

DOĞAL GAZLI KUZİNE

NATURAL GAS RANGE

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB

MODEL

1m2 - 1,52 - 2m2

İNOKSAN



08 - 11

12 - 15

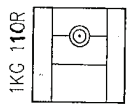
TR / DOĞAL GAZLI KUZİNE

GB / NATURAL GAS RANGE

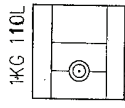
INDEX | İÇİNDEKİLER



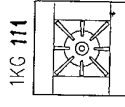
DOĞAL GAZLI
KUZİNE
NATURAL GAS
RANGE



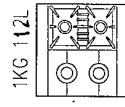
1KG 110R



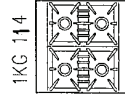
1KG 110L



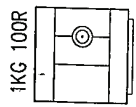
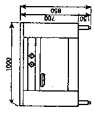
1KG 111



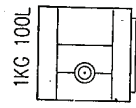
1KG 112L



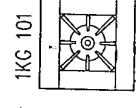
1KG 114



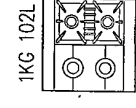
1KG 100R



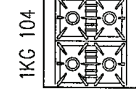
1KG 100L



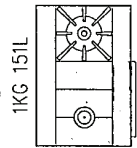
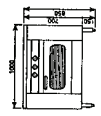
1KG 101



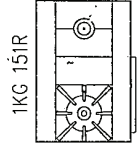
1KG 102L



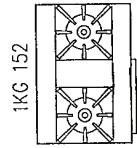
1KG 104



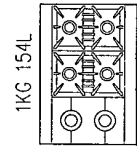
1KG 151L



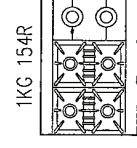
1KG 151R



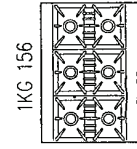
1KG 152



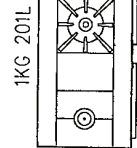
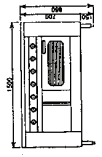
1KG 154L



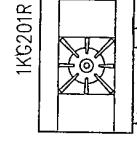
1KG 154R



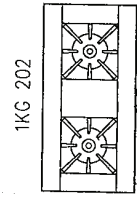
1KG 156



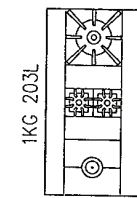
1KG 201L



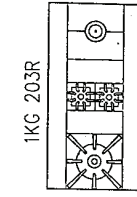
1KG201R



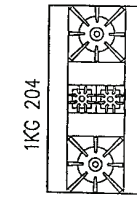
1KG 202



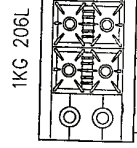
1KG 203L



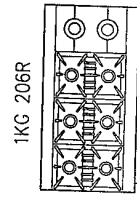
1KG 203R



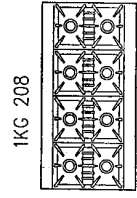
1KG 204



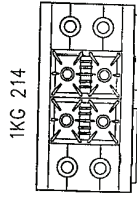
1KG 206L



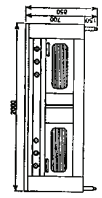
1KG 206R



1KG 208



1KG 214



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

1-1,5-2m ² KUZİNELER / 1-1,5-2m ² RANGES							
MODEL		1KG100L/R	1KG102L	1KG104	1KG110L/R	1KG111	1KD156
Genişlik / Width	mm	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Derinlik / Depth	mm	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Yükseklik / Height	mm	850	850	850	850	850	850
Ocak brülörü / Cooker burner	Ad./Pcs.	2 2	1	1 3	2 2	2 2	1
	Ø(mm)	115 145	215	115 145	115 145	115 145	215
Fırın brülörü / Oven burner	Ad./Pcs.	1	1	1	1		
Toplam Isı Kapasitesi / Total Heat Capacity	kW	36	22	41	36	36	22
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"					
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	140	140	140	140	105	105

1-1,5-2m ² KUZİNELER / 1-1,5-2m ² RANGES						
MODEL		1KG112L	1KG114L	1KG151L/R	1KG151L	1KG154L/R
Genişlik / Width	mm	1000	1000	1500	1500	1500
Derinlik / Depth	mm	1000	1000	1000	1000	1000
Yükseklik / Height	mm	850	850	850	850	850
Ocak brülörü / Cooker burner	Ad./Pcs.	1 3	2 2	1 1	2	2 4
	Ø(mm)	115 145	115 145	145 215	215	115 145
Fırın brülörü / Oven burner	Ad./Pcs.			1	1	1
Toplam Isı Kapasitesi / Total Heat Capacity	kW	41	36	31	34	36
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"				
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	105	105	256	256	256

T1

1-1,5-2m² KUZİNELER / 1-1,5-2m² RANGES

MODEL		1KG156	1KG201L/R	1KG202	1KG203L/R	1KG204
Genişlik / Width	mm	1500	2000	2000	2000	2000
Derinlik / Depth	mm	1000	1000	1000	1000	1000
Yükseklik / Height	mm	850	850	850	850	850
Ocak brülörü / Cooker burner	Ad./Pcs.	3 3	1 1	2	2 1 1	2 2
	Ø(mm)	115 145	145 215	215	115 145 215	115 215
Fırın brülörü / Oven burner	Ad./Pcs.	1	2	2	2	2
Toplam Isı Kapasitesi / Total Heat Capacity	kW	49	41	44	49	50
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"				
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	256	320	320	320	320

T2

1-1,5-2m² KUZİNELER / 1-1,5-2m² RANGES

MODEL		1KG206L/R	1KG208	1KG214
Genişlik / Width	mm	2000	2000	2000
Derinlik / Depth	mm	1000	1000	1000
Yükseklik / Height	mm	850	850	850
Ocak brülörü / Cooker burner	Ad./Pcs.	3 5	4 4	4 4
	Ø (mm)	115 145	115 145	115 145
Fırın brülörü / Oven burner	Ad./Pcs.	2	2	2
Toplam Isı Kapasitesi / Total Heat Capacity	kW	77	72	72
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"		
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	320	320	320

T3

Brülör / Burner	Enjektör çapı / Injector diameter (mm)	
	LPG (G30)	Doğal gaz / Naturel gas (G20)
Ø 120mm	1,35	2,00
Ø 155mm	1,75	2,65
Ø 210mm	2,10	3,20
Fırın / kapalı döküm Oven / solid top	1,00	2,60

T4

Brülör / Burner	Güç /	Enjektör çapı / Injector diameter (mm)	
	Power	LPG (G30)	Doğal gaz / Naturel gas (G20)
	kW	Kg/h	m ³ /h
Ø 120mm	7	0,56	0,74
Ø 155mm	12	0,96	1,27
Ø 210mm	17	1,36	1,80
Fırın / kapalı döküm Oven / solid top	11	0,88	1,16

1. 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 işlemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

2. MONTAJ

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz(örneğin Henkel-Helios).
- Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
- Cihazın etrafında yanıcı malzeme olmamasına dikkat edilmelidir.

3. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazı gaz kaynağına uygun kesitli metal boru ile bağlayınız.
- Gerekli durumlarda gazı kesmek için cihaz girişine mutlaka bir vana konmalıdır.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, 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.

4. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

- Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa, aşağıdaki işlemler yapılır :

4.1 - Ocak Brülör Memelerinin Değiştirilmesi (Şekil-1)

- Izgarayı ve onun altındaki tablayı çıkarın.
- Brülör bağlama civatası “A” yı ve meme grubunu brülöre bağlayan 2 adet “C” bağlama civatalarını çıkarın.
- “B” tespit pimi yuvasından çıkıncaya kadar brülörü kaldırarak çıkarın.
- “D” memesini dışarı çıkarın ve aşağıdaki gaz tipi ve brülör çapına göre uygun memeyi seçin.
- Brülörü yerine yerleştirin (Bu arada “B” pimi kendi tespit deliğine sokulur.)
- “A” ve “C” bağlama civatalarını sıkınız.

Sadece kapalı döküm için : (Şekil-2)

- Gaz kontrol düğmesini çıkararak vidaları sökün ve ön panoyu çıkarın.
- Memeyi tutan ve “A” somununu sökün. “B” memesini dışarı çıkarın ve aşağıdaki gaz tipi ve brülör çapına göre uygun memeyi seçin.

Brülör Çapı(mm)	Meme Çapı (mm)	
	LPG (G30/31)	Doğal Gaz (G20)
Ø 115	0,90	2,20
Ø 145	1,00	2,60
Ø 215	1,30	3,30

4.2 - Ocak/Fırın Pilot Brülörlerinin Ayarlanması

(Açık ocaklar için Şekil-3)

(Kapalı ocaklar ve Fırınlar için Şekil-4)

- “A” vidalı tapasını çıkarın ve “B” ayar vidasını gevşetin.
- Pilot brülörünü yakın ve şekilde gösterildiği gibi “B” ayarlama vidasını ve “C” hava düzenleme manşonunu kullanarak pilot brülörünün alevini ayarlayın. İşlem tamamlandıktan sonra vidalı tapayı contasıyla geri koyun ve sıkın.

4.3 - Ocak Brülörlerinin Ayarlanması (Şekil-1)

(Kapalı döküm için Şekil-2)

- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “max. alev” konumuna alın.
- “E” vidasını gevşetin. Brülör alevlerini “F” hava düzenleme manşonunu kullanarak 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 “A” ayar vidası ile düşük ayar girişi yapılmalıdır.(Şekil-5)

4.4 - Fırın Brülörü Memelerinin Değiştirilmesi

(Şekil-6)

- Alt paneli çıkarın. “C” meme kilitleme sonumunu gevşetin.
- “A” memesini çekip çıkarın ve onu aşağıda gösterildiği gibi istenilen gaz gurubu için yeterli kapasiteye sahip biriyle değiştirin. Daha sonra “C” meme kilitleme somununu tekrar sıkın.

Gaz Tipi	Meme Çapı (mm)
LPG(G30/G31)	1,00
Doğal Gaz(G20)	2,60

4.5 - Hava Manşonunun Ayarlanması (Şekil-6)

- “D” vidasını gevşetin ve “B” manşonunu gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.
- “D” vidasını tekrar sıkın.

4.6 - Fırın Brülörünün Ayarlanması (Şekil-8)

- Brülörü yakın ve kontrol düğmesini “5” konumuna çevirin. Brülörü ful ısı girişinde en azından 15 dakika yaktıktan sonra kontrol düğmesini “1” kısık durumuna çevirin ve alevin “5” durumundan “1” durumuna geçişini kontrol edin. Brülör sönerse veya alev gereğinden yüksek olursa “A” düğmesini, “B” tapasını çıkarın ve altındaki vidayı çevirerek alevi ayarlayın.

5. ALEV ÖZELLİKLERİ

- 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, seffaf ve yükselen bir iç koniğe sahip olacaktır.
- Ayarlama yapıldığında, hem sıcak hemde soğuk brülörlerde brülör çalıştırılırken alev geri tepmesinin bulunmadığından emin olun.

6.KULLANIM

6.1 - OCAK

- Ocak gaz valfleri 4 farklı konuma sahiptir :

0 - Kapalı

□- Pilot brülörü ateşleme

S - Minimum alev

SS - Maksimum alev

Ocak Brülörlerinin Ateşlenmesi (Şekil-9)

- Cihaz gaz giriş vanasını açın.
- “A” kontrol düğmesine basın ve onu “pilot brülörü ateşleme” durumuna çevirin.
- Pilot brülörünü bir ateşi yaklaştırmak suretiyle yakın.

Sadece kapalı döküm için : (Şekil-7/10)

- “A” kontrol düğmesini “pilot ateşleme” konumuna getirin. Düğmeye basın ve aynı zamanda “B” 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. “A” düğmesini pilot ateşleme konumunda basılı tutarken, kapalı döküm ortasındaki disk kaldırılarak pilota ateşleme çubuğu ile (cihazla birlikte verilir) alev yaklaştırılır.
- Ana brülörü yakmak için, düğmeyi pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çevirin.

Kapatma (Şekil-9)

- 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 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.

6.2 - FIRIN

- Fırın gaz kontrol düğmeleri 8 farklı konuma sahiptir.

1 = 110 °C 5 = 230 °C

2 = 140 °C 6 = 260 °C

3 = 170 °C 7 = 290 °C

4 = 200 °C 8 = 320 °C

Fırın Brülörünü Ateşleme (Şekil-11)

- “D” düğmesine tamamen basın ve onu basılı olarak 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda pilot brülörü tutaşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için “B” ateşleme düğmesine basın.

- “D” düğmesi serbest bırakıldığında pilot alev yanar kalacaktır. Eğer olmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.
- Ateşleme işlemi ve alevleri “F” gözetleme deliğinden kontrol edebilirsiniz.
- Ana fırın brülörünü ateşleme, kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır. (Tamamıyla çevrilmiş bir düğme, seçilebilen en yüksek sıcaklık değerini verir.)

Kapatma (Şekil-11)

- Fırın ana brülörünü kapatmak için “C” düğmesini “0” konumuna getirin.
- Pilot brülörünü kapatmak için bir kaç saniye “E” sördürme düğmesine basın.
- Son olarak, pişiriciden önceki ana gaz besleme hattını kapatın.

7. 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 yerde havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.
- 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, aşağıda açıklandığı gibi yetkili servis elemanına yaptırılmalıdır. (Şekil-12)
- Kontrol düğmelerini çıkararak ön panoyu sökünüz.

- “A” vidalarını sökünüz ve “B” musluk kovanını çıkarınız.
- “C” konik yayını ve “D” tapasını çıkarın.
- Tapayı ve yuvasını benzine ve trikloretilene batırılmış bezle temizleyip sonra ince tabaka gresle yağlayın.
- Sonra sökülen parçaları resme göre monte ediniz.
- 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.

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.
- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- 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.

3. GAS CONNECTION

- The appliance should be connected to gas source by means of metal pipes with suitable diameter.
- A suitable valve should be placed before the appliance to stop gas flow.

- After all connections have been completed, any probable gas leakage should be controlled.
- 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.

4. MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

The appliance has been adjusted to operate with 20mbar NG(G20). If the appliance will be operated with any other gas type, the following steps should be considered.

4.1 - Changing the Burner Nozzles of the Cooker (Figure-1)

- Remove the grid and the tray which is under the grid.
- Remove the burner connection bolt "A" and "C" connection bolts(2 pieces) which connect nozzle group to burner.
- Lift the burner and take out "B" determination pin from its nest.
- Take out "D" nozzle and choose the suitable nozzle according to the gas type indicated below.
- Place the burner into its nest. Meanwhile, "B" determination pin should be placed into its own hole. Screw "A" and "C" connection bolts.

Only for solid top (Figure-2) :

- Take out the button and then unscrew the related screws and finally dismantle the front panel.
- Unscrew "A" nut which holds the nozzle.
- Take out "B" nozzle and choose the most suitable nozzle indicated in the following chart. Screw the nozzle by "A" nut.

Burner Diameter (mm)	Nozzle Diameter (mm)	
	LPG (G30/31)	Naturel Gas (G20)
Ø 115	0,90	2,20
Ø 145	1,00	2,60
Ø 215	1,30	3,30

4.2 - Adjusting the Pilot Burners of the Cooker and Oven

(For open cookers: Figure-3)

(For solid tops and Ovens : Figure-4)

- Remove the “A” screwed stopper and unscrew “B” adjustment screw. Ignite the pilot burner and adjust the flame output of the pilot burner by using “B” adjustment screw and “C” air adjustment ring.
- After the process has been completed, the screwed stopper should be fixed to its nest with its joint and then screw it properly.

4.3 - Adjusting the Burners of the Cooker

(Figure-1) (For solid top Figure-2)

- Ignite the main burner and set the control button to max. stage.
- Unscrew the “E” screw. Adjust the burner flame output by using “F” air adjustment ring. The burner should be operated at the highest position for a few minutes, then set the control button to minimum stage. Meanwhile, the burner should be at the constant burning position.
- In case the burner flame extinguishes or it's higher than the normal burning it should be adjusted to get low flame output by using “A” adjustment screw which is on the gas valve.(Figure-5)

4.4 - Changing the Nozzles of the Oven Burner

(Figure-6)

- Remove the bottom panel. Unscrew “C” nozzle locking nut.
- Take out “A” nozzle and replace it with the one that has sufficient capacity for the required gas type as indicated below. Then, screw “C” nozzle locking nut.

Gas Type	Diameter Of Nozzle
LPG(G30/G31)	1,00
Natural Gas (G20)	2,60

4.5 - Adjusting the Air Muff (Figure-6)

- Unscrew “D” screw and move “B” muff back and front according to gas type to obtain ideal gas flame.
- Screw “D” screw again.

4.6 - Adjusting the Oven Burner (Figure-8)

- Ignite the burner and then set the control button to “5” position. The burner should be operated in full temperature value for fifteen minutes and then set the control button “1” position. While doing so, observe the flame output. In case the oven burner extinguishes or the flame is higher than the required value, take out “A” button and “B” stopper. Then, adjust the flame by turning the screw which is under the stopper.

5. FLAME CHARACTERISTICS

- The colour of a properly mixed is dark sky blue. After adjustment has been completed, there shouldn't be any flame rising while the burner operates with cold or hot burners. When the oven is set to the lowest gas flow stage, there shouldn't any recoil of flame.

6. USAGE

6.1 - COOKER

- Cooker's gas control buttons have 4 different stages :

0 - OFF

- Pilot Ignition

S - Minimum flame

SS - Maximum flame

Ignition the Burners of the Cooker (Figure-9)

- Swith on the gas valve connected to the appliance.
- Press on the control button “A”, and set it to the pilot burner ignition position. Ignite the pilot burner with a burning match.

Only for solid top (Figure-7/10) :

- A" button should be set to pilot ignition stage. Press on the button and also button "B" at the same time until pilot catches fire. Keep on pressing on the button for 15 seconds. After releasing the button, pilot should keep on burning. If not, repeat all the process. Manual ignition of the pilot is also possible. Keep on pressing on the button "A" at the pilot ignition stage and lift the disc which is on the centre of the cast and ignite the pilot with a burning match.
- To ignite the main burner, the button which has already been set to pilot burner ignition position should be set to a lower stage.
- The button should be set to the minimum stage. Thus, main burner will operate with minimum gas flow.

Switching Off (Figure-9)

- Control button should be set to pilot burner ignition position.
- Press on the button slightly and then set it to OFF position to switch its pilot burner off.
- Finally, switch off the main valve which is on the gas connection line placed before the cooker.

IMPORTANT : (Only for solid top)

- 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.

6.2 - OVEN

- Control button has 8 different stages.

1 = 110 °C	5 = 230 °C
2 = 140 °C	6 = 260 °C
3 = 170 °C	7 = 290 °C

4 = 200 °C 8 = 320 °C

Igniting the Oven Burner (Figure-11)

- Press on the button "D" entirely and keep it pressed for 15 seconds. At the same time, press on the ignition button "B" until pilot burner catches fire. When the button "D" is released, pilot flame should keep burning. If not, repeat the same process. Ignition process and the oven can be ignited by setting the control button to the stage related with the requested temperature value. In case you turn on the button entirely, you get the maximum temperature.

Switching Off (Figure-11)

- Set "C" button to "0" stage to switch off the main burner of the oven.
- Press on the extinguish button "E" for a few seconds to switch off the pilot burner.
- Finally, switch off the main gas connection line placed before the cooker.

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 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. The following steps should be considered by a technical staff while installing the appliance. (Figure-12)
- Take out the control buttons and then dismantle the front panel.
- Unscrew "A" screw and take out "B" valve nut.
- Take out "C" conic spring and "D" stopper.
- The stopper and its nest should be cleaned with a cloth wetted with benzile and trichlorethylene and then apply a thin layer of lubricating grease on the mentioned parts. Finally, install the dismantled parts taking the figure into consideration.

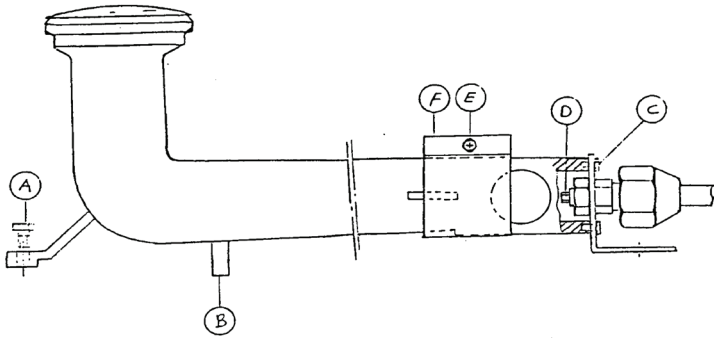
- Gas valve knobs
- Oven gas valve
- Hob burners
- Oven burner
- Pilot burners of hob and oven pilot burners
- Thermocouples of hob and oven pilot burners
- Pilot burner sparker
- Piezoelectric lighter

Cleaning the interior of the oven :

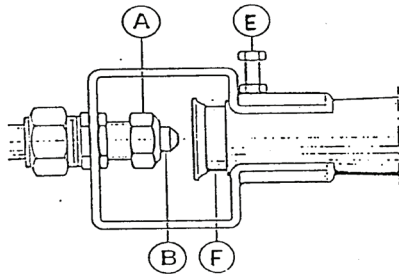
- Daily cleaning of the interior of the oven avoids maintenance problems in the future. Use a suitable degreasing spray product (not foaming) for cleaning even in the "hidden" zones.
- Heat the oven to 75-80°C.
- Spray the degreasing solution throughout the interior of the oven, on the grilles, the grille 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.

SPARE PARTS LIST

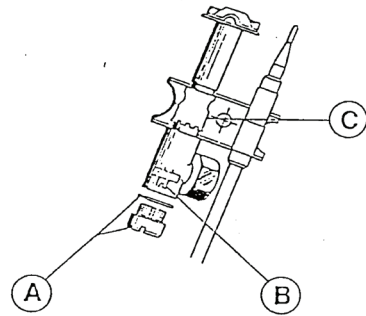
- Hob and cooking hot plate gas valves



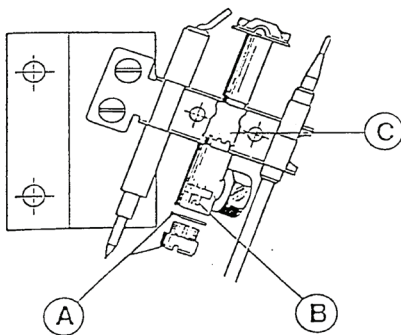
Şekil-1 / Figure-1



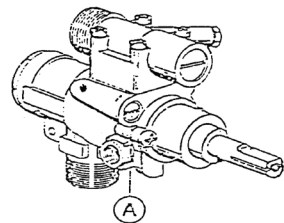
Şekil-2 / Figure-2



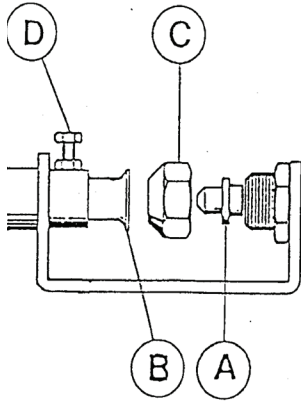
Şekil-3 / Figure-3



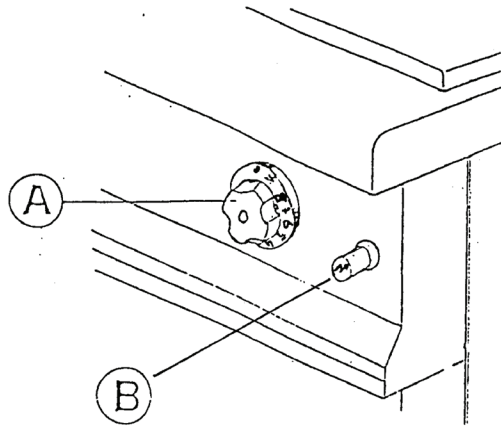
Şekil-4 / Figure-4



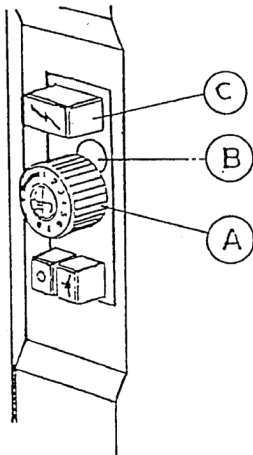
Şekil-5 / Figure-5



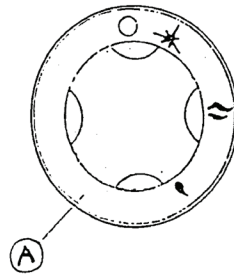
Şekil-6 / Figure-6



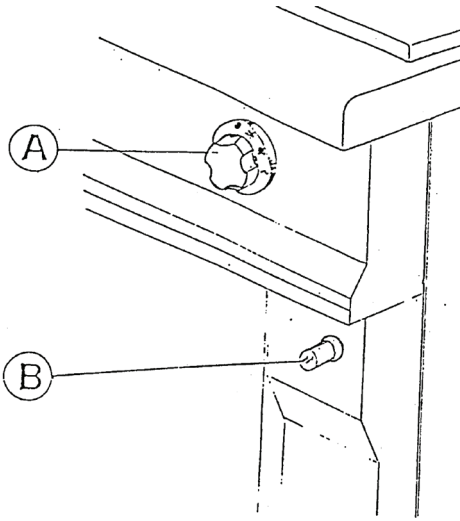
Şekil-7 / Figure-7



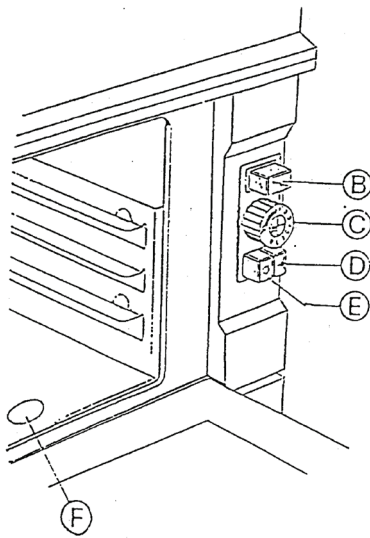
Şekil-8 / Figure-8



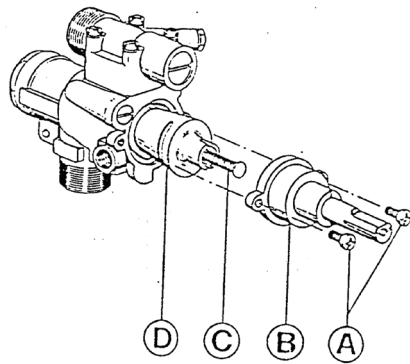
Şekil-9 / Figure-9



Sekil-10 / Figure-10



Sekil-11 / Figure-11



Sekil-12 / Figure-12

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

Tel. 224. 294 74 74 Fax.224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

MARMARA BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ADAPAZARI	ALP TEKNİK	Osman ALTINTAŞ Güney Mobilyacılar San.Sitesi 294 Sk. Uluyol No:13 Erenler, SAKARYA	Tel 264.275 87 09 Fax.264. 2813594 532.667 05 77
	BALIKESİR	ER TEKNİK	Erol ERDOĞAN Yıldırım Mah. Akar Sokak No:30 BALIKESİR	Tel. 266.245 62 27 Fax. 266.239 51 30 538.724 51 51 Birol 555 314 48 94 Erol 535 294 35 10 Fuat
	BURSA	GAZ TEKNİK	Necdet ATICI Kurtuluş Cad. No:27 Yıldırım, BURSA	Tel. 224.326 09 60 Fax. 224.327 07 01 Necmi Bey, 533.557 63 76
GÜLEÇYÜZ TEKNİK		Seydi GÜLEÇYÜZ Sakarya Mah. Düz Sokak No:17 BURSA	Tel. 224.271 03 10 Fax. 224.271 19 40 532.271 15 99 Seydi Güleçyüz 530 224 12 15	
MET TEKNİK LTD. ŞTİ.		Mesut Tayır Yeni Yalova Yolu Küplüpinar Mh. No:91/B Bursa	Tel..224.272 69 69 Faks 224.272 08 19 532.722 77 48	
PİR TEKNİK		Mustafa PİR Hacivat Mh.145 Sk.No:17 Yıldırım, BURSA	Tel.224.342 17 80 Faks. 224 342 36 98 532.799 19 46	

		İNOKSTEKNİK	İbrahim GÖYÖZ Kırcaali mah. Anafartalar sok.No:1/A OSMANGAZİ BURSA	Tel. 224.888 00 50 Faks..224.888 00 51 532 578 88 18 İBRAHİM- 533.563 67 09 UMUT +99365080617-
	BANDIRMA	BAŞARI TEKNİK	-Esin Uluç/Fatih Kırmızıgül 500 Evler Atatürk Cd.No:15/ A	Tel 266. 721 30 00 0 532 43242 77
	ÇANAKKALE	GÜÇ-KAY ELEKTRİK	Uğur KAYA İsmetpaşa Mah. Aynalı Çeşme Sok. No:25 ÇANAKKALE	Tel.286.217 51 89 286.213 31 46 Fax.286 213 00 85 532.451 25 64
İSTANBUL BATI YAKASI		AK TEKNİK	Muhammet ALTINAY Bahriye Cd. Yağ Hanesi Sk..No:50 Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.254 17 93 Fax. 212.254 95 32 533.611 20 50
		BUZ-PAN MÜH. LTD.ŞTİ.	İsmail KÜÇÜKMEHMETOĞLU Bahriye Cad.No:105/A (Akbank Yanı) Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel.212. 256 61 56 Fax.212.253 96 68 533.247 92 20
		NUR-MAN KLİMA	Halil ŞEN Çobançeşme Mah.Fatih Cad. Halitpaşa Sok. No:47 Yenibosna, İSTANBUL	Tel.212.653 17 41 Fax.212.639 09 40 532.296 42 15
		UMUTSER LTD. ŞTİ.	Bayram YÜKSEL Eski Bayramyeri Sokak, No:5/A Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.253 67 66 Fax. 212.253 67 66 532.436 04 94

		AVSER TEKNİK HİZ. TİC.LTD.ŞTİ.	Üniversite Mh.Uran Cd.Köşk Sk.No:23 Avcılar/İstanbul	212.694 59 01- 02 212.694 59 55 0533 305 54 37 ERSİN 0533 924 48 05 KEMAL
		EFES TEK END. MUTF. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Fatih KIRMIZIGÜL Altay Çeşme Mh. Papatya Çıkmazı Büke Apt. Dükkan:34 Maltepe / İSTANBUL	216 441 29 50 216 441 29 51 216.441 29 52 faks. 554 424 91 68 Fatih
		Gastrosan End. Mutfak Çamaşırhane Ekip. San.Tic.Ltd.Şti	Yahya Kütükçü Göztepe Mahallesi Sadırvan Sokak Hasanoglu Apt. No 7/A- Bacılar - İstanbul	Tel.212. 494 46 88 Fax.212.494 46 89 0554 872 75 75 0532 314 94 72
		ÖZDEMİR TEKNİK	Tuna ÖZDEMİR Bağlar Başı Mah.Şehit Turhan Selvi Sok.No:3 C Maltepe/İstanbul	Tel.0216 399 17 24 Fax. 216 441 26 52 05372787974
	İST. ANADOLU YAKASI	MNM MAKİNE METAL	Mehmet USLU Mustafapaşa Mah. ŞehiŞehit Ömür Ergül Cad. No: 7 GeGebze, Kocaeli	Tel. 262.641 84 28 – 262.643 60 84 Fax. 262.643 60 83 532.202 25 68
		YÖNSER LTD.ŞTİ.	İsmet BAĞLAMA Örnek Mah. 4.Sokak, No:4 Üsküdar, İSTANBUL	Tel. 216.317 99 94/95 Fax. 216.317 99 93 Cihat Bey: 532 599 76 20

		TUNER KLİMA	Yavuz TUNER Nevzat Bulut Sk. Adalet Apt.No.14 Dükkan:1 Kozyatağı / İSTANBUL	Tel.0216 373 99 03- 04 Fax. 373 99 01 0 533 545 85 86 Yavuz Tuner
	İZMİT	BERİL TEKNİK	Mecit DİLBER İnönü Cad. Kozluk Mah. No:7/D İZMİT	Tel..262.332 45 86 Fax.262 332 45 88 532.200 96 53 Mecit bey
		ÖZTÜRK TEKNİK	Cihan ÖZTÜRK Kadıköy Mah. Bağdat Cad. Reşitpaşa Sokak No:28 İZMİT / KOCAELİ	Tel.262.321 21 33 Fax.262.321 21 48 CEP:0533 818 85 72
TRAKYA BÖLÜMÜ	ÇORLU	EMİN TEKNİK	Ziya ÖZYER Kazımiye Mah. Cahit Sıtkı Tarancı Cd.Sema Apt. NO:4 ÇORLU	Tel. 282 6735897 Fax. 2826735497 Ziya bey 05392617250
		ER TEKNİK	Enver ERDOĞAN Reşadiye Mh. Atatürk Cd. Fatma Özkan Apt. No:40 ÇORLU	Tel.282.654 17 16 Fax.282.652 72 17 535.439 10 77 Enver Bey
EGE BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	AFYON	BUZ TEKNİK	Hüseyin KUMRU Cumhuriyet Mah. Ömer Fevzi Cad. Gök Apt. AFYON	Tel. 272.215 90 14 Fax. 272.213 21 75 532. 374 15 13
		AYBER TİCARET	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28

BODRUM	DENEYİM TEKNİK	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28
	ASLAN TEKNİK	Metin Bayram Arslan Umuçça Mah. Yaka Sk.No:1/A BODRUM	Tel.252.316 94 42 Faks.252.3160637 Metin Aslan 5396974805
DENİZLİ	KAR-SAN SOĞUTMA	Muammer KURU Hürriyet Cad. Baysal Apt.No:14 DENİZLİ	Tel. 258.265 90 20 Fax. 258.265 90 21 532.216 40 18 Muammer
FETHİYE	STAR TEKNİK	Tancur KOCAMAN Sanayi Sitesi Doğu Blok İnanç Ekmek Fab. Yanı FETHİYE	252 611 04 75/ 612 37 31 Fax..252.614 01 79 252.614 01 78 532.253 22 70
MARMARİS	MARMARİS TEK. SER. HİZ.TUR.TİC. LTD.ŞTİ.	Hüseyin AKTUĞ Çıldır Mh. 128 Sokak No:19 MARMARİS	Tel. 252. 412 11 70 Fax. 252. 412 11 71 532.664 24 27
	MAKSER	ORHAN DABAN Tepe Mah Yeni Yol Cad NO:53/D MARMARİS	Tel.252. 412 29 39 Fax.252. 412 29 39 0 532 507 39 12
İZMİR	İBERKO LTD.ŞTİ.	Erkan TAŞÇAKAR 4326 Sokak Akçay Cd.No:2/1 İzmir İnoksan Mağaza Üstü Karabağlar, İZMİR	Tel. 232. 264 76 52-53 Fax. 232 264 76 93 532 475 48 13

		DETAY TEKNİK	Kasım YILMAZ 4327 Sok. No:17 Karabağlar Konak, İZMİR	Tel.232.264 02 67- 264 02 66 Fax.264 02 77 532.409 17 83- 533 6602080	
		AKSER LTD.ŞTİ.	Arif TAVŞANCI 4328 Sokak No:40/A Karabağlar/İzmir	0232 265 28 94 0232 254 68 28 532.457 31 66	
		AS TEKNİK	Murat GARİP Akdoğan Cad. No:8A Şirinyer / İzmir	Tel.232. 487 42 40 Fax 232 .487 42 46 532.426 28 13	
	KUŞADASI	DELTA TEKNİK	Atilla KUZU Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 12-B-C Kuşadası, AYDIN	Tel. 256.614 84 22 Fax. 256.612 60 99 542.453 74 32	
	KÜTAHYA	LİDER TEKNİK	Sema İşsiz Meydan Mh. M.Paşa Cd. Yakut Sit. No:94/A Kütahya	274. 212 37 22 274. 223 46 56 543.323 13 29	
		ÇINAR ISITMA SOĞUTMA	Ferhat Şeyhan YunusemreMh. Yunusemre Cd.No:53 Kütahya	274.271 61 54 541 453 22 86	
	NAZİLLİ	EFE SOĞUTMA	Levent Terzioğlu Yeni Mahalle Ordu Cd.No:78/A Nazilli / Aydın	256 312 01 88 - 312 38 18 Fax.256. 315 31 13 Levent Bey. 535.2163806	
	İÇ ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS

ANKARA	HİSAR TİCARET	Yaşar Uğurlu Harbiye Mah. Nadir Sok. No:12/A Dikmen, Ankara	Tel/Fax. 312.480 51 35 Şükrü Uğurlu 537 204 08 60
	TEKNOSER LTD. ŞTİ.	Cafer ÇAKAR İlkadım Mh.Dayanişma Sk.N:12/C Dikmen, ANKARA	Tel. 312.478 40 46 Fax. 478.40 47 533.635 65 36
	ARMADA MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ	Sadık ÇINAR Gençlik Caddesi No:19/B Tandoğan-Ankara	Tel.312.232 42 37- 78-89 Fax.312.231 89 76 5323373094
	SEVİNOKS MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Sadık AKGÜN Akıncılar K.19/10-11 Maltepe /ANKARA	Tel.312.232 42 38 Fax.312.232 42 58 5332769789
	AR-TEKS TEKNİK	Rüstem GÜNDOĞDU Tuzluçayır Mh.597 Sk.1/A Mamak / ANKARA	Tel. 312. 367 62 12 Fax. 312.367 62 64 541.316 51 25 Aydın Bey 537 676 15 62 Rüstem Bey
ESKİŞEHİR	ANADOLU TEKNİK	İbrahim GAŞ Hayriye Mh. Zübeyde Hanım Cd. No:38/C Eskişehir	Tel. 222.233 18 66 Fax. 222.234 11 86
	YILDIZ TEKNİK	Davut KURT Mamure Mahallesi Hasan Polatkan Caddesi Yücelen Sokok No:11/A Tepebaşı / ESKİŞEHİR	Tel . 0 (222) 220 10 69 Fax. 0 (222) 220 10 49 0 532 374 07 53 Davut

	ISPARTA	FRİGON TERMM SOĞT.	Mustafa KIRALGAZ İskender Mh. 121 Cad. No:40/2 ISPARTA	Tel.. 246.218 68 38 Fax. 246 232 69 38 532.257 96 50
	KAYSERİ	KOÇLAR TİCARET	Yılmaz KOÇLAR Mimar Sinan Mh. Tuna Cd. Tuna 2 Apt.No:43/A Kocasinan, KAYSERİ	Tel. 352.236 18 41 Fax. 352.236 18 53 535.483 79 90 555.316 97 25
		VERKAN SOĞUTMA	Celil TEMİZKAN Fatih Mh. Nil Cd. No:2/ C Kocasinan, KAYSERİ	Tel.352. 231 28 23 Fax.352.222 16 30 532.404 12 77 507 260 49 77
	KONYA	ÖZEL BOBİNAJ	Sefer ÖZEL Sultan Veled Cad. Saray Apt. Altı, No:26/B KONYA	Tel. 332.351 63 01 532.607 19 27
		FOREV DAYANIKLI SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Toptancılar Sitesi 1.Blok (Kule Site) Arkası Selçuklu / Konya Zafer Bey. 0541 831 49 43	Tel.0 332. 233 28 99 Faks. 0 332. 235 60 31 Hasan Bey 0 555 981 89 16
	AKSARAY	GÜVEN SOĞUTMA	Mikail KOYUNCU Muhsin Çelebi Mh. 1Nolu Sk. AKSARAY	Tel. 382.213 22 89 Fax. 382.213 88 98 535.458 47 48
SİVAS	YEŞİL KİMYA SAĞ. ÜRÜN. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Murat DOĞANÇAY Toptancılar Sitesi 19.Blk..NO.58 SİVAS	Tel.346 226 35 00 Fax.346 226 20 35 532.367 33 55	
	ENDÜSTRİ TEMİZLİK	Mustafa KARTAL Hikmet Işık Cd.Erdoğan Apt.Altı No:11 SİVAS	Tel. 346.224 58 44 Fax. 346 224 58 41 542.541 30 99	
AKDENİZ BÖLGESİ	SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS	

	ADANA	MAHMUT NİHAT ÖZTÜRK - KROMSAN TEKNİK SERV.	Yurt Mah. A. Türkeş Blv. No:78/B ADANA	Tel.0 322 266 91 61 0 322 225 37 10 0 532 317 56 80
		BARAN MUTFAK	Fevzi Paşa Mh.Turhan Cemal Beriçer Blv. No:280 Seyhan, ADANA	Tel. 322 421 50 10 0 533 691 49 51 – Cenk Sondur
	ANTALYA	ANTİNOKS LTD. ŞTİ.	Turgay DOĞANTEKİN Sedir Mh. Gazi Blv. No:122/A Kepez Belediyesi Yanı ANTALYA	Tel. 242.334 59 63 Fax. 242.334 81 56 532. 474 93 02
		YILDIZLAR LTD. ŞTİ.	Murat YILDIZ Akdeniz Yeni Sanayi Sitesi 5007 Sk. No: 25 ANTALYA	Tel.242-221 53 59 -59 53 Fax. 242. 221 56 69 542.437 48 04
		ANTSER END. MUT. ISIT. SOĞUTMA SİS.	Selim BAYER Ulus Mh. Orhan Veli Cd. Hayfa Barut Apt. No:25 D:2 ANTALYA	Tel.242 334 29 70 Fax.242 334 28 70 Yücel BAYER 5323657631 Selim BAYER 532 798 60 22
	ALANYA	ALANYA MUTFAK	İbrahim ÇALIŞ Sugözü Mah. Develiler Sk, Şen Apt.No:2/A Tedaş Yanı ALANYA	Tel. 242. 522 60 18 Fax. 242. 522 60 17 5327058879
		SEKTÖR MUTFAK	Bahçelievler mahallesi 5002 sokak no: 16 / A Burhan Öz Apartmanı MANAVGAT	Tel.0242 743 30 93 Faks.0242 746 75 66 iş : 0530 973 08 80 Veli DOLU : 0532 705 88 79

	MERSİN	KAPEL LTD.ŞTİ.	Ali Kaplan Kiremithane Mh. Cengiztopel Cd No:54/B Mersin	Tel. 324 238 55 52 Fax. 324 238 47 27 532.331 08 95
	ANTAKYA	GLOBAL İKLİMLENDİRME TİC. LTD. ŞTİ.- SERVİS	Rüstem Tümerpaşa Cad. Sözer Apt. Altı No:29/ A-B ANTAKYA	Tel. 326.212 27 62 Fax.326. 214 64 08
BATI-ORTA KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	SAMSUN	MAKİNE TEKNİK	Cemil LAKOT Fevzi Çakmak Mah. Tayfun Sok. No : 2 SAMSUN	Tel. 362.230 83 19 Faks.362.231 74 06 532.552 41 66
	KASTAMONU	ÇAĞDAŞ BEYAZ EŞYA	Davut UYGUN Cebrail Mh.Simsar Sk. Kastamonu Gazt.Yanı No:1/A KASTAMONU	Tel. 366. 212 44 11 Fax.366.212 87 44 532.430 03 83 0 5411726
DOĞU KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	TRABZON	MERKEZ SERVİS	H.Turan Alemdağ Gülbahar Hatun Mah. Yavuz Selim Bulvarı No:54/B Trabzon	Tel. 462.230 37 44 Fax. 462.230 10 81 532.371 61 52
	TRABZON	ÇAĞLAR TEKNİK	Osman LAKOT Fatih Mh. Ayasofya Cd.No:22 TRABZON	462. 230 98 85 462. 230 98 85 532.383 11 48

		NR LTD.ŞTİ.	İskenderpaşa Mah. İdeal Sok.No:13/A TRABZON	462. 281 41 41 462. 281 41 42 0533 611 73 74
	ORDU	ORTEK END.MKN. LTD.ŞTİ.	Mustafa ÇİÇEK Karşıyaka Mh. Atatürk Blv..No:122 ORDU	452.234 72 34 452. 233 31 06 Fax 535. 483 45 53 541.540 81 48
	RİZE	AKMANLAR TEKNİK	Davut AKMAN Cumhuriyet Cad No/286 RİZE	Tel. 464 213 29 95 Fax. 464 214 06 51 542.242 45 34
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ELAZIĞ	AKTİF SERVİS	Veysel KARAKAYA İzzetpaşa Mh.Hacı Tevfik Efendi Sok. No:25/B ELAZIĞ	Tel. Fax. 424 236 77 33 532.541 24 01
		ÇAĞDAŞ YAŞAR TEK.	Necdet YAŞAR Gez Mahallesi Kazım Karabekir Cd. Eski Sgk İl Müdürlüğü Karşısı No:12 ERZURUM	Tel. 442.213 19 90- 13 27 Fax. 442.213 20 57 533.307 55 01
	ERZURUM	KAFKAS TİCARET	Suat Burak Midilliç Kongre Cd.Demirciler Çarşısı No.2 Erzurum	Tel. 442. 213 39 59 bayi 442. 213 36 40 442. 234 11 12 servis Fax.442. 213 39 59
	MALATYA	PETEKSER TEKNİK	Mustafa POLAT Niyazi Mh.3.Sokak Topçuoğlu Apt.Altı MALATYA	Tel. 422.321 57 00 Fax.422.325 10 89 532.342 62 69

		ÖREN ELK.YAPI İNŞ.SU ÜRÜN.LTD. ŞTİ.	Muhammed ÖREN İlyas Mh.Sanayi Cd.No:51 MALATYA	Tel.422.211 84 77 Fax.422.211 84 07 0544 979 99 91
	VAN	ÖMER FARUK ALPAY	Alipaşa Mah. Urartu Cad.No:46/A VAN	432. 215 77 17 432.215 77 17 539.313 43 89 Ömer Bey
	İĞDIR	GÜVEN TEKNİK	Feyzullah GÜREL Topçular Mh.Topçular Cd.Umur Apt.No:46/ İĞDIR	Tel.476.227 16 56 Fax.476.227 16 56 0535 2272222 Vahit Bey 0544 502 42 40 Feyzullah Bey
	HAKKARİ	EL-PA İNŞ.ELK. BOBİNAJ	Süleyman YAŞAR Cumhuriyet Cd. Halkbank Karşısı No:26 HAKKARİ	Tel.438.211 53 23- 211 94 23 211 61 43 Fax.438.211 61 43
	YÜKSEKOVA	ÖZLEM ISIT.SOĞ. SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.	Şemdinli Yolu Üzeri Gençlik Cd. No:245 YÜKSEKOVA	Tel.351 20 29-351 39 09 Fax. 438. 351 82 06 Nihat GEÇİRGEN 505.798 18 95
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEKNİK	Hasan ÇULLU Yusufopaşa Mh. Vatan Sk. No:25/D ŞANLIURFA	Tel.414.215 15 09 Fax.414.215 15 09 (542) 517 91 49
		DETAY TEKNİK	Yenişehir Mahallesi 230. Sk Kardelen Apt Altı No :25/E ŞANLIURFA	

GAZİANTEP	BARAN END.MUT. EKİP.LTD.ŞTİ	Baran ÖLÇER Sarıgüllük Mah.Fevzi Çakmak Bulv.No:65/A Şehrikamil GAZİANTEP	Tel. 342.321 96 50 Fax. 342.321 20 57 532.322 42 30 532.769 28 12 Seydi DEMİR
ADİYAMAN	FATİH SOĞUTMA	Fatih UYKULU T.Reis Mh. Fevzi Çakmak Cd.No:16/D ADİYAMAN	Tel: 0 416 216 60 61 542. 304 70 10
DİYARBAKIR	ARIZ SOĞ.-İSITMA TURZ. GIDA SAN. TİC .LTD. ŞTİ.	Urfa Yolu 1.Km Men-Ka Apt Altı Huzurevleri DİYARBAKIR	0 412. 238 17 87 0 530 364 39 45 Sait SAYIN
	AHMET MUMCU	Peyas Mh.206 Sk.Fazilet Apt.Altı No:12/E DİYARBAKIR	534 460 09 18
ŞİİRT	EKO SOĞUT. SAN. TİC	Hamit AVCI Aydınlar Cd. Özel İdare İş Hanı No:13 ŞİİRT	Tel.484.224 60 50 Fax.484.223 86 33 542 214 64 21 544 522 58 08 Serdar Bey

Tüm İstek ve Şikayetleriniz İçin Aşağıdaki Fax ve Telefon Numaralarından,

E-Mail Adresinden Bize Ulaşabilirsiniz.

Tel: 224. 294 74 74 Fax: 224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

İNOKSAN

İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

İNOKSAN KITCHEN INDUSTRY AND TRADE CO

FABRİKA FACTORY

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 294 74 74
F: +9 0224 243 61 23
inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA SALES - MARKETING

Yeni Yalova Yolu 6. Km No: 415 16250
Osmangazi / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)
F: +9 0224 211 40 17
satis@inoksan.com.tr

İHRACAT EXPORT DEPARTMENT

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
Tel: +90 224 294 74 74 (Pbx)
Fax: +90 224 242 38 01
impex@inoksan.com.tr

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ AFTER SALES DEPARTMENT HEAD OFFICE

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde
No:5 16159 Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 243 94 00
F: +9 0224 243 36 67

