

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)

Gasbeheizte, offene und geschlossene Guss

KOCHPLATTEN

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES/ 700 СЕРИЯ :

7 KG 10

7KG 20

7KG 30

7KG 10S

7 KG 20S

7KG 30S

7KG 23

7KG 33

7KG 33F

900 SERİ / 900 SERIES/ 900 СЕРИЯ :

9 KG 10

9 KG 20

9 KG 30

9KG 23

9 KG 33

9KG 33F

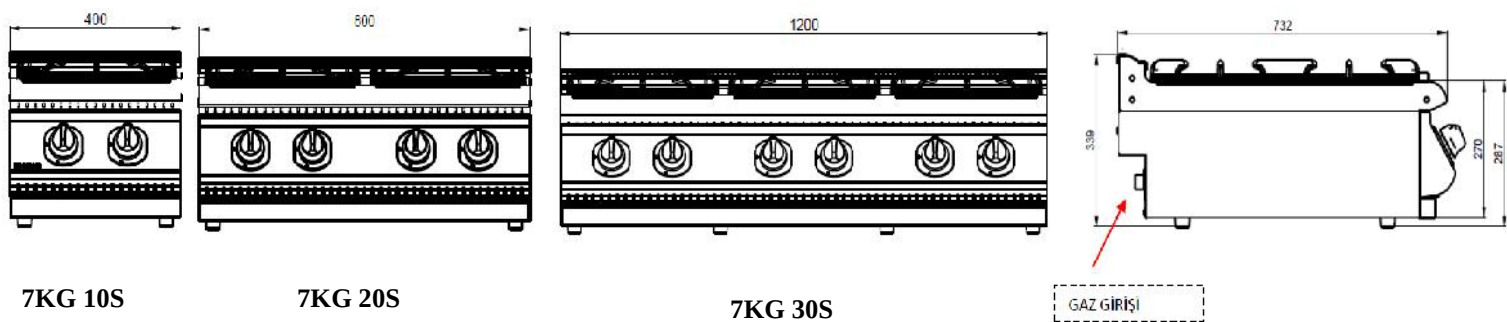


"Professional In Kitchen"

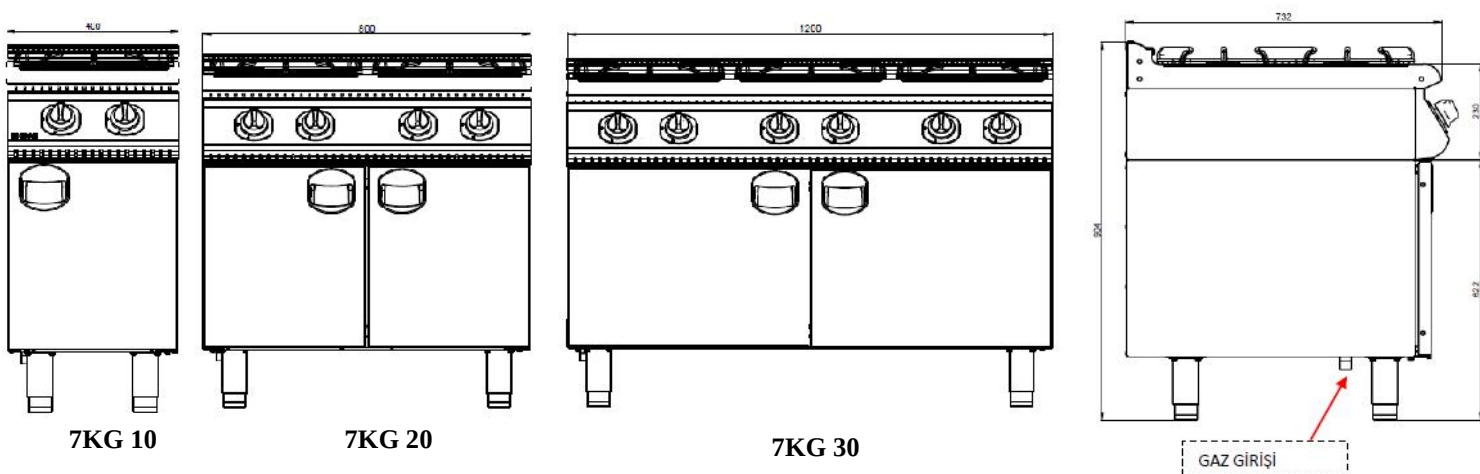
INOKSAN

"Mutfakta Profesyonel"

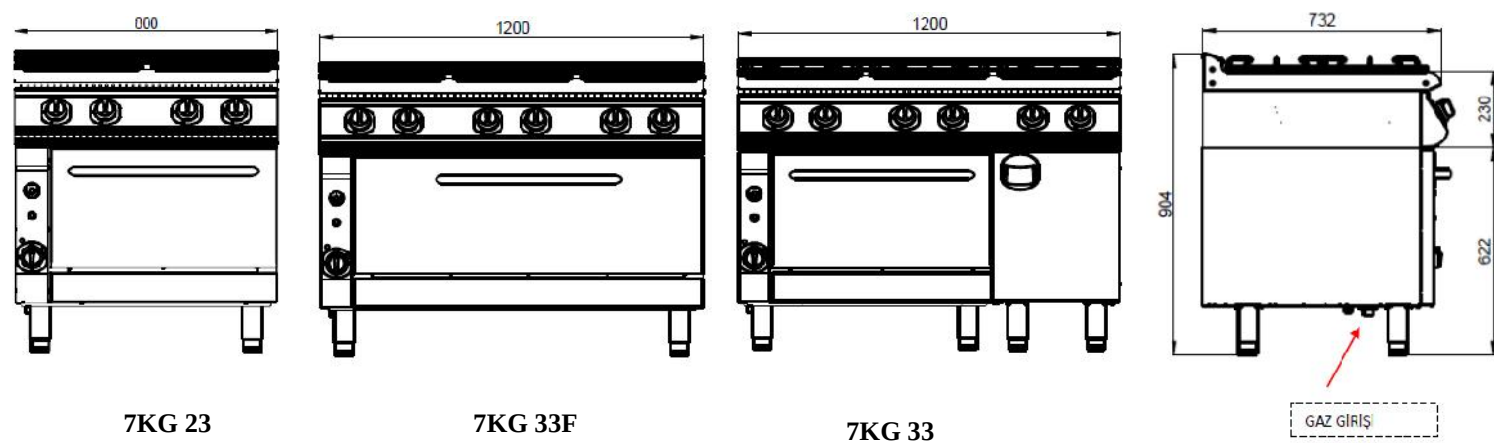
700 SERİ / 700 SERIES / 700 СЕРИЯ



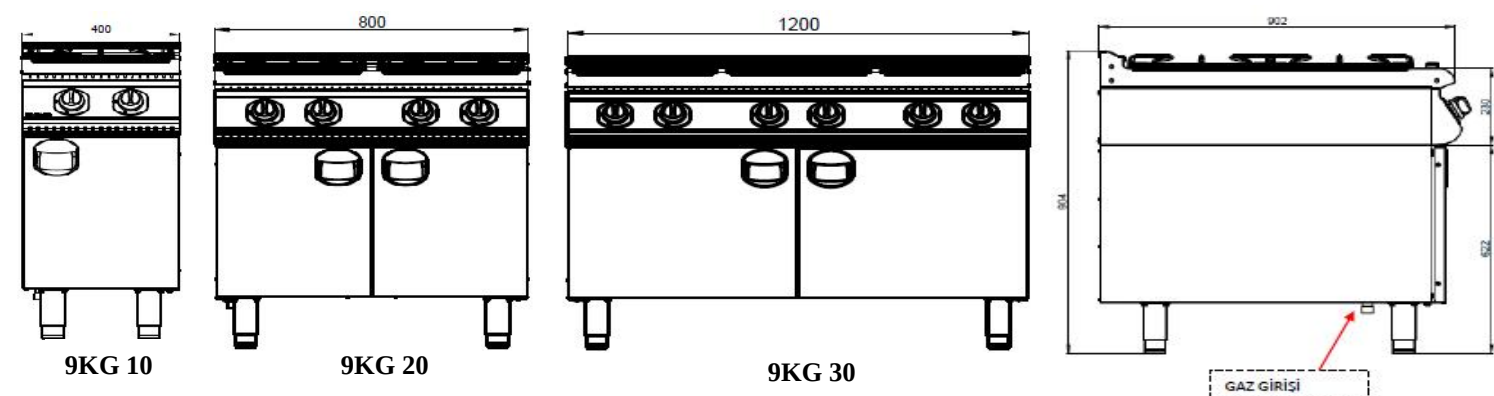
700 SERİ / 700 SERIES / 700 СЕРИЯ



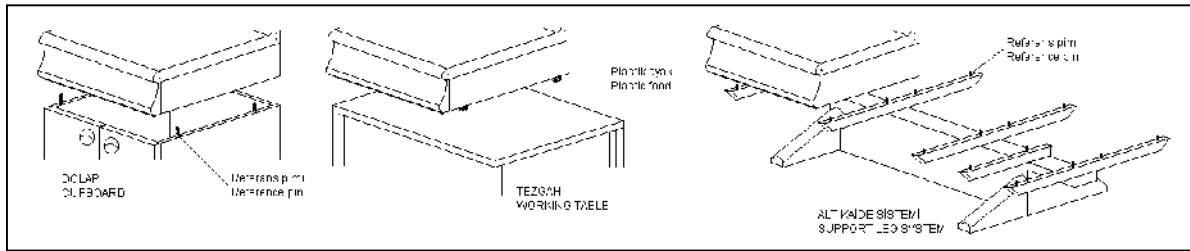
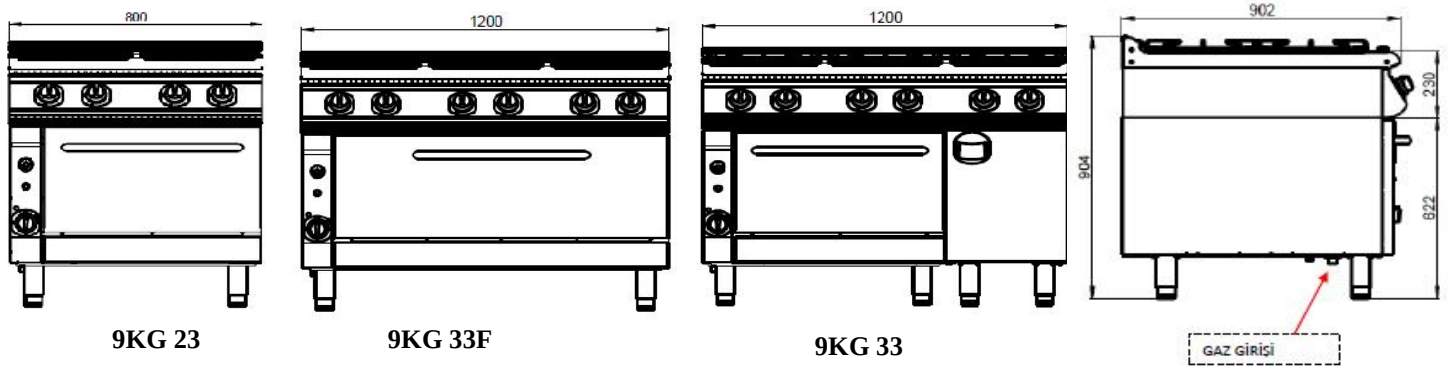
700 SERİ / 700 SERIES / 700 СЕРИЯ



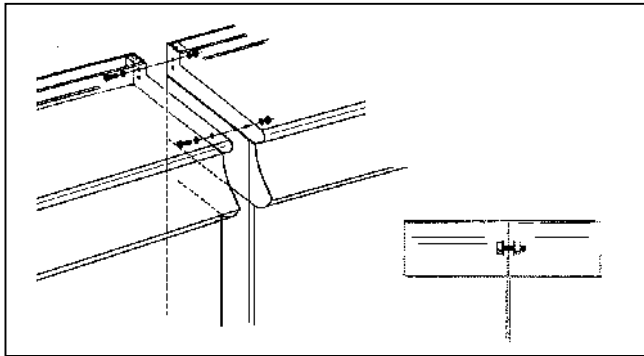
900 SERİ / 900 SERIES / 900 СЕРИЯ



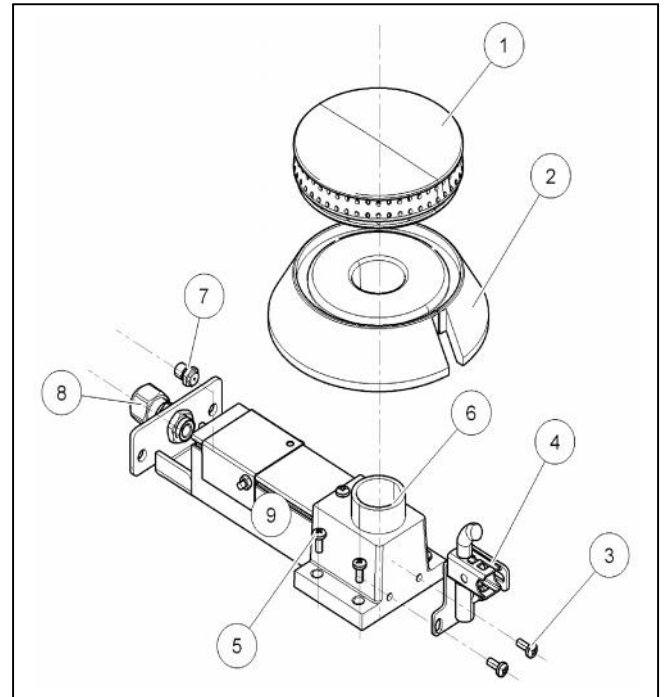
900 SERİ / 900 SERIES / 900 СЕРИЯ



Şekil-1 / Figure-1

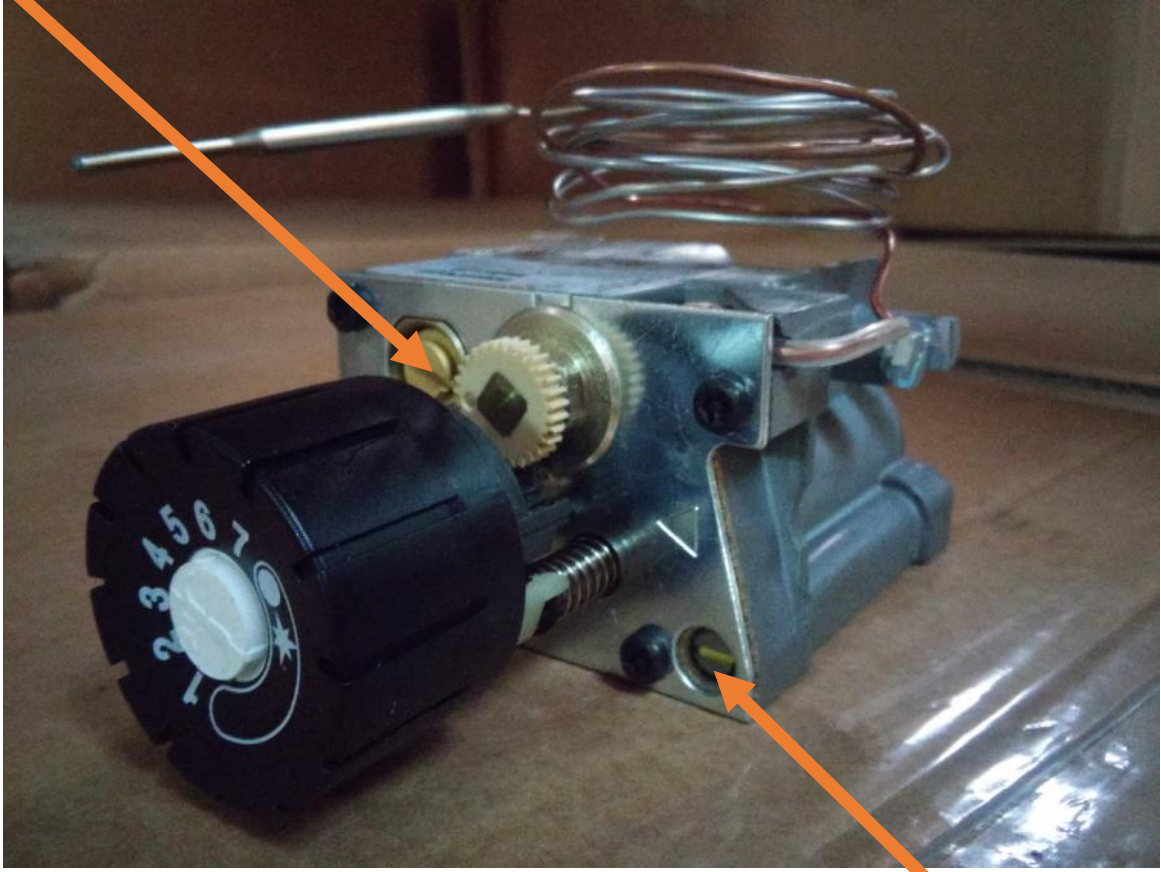


Sekil-2 / Figure-2



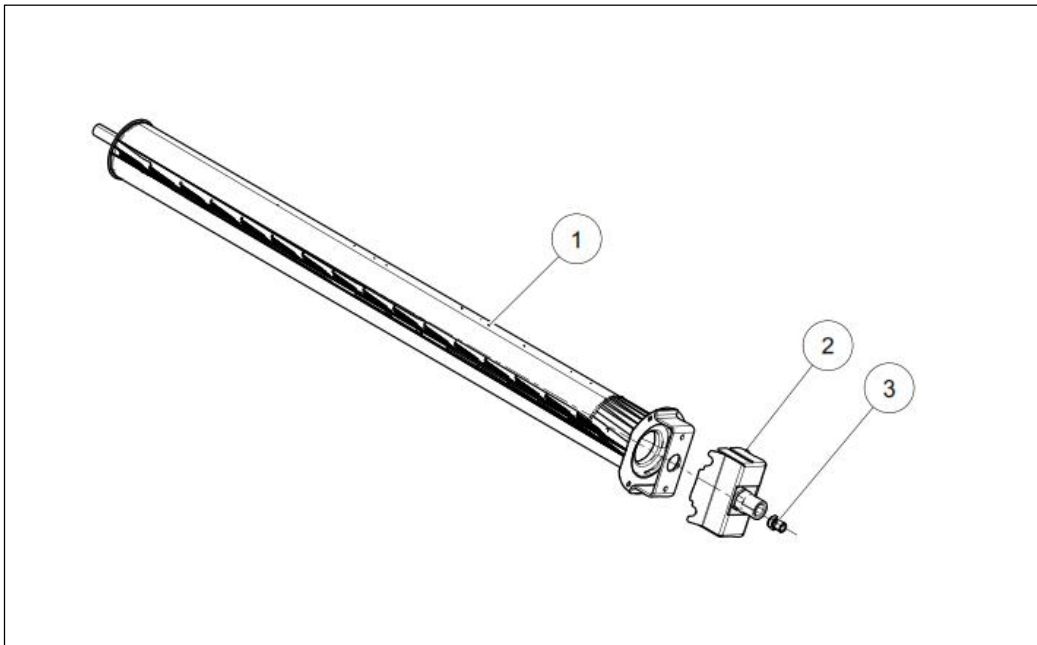
Şekil 3 – Figure 3

M

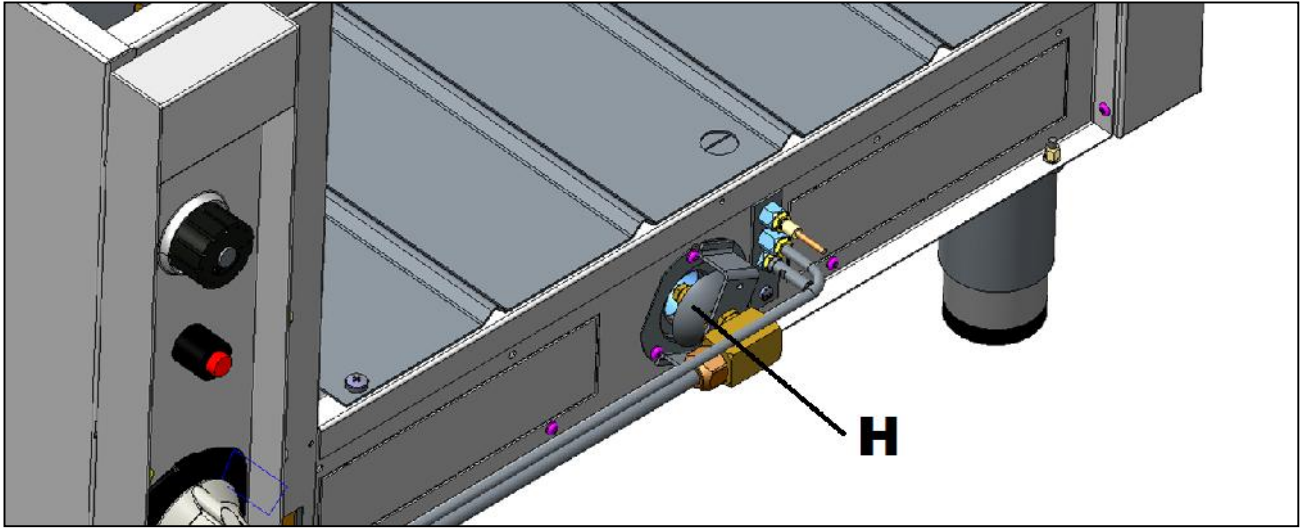


V

Şekil 4 – Figure 4



Şekil 5 – Figure 5



Şekil-6 / Figure-6

TEKNİK ÖZELLİKLER TABLOSU

T1										
MODEL NO	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm²)	(kg / lb)
7KG 10	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	9,5	32.415					
7 KG 20	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	19	64.830					
7 KG 30	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	28,5	97.245					
7 KG 10S	400/15,68"	751/29,56"	339/13,34	9,5	32.415					
7 KG 20S	800/31,49	751/29,56"	339/13,34	19	64.830					
7 KG 30S	1200/47,24	751/29,56"	339/13,34	28,5	97.245					
7KG 23	800/31,49	751/29,56"	904/35,59	27,5	93.834					
7 KG33	1200/47,24	751/29,56"	904/35,59	37	126.249					
7 KG 33F	1200/47,24	751/29,56"	904/35,59	37	126.249					
9KG 10	400/15,68	921/37,44	904/35,59	15	51.182					
9KG 20	800/31,49	921/37,44	904/35,59	30	102.364					
9 KG23	800/31,49	921/37,44	904/35,59	38,5	131.367					
9KG 30	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	45	153.546					
9 KG 33	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	53,5	182.549					
9 KG 33F	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	53,5	182.549					

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)
7KG 10/10S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,170153	20,09	0,8	0,150724	8,037	1,35	0,429209	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	0,529888
7KG 10/10S Ø100 brülör	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
7KG 20/20S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,381519	14,87	0,85	0,340306	20,09	0,8	0,301447	8,037	1,35	0,858419	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,059776
7KG 20/20S Ø100 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
7KG 23 Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,340306	20,09	0,8	0,301447	8,037	1,35	0,858419	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,059776
7KG 23 Ø100 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	1,736337
7KG 30/30S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,510459	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 30/30S Ø100 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
7KG 33 Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,510459	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 33 Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
7KG 33F Ø75 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,85	2,418056	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 33F Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
9KG 10 Ø75 brülör	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
9KG 10 Ø100 brülör	11,65	1,5	0,529888	14,87	1,4	0,461591	20,09	1,3	0,398005	8,037	2,2	1,139848	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	1,413624
9KG 20 Ø75 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
9KG 20 Ø100 brülör	11,65	1,5	1,059776	14,87	1,4	0,923183	20,09	1,3	0,79601	8,037	2,2	2,279696	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	2,827247

9KG 23 Ø100 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
9KG 23 Ø130 brülör	11,65	1,5	1,059776	14,87	1,4	0,923183	20,09	1,3	0,79601	8,037	2,2	2,279696	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	2,827247
9KG 30 Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG 30 Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871
9KG33 Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG33 Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871
9KG 33F Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG 33F Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871

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. 20cm 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.
- 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 yapılmalı.

FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM



DİKKAT! Cihazın farklı gazlara çevrilmesi yalnızca yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

- 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 tavaını çıkarın.
- 1 ve 2 numaralı parçaları alın
- "7" enjektörünü, "8" enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- "T2" 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 sökün ve ön panelini çıkarın.
- "7" enjektörünü, "8" enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- "T2" tablosu'na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve "8" enjektör bağlama parçasına sıkın.

3. Fırın'larda (Şekil-5)

- Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.
- Hava ayar sacını çıkarın
- "3" enjektörünü, "2" enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.

- “T2” tablosu’na bakarak kullanılacak gaz 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 mekanizmasını sabitleyen setüskuru gevşettikten sonra hava ayar mekanizmasını döndürerek brülör alevinin ideal yanmasını ayarlayın ve setüskuru 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)

2. Kapalı Döküm modellerde

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “max. alev” konumuna alın.
- “M” vidasını gevşetin ve “V” manşonunu gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın. “M” 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)

3. Fırın’larda (Şekil 6)

- Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.
- Brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “7” nolu konuma alın.
- Σ “H” hava ayar sacını gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.

Pilot enjektörünün değiştirilmesi (Fırın için Şekil-5)

- “3” memesini çıkarın ve kullanılacak gaz uygun memeyi “T2” tablosuna göre seçiniz ve yerine takınız.
- “2” 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 gaz 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 gaz çevrim yapılması durumunda yada herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.
- Kullanılan gaz 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

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2mbar ölçümlü 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.

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.

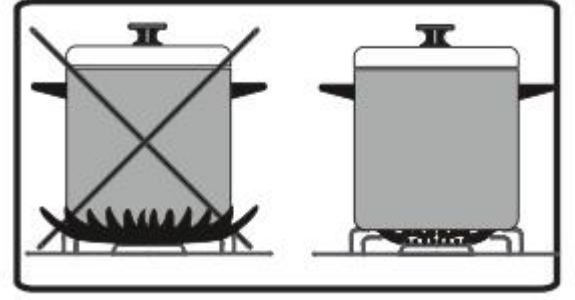
KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

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.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bek Çapları	Güç (kw)	Tencere çapı (cm)
Büyük Bek Ø13cm	9	38 / 34
Orta Bek Ø10cm	6	34 / 28
Küçük Bek Ø7,5cm	3,5	28 / 20



Ocakları kullandıktan sonra, kontrol düğmesini kapatmayı unutmayınız.

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

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 yeride havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.
- Periyodik olarak ocakları temizleyin ve yiyecek artıklarını ocak portlarından çıkartın.
- Cihazınız arızalandığı taktirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermemeniz.
- Cihazın düzgün ve güvenilir çalışması için gaz valflerinin belirli peryotlarla 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.
- Izgaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

GB

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
- 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.

Σ 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



ATTENTION! The appliance must only be turned into different gases by authorized service personnel.

- 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.

1. Replacement of burner injectors (Figure-3)

- 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 "T2", and fasten to the "8" injector adapter.

2. Closed Casting models (Figure-3)

- 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 "T2", and fasten to the "8" injector adapter.

Burner Air Adjustment

1. 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.

2. 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 "M" and ensure ideal combustion of the flame according to the type of gas by sliding the "V" 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 -4)

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

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.

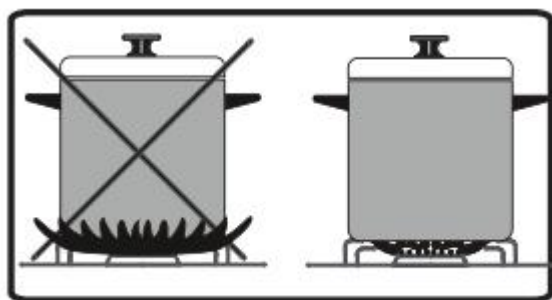
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

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.

Technical Specifications		
Cap Diameters	Power (kw)	Pan diameter (cm)
Large Cap Ø13cm	9	38 / 34
Middle Cap Ø10cm	6	34 / 28
Smaile Cap Ø7,5cm	3,5	28 / 20



Remember to close the control knob after you have used the stoves.

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

- Σ 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

- 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

- 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 abjects 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.