

OL1011M: 10 levels GN 1/1 manual COMBI oven
Forno manuale COMBI 10 livelli GN 1/1
Four manuel MIXTE 10 niveaux GN 1/1



Cooking modes

Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C / Steaming with steam generator (optional) 50°C - 120°C

Modalità di cottura

Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C / Vapore con generatore di vapore (opzionale) 50°C – 120°C

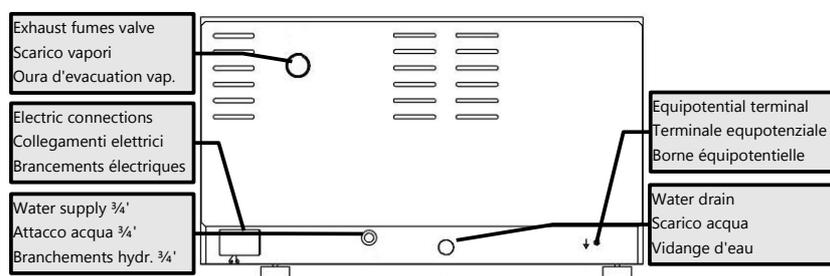
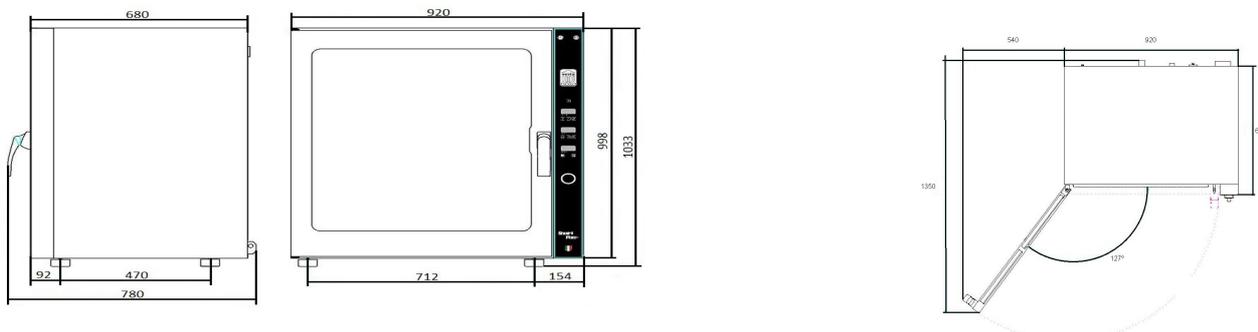
Systeme de cuisson

Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C / Vapeur avec générateur de vapeur (optionnel) 50°C – 120°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	10 x GN 1/1
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	80 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	920x680x1020mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 304; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	120 Kgs.
Water drain-Scarico acqua-Vidange d'eau:	32mm
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Manual-Manuale-Manuel
Temperature range-Temperatura-Température:	50 - 270° C
Timer-Timer-Minuteur:	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	Direct injection-Iniezione diretta-Injection directe
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	3 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw-*18,3Kw (optional-opzionale-optionnel)

Views and dimensions-Viste e dimensioni-Vues et dimensions



Optional-Opzionale-Optionnel



- | | |
|--------------------|--|
| 0T1011 | Oven stand-Supporto forno- Support de four |
| 0H1011M | Holding cabinet-Mantenitore-Armoire chauffante |
| 0A1064M | Hood with extractor fan-Cappa aspirante-Hotte aspirante |
| 6V1011E1000 | Steam generator-Generatore di vapore- Générateur de vapeur |
| 5011007 | 6,0kw armoured heating element-Resistenza 6,0kw-Résistance 6,0kw |
| 1003001 | Shower kit-Kit doccetta lavaforno-Kit douche lave four |



kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : 900 SERIES COOKERS

Chapter : COOKER

Article : KYE

Code : 81920811000



Description

- * Lifiable heating system with resistances designed for homogeneous heat distribution, provides easy cleaning and maintenance.
- * Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180 °C.
- * In case of over heating of the oil , limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- * Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- * Spherical valve to drain oil from the container included on the front side
- * Safety system shutting off energy of the heaters included, to provide maximum safety through maintenance and cleaning while heat system lifted up.

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Length	1200	1320
Depth (mm)	900	1000
Height (mm)	850	1200
Weight (mm)	185,00	
Volume (mm)	1,58	
Power(Kw)	: 4 x 6 = 24,00	
Price €	:	



kayalarmutfak.com.tr



**RANGE WITH OVEN
ELECTRICAL COOKER** 

**700 SERİ / 700 SERIES:
900 SERİ / 900 SERIES:**

**USER MANUAL
KULLANMA KLAVUZU**



700 SERİ / 700 SERIES:

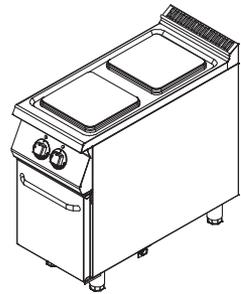
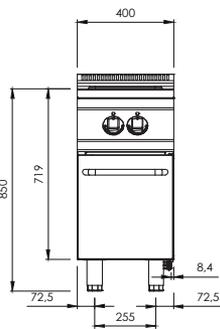
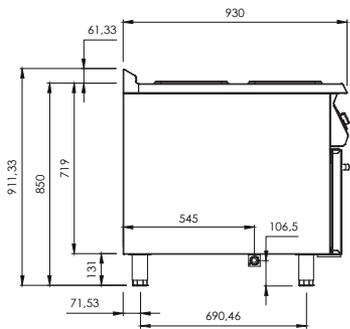
900 SERİ / 900 SERIES:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

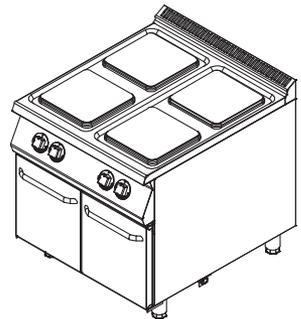
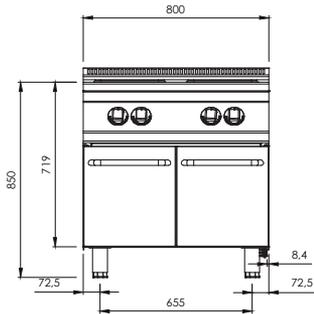
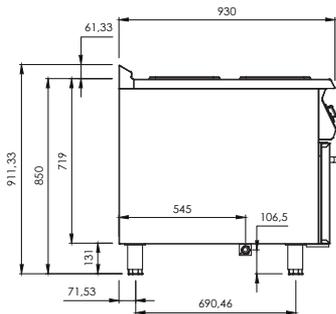
SİZİN MODELİNİZ (MODELES) 	KEO- 4070	KEO- 8070	KEOD- 4090	KEOD- 8090	KEKF- 8070	KEKF- 8090	KEOD- 1290	KEKF- 1290	KGKF- 1270	KEKBE- 1270
GENEL ÖLÇÜLER (mm) (SIZES)	400x700x300	400x700x300	400x900x850	800x900x850	800x700x850	800x900x850	1200x900x850	1200x900x850	1200x700x850	1200x700x850
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (KW) (TOTAL ELECTRIC POWER)	5	10	6	12	15	16	18	24	19,50	19,50
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V) (VOLTAGE)	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
ÇALIŞMA FREKANSI (HZ) (FREQUENCY)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
BESLEME KABLOSU (H07 RNF) (POWER SUPPLY CABLE)	2 x 2,5	4 x 2,5	3 x 2	3 x 4	2 x 2,5 +6	3 x 4 +(6)	6 x 3	6 x 3 +(6)	2,25 + 6 x 6	2,25 + 6 x 6
MAX. MIN. OCAK SICAKLIĞI (°C) (MIN.MAX COOKERS TEMPERATURE)	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450	90 - 450
OCAK ADEDİ (CAPACITY)	2	4	2	4	4	4	6	6	6	6
SINIFI (CLASS)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
KORUMA SINIFI (PRETECTION CLASS)	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21	IP 21
NET AĞIRLIK (KG) (NET WEIGHT)	32,5	57,3	85	108	120	160	230	57,3	200	210

900 SERIES ELC COOKER

945 SERIES ELC COOKER

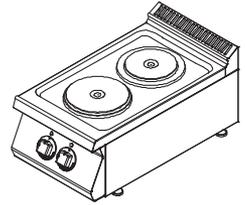
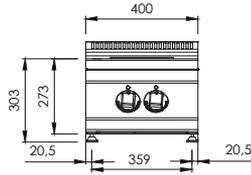
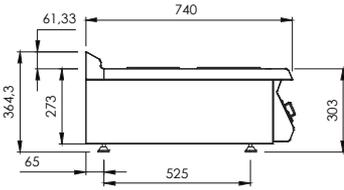


985 SERIES ELC COOKER

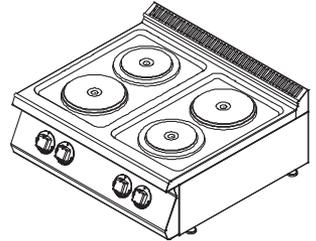
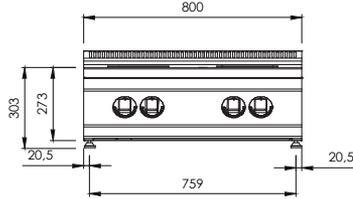
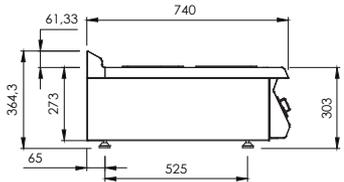


700 SERIES ELC COOKER

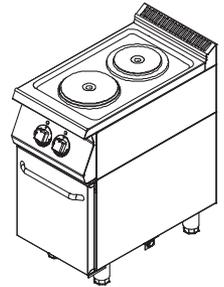
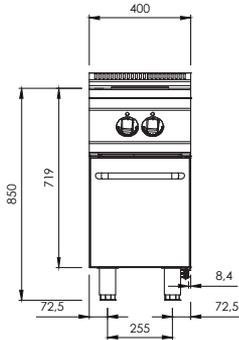
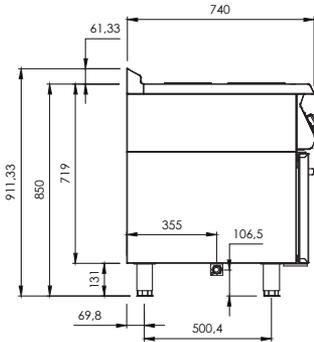
743 SERIES ELC COOKER



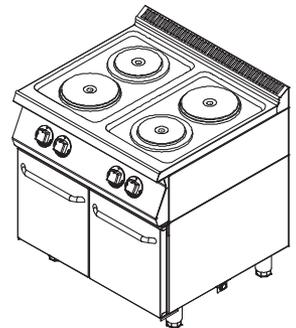
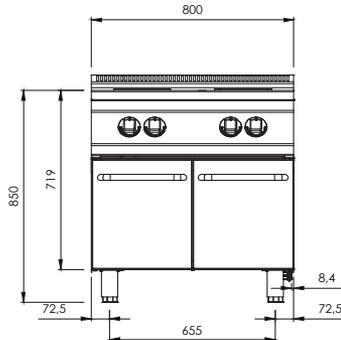
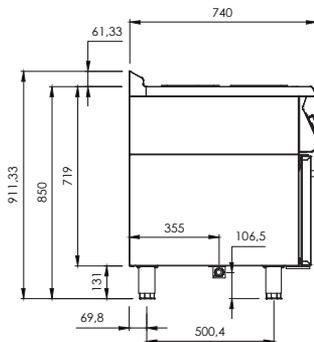
783 SERIES ELC COOKER



745 SERIES ELC COOKER

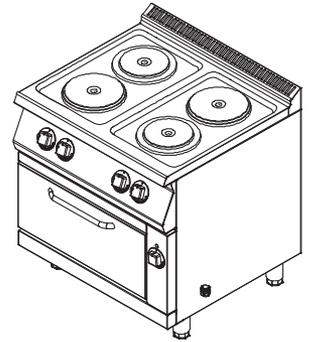
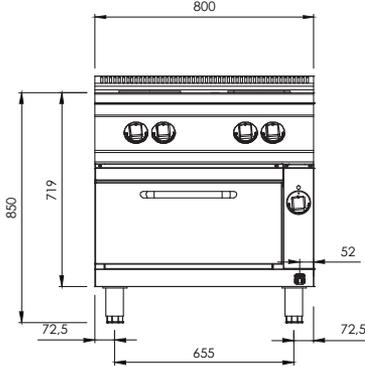
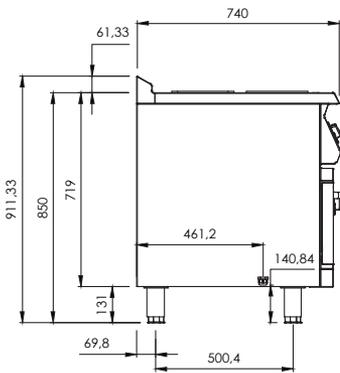


785 SERIES ELC COOKER



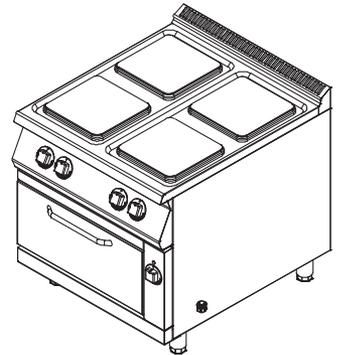
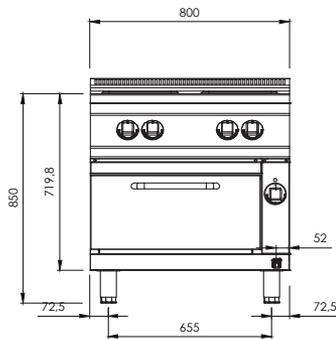
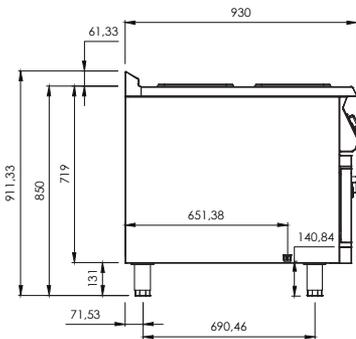
700 SERIES RANGE WITH OVEN

785 SERIES RANGE WITH OVEN



900 SERIES RANGE WITH OVEN

985 SERIES RANGE WITH OVEN



PRESENTATION

Dear User,

We thank you for having preferred our device and having relied on our company. Our devices are being used in industry kitchens in 75 countries together with you.

Our device has been produced in accordance with international standards. We strongly remind you that you read the instruction book, have your user read it to get the highest efficiency from the device matching your expectations and to use it for a long term. We ask you to take into consideration the following warnings before calling our service.

* Please read the instruction book before installing and using the device and ensure that people using the device read it. If you turn on the machine without reading the instruction book, the device shall be out of the scope of the warranty.

* The instruction book, giving information on assembly use and maintenance of the product bought has to be read carefully. Ensure that the electrical installations onto which the device will be connected are prepared in accordance with legal legislations by qualified personnel before appearance of our authorized service personnel for assembly of the device.

* Get help from the nearest authorized service for issues over which you hesitate.

* We remind you that the relevant costs and the fee for each hour of stay will be invoiced to you if the service personnel called for assembly is kept waiting.

* We hope that you get the highest efficiency from our product...

SUNUM

* Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır

* Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.

* Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcıya okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

* Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi alıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

* Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.

* Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

* Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

SAFETY RELATED DETAILS

☞ The device has by all means be operated under ventilation hood.



☞ In the area, where the device operates, no solid or liquid combustible materials (garments, alcohol and derivatives, petroleum chemicals, wood and plastic materials, curtains etc.) should be given place.



☞ Do not clean with pressurized water.



☞ You can use our devices together with our devices of the same series.



☞ This device has to be installed in accordance with applicable regulations and has solely be used at well-ventilated locations. Apply to instructions before installation and use of the device.

☞ The device has been produced for the purpose of industrial use and has to solely be used by the personnel, who have been trained for the said device.



☞ The device should not be intervened in by persons out of the producer or the authorized service.



☞ In case of fire, blazing in the area, where the device is used, turn off the gas valves and electric switchgears (if any) without getting into panic and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish flames.



GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (Elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Basıncılı su ile temizlemeyiniz.



☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.

☞ Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.



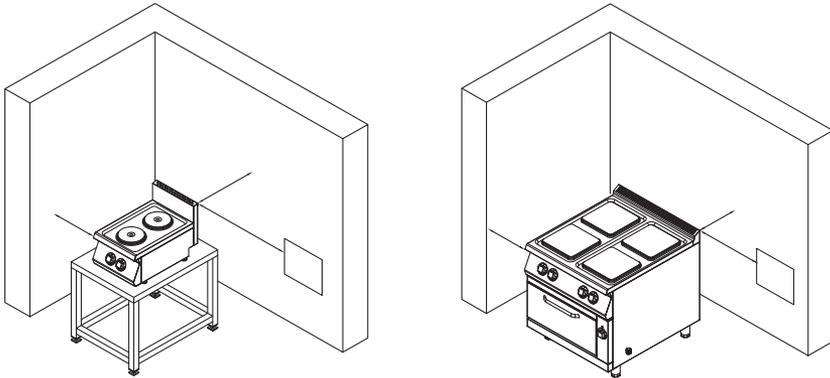
☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.



TRANSPORTATION AND RELOCATION



Relocation; The device, assembled by the Authorized Service, may not be RELOCATED by any person other than the authorized service.
ELECTRICITY SUPPLY CABLE MAY NOT BE EXTENDED, REPLACED.

- ☞ The device has to be located on the pallet in a vertical position using man power.
- ☞ The device shall be transported by placing the forklift feet under the device.
- ☞ If the transportation distance is long, the staff members have to act slowly; if necessary, the device has to be fixed onto the pallet against vibrations or its stability has to be maintained by a person.
- ☞ Do not strike or drop the product during transportation.

ASSEMBLY OF THE DEVICE



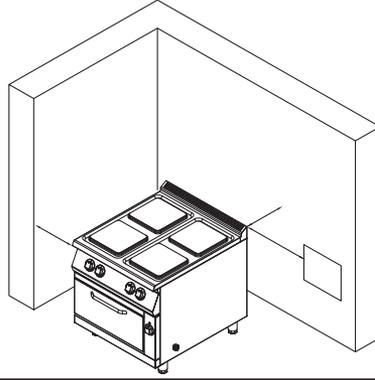
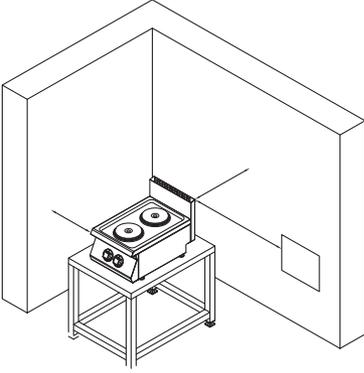
In order to locate the device near to a wall and partition, kitchen furniture, decorative coating etc., the said items have to be made of nonflammable material or coated with an appropriate thermal insulation material in which case the distance in-between has to be 5 cm or otherwise 20 cm at minimum. It is recommended that fire protection rules are attached special importance.



All of the below-mentioned items on assembly of the device have to be fulfilled by the authorized service personnel.

- ☞ The feet of the device have to be adjustable and it has to be ensured that the device is operable on a scale basis.
- ☞ Electrical connection of the device has to be checked by a qualified electrician and has to be connected to a fuse, which is at a height of 170 cm from the ground at maximum.
- ☞ Electrical connection has to be made by placing a leakage current fuse of 30 mA onto a supply fuse against leakage current risk.
- ☞ It has to be ensured that the device is earthed by connection of the electrical installation of the device to the earthing bar at the closest panel.

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



Yer değiştirme ; Yetkili Servis tarafından montajı yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEęİŐTİRİLEMEZ, ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEęİŐTİRİLEMEZ.

- * Cihaz insan g¼c¼yle dik bir şekilde palet ¼zerine yerleştirilmelidir.
- * Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- * Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz paleta sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- * ¼r¼n¼ taşırken bir yere ¼arpmayınız ve d¼ř¼rmeyiniz.

CİHAZIN MONTAJI



Bu cihazın bir duvar, b¼lme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.'ne yakın konumlandırılması i¼in, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına azami dikkat g¼sterilmesi tavsiye edilir.



Aşağıda cihazın montajı ile ilgili bahsi ge¼en maddelerin tamamı yetkili servis elemanı tarafından yapılmalıdır.

- ☞ Cihazın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi d¼zleminde ¼alıřması sağlanmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden max. 170 cm y¼kseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.
- ☞ Elektrik bağlantısı; ka¼ak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA' lik ka¼ak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

USE OF THE DEVICE

Grill Plate is used for cooking meaty stuffs like fish, chicken, meat balls, hamburger, chopsteak in restaurant, fast food, canteen, hospital kitchens. This device has been designed for cooking the product directly. No additional object like a cooking pot should be used.

It would be inconvenient to use it for cooking frozen food stuffs (-18 °C) since it will lead to damage on the cooktop.

Starting from the cooktop plate, the exterior, oil channel and oil container of the device have to be wiped with squeezed cloth after applying warm soapy water before first use.

The cooktop of the device has to be oiled with oil of daily use following this cleaning.

The device has to be placed under a filtered ventilation hood connected to the ventilation duct.

NOTE: Do not go out of the intended purpose. The machine has to be used by a person, who is aware of safety and technical terms and who has read the instruction book.



CAUTION!
DO NOT TURN ON YOUR DEVICE WITHOUT CONNECTING IT TO THE GROUND LINE.

* Turn on the key and bring the thermostat in "0" position to a temperature convenient for cooking (green warning light will be on). As soon as the green warning light is off, the device is ready for cooking.

* We can place stuffs to be cooked on the plate. The oil extracted during cooking accumulates in the oil channel in the front section of the device. The accumulating oil fills in the oil container in the interior section of the device through the pipe connected to the channel. This container has to be checked at regular intervals and discharged. Otherwise, the oil may overflow, may give damage to the user or may have a risk of inflammation. A secondary container of appropriate volume has to be used for discharge and you have to be careful during discharge since oil will be hot.

* Do not cut off electricity of the grill at short waiting times during use even for saving purposes and hold the thermostat by bringing it to an appropriate temperature (if electricity of the grill is cut off, rise to a sufficient temperature for the following cooking will lead to loss of time and energy since the cooktop is cold.)

* Bring the thermostat to "0" position after daily use. Then turn off the key. After cutting off the power of the device, clean the device.

* The surface of the device has to be cleaned after cooking has been completed (See Cleaning and Maintenance).

* It is recommended that the device is operated at environment conditions of a temperature range of (+5 °C and +40 °C) and humidity of 65 % at maximum

CİHAZIN KULLANIMI

Kuzine, restoranlarda, kantin, hastane gibi yerlerin mutfaklarında, personel yemekhanelerinde, yemek fabrikalarında v.b. yerlerde yemek pişirmek amacıyla kullanılır. Cihaz ilk kullanımdan önce, fritöz gözünden başlayarak komple dış yüzeyi ılık sabunlu suya batırılıp, sıkılmış bez ile temizlenmelidir.

NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

Makine güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.



DİKKAT !

CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ.

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- * Pişirilecek yemek kabını ocağın üzerine yerleştiriniz.
- * Komütatörü saat istikametinin tersi yönünde kademeli olarak çevirerek pişirme sıcaklığına ayarlayınız (yeşil ikaz lambası yanacaktır).
- * Cihaz çalıştırıldıktan sonra ocak üzerine içi boş tencere konulmamalıdır.
- * Günlük kullanımdan sonra önce komitatörü "0" konumuna getiriniz. Sonra otomat sigortadan elektriği kesiniz.

FIRIN KULLANIMI

- * Açma kapama anahtarını açınız. (yeşil ikaz lambası yanacaktır).
- * Fırın termostatını pişirme derecesine ayarlayınız. Fırın pişirme derecesine geldiğinde yeşil ışık sönecek ve fırının pişirmeye hazır hale geldiğini haber verecektir.
- * Pişirilecek yemekleri uygun tepsi içinde fırının raflarına yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.
- * Yemeğin pişip pişmediğini ön yüzdeki camdan kontrol ediniz. (cam kapaklı modellerde) ve yiyecekler istenilen düzeyde piştiği zaman yiyeceği sıcak saklamak için termostatı 60 °C'a getiriniz.
- * Tepsilerin fırından çıkartılması esnasında yemekler ve tepsi sıcak olacağından eldiven kullanılması ve dikkatli olunması gerekmektedir.

USE OF THE DEVICE



CAUTION! : Attention has to be given to the fact that the device is installed and operated as told in assembly and usage instructions. In case of any breakdowns, inform our nearest authorized service.

IN CASE OF A BREAKDOWN OF THE DEVICE, THE INTERVENTION AUTHORITY SHALL SOLELY BE ON THE PART OF KAYALAR AUTHORIZED SERVICES.

IF ANY TECHNICAL STAFF MEMBER OR UNQUALIFIED STAFF MEMBER OUT OF THE AUTHORIZED SERVICES INTERVENES IN THE DEVICE, THE DEVICE SHALL BE OUT OF THE SCOPE OF THE WARRANTY. ON THAT ACCOUNT, BY NO MEANS PERMIT ANY UNAUTHORIZED PEOPLE TO INTERVENE IN THE DEVICE.

UNDER SUCH CASES, THE MANUFACTURING COMPANY SHALL BY NO MEANS BE HELD LIABLE. USE OF UNORIGINAL SPARE PARTS SHALL NOT BE OFFERED TO OUR AUTHORIZED SERVICES IN THE COURSE OF SERVICE FOR ANY REASON. SUCH UNORIGINAL PARTS, ASSEMBLED TO THE DEVICE BY ANY MEANS, SHALL MAKE THE DEVICE OUT OF THE SCOPE OF THE WARRANTY.

USE OF THE DEVICE



DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE ÖZTİRYAKİLER YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. CLEANING:

The exterior, oil channel, oil pipe and oil container of the device have to be cleaned with a sponge and liquid cleaning material starting from the cooktop plate before and after the first use and every following use.

After use of the device, the waste oil on the surface has to be cleaned. Uncleaned oil may lead to bad odour, may contain bacteria and may block the discharge pipe together with food wastes. The cooktop of the device has to be oiled with thin sheet of daily oil. When the device is out of use, the cooktop has to be left oiled with daily oil against corrosion. Herbal oil in accordance with the Food Product Regulation should be used as daily oil.

Do not use CHEMICAL CLEANING MATERIALS such as marine acid, cif etc. for cleaning.



Soften and wipe the residues of the burnt food stuffs with warm water before getting hardened. If the residue is too hard and has waited for a long time, it has to be cleaned with a wooden scraper or stainless steel wool using soapy or chlorine-free detergent.

2. MAINTENANCE:

The periodical maintenance has to be applied by a technical staff member. We recommend that maintenance is applied on a semi-annually basis at maximum depending on frequency of use of the device. Maintenance of the device by our authorized service staff members shall be charged even within the term of the warranty. You can clean the device more easily by placing ice onto the cooktop when the device is hot following frying.

LIFE TIME OF THE DEVICE

The life time of the device is 10 years if it is used under recommended terms of use.

TEMİZLİK VE BAKIM

TEMİZLİK:

Cihaz ilk kullanımdan ve daha sonraki her kullanımdan önce ve sonra cihaz içine konulan kaplar çıkartılmalı varsa cihaz içindeki su boşaltılmalıdır. Komple cihaz dış yüzeyini ve su haznesini, kapları sünger ve temizlik malzemesi ile temizleyin.

Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ kullanmayınız.

BAKIM :

Periyodik bakımın teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir.Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir.

CİHAZIN ÖMRÜ

Tavsiye edilen kullanımkoşullarında kullanılması durumunda cihazın ömrü 10 yıldır.

TERMS OF WARRANTY

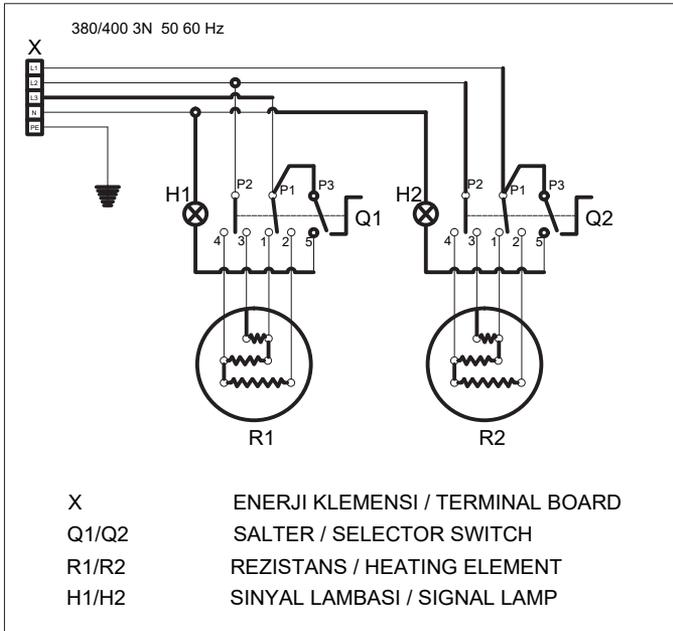
- 1- The documents without sales date, plant and selling company confirmation on them shall be invalid. The warranty deed shall be presented for gaining benefit from the warranty.
- 2- The device has been warranted against breakdowns to stem from material and workmanship defects on condition that it is assembled and used according to the instruction book on assembly, use and maintenance.
- 3- Establishment, way of elimination and designation of the exact place of the breakdowns within the scope of the warranty shall be assumed by KAYALAR.
- 4- The warranty given shall solely apply for the warranted device if the instruction book on assembly, use and maintenance and the terms of warranty are abided by; no right or compensation may be claimed by any means other than this.
- 5- If there are any scrapings, erasures or changes are done on the information indicating the type, the model and the serial numbers of the device in the deed of the warranty or on the warranted device, the warranty shall be invalid.
- 6- The warranty solely consists of material and workmanship defects to arise during applicable times and maintenance and repair of the relevant breakdowns. The breakdowns and the parts within the scope of the warranty shall be repaired and replaced free of charge. Ownership of the parts replaced shall be held by Kayalar
- 7- Solely the service staff members authorized by Kayalar can intervene in the breakdowns during the term of the scope of the warranty. Intervention of unauthorized people shall make the device out of the scope of the warranty.
Assembly has to be made by authorized service personnel and information has to be given to the service in case of change of place of use of the device.
- 8- In case of any breakdowns during the use, information has to be given to the authorized service.
- 9- Elimination of damages and breakdowns to arise during loading, unloading and shipment operations out of responsibility of KAYALAR shall be deemed out of the scope of the warranty. Likewise, elimination of damages and breakdowns to arise due to exterior factors during use of the device shall be out of the scope of the warranty as well.
- 10- In case of any disputes, Istanbul Courts shall be the competent bodies.

CAUTION

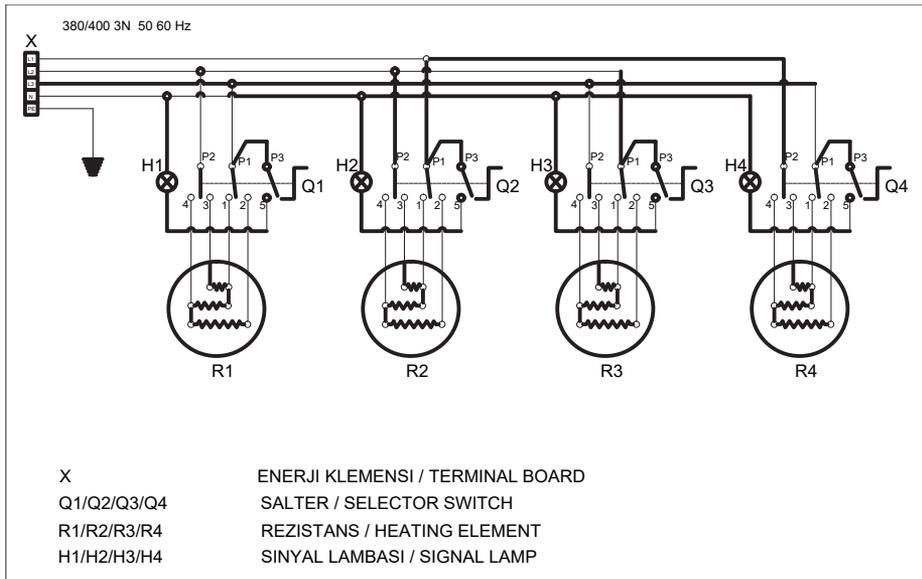
At buildings, plants and similar locations to which the device will be connected, the installation shall be in accordance with the regulation on electricity interior installations published in the official gazette dated 4/11/1984 and numbered 18565 and all measures have to be taken for providing security of life and property.

OTHERWISE, OUR COMPANY SHALL NOT ACCEPT ANY LIABILITIES.

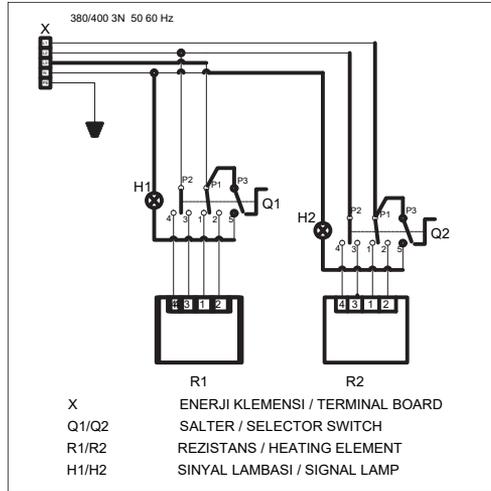
643 - 743 - 745 SERIES COOKERS



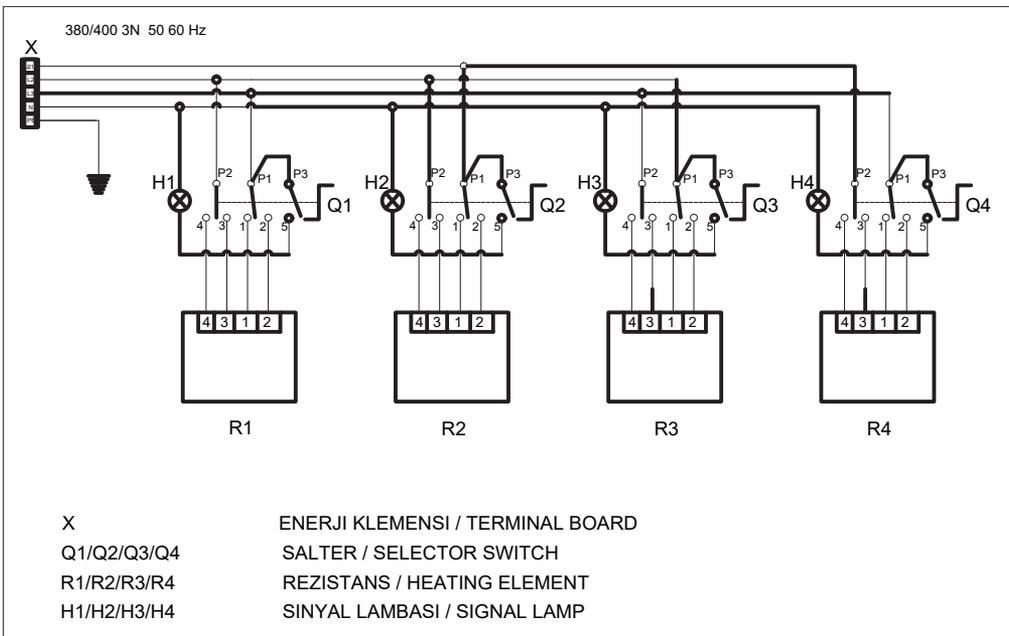
663 - 783 - 785 SERIES COOKERS



945 SERIES COOKERS



985 SERIES COOKERS





www.kayalarmutfak.com.tr

EU DECLARATION OF COMFORMITY AB UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer Name <i>Üretici Adı</i>	KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.	
Manufacturer Address <i>Üretici Adresi</i>	Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece /İSTANBUL	
Manufacturer Contact <i>Üretici İletişim Bilgileri</i>	Phone / Telefon	0212-444 59 57
	Fax / Faks	0212-859 0014
	E-Mail / E-Posta	info@kayalarmutfak.com.tr
	Website	www.kayalarmutfak.com.tr
Product Description <i>Ürün Tanımı</i>	Elektrikli Ocak / Electric Cooker	
Product Type / Models <i>Ürün Tipi / Modeli</i>	Product Types and Models are Attached Ürün Tipi ve Modelleri Ektedir	
European Directive(s) <i>İlgili AT Direktifleri</i>	2014/35/EU Directive of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits	
Base Of Declaration <i>Deklerasyonun Dayanağı</i>	File of Technical Documentation and Test Reports Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları	
European Standart(s) / Harmonised Standart(s) <i>İlgili AT Standartları / Harmonize Standartlar</i>	TS EN 60335-1 TS EN 60335-2-36	
Declaration Date <i>Beyan Tarihi</i>	06.01.2025	

Declaration Beyan

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the European Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States "relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits", by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB "Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat" ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Ürün Listesi (Product List)

No	Ürün Kodu (Product Code)	Model Numarası (Model Number)	Ürün Kısa Kodu (Product Short Code)	Ürün Adı-Türkçe (Product Description-Turkish)	Ürün Adı-İngilizce (Product Description-English)
1	806430702	KEO-4060	643 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X620X300	ELECTRIC COOKER 400X620X300
2	806630702	KEO-6060	663 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X620X300	ELECTRIC COOKER 600X620X300
3	807430702	KEO-4070	743 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X300	ELECTRIC COOKER 400X740X300
4	807480702	KEOD-4070	745 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X850	ELECTRIC COOKER 400X740X850
5	807880702	KEOD-8070	785 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X740X850	ELECTRIC COOKER 800X740X850
6	809180702	KEOD-1290	915 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X930X850	ELECTRIC COOKER 1200X930X850
7	809480702	KEOD-4090	945 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X930X850	ELECTRIC COOKER 400X930X850
8	809880702	KEOD-8090	985 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X930X850	ELECTRIC COOKER 800X930X850
9	81640311000	KEO-4060	643 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X600X300	ELECTRIC COOKER 400X600X300
10	81660311000	KEO-6060	663 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X600X300	ELECTRIC COOKER 600X600X300
11	81720311000	KEO-12070	7123 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X700X300	ELECTRIC COOKER 1200X700X300
12	81740311000	KEO-4070	743 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X700X300	ELECTRIC COOKER 400X700X300
13	81780311000	KEO-8070	783 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X700X300	ELECTRIC COOKER 800X700X300
14	81920811000	KEOD-1290	9125 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X900X850	ELECTRIC COOKER 1200X900X850
15	81940811000	KEOD-4090	945 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X900X850	ELECTRIC COOKER 400X900X850
16	81980811000	KEOD-8090	985 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X900X850	ELECTRIC COOKER 800X900X850

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

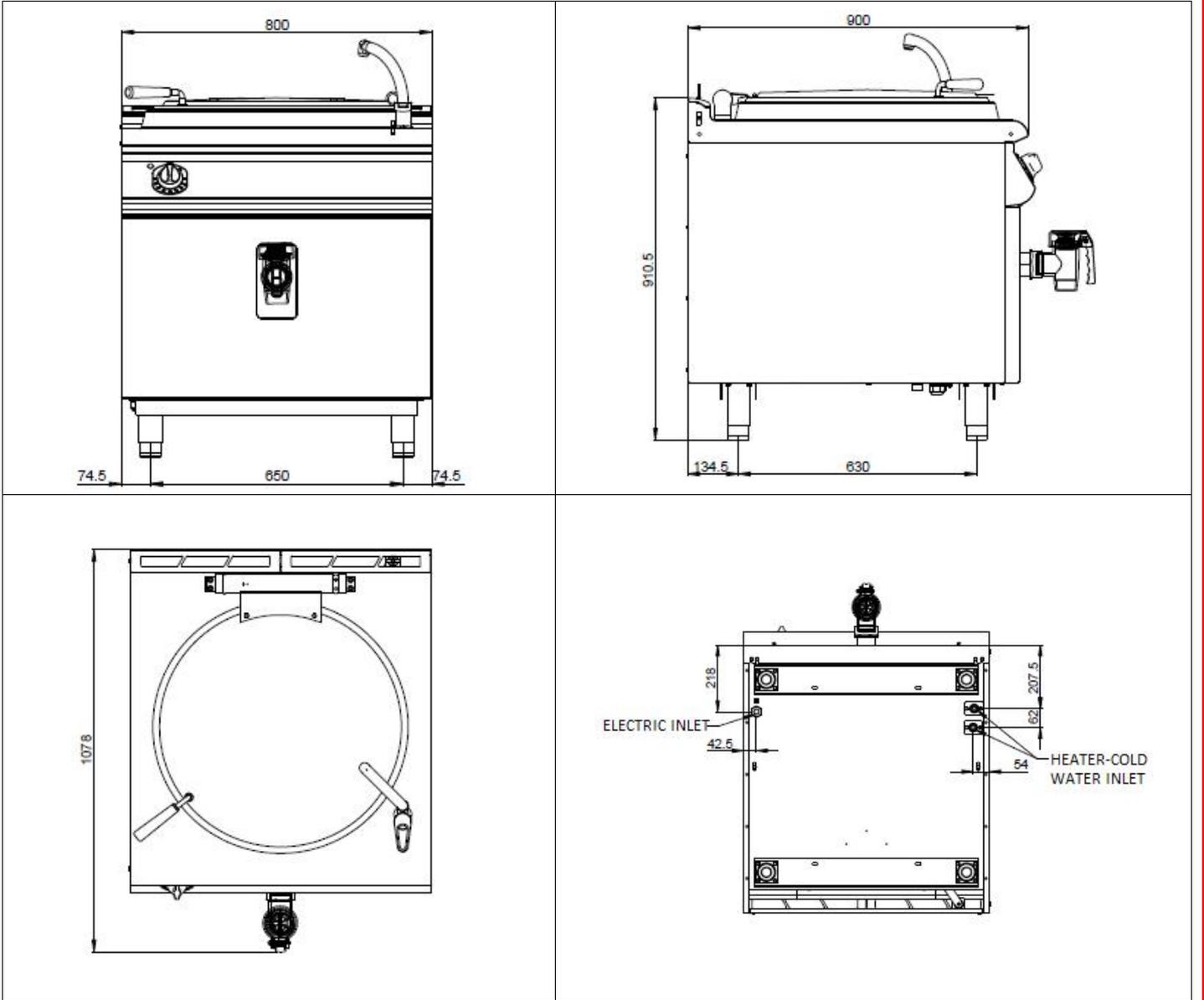
KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Çel. Kayalar
Çelik Fabrikası Ağız No: 7/1
Büyükcakmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 858 00 14
Büyükcakmece Y.D.: 538 003 1842

İSLAM KAYA

General Manager / Genel Müdür

İNOKSAN

9SE15 1 MODUL ELECTRIC BOILLING PAN



GENERAL FEATURES

- Boiling pan
- Perfect 900 line, 1 module
- Body manufactured of 18/8 Cr-Ni s/s satin finished sheet,
- Double walled cover made of s/s and specially designed for reinforcement,
- Temperature control between 60-180°C by multi-step thermostat,
- Indirect cooking with the help of the oil in the jacket
- Boiling temperature of oil in the jacket above 200°C,
- Equipped with water filling (hot/cold) and emptying valves,
- To prevent accidental opening, specially designed safe emptying valve for the cooked food,
- In case of failure, limit thermostat stops the power automatically,
- All of the electric control boards and devices in conformity with the international standards,
- Adjustable feet of stainless steel pipe , carrier sheet is 2 mm aluminized sheet,

TECHNICAL SPECIFICATION

Total Power	16	kW
Electric Inlet	380/400	V
Cablo Cut	5x4	mm ²
Capacity	150	Lt
Palett+Box Measures	822x937x1006	WxDxH



Elektrikli

KAYNATMA TENCERESİ

Electric

BOILING PAN

Электрический

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700 :

7SE05

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 :

9SE10/M

9SE15/M

9RE 25

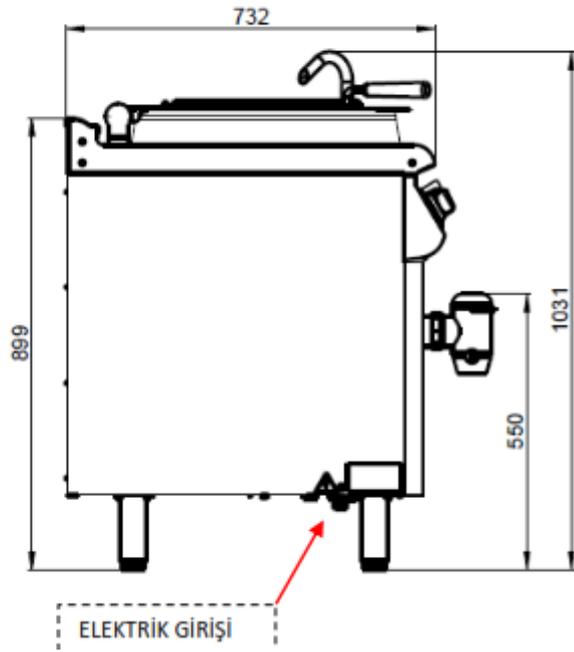
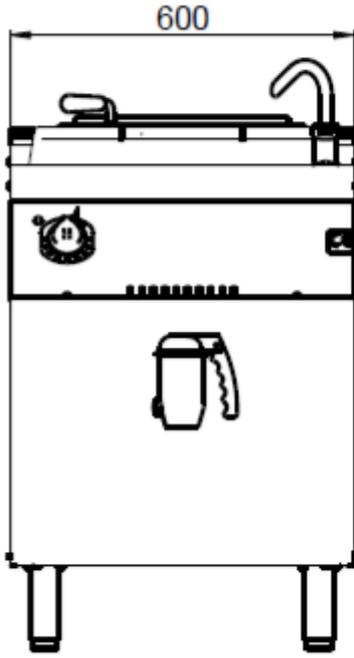


“Professional In Kitchen”

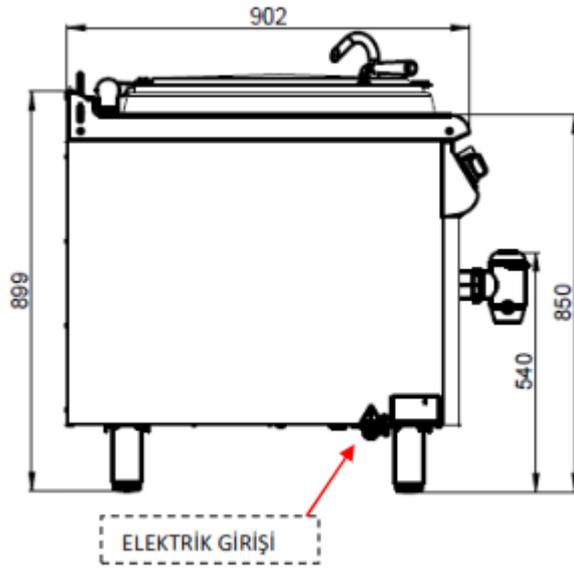
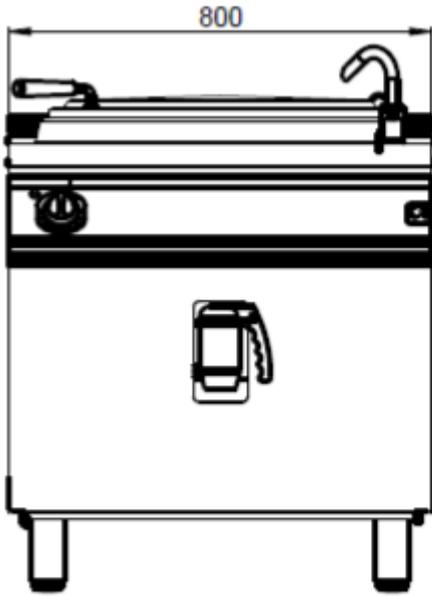
İNOKSAN

“Mutfakta Profesyonel”

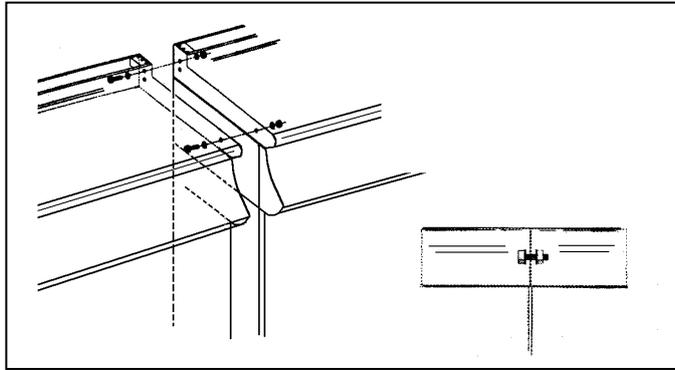
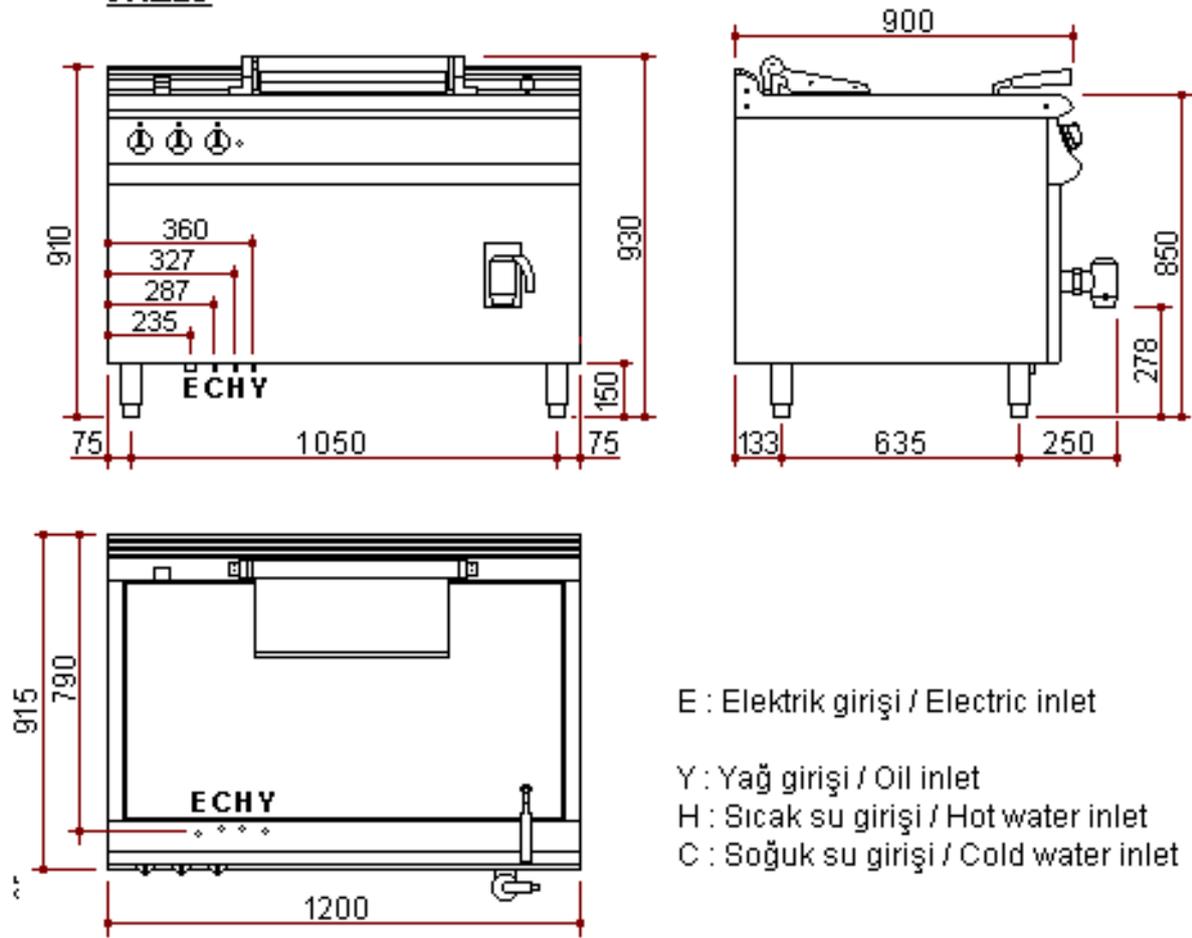
700 seri



900 seri



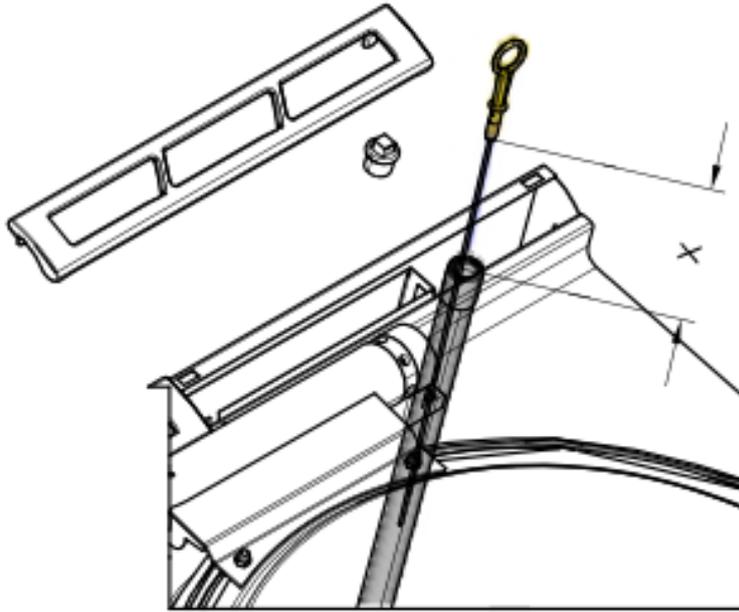
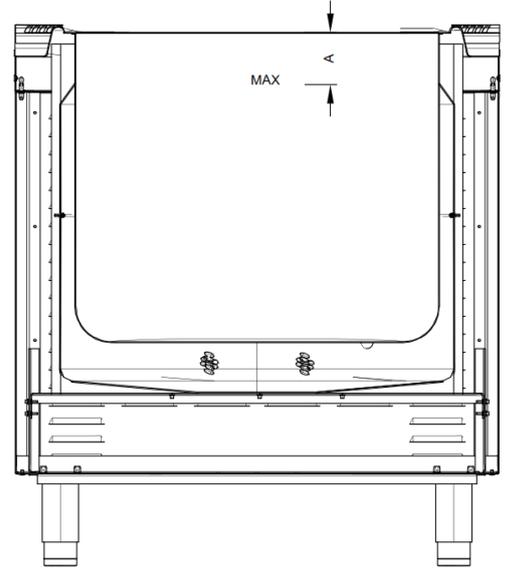
9RE25



Şekil-1 / Figure-1 / Cxema-1

KAYNATMA TENECERESİ KAPASİTELERİ BOILING POT CAPACITIES

MODEL	YAĞ LİTRESİ LITER OF OIL	KAZAN DOLDURMA KAPASİTESİ (A) BOILER FILLING CAPACITY (A)
7SE05	11 lt	37 mm
9SE10, 9SE10M	40 lt	75 mm
9SE15, 9SE15M	42 lt	20 mm



YAG SEVIYE OLCME OIL LEVEL MEASUREMENT

MODEL	X
9SE10	19cm
9SG10	15cm
9SE15	22cm
9SG15	22cm

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / ТЕХНИЧЕСКИЕ

T1

MODEL NO	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm ²)	(kg / lb)
7 SE 05	600/23,9"	848/30,709	899/35,8"			6	380/400	9,2	5x2,5mm ²	
9 SE 10	800/31,49"	902/35,9"	899/35,8"			12	380/400	18,3	5x2,5mm ²	
9 SE 10M	800/31,49"	902/35,9"	899/35,8"			12	380/400	18,3	4x2,5mm ²	
9 SE 15	800/31,49"	902/35,9"	899/35,8"			16	380/400	24,4	5x4mm ²	
9 SE 15M	800/31,49"	902/35,9"	899/35,8"			16	380/400	24,4	4x4mm ²	
9 RE 25	1200/47,24"	902/35,9"	899/35,8"			24	380/400	36,5	5x4mm ²	

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyırarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyeniz (örneğin Henkel-Helios).
- Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yanyana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-1) :

- Cihazı diğer bir cihazın yanına yerleştirin ve yüksekliğini aynı seviyede olacak şekilde ayarlayınız.
- Cihazları, üst yan tarafında bulunan bağlantı deliklerini kullanarak birbirine bağlayınız.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz yalnızca DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.

Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri

"  " işareti ile belirtilmiştir.

- Eğer, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce (giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır.”

Su Bağlantısı

- Soğuk-sıcak su girişine uygun kesitteki boru ile bağlantı yapınız. Su girişi 1,5 - 2,5 bar arasında olmalıdır.
- Cihaz su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihaz içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre vasıtasıyla önlenmelidir.
- Son boru parçasını makinaya bağlanmadan önce bir miktar su dışarı atılarak biriken pislikler temizlenmeli ve sonra bağlantı yapılmalıdır.

KULLANIM ÖNCESİ

Elektrik sistemi kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını ve ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler ve Öneriler" kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

- Cihazın montajından sonra ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısıl gücü kontrol ediniz. Cihazın ısıl gücü “Teknik Özellikler” tablosunda verilmiştir.
- İlk çalıştırma esnasında cihazdan bir süre duman ve hafif koku yayılacaktır. Duman ve hafif koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerindeki yağ vb. nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir.
- Cihaz ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

OLASI PROBLEMLER - SEBEPLERİ

Isıtıcılar çalışmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Elektrik ana girişi kapalıdır.
- Düşük voltaj yada hatalı elektrik bağlantısı yapılmıştır.
- Sıcaklık kontrol termostadı arızalıdır.
- Sıcaklık kontrol termostadının arızalı olması nedeni ile limit termostat enerji girişini kapatmıştır.
- Isıtıcı(lar) doğru bağlanmamıştır yada yanmıştır.

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Sıcaklık kontrol termostadı arızalıdır. Isıtıcı(lar) doğru bağlanmamıştır yada yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Cihazda herhangi bir bakım faaliyeti yapmadan önce elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

Isıtıcılar, termostat, emniyet termostadı

- Cihazın kontrol panelini çıkarın.
- Bağlantı parçalarını sökerek parçayı yenisi ile değiştirin.

UYARI: Isıtıcılar değiştirilirken cihaz mutlaka sırtüstü yere yatırılmalıdır. Aksi takdirde ceketteki yağın boşalma tehlikesi vardır.

Su muslukları

- Cihazın alt paneli ve kontrol panelini çıkarın.
- Bağlantı parçalarını sökerek parçayı yenisi ile değiştirin.

KULLANIM ve BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat ediniz !**
- Kaynama noktası 320⁰C olan özel yağ sayesinde sulu sistemde kullanılan basınç emniyet sübabı, hava tahliye sübabı ve su seviye kontrolüne ihtiyaç duyulmaz, kullanım kolaylığı sağlar.
- Sulu sisteme göre ısıyı daha çabuk iletmesi ve daha uzun süre koruması nedeniyle enerji tasarrufu sağlar.
- Cihaz indirekt ısıtma sistemine sahiptir. Yani pişirme tankı çevresindeki kapalı haznede(ceket) bulunan ısı geçirgenliği yüksek olan özel yağ ısıtıcı vasıtasıyla ısıtılmakta ve ısınan yağ pişirme tankındaki yiyeceği pişirmektedir.
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yemek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışındaki bir amaç için kullanmayınız.
- Pişirme yapmadan önce tencere içi, sıcak su ve deterjanla temizlenip bol suyla durulanmalıdır.
- **Pişirme tankı (tencere) içinde su yokken asla cihazı çalıştırmayınız. Aksi halde aşırı ısınma paslanmaz tencereyi ve diğer kısımlarını hasara uğratacaktır.**
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana şalteri kapatarak elektrik bağlantısını kesiniz.

- Bakım için sadece yetkili servisleri çağırınız ve orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce özellikle yiyeceklerin temas edeceği yüzeyleri temizleyiniz.
- Isı transfer yağının ömrü 2yıldır.

İlave emniyet elemanları

- Ceket içerisindeki yağın sıcaklığı maksimum kontrol sıcaklığını aşarsa limit termostat elektriği keserek kullanım güvenliği sağlar. Bu durumda cihazın ana elektrik bağlantısını kapatarak yetkili servise haber veriniz.
- Tencere boşaltma vanası cihazın çalışması sırasında istenmeden açılmaları önleyecek yapıdadır. (Boşaltma vanasını açmak için vana kontrol kolunun üzerinde yazan talimatlara uyunuz.)

KULLANIM

Tencereye Su Doldurulması

- Ön panel altındaki boşaltma musluğunun kapalı olduğundan emin olunuz.
- Üst tablada bulunan su musluğunu sıcak/soğuk yöne doğru çevirerek tencereye suyu doldurunuz.

Cihazın Çalıştırılması

- Cihazı çalıştırmak için termostat düğmesini istediğiniz dereceye ayarlayınız.
0 → Kapalı
100⁰C → Minimum sıcaklık
---- → Orta sıcaklıklar
180⁰C → Maksimum sıcaklık

UYARI : Cihazdan yüksek verim alabilmek için tencere içine su doldurduğunuzda, başlangıçta termostadı en yüksek değere (180⁰C) ayarlayınız, su kaynadığında istediğiniz değere indiriniz.

Cihazın Kapatılması

- Termostat düğmesini "0" konuma getiriniz.

Suyun Boşaltılması

- Ön panel altındaki boşaltma musluğunu açmak için musluk kontrol kolunun üzerinde yazan talimatlara uyarak musluğu açınız.
- Boşaltma musluğunun altında suyun akacağı gider bulunmalıdır.

TEMİZLİK ve BAKIM

- **Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.**
- **Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.**
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yarabilecek malzemeler kullanmayınız.

- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR



BOŞALTMA MUSLUĞU HER HAFTA YAĞLANMALI

OUTLET VALVE SHOULD BE AILED ONCE A WEEK

OIL: PARALIQ GTE 703

CİHAZIN İÇİNDE KULLANILAN ISI TRANSFER YAĞININ KULLANIM ÖMRÜ 2 YILDIR

ISI TRANSFER YAĞI MARKASI:

TEXOL TEXOTHERM FG32

HEAT TRANSFER OIL LIFE IS 2 YEARS WHICH INSIDE APPLIANCE

HEAT TRANSFER OIL : **TEXOL TEXOTHERM FG32**

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- 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.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric 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.

INSTALLATION

Positioning

- Only install the appliance in well-ventilated premises.
- Position the appliance at least 10 cm from the walls of adjacent units. This distance may be less if the adjacent walls of units are insulated or heat resistant.

- This appliance is not designed for built-in installation.

Assembly

- Carefully remove the protective film from the external panels to avoid leaving any trace of glue. Use a suitable diluent to remove any glue residue.
- Level the appliance and, if necessary, adjust its height using the adjustable feet.
- Assemble the discharging tap(8) and water tap(9).
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Connection of adjacent appliances (Fig.-1)

- Position the appliances next to each other and level to the same height.
- Connect the appliances using the fixing holes drilled in the sides of the work top.

Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "Technical data" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.

- There should be an automatic fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed $\pm 10\%$.

Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the connection terminals.
- The metal structure of all the electrical appliances must also be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the earth terminals (equipotential bonding system).
- If a frequency inverter is being used in the equipment, TYPE B RCD (residual current relay) with AC/DC sensitivity must be used before the equipment power inlet (from the mains block terminals).

Water connection

- Water inlet and water network should be connected with the taps (Cold-hot). The water inlet pressure must be set between 1,5 ÷ 2,5 bar.
- Each line (cold-hot) must be fitted with an on-off valve. (The shutoff valves must both be located near to the appliance, within easy reach for the user.)
- A mechanic filter should be placed between the appliance and the taps (Cold-hot). That filter will hold the dirt and the metal particles which cause oxidation at the interior surface of the appliance.
- Before the connection of the last pipe to the appliance, the dirt should be removed by discharging some water.

START UP

Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and pan heating elements.
- Test the various operating temperatures.
- If necessary, consult the Troubleshooting guide to identify the problem.

Testing the rated thermal power

- Always check the thermal power of the appliance after installation and following maintenance work.
- The rated thermal power is indicated in the "Technical data" table.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The pan heating elements do not heat up

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Temperature control thermostat faulty.
- Main temperature control thermostat faulty, causing the safety thermostat to cut in (reset).
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

Difficult or unsuccessful temperature control

- Temperature control thermostat faulty.
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT : Before carrying out maintenance work or repairs, disconnect the appliance from the power supply at the isolating switch.

Pan heating elements

- Remove the front panel and control panel.
- Disconnect and remove the faulty heating element. Replace the part.

WARNING : When you want to change the heating elements please turn appliance on back panel and tap should be on top otherwise you can have serious oil leakage problem.

Thermostat, Safety thermostat

- Remove the front panel and control panel.
- Detach and disconnect the thermostat or safety thermostat and remove. Replace the part.

Pan water filler taps

- Remove the knobs on the control panel and detach the control panel. Disconnect the part and replace.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

WARNINGS

- **Beware of the appliance's hot surfaces!**
- The pan is heated indirectly; i.e. diathermal oil is heated, which is contained in a cavity surrounding the tank.
- The appliance is intended for professional use and must be used by trained personnel.
- It is intended for cooking food. Any other use of the pan is considered to be incorrect.

- **IMPORTANT Do not operate the burner if the pan has no water in it. Otherwise, stainless steel pan and the other parts of the appliance may be damaged because of over heating.**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the appliance.
- For repair, only use authorised service centres and original spare parts.
- Before using the appliance, carefully clean all the surfaces which will come into contact with food.

Additional safety devices

The appliances are equipped with :

- A safety thermostat that cuts off the electrical power supply to the heating elements if the main thermostat malfunctions, causing the diathermal oil in the pan jacket to exceed the maximum temperature control limit. If this problem persists, disconnect the appliance from the electrical power supply and contact a service engineer.
- A pan discharging tap with automatic locking device in closed position to avoid accidental opening of the cock during operation (in order to drain the pan, lift the tap control lever and pull forward).
- Heat transfer oil life 2 years.

USE

Filling the boiling pan

- Close the pan discharging tap at bottom of front panel. (No:8)
- Open the water filler tap knobs (No:5 and 6 for 9SE100 and No:9 for 7SE050) and fill the pan.

IMPORTANT : Never heat the boiling pan when it is empty.

Water softness in the jacket must be max. 7⁰F.

Turning on the boiling pan

- To heat the pan (ON indicator illuminated), simply turn the temperature (thermostat) control knob (No:1) to the required position.

0 → Off
 100⁰C → Minimum temperature
 ----- → Intermediate temperatures

180⁰C → Maksimum temperature

IMPORTANT : If you want to get more efficiency from appliance when you filled pan with water, firstly set the thermostat to highest temperature (180⁰C), when the water boiled , degrease the temperature to requested value.

Turning off the boiling pan

- To switch off the pan (indicator extinguished), simply turn the thermostat control knob (No:1) to “0”.

Emptying the boiling pan

- Open the pan discharging tap (4). (with protection against being accidentally opened).
- Ensure that a screened sump with a trap is available on the floor.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with water jets.**
- **Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.**
- Ensure that the water in the system does not contain or circulate any ferrous residues. If these are deposited on the base of the pan, they can produce serious corrosion.
- 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.
- 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.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при

монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.

- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).
- Поместите прибор на ровной поверхности и выровняйте при помощи 4 регулируемых ножек.
- Установите на место сливной кран "8" и кран заполнения водой "9".
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-1):

- Поместите прибор рядом с другим прибором и отрегулируйте высоту таким образом, чтобы высота приборов совпадала.
- Используя соединительные отверстия на верхней боковой поверхности прибора, соедините приборы друг с другом.

Электрические соединения

- Обязательным условием является подключение прибора к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.

- Прибор подключается к электросети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц.
- Качество силового кабеля должно быть не ниже типа H07 RN-F, сечение кабеля должно обеспечивать максимальную проводимость тока.
- На линии между прибором и электросетью устанавливается автоматическое предохранительное устройство.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электротока.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$. Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода заземления указано знаком "  ".

Подключение воды

- Выполните подключение трубы соответствующего сечения к входному отверстию для холодной-горячей воды. Давление воды на входе должно быть в пределах 1,5 - 2,5 бар.
- На входе воды в прибор необходимо установить механический фильтр. При помощи фильтра предупреждается проникновение грязи и металлических частиц внутрь прибора.
- Перед подсоединением последней части трубопровода необходимо слить некоторое количество воды, удаляя скопившуюся грязь, и после этого выполнить подключение.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль электрической системы

- После завершения монтажа, проверьте нагревательные элементы и элементы управления путем включения прибора при различных температурах.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности и рекомендации по устранению".

Проверка тепловой мощности

- Проверьте тепловую мощность прибора после завершения монтажа и любых процедур техобслуживания прибора. Тепловая мощность прибора указана в таблице "Технические характеристики".
- Во время первого включения в течение некоторого периода времени прибор выделяет легкий дым и запах. Дым и легкий запах возникают в результате нагрева изоляционного

материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не представляет опасность и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.

- Во время первого включения обеспечьте работу прибора в течение 1 часа при самой высокой рабочей температуре.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ - ПРИЧИНЫ

Не работают нагревательные элементы

- Проверьте предохранительное устройство.
- Выключен главный выключатель прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправен термостат контроля температуры нагрева.
- Ввиду неисправности термостата контроля температуры нагрева сработал предельный термостат, отключив электропитание прибора.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательного(ых) элемента(ов).

Невозможно управление температурой нагрева.

- Неисправен термостат контроля температуры нагрева.
Неправильное подключение или неисправность нагревательного(ых) элемента(ов). (Замените неисправный нагревательный элемент.)

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ВАЖНО: Обязательно отключите электропитание прибора перед началом любой процедуры техобслуживания.

Нагревательные элементы, термостат, предохранительный термостат

- Снимите панель управления и нижнюю панель прибора.
- Снимите неисправную часть, отсоединив соединительные элементы, и замените новой запасной частью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Замену нагревательных элементов прибора выполняйте, положив прибор задней стенкой вверх. В противном случае, имеется опасность вытекания масла, содержащегося в кожухе котла.

Водяные краны

- Снимите панель управления и нижнюю панель прибора.
- Снимите неисправную часть, отсоединив соединительные элементы, и замените новой запасной частью.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора!**
- Благодаря особому маслу, точка кипения которого составляет 320⁰С, данная система не нуждается в использовании предохранительного клапана давления, клапан отвода воздуха и контроля уровня воды, необходимые для систем с водой, и тем самым обеспечивается простота использования прибора.
- Благодаря более быстрой теплопроводимости и более длительному сохранению тепла по сравнению с системой на базе воды, данная система обеспечивает экономию электроэнергии.
- Прибор имеет косвенный тип нагрева. Другими словами, нагревательные элементы осуществляют нагрев особого масла, заключенного в обшивку(кожух) закрытого контура, по периметру варочного бака, и благодаря температуре нагретого масла осуществляется приготовление пищи в варочном баке.
- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор в каких-либо других целях.
- Перед началом варки внутреннюю поверхность котла очищают горячей водой и моющим средством и споласкивают обильным количеством воды.
- **Категорически запрещается включать прибор с варочным баком(котлом) без воды. В противном случае, чрезмерный нагрев может стать причиной повреждения нержавеющей поверхности котла и других частей прибора.**

- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, отключите электропитание прибора при помощи главного выключателя.
- По вопросам техобслуживания обращайтесь только в уполномоченную техслужбу и используйте только оригинальные запчасти.
- Перед началом использования тщательно очистите все поверхности прибора, имеющие контакт с пищевыми продуктами.

Дополнительный предохранительный элемент:

- Предельный термостат отключит электропитание прибора в случае превышения максимального уровня нагрева масла внутри кожуха и тем самым обеспечит безопасность эксплуатации прибора. В этом случае отключите главный выключатель прибора и проинформируйте уполномоченную техслужбу.
- Конструкция сливного крана котла предусматривает исключение нежелательного открытия во время работы прибора. (Открытие сливного крана выполняется путем подъема контрольного рычага крана и поворота его по часовой стрелке).
- масляный теплоноситель жизнь 2 лет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Заполнение котла водой

- Убедитесь, что закрыт сливной кран “8” внизу передней панели.
- Включите кнопки холодной и горячей воды “5” и “6” и заполните котел водой. (В модели 7SE050 контроль воды выполняется посредством крана наполнения воды “9”)

Включение прибора

- Включение прибора осуществляется путем установки ручки регулятора термостата (1) на желаемую температуру нагрева.
 - 0 → Выключено
 - 100°C → Минимальная температура нагрева
 - → Средние величины температуры нагрева
 - 180°C → Максимальная температура нагрева

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Высокая производительность прибора обеспечивается следующим образом: заполните воду внутри котла, установите первоначально регулятор термостата на самый высокий уровень нагрева (180°C), после закипания включите термостат на желаемую температуру.

Отключение прибора

- Ручку регулятора термостата переключите в положение "0".

Слив воды

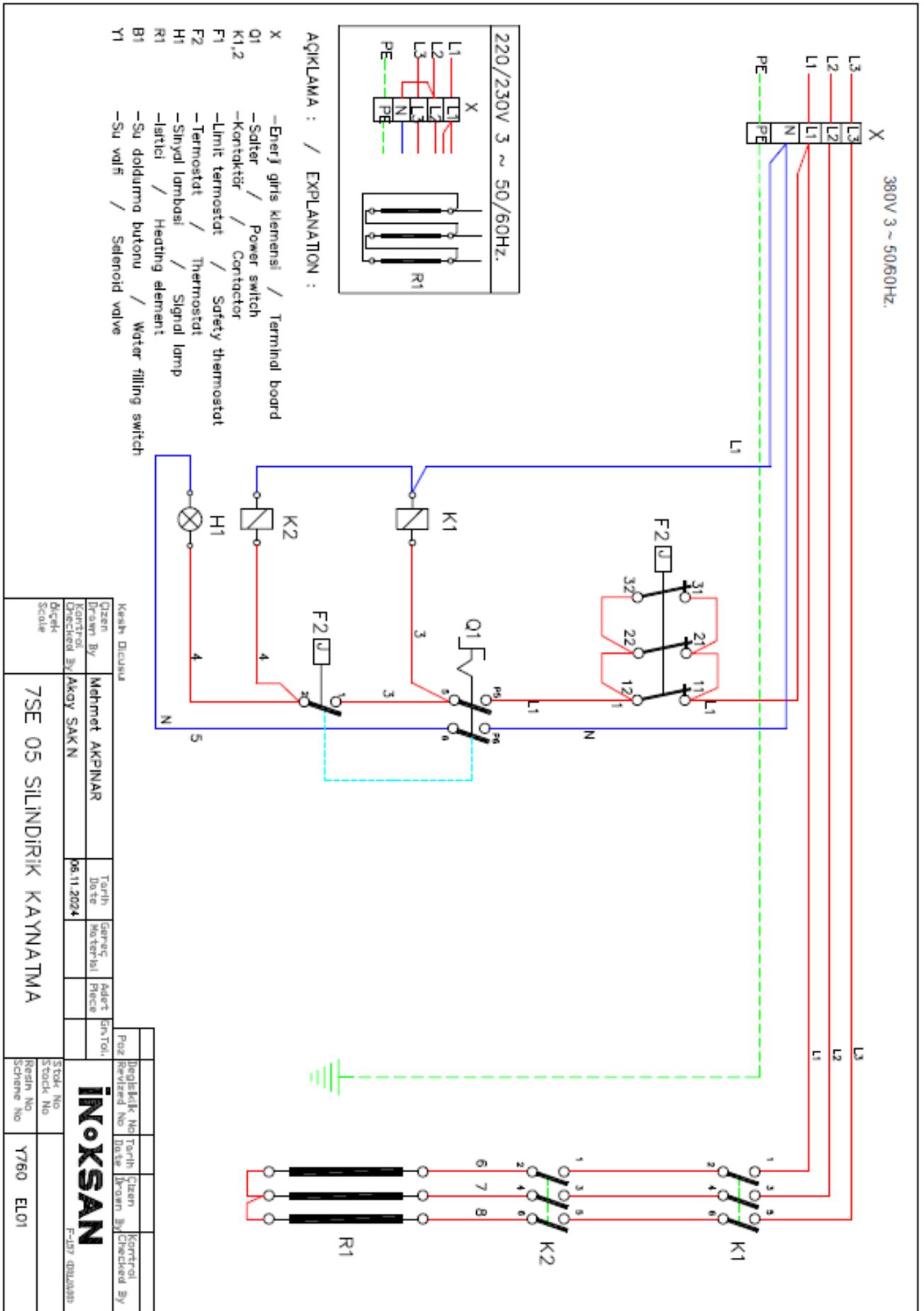
- Поднимите контрольный рычаг сливного крана внизу передней панели и поверните его по часовой стрелке.
- Под сливным краном предусмотрите канализационное отверстие для слива воды.

ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Не очищайте прибор струей воды под давлением.**
- **Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.**
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.

7SE05 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEME / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



9SE10-15/M ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEME / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

CERTIFICATE

of product conformity

Certificate NO : 2024-PTC-5401

PTC Technical Inspection and Certification

ATTESTATION OF COMPLIANCE

(UYGUNLUK ONAYI)



By examining the technical files and test reports, it has been determined that the specified product complies with the 2006/42/EC Machinery Safety Regulation published by the European Union Technical Commission and the 2014/35/EU LVD Directive Regulation.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından yayımlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine ve 2014/35/AB LVD Direktifi Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Manufacturer (Üretici) : İNOKSAN MUTFAK SAN. VE TİC. A.Ş.

İşıktepe OSB Mahallesi, Eflatun Cadde No:9 16215 Nilüfer / BURSA / TURKEY

Applicant (Başvuru Sahibi) : İNOKSAN MUTFAK SAN. VE TİC. A.Ş.

İşıktepe OSB Mahallesi, Eflatun Cadde No:9 16215 Nilüfer / BURSA / TURKEY

Product (Ürün) : ELEKTRİKLİ KAYNATMA TENCERESİ / ELECTRIC BOILING PAN

Trademark (Marka) : İNOKSAN

Type / Model (Tip / Model) : 9RE25 – 7SE05,9SE10,9SE15,7SE05M,9SE10M,9SE15M

Test Report No (Test Rapor Nu) : 2024-PTC-3364-9

Base of Attestation (Onay Dayanağı) : TS EN 60204-1:2018



www.ptc.com.tr

ID NO : 26I2019

The certificate is issued after testing of the named product(s) and/or audit of the technical documentation and confirms that the tested product complies with the essential protection requirements of the mentioned directives on a voluntary basis.

Sertifika, belirtilen ürünün/ürünlerin test edilmesinden ve/veya teknik dokümantasyonun denetlenmesinden sonra verilir ve test edilen ürünün, belirtilen direktiflerin zorunlu koruma şartlarına gönüllü olarak uygun olduğunu onaylar.

The referred technical file(s) shows that the product complies with standard(s) recognized as giving presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive(s) above, other relevant Directives and standards have to be observed. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili standartlara ve direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktiflerinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

Date / Tarih : 21/10/2024

Date of Issue / Basım Tarihi : 21/10/2024

Expiry to / -e Kadar Geçerli : 21/10/2025

PTC Ürün Test ve Belgelendirme San. Tic. Ltd. Şti

Signature

İmza

PTC

Ürün Test ve Belgelendirme
San. Tic. Ltd. Şti

Örnek Mah. Udi Hasanbey Sok. No: 31

Reis Plaza Ataşehir / İSTANBUL

Tel: +0(216) 393 32 32

info@ptctesting.com – www.ptctesting.com