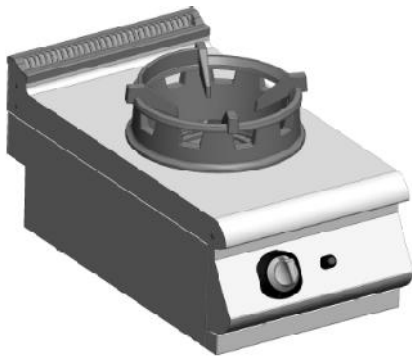


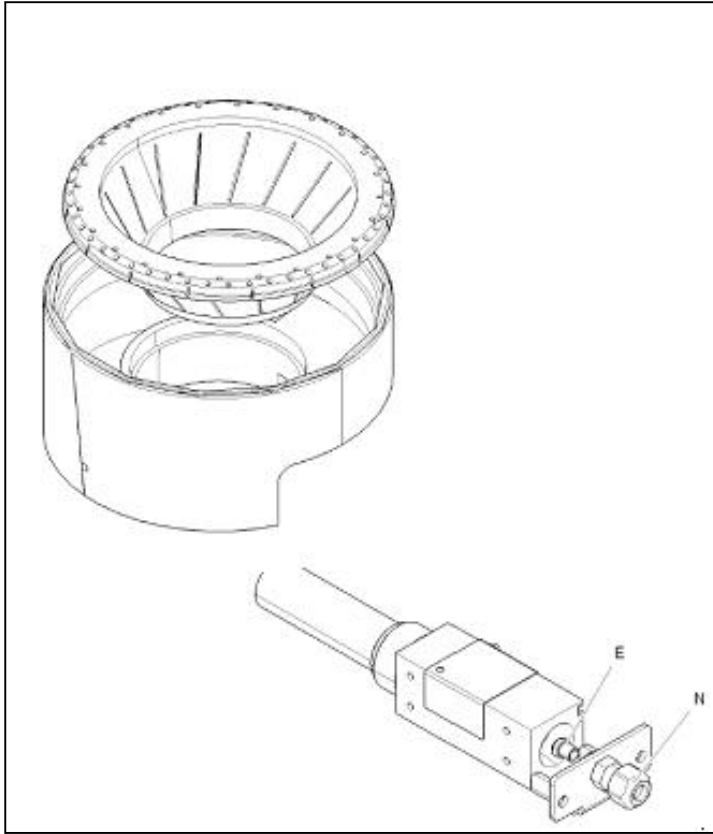
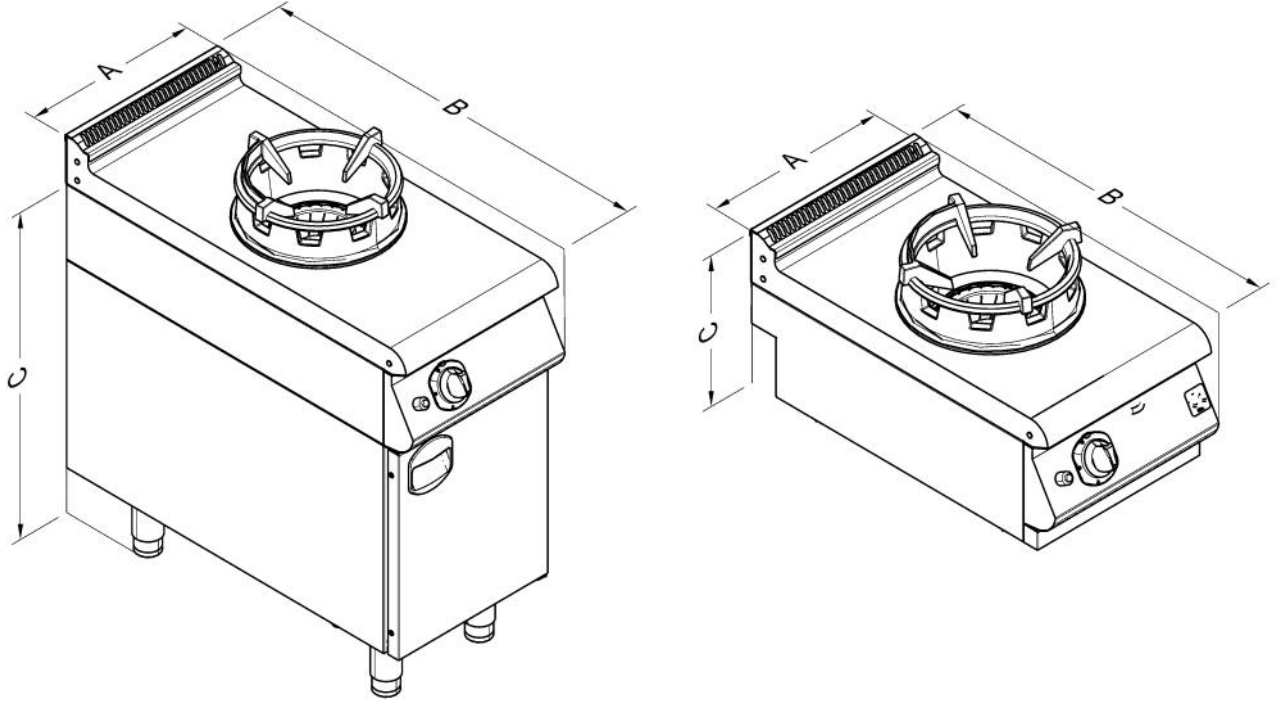
GAZLI
GAS HEATED

WOK OCAĐI WOK COOKER

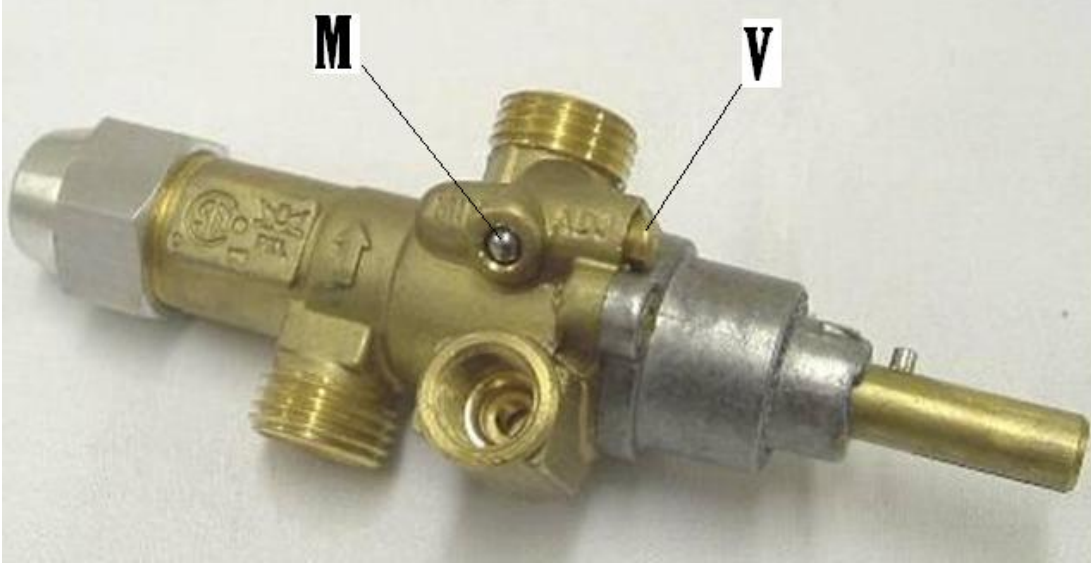
700 SERİ / 700 SERIES
900 SERİ / 900 SERIES

7OG 10WS

7 OG 10W
9 OG 10W*"Professional In Kitchen"***İNOKSAN***"Mutfakta Profesyonel"*



Şekil-1 / Figure-1



Şekil-2 / Figure-2

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

T1										
MODEL NO	WIDTH (A)	DEPTH (B)	HEIGHT (C)	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
				(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm²)	(kg / lb)
7 OG 10WS	400 / 15,74"	730 / 28,74"	287 / 11,29"	12 15,5	40 945 52 888					
7 OG 10W	400 / 15,74"	730 / 28,74"	921/36,26"	12 15,5	40 945 52 888					
9 OG 10W	400 / 15,74"	902 / 35,5"	921/36,26"	12 15,5	40 945 52 888					

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)
7OG10WS	"11,6	1,8	0,763	"14,9	1,7	0,769	"20	1,6	0,792	"8	3	1,705	"8	3,4	2,086	10"	3,4	2,332
7OG10W	"11,6	1,8	0,763	"14,9	1,7	0,769	"20	1,6	0,792	"8	3	1,705	"8	3,4	2,086	10"	3,4	2,332
9OG10W	"11,6	1,8	0,763	"14,9	1,7	0,769	"20	1,6	0,792	"8	3	1,705	"8	3,4	4,172	10"	3,4	4,664

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinayı 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

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazın genel ölçüleri ve teknik değerleri yukarıdaki resimlerde ve "Teknik Özellikler" tablolarında verilmiştir.
- 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).
- Cihazı düzgün bir zemin üzerine yerleştiriniz.

Gaz Bağlantısı

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptınız.
- 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 NG(G30) 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 (Şekil-1)

- "E" enjektörünü, "N" enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- "T2" tablosu'na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve "N" 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-2)

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 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.

Nominal Isıl Gücün Kontrolü

- Cihazın başka bir gaz çevrim yapılması durumunda yada herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.
- Cihazın nominal ısı gücü "Teknik Özellikler" tablolarında verilmiştir.

- Kullanılan gaz uygun memeler monte edildiğinde ve uygun basınçta çalıştırıldığı takdirde cihaz nominal ısı verir.

DİKKAT! Wok ocaklara uygun wok tavalar kullanılması tavsiye edilir.



OLASI PROBLEMLER / ÇÖZÜMLERİ

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

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

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.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

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.

- Kontrol paneli çıkarın, ızgaraları, brülör kafalarını ve yağ tepsilerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.
- Kontrol paneli 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.

KULLANIM

- Ocak gaz valfleri 4 farklı konuma sahiptir :
0 - Kapalı
☆- Pilot brülörü ateşleme
S - Minimum alev
SS - Maksimum alev

Ocak Brülörünün 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, çakmak vs.)

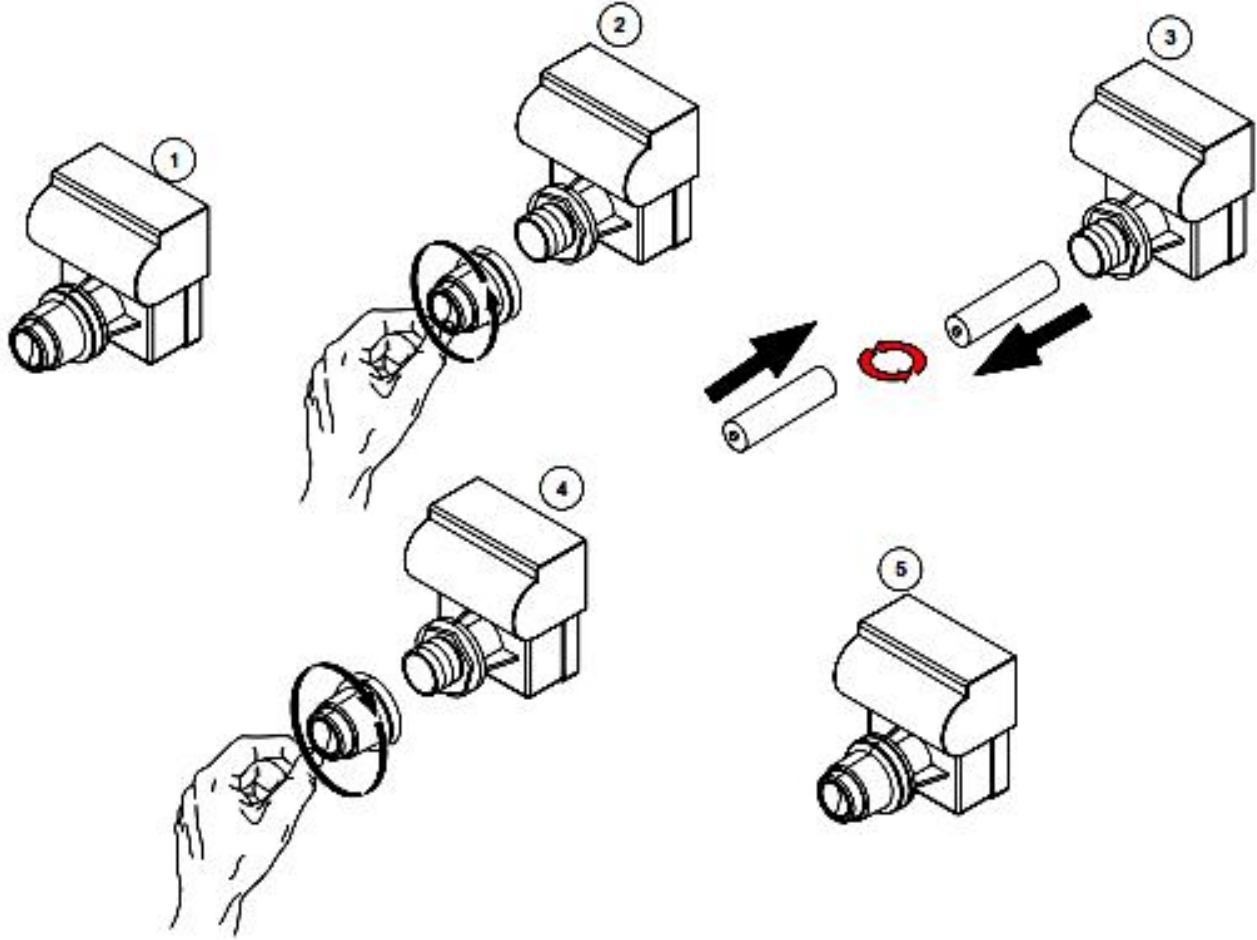
Kapatma

- 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.

- Periyodik olarak ocakları ayarlayın ve yiyecek artıklarını ocak portlarından çıkartın.
- Cihazınız arızalandığı takdirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.
- Cihazın düzgün ve güvenilir çalışması için gaz valflerinin belirli periyotlarla temizlenmesi ve yağlanması yetkili servis elemanına yaptırılmalıdır.

ÇAKMAK PİLİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ

- Cihazın çakmak pilini değiştirmeniz gerekirse aşağıda belirtilen aşamaları sırasıyla yapınız.
- Çakmağın ön kapağını saat yönünün tersine çeviriniz.(2) Eski pili çıkarıp yeni pili takınız(3). Kapağı saat yönünde çevirip kapatınız



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

- Remove the protective film from the external panels. Any adhesive remaining must be removed with a suitable solvent.
- Set the appliance level by means of the adjustable feet.

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

- 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 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 injectors (Figure-1)

- Unscrew the injector "E" from injector connection part "N".
- Choose a suitable injector indicated in table "T2".
- Screw the new injector to injector connection part "N".

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.

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 "Technical data" 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 T2.

ATTENTION! It is recommended to use wok panes suitable for Wok cookers.



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.
- lighter battery is exhausted

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.

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.
- Remove the upper control panel 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.

Σ 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 :
- - - Off
 - ☆ - Pilot Ignition
 - S - Minimum flame
 - SS - 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.

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

