



**KULLANIM VE BAKIM
KILAVUZU
USAGE AND
MAINTENANCE MANUAL
GAZLI KUZİNELER
GAS RANGES- ECO SERIE**



> GKF100-ECO



> GKF150-ECO



> GKF200-ECO



> GKF204-ECO

SUNUM**DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,**

- Uluslararası standartlara uygun üretilen ürünümüzün beklentilerinize en uygun verimi alabilmeniz ve uzun sürekli kullanmanız için kullanma kılavuzunu okumanızı, kullanıcılarınıza okutmanızı önemle hatırlatırız.
- Bu kılavuz ürününüzün güvenli kurulumu, kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler ve cihazınızdan en yararlı biçimde faydalanmanız için gerekli uyarılar içermektedir.
- Bu kılavuzu gerekli olduğunda kullanmak üzere güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklayınız.
- Ürünümüz, gıda mamullerini ısıtma ve pişirme işlemleri için tasarlanmıştır. Herhangi bir kimyevi katı-sıvı maddenin ya da benzeri; genel olarak gıda maddeleri ile teması halinde canlı sağlığına zararı olabilecek maddelerin, herhangi bir ısıtma işlemi tabii tutulması amacıyla kullanılamaz.
- Üretici, bu kitapçığın çeviri ya da basımından kaynaklanan ve cihazın hatalı kullanımından doğacak, insana, çevresine veya diğer malzemelere gelecek zararlardan sorumlu tutulamaz

SEMBOLLER VE ANLAMLARI



KULLANMA KILAVUZUNU OKUYUN

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım ve bakım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurunuz.



NOT

Dikkate alınması gereken bilgileri ve ipuçlarını belirtir.



UYARI

Cihazın hasar görme, arızalanma, düşük performansla çalışma gibi sorunlar ile karşılaşmamak için uyulması gereken talimatları belirtir.



GAZ TEHLİKESİ

Meydana gelebilecek gaz tehlikelerine karşı bakımlarınızı ve kontrollerinizi yaptırınız.

İÇİNDEKİLER

SUNUM	1
SEMBOLLER VE ANLAMLARI	2
İÇİNDEKİLER	3
GÜVENLİK DETAYLARI	4
ETİKET DETAYLARI	5
TEKNİK ÖZELLİKLER	6
TAŞIMA, YERLEŞTİRME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME	13
KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI	14
GAZ BAĞLANTISI	15
KULLANIM	16
TEMİZLİK	18
BAKIM VE ARIZA	19
PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER	19
KALICI RİSKLER	20
MAKİNENİN GÜNLÜK, AYLIK VE YILLIK BAKIMLARI İÇİN YAPILMASI GEREKENLER	20
GARANTİ KOŞULLARI	21
GARANTİ DIŞI DURUMLAR	22
YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI	23
START UP SAYFASI	23
PRESENTATION	24
SYMBOLS AND THEIR MEANINGS	25
SAFETY DETAILS	26
LABEL DETAILS	27
TECHNICAL SPECIFICATIONS	28
TRANSPORTATION, PLACEMENT AND READY TO INSTALL	35
PERSONEL PROTECTIVE EQUIPMENT	36
GAS CONNECTION	37
USAGE	38
CLEANING	40
MAINTENANCE AND MALFUNCTION	41
PROBLEMS AND SOLUTIONS	41
PERMANENT RISKS	42
THINGS TO BE DONE FOR DAILY, MONTHLY AND ANNUAL MAINTENANCE OF THE MACHINE	42
WARRANTY CONDITIONS	43
OUT OF WARRANTY CASES	44
AUTHORIZED SERVICE START UP PAGE	45
START UP PAGE	45
İLETİŞİM / CONTACT	46

GÜVENLİK DETAYLARI

- Cihazı direkt güneş ışığına maruz bırakmayınız.
- Cihazın kullanıldığı alanda yanıcı ve tutuşabilen her türlü katı veya sıvı (alkol ve türevleri, petro-kimya ürünler, ahşap-plastik malzemeler, perdeler, elbise vs.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.
- Cihazı basınçlı su ile temizlemeyiniz.
- Bu cihaz mevcut düzenlemelere uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi bir şekilde havalandırılan yerde kullanılmalıdır.
- Bu cihaz kurulmadan ve kullanılmadan önce talimatlara bakılmalıdır.
- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı imal edilmiş olup, sadece cihaz ile ilgili eğitim almış profesyonel (kalifiye) elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Üreticinin veya yetkili servisin dışında müdahale edilmemelidir.
- Cihaz ve parçaları cihazın maksadı dışında kullanılamaz. (iskele, basamak vb.)
- Cihaz gıda ısıtması ve pişirmesi dışında ortam ısıtması, çamaşır kurutma vb. ısıtıcı gereci olarak kullanılamaz.
- Cihaz kullanıldığı sürece kontrolsüz bırakılamaz.
- Cihaz kullanılırken elleri sıcak temasından koruyacak gıdaya uyumlu eldivenler kullanılmalıdır.
- Cihazın kullandığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda panik yapmadan elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için kesinlikle su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.
- Montaj ve bakım işleri üretici firma tarafından yetkilendirilmiş uzman personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı montaj- ve bakım işleri veya tamirler sonucunda cihazı kullanan kişi için ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir ve üretici firma bundan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.



ETİKET DETAYLARI

GAZLI FIRINLI KUZİNE GAS RANGE W / OVEN	
MODEL MODEL	GKP150-ECO
TİP TYPE	A1
GAZ TİPİ GAS TYPE	G20/G30
GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	B2H3B/P
GAZ BASINCI GAS PRESSURE	20/30 mbar
TOPLAM KAPASİTESİ TOTAL HEAT CAPACITY (ΣQ_N)	49kW
GAZ TÜKETİMİ(MAX) GAS CONSUMPTION	(5.186m ³ /h)/(3.864kg/h)
ÜRETİM TARİHİ PRODUCT DATE	07-22
SERİ NUMARASI SERIAL NUMBER	0122050159/2-2
HEDEF ÜLKELER / DESTINATION COUNTRIES: AL,BG,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,HR,IT,LT,LV,MK,NO,RO,SE,SK,SI,TR	
   2430-23 2430 DN 070722	

Ürünün İsmi

Ürünün Modeli

Ürünün Tipi

Ürünün Gaz Tipi

Ürünün Gaz Kategorisi

Ürünün Gaz Basıncı

Ürünün Toplam Kapasitesi

Ürünün Gaz Tüketimi

Ürünün Üretim Tarihi

Ürünün Seri Numarası

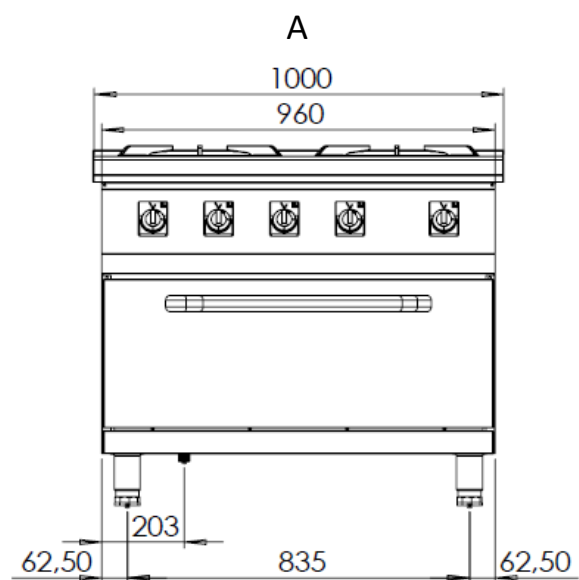


Etikette hem doğalgaz hem de LPG için değerler verilmiştir.

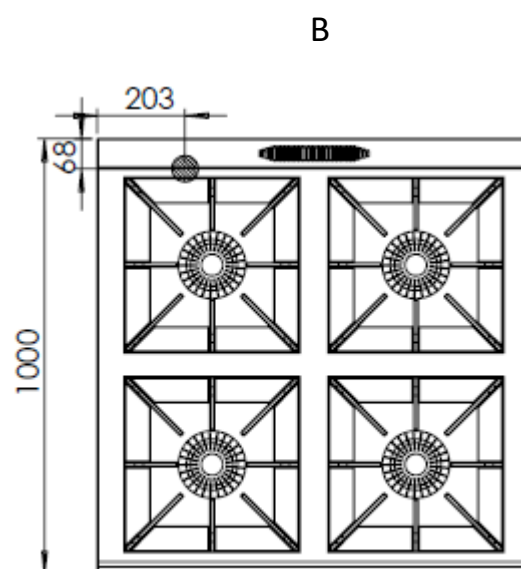
TEKNİK ÖZELLİKLER

ÜRÜN KODU					GKF100-ECO	GKF150-ECO	GKF200-ECO	GKF201-ECO	
BOYUTLAR (Mm)	A	GENİŞLİK			1000	1500	2000	2000	
	B	DERİNLİK			1000	1000	1000	1000	
	C	YÜKSEKLİK			850	850	850	850	
GAZ BAĞLANTISI				G-20 (NG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
				G-30 (LPG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
GAZ TÜKETİMİ				G-20 (NG)	MAKSİMUM	3.704m³/h	5.186m³/h	6.138m³/h	
					MİNİMUM	1.945m³/h	2.723m³/h	3.223m³/h	
				G-30 (LPG)	MAKSİMUM	2.760kg/h	3.864kg/h	4,574kg/h	
					MİNİMUM	1.449kg/h	2,029kg/h	2,401kg/h	
ÜLKE	AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SK, SI, TR	GAZ BASINCI	NOMİNAL	G-20 (NG)	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar	
				G-30 (LPG)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
			MAKSİMUM	G-20 (NG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	
				G-30 (LPG)	35 mbar	35 mbar	35 mbar	35 mbar	
			MİNİMUM	G-20 (NG)	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar	
				G-30 (LPG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	
		ENJEKTÖR ÜST BEKLER	5 NOLU DIŞ	G-20 (NG)	-	-	2.70 mm	2.70 mm	
			5 NOLU İÇ		-	-	2.00 mm	2.00 mm	
			2 NOLU		2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	
			5 NOLU DIŞ	G-30 (LPG)	-	-	1.50 mm	1.50 mm	
			5 NOLU İÇ		-	-	1.20 mm	1.20 mm	
			2 NOLU		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	
		ENJEKTÖR FIRIN			G-20 (NG)	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
					G-30 (LPG)	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
GAZ KATEGORİSİ			II ₂ H3B/P						
TOPLAM ISI KAPASİTESİ (ΣQ _N)					35 kW	49 kW	58 kW	58 kW	
AĞIRLIK					185 Kg	270 Kg	340 Kg	340 Kg	

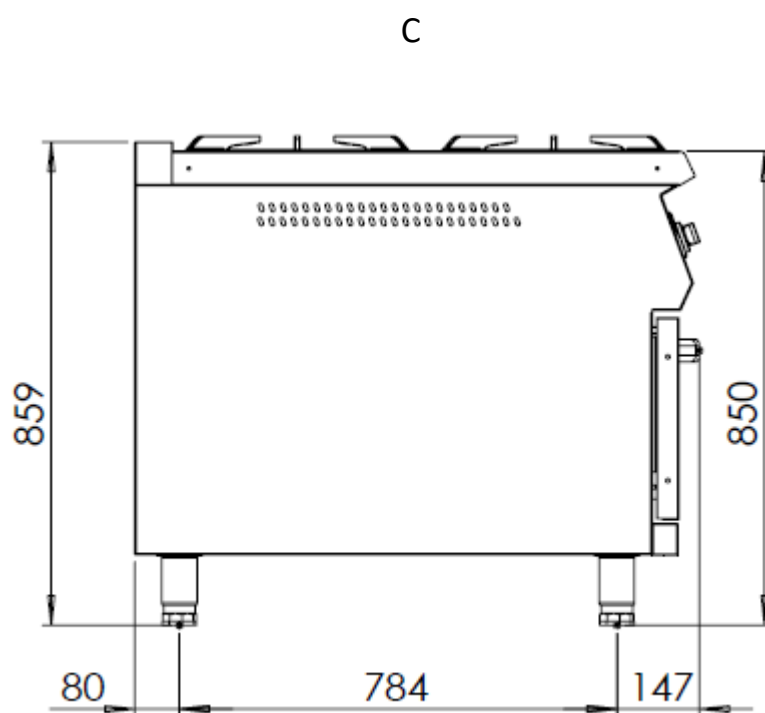
ÜRÜN KODU					GKF202-ECO	GKF203-ECO	GKF204-ECO	GKF205-ECO
BOYUTLAR (Mm)		A	GENİŞLİK		2000	2000	2000	2000
		B	DERİNLİK		1000	1000	1000	1000
		C	YÜKSEKLİK		850	850	850	850
GAZ BAĞLANTISI			G-20 (NG)		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
			G-30 (LPG)		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
GAZ TÜKETİMİ			G-20 (NG)	MAKSİMUM	6.138m³/h	6.032m³/h	6.032m³/h	6.032m³/h
				MİNİMUM	3.223m³/h	3.167m³/h	3.167m³/h	3.167m³/h
			G-30 (LPG)	MAKSİMUM	4,574kg/h	4,495kg/h	4,495kg/h	4,495kg/h
				MİNİMUM	2,401kg/h	2.360kg/h	2.360kg/h	2.360kg/h
ÜLKE	AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SK, SI, TR	GAZ BASINCI	NOMİNAL	G-20 (NG)	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar
				G-30 (LPG)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar
			MAKSİMUM	G-20 (NG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
				G-30 (LPG)	35 mbar	35 mbar	35 mbar	35 mbar
			MİNİMUM	G-20 (NG)	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar
				G-30 (LPG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
		ENJEKTÖR ÜST BEKLER	5 NOLU DIŞ	G-20 (NG)	2.70 mm	2.70 mm	2.70 mm	2.70 mm
			5 NOLU İÇ		2.00 mm	2.00 mm	2.00 mm	2.00 mm
			2 NOLU		2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
			5 NOLU DIŞ	G-30 (LPG)	1.50 mm	1.50 mm	1.50 mm	1.50 mm
			5 NOLU İÇ		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
			2 NOLU		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
		ENJEKTÖR FIRIN		G-20 (NG)	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
				G-30 (LPG)	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
GAZ KATEGORİSİ			II _{2H3B/P}					
TOPLAM ISI KAPASİTESİ (ΣQ _N)					58 kW	57 kW	57 kW	57 kW
AĞIRLIK					340 Kg	330 Kg	330 Kg	330 Kg



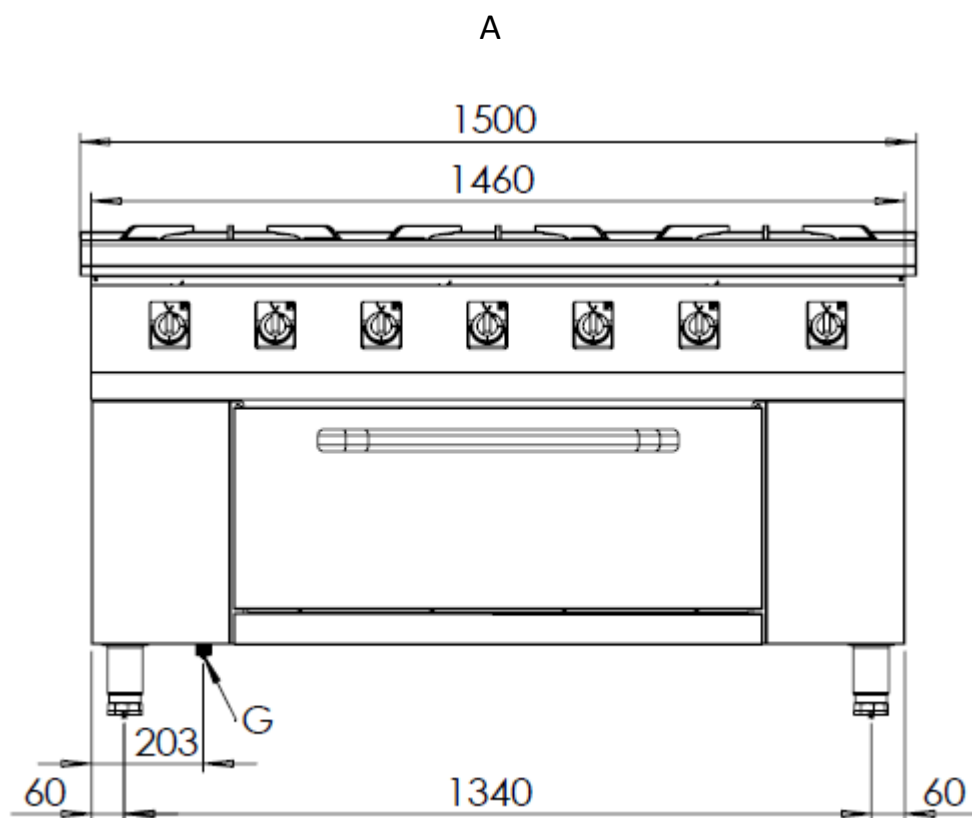
GKF100-ECO



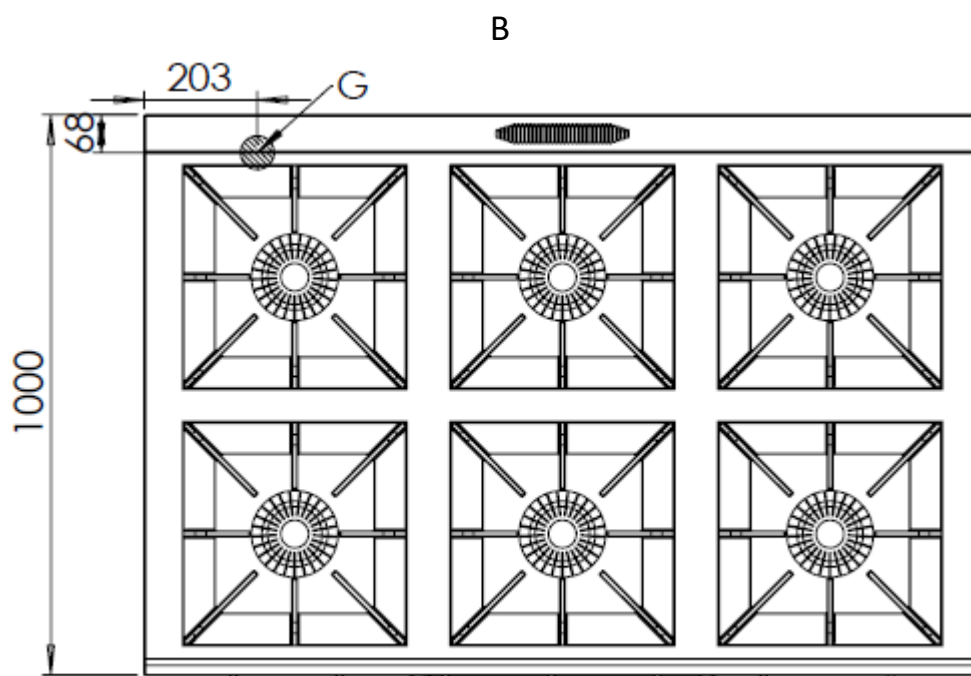
GKF100-ECO



GKF100-ECO

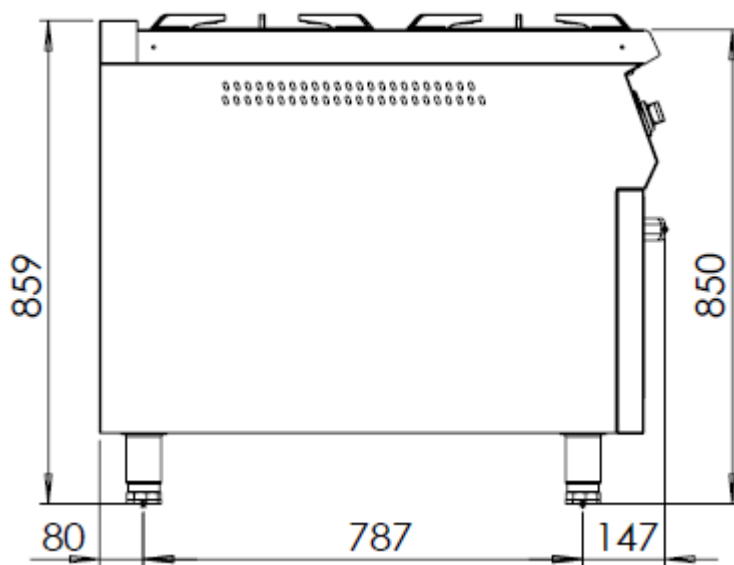


GKF150-ECO



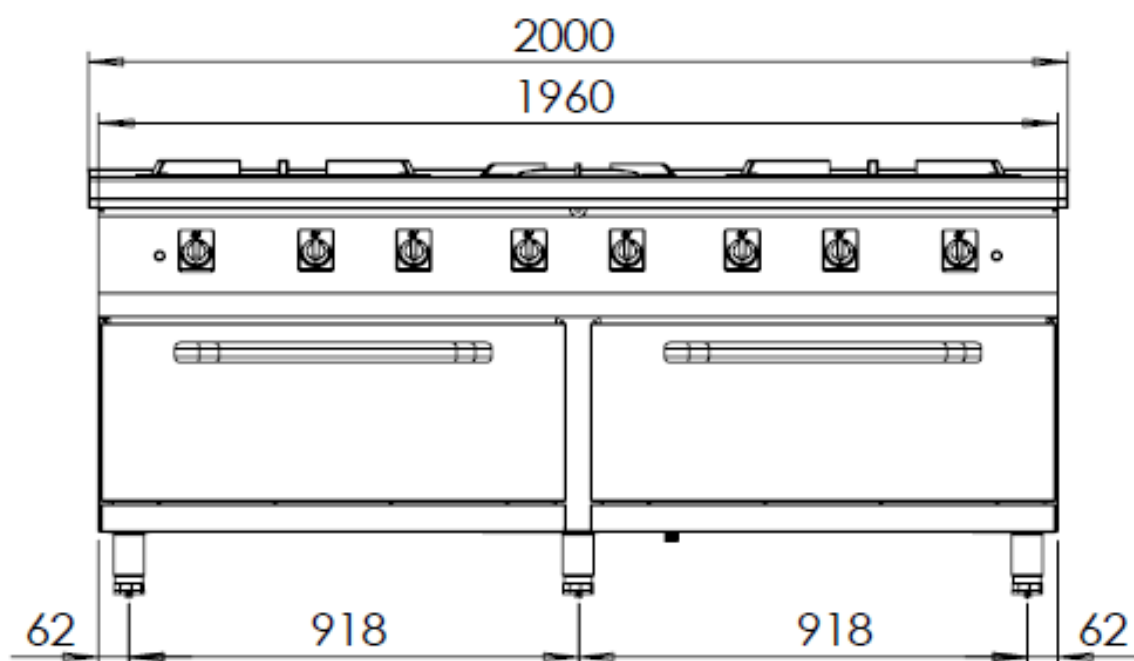
GKF150-ECO

C

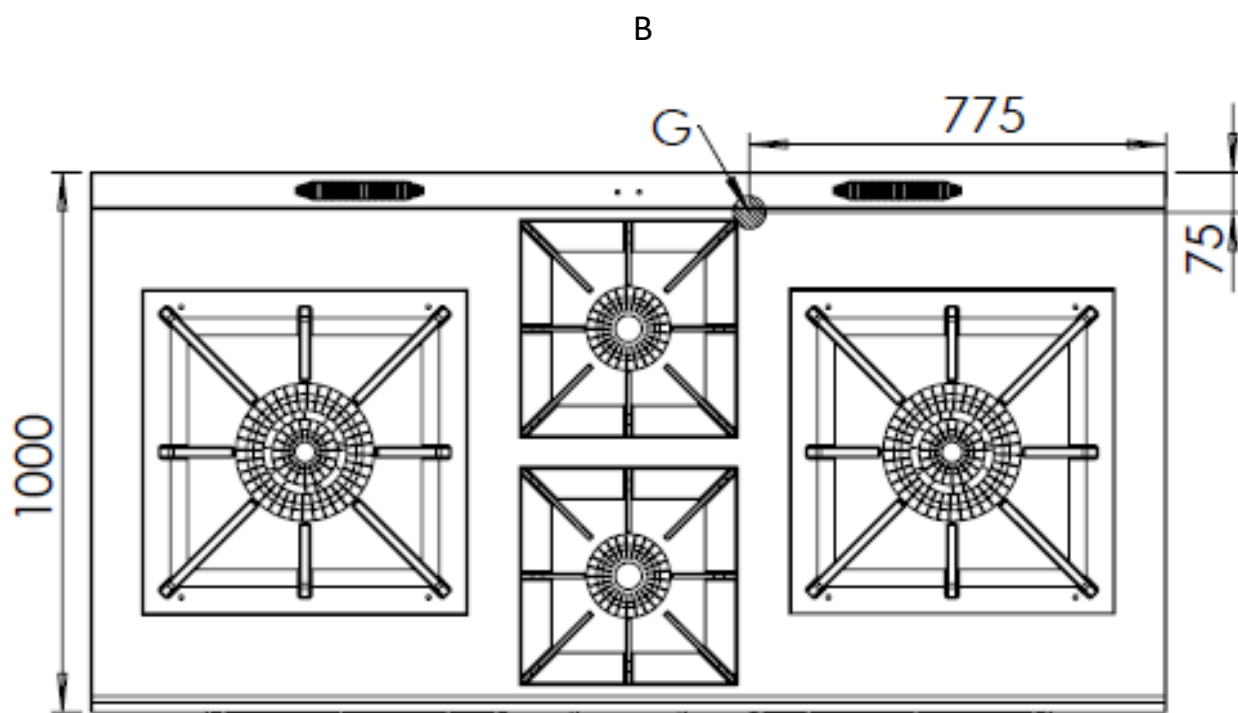


GKF150-ECO

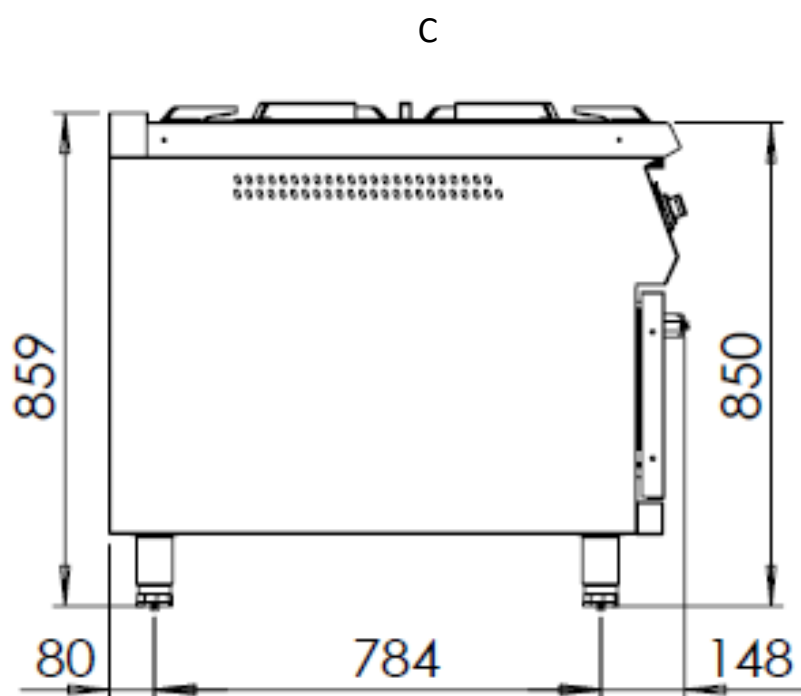
A



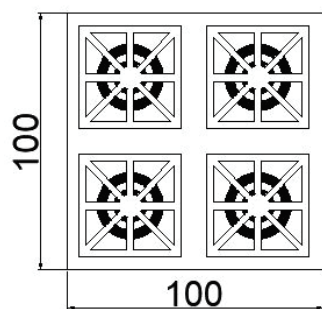
GKF200-ECO



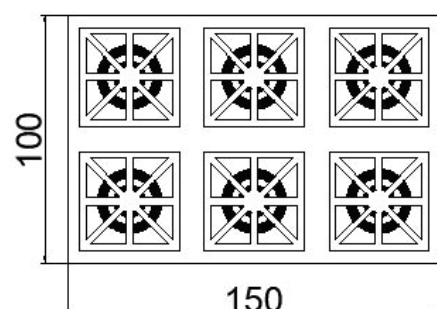
GKF200-ECO



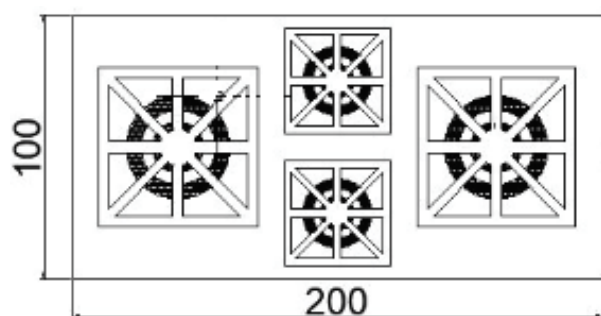
GKF200-ECO



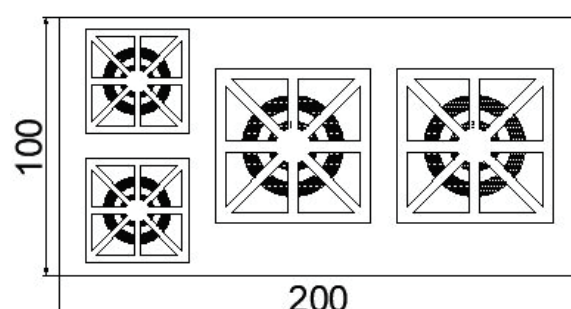
GKF100-ECO



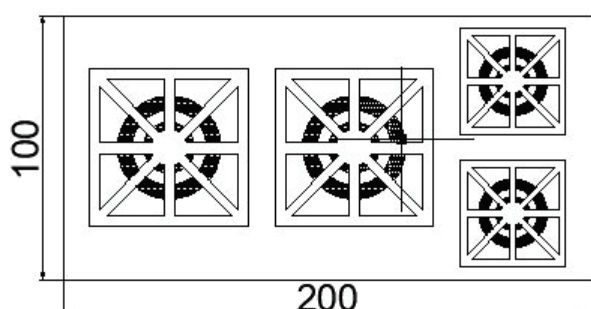
GKF150-ECO



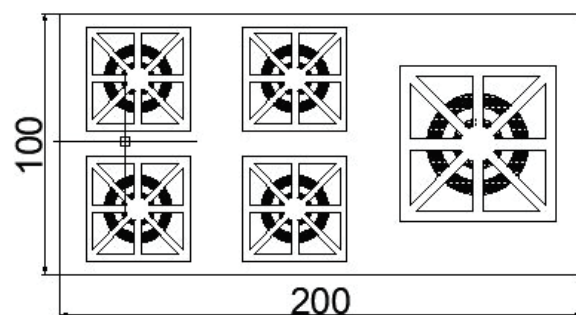
GKF200-ECO



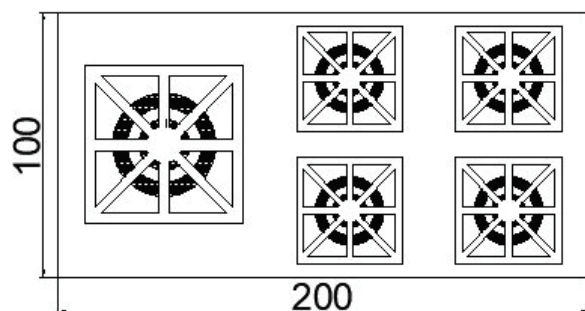
GKF201-ECO



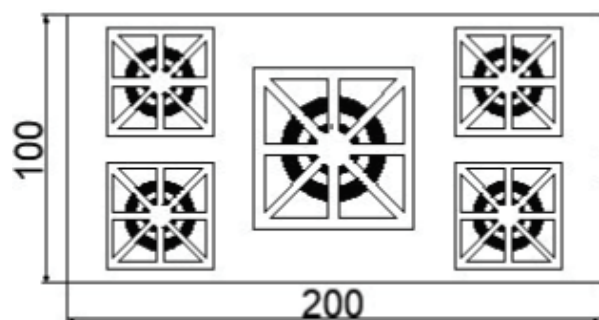
GKF202-ECO



GKF203-ECO



GKF204-ECO



GKF205-ECO

TAŞIMA, YERLEŞTİRME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME

- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Cihazın zarar görmemesi amacıyla uygun taşıma araçları kullanınız.
- Cihazı iterek veya sürükleyerek taşımayınız.
- Transpalet veya forkliftle yapılan taşımalarda cihazın zarar görmemesine özen gösteriniz.
- Cihazı montaj alanına kadar ambalajı ile taşıyınız.
- Cihaz düz bir zemin ve uygun bir yere yerleştirdikten sonra ayarlanabilir ayakları vasıtasıyla terazi düzleminde konumlandırılmalıdır.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için havalandırma sistemi altına yerleştirilmelidir.
- Havalandırma sistemi için cihazın üzerine cihaz ebadına uygun baca çıkışı engelleyecek şekilde davlumbaz konumlandırılması tavsiye edilir.
- Cihaz bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb. yakın yerlere konumlandırılması durumunda, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 10 cm, aksi durumda en az 30 cm olmalıdır.
- Cihaz üzerine veya içerisine kesinlikle yanıcı madde koymayınız.
- İlk çalıştırmadan önce genel bir temizlik yapınız. Temizlik için sabunlu su kullanabilirsiniz.
- Cihazın çalışma ortamı, havalandırma sistemli, 10 ila 40 °C ortam sıcaklığında ve en fazla %80 nem oranlı olmalıdır.
- Cihaz kurulum talimatlarına uygun olarak montajı yapılmalıdır.
- Cihaz yüzeylerinde bulunan koruyucu film sıyrarak çıkarılmalıdır.
- Cihazın montaj alanına teknik özelliklerine uygun elektrik bağlantısı tesis edilmelidir.



Ambalajı atmak istediğinizde ülkenizdeki yönetmenlikleri dikkate alınız. Kullanılabilir ambalajları geri dönüşüme kazandırınız.



Yetkili servis tarafından montajı yapılmış cihazı yetkili servis dışında **yeri değiştirilemez, bağlantı hortumları uzatılamaz, değiştirilemez.**

KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI

Aşağıda cihazın kullanım ömrü içerisindeki işlemlere ait kişisel korunma ekipmanları (KKE) ve kullanılacağı işlemler verilmiştir.

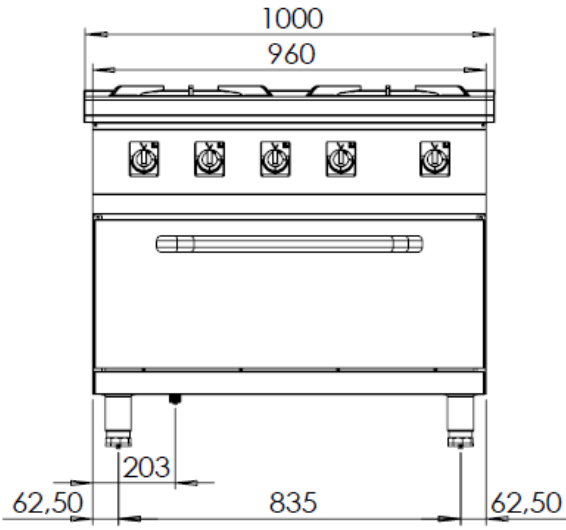
Günlük normal kullanımlarda elleri koruyacak ısıya karşı dayanıklı bir eldiven mutlaka kullanıcı tarafından giyilmelidir. Kullanıcılar tarafından belirtilen işlemlerde kullanılmayan ekipmanlar sonucunda hayati tehlike söz konusu olabilir.

	KORUYUCU KIYAFET	KORUYUCU AYAKKABI	KORUYUCU ELDİVEN	KORUYUCU GÖZLÜK	KORUYUCU KULAKLIK	KORUYUCU MASKE	KORUYUCU KASK
NAKLİYE		X	O				O
TAŞIMA		X	O				
PAKETTEN ÇIKARMA		X	O				
MONTAJ		X	O				
GÜNLÜK KULLANIM	X	X	X				
YERLEŞTİRME	O	X					
RUTİN TEMİZLİK	O	X	X	X			
ÖZEL TEMİZLİK	O	X	X	X			
BAKIM	O	X					
DEMONTAJ	O	X					

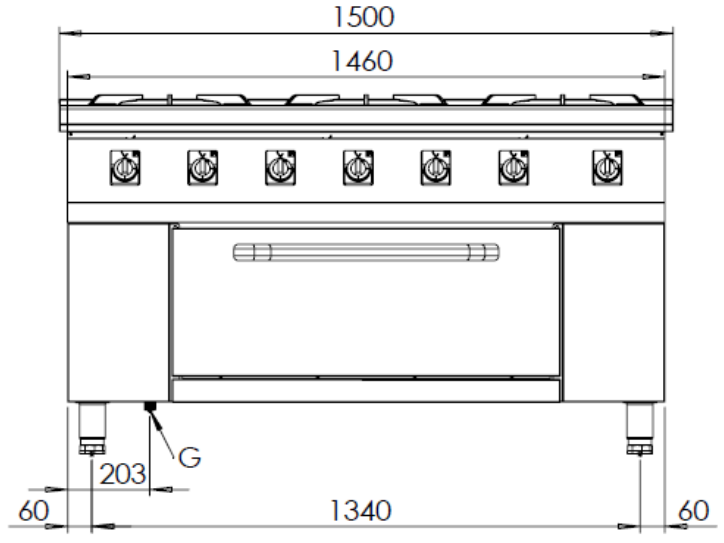
O= İHTİYAÇ DURUMUNDA KULLANILMALIDIR

X=KEŞİN OLARAK KULLANILMALIDIR

GAZ BAĞLANTISI



GKF100-ECO



GKF150-ECO



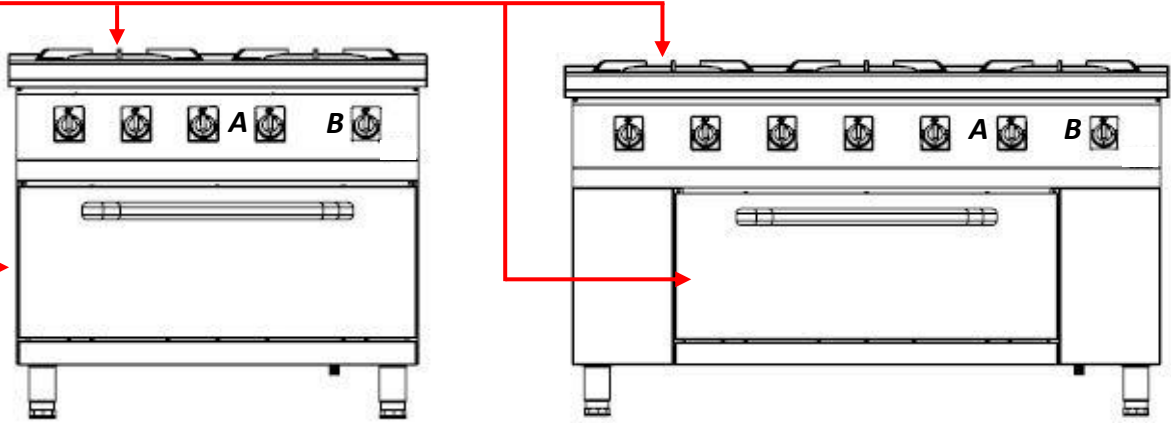
GAZ TEHLİKESİ

Meydana gelebilecek gaz tehlikelerine karşı bakımlarınızı ve kontrollerinizi yaptırınız.

- Cihazın ürün etiketinde belirtilen gaz sınıfına uygun gaz tesisatı yapılmalıdır.
- Cihazın ürün etiketinde ve teknik özelliklerde belirtilen gaz sınıfına karşılık gelen gaz basıncı, cihaz kapasitesine uygun regülatör kullanılarak ayarlanmalıdır.
- Cihazın gaz girişinden önce EN 331 standardına uygun vana kullanılmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı EN 14800 standardına uygun maksimum 120 cm uzunluğunda metal hortum ile yapılmalıdır.
- Bağlantı sonunda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Gaz kaçağı kontrolünü köpüklü suyla veya gaz kaçağı dedektörü ile yapınız. Gaz kaçağı tespitinde kesinlikle ateş kullanmayınız. Herhangi bir gaz kaçağı varsa, (köpüklü kısımda köpürme meydana gelecektir veya dedektörle yapılan kontrolde ise dedektör ikaz sesi verecektir) yetkili satıcınıza danışınız.
- Cihaz bir gaz tesisatına bağlanıyorsa, uygulanmış olan gaz tesisatı cihaza gaz girişinde, gaz debisini düşürmeyecek şekilde projelendirilmiş olması gerekmektedir.

KULLANIM

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz ilk çalışmada bir müddet boşta çalışmalıdır böylelikle üzerinde bulunan koruyucu yağlardan ve izolasyonundan çıkan duman ve isten arınmış olur.
- Cihaz üzerine uygun ebatlarda tencere konularak pişirme yapılmalıdır.



Şekil-1 KONTROL PANELİ

	Ateşleme pozisyonu
	Max. alev pozisyonu
	Düşük alev pozisyonu
	Kontrol düğmesi kapalı pozisyonu

A	Ocak gaz kontrol düğmesi
B	Fırın gaz kontrol düğmesi



Dikkat! Sıcak yüzey yanık ve yaralanmalara neden olabilir.

1-) Çalıştırma

1.1-) Üst Bölümün Çalıştırılması

- Cihaza gelen gaz vanasını açınız.
- İstenilen bölümün gaz kontrol düğmesini hafif bastırıp saat yönünün tersine çevirerek ateşleme pozisyonuna alınız.
- Gaz kontrol düğmesi ateşleme pozisyonundayken üzerine basılı tutup aynı zamanda brülöre bir alev (çakmak alevi büyüklüğünde) yaklaştırarak brülörün alevlendiğini izleyiniz.
- Brülör alevlendiğinde yaklaştırılan alevi geri çekip gaz kontrol düğmesini 10 s kadar basılı tutunuz. Gaz kontrol düğmesine basılı tutmayı bıraktığınızda brülör yanmaya devam edecektir.
- Brülör yanmaya devam ediyorsa gaz kontrol düğmesini saat yönünün tersi yönde çevirerek maksimum alev seviyesine alınız. Daha küçük alev için gaz kontrol düğmesini minimum alev seviyesine alabilirsiniz.

1.2-) Fırın Bölümün Çalıştırılması

- Fırın bölümünün kapağı açıkken gaz kontrol düğmesi hafif bastırılıp saat yönünün tersi yönde çevirerek ateşleme pozisyonuna alınız.
- Gaz kontrol düğmesi ateşleme pozisyonundayken üzerine basılı tutup aynı zamanda brülöre bir alev (çakmak alevi büyüklüğünde) yaklaştırarak brülörün alevlendiğini izleyiniz.
- Brülör alevlendiğinde yaklaştırılan alevi geri çekip gaz kontrol düğmesini 10 s kadar basılı tutunuz. Gaz kontrol düğmesine basılı tutmayı bıraktığınızda brülör yanmaya devam edecektir.
- Brülör kalıcı olarak yanmaya devam ediyorsa, gaz kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek istenilen kademeye alabilirsiniz.

2-) Kapatma

- Gaz kontrol düğmesini (0) kapalı konuma getirerek brülörün kapanmasını sağlayınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman cihaza gelen ana gaz vanasını kapatıp olası gaz kaçaqlarına karşı emniyetinizi alınız.

TEMİZLİK

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizliğe başlamadan önce cihazın gaz bağlantısını mutlaka kesiniz
- Cihazı her çalışma sonrası ılık sabunlu suya batırılmış bez ile temizleyiniz
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı özelliği bulunan deterjanlar, tel fırçalar kullanmayınız.



Cihazı açıp kapatmadan önce talimatları okuyunuz.

BAKIM VE ARIZA

- Bakım ve arıza yetkili servisler veya üretici firma tarafından görevlendirilen personeller tarafından yapılmalıdır.
- Bütün bağlantı ve tamir işlemlerinin Yetkili Servisler tarafından yapılması gerekmektedir. Aksi durumda cihazınız garanti kapsamı dışında kalır

Problemler ve Çözümler

PROBLEM	ÇÖZÜM
Cihaz brülörleri ateşlenmiyor.	Cihaza bağlı yerel gaz şebekesinin veya LPG tüpünün gaz vanasını açınız.
Cihaz brülörleri az yanıyor.	Cihazınız üzerindeki bilgi etiketinde belirtilen gaz tipi ve basıncı ile cihazınıza gelen gaz tipinin uyumluluğunu kontrol ediniz. Bağlamış olduğunuz gaz tipi bilgi etiketinde belirtilen gaz tipi ve basıncı ile uyumlu değil ise <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz.
Brülör minimum alev seviyesinde iken kalıcı olarak yanmıyor	Brülörün düşük alev seviye ayarı yapılmamıştır. <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz.
Cihaz etrafında gaz kokusu hissedilmesi veya gaz dedektörlerinin ikaz vermesi	Cihaza ait gaz vanasını kapatarak derhal <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz.



NOT

Lütfen arıza anında yetkili servise başvurunuz.

Kalıcı Riskler

Makine tasarım açısından veya yeterli koruma cihazlarının kurulması ile ortadan kaldırılamayan bazı risklere sahiptir. Müşterinin tam bilgilendirilmesi için kalıcı riskler aşağıda belirtilmiştir. Bu riskler dahilinde yapılması bu nedenle kesinlikle yasaktır.

KALICI RİSKLER	AÇIKLAMA
Kayma ve Düşme	Teknisyen zeminde bulunan kir ve su yüzünden kayıp düşebilir.
Yanıklar	Teknisyenin bilinçli veya bilinçsizce sıcak yüzey uyarısı olan yere dokunması ve eldivensiz çalışması sonucu gerçekleşir.
Elektrik Çarpması	Elektriği kesmeden bakım yapılması ve ürünün ıslak zemine konulmasından dolayı gerçekleşir.
Gaz Kaçağı	Makinenin ve ortamın gaz kaçağı testlerinin zamanında ve düzenli şekilde yapılmamasından kaynaklanır.

Makinenin Günlük, Aylık ve Yıllık Bakımları İçin Yapılması Gerekenler

GÜNLÜK

- 1) Makinenin ve etrafın genel temizliğinin yapılması gerekmektedir.

AYLIK

- 1) Cihazların parçaları kontrol edilmeli, gevşeyen ve deforme olanlar sıkılmalı veya değiştirilmelidir.

YILLIK

- 1) Kırılma ve deforme için mekanik kısımlar kontrol edilmelidir.
- 2) Etiket ve sembollerin okunurluğu kontrol edilmelidir.
- 3) Gaz bağlantı bölümü kontrol edilmelidir.

GARANTİ KOŞULLARI

- Sanayi bakanlığının tüketici haklarını koruma kanunu ve Türk ticaret kanunu içeriklerine göre endüstriyel ürünler kapsamında satılan ürünler özel bir sözleşmeye tabi olmadığı hallerde firmamız tarafından 1(bir) yıl garantili olup, garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar,
- Garanti ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere fabrikasyon ve işçilik hatalarına karşı, işçilik ve montaj hataları yüzünden çıkabilecek arızaların giderilmesi, tamiri mümkün olmayan parçaların değiştirilmesi veya tamir edildiğinde tekrar kullanılabilecek olan parçaların onarılıp tekrar kullanılmasını kapsar, garanti, yetkili servis tarafından parçaların tamiri veya değiştirilmesi ve garanti kapsamında ortaya çıkan soruna bağlı olarak yapılan işçilik ücretini de kapsar.
- Garanti şartlarının geçerli olabilmesi için, parçanın takıldığı ürünün kullanım kılavuzlarında belirtilen yıllık veya aylık vs. bakımlarını yaptırmış olması ve bakım sonrası düzenlenen servis bilgi formunu muhafaza ederek istendiğinde ibraz etmesi gereklidir.
- Parça garanti taleplerinde önceden değişmiş olan ilgili parça ile ilgili değişim evrakının ibrazı gereklidir.
- Garanti süresinin devam edebilmesi için ücretli periyodik bakımlarının yetkili servislere yaptırılması ve bakım ile ilgili servis bilgi formlarının muhafazası ve istendiğinde ibrazı gereklidir.
- Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir, ürünün tamir süresi en fazla 30(otuz) iş günüdür, bu süre; ürünün servis istasyonuna, servis istasyonun olmaması durumunda ürünün satıcısı, imalatçısına veya ithalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- Ürünün sanayi bakanlığı tarafından yayınlanan “garanti belgesi uygulama esaslarına dair yönetmelik” uyarınca endüstriyel ürünlerde garanti belgesi ürünün alış faturasıdır.
- Ürün parçalarının garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, gerekli değişim ve onarım firmamız yetkili servisleri tarafından işçilik ve değiştirilen parça ücreti alınmaksızın arızalı parça bedelsiz değiştirilir.

GARANTİ DIŞI DURUMLAR

- Ürünün üretici tarafından belirtilmiş olan amacına, standartlarına veya kapasitesinin üzerinde kullanılması durumunda,
- Ürünün montaj yeri, ürünün sürekli ve sağlıklı çalışmasına uygun olmaması halinde (gerekli havalandırma vs.) zeminin uygun ve düz bir platform olmaması, gaz basıncının uygun olmaması durumunda,
- Ürün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmışsa,
- Arıza uygunsuz, kötü ve dikkatsiz kullanımdan kaynaklanmışsa,
- Yetkili servis dışındaki üreticinin öngördüğü teknik bilgi, özel alet ve ekipman ile takılmayan veya başka herhangi biri tarafından bakım ve onarım yapılmışsa,
- Servis talep ederken, ürünün montaj-start evrakı veya alım faturasının ibraz edilmemesi,
- Montaj, start veya bakım evraklarında ürün bilgileri tahrip edilmiş veya değiştirilmişse,
- Ürünün ücretli yıllık bakımları veya servis anlaşmalı periyodik bakımlarının yetkili servislere zamanında yaptırılmamışsa,
- Orijinal olmayan yedek parçalar kullanılmışsa
- Garanti kapsamında ve garanti süresi içerisinde yetkili servislerimize bildirilmiş olan fakat bu süre içerisinde giderilmeyen arızalar giderilinceye kadar zaman aşımı durur ve sadece bu arıza için garanti süresi devam eder, bu durumda onarım yapan yetkili servisimiz arızanın giderildiği veya arıza bulunmadığına dair yazılı raporuna müteakiben sadece bu arızadan dolayı uzatılmış olan garanti süresi her halükârda 3 ay içinde son bulur,
- Zamanla aşınması muhtemel parçalar conta, döküm, bek ve kapakları, kapı kolu ve mekanizması, ürün ayar düğmeleri, kapı menteşeleri, alev tutucu-termokupl, vb. parçalar ücreti mukabilinde onarılır veya değiştirilir.
- Gereksiz yere zaman kaybı, zarar, gelir kaybı, ürünün arızalı yerden alınıp başka yere götürülmesi gibi ortaya çıkan zararlar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün bakımsızlıktan kaynaklı arızaları da garanti kapsamı dışındadır,
- Arıza tespitinde ve giderilmesinde izlenecek metotlar tamamen MUTAŞ teknik servis müdürlüğü tarafından belirlenir ve arıza içeriğı tespitlerinde servis beyanı esas alınır.
- Ürünlerin sıvı teması ile tespitinde kesinlikle garanti harici işlem uygulanır.

YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI

Start Up Sayfası

- Cihazınızın modeli, seri numarası cihaz üzerine yapıştırılmış “Teknik Veriler” etiketinde gösterilmiştir.
- Teknik bilgilerini etiket üzerinde ki cihaz modeline göre kitapçıktan seçiniz!

YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULMALIDIR!

FİRMA BİLGİLERİ	:
ÜRÜN	:
MODEL	:
SERİ NO	:
ÜRETİM TARİHİ	:
SERVİS KAŞE- İMZA	:
SERVİS PERSONELİ	:
İRTİBAT İÇİN	
TEL	: 0312 837 76 72
FAX	: 0312 837 73 38
E-MAIL	: teknikservis@vitalmutfak.com

PRESENTATION

DEAR CUSTOMERS,

- To get the best yield of our products that are in compliance with the International Standards, we highly recommend you to read the user's manual and have it read to your users for long and continuous usages.
- This manual contains important informations about the secure installation, usage and maintenance of the product and necessary remarks to make the most efficient usage of your device.
- Keep this manual in an easily accessible and safe place to use when necessary.
- Our product is designed for heating and cooking food commodities. Any chemical or liquid substances or similar that can be in contact with the foodstuff, cannot be used for any heat treating that can cause damages for the health.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages from incorrect usage of the device, to people, the environment, or other materials resulting from translation or printing of this booklet.

SYMBOLS AND THEIR MEANINGS



READ THE USER MANUEL

Before using the device, read the usage and maintenance manual carefully and keep it in an accessible place at all times.



NOTE

Information and tips to consider are indicated.



WARNING

Emphasizes the dangers that can cause injuries. Please follow carefully the instructions and pay attention to such situations.



GAS DANGER

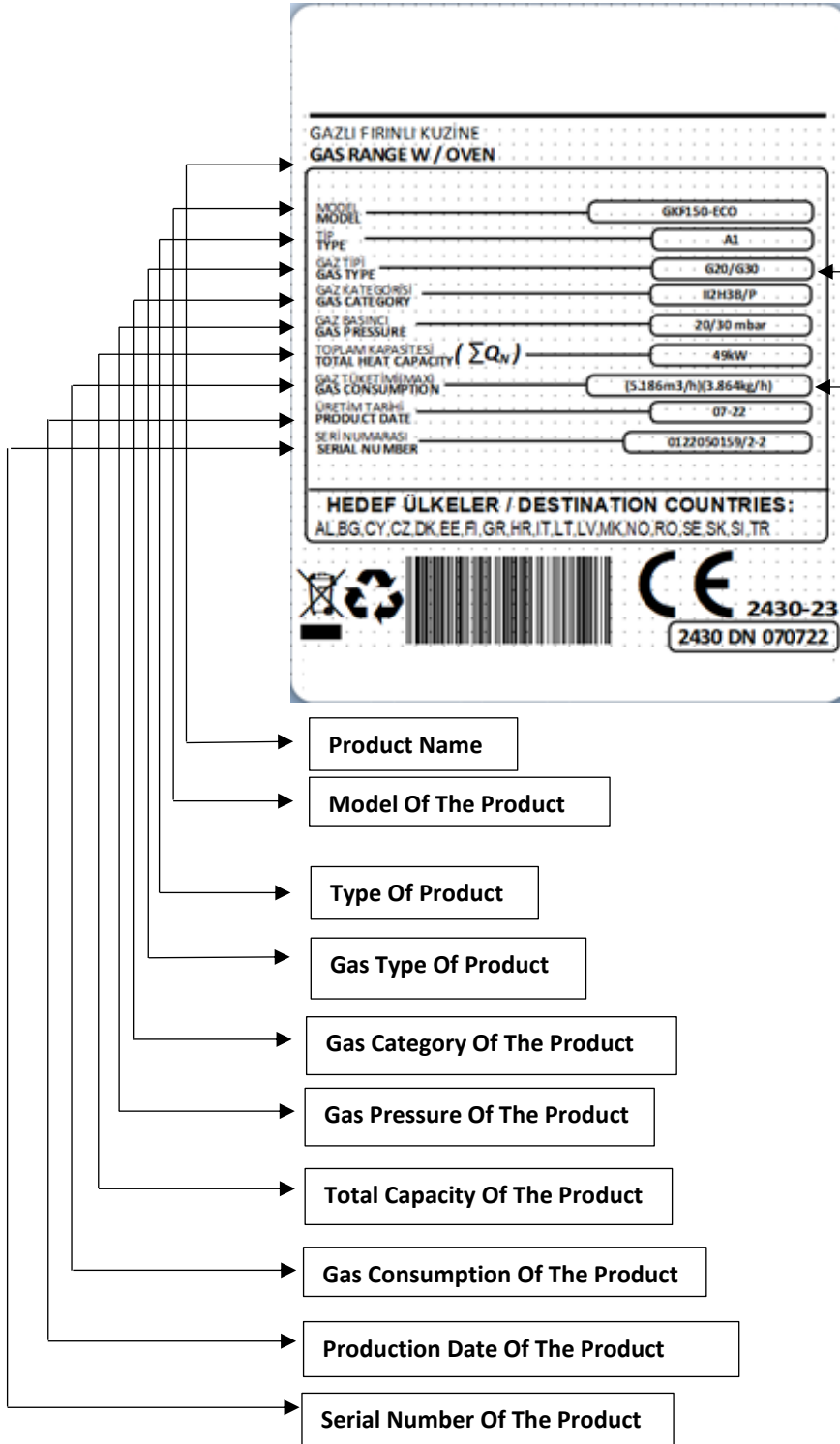
Have your maintenance and checks done against possible gas dangers.

SAFETY DETAILS

- Do not expose the device to direct sunlight.
- Any kind of flammable or ignitable solid or liquid such as alcohol and derivatives, petro-chemical products, wood-plastic materials, curtains, clothes, etc. Should not be kept in the same area of the device.
- Do not clean the device with high pressured water.
- This device must be installed in accordance with the current regulations and should only be used in a well-ventilated area.
- The instructions should be analysed before the installation and the usage of the device.
- The device is designed for professional usage and should only be used by trained personnel.
- It should not be interfered without the presence of the manufacturer or the authorized service.
- The device or its components cannot be used for any other purpose.
- Apart from the heating and the cooking of the food, it cannot be used as a heater for any purpose.
- The device cannot be left uncontrolled as long as it is on.
- Food compatible gloves must be used to protect hands from the overheating.
- In case of fire or flame in the area where the device is, switch off the safety net which is located in the main circuit connection and then use the fire extinguisher. Water should absolutely not be used, otherwise the flame will sprawl faster.
- The installation and the maintenance should be carried out by the qualified staff authorized by the manufacturer. Serious danger for the user can be arise due to incorrect installations, maintenances or repairs, and the manufacturer cannot be held responsible.
- Do not wash the device with pressurized water.



LABEL DETAILS

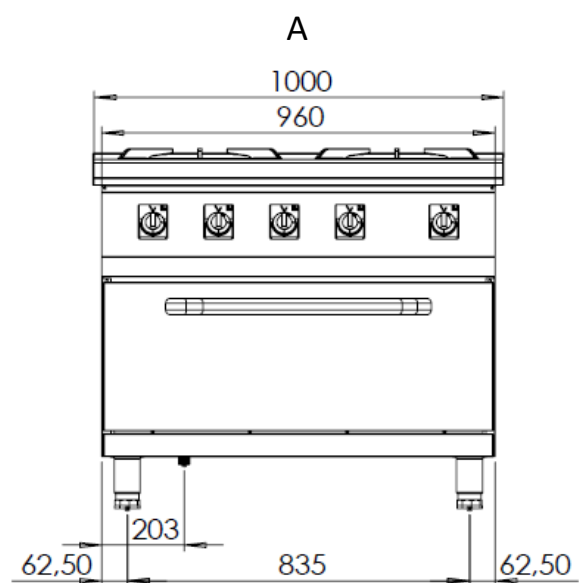


Values are given on the label for both natural gas and LPG.

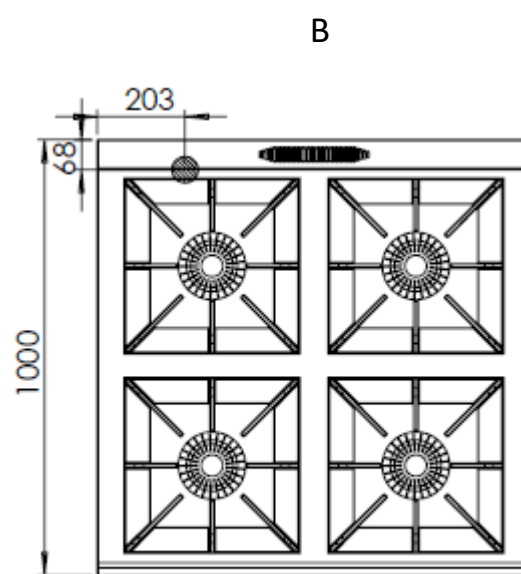
TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT CODE				GKF100-ECO	GKF150-ECO	GKF200-ECO	GKF201-ECO	
DIMENSIONS (Mm)	A	WIDTH		1000	1500	2000	2000	
	B	DEPTH		1000	1000	1000	1000	
	C	HEIGHT		850	850	850	850	
GAS CONNECTION			G-20 (NG)		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
			G-30 (LPG)		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
GAS CONSUMPTION			G-20 (NG)	MAXIMUM	3.704m³/h	5.186m³/h	6.138m³/h	6.138m³/h
				MINIMUM	1.945m³/h	2.723m³/h	3.223m³/h	3.223m³/h
			G-30 (LPG)	MAXIMUM	2.760kg/h	3.864kg/h	4,574kg/h	4,574kg/h
				MINIMUM	1.449kg/h	2,029kg/h	2,401kg/h	2,401kg/h
COUNTRY	AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SK, SI, TR	GAS PRESSURE	NOMINAL	G-20 (NG)	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar
				G-30 (LPG)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar
			MAXIMUM	G-20 (NG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
				G-30 (LPG)	35 mbar	35 mbar	35 mbar	35 mbar
			MINIMUM	G-20 (NG)	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar
				G-30 (LPG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
		UPPER INJECTOR	5 NO EXT	G-20 (NG)	-	-	2.70 mm	2.70 mm
			5 NO INT		-	-	2.00 mm	2.00 mm
			2 NO		2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
			5 NO EXT	G-30 (LPG)	-	-	1.50 mm	1.50 mm
			5 NO INT		-	-	1.20 mm	1.20 mm
			2 NO		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
		OVEN INJECTOR		G-20 (NG)	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
				G-30 (LPG)	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
GAS CATEGORY			II _{2H3B/P}					
TOTAL HEAT CAPACITY (ΣQ _N)				35 kW	49 kW	58 kW	58 kW	
WEIGHT				185 Kg	270 Kg	340 Kg	340 Kg	

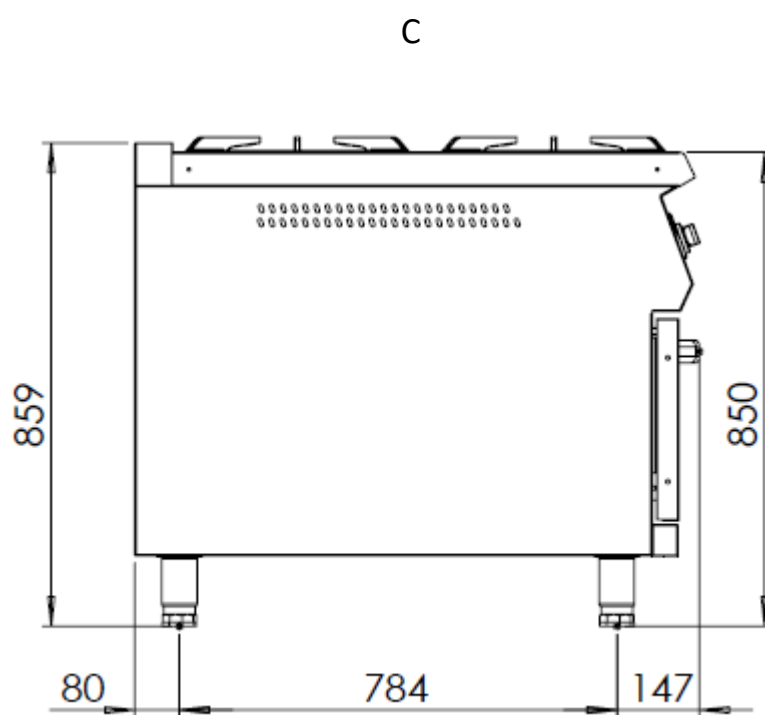
PRODUCT CODE					GKF202-ECO	GKF203-ECO	GKF204-ECO	GKF205-ECO	
DIMENSIONS (Mm)	A	WIDTH			2000	2000	2000	2000	
	B	DEPTH			1000	1000	1000	1000	
	C	HEIGHT			850	850	850	850	
GAS CONNECTION				G-20 (NG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
				G-30 (LPG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
GAS CONSUMPTION				G-20 (NG)	MAKSİMUM	6.138m³/h	6.032m³/h	6.032m³/h	
					MİNİMUM	3.223m³/h	3.167m³/h	3.167m³/h	
				G-30 (LPG)	MAKSİMUM	4,574kg/h	4,495kg/h	4,495kg/h	
					MİNİMUM	2,401kg/h	2.360kg/h	2.360kg/h	
COUNTRY	AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SK, SI, TR	GAS PRESSURE	NOMINAL	G-20 (NG)	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar	
				G-30 (LPG)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
			MAXIMUM	G-20 (NG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	
				G-30 (LPG)	35 mbar	35 mbar	35 mbar	35 mbar	
			MINIMUM	G-20 (NG)	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar	
				G-30 (LPG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	
		UPPER INJECTOR	5 NO EXT	G-20 (NG)	2.70 mm	2.70 mm	2.70 mm	2.70 mm	
			5 NO INT		2.00 mm	2.00 mm	2.00 mm	2.00 mm	
			2 NO		2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	
			5 NO EXT	G-30 (LPG)	1.50 mm	1.50 mm	1.50 mm	1.50 mm	
			5 NO INT		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	
			2 NO		1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	
		OVEN INJECTOR			G-20 (NG)	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm	2.10 mm
					G-30 (LPG)	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm
GAS CATEGORY				II ₂ H3B/P					
TOTAL HEAT CAPACITY (ΣQ _N)					58 kW	57 kW	57 kW	57 kW	
WEIGHT					340 Kg	330 Kg	330 Kg	330 Kg	



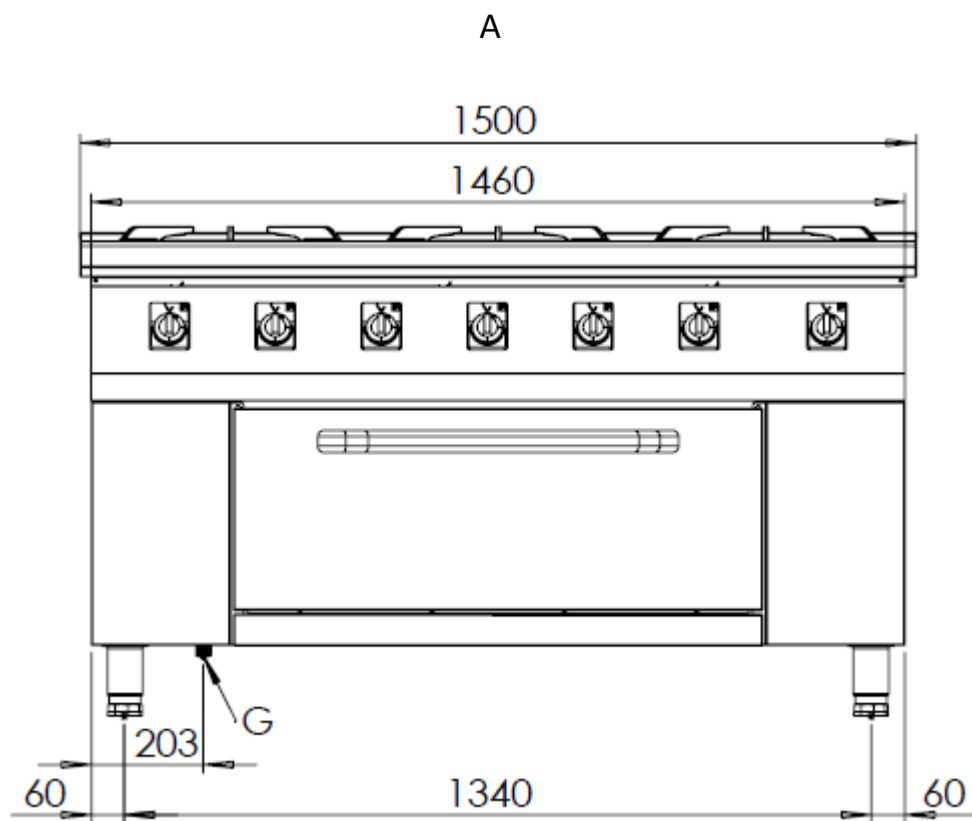
GKF100-ECO



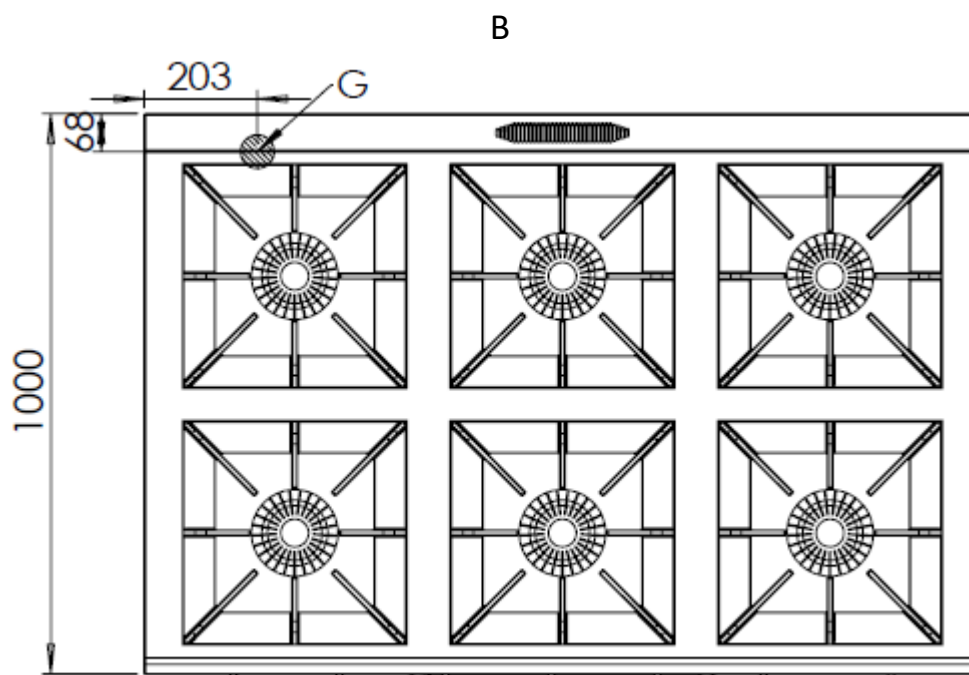
GKF100-ECO



GKF100-ECO

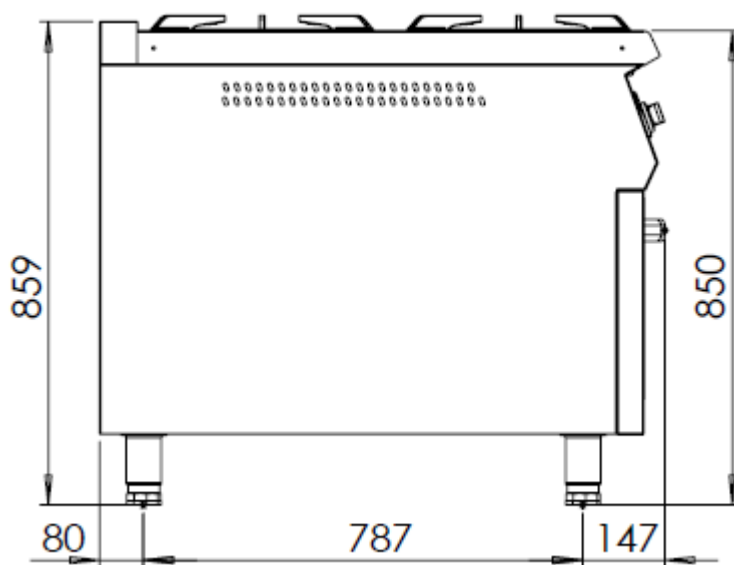


GKF150-ECO



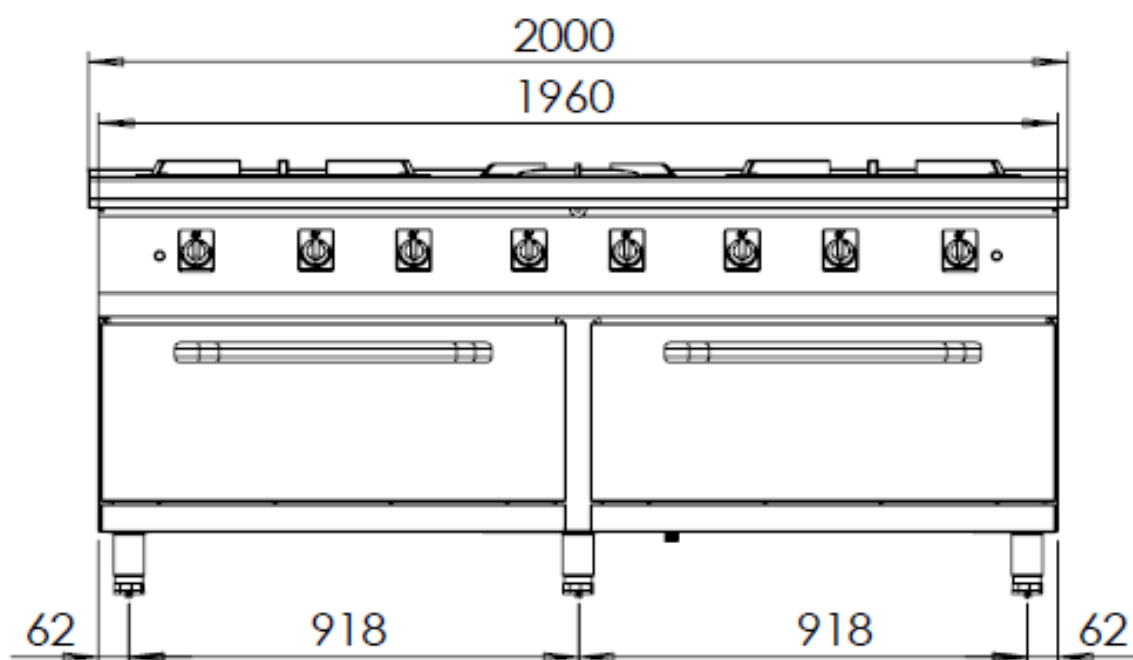
GKF150-ECO

C

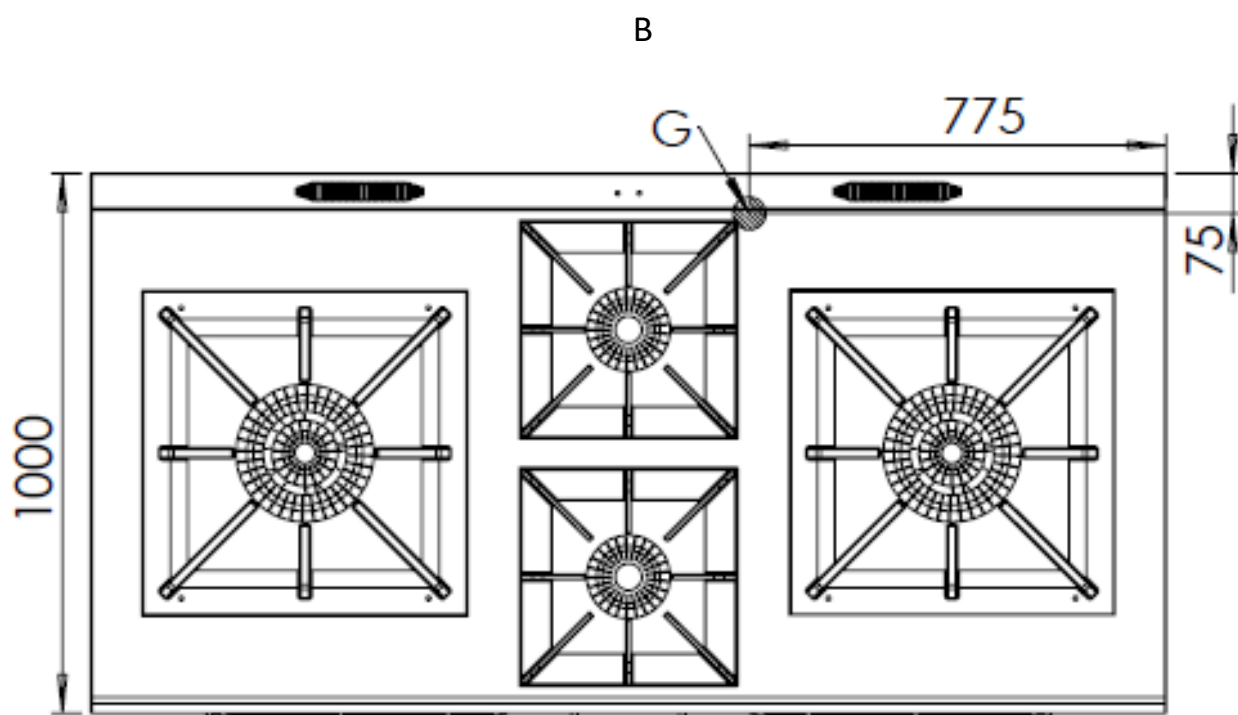


GKF150-ECO

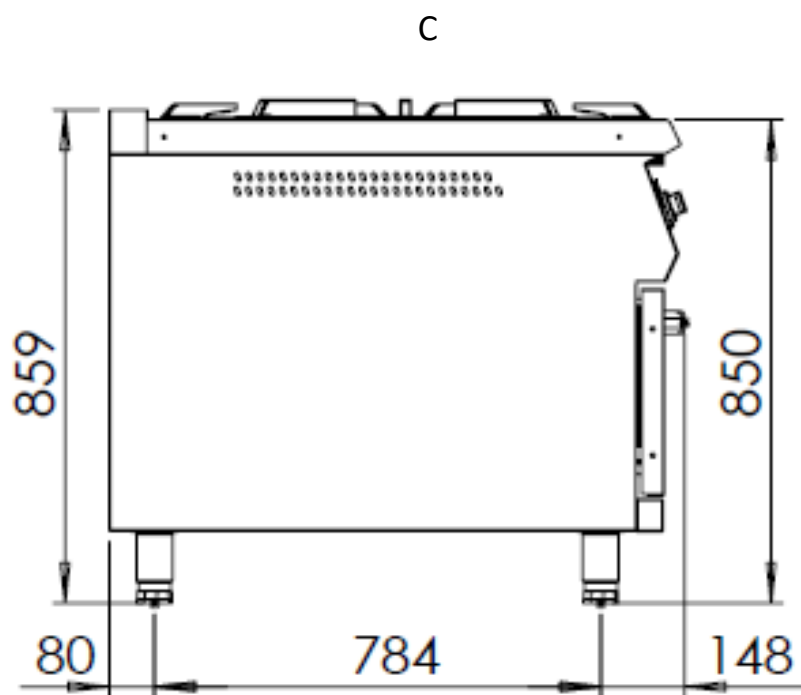
A



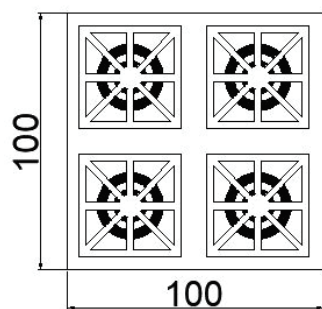
GKF200-ECO



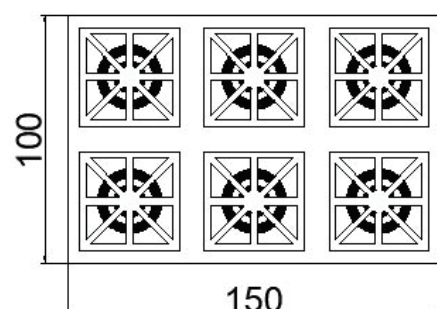
GKF200-ECO



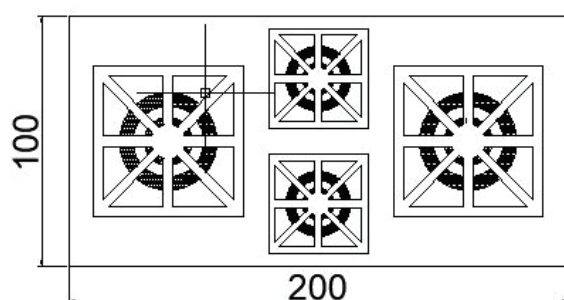
GKF200-ECO



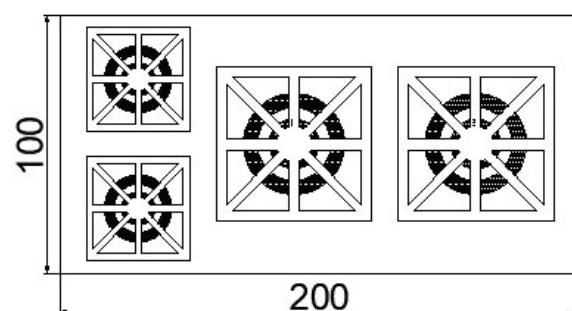
GKF100-ECO



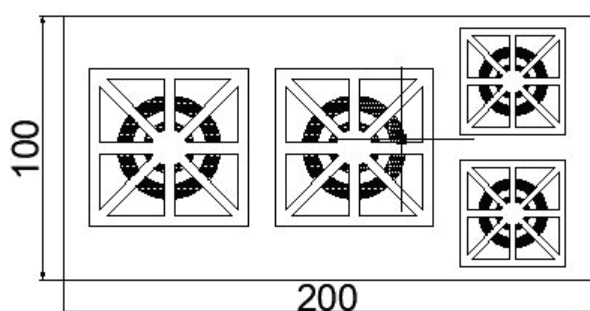
GKF150-ECO



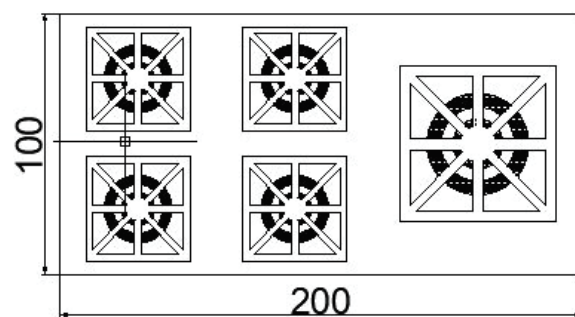
GKF200-ECO



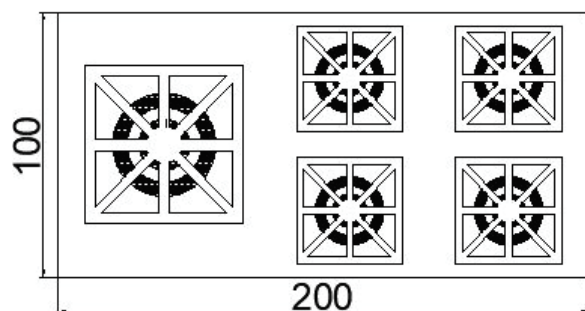
GKF201-ECO



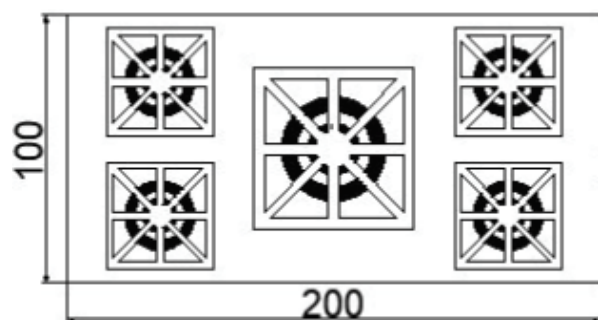
GKF202-ECO



GKF203-ECO



GKF204-ECO



GKF205-ECO

TRANSPORTATION, PLACEMENT AND READY TO INSTALL

- Do not tilt the device during the transportation, carry it upright.
- Use a suitable vehicle to avoid any kind of damages.
- Do not push or drag the device to bear.
- When transporting by pallet jack or forklift, make sure to not damage the device.
- Carry the device with its packaging until the installation area.
- After placing the device on a flat surface and convenient place, it should be positioned on the balance plaque through its adjustable feet.
- It should be placed under a ventilation system to avoid any kind of bad smell that may occur during cooking process.
- It is recommended to place a suitable sized hood for the ventilation over the device without blocking the outlet of the chimney.
- In case the device is installed next to a wall, a partition, a kitchen furniture etc., make sure they are made by non flammable material or with a suitable thermal insulation coating with a margin of 10 cm, otherwise with a margin of 30 cm.
- Never place a combustible material on top of the device.
- Make a general cleaning before the first usage. You may use soapy water.
- The operating environment and the ventilation system of the device must be between 10°C to 40°C and have a maximum humidity level of %80.
- The device must be installed in accordance within the instructions.
- The protective film on the surface of the device must be stripped off carefully.
- Convenient electrical connection with the required technical specifications must be installed in the area of the device.



When you want to throw away the packaging, take into account the regulations in your country. Recycle usable packaging.



The device installed by the authorized service cannot be moved, connection hoses cannot be extended or changed except by the authorized service.

PERSONEL PROTECTIVE EQUIPMENT

Below are the personal protective equipment (PPE) for the operations during the machine's lifespan and the processes in which they will be used.

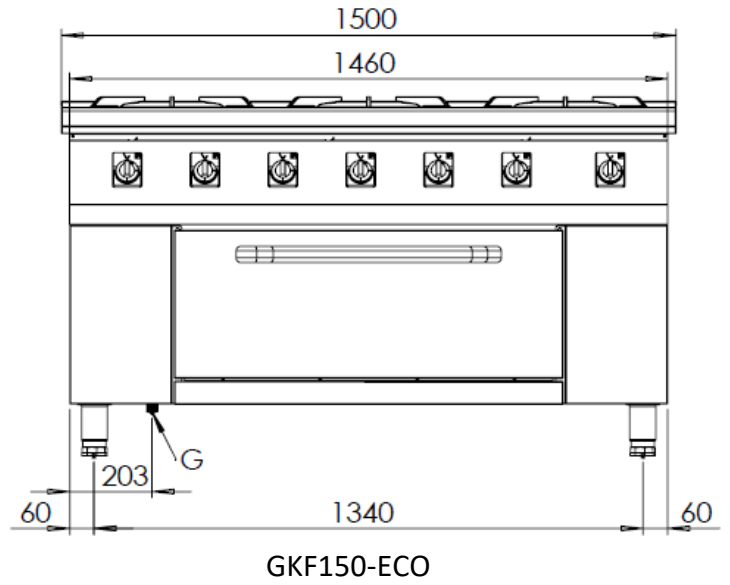
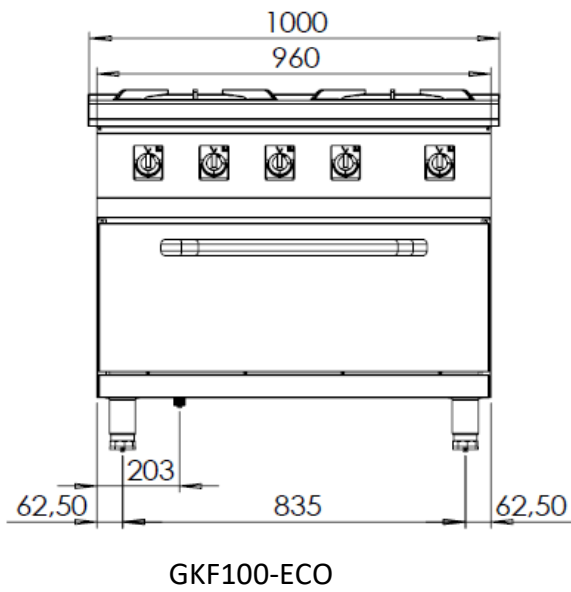
During normal daily use, the user must wear heat-resistant gloves to protect his hands. Life-threatening may occur if the equipment is not used in accordance with the procedures specified by the users.

	PROTECTIVE CLOTHING	PROTECTIVE SHOES	PROTECTIVE GLOVES	PROTECTIVE GLASSES	PROTECTIVE EARPHONES	PROTECTIVE MASK	PROTECTIVE HARD HAT
TRANSPORT		X	O				O
CARRYING		X	O				
UNPUCKING		X	O				
INSTALLATION		X	O				
DAILY USE	X	X	X				
PLACEMENT	O	X					
ROUTINE CLEANING	O	X	X	X			
SPECIAL CLEANING	O	X	X	X			
MAINTENANCE	O	X					
DISASSEMBLY	O	X					

O= IT SHOULD BE USED WHEN NECESSARY.

X=MUST BE USED PRECISELY.

GAS CONNECTION



GAS DANGER

Have your maintenance and checks done against possible gas dangers.

- Convenient gas fittings must be done as written on the product tag.
- Gas pressure corresponding to the gas type as stated on the technical specifications, should be adjusted using the appropriate regulator capacity.
- An appropriate EN 331 Standard valve must be used before the gas inlet of the device.
- The gas connection must be done according to EN 14800 Standards, with a maximum length of 120 cm metal hose.
- Check on the possible gas leakage at the end of the transition.
- Check the gas leakage with a foamy water or a gas leak detector. In case of leakage (foaming will occur on the foamy part or the gas leak detector will give a warning signal), do not use fire, and consult your seller.
- If the device is connected to a gas installation, the inlet of the gas should be designed to not reduce the gaseous flow rate.

USAGE

- The device is designed for professional usage and should only be used by trained personnel.
- If the device is operated as ungear for a while, it will remove the smoke caused by the protective oils.
- Appropriate cooking pots should be placed on the device.

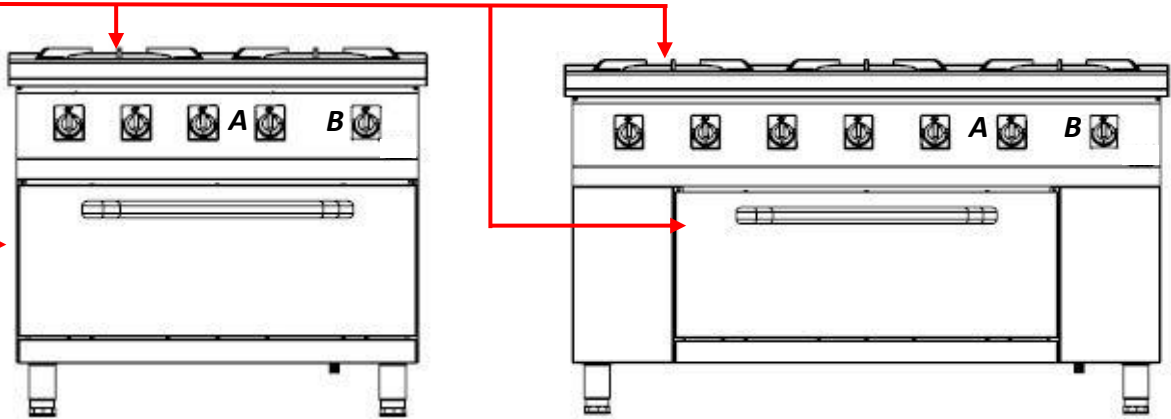


Image-1 CONTROL PANNEL

	Ignition Position	A	Cooker Gas Control Knob
	Maximum Flame Position	B	Oven Gas Control Knob
	Low Flame Position		
	Off Position of the Control Knob		



DİKKAT
SICAK YÜZEY
Ciddi yanık ve yaralanmalara neden olabilir.
Ellerini temas ettirme.

Attention! Hot surface may cause burns and injuries.

1-) Switching On

1.1-) Upper Section

- Turn on the gas valve linked to the device.
- Lightly press the desired section's gas control knob and turn it to counter clockwise to bring it to the ignition position.
- Press and hold flame to the pilot burner at the same time as the gas control knob is at the ignition position (size of a lighter's flame) for the flame ignition.
- When the pilot burner ignites, retract the approached flame and hold the control knob down for about 10 seconds. Then, the burner will continue the ignition.
- If the pilot burner continues the ignition, turn the gas control knob counter clock wise to the maximum flame level. For a lower flame, turn the knob to the minimum flame level.

1.2-) Oven Section

- When the oven's door is open, press slightly the gas control knob and turn it to counter clock wise to the ignition position.
- When the gas control knob is at the ignition position, press and hold the ignition button several times (until the pilot burner ignites) to ignite inside the chamber.
- When the pilot burner is ignited, stop pressing on the ignition button and keep pressing on the gas control knob for 10 seconds. The pilot burner will remain permanently on when the gas control knob is released.
- If the pilot burner remains permanently on, you can turn the gas control knob counter clock wise to adjust the ignition level.

2-) Switching Off

- Turn off the gas control knob to “0” position to turn the burner off.
- Turn off the main gas valve of the device when not using it to prevent any possible gas leakage.

CLEANING

- Do not wash the device with high pressure water.
- Disconnect the device from the gas before cleaning.
- After each operation, clean the device with a cloth dipped in warm soapy water.
- Do not use abrasive detergent or wire brushes when cleaning the device’s surface.



Read the instructions before turning the device on and off.

MAINTENANCE AND MALFUNCTION

- The maintenance and the malfunction of the device must be carried out by authorized personnel or by a personnel assigned by the manufacturer.
- All connections and repairs must be carried out by the authorized service centers, otherwise, your device will be out of warranty.

Problems and Solutions

PROBLEM	SOLUTION
The device does not ignite the burners.	Turn on the gas valve of the local gas network or the LPG gas tube.
Burners have low ignition.	Check the compatibility of your device's gas type and pressure indicated on the product tag with the supplied gas type. If they are not compatible, please contact the <u>AUTHORIZED SERVICE.</u>
The ignition of the burners is not permanent.	There is a problem with the flame arrester fitting. Please contact the <u>AUTHORIZED SERVICE.</u>
The ignition of the burner is not permanent on low level flame.	The low ignition level of the burner is not adjusted. Please contact the <u>AUTHORIZED SERVICE.</u>



NOTE

Please contact the authorized service in case of malfunction.

PERMANENT RISKS

The machine has certain risks that cannot be eliminated by design or by the installation of adequate protection devices. Permanent risks are listed below for full customer information. It is therefore strictly forbidden to do it within these risks.

PERMANENT RISKS	EXPLANATION
Slip and Fall	The technician may slip and fall due to dirt and water on the floor.
Burns	It occurs when the technician consciously or unconsciously touches the area with a hot surface warning and works without gloves.
Electric shock	It occurs due to maintenance without cutting off the electricity and placing the product on a wet floor.

THINGS TO BE DONE FOR DAILY, MONTHLY AND ANNUAL MAINTENANCE OF THE MACHINE

DAILY

- 1) General cleaning of the machine and the surrounding area is required.

MONTHLY

- 1) Parts of the devices should be checked, loosened and deformed ones should be tightened or replaced.

YEARLY

- 1) Mechanical parts should be checked for breakage and deformation.
- 2) The legibility of labels and symbols should be checked.
- 3) Connection cable and plug are damaged, rotten, broken, etc. Things should be checked for.

WARRANTY CONDITIONS

- According to the consumer rights law and commercial law of the Ministry of Industry, except in a special case of agreement, sold industrial products by our company has one (1) year of warranty and that period starts from the delivery date of the product.
- The warranty includes all the components of the device against fabrication or faulty workmanship, eliminations of the problems or malfunctions of the device caused by the workmanship and installation errors, replacement of non-repairable parts or the mending of repaired parts that can be reused. It also includes repairings or changes of the components by the authorized personnel, or the labor fee due to the problem under the warranty.
- In order for the warranty conditions to be valid, the maintenance of the components fixed to the device, the maintenance of the product, as indicated in the user's manual, should be done yearly and montly and the information form must be held after the maintenance to be presented when required.
- The document of the replacement of the component has to be presented for parts warranty claims.
- In order to continue the warranty period, the paid periodic maintenance has to be done by the authorized service and the information form must be held to be presented when required.
- In case of any malfunctions under the warranty period, the time spent in the repairment of the device is added to the warranty period. The repair can be maximum 30 (thirty) days. This period starts when the device is on the service station. In case of the absence of this station, the period will start when the manufacturer or the importer is notified by the product seller.
- In accordance with the regulations of the warranty document implementation fundamentals published by the Ministry of Industry, the warranty deed of the industrial products are the purchase invoices.
- If there is any kind of malfunctions due to both the materail and the workmanship, or assembly faults under the warranty period, the necessary replacement and reparing will be done by our authorized personnel without any charge.

OUT OF WARRANTY CASES

- If the product is used above its intended purpose, standards or capacity specified by the manufacturer,
- In case of the bad locationing of the product, continuous usage and unhealthy environment (ex: required ventilation), not suitable floor or flat platform, lack of convenient gas pressure,
- If the product hasn't been used as explained in the instruction manual,
- If the fault is caused by inconvenient, wrong or careless usage,
- If the special tools and equipments installed or the maintenance and repair are made by any other person than the authorized person,
- When requesting a service, if the installation-start documents or purchase invoices of the product are not presented,
- If the informations on the documents of the installation, start or maintenance has been destroyed or changed,
- If the paid annual or the contractual periodic maintenance of the product has not been done on time by the authorized personnel,
- If unoriginal spare parts have been used,
- Notifications to our authorized services under the warranty period about the malfunctions that could not have been repaired, will make the time-out of the warranty stop only for that specific malfunction. In this case, the authorized service will inform about the compensation or the non-troubleshooting and the expanded warranty period will end in 3 months in any cases,
- Parts that may have possible abrasion in time such as mouldings, gas burners, lids, adjustment knobs, flame holder thermocouples etc. Will be repaired or changed with a fee.
- Damages caused by the unnecessary loss of time, the maleficence, the revenue loss, or the conduction of the product from the defective location to another,
- Malfunctions of the product due to squalidity are not covered by the warranty,
- The methods to be followed about the fault detection and elimination are determined completely by MUTAŞ's technical service management and the service matter is taken as basis for the determination of the malfunction.

AUTHORIZED SERVICE START UP PAGE

Start Up Page

- The model and serial number of your device are shown on the “Technical Data” label affixed to the device.
- Select the technical data according to the device model on the nameplate.

MUST BE FILLED BY AUTHORIZED SERVICE!

COMPANY INFORMATIONS	:
PRODUCT	:
MODEL	:
SERIAL NUMBER	:
PRODUCTION DATE	:
SERVICE STAMP AND SIGNATURE	:
PERSONNEL OF THE SERVICE	:
CONTACT	
TEL	: 0312 837 76 72
FAX	: 0312 837 73 38
E-MAIL	: teknikservis@vitalmutfak.com

İLETİŞİM / CONTACT

MUTAŞ ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
MERKEZ / HEADQUARTER

ADRES: Plevne Cad. No:40 Gülveren / ANKARA

TEL: (0312) 363 99 33 FAX: (0312) 363 94 92

Web: www.vitalmutfak.com E-Mail: info@vitalmutfak.com

MUTAŞ ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
FABRİKA / FACTORY

ADRES: Taşpınar Mahallesi Küme Evleri No:154/A 06760
Çubuk / ANKARA-TURKEY

TEL: (0312) 837 76 72 FAX: (0312) 837 73 38

Web: www.vitalmutfak.com
E-Mail: info@vitalmutfak.com

SATIŞ SONRASI SERVİS HİZMETLERİ

**Size en yakın MUTAŞ/VİTAL Yetkili Servis'i öğrenmek için,
yukarıdaki irtibat numaralarına başvurabilirsiniz.**

AFTER SALES SERVICE

**For the nearest MUTAŞ/VİTAL Authorized Service, please
contact the numbers above.**

info@vitalmutfak.com

