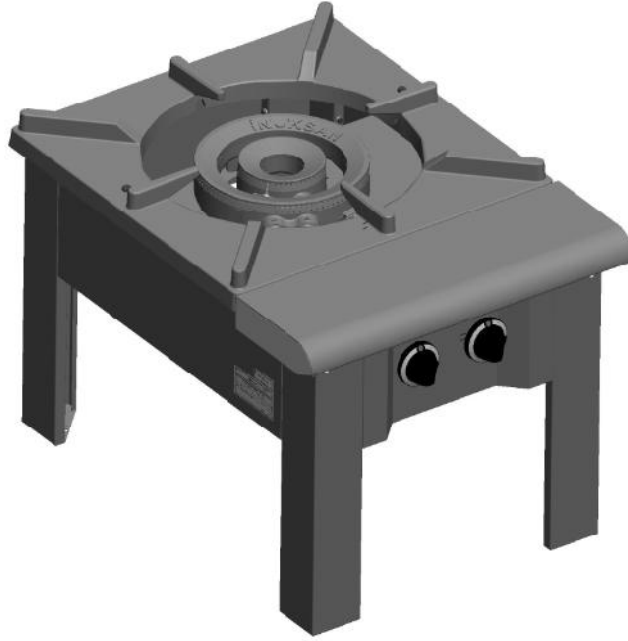


DOĞAL GAZLI / NATUREL GAS

YER OCAĞI STOCK POT STOVE

CİNS : OCAK (SANAYİ TİP)
MARKA : İNOKSAN

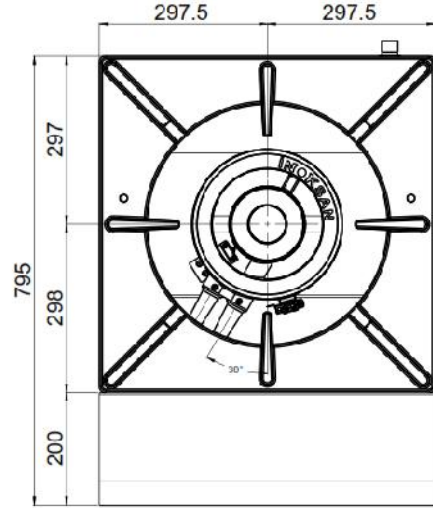
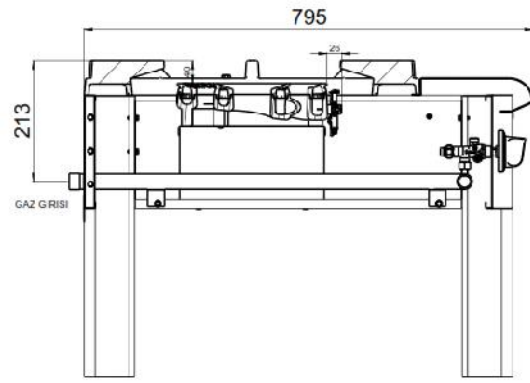
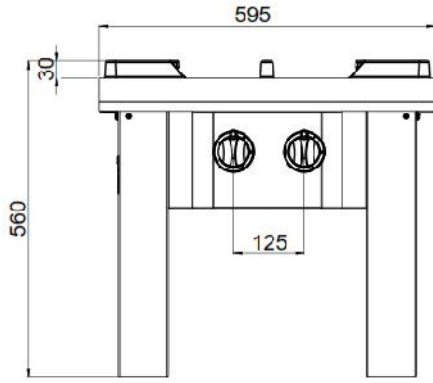
MODEL : 1YG200M



"Professional In Kitchen"
İNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"

İMALATÇI FİRMA :
İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi Yeşil Cad. No : 32
BURSA
Tel : 0224-294 74 74
Fax : 0224-243 61 23

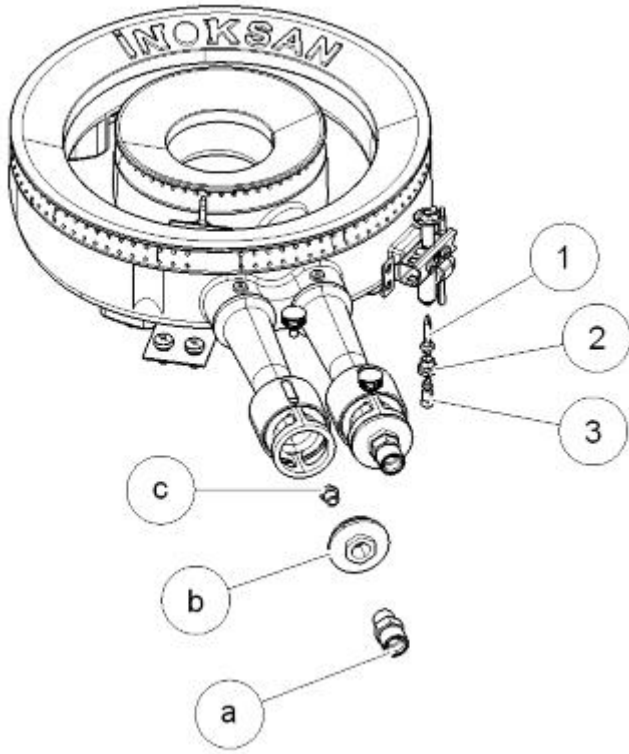
Tarih: 30.11.2016/1



TEKNİK ÖZELLİKLER		1YG 200M (NG)	1YD200M (LPG)
Genişlik / Width	mm	595	595
Derinlik / Depth	mm	795	795
Yükseklik / High	mm	560	560
TOPLAM Isı kapasitesi / Heat capacity	Kcal/sa	23200	23200
Toplam Güç	Kw	22	22
Gaz girişi / Gas inlet	Inch	3/4"	3/4"
TOPLAM Gaz tüketimi / Gas consumption	m ³ /sa kg/h	2,3 m3/h	1.6 kg/h
Enjektör çapı / Injector diameter	mm	İç : 2,20 (NG) Dış: 2,70 (NG)	İç 1,5 (LPG) Dış 1,80 (LPG)
Ağırlık / Weight	Kg	76	76

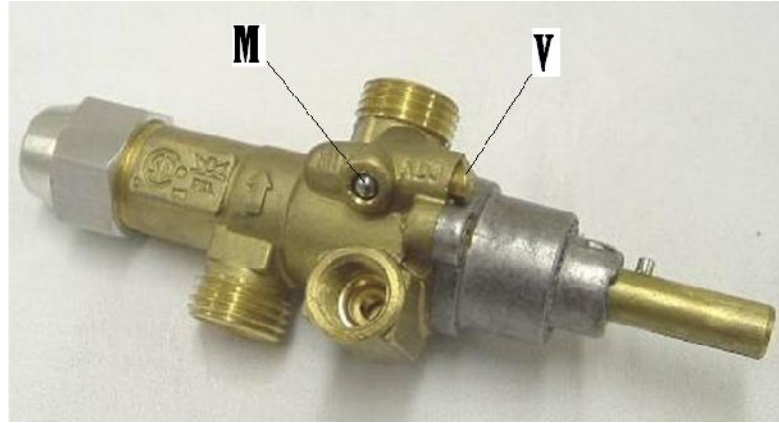
T1				
Ülke / Country	Gaz Gas	Basınç Pressure	Enjektör / Nozzle	Açık döküm Open burner
		mbar	mm	
AT, ES, IT, BE, FI, PT, CH, FR, SE, DE, GB, LU, DK, IE, GR, TR	G20	20	Brülör enjektörü*	2,20 / 2,70
	G20	20	Pilot enjektörü**	0,35
DK, IE, LU, ES, IT, GR, FI, NO, NL, FR, PT, GB, SE, TR, HU	G30	28-30	Brülör enjektörü*	1,50 / 1,80
	G30	28-30	Pilot enjektörü**	0,20

* : Burner nozzle ** : Pilot burner nozzle



şekil 2

T2			
P mbar	GAZ / GAS		
	G20	G30	G31
Nominal	20	29	37
Minimum	17	25	30
Maximum	25	35	45



şekil 1

TR

1. 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.
- Ürünün kullanım ömrü 10 yıl olup, yedek parça temini garantisi mevcuttur.**
- 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.

2. MONTAJ

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihazın etrafında yanıcı malzeme olmamasına dikkat edilmelidir.
- Cihaza bağlayacağınız tüpü ve gaz borularını, cihazın yaydığı ısıdan etkilenmeyecek şekilde yerleştiriniz.
- Cihaz istenirse ayaklardaki perdeli kısımdan yere monte edilebilir.

3. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazı gaz kaynağına uygun kesitli (3/4") metal boru ile bağlayınız.
- Cihazın ısı kapasitesine uygun dedantör kullanılmalıdır.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.
- Montajda kullanılacak dedantör, gaz tüketim değeri üzerinden seçilmelidir. ÖRNEK: 1.6 KG ise bir üst kapasite seçilmeli.

ENJEKTÖR DEĞİŞTİRME

Brülör enjektörü değiştirme (şekil 1)

- Döküm parçasını üstünden alın.
- a ve b numaralı parçaları çıkarın
- "c" enjektörünü enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- Her iki venturi uygulayınız.
- "T1" tablosu'na bakarak kullanılacak gaza uygun yeni enjektörü seçin ve "a" enjektör bağlama parçasına sıkın.

Pilot enjektörü değiştirme (şekil 1)

- "3ve 2" numaralı vidayı sökünüz.
- "1" memesini çıkarın ve kullanılacak gaza uygun memeyi "T1" tablosuna göre seçiniz ve yerine takınız.
- "3ve2" vidasını contasıyla birlikte yerine takınız.

OLASI PROBLEMLER / ÇÖZÜMLERİ

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Meme veya borular tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

Pilot brülör çalışma sırasında söniyor.

- Termokupl bozulmuştur, gaz musluğu bağlantısı kopmuştur.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

Brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Meme tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.
- Eğer brülör alevi sönerse veya çok yüksekse, bu durumda gaz musluğu üzerindeki "VM" ayar vidası ile düşük ayar girişi yapılmalıdır. (Şekil-2)

KULLANIM

- Ocak gaz valfleri 3 farklı konuma sahiptir :

☆ - Pilot brülörü ateşleme



Minimum alev

Maksimum alev

Brülörlerinin Ateşlenmesi

- 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, cıkmak vs.)

Kapatma

- 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.

4. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulmalıdır.
- İlk çalıştırma esnasında cihaz bir süre duman ve koku yayacaktır. Bu izolasyon malzemesi, sac yüzeylerindeki yağ ve benzeri nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir.
- Döküm, ağır hizmet tipi ve kuzine üzerinde kullanılmayacak büyüklükteki tencereler için dizayn edilmiştir.
- Çift sıra yanışlı brülör gerektiğinde tek sıra yakılabilecek şekilde dizayn edilmiştir.

5. ÇALIŞTIRMA

- 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.
- Pilot alevi yanar durumda kalınca, düğmeyi alev konumuna getirerek yer ocağını çalıştırabilirsiniz.

7. 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.
- Brülör dilimleri arasında oluşan kirliliği ince çelik bir tel ile temizleyiniz.
- Zaman zaman yanma kontrol edilmeli, verimli yanma için hava ayarından yararlanılmalıdır.
- Gaz vanaları aşırı sıkılmamalıdır. Sızdırmazlık hassasiyeti bozulabilir.
- Eğer cihaz uzun süre çalışmayacaksa paslanmaz yüzeyleri vazelinleyin, ayrıca bulunduğu yeride havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.
- Cihazınız arızalandığı taktirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeminiz.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

GB

1. INTRODUCTION

- 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.
- The installation, the modification for another type of gas 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.
- Gas connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, gas 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.

2. INSTALLATION

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- Never leave any flammable materials around the appliance.
- Locate the bottle gas gas pipes away from appliance against heat effect.
- Depends on the needs, flanges can be use for assembling.

3. GAS CONNECTION

- The appliance should be connected to gas source by means of metal pipes with suitable diameter.

- It is necessary that a regulator must used according to heating capacity.
- A suitable valve should be placed before the appliance to stop gas flow.
- The appliance has been adjusted to NG. For Natural gas, injectors must be changed.
- Regulators should be selected according to the gas consumption value. Example: If gas consumption value 1,6KG regulator should be selected higher capacity.
- After all connections have been completed, any probable gas leakage should be controlled.
- 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.

4. USERS INSTRUCTIONS

- Wipe the surface of the appliance with warm soapy water and then dry it properly before operation.
- The remained particlec and isolation materials on the surface of the appliance will cause some smoke and smell during the first operation, but it is not dangerous and will die down after a while.
- The cast iron grill has been designed for heavy duty type of pans (bigger than in normal use)

CHANNING INJECTORS

. Replacement of burner injectors (Figure-1)

- Remove the cast under it.
- Receive pieces a and b
- Remove "a" injector from the "c" injector connecting piece
- Select the new injector suitable for the gas to be used referring to Table "T1", and fasten to the "a" injector adapter.

Pilot injector change (Figure 1)

- "3 and 2" Remove the screws.

- "1" Remove the gas nozzle and nozzle suitable to be used "T1" Select according to the table and refit.

- "3ve2" Replace the screws with washers.

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.

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.

OPERATION

- 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 :

☆- Pilot Ignition



- Minimum flame

- Maximum flame

Lighting cooking hob

- 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

- Σ To turn off the burner, turn the knob to position ☆.
- Σ To turn off the pilot, press and turn the knob to position •.
- Never pour cold liquid onto the hot plate.

5. OPERATION

- Turn on the main gas valve.
- Turn the button of gas tap according to clockwise.
- As soon as gas comes to the burner, fire the burner manually without spending any time.

6. 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.
- Clean remains (fat, etc.) between sections of burner.
- Flame should be checked time to time, use air cuff for efficient combustion.
- Do not tight the gas tap more than enough. It can be cause of next leakage
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appiance 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.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS

1. Einführung

- Die Anweisungen in dieser Anleitung geben wichtige Informationen für die Sicherheit bei der Installation und Wartung des Geräts an.
- Wir als Hersteller empfehlen diese Anleitung an einem sicheren, aber dennoch jederzeit für die Mitarbeiter zugänglichen Ort aufzubewahren.
- Die Installation muss von geeignetem Fachpersonal durchgeführt werden. Ebenso übernehmen wir keine Haftung, wenn andere Arten von Gas zum Einsatz kommen.
- Der Gasanschluss muss den Angaben in der technischen Tabelle entsprechen.
- Missachtung der Anweisung bezüglich der Installation, Wartung und des Betriebs kann die Gerätesicherheit negativ beeinträchtigen und führt zum sofortigen Garantieverlust.

2. Aufstellung

- Das Gerät sollte unter einem Abzug stehen, um Gerüche und Rauch während des Kochvorgangs abzuleiten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls Rückstände vorhanden sind, reinigen Sie sie mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Lassen Sie niemals leicht entzündliche Materialien in der näheren Umgebung des Herdes.
- Legen Sie den Gasbehälter mit seinen Leitungen so, dass sie nicht unter Hitzeeinwirkung stehen.
- Je nach Bedarf können Flanschen beim Zusammenbau verwendet werden.

3. Gasanschluss

- Das Gerät sollte mittels Metallröhren mit geeignetem Durchmesser an die Gasquelle angeschlossen werden.
- Es ist notwendig, dass ein Regler benutzt wird, der der Heizkapazität entspricht.
- Ein geeignetes Ventil sollte den Gasfluss aufhalten und es sollte nach Rohrleckagen untersucht werden.
- Das Gerät wurde auf Erdgas kalibriert.
- Regler sollten entsprechend dem Verbrauchswert des Gases ausgewählt

werden. Zum Beispiel: Wert 1,6kg -> Regler mit höherer Kapazität sollte gewählt werden.

- Alle für die Montage benötigten Teile werden von der Produktionsfirma mitgeliefert.
- Gasflex- und Gasschlauchanschlüsse müssen mit der Norm TS EN 14800 übereinstimmen.

4. Hinweise zum Gebrauch

- Wischen Sie die Oberfläche mit einem Tuch, der zuvor in warmes Seifenwasser getaucht wurde.
- Partikel und Isolationsmaterialien von der Verpackung und vom Transport werden bei der Erstinutzung Rauch und Gerüche verursachen, welche aber nicht gefährlich sind und in kurzer Zeit verfliegen werden.
- Das Gusseisen wurde für die Arbeit mit sehr großen Töpfen und Pfannen konzipiert.

Austausch der Brenneinspritzdüsen

- Entfernen Sie das untere Gussteil.
- Nehmen Sie die Teile **a** und **b**
- Trennen Sie die Injektoren **a** und **c** durch das Bindeglied.
- Wählen Sie den neuen Injektor, der für das Gas geeignet ist. Beziehen Sie sich auf die Tabelle „T1“ und den Einspritzdüsenadapter „a“.

Austausch des Zündinjektors

- Entfernen Sie die Schrauben „3“ und „2“.
- Entfernen Sie die Gasdüse „1“ und wählen Sie eine neue Düse entsprechend der Tabelle „T1“.
- Platzieren Sie wieder die Schrauben „3“ und „2“ mit Unterlegscheiben.

Typische Fehlfunktionen Schwierigkeiten beim Zünden mit der Brennerdüse/ Brenner geht aus

- Unzureichender Druck der Gaszufuhr.
- Die Gasleitung oder der Injektor ist verstopft.

- Der Gashahn ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt, ungenügend erhitzt oder falsch mit dem Gashahn verbunden.

Wenn die Brennerflamme erlischt oder zu hoch ist, müssen mit den Reglerschrauben „V“ und „M“ der Druck angepasst werden.

5. Betrieb

- Die Bedienknöpfe der Hähne des Kochfeldes haben die folgende Symbole:

Stern: Pilotzündung
Zwei Flammen: Minimalflamme
Drei Flammen: Maximalflamme

- Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn bis zum Stern. Sobald Gas an den Brenner kommt, zünden Sie den Brenner umgehend manuell. Nach Erscheinen der Flamme drehen Sie den Knopf bis zur gewünschten Flammengröße und halten Sie den Knopf für 20 Sekunden gedrückt, bevor Sie loslassen.
- Um den Brenner zu löschen, drehen Sie den Knopf wieder bis zum Stern. Um die Zündung zu beenden, drehen Sie bis zum Punkt.
- Niemals kalte Flüssigkeit auf die heiße Platte gießen.

6. Wartung

- Schließen Sie vor jedem Reinigungsvorgang das Gasventil.
- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen täglich mit Wasser und normalen nicht

scheuernden Reinigungsmitteln, gut abspülen und sorgfältig trocknen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder chlorhaltigen Reiniger.

- Verwenden Sie keine scharfen Schaber, die kratzen können, um Beschädigung von Stahl oder beschichteten Oberflächen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Herd zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl
- Reinigen Sie die Rückstände (Fett, Brandrückstände, etc.) zwischen den Nutzungen.
- Flamme sollte von Zeit zu Zeit überprüft werden.
- Den Gashahn nicht mehr als nötig anziehen. Es könnte Gasleckagen verursachen.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit nicht benutzt werden sollte, dann überziehen Sie die Edelstahloberfläche mit ein wenig Vaseline und lagern Sie es in einem gut durchlüfteten Raum.
- Entfernen Sie die Lebensmittelpartikel aus den Verbindungsteilen des Kochfeldes.
- Im Falle eines Ausfalls des Geräts, rufen Sie den zugelassenen technischen Service. Das Gerät sollten vom Fachpersonal geprüft werden.

Die Nutzungsdauer der Geräte beträgt 10 Jahre