

DO AL GAZLI / NATUREL GAS /

YER OCAK STOCK POT STOVE

C NS/ : OCAK (SANAY T P)
()

MARKA/ : NOKSAN

MODEL/ : 1YD 200
1YG 200



TEKN K ÖZELL KLER		1YD 200 (NG)	1YG 200 (LPG)
Geni lik / Width /	mm	595	595
Derinlik / Depth /	mm	802	802
Yükseklik / High	mm	559	559
TOPLAM Isı kapasitesi / Heat capacity /	Kcal/sa	23200	23200
Toplam Güç /	Kw	24	27
Gaz giri i / Gas inlet /	Inch	3/4"	3/4"
TOPLAM Gaz tüketimi / Gas consumption /	m ³ /sa	1,952	2,120
Enjektör çapı / Injector diameter /	mm	ç : 1,1 D ₁ : 1,8	ç 2,2 D ₁ 3,6
A ırlık / Weight /	Kg	76	76

TR

1. AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizli i ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinayı kullanacak ki i ve teknisyenin rahatlıkla ula abilece i bir yerde saklayınız.
- Ürünün kullanım ömrü 10 yıl olup, yedek parça temini garantisini mevcuttur.**
- Makinanın montajı, farklı gaz grupları için dönü ümlerin yapılması ve bakım i lemleri bu konuda yetkili uzman bir ki i tarafından üretici firmmanın talimatlarına uygun bir ekilde yapılmalıdır.
- Makinanın gaz ba lantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen de erlere uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir i lemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya e yalara kar ı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

2. MONTAJ

- Cihazı, koku ve duman olu umunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildi i bir davlumbaz altına yerle tırınız.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapı kan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz(örne in Henkel-Helios).
- Cihazın etrafında yanıcı malzeme olmamasına dikkat edilmelidir.

- Cihaza ba layaca iniz tüpü ve gaz borularını, cihazın yaydı ı ısından etkilenmeyecek ekilde yerle tırınız.
- Cihaz istenirse ayaklardaki perdeli kısımdan yere monte edilebilir.

3. GAZ BA LANTISI

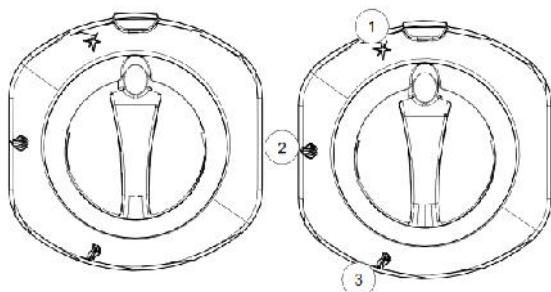
- Cihazı gaz kaynağına uygun kesitli (3/4") metal boru ile ba layınız.
- Cihazın ısı kapasitesine uygun dedantör kullanılmalıdır.
- Tüm ba lantilar yapıldıktan sonra, gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sa lanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum ba lantları TS EN 14800 standardına uygun ekilde yapılmalı.

4. KULLANICI TAL MATI

- Cihaz çalı tırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.
- İk çalı turma esnasında cihaz bir süre duman ve koku yayacaktır. Bu izolasyon malzemesi, sac yüzeylerindeki ya ve benzeri nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendili inden kesilecektir.
- Döküm, a ır hizmet tipi ve kuzine üzerinde kullanılmayacak büyülükteki tencelerler için dizayn edilmiş tir.
- Çift sıra yani li brülör gerekti inde tek sıra yakılabilcek ekilde dizayn edilmiş tir.

5. ÇALI TIRMA

Brülörlerinin Ate lenmesi



- Cihaz gaz giri vanasını açın.
- Gaz kontrol dü mesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ate leme" konumuna çevirin. (1)
- Dü meyi basılı olarak 15 saniye süreyle tutun.
- Pilot brülörünü bir ate i yakla tırmak suretiyle yakın.(Örne in kibrıt, cakmak vs.)
- Ate leme dü mesi serbest bırakıldıında pilot alevi yanar kalacaktır. Dü meyi sola do ru çevirin max. ve/veya min. Alev konumuna getirin.
- E er olmazsa, bütün i lemler dizisini tekrarlayın.
- ç brülörü çali tırmak için; (9OG20)
- Soldaki gaz kontrol dü mesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ate leme" konumuna çevirin. (1)
- Dü meyi basılı olarak 15 saniye süreyle tutun.
- E er di brülör çali iyor ise otomatik olarak yanacaktır.
- Di brülör çali miyօr ise; ç brülörü bir ate i yakla tırmak suretiyle yakın. (Örne in kibrıt, cakmak vs.)

6. KAPATMA

- Gaz kontrol dü mesini "Pilot brülörü ate leme" konumuna çevirin.
- Dümeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için "Kapalı" durumuna çevirin.

7. BAKIM

- Cihazda bakım yada temizlik faaliyetlerine başlamadan önce gaz giri ini mutlaka kapatınız.
- Cihazı ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik yapabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayın.
- Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız.
- Brülör dilimleri arasında olu an kirlili i ince çelik bir tel ile temizleyiniz.
- Zaman zaman yanma kontrol edilmeli, verimli yanma için hava ayarından yararlanılmalıdır.
- Gaz vanaları ari sikilmamalıdır. Sızdırmazlık hassasiyeti bozulabilir.
- E er cihaz uzun süre çali mayacaksas paslanmaz yüzeyleri vazelinleyin, ayrıca bulundu u yeride havalandırılmış olarak bırakmak gereklidir.
- Cihazınız arızalandı i taktirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz ki ilerin cihaza müdahalesına izin vermeyiniz.

ÜRÜNLER N KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

GB

1. INTRODUCTION

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- The installation, the modification for another type of gas and maintenance of the appliance must be carried out by qualified and authorised installers, in conformity with current safety regulations. The manufacturer declines all responsibility if this obligation is not respected.
- Gas connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, gas connectin, technical data table and data plate)

may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

2. INSTALLATION

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

3. GAS CONNECTION

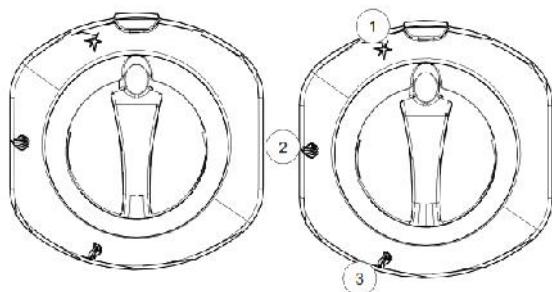
- The appliance should be connected to gas source by means of metal pipes with suitable diameter.
- It is necessary that a regulator must be used according to heating capacity.
- A suitable valve should be placed before the appliance to stop gas flow.
- The appliance has been adjusted to NG. For Natural gas, injectors must be changed.
- After all connections have been completed, any probable gas leakage should be controlled.
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

4. USERS INSTRUCTIONS

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

5. OPERATION

Ignition of Burners



- Open the device gas inlet valve.
- Press the throttle control knob fully and turn to "Ignition of pilot burner". (one)
- Hold the button depressed for 15 seconds.
- Light the pilot burner with a fire (eg matches, lighters, etc.).
- The pilot flame will light up when the ignition switch is released. Turn knob to left max. and / or min. Set to flame position.

- If not, repeat the entire sequence of operations.
- To start the internal burner; (9OG20)
- Press the throttle control knob to the left fully and turn to "Ignition of pilot burner". (one)
- Hold the button depressed for 15 seconds.
- If the external burner is operating, it will automatically switch on.
- If the external burner is not working; Light the internal burner by bringing a fire closer. (For example matches, lighters, etc.)

6. SWITCHING OFF

- Turn the button of gas tap according to anti clockwise.
- Switch off the main valve.

7. 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.
- Clean remains (fat, etc.) between sections of burner.
- Flame should be checked time to time, use air cuf for efficient combustion.
- Do not tight the gas tap more than enough. It can be cause of next leakage
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the 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.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS

10

TS EN 14800.

5.

4.

Henkel-Helios).

6.

15

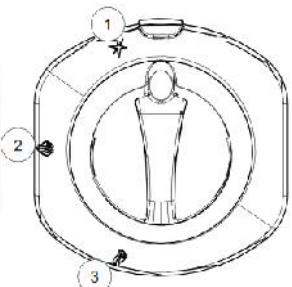
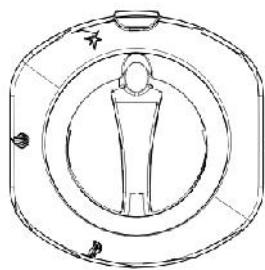
».

4.

(3/4").

7.

« ».



8.

•
•
•
•
•

«

». (1)

15

•
•
•
•
•

(
).

/

•
•
•
•
•

«

». (1)

15

•
•
•
•
•

(

, , , , .)

10