

# GAZLI KUZİNE

## GAS RANGE

KULLANIM KILAVUZU TR  
INSTRUCTIONS MANUAL GB  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



### MODEL

7KG100 - 200 - 201

9KG100 - 200 - 201 - 300

7GF200G - 300G - 301G/E - 302G/E

9GF200G - 300G - 301G/E - 302G/E

# İNOKSAN



# INDEX | İÇİNDEKİLER

04 - 19  
20 - 29  
30 - 36

TR / Gazlı, Açık Ocak'lı ve Kapalı Döküm KUZİNE

GB / Gas Heated, Open burners, Solid top RANGE

RU / Газовая, с открытой рабочей поверхностью и закрытой панелью  
накаливания ПЛИТА (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)



Gazlı, Açık Ocak'lı ve Kapalı Döküm

KUZİNE

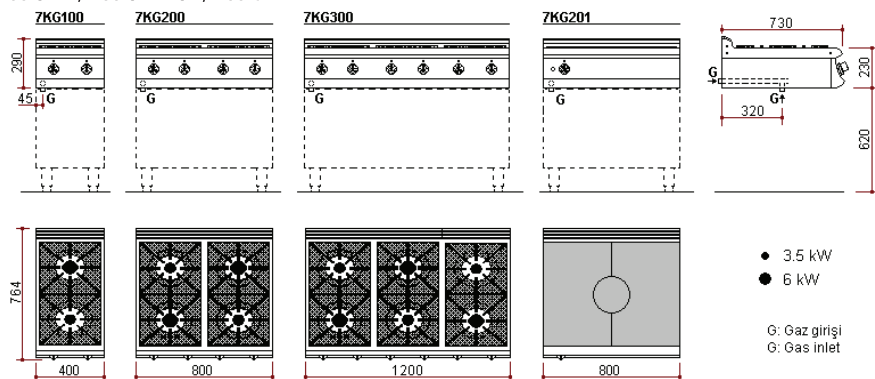
Gas Heated, Open burners, Solid top

RANGE

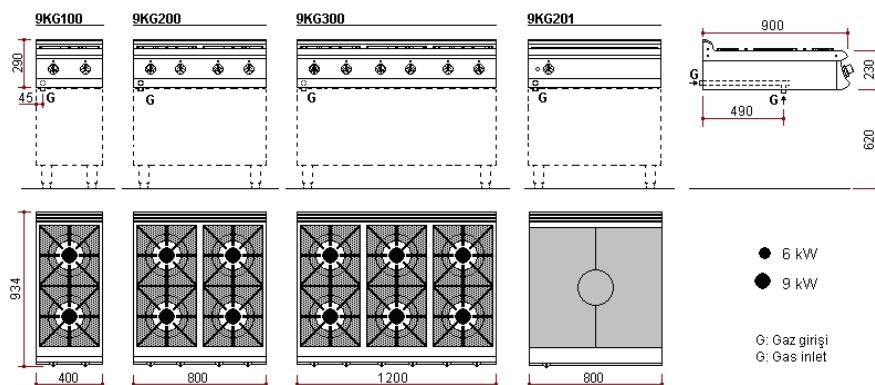
Газовая, с открытой рабочей поверхностью и закрытой панелью накаливания

ПЛИТА (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

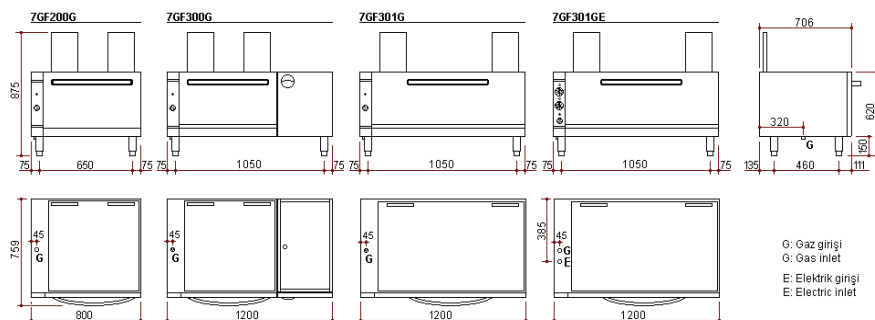
## 700 SERİ / 700 SERIES / 700 СЕРИЯ

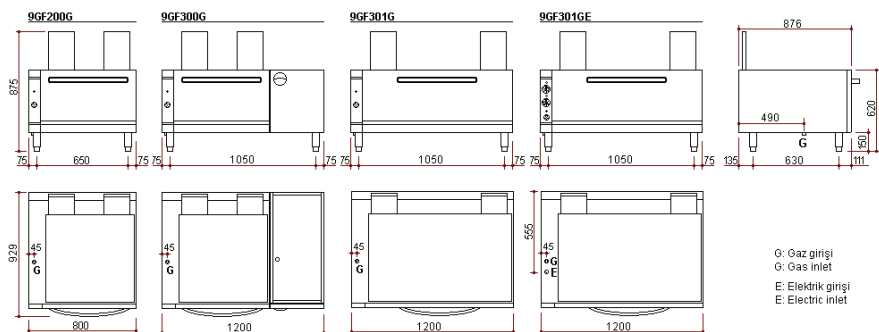


## 900 SERİ / 900 SERIES / 900 СЕРИЯ

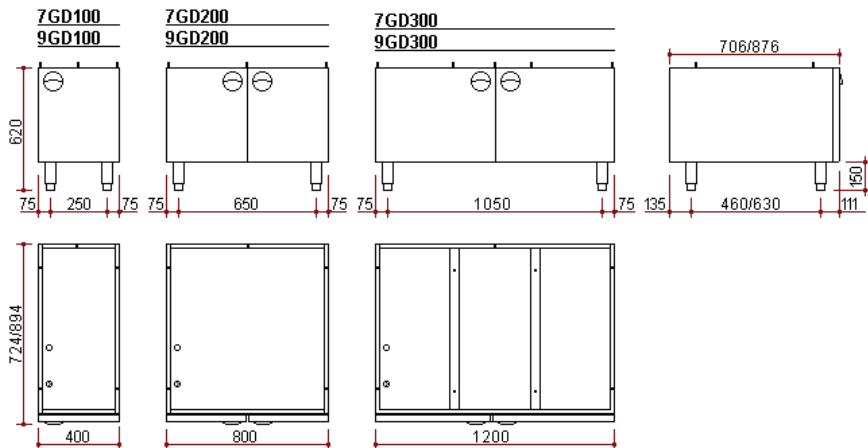


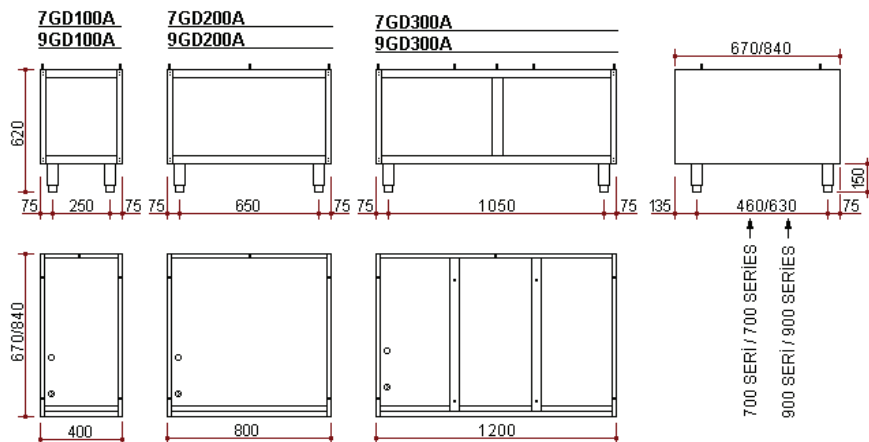
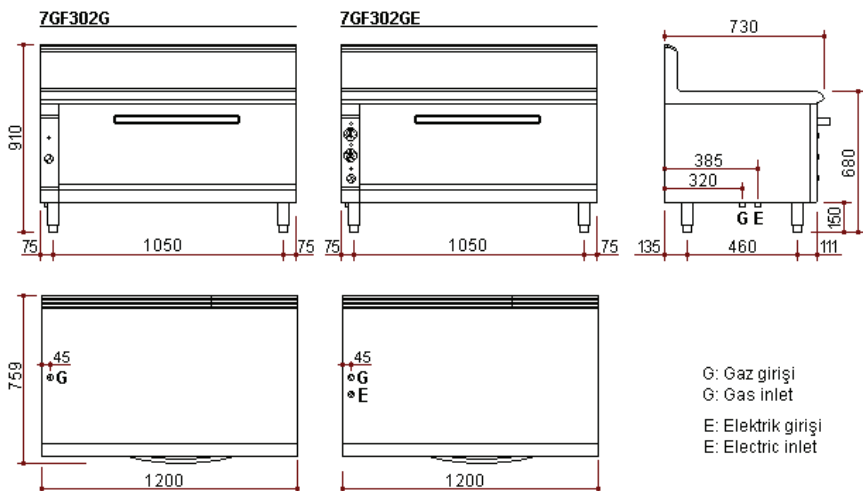
## ALT ÜNİTELER / BOTTOM UNITS / НИЖНИЕ МОДУЛИ



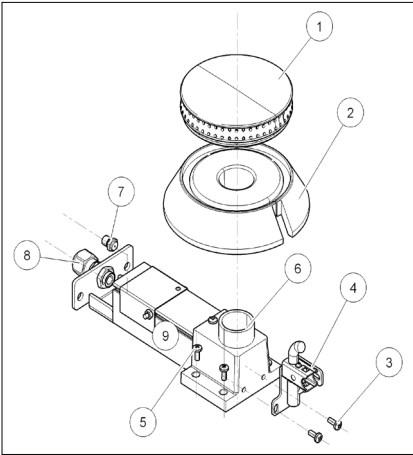


**KAPILI DOLAPLAR / CUPBOARDS WITH DOOR ШКАФЫ БЕЗ ДВЕРЕК**

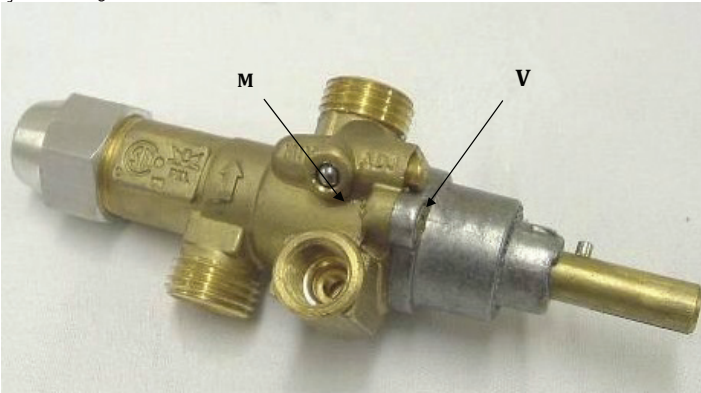


**AÇIK DOLAPLAR / OPEN CUPBOARDS ШКАФЫ БЕЗ ДВЕРОК**

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


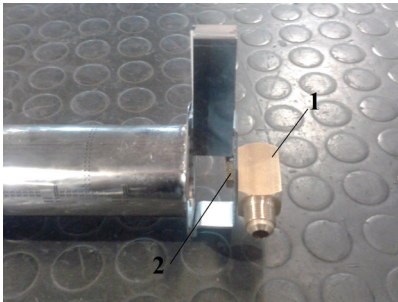




Şekil-2 / Figure-2



Şekil-3 / Figure-3



Şekil-4 / Figure-4

## TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

## 700 SERİ KUZİNELER / 700 SERIE RANGES

MODEL		7KG100	7KG200	7KG300	7KG201 *
Genişlik / Width	mm	400	800	1200	800
Derinlik / Depth	mm	730	730	730	730
Yükseklik / Height	mm	230	230	230	230
Brülör / Burner	Ad./Pcs.	1 1	2 2	3 3	1
	Ø(mm)	75 100	75 100	75 100	130
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kW	15	30	45	17
Enjektör Çapı Ø(mm)	DG	1,50 2,10	1,50 2,10	1,50 2,10	2,25
	LPG	0,90 1,30	0,90 1,30	0,90 1,30	
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"			
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	35	58	92	74

## 900 SERİ KUZİNELER / 900 SERIE RANGES

MODEL		9KG100		9KG200		9KG300		9KG201 *	
Genişlik / Width	mm	400		800		1200		800	
Derinlik / Depth	mm	900		900		900		900	
Yükseklik / Height	mm	230		230		230		230	
Brülör / Burner	Ad./Pcs.	1	1	2	2	3	3	1	
	Ø(mm)	100	130	100	130	100	130	130	
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kW	15		30		45		17	
Enjektör Çapı Ø(mm)	DG	2,10	2,50	2,10	2,50	2,10	2,50	2,25	
	LPG	1,30	1,70	1,30	1,70	1,30	1,70		
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"							
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	44		71		115		90	

\*: Kapalı Döküm modeller / Solid top models

**700 SERİ KUZİNELER / 900 SERIE RANGES**

MODEL		7GF200G	7GF300G	7GF301G	7GF302G	7GF301GE	7GF302GE
Genişlik / Width	mm	800	1200	1200	1200	1200	1200
Derinlik / Depth	mm	730	730	730	730	730	730
Yükseklik / Height	mm	620	620	620	680	620	680
Gaz Gücü / Gas Power	kW	8	8	10	10	10	10
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	-	-	-	-	4	4
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kW	8	8	10	10	14	14
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"					
Elektrik Girişi / Electric Inlet	V	-	-	-	-	380-400V 3N AC 50-60Hz	
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	79	98	102	131	104	133

**900 SERİ KUZİNELER / 900 SERIE RANGES**

MODEL		9GF200G	9GF300G	9GF301G	9GF301GE	9GF302G	9GF302GE
Genişlik / Width	mm	800	1200	1200	1200	1200	1200
Derinlik / Depth	mm	900	900	900	900	900	730
Yükseklik / Height	mm	620	620	620	620	680	680
İç ölçüler	mm	574x640 x300	574x640 x300				
Gaz Gücü / Gas Power	kW	8	10	10	10	10	10
Elektrik Gücü / Electric Power	kW				4		4
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kW	8	8	10	14	10	14
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"					
Elektrik Girişi / Electric Inlet	V				230V		230V
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	80	100	104	106	134	136

T1								
Ülke / Country	Gaz Gas	Basınç Pressure (mbar)	Enjektör / Nozzle	Açık döküm / Open burner			Kapalı döküm Solid top	Fırın Oven
			mm	Ø75	Ø100	Ø130	Ø130	8 kW
AT, ES, IT, BE FI, PT, CH, FR SE, DE, GB, LU DK, IE, GR, TR	G20	20	Brülör enjektörü*	1,38	1,90	2,30	2,00	2,10
	G20	20	Pilot enjektörü**	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
DK, IE, LU, ES IT, GR, FI, NO NL, FR, PT, GB SE, TR, HU	G30/31	28-30/37	Brülör enjektörü*	0,93	1,20	1,50	1,30	1,40
	G30	28-30	Pilot enjektörü**	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22
	G31	28-30	Pilot enjektörü**	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22
AT, CH, DE, HU	G30	30	Brülör enjektörü*	0,82	1,05	1,30	1,16	1,25
	G31	37	Pilot enjektörü**	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22

\* : Burner nozzle

\*\* : Pilot burner nozzle

T2								
Gaz Gas Газ	Basınç Pressure (mbar)			Açık döküm Open burners			Kapalı döküm Solid top	Fırın Oven
				Ø75	Ø100	Ø130	Ø130	
		Qn	kW	3,5	6	9	7	8
G20	20	Gaz tüketimi	m <sup>3</sup> /h	0,37	0,64	0,95	0,74	0,85
G30	28-30	Gas consumption	Kg/h	0,28	0,48	0,70	0,55	0,63

T3				
MODEL	Σ Qn	Gaz tüketimi / Gas consumption		
	kW	G20	G30	G31
		m³/h	Kg/h	
7KG100	9,5	1,01	0,76	0,93
7KG200	19	2,02	1,52	1,86
7KG300	28,5	1,01	0,76	0,93
7KG200 + 7GF200G *	27	2,87	2,15	2,63
7KG300 + 7GF300G *	36,5	3,88	2,91	3,56
9KG100	15	1,59	1,18	1,44
9KG200	30	3,18	2,36	2,88
9KG300	45	4,77	3,54	4,32
9KG200 + 9GF200G *	38	4,03	2,99	3,65
9KG300 + 9GF300G *	53	5,62	4,17	5,09
7KG201 / 9KG201	17	0,74	0,55	0,67
9KG201 + 9GF200G *	15	1,59	1,18	1,44

\* : Fırınlı / with oven

T4			
P mbar	GAZ / GAS		
	G20	G30	G31
Nominal	20	29	37
Minimum	17	25	30
Maximum	25	35	45

T5			
Ülke / Country	Kategori / Category	Gaz / Gas	Basınç / Pressure (mbar)
BE	I 2E+	G20	20
BE	I 3+	G30/G31	28/37
BE, GB	I 3B	G30	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	30 37
BE, GB	I 3P	G31	37
FR	II 2E+3+	G30/G31	30/37
FR	II 2E+3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
FR	II 2E+3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
PL	II 2E3P	G20 G31	20 37
DE	II 2ELL3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT	II 2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37
PT	II 2H3B	G20 G30	20 30
DK, EE, FI, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NO, SE, SI, SK, RO, TR	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
AT, CH, CZ, GR, LU II 2H3B/P	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
HU	II 2H3B/P	G30 G31	30 37

HU	II 2H3B/P	G30 G31	30 37
CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI	II 2H3P	G20 G31	20 37
HU	II 2HS3B/P	G30 G31	30 37
HU	II 2HS3B/P	G30 G31	30 37
NL	II 2L3B/P	G30 G31	30 37

## MONTAJ TALİMATLARI

### AÇIKLAMA

Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makineyi kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.

Makinanın montajı, farklı gaz grupları için dönüşümlerin yapılması ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.

Makinanın gaz bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere uygun olarak yapılmalıdır.

Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, 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 setüstü olarak kullanılacaksa altına mutlaka plastik ayak takınız.

7GF302G/GE ve 9GF302G/GE model üst tablalı 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.

#### Gaz Bağlantısı

Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.

Gaz girişi, cihazın arkasından yada altından yapılabilir.

Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.

Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.

Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse “Farklı Gazlara Çevrim” bölümüne bakınız.

Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.

Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılacaktır.

### FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki

işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

### **Brülör enjektörlerinin değiştirilmesi**

#### **1.Açık ocaklı modellerde (Şekil-3)**

Döküm ve onun altındaki yağ tavasını çıkarın.

1 ve 2 numaralı parçaları alın

“7” enjektörünü, “8” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.

“T1” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve “8” enjektör bağlama parçasına sıkın.

#### **2.Kapalı Döküm modellerde (Şekil-3)**

Gaz kontrol düğmesini çıkararak vidaları söküp ve ön panelini çıkarın.

“7” enjektörünü, “8” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.

“T1” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve “8” enjektör bağlama parçasına sıkın.

#### **3.Fırın’larda (Şekil-4)**

Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.

Hava ayar sacını çıkarın.

“2” enjektörünü, “1” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.

“T1” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun enjektörü seçin.

Yeni enjektörü “2” enjektör bağlama parçasına sıkın.

### **Brülör Hava Ayarı**

#### **1.Açık ocaklı modellerde**

Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “max. alev” konumuna alın.

Hava ayar sacını sıkın vidayı gevşettikten sonra ileri-geri kaydırarak brülör alevinin ideal yanmasını ayarlayın.

Brülör birkaç dakika max. yandıktan sonra kontrol

düğmesini “min. alev” konumuna getirin. Bu arada brülör sabit bir yanmada olmalıdır. Eğer brülör alevi sönerse veya çok yüksekse, bu durumda gaz musluğu üzerindeki “VM” ayar vidası ile düşük ayar girişi yapılmalıdır.(Şekil-3)

#### **2.Kapalı Döküm modellerde**

Cihazın ön panelini çıkarın.

Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “max. alev” konumuna alın.

“C” vidasını gevşetin ve “B” manşonunu gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.

“C” vidasını tekrar sıkın.

Brülör birkaç dakika max. yandıktan sonra kontrol düğmesini “min. alev” konumuna getirin. Bu arada brülör sabit bir yanmada olmalıdır.

Eğer brülör alevi sönerse veya çok yüksekse, bu durumda gaz musluğu üzerindeki “VM” ayar vidası ile düşük ayar girişi yapılmalıdır.(Şekil-3)

#### **3.Fırın’larda**

Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.

Brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “7” nolu konuma alın.

“H” hava ayar sacını gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.

### **Pilot enjektörünün değiştirilmesi**

#### **(Fırın için Şekil-2)**

“3” numaralı vidayı sökünüz.

“4” memesini çıkarın ve kullanılacak gazı uygun memeyi “T1” tablosuna göre seçiniz ve yerine takınız.

“3” vidasını contasıyla birlikte yerine takınız.

### **Alev Özellikleri**

İyi karışımli bir alev, tabanında kararlı bir iç koniye sahip, koyu gök mavisi renginde gözükmelidir. Alevin iyi hava alamaması durumunda, alev sarı ve

damarlı olacaktır. Fazla hava içeren alev; kısa, şeffaf ve yükselen bir iç koniğe sahip olacaktır.

Ayarlama yapıldığında, hem sıcak hemde soğuk brülörlerde brülör çalıştırılırken alev geri tepmesinin bulunmadığından emin olun.

**UYARI : Eğer cihazda farklı bir gaz dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gazı uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.**

## KULLANIM ÖNCESİ

### Gaz tertibatının çalışmasının kontrolü

Cihazı kullanım kılavuzunu göre çalıştırın, brülörlerin doğru olarak yandığını ve gaz kaçaklarının olup olmadığını kontrol ediniz.

Eğer gerekirse “Olası Problemler” kısmına bakınız.

### Nominal Isıl Gücün Kontrolü

Cihazın başka bir gazı çevrim yapılması durumunda yada herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.

Cihazın nominal ısı gücü “T3” tablosunda verilmiştir.

Kullanılan gazı uygun enjektörler monte edildiğinde ve uygun basınçta çalıştırıldığı takdirde cihaz nominal ısı verir. Giriş basıncı kontrolü için “Gaz giriş basıncı kontrolü” kısmını okuyunuz.

### Gaz giriş basıncı kontrolü (Şekil-4)

Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2mbar ölçekli manometre kullanın.

Ocak için üst kontrol panelini ve fırın için fırın kontrol panelini çıkarın. Basınç tutucu vidayı sökerek manometreyi takın.

Cihaz çalışırken ölçüm yapın.

Manometreyi sökün ve Basınç tutucu vidayı yerine takın.

**UYARI : Eğer gaz giriş basıncı “T4” tablosundaki değerler içinde değilse cihazı kapatın ve yetkili servise haber verin.**

## OLASI PROBLEMLER / ÇÖZÜMLERİ

### Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

Gaz giriş basıncı yetersizdir.

Enjektör veya borular tıkanmıştır.

Gaz musluğu bozulmuştur.

### Pilot brülör çalışma sırasında sönüyor.

Termokupl bozulmuştur, gaz musluğu bağlantısı kopmuştur.

Gaz musluğu bozulmuştur.

### Brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

Gaz giriş basıncı yetersizdir.

Enjektör tıkanmıştır.

Gaz musluğu bozulmuştur.

### Fırın sıcaklık ayarı yapılamıyor

Gaz musluğu arızalıdır.

Termostat arızalıdır.

## YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Cihaz üzerinde yapılan her bakım/onarım faaliyeti sonrası mutlaka gaz kaçak kontrolü yapınız.

### Brülör, pilot brülör, termokupl, brülör ateşleme parçaları

Üst kontrol paneli çıkarın, ızgaraları, brülör kafalarını ve yağ tepsilerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

### Gaz musluğu

Üst kontrol paneli çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

### Gaz kontrol vanası, piezoelektrik ateşleme butonu (fırın)

Dikey fırın kontrol panelini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

### Brülör, pilot brülör, termokupl, brülör ateşleme parçaları (fırın)

Dikey ve alt fırın kontrol panellerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

## 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 gaz giriş vanasını kapatınız.

Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.

Kullanılabilecek Tencere Çapları (mm)			
	Brülör		
	Ø 75	Ø 100	Ø 130
7KG100/ 200/300	Min. Ø 120 Max. Ø 300	Min. Ø 120 Max. Ø 400	
9KG100 /200/300		Min. Ø 120 Max. Ø 400	Min. Ø 120 Max. Ø 500

## KULLANIM

### OCAK

Ocak gaz valfleri 4 farklı konuma sahiptir :

0 - Kapalı

- Pilot brülörü ateşleme

S - Minimum alev

SS - Maksimum alev

### Brülörlerin Ateşlenmesi

#### 1.Açık ocaklı modellerde :

Cihaz gaz giriş vanasını açın.

Gaz kontrol düğmesine basın ve onu “pilot brülörü ateşleme” durumuna çevirin.

Pilot brülörünü bir ateşi yaklaştırmak suretiyle yakın. (Örneğin kibrit, çakmak vs.)

#### 2.Kapalı döküm modellerde :

Gaz kontrol düğmesini “pilot ateşleme” konumuna getirin. Düğmeye basın ve aynı zamanda Ateşleme butonuna basarak pilot yanana kadar 2-3 kıvılcım çıkmasını sağlayınız. Düğmeyi yaklaşık 15sn. basılı tutun. Düğme bırakıldıktan sonra, pilot yanmaya devam etmelidir. Eğer yanmazsa tüm işlemi tekrarlayınız.

Pilotun ateşlenmesi manuel olarak yapılabilir. Gaz kontrol düğmesini pilot ateşleme konumunda basılı tutarken, kapalı döküm ortasındaki disk kaldırarak pilotu bir çakmak yardımı ile ateşleyiniz.

Ana brülörü yakmak için, düğmeyi pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çevirin.

#### Brülörlerin Kapatılması

Gaz kontrol düğmesini “Max. alev” veya “Min. alev” durumundan “Pilot brülörü ateşleme” konumuna çevirin.

Düğmeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için “Kapalı” durumuna çevirin.

Son olarak pişiriciden önce, gaz besleme hattındaki ana vanayı kapatın.

#### UYARI (Sadece kapalı döküm modeller için)

Bu cihazın özelliği üst dökümündeki sıcaklığın farklı yayılımıdır. Platinanın ortasında sıcaklık çok yüksek, kenarlara doğru daha azdır. Bu nedenle, çabuk pişirme için ortada, yavaş pişirme için kenarlarda pişirme yapılmalıdır.

Her türlü pişirme tavada veya diğer tip mutfak kaplarında yapılmalıdır. Direkt döküm üzerinde pişirme yapılmamalıdır.

#### FIRIN

Fırın gaz kontrol düğmeleri 9 farklı konuma sahiptir.

- = Kapalı

□ = Pilot brülörü ateşleme

1 = 100 °C	5 = 250 °C
2 = 130 °C	6 = 290 °C
3 = 170 °C	7 = 330 °C
4 = 210 °C	

### Fırın Brülörünü Ateşleme

Gaz kontrol düğmesine tamamen basın ve “Pilot brülörü ateşleme” konumuna çevirin.

Düğmeyi basılı olarak 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda pilot brülörü tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için ateşleme düğmesine basın.

Ateşleme düğmesi serbest bırakıldığında pilot alevi yanar kalacaktır. Eğer olmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.

Ateşleme işlemi ve alevleri gözetleme deliğinden kontrol edebilirsiniz.

Ana fırın brülörünü ateşleme, kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır.

Çalışma sırasında fırın kapısını açık bırakmayınız.

### Kapatma

Gaz kontrol düğmesini “Pilot brülörü ateşleme” konumuna çevirin.

Düğmeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için “Kapalı” durumuna çevirin.

## TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazda bakım yada temizlik faaliyetlerine başlamadan önce gaz girişini mutlaka kapatınız.

Cihazı ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.

Cihazın yüzeyinde çizik yapabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız.

Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız.

Eğer cihaz uzun süre çalışmayacaksa paslanmaz yüzeyleri vazelinleyin, ayrıca bulunduğu yerde

havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.

Periyodik olarak ocakları temizleyin ve yiyecek artıklarını ocak portlarından çıkartın.

Cihazınız arızalandığı takdirde yetkili servisi arayınız. Ehlîyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.

Cihazın düzgün ve güvenilir çalışması için gaz valflerinin belirli periyotlarla temizlenmesi ve yağlanması yetkili servis elemanına yaptırılmalıdır.

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.

İzgaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### CONFORMITY TO REGULATIONS AND LAWS

The system and the installation of the equipment must be performed in conformity with current regulations.

### WARNING

The installation, adjustment and maintenance of the appliance must be carried out by qualified and authorised installers, in conformity with current safety regulations.

The manufacture declines all responsibility if this obligation is not respected.

### INSTALLATION

#### Positioning

Connection and overall dimensions are given in the pages of the appendix.

Install the appliance only in sufficiently aerated premises.

The cookers are type "A" appliances. 'Re cooking hot plates are type A and B11 appliances.

Position the appliance at least 10 cm from the adjacent walls. This distance may be reduced when the walls are incombustible or protected by thermal insulation.

The appliance is not suitable for built-in installation.

#### Assembly (Figure-1)

Remove the protective film from the external panels. Any adhesive remaining must be removed 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 7GF302G/GE and 9GF302G/GE 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 adjust to the same height.

Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the cooktop.

#### Connection to the gas supply

Before making the connection consult the gas supplier.

**Gas inlet can be made from under or behind the appliance.**

Install a fast closing stopcock in an easily accessible position upline from the appliance.

Confirm the absence of leaks at the points of connection.

Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas".

All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.

Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

### MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

The appliance has been adjusted to operate with

20mbar NG(G20).

To adapt the appliance to another type of gas, carry out all the operations set out below.

The injectors, the minimum screws of the gas taps which control the cooktop burners and the adhesive labels, are contained in a bag supplied with the appliance.

### Replacement of burner injectors (Figure-1)

Remove the grill and the oil pan under it.

Receive pieces 1 and 2

Remove "7" injector from the "8" injector connecting piece

Select the new injector suitable for the gas to be used referring to Table "T1", and fasten to the "8" injector adapter.

### 4.Closed Casting models (Figure-2)

Remove the screws by removing the gas control knob and remove the front panel.

Unscrew and remove the "7" injector from the "8" injector connecting piece.

Select the new injector suitable for the gas to be used referring to Table "T1", and fasten to the "8" injector adapter.

### Burner Air Adjustment

#### 2.For open burner models

Kindle the main burner and adjust the gas control knob to "max. flame "

After to loosen the screw that fits the air adjustment plate, adjust the ideal combustion of the burner flame by sliding back and forth

After the burner burned a few minutes, adjust control knob to the "min. flames" position. Meanwhile, the burner should be in a constant burning.

If the burner flame goes out or it is too high, in this case low settings must be entered with the "VM" adjustment screws on gas tap.

#### 4.1.For closed burner models

Remove the front panel of the device.

Kindle the main burner and adjust the gas control knob to "max. flame "

Loosen the screw "C" and ensure ideal combustion of the flame according to the type of gas by sliding the "B" sleeve back and forth according to the type of gas

After the burner burned a few minutes on max., adjust control knob to the "min. flames" position. Meanwhile, the burner should be in a constant burning.

If the burner flame goes out or it is too high, in this case low settings must be entered with the "VM" adjustment screws on gas tap. (Figure -3)

### Flame Features

Well-mixed flame should have a stable inner cone at its base, should appear in a dark sky blue colour. Unless the flame gets better weather, the flame will be yellow and veined. Flame containing excess air will have short, transparent and rising internal conical.

If arranged, make sure that no presence of flashback of flame is available in both hot and cold burners while burner is running

**WARNING: If a different gas conversion has been done in the equipment, affix an adhesive label suitable for the gas used on a place of the device to be seen.**

## SETTING UP

### Control of operation of gas devices

Operation the appliance in accordance with the instructions for use, check the correct lighting of the burners, check the appliance for gas leaks and make sure the gas exhaust system functions correctly.

If necessary, consult the " Typical Malfunctions" below.

### Control of nominal thermal power

The appliance's nominal heat input must always be checked following installation and conversion to a

different gas supply, and also after servicing.

The appliance's nominal heat input is indicated in "T3" Table.

The nominal heat input is correct when the appliance is fitted with the appropriate injectors for the type of gas used and the inlet pressure is as specified in Table "T4". To check the inlet pressure, follow the instructions indicated in the section "Control of gas supply pressure".

### **Control of gas supply pressure(Fig.8 and 9)**

To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.2 mbar.

Remove the upper control panel(for the cooktop) and then the oven control panel (for the oven burners). Remove the screw "PP" on the pressure connection and connect the manometer to it.

Ignite the burners and measure the inlet pressure.

The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T4". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.

Disconnect the manometer and retighten the screw "PP" in pressure connection.

## **TYPICAL MALFUNCTIONS**

### **Difficulty or impossibility of lighting pilot burner**

Insufficient gas supply pressure.

The gas line or injector is clogged.

The gas tap is faulty.

### **Pilot burner goes out during use**

The thermocouple is faulty, insufficiently heated or incorrectly connected to the gas tap.

The gas tap is faulty.

### **Difficulty or impossibility of pilot burner**

Insufficient gas supply pressure.

The injector is clogged.

The gas tap is faulty.

### **Difficulty or impossibility of setting gas oven temperature**

Gas valve defective.

Thermostat defective.

## **REPLACEMENT OF SPARE PARTS**

Always check for gas leaks after carrying out maintenance work or repairs on the appliance.

### **Burners, Pilots, Thermocouples, Burner lighting sparkers of cooking hob and hot plate burners**

Remove the upper control panel, grilles, burner heads and trays and replace the component.

### **Gas taps, Piezoelectric lighters of cooking hob**

Remove the upper control panel and replace the component.

### **Gas valves, Piezoelectric lighter of gas oven**

Remove the vertical control panel of the oven and replace the component.

### **Burners, Pilot, Thermocouple, Burner lighting sparker of oven**

Remove the vertical and lower control panels of the oven and replace the component.

## **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**

### **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.**

The installation, the modification for another type of gas must be carried out by qualified and authorised installers.

If the appliance breaks down, close the gas shut-off valve upstream of the appliance.

Only contact the technical service centre authorised by the manufacturer and only use original spare parts.

The manufacture declines any responsibility if these obligations are not respected.

Read this booklet with attention and keep it carefully for the lifetime of the product. Before using the appliance, clean carefully all surfaces which may have contact with food.

Min. and Max. Pan Diameter (mm)			
	Burner		
	Ø 75	Ø 100	Ø 130
7KG100/ 200/300	Min. Ø 120 Max. Ø 300	Min. Ø 120 Max. Ø 400	
9KG100 /200/300		Min. Ø 120 Max. Ø 400	Min. Ø 120 Max. Ø 500

## OPERATION

### Cooking hob and hot plate burners

The pilots of the open burners must be lit manually (e.g. with a match).

The pilot burner of the cooking hot plate is always equipped with piezoelectric lighting.

The control knobs of the taps of the cooking hob have the following positions :

• - Off

□- Pilot Ignition

S - Minimum flame

SS - Maximum flame

### Lighting cooking hob and hot plate burners

Press and turn the knob to the position.

Press the knob down fully and light the pilot (by means of the piezoelectric lighter if fitted). Maintain the knob pressed down for about 20 seconds, before releasing it. If the pilot goes out repeat the operation.

Turn the knob to any position between S and SS.

### Turning off cooking hob and hot plate burners

To turn off the burner, turn the knob to position. To turn off the pilot, press and turn the knob to position •.

### IMPORTANT : (Only for hot plate models)

The main characteristic of this appliance is uneven heat distribution on the upper cast. The heat degree in the middle of the plate is maximum but the heat decreases at the edges. Thus, fast cooking can be performed at the centre of the plate and sides of the plate are ideal for slow cooking.

Frying pans or similar utensils should be used for frying or cooking process. Never cook on the cast directly.

Never pour cold liquid onto the hot plate.

### Gas Oven

The control knob has the following positions.

• = Off

□ = Pilot Ignition

1 = 100 °C                      5 = 250 °C

2 = 130 °C                    6 = 290 °C

3 = 170 °C                    7 = 330 °C

4 = 210 °C

### Igniting the Oven Burner

Press and turn the knob to the position.

Press the knob down fully and light the pilot with the piezoelectric button. Maintain the knob pressed down for about 20 seconds, before releasing it. If the pilot goes out, repeat the operation. the pilot can be seen and if necessary lit through the hole in the floor of the oven.

Turn the knob to the position corresponding to the desired cooking temperature.

Do not leave the oven door even partially open during use.

### **Turning off gas oven burner**

To turn off the burner, turn the knob to position.

To turn off the pilot, press and turn the knob to position •.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Before carrying out any cleaning operation close the gas valve.

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.

Do not clean the appliance with jets of water.

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.

Cleaning 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.

The gas valves of the appliance should be cleaned and lubricated periodically for a reliable and regular operation of the appliance.

### **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.

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ СЕРИИ 700						
МОДЕЛЬ		7KG100	7KG200	7KG300	7KG201*	
Ширина	мм	400	800	1200	800	
Глубина	мм	730	730	730	730	
Высота	мм	230	230	230	230	
Горелка	Шт.	1 1	2 2	3 3	1	
	Ø(мм)	75 100	75 100	75 100	130	
Тепловая мощность	кВт	15	30	45	17	
Место подключения к газовой линии	дюйм	1,50 2,10 0,90 1,30				
Вес нетто	кг	3/4"				

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ СЕРИИ 900						
MODEL		9KG100	9KG200	9KG300	9KG201*	
Ширина	мм	400	800	1200	800	
Глубина	мм	900	900	900	900	
Высота	мм	230	230	230	230	
Горелка	Шт.	1 1	2 2	3 3	1	
	Ø(мм)	100 130	100 130	100 130	130	
Тепловая мощность	кВт	15	30	45	17	
Место подключения к газовой линии	дюйм	2,10 2,50 1,30 1,70				
Вес нетто	кг	3/4"				

\*: Модели с панелью накопления

ПЕЧИ СЕРИИ 700							
МОДЕЛЬ		7GF200G	7GF300G	7GF301G	7GF302G	7GF301GE	7GF302GE
Ширина	мм	800	1200	1200	1200	1200	1200
Глубина	мм	730	730	730	730	730	730
Высота	мм	620	620	620	680	620	680
Тепловая мощность газа	кВт	8	8	10	10	10	10
Электрическая мощность	кВт	-	-	-	-	4	4
Тепловая мощность	кВт	8	8	10	10	14	14
Место подключения к газовой линии	дюйм	3/4"					
Потребляемая мощность	В	-	-	-	-	380-400V 3N AC 50-60Hz	
Вес нетто	кг	79	98	102	131	104	133

## ПЕЧИ СЕРИИ 900

МОДЕЛЬ		9GF200G	9GF300G	9GF301G	9GF301GE	9GF302G	9GF302GE
Ширина	мм	800	1200	1200	1200	1200	1200
Глубина	мм	900	900	900	900	900	730
Высота	мм	620	620	620	620	680	680
Внутренние размеры	мм	574x640 x300	574x640 x300				
Тепловая мощность газа	кВт	8	10	10	10	10	10
Электрическая мощность	кВт				4		4
Тепловая мощность	кВт	8	8	10	14	10	14
Место подключения к газовой линии	дюйм	3/4"					
Потребляемая мощность	В				230В		230В
Вес нетто	кг	80	100	104	106	134	136

## T1

Страна	Газ	Давление (мбар)	Инжектор	Открытая жарочная поверхность			Панель накали вания	Печь
			мм	Ø103	Ø123	Ø143		
AT, ES, IT, BE FI, PT, CH, FR SE, DE, GB, LU, DK, IE, GR, TR	G20 G20/25	20 20/25	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	1,38 0,40	1,90 0,40	2,30 0,40	2,00 0,40	2,10 0,40
DE	G25	20	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	1,50 0,40	2,10 0,40	2,50 0,40	2,30 0,40	2,40 0,40
NL	G25	25	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	1,38 0,40	1,90 0,40	2,30 0,40	2,00 0,40	2,10 0,40

HU	G25.1	25	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	1,50 0,40	1,95 0,40	2,40 0,40	2,10 0,40	2,35 0,40
DK, IE, LU, ES IT, GR, FI, NO NL, FR, PT, GB, SE, TR, HU	G30/31 G30 G31	28- 30/37 28-30 28-30	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	0,93 0,22	1,20 0,22	1,50 0,22	1,30 0,22	1,40 0,22
AT, CH, DE, HU	G30 G31	50 50	Инжектор горелки* Инжектор запальной горелки**	0,82 0,22	1,05 0,22	1,30 0,22	1,16 0,22	1,25 0,22

T2								
Газ	Давление (мбар)			Открытая жарочная поверхность			Панель накаливания	Печь
				Ø103	Ø123	Ø143	Ø183	
		Qп кВт		3,5	6	9	7	8
G20	20	Расход газа	м3/ч	0,37	0,64	0,95	0,74	0,85
G25 (DE)	20			0,40	0,68	1,04	0,80	0,92
G25 (NL)	25			0,40	0,68	1,04	0,80	0,92
G25.1 (HU)	25			0,44	0,71	1,09	0,84	0,96
G30	28-30		кг/ч	0,28	0,48	0,70	0,55	0,63
G30	50			0,28	0,48	0,70	0,55	0,63

T3							
МОДЕЛЬ	Σ Qn	Расход газа					
	kW	G20	G25.1 (HU)	G25 (DE)	G25 (NL)	G30	G31
		м3/ч				кг/ч	
7KG100	9,5	1,01	1,15	1,08	1,08	0,76	0,93
7KG200	19	2,02	2,30	2,16	2,16	1,52	1,86
7KG300	28,5	1,01	1,15	1,08	1,08	0,76	0,93
7KG200 + 7GF200G *	27	2,87	3,26	3,08	3,08	2,15	2,63
7KG300 + 7GF300G *	36,5	3,88	4,41	4,16	4,16	2,91	3,56
9KG100	15	1,59	1,80	1,72	1,72	1,18	1,44
9KG200	30	3,18	3,60	3,44	3,44	2,36	2,88
9KG300	45	4,77	5,40	5,16	5,16	3,54	4,32
9KG200 + 9GF200G *	38	4,03	4,56	4,36	4,36	2,99	3,65
9KG300 + 9GF300G *	53	5,62	6,36	6,08	6,08	4,17	5,09
7KG201 / 9KG201	17	0,74	0,84	0,80	0,80	0,55	0,67
9KG201 + 9GF200G *	15	1,59	1,80	1,72	1,72	1,18	1,44

\* : С печью

T4						
P mbar	GAZ / GAS					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Номинальное	20	20	25	29	37	50
Минимальное	17	18	20	25	30	42,5
Максимальное	25	25	30	35	45	57,5

T5			
Страна	Категория	Газ	Давление (мбар)
BE	I 2E+	G20/G25	20/25
BE	I 3+	G30/G31	28/37
BE, GB	I 3B	G30	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	50
BE, GB	I 3P	G31	37

FR	II 2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 29/37
FR	II 2E+3B/P	G20/G25 G30 G31	20/25 30 30
FR	II 2E+3B/P	G20/G25 G30 G31	20/25 50 50
PL	II 2E3P	G20 G31	20 37
DE	II 2ELL3B/P	G20/G25 G30 G31	20 50 50
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT	II 2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37
PT	II 2H3B	G20 G30	20 30
DK, EE, FI, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NO, SE, SI, SK, RO, TR	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 30 30
AT, CH, CZ, GR, LU	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 50 50
HU	II 2H3B/P	G25 G30 G31	25 30 30
HU	II 2H3B/P	G25 G30 G31	25 50 50
CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI	II 2H3P	G20 G31	20 37
HU	II 2HS3B/P	G25.1 G30 G31	25 30 30
HU	II 2HS3B/P	G25.1 G30 G31	25 50 50

## 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, выполнение преобразований для различных категорий газа и процедуры техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.

Подключение прибора к линии газоснабжения выполняется в соответствии с 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 приборы поверх печей с верхней столешницей моделей 7GF302G/GE и 9GF302G/GE.

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.

#### Подключение труб подачи газа

Подключение прибора к линии газоснабжения должно быть выполнено квалифицированным сотрудником техслужбы.

Подключение линии газоснабжения может быть выполнено на задней панели или снизу прибора.

Газовый вентиль устанавливается в легко доступном месте с целью быстрого отключения подачи газа в аварийных ситуациях.

После выполнения всех подключений, в местах

соединений проводится контроль утечки газа.

Проверьте соответствие прибора типу подключаемого газа. Если имеется несоответствие, обратитесь к разделу "Преобразование прибора для работы на других типах газа".

Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.

Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

## ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ РАБОТЫ НА ДРУГИХ ТИПАХ ГАЗА

Конструкция прибора предусматривает работу на сжиженном газе (G20) под давлением 20мбар. Если прибор будет подключен к другому типу газа, выполните нижеуказанные процедуры. Необходимые инжекторы и клеящиеся этикетки упакованы в мешочке и поставляются вместе с прибором.

### Замена инжекторов горелки

#### 1.В моделях с открытой жарочной поверхностью (Схема-2)

Снимите решетку и масляной поддон, находящийся под решеткой.

Снимите болты "Р" и "А", соединяющие группу инжектора к горелке.

Замените инжектор соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "Т1" и закрепите к соединительному элементу "N" инжектора.

#### 2.В моделях с панелью накаливания (Схема-4)

Снимите ручки контроля подачи газа, отвинтите винты и снимите переднюю панель.

Инжектор "Е" отсоедините от соединительного элемента "А" инжектора .

Замените инжектор соответствующим инжектором в зависимости от используемого

газа согласно таблице "Т1" и закрепите к соединительному элементу "А" инжектора.

### 3.В печах (Схема-5)

Снимите нижнюю панель под дверкой печи.

Инжектор "Е" отсоедините от соединительного элемента "А" инжектора .

Замените соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "Т1".

Новый инжектор зажмите в соединительном элементе "А" инжектора .

### Регулировка подачи воздуха для горелки

#### 1.В моделях с открытой жарочной поверхностью (Схема-3)

Зажгите основную горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "максимальное пламя".

После ослабления зажимного винта кольца регулятора потока воздуха "Н", смещением вперед-назад кольца настройте регулятор потока воздуха, обеспечив идеальное горение газа.

Спустя несколько минут работы горелки на максимальном уровне, переключите регулятор подачи газа в положение "минимальное пламя". Во время этого переключения горелка должна сохранить стабильное горение.

Если пламя горелки погаснет или пламя очень большое, необходимо уменьшить подачу газа при помощи регулировочного винта "VM" на газовом кране. (Схема-8)

#### 2.В моделях с панелью накаливания (Схема-4)

Снимите переднюю панель.

Зажгите основную горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "максимальное пламя".

Ослабьте винт "С" и сместите зажимное кольцо "В" вперед-назад в зависимости от категории газа, обеспечив идеальное горение газа.

Повторно зажмите винт “С”.

Спустя несколько минут работы горелки на максимальном уровне, переключите регулятор подачи газа в положение “минимальное пламя”. Во время этого переключения горелка должна сохранить стабильное горение.

Если пламя горелки погаснет или пламя очень большое, необходимо уменьшить подачу газа при помощи регулировочного винта “VM” на газовом кране. (Схема-8)

### 3.В печах (Схема-5)

Снимите нижнюю панель под дверкой печи.

Зажгите горелку и переключите регулятор подачи газа в положение “7”.

В зависимости от категории газа, смещением регулирующего кольца вперед-назад, настройте регулятор потока воздуха “Н”, обеспечив идеальное горение газа.

### Замена инжектора запальной горелки

(Схема-6 для печи, Схема-7 для жарочной поверхности)

Отвинтите винт “А”.

Снимите наконечник “В” и установите на место наконечник согласно таблице “Т1”, соответствующий категории используемого газа.

Установите на место винт “А” с прокладкой.

### Характеристика пламени

Пламя хорошего состава имеет устойчивый внутренний конус у основания темносинего цвета. В случае плохого поступления воздуха для горения, пламя желтого цвета или с прожилками. Большая подача воздуха сделает пламя коротким, прозрачным с удлинненным внутренним конусом.

При выполнении регулировок необходимо убедиться в отсутствии обратного удара пламени во время работы как горящей, так и холодной горелки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если в приборе выполнены преобразования для работы на другом типе газа, на видном месте прибора обязательно наклейте этикетку с обозначением используемого газа.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Проверка работы газовой системы прибора

Включите прибор согласно руководству по эксплуатации, проверьте исправность горения горелок и отсутствие утечек газа.

В случае необходимости обратитесь к разделу “Возможные неисправности”.

### Проверка номинальной тепловой мощности

Проверьте тепловую мощность прибора после преобразования прибора для работы на другом виде газа или любых процедур техобслуживания прибора.

Номинальная тепловая мощность прибора указана в таблице “Т3”.

Номинальная тепловая мощность является мощностью нагрева при работе прибора с инжекторами, соответствующими используемому газу, и при соответствующем давлении. Контроль входного давления выполните согласно разделу “Контроль входного давления газа”.

### Контроль входного давления газа (Схема-8 и 9)

Измерение входного давления газа выполняется манометром с точностью измерения минимально 0,2 мбар.

Снимите верхнюю панель управления для жарочной поверхности и панель управления жарочным шкафом для печи. Отвинтите винт фиксации (PP) и установите в отверстие манометр.

Выполните измерение во время работы прибора.

Выньте манометр и повторно установите на место винт фиксации (PP).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если входное давление газа не соответствует диапазону параметров таблицы “Т4”, отключите прибор и проинформируйте уполномоченную техслужбу.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ / РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

**Не зажигается или затруднено зажигание запальной горелки**

Недостаточное входное давление газа.

Забит инжектор или трубки.

Неисправен газовый вентиль.

**Затухание пламени запальной горелки во время работы**

Неисправна термопара, обрыв соединения газового вентиля.

Неисправен газовый вентиль.

**Не зажигается или затруднено зажигание горелки**

Недостаточное входное давление газа.

Забит инжектор.

Неисправен газовый вентиль.

**Невозможна регулировка температуры нагрева жарочного шкафа**

Неисправен газовый кран.

Неисправность термостата.

Неисправен микровыключатель подъема сковороды.

## ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

После выполнения каждой процедуры техухода/обслуживания прибора выполните контроль утечки газа.

**Горелка, запальная горелка, термопара, кнопка розжига горелки**

Снимите верхнюю панель управления, решетки, головки горелок и масляные поддоны и замените

неисправную часть новой запасной частью.

**Газовый кран**

Снимите верхнюю панель управления и замените неисправную часть новой запасной частью.

**Вентиль контроля подачи газа, кнопка пьезоэлектрического розжига (печь)**

Снимите вертикальную панель управления печи и замените неисправную часть новой запасной частью.

**Горелка, запальная горелка, термопара, кнопка розжига горелки (печь)**

Снимите вертикальную и нижнюю панели управления печи и замените неисправную часть новой запасной частью.

## 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, закройте входной газовый вентиль.

Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.

Диаметр дна используемой кастрюли (мм)			
	Горелка		
	Ø 75	Ø 100	Ø 130
7KG100/ 200/300	Min. Ø120 Max. Ø300	Min. Ø120 Max. Ø400	
9KG100 /200/300		Min. Ø 120 Max. Ø 400	Min. Ø 120 Max. Ø 500

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЛИТА

Газовые вентили плиты имеют 4 положения:

0 - Выключено

⌏ - Розжиг запальной горелки

S - Минимальное пламя

SS - Максимальное пламя

#### Розжиг горелок

##### 1.В моделях с открытой жарочной поверхностью:

Откройте вентиль для подачи газа в прибор.

Нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните ручку в положение "розжиг запальной горелки".

Зажгите запальную горелку, приблизив огонь. (Например, зажженную спичку, зажигалку и т.п.)

##### 2.В моделях с панелью накапливания:

Ручку регулятора подачи газа поверните в положение "розжиг запальной горелки". Нажмите на ручку, одновременно нажмите на кнопку розжига, обеспечив образование 2-3 искр, держите нажатой до разжигания горелки. Приблизительно 15 сек. держите ручку в нажатом состоянии. После отпуска ручки пламя запальной горелки продолжит горение. Если горелка не загорелась, повторите все действия с начала.

Розжиг запальной горелки можно выполнить вручную. Держите в нажатом состоянии ручку контроля подачи газа в положении "розжиг запальной горелки". Поднимите диск в центре плиты накапливания и разожгите запальную горелку при помощи зажигалки.

Для зажигания основной горелки переключите ручку регулятора подачи газа из положения "розжиг запальной горелки" в желаемое положение, указывающее на силу пламени

(минимальное или максимальное пламя).

#### Отключение горелок

Ручку регулятора подачи газа поверните из положения "Миним.пламя" или "Максим. пламя" в положение "Розжиг запальной горелки".

Медленно нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните в положение "Выключено" для отключения запальной горелки.

В заключении закройте главный кран на линии газоснабжения, располагающийся перед плитой.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (Только для моделей с панелью накапливания)

Особенность данного прибора заключается в различном распространении тепла нагрева на панели накапливания. В центре панели температура нагрева высокая, по краям - более низкая. В связи с этим, для быстрого приготовления пищи размещайте варочную емкость в центре, для медленного приготовления - по краям панели.

Все виды приготовления пищи должны выполняться в сковороде или в другом виде варочной емкости. Запрещено приготовление пищи непосредственно на панели накапливания.

#### ПЕЧЬ

Ручка контроля подачи газа печи имеет 9 различных позиций.

• = Выключено

⌏ = Розжиг запальной горелки

1 = 100 °C                      5 = 250 °C

2 = 130 °C                      6 = 290 °C

3 = 170 °C                      7 = 330 °C

4 = 210 °C

#### Розжиг горелки печи

Сильно нажмите на регулятор подачи газа и поверните ручку в положение "розжиг запальной горелки".

Держите ручку в нажатом состоянии в течение 15 секунд. Одновременно нажмите на кнопку розжига запальной горелки с целью образования 2-3 искр и разжигания пламени запальной горелки.

После отпуска кнопки розжига, пламя запальной горелки продолжит горение. Если горелка не загорелась, повторите процедуру.

Процесс зажигания и пламя можно проконтролировать через глазок.

Розжиг основной горелки выполняется путем переключения ручки управления на желаемую температуру нагрева.

Не оставляйте открытой дверку печи во время работы.

### **Выключение**

Регулятор подачи газа поверните в положение "розжиг запальной горелки".

Медленно нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните в положение "Выключено" для отключения запальной горелки.

## **ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите подачу газа в прибор.

Не дожидаясь полного остывания, протрите оборудование тряпкой, смоченной теплой мыльной водой.

Не используйте чистящие средства и предметы, способные поцарапать поверхность устройства.

В случае необходимости используйте химические чистящие средства.

Если прибор не будет использоваться в течение продолжительного времени, смажьте нержавеющие поверхности вазелином, кроме того, обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.

Периодически выравнивайте плиты и очищайте гнезда горелок от остатков пищи.

В случае неисправности прибора обратитесь в уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.

С целью обеспечения исправной и надежной работы прибора необходимо обеспечить периодическую очистку и смазку газовых вентилей, эта процедура должна выполняться сотрудником уполномоченной техслужбы.

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 75-800C.

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.



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

	İZMİT	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
		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 Umurça 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 Tuzlucaıyr 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 Cebirail 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
		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
		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
	ERZURUM	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 GEÇİRGEN 505.798 18 95
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEKNİK	Hasan ÇULLU Yusufoğlu 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 Aydınlr 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](mailto: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. Krm 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

inoksan.com



inoksan



inoksanmutfark



inoksanmutfark



company/inoksan

