



Gazlı
IZGARA
Gas Heated
GRILL
Газовый
ГРИЛЬ

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700 :

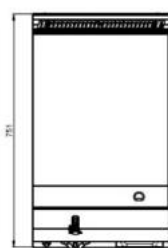
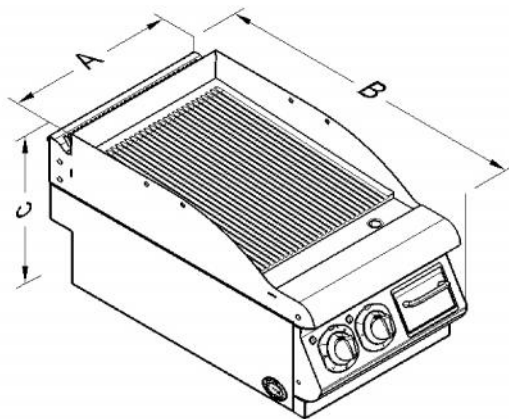
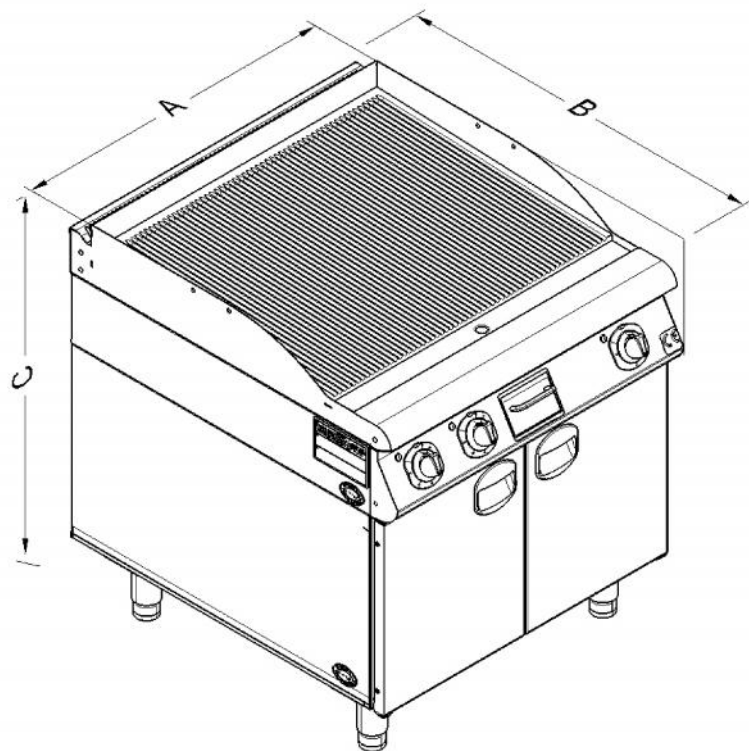
**7IG10/S
7IG11/S
7IG20/S
7IG21/S
7IG22/S**

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 :

**9IG10
9IG11
9IG20
9IG21
9IG22**



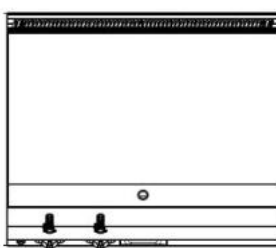
"Professional In Kitchen"
INOXSAN
"Mutfakta Profesyonel"



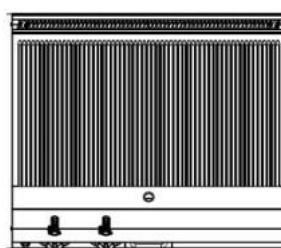
7IG 10/S



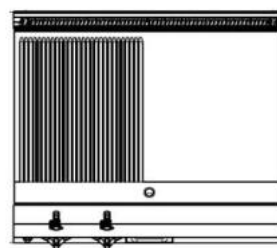
7IG 11/S



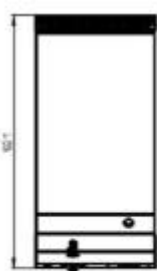
7IG 20/S



7IG 21/S



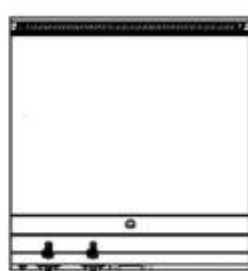
7IG 22/S



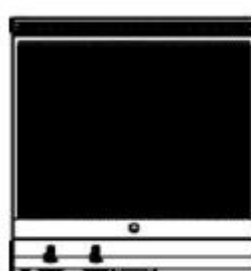
9IG 10



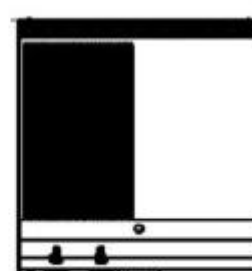
9IG 11



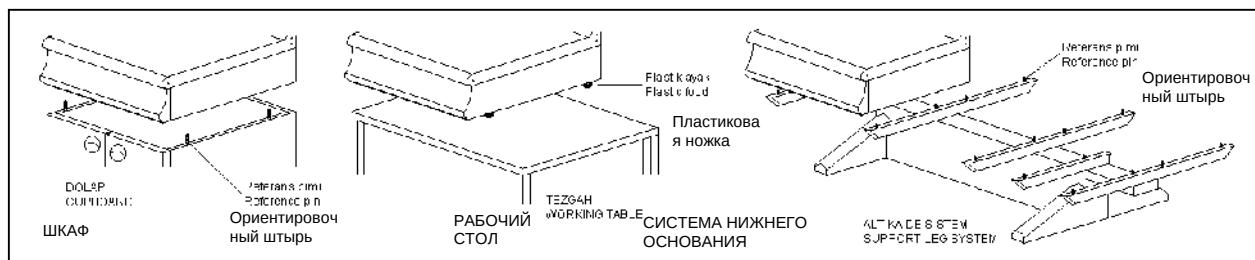
9IG 20



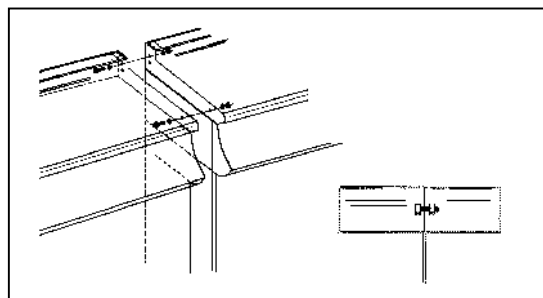
9IG 21



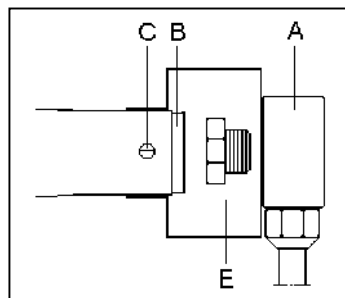
9IG 22



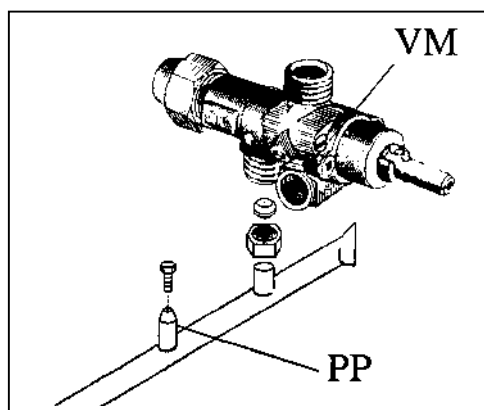
Şekil-1 / Figure-1 / Cхема-1



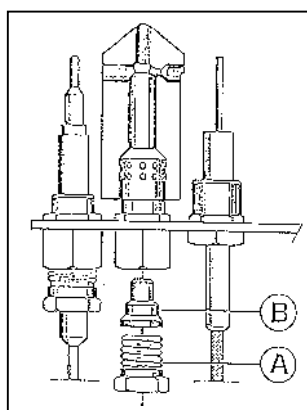
Şekil-2 / Figure-2 / Cхема-2



Şekil-3 / Figure-3 / Cхема-3



Şekil-4 / Figure-4 / Cхема-4



Şekil-5 / Figure-5 / Cхема-5

TEKNİK ÖZELLİKLER

T1										
MODEL NO	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(cm / inch)	(cm / inch)	(cm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm ²)	(kg / lb)
7IG 10/S	400 15.74"	751 29,56"	937 36,9"	6	20 472					
7IG 11/S	400 15.74"	751 29,56"	937,5 36,9"	6	20 472					
7IG 20/S	800 15.74"	751 29,56"	937 36,9"	12	40 945					
7IG 21/S	800 15.74"	751 29,56"	937 36,9"	12	40 945					
7IG 22/S	800 15.74"	751 29,56"	937 36,9"	12	40 945					
9IG 10	400 15.74"	921 36,26"	937 36,9"	7	23 885					
9IG 11	400 15.74"	921 36,26"	937,5 36,9"	7	24 885					
9IG 20	800 15.74"	921 36,26"	937 36,9"	14	47 769					
9IG 21	800 15.74"	921 36,26"	937 36,9"	14	47 769					
9IG 22	800 15.74"	921 36,26"	937 36,9"	14	47 769					

T2																		
MODEL NO	G30-29 mbar			G30-37 mbar			G30-50 mbar			G20-20 mbar			G25-20 mbar			G25-25 mbar		
	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)
7 IG 10-11 / S	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,284962	20,09	1,05	0,259645	8,037	1,8	0,763039	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	0,895511
7 IG 20-21- 22/S	11,65	1,2	1,356514	14,87	1,1	1,139848	20,09	1,05	1,038581	8,037	1,8	3,052155	8,037	1,85	3,224075	10,05	1,95	3,582044
9 IG 10-11	11,65	1,3	0,398005	14,87	1,25	0,367978	20,09	1,1	0,284962	8,037	1,9	0,850176	8,037	2	0,942023	10,05	2,15	1,088626
9 IG 20-21-22	11,65	1,3	0,79601	14,87	1,25	0,735956	20,09	1,1	0,569924	8,037	1,9	1,700352	8,037	2	1,884047	10,05	2,15	2,177251

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.
- Cihazın montajı, farklı gaz grupları için dönüşümlerin yapılması ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı “T1” 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 dolaplı olarak kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap 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.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatı 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 yapılmalı.

FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20 mbar LPG gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Brülör enjektörünün değiştirilmesi(Şekil-3)

- Cihazın kontrol panelini çıkarın.
- “E” enjektörünü, “A” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- “T2” tablosu’na bakarak kullanılacak gaza uygun enjektörü seçin.
- Yeni enjektörü “A” enjektör bağlama parçasına sıkın.

Brülör hava ayarının yapılması (Şekil-3)

- Cihazın kontrol 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-4)

Pilot enjektörünün değiştirilmesi (Şekil-5)

- Cihazın kontrol panelini çıkarın.
- "A" vidasını gevşetin ve “B” memesini söküp çıkarın.
- “B” memesini “T2” tablosuna göre değiştirin. Daha sonra "A" vidasını tekrar sıkın.

UYARI : Eğer cihazda farklı bir gaz dönüşümü 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.

Isıl Güç Kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında yada herhangi bir bakım operasyonu sonrası, cihazın ısı gücü kontrol edilmelidir.
- Cihazın ısı gücü "T4" tablosunda verilmiştir.
- Cihazda farklı gazlarda çalışmak için enjektör değişikliği yapıldığında cihazın ısı gücü ve giriş basıncı "T4" tablosundaki değerlere uygun olmalıdır. Giriş basıncının kontrolü için "Giriş basıncı kontrolü" kısmına bakınız.

Giriş Basıncı Kontrolü (Şekil-4)

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2 mbar hassaslıktaki manometre kullanılmalıdır.
- Ön kontrol panelini çıkarın ve gaz deposundaki "PP" civatasını yerinden çıkarın. Manometreyi buraya takınız.
- Brülörü çalıştırın ve giriş basıncını ölçün. Ölçülen değer "T3" tablosundaki değerler içinde olmalıdır. Eğer değilse yetkili servise haber veriniz.
- Manometreyi yerinden sökün ve "PP" civatasını tekrar yerine takınız.

OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Enjektör veya borular tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.
- Piezoelektrik ateşleme butonu bozulmuştur.

Pilot alevi çalışma sırasında sönüyor.

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

Brülörler çalışma sırasında sönüyor.

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

Brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Enjektör tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

Brülör, Pilot brülör, Termokupl, Piezoelektrik ateşleme butonu

- Kontrol panelini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Bu cihaz ızgara pleyt üzerinde biftek, hamburger, balık, sebze vs. kızartmak için tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazı endirekt pişirme/kızartma yapmak için yada bir kap içerisinde yiyecekleri ısıtmak için kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse gaz giriş vanasını kapatınız.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orjinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce yiyeceklerle temas edebilecek tüm yüzeyleri dikkatlice temizleyiniz.
- Kızartma yüzeyleri düz, oluklu veya yarı oluklu olup, önceden kızartma yapacağınız köfte cinsine göre ızgara tercih edilmelidir. Örneğin: Hamburger köftesi düz yüzeyli ızgarada kızartılır.

KULLANIM

Cihazın çalıştırılması

- Gaz kontrol düğmesinin 4 farklı konumu vardır :
 - 0 - Kapalı
 - ☆ - Pilot brülörü ateşleme
 - S - Minimum alev
 - SS - Maksimum alev
- Gaz kontrol düğmesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çevirin.
- Düğmeyi basılı olarak 20 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.
- Brülörün ateşlenmesi için kontrol düğmesini pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çevirin.

Kapatma

- Gaz kontrol düğmesini "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çevirin.
- Düğmeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için "Kapalı" durumuna çevirin.

TEMİZLİK ve BAKIM

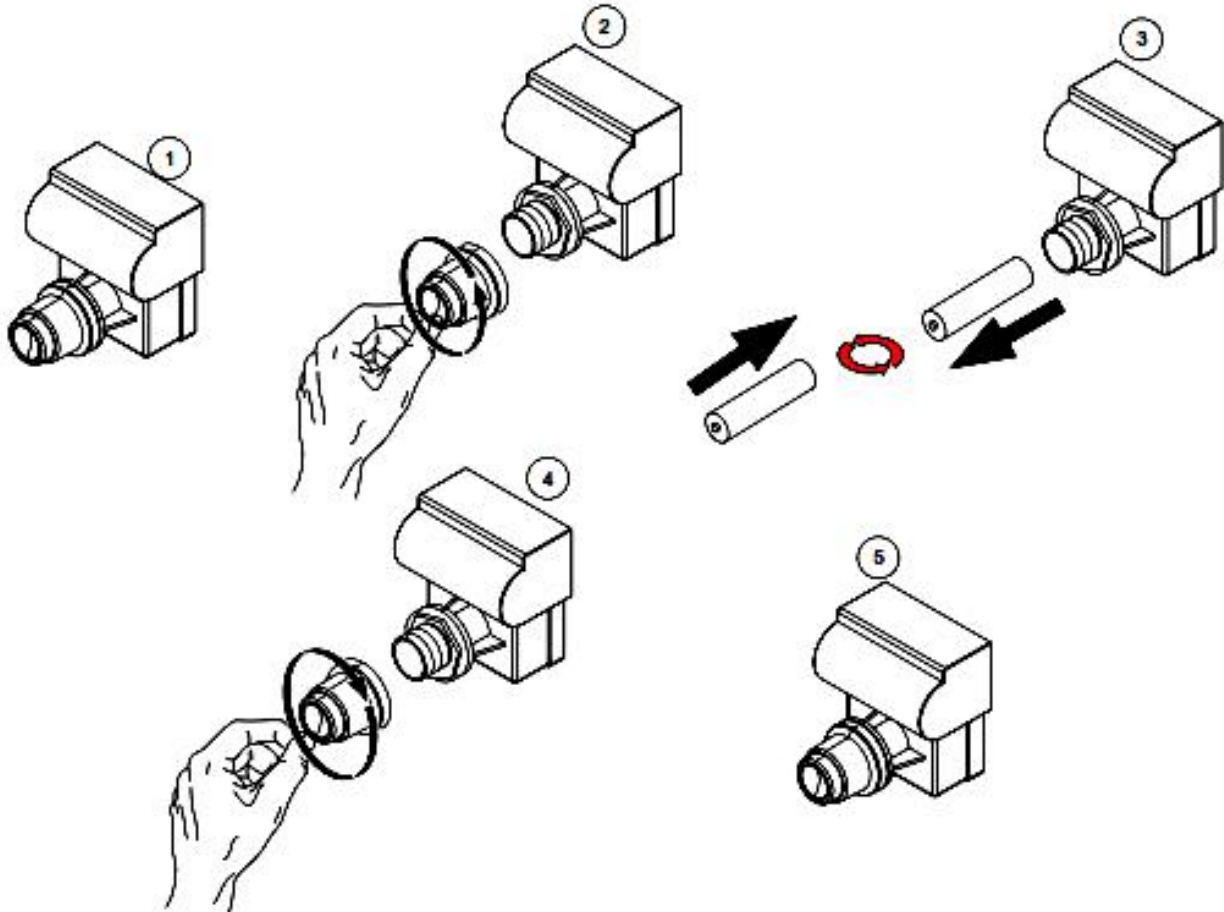
- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın gaz bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihazın uzun süre daha verimli çalışması ve hijyenlik sağlamak için ızgara yüzeyini günde bir kez spatula ile temizleyiniz.

- 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. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

- ÇAKMAK PİLİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ

- Cihazın çakmak pilini değiştirmeniz gerekirse aşağıda belirtilen aşamaları sırasıyla yapınız.
- çevirip kapatınız

- Çakmağın ön kapağını saat yönünün tersine çeviriniz.(2) Eski pili çıkarıp yeni pili takınız(3). Kapağı saat yönünde



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.
- Gas connection of the appliance must be according to the instructions given in table "T1".
- 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.

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.

Assembly (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, use reference pins to put the appliance on cupboard 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 and drill a hole for discharge of bain marie.
- 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.

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 30mbar LPG(G30).
- To adapt the appliance to another type of gas, carry out all the operations set out below.
- The nozzles, 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 injector (Fig.3)

- Remove the front control panel.
- Unscrew the injector "E" from injector connection part "A".
- Choose a suitable injector indicated in table "T2".
- Screw the new injector to injector connection part "A".

Adjusting Burner air (Figure-3)

- Ignite the main burner and set the control button to max. stage.
- Unscrew "C" screw and move "B" muff back and front according to gas type to obtain ideal gas flame. Screw "C" screw again.
- The burner should be operated at the highest position for a few minutes, then set the control button to minimum stage. Meanwhile, the burner should be at the constant burning position.
- In case the burner flame extinguishes or it's higher than the normal burning it should be adjusted to get low flame output by using "VM" adjustment screw which is on the gas valve.(Figure-4)

Replacement of pilot burner injector(Fig-5)

- Remove the front control panel.
- Unscrew the connector "A" and substitute the injector "B" with that indicated in table "T2".
- Screw in the connector "A".

WARNING : If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas used.

SETTING UP

Operation check

- 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.

Checking the nominal heat input

- 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 Table "T4".
- 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 "Checking the inlet pressure".

Checking the inlet pressure (Fig. 4)

- The inlet pressure is measured using a manometer with minimum resolution of 0.2 mbar.
- Detach the control panel from the appliance, remove the screw "PP" from pressure point and connect the pressure gauge pipe.
- Ignite the burners and measure the inlet pressure.
- The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T3". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.
- Disconnect the manometer pipe and retighten the screw "PP" in pressure point.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Difficult or unsuccessful pilot ignition

- Insufficient gas supply pressure.
- The gas line or injector is clogged.
- Gas valve defective.
- Piezoelectric igniter, ignition switch or cable defective.

Extinguishing of main burners and pilot during use

- Thermocouple defective, insufficiently heated or incorrectly connected to the gas valve.
- Gas valve defective.
- Gas pressure has dropped.

Difficult or unsuccessful burner ignition

- Insufficient gas supply pressure.
- The injector is clogged.
- Gas valve defective.

Difficult or unsuccessful temperature control

- Gas valve defective.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

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

Burners, pilot, thermocouple, pilot ignition switch, piezoelectric igniter, gas valve

- Remove the control panel from the appliance, disconnect the pipes defective part and replace it.

WARNINGS

Danger of burns !

- The appliance is designed for professional use, and should only be used by trained persons. It should be used for cooking food, which is placed directly on the plate (steak, hamburgers, fish, vegetables). Any other application will be considered improper.
- **Never use the plate for indirect cooking or heating of foods by placing pots, pans, frying pans, etc. on the plate**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the grill.
- For repairs, refer to authorised service centres; demand original spare parts only.
- The cooking surfaces are smooth and ribbed. If you would like to grill a hamburger meatball, it is advised to use smooth surface.
- Some smoke and smell may occur at the first operation because of isolation materials and grease on the surface of the appliance. This situation is not dangerous and will die down after a while.
- The appliance should be operated at max. stage for an hour during the first operation.
- Before using the grill, carefully clean all surfaces likely to come into contact with food.

USE

Use of hot plates

- The control knob indicates the following :
 - - Off
 - ☆ - Pilot Ignition
 - S - Minimum flame
 - SS - Maximum flame

Burner Ignition

- 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.

Burner Extinction

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with jets of water.**
- Before carrying out any cleaning operation close the gas valve.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles. Any such particles deposited in the bottom of the well may cause it to rust.
- Do not use corrosive substances to clean the floor underneath the appliance.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- The appliance should be cleaned with a cloth wetted with warm soapy water when it's still warm.
- Please clean the grill plate with spatula in the end of day to obtain hygiene and long life of appliance.
- Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surface of the appliance.
- If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods apply chemical solvents.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorized technical service. Do not allow any unexperienced person to control the appliance.

CHANGEMENT DE LA PILE DU BRIQUET

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

