

TR
GB
RU

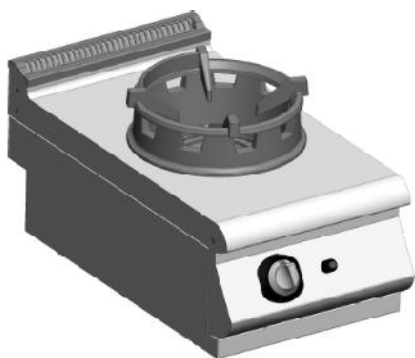
KULLANIM KILAVUZU
INSTRUCTIONS MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

GAZLI
GAS HEATED
Газовая

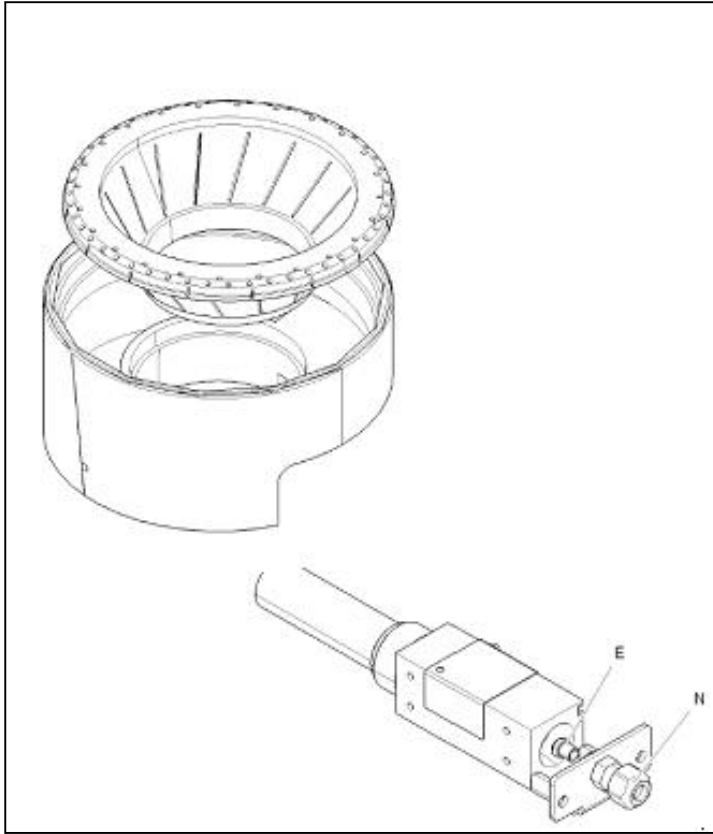
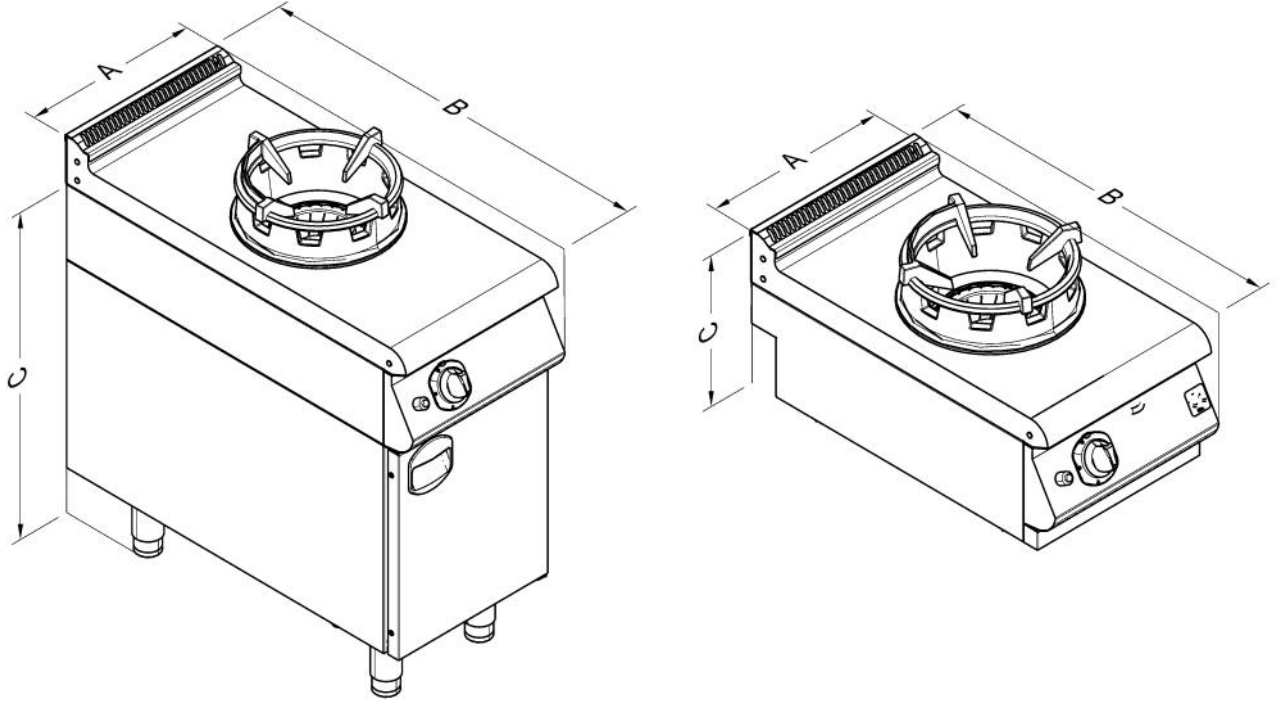
WOK OSAĞI WOK COOKER ВОК-ПЛИТА

700 SERİ/700 SERIES/700
СЕРИЯ
900 SERİ / 900 SERIES/900
СЕРИЯ

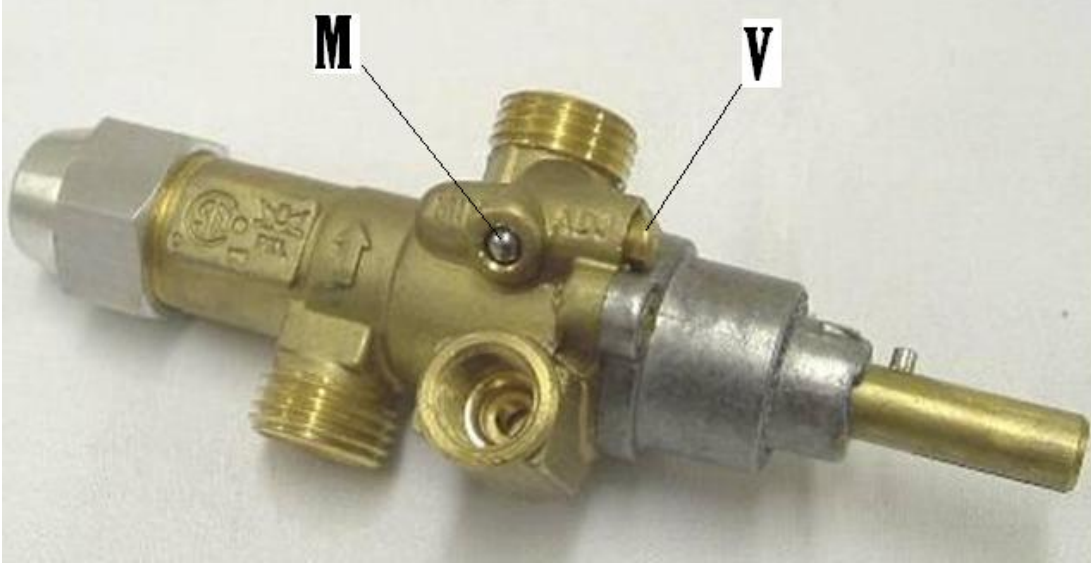
7OG 10WS
7 OG 10W
9 OG 10W
9 OG 10WS



"Professional In Kitchen"
İNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



Şekil-1 / Figure-1



Şekil-2 / Figure-2

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

T1										
MODEL NO	WIDTH (A)	DEPTH (B)	HEIGHT (C)	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)
7 OG 10WS	400 / 15,74"	730 / 28,74"	287 / 11,29"	12 15	40 945 52 888					
7 OG 10W	400 / 15,74"	730 / 28,74"	921/36,26"	12 15	40 945 52 888					
9 OG 10W	400 / 15,74"	902 / 35,5"	921/36,26"	12 15	40 945 52 888					
9 OG 10WS	400 / 15,74"	902 / 35,5"	287 / 11,29"	12 15	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	0,90037	"14,9	1,7	0,80311	"20	1,6	0,71141	"8	3	1,218041	"8	3,4	1,56498	10"	3,4	1,56498
7OG10W	"11,6	1,8	0,90037	"14,9	1,7	0,80311	"20	1,6	0,71141	"8	3	1,21841	"8	3,4	1,56498	10"	3,4	1,56498
9OG10W	"11,6	1,8	0,90037	"14,9	1,7	0,80311	"20	1,6	0,71141	"8	3	1,21841	"8	3,4	1,56498	10"	3,4	1,56498
9OG10WS	"11,6	1,8	0,90037	"14,9	1,7	0,80311	"20	1,6	0,71141	"8	3	1,21841	"8	3,4	1,56498	10"	3,4	1,56498

UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это устройство должно быть установлено в соответствии с действующим законодательством и должно использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями перед установкой и использованием этого устройства.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
- Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - Don't smoke or light matches
 - Leave doors and windows as they are
 - Go outside

- a. Eğer gaz kokusu alırsanız, derhal ACİL GAZ servisini arayınız. Servis Ekibi gelene kadar
- Elektrik aletleri yada elektrikahtarlarını kullanmayın.
 - Sigara yada kibrit yakmayın.
 - Kapı ve pencereleri oldukları gibi bırakın
 - Dışarı çıkın

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN: Cihazın içinde benzin veya diğer yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ: Не пользуйтесь и не храните бензин или другие легковоспламеняющиеся газы или жидкости внутри устройства.

UYARI: Cihazın elektrik devre şeması kontrol panelinin içindedir.

WARNING: Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрическая схема устройства находится внутри панели управления.

UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильная установка, регулировка, замена, сервис или техническое обслуживание могут привести к повреждению устройства, травме или смерти. Перед установкой или обслуживанием данного оборудования прочитайте инструкции по установке, использованию и обслуживанию

- a. Если вы чувствуете запах газа, немедленно свяжитесь со СЛУЖБОЙ АВАРИЙНОГО ГАЗА.

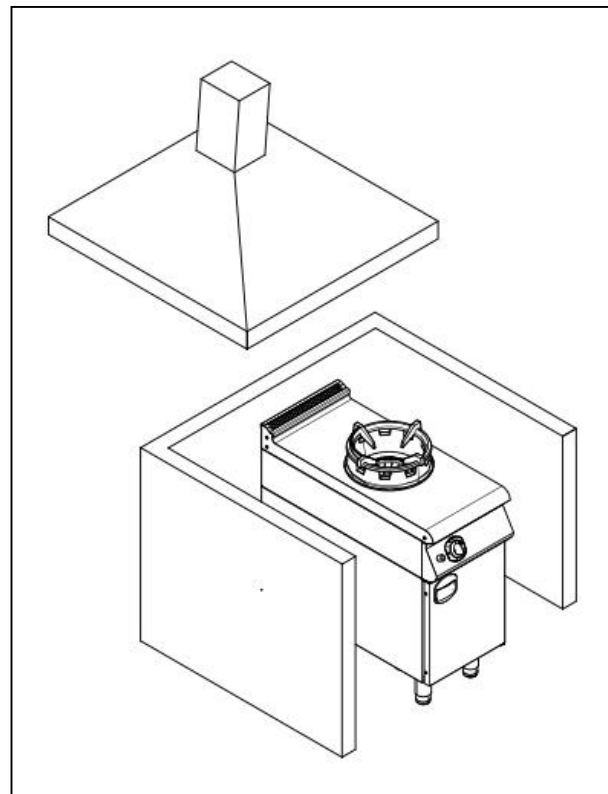
До момента прибытия сервисной бригады

- Не используйте электрические приборы или электрические выключатели.
- Не зажигайте сигареты и спички.
- Оставьте двери и окна в таком состоянии, в каком они были на данный момент.

- iv . Выйдите из помещения наружу

BOŞLUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES

	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials Горючий	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials огнеупорны
Zemin / Floor / Plancher / Этаж	N/A	2,54" / 10 mm
Yanlar / Sides/Côtés/ Стороны	N/A	2,54" / 10 mm
Arka / Back/Arrière/ Назад	N/A	2,54" / 10 mm



MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA



UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.



- 1.
2. **UYARI:** Cihazı çalıştırmadan önce tüm kağıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.



- 3.
4. **UYARI:** Cihazı, elektrik aksamına zarar vermemek için direkt yâda yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.



- 5.
6. **UYARI :** Cihaz eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.



UYARI : Cihazın üstünde bulunan döküm ızgaralara, ocaklar çalışırken dokunmayınız. Aksi takdirde yanma tehlikesi olabilir.



UYARI : Cihazın kapağını açarken veya kapatırken sıkışma meydana gelebilir.



DİKKAT! Cihazı uygun gaz ve su basıncı değerlerinde çalıştırınız. basınç bilgileri “T2” tablosunda verilmiştir.



UYARI : Cihazın havuz sacının deforme olup olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir deforme sonucunda Cihazın çalışan aksamına zarar verebilir.



UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinaı 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 dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gazı uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

KULLANIM ÖNCESİ

Gaz tertibatının çalışmasının kontrolü

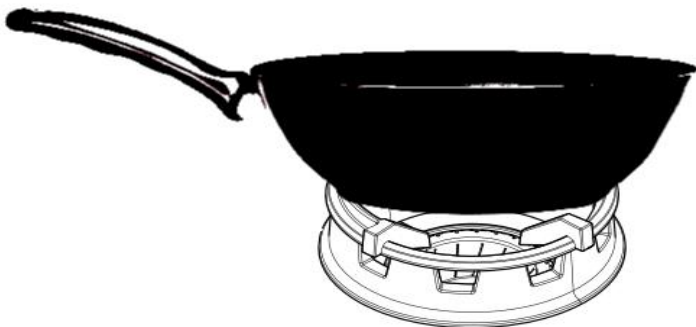
- Cihazı kullanım kılavuzunu göre çalıştırın, brülörlerin doğru olarak yandığını ve gaz kaçağlarının olup olmadığını kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler" kısmına bakınız.

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 gazı 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 sönüyor.

- 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.

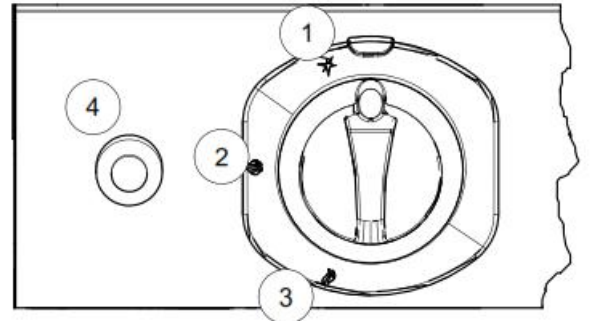
- Kontrol paneli çıkarın, ızgaraları, brülör kafalarını ve yağ tepsilerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.
- Kontrol paneli çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

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 girişi 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
1) ☆ - Pilot brülörü ateşleme
2) S - Minimum alev
3) SS - Maksimum alev

Ocak Brülörünün Ateşlenmesi

- Gaz vanasını açınız.
- Gaz kontrol düğmesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ateşleme"(1) konumuna çevirin.
- Düğmeyi basılı olarak 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda pilot brülörü tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için ateşleme düğmesine basın.(4)
- Ateşleme düğmesi serbest bırakıldığında pilot alevi yanar kalacaktır. Eğer olmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.
- Pilot alevi yanar durumda kalınca, düğmeyi alev konumuna getirerek ocağı çalıştırabilirsiniz. (2)

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

ÇAKMAK PİLİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ

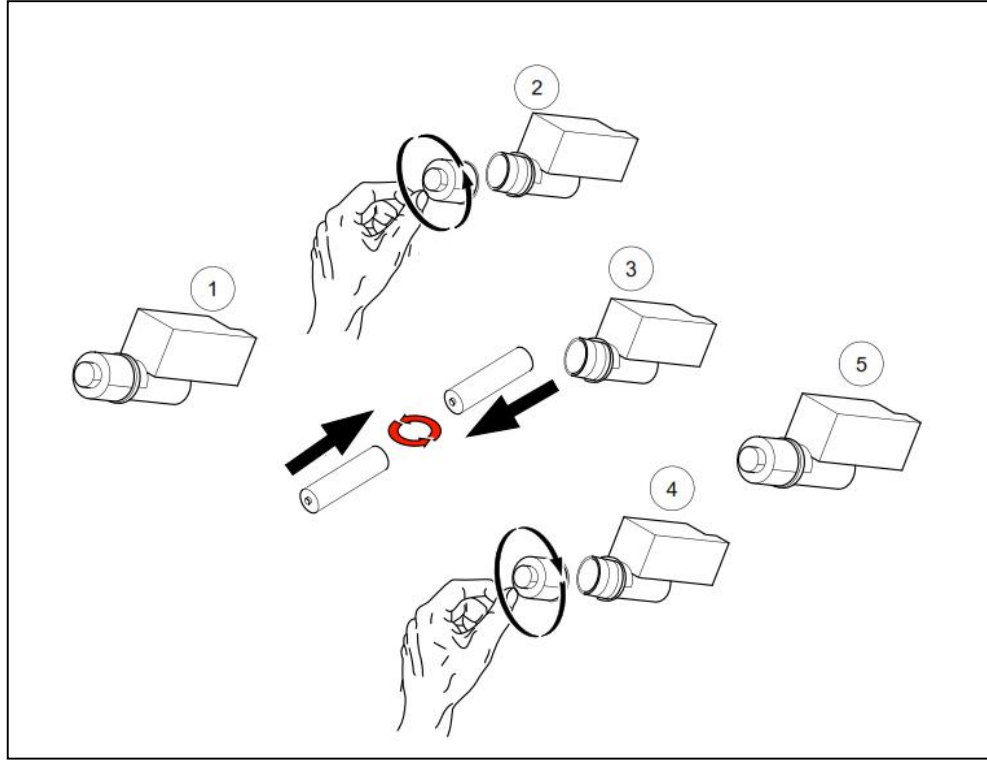
- Cihazın çakmak pilini değiştirmeniz gerekirse aşağıda belirtilen aşamaları sırasıyla yapınız.
- Çakmağın ön kapağını saat yönünün tersine çeviriniz.(2) Eski pili çıkarıp yeni pili takınız(3). Kapağı saat yönünde
- çevirip kapatınız

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.

bulunduğu yerde havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.

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



GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Make sure that all paper

protection and packaging have been removed before using the device. This device should only be installed in closed position.



WARNING: Do not clean the device with direct or high-pressure water to avoid damaging the electrical components.



WARNING: The device must be used by trained personnel.



WARNING: There might be a risk of fire when the device is operational if the water inside the pool is hot.



WARNING: Jamming may occur when opening or closing the device's cover.



ATTENTION! Operate the device at suitable gas and water pressure values. Information concerning suitable pressure values is given in the "T2" table.



WARNING: Check whether the metal plate of the device is deformed. Any deformation may damage the operational parts of the Device.



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Incorrect installation, adjustment, replacement, service or maintenance may result in material damages, injury or death. Read installation, operation, and maintenance instructions before installing or servicing this equipment.

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.
- **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

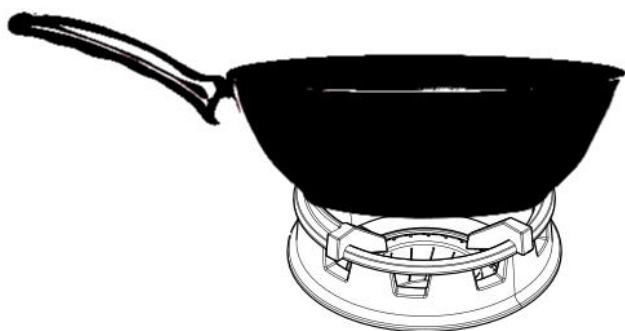
Control of operation of gas devices

- 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

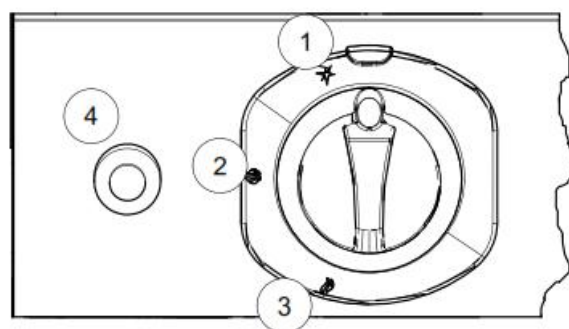
- Remove the upper control panel, grilles, burner heads and trays and replace the component.
- Remove the upper control panel and replace the component.

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



Σ Ignition of the burner

- Open the gas valve.
- Fully depress the throttle control knob and turn to "Ignition of pilot burner" (1).
- Hold the button depressed for 15 seconds. At the same time, press the ignition button for two to three sets of sparks until the pilot burner ignites.

- The pilot flame will light up when the ignition switch is released. If not, repeat the entire sequence of operations.
 - When the pilot flame remains lit, you can operate the burner by turning the knob to the flame position. (2nd)
 - - Off
- 1) ☆ - Pilot Ignition
 - 2) S - Minimum flame
 - 3) SS - Maximum flame

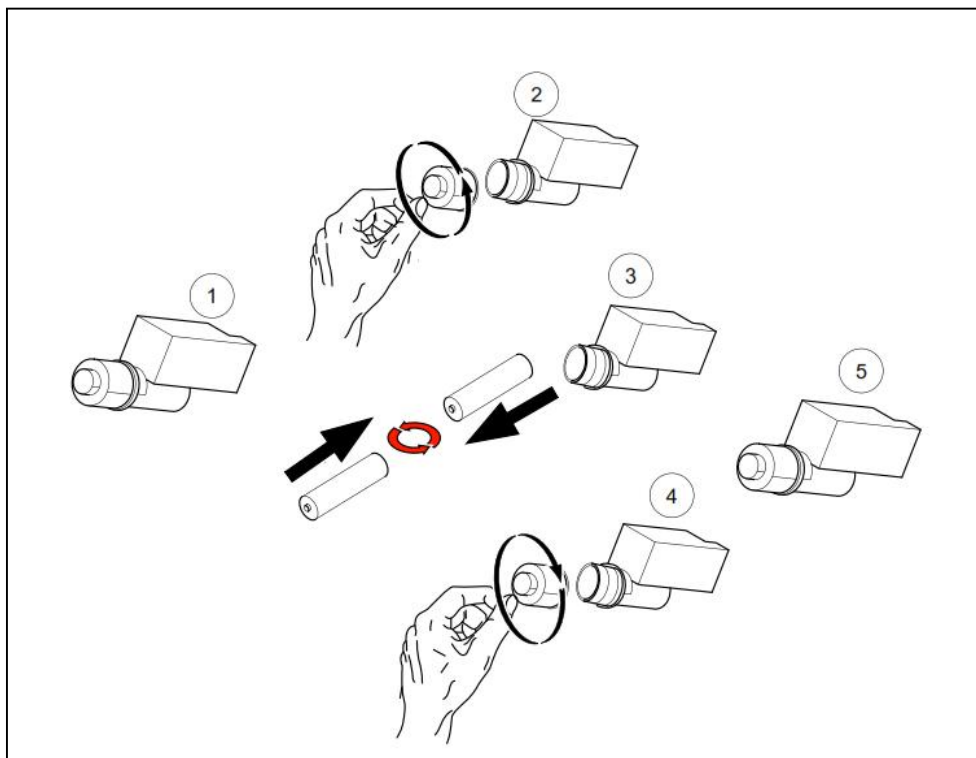
Lighting cooking hob

- 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.
- 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ОПИСАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это устройство должно быть установлено в соответствии с действующим законодательством и должно использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями перед установкой и использованием этого устройства.



7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед началом работы с устройством убедитесь, что вся защитная бумага и упаковка сняты. Это устройство должно устанавливаться только в закрытом положении.



9. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не чистите изделие непосредственно водой или водной струей под высоким давлением, чтобы не повредить электрические компоненты.



10. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВНИМАНИЕ:** Настоящим устройством может пользоваться только работники, прошедшие специальное обучение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прикасайтесь к чугунным решеткам в верхней части прибора во время работы плит. В противном случае может возникнуть опасность получения ожога.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При открытии или закрытии дверцы устройства может произойти заземление.



ВНИМАНИЕ! Эксплуатируйте устройство при соответствующем давлении газа и воды. Информация о давлении приведена в таблице "Т2".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверьте пластины поддона устройства на предмет возможной деформации. Наличие любых деформаций может послужить причиной повреждения рабочих частей устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это устройство должно быть установлено в соответствии с действующим законодательством и

должно использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями перед установкой и использованием этого устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильная установка, регулировка, замена, сервис или техническое обслуживание могут привести к повреждению устройства, травме или смерти. Перед установкой или обслуживанием данного оборудования прочитайте инструкции по установке, использованию и обслуживанию.

- Инструкции в этом руководстве содержат важную информацию о безопасной установке, эксплуатации, чистке и уходе за устройством. По этой причине храните руководство в месте, легкодоступном для пользователя этого устройства и технического специалиста.
- Сборка устройства, осуществление преобразований для различных газовых блоков, а также работы по техническому обслуживанию должны выполняться уполномоченным специалистом в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подсоединение устройства к газу должно быть выполнено в соответствии со значениями, приведенными в таблице технических характеристик.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный людям или имуществу в результате неправильного обслуживания или технического вмешательства, проведенного лицами, не являющимися уполномоченными техническими специалистами.

УСТАНОВКА

- Поместите устройство под вытяжной колпак, где может быть обеспечена достаточная вентиляция для предотвращения запаха и образования дыма.
- Общие размеры и технические характеристики устройства приведены на рисунках выше и в таблицах «Технические характеристики».
- Чтобы предотвратить чрезмерное накопление тепла, устройство следует расположить на расстоянии не менее 10 см от задней и боковой стены.
- Снимите, сдирая, защитную нейлоновую пленку с устройства. Если на поверхности обнаружатся остатки клеящего средства, очистите их подходящим растворителем (например, Henkel-Helios).
- Поместите устройство на ровную поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

- Поручите подключение устройства к источнику газа работнику авторизованного пункта технического обслуживания.
- Подача газа может быть выполнена с задней стороны устройства или снизу.
- В случае чрезвычайной ситуации, газовый вентиль должен быть установлен в легко доступном месте, чтобы иметь возможность быстро отключить газ.
- После того, как все соединения будут выполнены, проверьте герметичность в местах соединений на предмет возможной утечки газа.
- Убедитесь в том, что данное устройство подходит для подключенного типа газа. Если нет, ознакомьтесь с информацией в разделе «Преобразование в разные газы».
- Все детали, необходимые для установки, поставляются фирмой-производителем.
- Соединения газового гибкого рукава или газового шланга должны быть выполнены в соответствии со стандартом TS EN 14800.

ПЕРЕВОД УСТРОЙСТВА НА РАЗНЫЕ ВИДЫ ГАЗОВ

- Устройство настроено на работу с сжиженным углеводородным газом NG(G30) давлением в 20 мбар. Если потребуется перевести его для работы с другим газом, то следует выполнить следующие действия. Требуемые форсунки и клейкие этикетки поставляются в отдельной сумке вместе с устройством.

Замена форсунок горелки (рисунок -1)

- Отделите и достаньте инжектор “Е” от соединительной детали форсунки “А”
- На основании данных, приведенных в таблицу “Т2”, выберите подходящую для потребляемого газа новую форсунку и закрепите ее к соединительной детали инжектора “N”

Регулировка воздуха горелки

3. В моделях открытого типа

- Зажгите основную горелку и ручку управления газом в положение «Макс. Пламя».
- Отрегулируйте идеальное сгорание пламени горелки, ослабив винт, крепящий пластину воздушного регулятора и перемещая его вперед и назад.
- Через несколько минут после горения горелки в режиме макс., поверните ручку управления в положение «Мин. Пламя». При этом горелка должна продолжать постоянно гореть.

Если пламя горелки гаснет или слишком велико, необходимо ввести низкое значение с помощью регулировочного винта «VM» на газовом кране (Рисунок-2).

ОСОБЕННОСТИ ПЛАМЕНИ

- Хорошо смешанное пламя должно быть темно-синего цвета со стабильным внутренним конусом у основания. Если пламя не получает достаточно воздуха, оно будет желтым и прожилочным. Пламя, содержащее избыточный воздух, будет иметь короткий по высоте, прозрачный и поднимающийся кверху внутренний конус.
- При регулировке убедитесь, что как горячие, так и холодные горелки не имеют воспламенения в обратном направлении при ее работе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если устройство преобразовано для работы с другим видом газа, закрепите на каком-нибудь видном участке корпуса клейкую этикетку, соответствующую для используемого газа.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверка работы газового прибора

- Эксплуатируйте устройство в соответствии с инструкцией по эксплуатации, проверьте, правильно ли горят горелки и нет ли утечек газа.
- При необходимости см. информацию в разделе «Возможные проблемы»,

Управление номинальной тепловой мощностью

- В случае преобразования устройства для работы с другими видами газа или после любой операции технического обслуживания необходимо проверить тепловую мощность устройства.
- Номинальная тепловая мощность устройства указана в таблицах «Технические характеристики».
- Устройство выдает номинальное тепло, если на нем установлены жиклеры, подходящие для данного вида газа, которые работают при соответствующем уровне давления,



ВНИМАНИЕ! Рекомендуется использовать вок-сковороды, подходящие для вок-плит.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ / РЕШЕНИЕ

Пилотная горелка не воспламеняется или воспламеняется с трудом

- Недостаточное давление газа на входе
- Сопло или трубопроводы забиты.
- Газовый кран неисправен.
- Замените батарею зажигалки

Пилотная горелка гаснет во время работы.

- Неисправна термопара, нарушено соединение газового крана.
- Газовый кран неисправен.

Горелка не воспламеняется или воспламеняется с трудом

- Недостаточное давление газа на входе
- Жиклер забит.
- Газовый кран неисправен.

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

После каждого технического обслуживания / ремонта устройства - в случае необходимости проверяйте состояние устройства на предмет утечки газа.

- Снимите панель управления, затем извлеките решетки, головки горелок и масляные поддоны, после чего замените искомую деталь новой.
- Снимите панель управления и замените неисправную деталь новой.

ИНСТРУКЦИИ по ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Устройство предназначено для профессионального использования и им могут пользоваться только работники, прошедшие специальное обучение.
- Устройство предназначено для приготовления пищи, не используйте его для каких-либо других целей.
- В случае любой неисправности закройте вентиль

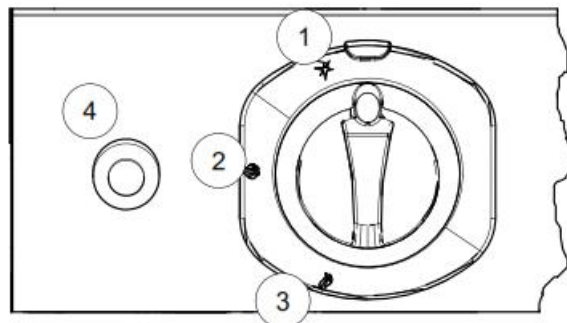
ЧИСТКА И УХОД

подачи газа.

- Обращайтесь за помощью только к авторизованному сервисному персоналу, утвержденному производителем, и используйте только оригинальные запасные части.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Зажигание горелки



- Откройте газовый клапан.
- Полностью нажмите ручку управления дросселем и поверните в положение «Зажигание пилотной горелки» (1).
- Удерживайте кнопку нажатой в течение 15 секунд. Одновременно нажимайте кнопку зажигания в течение двух-трех комплектов искр до тех пор, пока не загорится пилотная горелка.
- Пилотное пламя загорается при отпускании замка зажигания. Если нет, повторите всю последовательность операций.
- Когда контрольное пламя продолжает гореть, вы можете управлять горелкой, повернув ручку в положение пламени. (2)

0 выкл

1) ☆- Воспламенение пилотной горелки

2) S - Минимальное пламя

3) SS - Максимальное пламя

Зажигание горелок плиты

- Откройте вентиль выпуска газа.
- Нажмите на кнопку управления газом и поверните ее положение «Воспламенение пилотной горелки».
- Зажгите пилотную горелку огнем, осторожно приблизившись к ее соплу (например, спичкой, зажигалкой и т. д.)

Выключение

- Поверните ручку управления из положения «Макс. Пламя» или «Мин. Пламя» в положение «Воспламенение пилотной горелки».
 - Слегка нажмите на кнопку и установите ее в положение «Выкл.», чтобы выключить пилотную горелку.
- Наконец, закройте главный вентиль на линии подачи газа, расположенный перед плитой.

- Перед тем как приступить действиям по уходу за плитой и ее чистке, обязательно отключайте подачу газа.
- Протрите устройство тканью, смоченной в теплой мыльной воде, пока оно не остыло полностью.
- Не используйте чистящие средства или инструменты, которые могут поцарапать поверхность устройства.
- При необходимости используйте химические чистящие средства.
- Если устройство не будет работать в течение длительного времени, необходимо смазать нержавеющие поверхности вазелином, а также обеспечить вентиляцию места, где находится устройство.
- Периодически производите регулировку плит и удаляйте

остатки пищи из отверстий плиты.

- При обнаружении неисправности в устройстве, свяжитесь с авторизованным пунктом технического обслуживания. Не позволяйте заниматься ремонтом устройства посторонним лицам.
- Чтобы обеспечить правильную и надежную работу устройства, газовые клапаны должны периодически очищаться и смазываться уполномоченным специалистом пункта технического обслуживания, как описано ниже.

-ЗАМЕНА БАТАРЕИ ЗАЖИГАЛКИ

- Если вам необходимо заменить батарею зажигалки, выполните нижеследующие действия.
- Поверните переднюю крышку зажигалки против часовой стрелки (2). Извлеките старую батарею и вставьте на ее место новую (3). Поверните крышку по часовой стрелке и закройте ее.
-

