

ELEKTRİKLİ KUZİNE

ELECTRIC RANGE

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



MODEL

7KE100 - 200 - 300

9KE100 - 200 - 300

7GF200E - 300E - 301E - 302E

9GF200E - 300E - 301E - 302E

İNOKSAN



INDEX | İÇİNDEKİLER

04 - 11

TR / ELEKTRİKLİ KUZİNE

12 - 15

GB / ELECTRIC RANGE

16 - 20

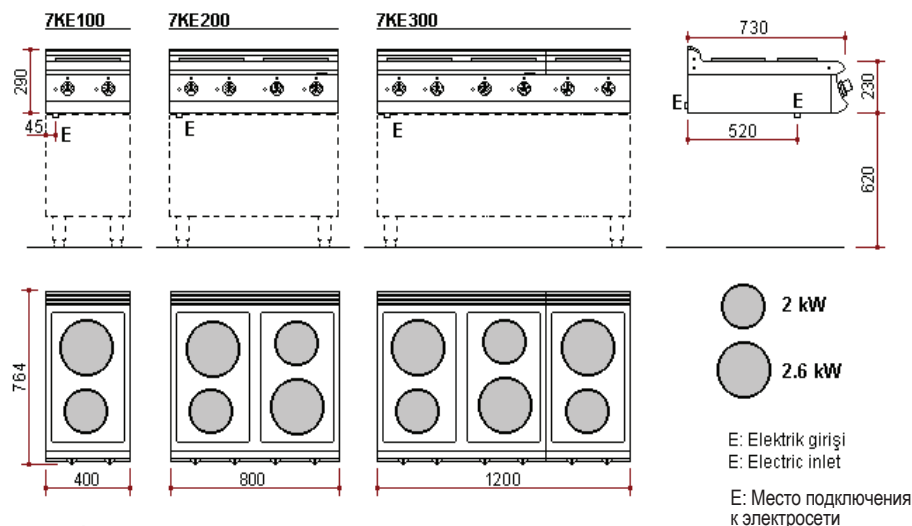
RU / Электрическая ПЛИТА (ЖАРОЧНА ПОВЕРХНОСТЬ)



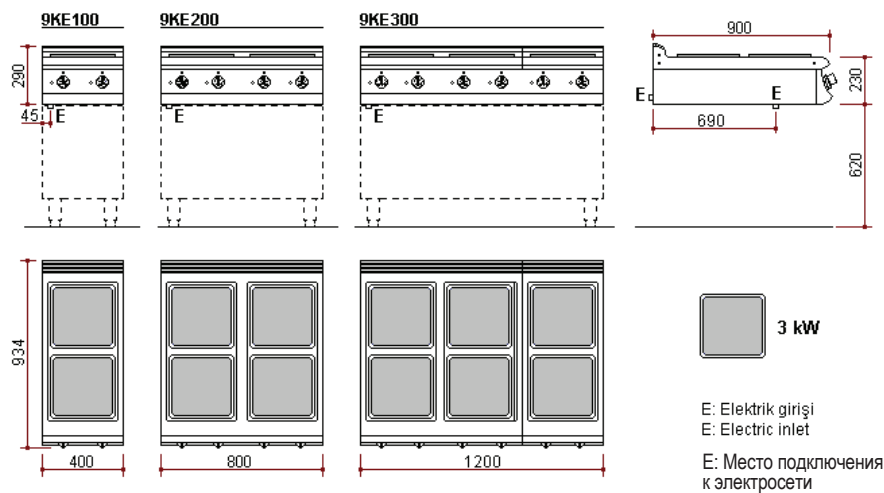
Elektrikli
KUZİNE
Electric
RANGE

Электрическая
ПЛИТА (ЖАРОЧНА ПОВЕРХНОСТЬ)

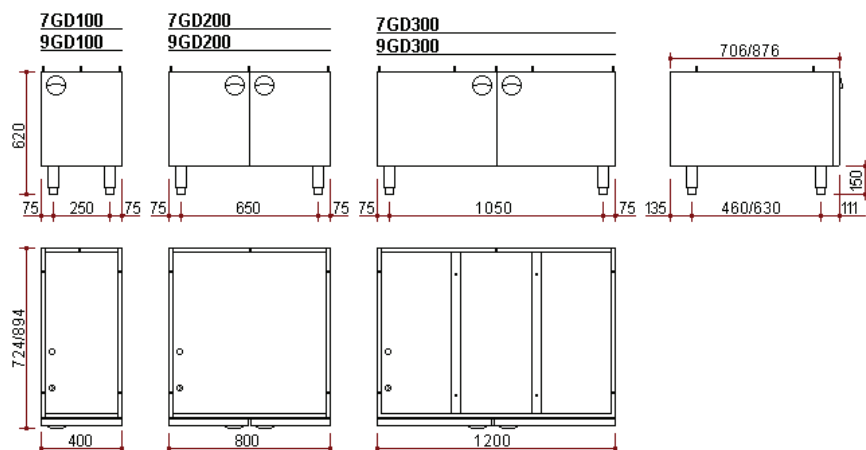
700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700



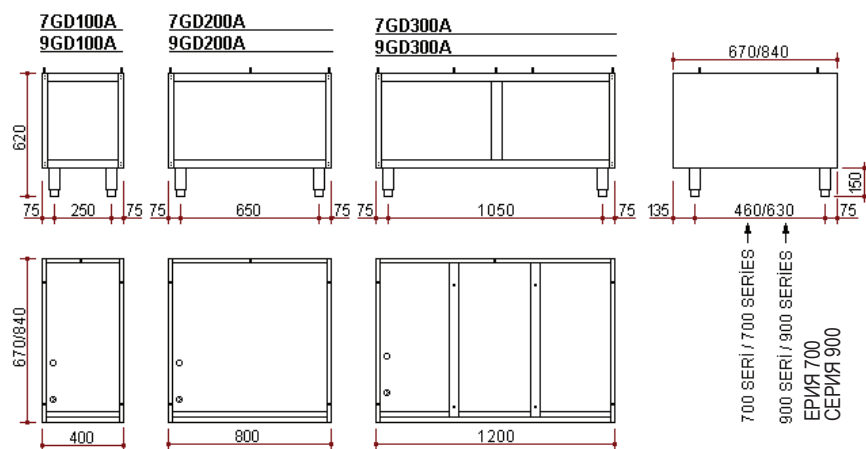
900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900

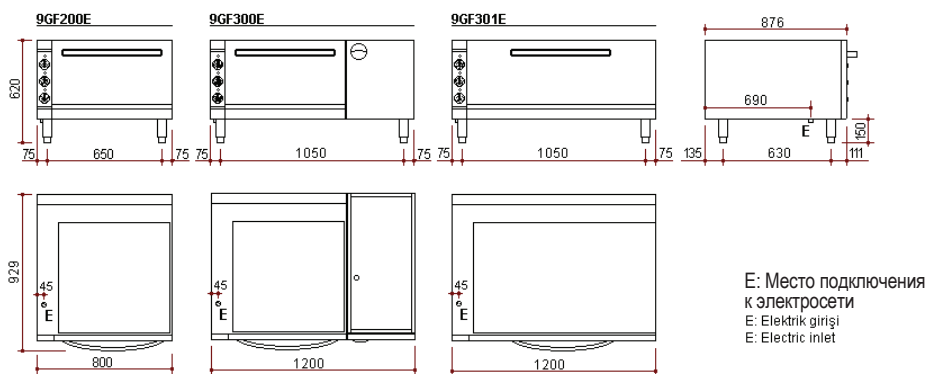
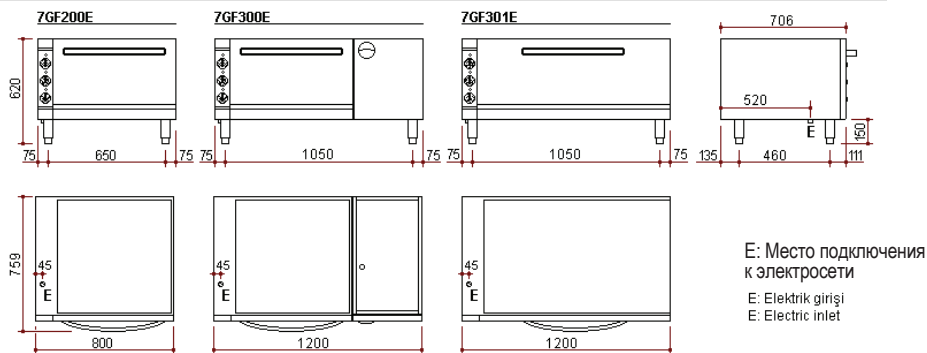


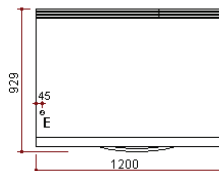
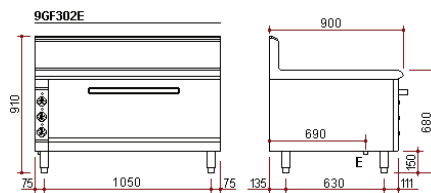
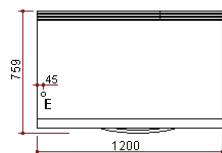
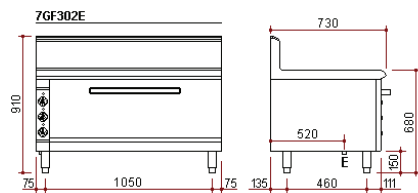
KAPILI DOLAPLAR / CUPBOARDS WITH DOOR



AÇIK DOLAPLAR / OPEN CUPBOARDS





700-900 SERİ ÜST TABLALI FIRINLAR / 700-900 SERIE OVENS WITH TOP TABLE /
ПЕЧИ С ВЕРХНЕЙ ПАНЕЛЬЮ СЕРИИ


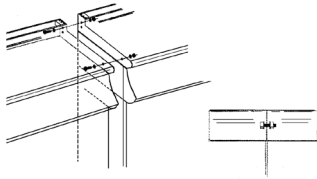
**E: Место подключения
к электросети**

E : Elektrik Girişi

E : Electric Inlet



Şekil-1 / Figure-1 / Схема-1



Şekil-2 / Figure-2 / Схема-2

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ							
KUZİNELER / RANGES / ПЛИТЫ							
MODEL / МОДЕЛЬ		7KE100	7KE200	7KE300	9KE100	9KE200	9KE300
Genişlik/Width/ Ширина	mm	400	800	1200	400	800	1200
Derinlik/Depth/ Глубина	mm	730	730	730	900	900	900
Yükseklik/Height/ Высота	mm	230	230	230	230	230	230
Pleyt/ Plate/ Конфорка	Ad/Pcs/ Шт.	1-1	2-2	3-3	2	4	6
	mm	Ø 180 – Ø 220			Ø 300x300		
	kW кВт +	4,6	9,2	13,8	6	12	18
Elektrik Girişi/ Electric Inlet / Потребляемая мощность	V В	380-400V 3N AC 50-60Hz 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц					
Kablo Kesiti/ Cable Cut/ Сечение кабеля	mm ²	5x2,5	5x2,5	5x4	5x2,5	5x4	5x4
Net Ağırlık/ Net Weight/Вес нетто	Kg / кг	20	38	77	34	64	101

		FIRINLAR / OVENS / ПЕЧИ							
MODEL / МОДЕЛЬ		7GF200E	7GF300E	7GF301E	7GF302E	9GF200E	9GF300E	9GF301E	9GF302E
Genişlik / Width / Ширина	mm	800	1200	1200	1200	800	1200	1200	1200
Derinlik / Depth / Глубина	mm	730	730	730	730	900	900	900	900
Yükseklik / Height / Высота	mm	620	620	620	680	620	620	620	680
Isı kapasitesi / Heat capacity / Тепловая мощность	kW кВт	6	6	9	9	6	6	9	9
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Потребляемая мощность	V В	380/400V 3N AC 50/60Hz 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц							
Kablo Kesiti / Cable Cut / Сечение кабеля	mm ²	5x4							
Net Ağırlık / Net Weight / Вес нетто	Kg кг	77	96	99	128	78	98	101	131

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemten, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme (Şekil-1)

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihaz eğer dolap yada fırın üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap/fırın üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap/fırın ayaklarını ayarlayarak teraziye alınız.
- Cihaz, alt kaide sistemi üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı alt kaide üzerine

yerleştiriniz.


- Cihaz eğer herhangi bir tezgah üzerinde setüsütü olarak kullanılacaksa altına mutlaka plastik ayak takınız.
- 7GF302E ve 9GF302E model fırınlar üzerine cihaz koymayınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-2)

- Cihazı diğer bir cihazın yanına yerleştirin ve yüksekliğini aynı seviyede olacak şekilde ayarlayınız.
- Cihazları, üst yan tarafında bulunan bağlantı deliklerini kullanarak birbirine bağlayınız.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz yalnızca DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H 07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.

Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri “ işaretleri ile belirtilmiştir.

KULLANIM ÖNCESİ

Elektrik sistemi kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik ısı kademelerinde çalıştırarak kontrol elemanlarını, pleytleri ve ısıtıcıları kontrol ediniz.

- Eğer gerekirse “Olası Problemler ve Öneriler” kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

- Cihazın montajından sonra ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.
- Cihazın ısı gücü “Teknik Özellikler” tablosunda verilmiştir.
- İlk çalıştırma esnasında cihazdan bir süre duman ve hafif koku yayılacaktır. Duman ve hafif koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerindeki yağ vb. nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir. Cihaz ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

Ocak pleytleri ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Şalter arızalıdır.
- Pleytler doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı pleyti yenisi ile değiştiriniz.)

Fırın ısıtıcıları ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcı seçim şalteri arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Şalter/termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Cihazda herhangi bir bakım faaliyeti yapmadan önce elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

Ocak şalterlerinin değiştirilmesi

- Kontrol panelini çıkarın.
- Şalteri bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

Fırın ısıtıcılarının değiştirilmesi

- Fırın içinde bulunan ısıtıcıların kablo bağlantılarını ve fırın bağlantılarını sökün.
- Isıtıcıyı yada ısıtıcıları yenisi ile değiştirin.

Fırın şalteri/termostadının değiştirilmesi

- Sol yandaki fırın kontrol panelini çıkarın.
- Şalteri veya termostadı bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri veya termostadı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yiyecek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana şalteri kapatarak elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihaz ilk çalışma anında bir müddet boşta çalıştırılmalıdır. Bu sayede üzerinde bulunan koruyucu yağlardan ve izolasyonunundan çıkan

- duman ve islerden arındırılmış olacaktır.
- • Pleyt üzerine konulan kapların çapı, pleyt çapından küçük olmamalıdır.
- • Pleytler üzerinde kap yoksa veya boş kap varsa cihaz çalıştırılmamalıdır.

KULLANIM

A - OCAK

700 SERİ

- Ø180mm olan pleytler 2000W, Ø220mm olan pleytler 2600W gücündedir. Pleytlerin herbiri ayrı ayrı şalterlerle kumanda edilir.

Pleytlerin Çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Çalıştırılacak pleyte ait kontrol düğmesini istediğiniz değere (□-1-□-2-□-3) getiriniz.
- ÜPleytlerden maksimum gücü alabilmek için önce en yüksek sıcaklık konumu olan "3" te çalıştırılmalı, kaynatma sıcaklığına erişildiğinde daha düşük sıcaklık konumuna alınmalıdır.

Pleytlerin Kapatılması

- Şalter kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

900 SERİ

Pleytlerin Çalıştırılması

- Kontrol düğmesinin konumları

0 → Kapalı

1 → 550 W

2 → 750 W

3 → 2200 W

4 → 3000 W

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Kullanılacak pleyte ait kontrol düğmesini, düğme üzerindeki numaralara göre istediğiniz ısı değerine getiriniz. Bu durumda sinyal lambası yanar.
- Pleytlerden en iyi ısıtma verimini almak için önce

"4" maksimum ısı konumuna alınmalı. İstenilen sıcaklığa eriştikten sonra düğme daha düşük konuma alınmalıdır.

Pleytlerin Kapatılması

- Kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

B - FIRIN

Fırının Çalıştırılması

- 0-1 konumlu şalter düğmesini "1" konumuna alın. Bu durumda sarı sinyal lambası yanacaktır.
- Alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kumanda eden termostat düğmelerini istenilen sıcaklığa getirin. 50°C en düşük, 300°C en yüksek sıcaklık ayarıdır. Bu durumda, beyaz sinyal lambası yanarak termostatın çalıştığını ve fırının ısınmakta olduğunu gösterir.
- Fırın içi sıcaklık seçilen değere ulaştığında termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve sinyal lambası söner.

UYARI : Çalışma sırasında fırın kapısını açık bırakmayınız.

Fırının Kapatılması

- Kontrol düğmelerinin hepsini "0" konumuna alınız.
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri kapatınız.

TEMİZLİK ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yarabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetless kişiler

cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

- Pleytleri ıslak bezle sık sık siliniz. Sonra pleytlerin süratle kuruması için kontrol düğmelerini en yüksek konuma alın. En son ince bir vazelin tabakasıyla kaplayınız.
- Fırının uzun süre verimli çalışması ve herhangi bir bakım problemi ile karşılaşmamanız için hergün aşağıda açıklandığı gibi temizlenmesi gerekir.
- Fırını yaklaşık 75-80°C'ye kadar ısıtın.
- Fırının içine, ızgaralara, fırın tabanına vs. uygun bir yağ sökücü(köpüksüz) püskürtünüz.
- Fırın kapısını kapatın ve 20-30 dk. bekleyiniz. Daha sonra tekrar kapıyı açınız.
- Fırın içinden ızgaraları çıkarıp yıkayınız
- Fırın içini ılık sabunlu suya batırılmış bir sünger ile veya uygun sıvı deterjanla temizleyip kurulayınız.
- Izzaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

INSTALLATION

Positioning

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Position the appliance at least 10 cm from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.

Installation (Fig.-1)

- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- If you will use the appliance with cupboard or oven,

use reference pins to put the appliance on cupboard/ oven and set the balance of unit with foot(4 pcs.) on flat floor.

- If you will use the appliance on support leg system, use reference pins to put the appliance on leg system.
- If you will use the appliance on working table, use plastic foot at the bottom of appliance
- Do not put any appliance on 7GF302E and 9GF302E model ovens.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Joining appliances together in line (Fig. 2)

- Place the appliances side by side and level to the same height.
- Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the fryer.



Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "Technical data" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be a automate fuse between the

appliance and the network.

- Voltage changes should not exceed $\pm 10\text{V}$.

Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the connection terminals.
- The metal structure of all the electrical appliances must also be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the earth terminals (equipotential bonding system).

SETTING UP

Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and plate heating elements.
- Test the various operating temperatures.
- If necessary, consult the Troubleshooting guide to identify the problem.

Testing the rated thermal power

- Always check the thermal power of the appliance after installation and following maintenance work. The rated thermal power is indicated in the "Technical data" table.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The plates do not heat up

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Switch faulty.
- One or more plates incorrectly connected or burnt out (replace faulty plate).

Oven heating elements do not heat up

- Check the fuses.

- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Thermostat faulty.
- Heating selector switch faulty.
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating elements).

The temperature control is difficult or impossible to regulate

- Switch/Thermostat faulty.
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT : Before carrying out maintenance work or repairs, disconnect the appliance from the power supply at the isolating switch.

Replacement of cooker switch

- Remove the upper control panel.
- Disconnect the electrical connections from switch
- Replace the switch.

Replacement of oven heating elements

- Work from inside the oven.
- Disconnect the heating elements from the oven and the cable
- Replace the heating elements.

Replacement of oven switch or thermostat

- Remove the control knob and the vertical control panel.
- Disconnect the electrical connections from switch or thermostat. Replace the switch or thermostat.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

- This appliance is intended for professional use and must only be used by trained personnel. This appliance is exclusively designed to cook food. Any other use shall be deemed improper.
- **The use of the steak griddle on the grilles is permitted only on the small burners.**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the grill.
- For repairs, refer to authorised service centres; demand original spare parts only.
- At first operation, the appliance should be operated at neutral position. Thus the appliance will be purified protective grease and isolation materials.
- The containers placed onto the plate should cover the whole surface of the plate entirely. If there is no container on the plates and if the container is empty, never operate the appliance.

USAGE

A - COOKER

700 SERIES

- Ø180mm plates have 2000W power and Ø220mm plates have 2600W power. Each plate is controlled different switches.

Operation of the Plates

- Switch on the main switch which is connected to the appliance.
- Select 0 to 3 positions(0-1-2-3) by the control switch of the operated plate.
- In order to get the maximum efficiency from the plates, first they must be operated at the maximum temperature position(3), when reached the boiling temperature, the temperature must be decreased.

Switch Off the Plates

- Turn the switch control knob to "0".

900 SERIES

Operation of the Plates

- Switch on the main switch which is connected to the appliance.
- The control knob related to the plate to be operated should be adjusted to the "0" position by selecting the numbers on the button.
- Indicator will be on in case one or more than one plate is put into operation. The best output from the plates can be obtained by setting them to "4" maximum heating stage first. As soon as the desired temperature value is obtained set it to a lower temperature.

Switch Off the Plates

- Turn the switch control knob to "0".

B - OVEN

Operation of the Oven

- Switch knob(0-1) should be set to the "1" stage. You can observe the operation of the oven when yellow indicator is on.
- Thermostat knob should be set to the requested temperature value. You can adjust the temperature between 50°C and 300°C. After setting the requested temperature value, white indicator will be on. That indicates the oven is heating.
- In case the temperature inside the oven reaches the requested temperature, the thermostat stops the operation of the heaters and at the same time indicator will be off.

IMPORTANT : The door of the oven should be closed entirely during the cooking cycle to prevent any probable damage to top surface valves.

Switching Off the Oven

- Set all of the control buttons to "0" stage.
- Switch off the main switch which is connected to the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not clean the appliance with jets of water.**
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation close the electric connection.
- Clean the stainless steel surfaces daily with water and ordinary non-abrasive detergents, rinse well and dry carefully. Do not use steel wool or products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which can scratch and damage steel or coated surfaces.
- Do not use corrosive products to clean the floor under the appliance.
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance and it should stay in a properly ventilated room.
- Adjust the cookers periodically and remove the food particles from the connection parts of the cooker.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff.

Cleaning the interior of the oven :

- Daily cleaning of the interior of the oven avoids maintenance problems in the future. Use a suitable degreasing spray product (not foaming) for cleaning even in the "hidden" zones.
- Heat the oven to 75-80°C.
- Spray the degreasing solution throughout the interior of the oven, on the grilles, the grille supports and the oven floor.
- Close the oven door and allow the product to react for about 20-30 minutes.
- Open the oven door carefully, paying attention to the eyes and the skin.
- Remove from the interior of the oven the grilles and the floor and wash separately.
- Clean and rinse the oven interior with a sponge using tepid soapy water and/or normal liquid detergents,

drying afterwards.

- Remount the internal parts and dry further by turning on the heating for a few minutes.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение (Схема-1)

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).


- Если прибор используется поверх шкафа или печи, при помощи ориентировочных штырей поместите прибор сверху шкафа/печи и выровняйте путем регулировки 4 ножек шкафа/печи, установленных на ровной поверхности.
- Если прибор предусматривает установку на нижнее основание, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх нижнего основания.
- Если прибор будет использоваться на какой-либо рабочей поверхности стола, обязательно следует установить пластиковые ножки снизу прибора.
- Не устанавливайте прибор поверх печей моделей 7GF302E и 9GF302E.
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-2)

- Поместите прибор рядом с другим прибором и отрегулируйте высоту таким образом, чтобы высота приборов совпадала.
- Используя соединительные отверстия на верхней боковой поверхности прибора, соедините приборы друг с другом.

Электрические соединения

- Обязательным условием является подключение прибора к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- Прибор подключается к электросети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц.
- Качество силового кабеля должно быть не ниже типа H07 RN-F, сечение кабеля должно обеспечивать максимальную проводимость тока.

- На линии между прибором и электросетью устанавливается автоматическое предохранительное устройство.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электрического тока.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода заземления указано знаком "  ".

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль электрической системы

- После завершения монтажа, проверьте нагревательные элементы и конфорки путем включения прибора при различных температурах.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности и рекомендации по устранению".

Проверка тепловой мощности

- Проверьте тепловую мощность прибора после завершения монтажа и любых процедур техобслуживания прибора.
- Тепловая мощность прибора указана в таблице "Технические характеристики".
- Во время первого включения в течение некоторого периода времени прибор выделяет легкий дым и запах. Дым и легкий запах возникают в результате нагрева изоляционного материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не представляет опасность и самостоятельно исчезает спустя некоторое время. Во время первого включения обеспечьте работу прибора в течение 1 часа при самой высокой рабочей температуре.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ и РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

Не нагреваются конфорки плиты

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправен выключатель.
- Неправильное подключение или неисправность конфорок плиты. (Замените неисправную конфорку.)

Не нагреваются нагревательные элементы печи

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправность термостата.
- Неисправен переключатель выбора нагревательных элементов.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

Невозможно управление температурой нагрева.

- Неисправен выключатель/термостат.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ВАЖНО: Обязательно отключите электропитание прибора перед началом любой процедуры техобслуживания.

Замена выключателя плиты

- Снимите панель управления.
- Отсоедините выключатель от соединительных элементов.
- Снимите выключатель и замените новым. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.

Замена нагревательных элементов печи

- Отсоедините кабельные соединения нагревательных элементов внутри печи и их соединения с печью.
- Снимите нагревательный элемент(ы) и замените новой запасной частью.

Замена выключателя/термостата печи

- Снимите панель управления, находящуюся в левой части печи.
- Отсоедините выключатель или термостат от соединительных элементов.
- Снимите выключатель или термостат и замените новыми. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор в каких-либо других целях.
- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, отключите электропитание прибора при помощи главного выключателя.

- Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.
- Во время первого включения, обеспечьте работу прибора без посуды на конфорках. Таким образом, плита очистится от защитного масла, находящегося на поверхности плиты, и дыма и запаха, возникающего от изоляционного материала.
- Диаметр посуды, устанавливаемой на конфорку, должен быть не менее диаметра конфорки.
- Не включайте прибор, если на конфорках отсутствует налитная или находится порожняя посуда.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

А - ПЛИТА

СЕРИЯ 700

- Конфорки Ø180мм мощностью 2000Вт, конфорки Ø 220мм мощностью 2600Вт. Каждая конфорка регулируется отдельным выключателем.

Включение конфорок

- Включите главный выключатель прибора.
- Переключите ручку управления выключателя конфорки на желаемое значение (-1-2-3).
- С целью достижения максимальной мощности конфорок, сначала включите конфорку на максимальном показателе нагрева "3", и после достижения температуры кипения, переключите конфорку на более низкую температуру.

Выключение конфорок

- Кнопку выключателя переключите в положение "0".

СЕРИЯ 900

Включение конфорок

- Положения ручки управления
- 0 → Выключено

- 1 → 550 Вт
- 2 → 750 Вт
- 3 → 2200 Вт
- 4 → 3000 Вт

- Включите главный выключатель прибора.
- Переключите ручку управления выключателя конфорки на желаемое значение, указанное номерами на переключателе. Загорится сигнальная лампа.
- Для достижения наилучшей эффективности использования поверхности нагрева конфорки, сначала включите прибор на максимальную мощность нагрева "4". После достижения желаемой температуры, переключите ручку регулятора на более низкую мощность нагрева.

Выключение конфорки

- Кнопку управления переключите в положение "0".

В - ПЕЧЬ

Включение печи

- Переключите кнопку управления выключателя (0-1) в положение "1". Загорится желтая сигнальная лампа.
- Установите требуемую температуру переключателями термостата, выполняющих раздельное управление нижним и верхним нагревательным элементом. 50°C минимальная, 300°C максимальная температура нагрева. В этом случае загорится белая сигнальная лампа, указывающая на работу термостата и нагрев печи.
- После достижения внутренней температуры печи установленной величины, термостат отключит нагревательные элементы и погаснет сигнальная лампа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставляйте открытой дверку печи во время работы печи.

Выключение печи

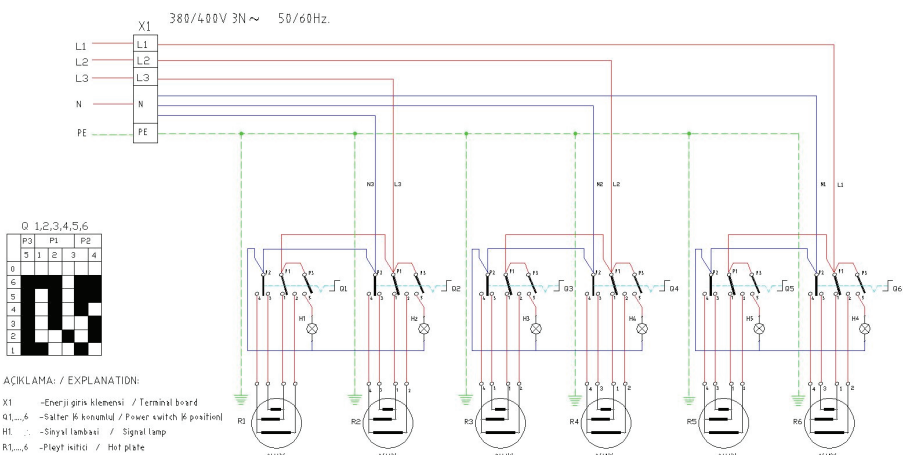
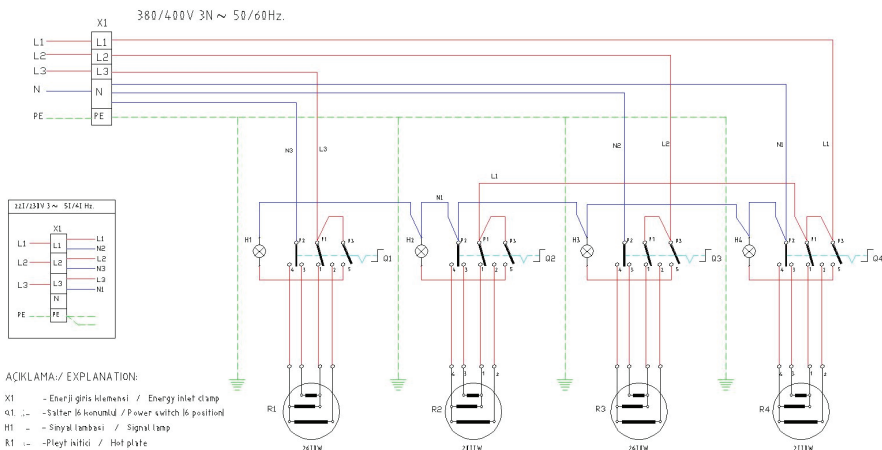
- Переключите все ручки управления в положение "0".
- Выключите главный выключатель прибора.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Не очищайте прибор струей воды под давлением.**
- **Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.**
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.
- Часто протирайте конфорки мокрой тряпкой. После этого переключите ручку управления конфорки на самую высокую температуру нагрева, обеспечив быстрое высыхание конфорки. В заключении покройте поверхность тонким слоем вазелина.
- С целью обеспечения производительности работы печи в течение длительного срока и исключения каких-либо проблем по уходу за прибором, рекомендуется ежедневно выполнять процедуру очистки прибора в соответствии с нижеизложенным.

- Нагрейте печь приблизительно до 75-80°C.
- Распылите соответствующий растворитель для удаления жирных загрязнений (не пенящийся) на поверхности внутри камеры печи, решетки, дно камеры печи и т.п. поверхности.
- Закройте дверку печи и подождите 20-30 мин. После этого вновь откройте дверку.
- Выньте и промойте решетки.
- Очистите внутренние поверхности печи губкой, смоченной в теплой мыльной воде или соответствующим жидким моющим средством.
- После размещения решеток, с целью лучшего высыхания внутренних поверхностей печи, закройте дверку и включите печь на 2-3 мин.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.

7KE 100 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
7KE 200 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

ОПИСАНИЕ:

X1 -Клемма для подключения к сети электроснабжения

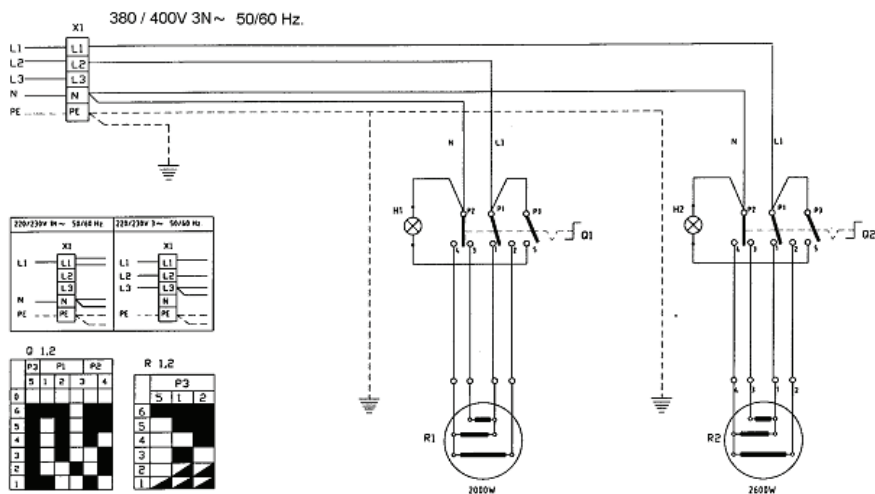
Q1,...,6 -Выключатель (6 положений)

H1 -Сигнальная лампа

R1,...,6 -Нагревательный элемент конфорки

7KE 300 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

9KE 100 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

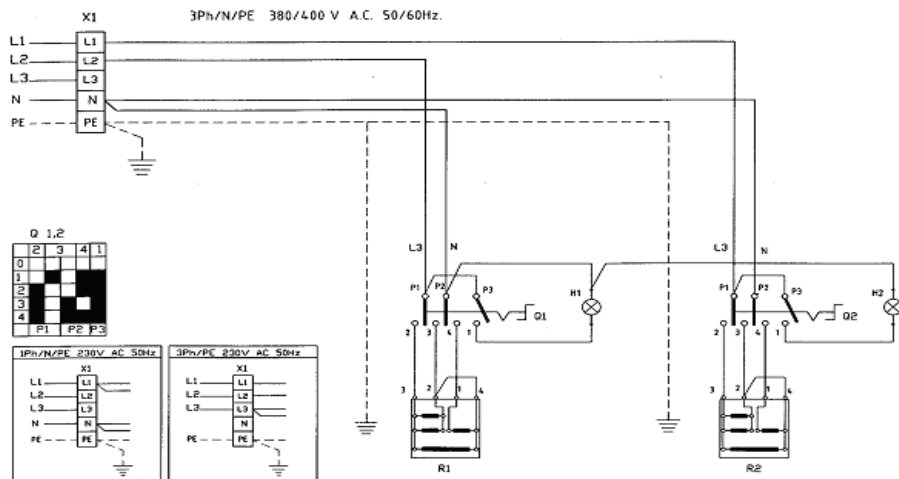


AÇIKLAMA / EXPLANATION

X1 - Enerji giriş klamansı / Energy inlet clamp
 Q1,2 - Şalter (6 konumlu) / Power switch (6 position)
 H1,2 - Sinyal lambası / Signal lamp
 R1,2 - Pişirtici / Hot plate

ОПИСАНИЕ:

X1 -Клемма для подключения к сети электроснабжения
 Q1,2 -Выключатель (6 положений)
 H1,2 -Сигнальная лампа
 R1,2 -Нагревательный элемент конфорки



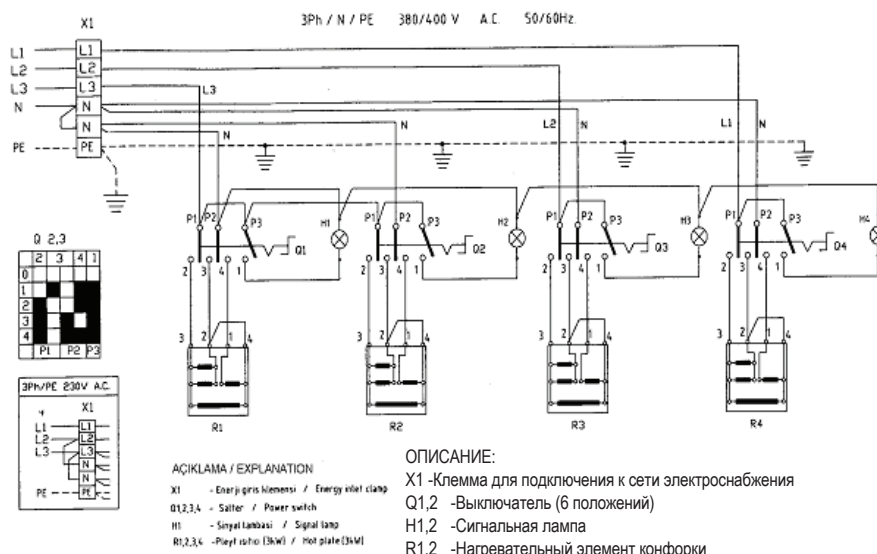
AÇIKLAMA / EXPLANATION

X1 - Enerji giriş klamansı / Energy inlet clamp
 Q1,2 - Şalter / Power switch
 H1,2 - Sinyal lambası / Signal lamp
 R1,2 - Pişirtici (13kW) / Hot plate (13kW)

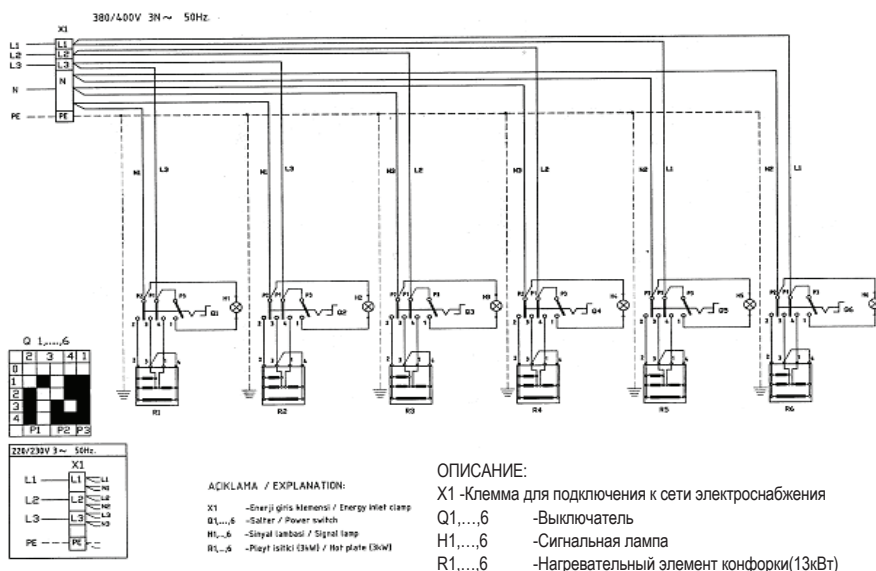
ОПИСАНИЕ:

X1 -Клемма для подключения к сети электроснабжения
 Q1,2 -Выключатель
 H1,2 -Сигнальная лампа
 R1,2 -Нагревательный элемент конфорки(13кВт)

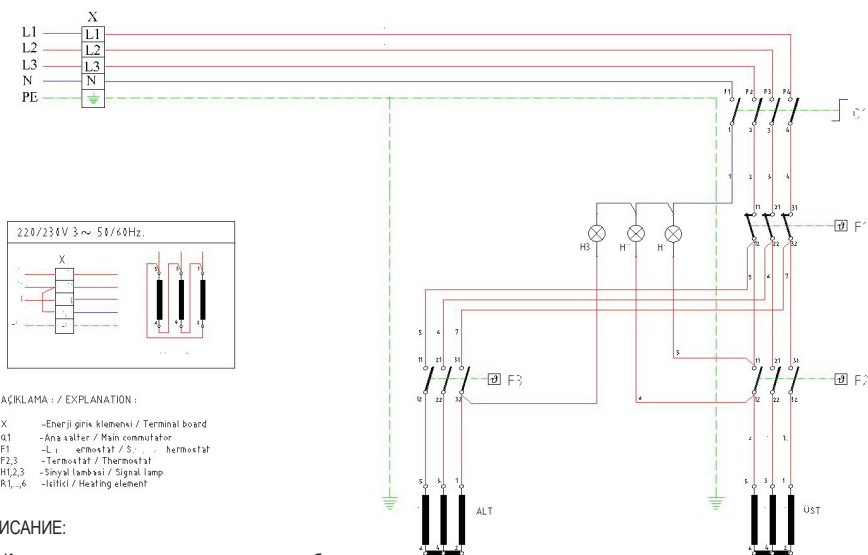
9KE 200 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



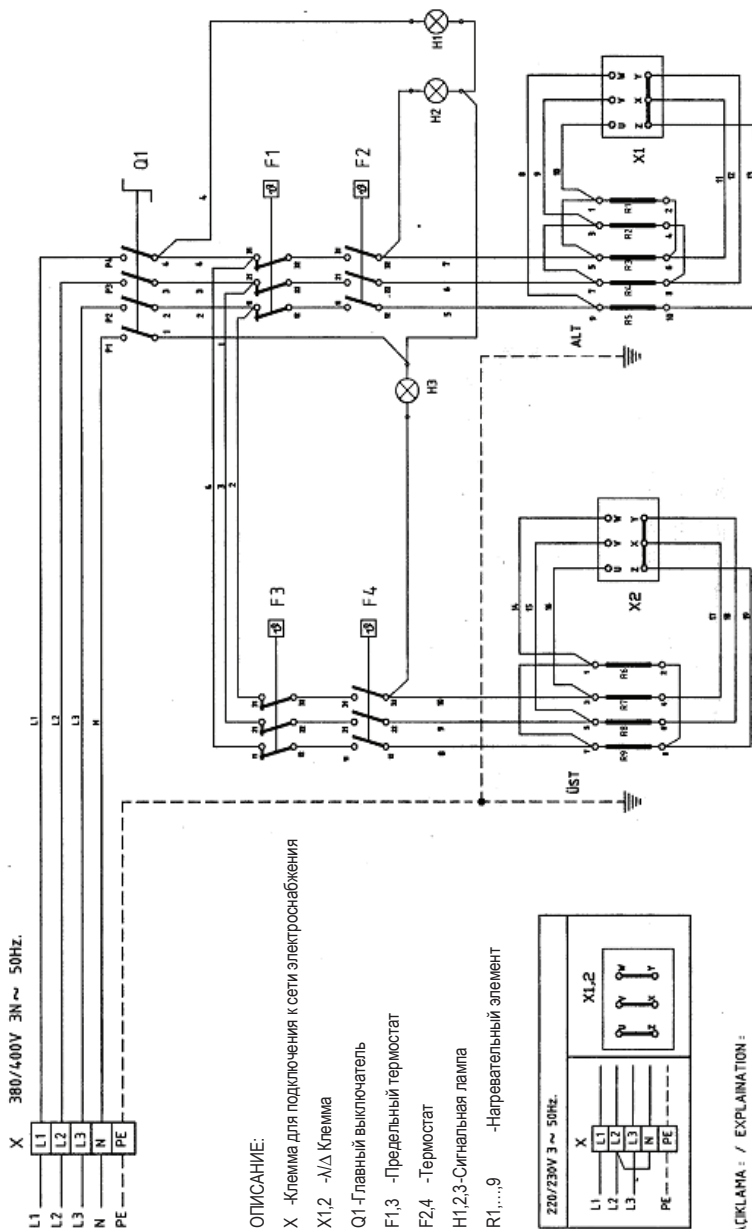
9KE 300 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



**7GF200E / 7GF300E / 9GF200E / 9GF300E (FIRIN) ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA/
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (ПЕЧЬ)**



7GF301E / 9GF301E (FIRIN) ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



ОПИСАНИЕ:

X - Клемма для подключения к сети электропитания

X1,2 - X/Δ Клемма

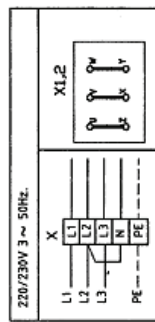
Q1 - Главный выключатель

F1,3 - Предельный термостат

F2,4 - Термостат

H1,2,3 - Сигнальная лампа

R1.....9 - Нагревательный элемент



AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

X - Enerji girişi klemensi / Terminal board
 X1,2 - X/Δ Klemensi / X/Δ Terminal board
 Q1 - Ana salter / Main comutator
 F1,3 - Limit termostat / Safety thermostat
 F2,4 - Termostat / Thermostat
 H1,2,3 - Sinyal lambası / Signal lamp
 R1.....9 - Isitici / Heating element

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

Tel. 224. 294 74 74 Fax.224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

MARMARA BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ADAPAZARI	ALP TEKNİK	Osman ALTINTAŞ Güney Mobilyacılar San.Sitesi 294 Sk. Uluyol No:13 Erenler, SAKARYA	Tel 264.275 87 09 Fax.264. 2813594 532.667 05 77
	BALIKESİR	ER TEKNİK	Erol ERDOĞAN Yıldırım Mah. Akar Sokak No:30 BALIKESİR	Tel. 266.245 62 27 Fax. 266.239 51 30 538.724 51 51 Birol 555 314 48 94 Erol 535 294 35 10 Fuat
	BURSA	GAZ TEKNİK	Necdet ATICI Kurtuluş Cad. No:27 Yıldırım, BURSA	Tel. 224.326 09 60 Fax. 224.327 07 01 Necmi Bey, 533.557 63 76
		GÜLEÇYÜZ TEKNİK	Seydi GÜLEÇYÜZ Sakarya Mah. Düz Sokak No:17 BURSA	Tel. 224.271 03 10 Fax. 224.271 19 40 532.271 15 99 Seydi Güleçyüz 530 224 12 15
		MET TEKNİK LTD. ŞTİ.	Mesut Tayır Yeni Yalova Yolu Küplüpınar Mh. No:91/B Bursa	Tel..224.272 69 69 Faks 224.272 08 19 532.722 77 48
		PİR TEKNİK	Mustafa PİR Hacivat Mh.145 Sk.No:17 Yıldırım, BURSA	Tel.224.342 17 80 Faks. 224 342 36 98 532.799 19 46

		İNOKSTEKNİK	İbrahim GÖYÖZ Kırcaali mah. Anafartalar sok.No:1/A OSMANGAZİ BURSA	Tel. 224.888 00 50 Faks..224.888 00 51 532 578 88 18 İBRAHİM- 533.563 67 09 UMUT +99365080617-
BANDIRMA		BAŞARI TEKNİK	-Esin Ulung/Fatih Kırmızıgül 500 Evler Atatürk Cd.No:15/ A	Tel 266. 721 30 00 0 532 43242 77
ÇANAKKALE		GÜÇ-KAY ELEKTRİK	Uğur KAYA İsmetpaşa Mah. Aynalı Çeşme Sok. No:25 ÇANAKKALE	Tel.286.217 51 89 286.213 31 46 Fax.286 213 00 85 532.451 25 64
İSTANBUL BATI YAKASI		AK TEKNİK	Muhammet ALTINAY Bahriye Cd. Yağ Hanesi Sk..No:50 Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.254 17 93 Fax. 212.254 95 32 533.611 20 50
		BUZ-PAN MÜH. LTD.ŞTİ.	İsmail KÜÇÜKMEHMETOĞLU Bahriye Cad.No:105/A (Akbank Yanı) Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel.212. 256 61 56 Fax.212.253 96 68 533.247 92 20
		NUR-MAN KLİMA	Halil ŞEN Çobançeşme Mah.Fatih Cad. Halitpaşa Sok. No:47 Yenibosna, İSTANBUL	Tel.212.653 17 41 Fax.212.639 09 40 532.296 42 15
		UMUTSER LTD. ŞTİ.	Bayram YÜKSEL Eski Bayramyeri Sokak, No:5/A Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.253 67 66 Fax. 212.253 67 66 532.436 04 94

		AVSER TEKNİK HİZ. TİC.LTD.ŞTİ.	Üniversite Mh.Uran Cd.Köşk Sk.No:23 Avcılar/İstanbul	212.694 59 01- 02 212.694 59 55 0533 305 54 37 ERSİN 0533 924 48 05 KEMAL
		EFES TEK END. MUTF. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Fatih KIRMIZIGÜL Altay Çeşme Mh. Papatya Çıkmazı Büke Apt. Dükkan:34 Maltepe / İSTANBUL	216 441 29 50 216 441 29 51 216.441 29 52 faks. 554 424 91 68 Fatih
		Gastrosan End. Mutfak Çamaşırhane Ekip. San.Tic.Ltd.Şti	Yahya Kütükçü Göztepe Mahallesi Sadırvan Sokak Hasanoglu Apt. No 7/A- Bagcılar - İstanbul	Tel.212. 494 46 88 Fax.212.494 46 89 0554 872 75 75 0532 314 94 72
		ÖZDEMİR TEKNİK	Tuna ÖZDEMİR Bağlar Başı Mah.Şehit Turhan Selvi Sok.No:3 C Maltepe/İstanbul	Tel.0216 399 17 24 Fax. 216 441 26 52 05372787974
	İST. ANADOLU YAKASI	MNM MAKİNE METAL	Mehmet USLU Mustafapaşa Mah. ŞehiŞehit Ömür Ergül Cad. No: 7 GeGebze, Kocaeli	Tel. 262.641 84 28 – 262.643 60 84 Fax. 262.643 60 83 532.202 25 68
		YÖNSER LTD.ŞTİ.	İsmet BAĞLAMA Örnek Mah. 4.Sokak, No:4 Üsküdar, İSTANBUL	Tel. 216.317 99 94/95 Fax. 216.317 99 93 Cihat Bey: 532 599 76 20

		TUNER KLİMA	Yavuz TUNER Nevzat Bulut Sk. Adalet Apt.No.14 Dükkan:1 Kozyatağı / İSTANBUL	Tel.0216 373 99 03- 04 Fax. 373 99 01 0 533 545 85 86 Yavuz Tuner
	İZMİT	BERİL TEKNİK	Mecit DİLBER İnönü Cad. Kozluk Mah. No:7/D İZMİT	Tel..262.332 45 86 Fax.262 332 45 88 532.200 96 53 Mecit bey
		ÖZTÜRK TEKNİK	Cihan ÖZTÜRK Kadıköy Mah. Bağdat Cad. Reşitpaşa Sokak No:28 İZMİT / KOCAELİ	Tel.262.321 21 33 Fax.262.321 21 48 CEP:0533 818 85 72
TRAKYA BÖLÜMÜ	ÇORLU	EMİN TEKNİK	Ziya ÖZYER Kazımiye Mah. Cahit Sıtkı Tarancı Cd.Sema Apt. NO:4 ÇORLU	Tel. 282 6735897 Fax. 2826735497 Ziya bey 05392617250
		ER TEKNİK	Enver ERDOĞAN Reşadiye Mh. Atatürk Cd. Fatma Özkan Apt. No:40 ÇORLU	Tel.282.654 17 16 Fax.282.652 72 17 535.439 10 77 Enver Bey
EGE BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	AFYON	BUZ TEKNİK	Hüseyin KUMRU Cumhuriyet Mah. Ömer Fevzi Cad. Gök Apt. AFYON	Tel. 272.215 90 14 Fax. 272.213 21 75 532. 374 15 13
		AYBER TİCARET	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28

	BODRUM	DENEYİM TEKNİK	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28
		ASLAN TEKNİK	Metin Bayram Arslan Umuurça Mah. Yaka Sk.No:1/A BODRUM	Tel.252.316 94 42 Faks.252.3160637 Metin Aslan 5396974805
	DENİZLİ	KAR-SAN SOĞUTMA	Muammer KURU Hürriyet Cad. Baysal Apt.No:14 DENİZLİ	Tel. 258.265 90 20 Fax. 258.265 90 21 532.216 40 18 Muammer
	FETHİYE	STAR TEKNİK	Tancur KOCAMAN Sanayi Sitesi Doğu Blok İnanç Ekmek Fab. Yanı FETHİYE	252 611 04 75/ 612 37 31 Fax..252.614 01 79 252.614 01 78 532.253 22 70
	MARMARİS	MARMARİS TEK. SER. HİZ.TUR.TİC. LTD.ŞTİ.	Hüseyin AKTUĞ Çıldır Mh. 128 Sokak No:19 MARMARİS	Tel. 252. 412 11 70 Fax. 252. 412 11 71 532.664 24 27
		MAKSER	ORHAN DABAN Tepe Mah Yeni yol Cad NO:53/D MARMARİS	Tel.252. 412 29 39 Fax.252. 412 29 39 0 532 507 39 12
	İZMİR	İBERKO LTD.ŞTİ.	Erkan TAŞÇAKAR 4326 Sokak Akçay Cd.No:2/1 İzmir İnoksan Mağaza Üstü Karabağlar, İZMİR	Tel. 232. 264 76 52-53 Fax. 232 264 76 93 532 475 48 13

		DETAY TEKNİK	Kasım YILMAZ 4327 Sok. No:17 Karabağlar Konak, İZMİR	Tel.232.264 02 67- 264 02 66 Fax.264 02 77 532.409 17 83- 533 6602080
		AKSER LTD.ŞTİ.	Arif TAVŞANCI 4328 Sokak No:40/A Karabağlar/İzmir	0232 265 28 94 0232 254 68 28 532.457 31 66
		AS TEKNİK	Murat GARİP Akdoğan Cad: No:8A Şirinyer / İzmir	Tel.232. 487 42 40 Fax 232. 487 42 46 532.426 28 13
	KUŞADASI	DELTA TEKNİK	Atilla KUZU Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 12-B-C Kuşadası, AYDIN	Tel. 256.614 84 22 Fax. 256.612 60 99 542.453 74 32
	KÜTAHYA	LİDER TEKNİK	Sema İşsiz Meydan Mh. M.Paşa Cd. Yakut Sit. No:94/A Kütahya	274. 212 37 22 274. 223 46 56 543.323 13 29
		ÇINAR ISITMA SOĞUTMA	Ferhat Şeyhan YunusemreMh. Yunusemre Cd.No:53 Kütahya	274.271 61 54 541 453 22 86
	NAZİLLİ	EFE SOĞUTMA	Levent Terzioğlu Yeni Mahalle Ordu Cd.No:78/A Nazilli / Aydın	256 312 01 88 - 312 38 18 Fax.256. 315 31 13 Levent Bey. 535.2163806
	İÇ ANADOLU BÖLGESİ	SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS

	ANKARA	HİSAR TİCARET	Yaşar Uğurlu Harbiye Mah. Nadir Sok. No:12/A Dikmen, Ankara	Tel/Fax. 312.480 51 35 Şükrü Uğurlu 537 204 08 60
		TEKNOSER LTD. ŞTİ.	Cafer ÇAKAR İlkadım Mh.Dayanışma Sk.N:12/C Dikmen, ANKARA	Tel. 312.478 40 46 Fax. 478.40 47 533.635 65 36
		ARMADA MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ	Sadık ÇINAR Gençlik Caddesi No:19/B Tandoğan-Ankara	Tel.312.232 42 37-78-89 Fax.312.231 89 76 5323373094
		SEVİNOKS MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Sadık AKGÜN Akıncılar K.19/10-11 Maltepe /ANKARA	Tel.312.232 42 38 Fax.312.232 42 58 5332769789
		AR-TEKS TEKNİK	Rüstem GÜNDOĞDU Tuzlucaıyır Mh.597 Sk.1/A Mamak / ANKARA	Tel. 312. 367 62 12 Fax. 312.367 62 64 541.316 51 25 Aydın Bey 537 676 15 62 Rüstem Bey
	ESKİŞEHİR	ANADOLU TEKNİK	İbrahim GAŞ Hayriye Mh. Zübeyde Hanım Cd. No:38/C Eskişehir	Tel. 222.233 18 66 Fax. 222.234 11 86
		YILDIZ TEKNİK	Davut KURT Mamure Mahallesi Hasan Polatkan Caddesi Yücelen Sokok No:11/A Tepebaşı / ESKİŞEHİR	Tel . 0 (222) 220 10 69 Fax. 0 (222) 220 10 49 0 532 374 07 53 Davut

	ISPARTA	FRİGON TERMM SOĞT.	Mustafa KIRALGAZ İskender Mh. 121 Cad. No:40/2 İSPARTA	Tel.. 246.218 68 38 Fax. 246 232 69 38 532.257 96 50
	KAYSERİ	KOÇLAR TİCARET	Yılmaz KOÇLAR Mimar Sinan Mh. Tuna Cd. Tuna 2 Apt.No:43/A Kocasinan, KAYSERİ	Tel. 352.236 18 41 Fax. 352.236 18 53 535.483 79 90 555.316 97 25
		VERKAN SOĞUTMA	Celil TEMİZKAN Fatih Mh. Nil Cd. No:2/ C Kocasinan, KAYSERİ	Tel.352. 231 28 23 Fax.352.222 16 30 532.404 12 77 507 260 49 77
	KONYA	ÖZEL BOBİNAJ	Sefer ÖZEL Sultan Veled Cad. Saray Apt. Altı, No:26/B KONYA	Tel. 332.351 63 01 532.607 19 27
		FOREV DAYANIKLI SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Toptancılar Sitesi 1.Blok (Kule Site) Arkası Selçuklu / Konya Zafer Bey. 0541 831 49 43	Tel.0 332. 233 28 99 Faks. 0 332. 235 60 31 Hasan Bey 0 555 981 89 16
	AKSARAY	GÜVEN SOĞUTMA	Mikail KOYUNCU Muhsin Çelebi Mh. 1Nolu Sk. AKSARAY	Tel. 382.213 22 89 Fax. 382.213 88 98 535.458 47 48
	SİVAS	YEŞİL KİMYA SAĞ. ÜRÜN. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Murat DOĞANÇAY Toptancılar Sitesi 19.Blk..NO.58 SİVAS	Tel.346 226 35 00 Fax.346 226 20 35 532.367 33 55
		ENDÜSTRİ TEMİZLİK	Mustafa KARTAL Hikmet Işık Cd.Erdoğan Apt.Altı No:11 SİVAS	Tel. 346.224 58 44 Fax. 346 224 58 41 542.541 30 99
AKDENİZ BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS

	ADANA	MAHMUT NİHAT ÖZTÜRK - KROMSAN TEKNİK SERV.	Yurt Mah. A. Türkeş Blv. No:78/B ADANA	Tel.0 322 266 91 61 0 322 225 37 10 0 532 317 56 80
		BARAN MUTFAK	Fevzi Paşa Mh.Turhan Cemal Berişer Blv. No:280 Seyhan, ADANA	Tel. 322 421 50 10 0 533 691 49 51 – Cenk Sondur
	ANTALYA	ANTİNOKS LTD. ŞTİ.	Turgay DOĞANTEKİN Sedir Mh. Gazi Blv. No:122/A Kepez Belediyesi Yanı ANTALYA	Tel. 242.334 59 63 Fax. 242.334 81 56 532. 474 93 02
		YILDIZLAR LTD. ŞTİ.	Murat YILDIZ Akdeniz Yeni Sanayi Sitesi 5007 Sk. No: 25 ANTALYA	Tel.242-221 53 59 –59 53 Fax. 242. 221 56 69 542.437 48 04
		ANTSER END. MUT. ISIT. SOĞUTMA SİS.	Selim BAYER Ulus Mh. Orhan Veli Cd. Hayfa Barut Apt. No:25 D:2 ANTALYA	Tel.242 334 29 70 Fax.242 334 28 70 Yücel BAYER 5323657631 Selim BAYER 532 798 60 22
	ALANYA	ALANYA MUTFAK	İbrahim ÇALIŞ Sugözü Mah. Develiler Sk, Şen Apt.No:2/A Tedaş Yanı ALANYA	Tel. 242. 522 60 18 Fax. 242. 522 60 17 5327058879
		SEKTÖR MUTFAK	Bahçelievler mahallesi 5002 sokak no: 16 / A Burhan Öz Apartmanı MANAVGAT	Tel.0242 743 30 93 Faks.0242 746 75 66 iş : 0530 973 08 80 Veli DOLU : 0532 705 88 79

	MERSİN	KAPEL LTD.ŞTİ.	Ali Kaplan Kiremithane Mh. Cengiztopel Cd No:54/B Mersin	Tel. 324 238 55 52 Fax. 324 238 47 27 532.331 08 95
	ANTAKYA	GLOBAL İKLİMLENDİRME TİC. LTD. ŞTİ.- SERVİS	Rüstem Tümerpaşa Cad. Sözer Apt. Altı No:29/ A-B ANTAKYA	Tel. 326.212 27 62 Fax.326. 214 64 08
BATI-ORTA KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	SAMSUN	MAKİNE TEKNİK	Cemil LAKOT Fevzi Çakmak Mah. Tayfun Sok. No : 2 SAMSUN	Tel. 362.230 83 19 Faks.362.231 74 06 532.552 41 66
	KASTAMONU	ÇAĞDAŞ BEYAZ EŞYA	Davut UYGUN Cebrail Mh.Simsar Sk. Kastamonu Gazt.Yanı No:1/A KASTAMONU	Tel. 366. 212 44 11 Fax.366.212 87 44 532.430 03 83 0 5411726
DOĞU KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	TRABZON	MERKEZ SERVİS	H.Turan Alemdağ Gülbahar Hatun Mah. Yavuz Selim Bulvarı No:54/B Trabzon	Tel. 462.230 37 44 Fax. 462.230 10 81 532.371 61 52
	TRABZON	ÇAĞLAR TEKNİK	Osman LAKOT Fatih Mh. Ayasofya Cd.No:22 TRABZON	462. 230 98 85 462. 230 98 85 532.383 11 48

		NR LTD.ŞTİ.	İskenderpaşa Mah. İdeal Sok.No:13/A TRABZON	462. 281 41 41 462. 281 41 42 0533 611 73 74
	ORDU	ORTEK END.MKN. LTD.ŞTİ.	Mustafa ÇİÇEK Karşıyaka Mh. Atatürk Blv..No:122 ORDU	452.234 72 34 452. 233 31 06 Fax 535. 483 45 53 541.540 81 48
	RİZE	AKMANLAR TEKNİK	Davut AKMAN Cumhuriyet Cad No/286 RİZE	Tel. 464 213 29 95 Fax. 464 214 06 51 542.242 45 34
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ELAZIĞ	AKTİF SERVİS	Veysel KARAKAYA İzzetpaşa Mh.Hacı Tevfik Efendi Sok. No:25/B ELAZIĞ	Tel. Fax. 424 236 77 33 532.541 24 01
	ERZURUM	ÇAĞDAŞ YAŞAR TEK.	Necdet YAŞAR Gez Mahallesi Kazım Karabekir Cd. Eski Sgk İl Müdürlüğü Karşısı No:12 ERZURUM	Tel. 442.213 19 90- 13 27 Fax. 442.213 20 57 533.307 55 01
		KAFKAS TİCARET	Suat Burak Midilliç Kongre Cd.Demirciler Çarşısı No.2 Erzurum	Tel. 442. 213 39 59 bayi 442. 213 36 40 442. 234 11 12 servis Fax.442. 213 39 59
	MALATYA	PETEKSER TEKNİK	Mustafa POLAT Niyazi Mh.3.Sokak Topçuoğlu Apt.Altı MALATYA	Tel. 422.321 57 00 Fax.422.325 10 89 532.342 62 69

		ÖREN ELK.YAPI İNŞ.SU ÜRÜN.LTD. ŞTİ.	Muhammed ÖREN İlyas Mh.Sanayi Cd.No:51 MALATYA	Tel.422.211 84 77 Fax.422.211 84 07 0544 979 99 91
	VAN	ÖMER FARUK ALPAY	Alipaşa Mah. Urartu Cad.No:46/A VAN	432. 215 77 17 432.215 77 17 539.313 43 89 Ömer Bey
	İĞDIR	GÜVEN TEKNİK	Feyzullah GÜREL Topçular Mh.Topçular Cd.Umur Apt.No:46/ İĞDIR	Tel.476.227 16 56 Fax.476.227 16 56 0535 2272222 Vahit Bey 0544 502 42 40 Feyzullah Bey
	HAKKARİ	EL-PA İNŞ.ELK. BOBİNAJ	Süleyman YAŞAR Cumhuriyet Cd. Halkbank Karşısı No:26 HAKKARİ	Tel.438.211 53 23- 211 94 23 211 61 43 Fax.438.211 61 43
	YÜKSEKOVA	ÖZLEM İSİT.SOĞ. SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.	Şemdinli Yolu Üzeri Gençlik Cd. No:245 YÜKSEKOVA	Tel.351 20 29-351 39 09 Fax. 438. 351 82 06 Nihat GEÇİRGİN 505.798 18 95
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEKNİK	Hasan ÇULLU Yusufpaşa Mh. Vatan Sk. No:25/D ŞANLIURFA	Tel.414.215 15 09 Fax.414.215 15 09 (542) 517 91 49
		DETAY TEKNİK	Yenişehir Mahallesi 230. Sk Kardelen Apt Altı No :25/E ŞANLIURFA	

	GAZİANTEP	BARAN END.MUT. EKİP.LTD.ŞTİ	Baran ÖLÇER Sarıgüllük Mah.Fevzi Çakmak Bulv.No:65/A Şehrikamil GAZİANTEP	Tel. 342.321 96 50 Fax. 342.321 20 57 532.322 42 30 532.769 28 12 Seydi DEMİR
	ADİYAMAN	FATİH SOĞUTMA	Fatih UYKULU T.Reis Mh. Fevzi Çakmak Cd.No:16/D ADİYAMAN	Tel: 0 416 216 60 61 542. 304 70 10
	DİYARBAKIR	ARIZ SOĞ.-ISITMA TURZ. GIDA SAN. TİC .LTD. ŞTİ.	Urfa Yolu 1.Km Men-Ka Apt Altı Huzurevleri DİYARBAKIR	0 412. 238 17 87 0 530 364 39 45 Sait SAYIN
		AHMET MUMCU	Peyas Mh.206 Sk.Fazilet Apt.Altı No:12/E DİYARBAKIR	534 460 09 18
	SİİRT	EKO SOĞUT. SAN. TİC	Hamit AVCI Aydınlar Cd. Özel İdare İş Hanı No:13 SİİRT	Tel.484.224 60 50 Fax.484.223 86 33 542 214 64 21 544 522 58 08 Serdar Bey

Tüm İstek ve Şikayetleriniz İçin Aşağıdaki Fax ve Telefon Numaralarından,

E-Mail Adresinden Bize Ulaşabilirsiniz.

Tel: 224. 294 74 74 Fax: 224.243 36 67

servis@inoksan.com.tr



İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

İNOKSAN KITCHEN INDUSTRY AND TRADE CO

FABRİKA FACTORY

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 294 74 74
F: +9 0224 243 61 23
inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA SALES - MARKETING

Yeni Yalova Yolu 6. Km No: 415 16250
Osmangazi / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)
F: +9 0224 211 40 17
satis@inoksan.com.tr

İHRACAT EXPORT DEPARTMENT

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
Tel: +90 224 294 74 74 (Pbx)
Fax: +90 224 242 38 01
impex@inoksan.com.tr

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ AFTER SALES DEPARTMENT HEAD OFFICE

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde
No:5 16159 Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 243 94 00
F: +9 0224 243 36 67

