitable for the gas type and pressure to be used from table “T1” and install it to the housing of the removed injector.

Label for the new gas type shall be affixed by removing the current label after adapting the appliance to a different gas type than the gas type set by the manufacturer.

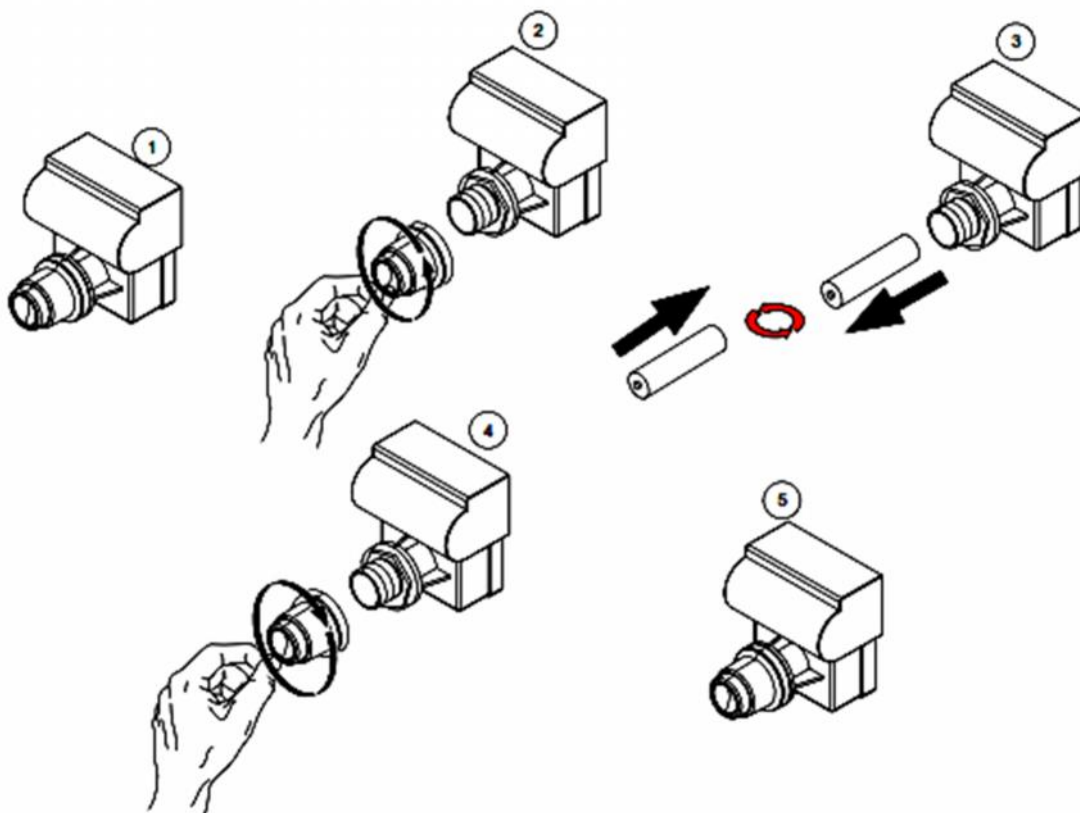
9.1 Replacement of Injector

- Select suitable injector from table T1.
- Remove the rear plate of the appliance.
- (1) Face the radiant. (2) Remove the pin on the radiant. (3) Remove injector from the radiant. (4) Replace with new injector and install the new injector to the same housing. (5) Install the pin as you have removed it. (6) Gas type transformation is complete.
- Injector diameters are printed on the injectors.

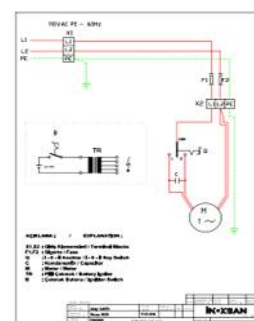
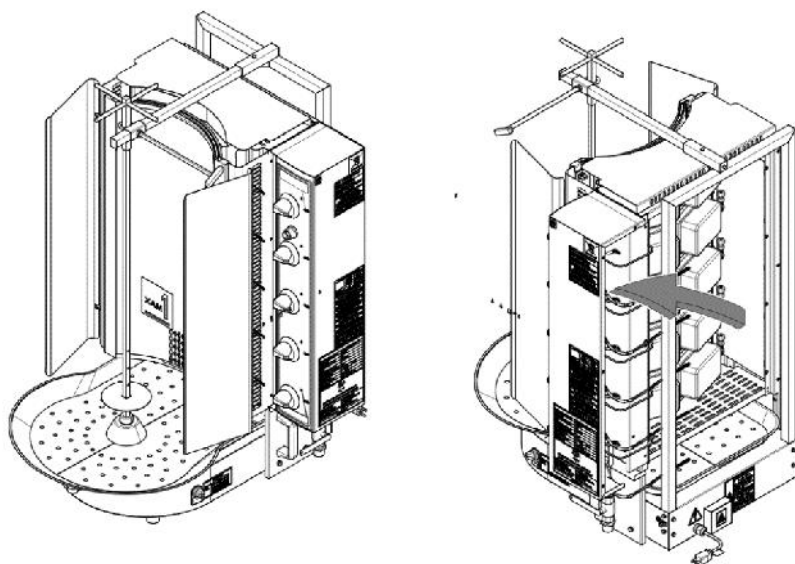


10 - REPLACEMENT OF LIGHTER BATTERY

- If the lighter battery (1,5V) of the device is required to be replaced, perform the indicated actions respectively
- Remove the front lid of lighter by turning counterclockwise.(2) Replace the old battery with a new one. (3). Close the lid by turning it on clockwise.



LOCATION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM

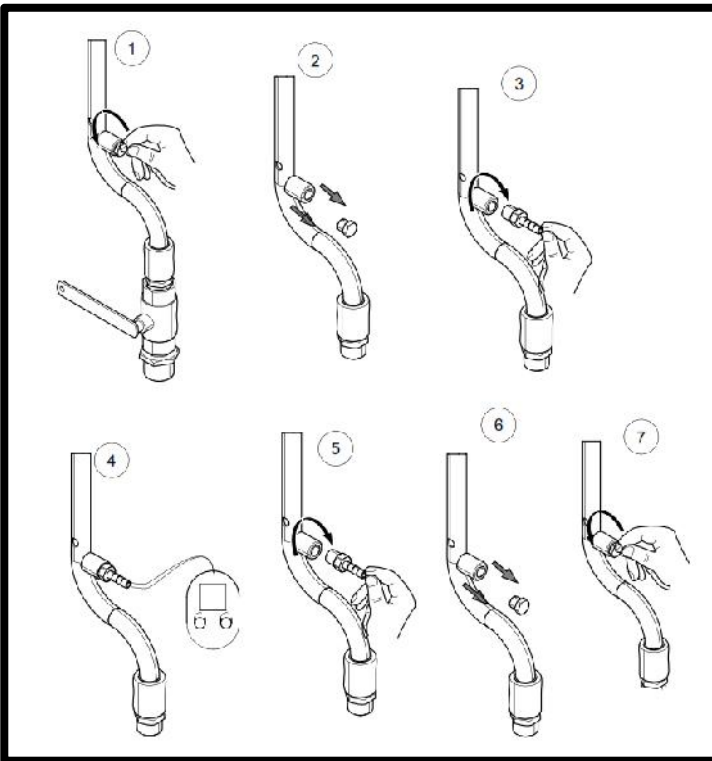


Le fabricant décline toute responsabilité pour des opérations effectuées sans respecter les instructions du manuel d'utilisation, ni pour les dommages finaux causés sur les hommes ou les objets suite à l'entretien ou aux interventions techniques par des techniciens compétents.

3. MONTAGE

- Le montage de l'appareil, le raccordement de gaz, la conversion aux différents gaz, l'installation électrique doivent être effectués par des personnes expertes selon les normes locales en prenant comme base les tableaux « Spécifications techniques ».
- Placez l'appareil à niveau sur un comptoir convenable.
- Installez l'appareil sous une hotte ou dans un environnement où l'aération est suffisante afin d'évacuer la fumée et l'odeur.

PRESSIION DE GAZ DE MESURE



- Après avoir effectué le raccordement au gaz, il est nécessaire que la pression d'entrée de gaz soit conforme avec les valeurs fournies dans le tableau. Pour cela, il est recommandé d'utiliser un détendeur assurant un débit et une pression convenables.
- Assurez-vous que l'appareil est adapté au gaz qui sera utilisé avec l'appareil. S'il n'est pas conforme, veuillez changer d'injecteur.
- Toutes les pièces nécessaires pour le montage seront fournies par le fabricant.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Ne surchargez pas l'appareil au-dessus de la capacité de viande indiquée sur le schéma.
- La commande des radiants peut être effectuée séparément en lignes horizontales ou verticales et mettez en marche les radiants selon la grandeur de la viande d'ôner.



ATTENTION : Pour une aération suffisante, laissez suffisamment de place autour de l'appareil. Lisez toutes les étiquettes qui se trouvent sur l'unité et respectez les instructions.

Si l'appareil est installé près de la garniture décorative des meubles de cuisine, il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués d'un matériel inflammable. Dans le cas contraire, ceux-ci doivent être recouverts d'un matériel inflammable et avec une isolation thermique et il est nécessaire de respecter scrupuleusement les instructions concernant la protection contre l'incendie.

5. RACCORDEMENT À GAZ

- Comme le corps supérieur de l'appareil est en mouvement, le raccordement de gaz doit être relié avec le tuyau flexible en métal 1/2" de longueur suffisante.
- Avant de faire fonctionner l'appareil, il est nécessaire de contrôler les fuites potentielles de gaz dans les raccords de gaz. Pour cela, utilisez de la mousse à savon ou une autre mousse convenable.
- Le type de gaz et la pression à laquelle l'appareil est réglé sont indiqués sur l'appareil et l'étiquette de l'emballage.

- **Le verre de protection d'une conception spéciale placé devant le groupe de chauffage (verre robax) empêche la pénétration des gaz brûlés/purs (NO, CO, CO₂) dans la viande en cuisson, permet la brûlure secondaire, permet à la chaleur qui s'évapore à un taux de 99,9 % d'atteindre la viande de façon homogène et douce. Ces caractéristiques empêchant la carbonisation de la viande empêchent par ailleurs de nuire à la santé humaine. Il permet une cuisson homogène.**
- **Specially designed protective glass (robax glass) placed in front of the heater group**
- Le moteur 1d/d placé dans le corps inférieur fait tourner la broche de façon inclinée ou verticale, permet une cuisson homogène et facilite l'utilisation ergonomique.

14. FONCTIONNEMENT

- Tous les robinets à gaz contrôlent le radiateur 2 aligné horizontalement.
- **L'opération de brûlage doit être effectuée dans le bon ordre du haut du radiateur vers le bas.**
- Pour la première opération de brûlage (brûleur supérieur), mettez en position depuis la position « 0 » en appuyant sur le bouton numéro « 1 » et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis allumez en appuyant sur le briquet numéro « 2 ».

Appuyez et enfoncez le bouton (environ 15 sec.) jusqu'au chauffage du thermocouple.

Pour faire tourner la broche, branchez la fiche « 1 » à une prise et mettez l'interrupteur de commande « I-0-II » de numéro « 2 » à la position « I » ou « II » (rotation droite/gauche).

15. MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Pour éteindre l'appareil, tournez les boutons un par un dans le sens des aiguilles d'une montre à la position zéro, en commençant par le bas. Mettez l'interrupteur du moteur en position « 0 ».

« Après avoir éteint l'appareil, veuillez attendre 5 minutes avant de le rallumer. »

16. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Par ailleurs, nettoyez avec un tissu imprégné d'eau savonneuse tiède et un désinfectant n'endommageant pas les substances alimentaires.
- Rinse thoroughly with water and dry with another paper towel or soft cloth.
Lavez avec de l'eau et séchez à l'aide d'une serviette ou d'un autre tissu doux.

17. ENTRÉE ELECTRIQUE /

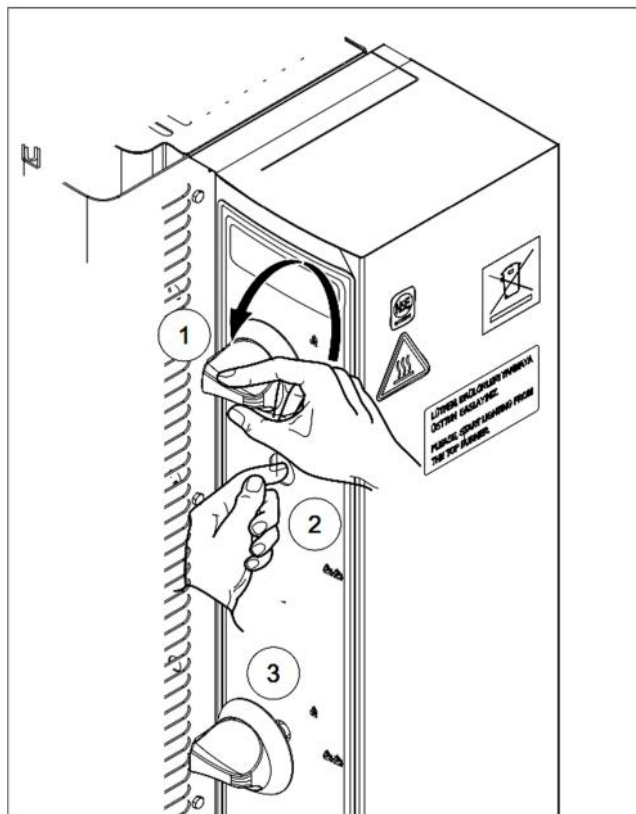
- L'appareil est alimenté avec une tension de réseau 115 V CA 60 Hz.
- L'appareil doit absolument être branché à une prise de terre.

TERRE

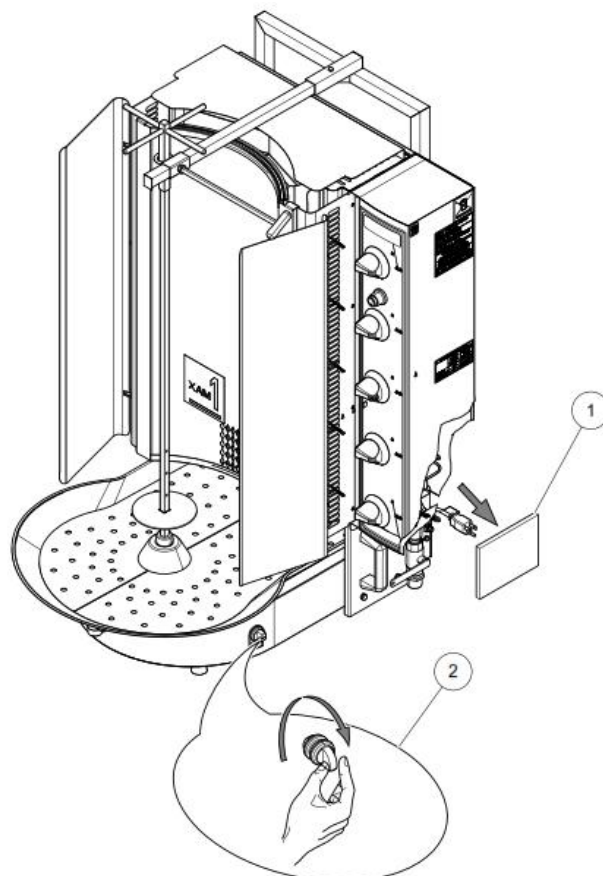


AVERTISSEMENT: L'appareil est équipé d'un à trois broches (terre) pour votre risque de choc contre et doit être branchée directement dans une prise à trois broches. Ne pas couper ou retirer la broche de terre de cette fiche
L'appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2

- L'utilisateur doit utiliser « un bonnet de cuisinier » lors du fonctionnement.



- 0 CLOSER
- RIGHT BURNER FULL FLAME
- RIGHT & LEFT BURNER FULL FLAME
- RIGHT & LEFT BURNER HALF FLAME



18. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de commencer l'entretien ou le nettoyage, débranchez l'appareil.
- Avant la première utilisation de l'appareil, coupez le courant électrique et utilisez de l'eau savonneuse.
- Il ne faut en aucun cas arroser ou verser de l'eau sur l'appareil.
- Veuillez nettoyer l'appareil à la fin de chaque journée de travail avec un tissu imprégné d'eau savonneuse tiède et avec un désinfectant n'ayant pas d'effet sur les aliments (notamment les points de contact de la viande).
- La broche en contact avec la viande et les plaques peuvent être lavées à la machine.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de produits pouvant rayer les surfaces, comme des détergents à contenu abrasif, des brosses etc.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, veuillez recouvrir les surfaces d'une fine couche de vaseline.
- Si vous observez une situation dangereuse sur l'appareil, veuillez informer le service agréé. Ne laissez pas des personnes non autorisées toucher l'appareil.
- Lorsqu'il est temps d'entretenir votre appareil et/ou lors d'une panne, veuillez contacter le fabricant.



ATTENTION : Ne nettoyez pas l'appareil directement ou avec de l'eau à haute pression. Dans le cas contraire, cela peut provoquer la panne de l'installation électrique.

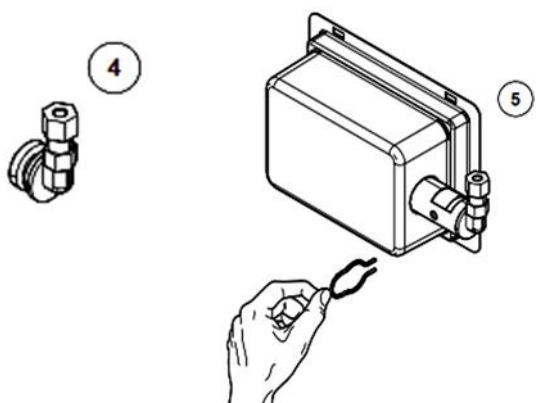
8.1 Robax Camın ve Mufafaza sisteminin Temizlenmesi / Cleaning of Robax Glass and Storage System /

Nettoyage du verre Robax et du système de conservation

- Lors du refroidissement des surfaces du verre Robax et du système de conservation, appliquez quelques gouttes d'un nettoyant convenable et essuyez avec une serviette ou un tissu doux.

Tout d'abord, nettoyez les résidus d'aliments ou brûlés sur la surface du verre Robax et du système de conservation avec un racloir conforme

- N'utilisez pas d'éponge abrasive ou un autre produit similaire. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme un nettoyant d'installation et un spray pour four.
- Les nettoyants conformes sont tous les nettoyants utilisés pour les céramiques Robax.



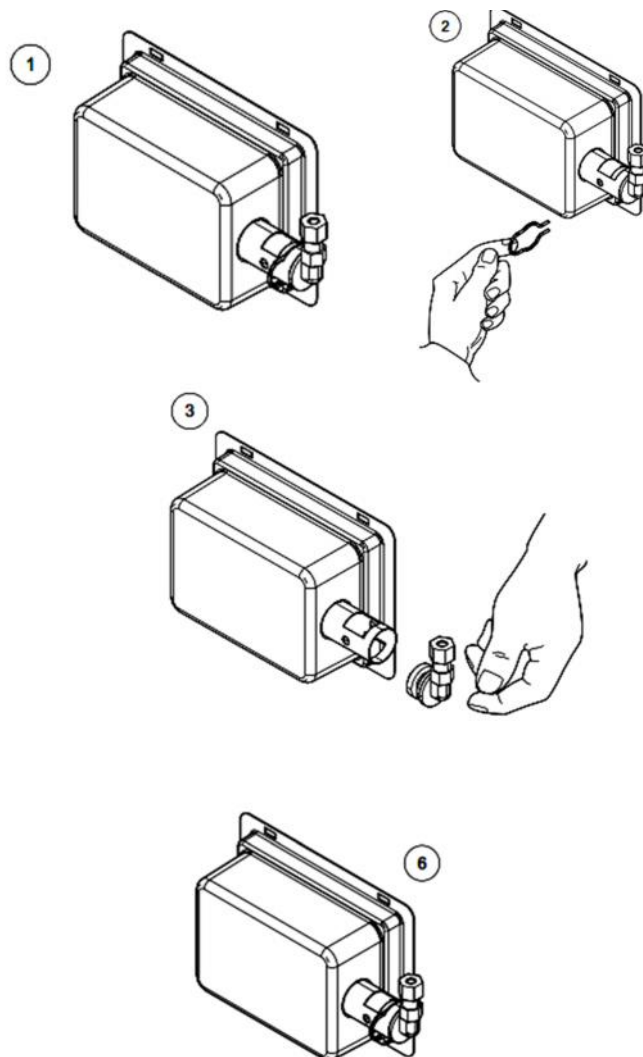
9. CONVERSION DES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Pour l'adaptation des différents gaz, veuillez vous référer au tableau « T1 ».
- Dans le tableau « T1 », choisissez un injecteur convenable avec le type de gaz à utiliser et la pression et placez-le à la place de l'injecteur retiré.

Après l'adaptation de votre appareil avec un type de gaz différent du gaz réglé par le fabricant, il est nécessaire de coller une étiquette écrite selon le nouveau type de gaz après avoir retiré l'étiquette en place.

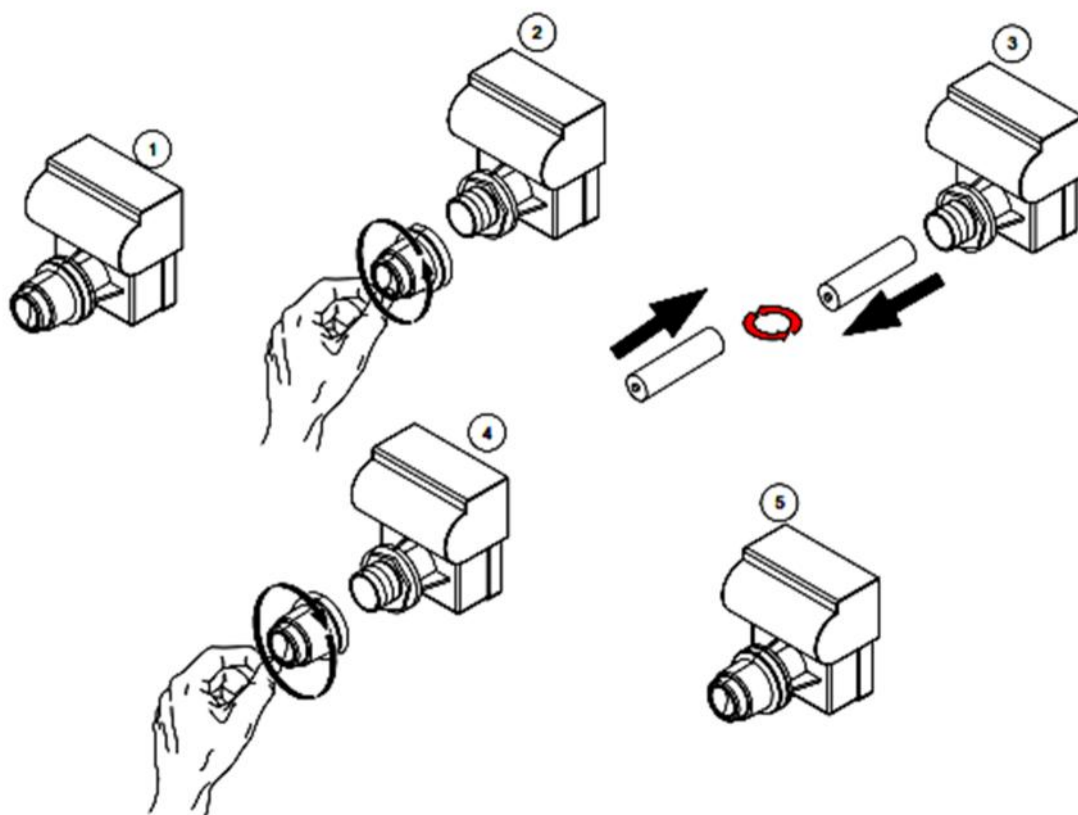
9.1 Changement de l'injecteur

- Choisissez l'injecteur convenable dans le tableau T1.
- Retirez la tôle arrière de l'appareil.
- (1). Placez vous face au radiant. (2). Retirez l'épingle qui se trouve sur le radiant. (3). Retirez l'injecteur du radiant. (4). Remplacez avec le nouveau injecteur et placez le nouveau injecteur à la même place. (5). Placez l'épingle comme vous l'avez retirée. (6) L'opération de conversion du type de gaz est terminée.
- Les diamètres de l'injecteur sont inscrits sur l'injecteur.

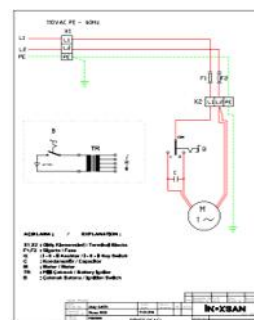
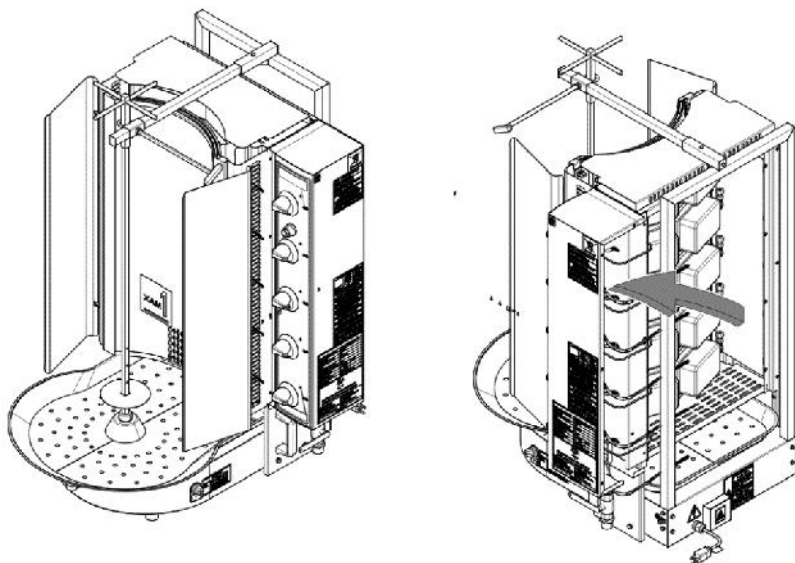


10 - CHANGEMENT DE LA PILE DU BRIQUET

- S'il est nécessaire de changer la pile du briquet de votre appareil, suivez les étapes indiquées ci-dessous dans l'ordre.
- Tournez le couvercle avant du briquet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (2) Retirez l'ancienne pile et placez la nouvelle (3). Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre puis fermez.

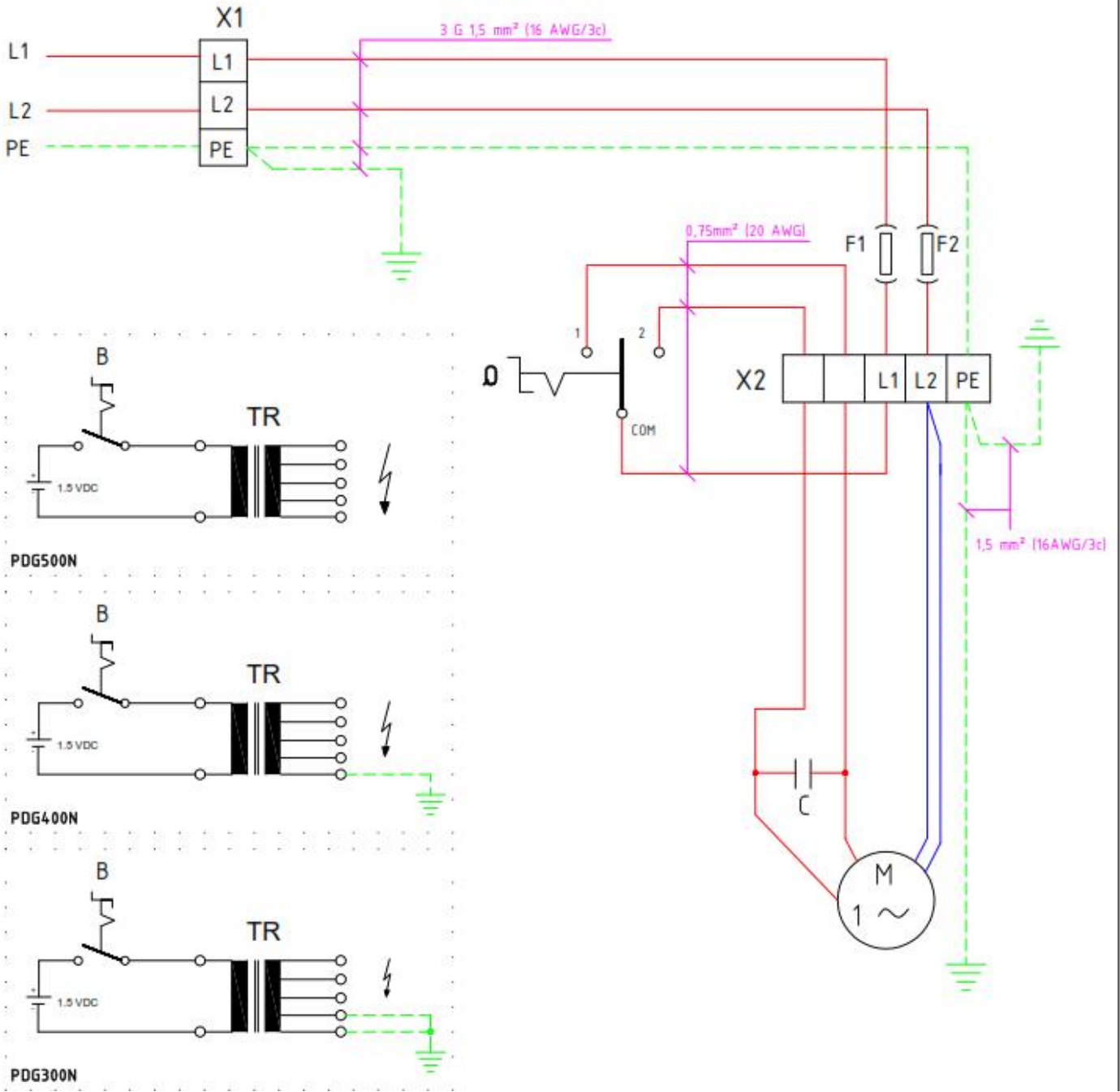


EMPLACEMENT DU SCHÉMA DE CIRCUIT ÉLECTRIQUE



PDG500 N
ELEKTR K EMASI/ ELECTRICAL SCHEMA/ SCHÉMA ÉLECTRIQUE

115VAC PE ~ 60Hz.



	ACIKLAMA	EXPLANATION	EXPLICATION
	110 V AC PE – 60 Hz	110 V AC PE – 60 Hz	110 V CA PE 60 Hz
X1,X2	Giri Terminali	Terminal blocks	Blocs terminaux
F1,F2	Sigorta	Fuse	Fusible
Q	I-0-II Giri Anahtarı	I - 0- II Key Switch	Commutateur à clé
C	Kondansatör	Capacitor	Condensateur
M	Motor	Motor	Moteur
TR	Pilli Çakmak	Battery igniter	Allumeur sur batterie
B	Çakmak Butonu	Ignition switch	Commutateur d'allumage