

# kmkayalar

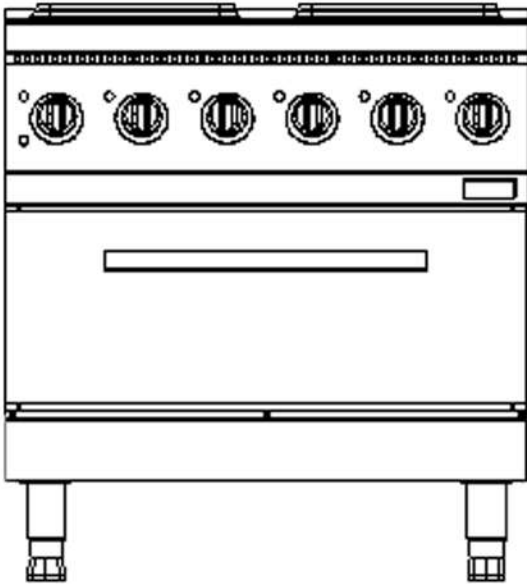
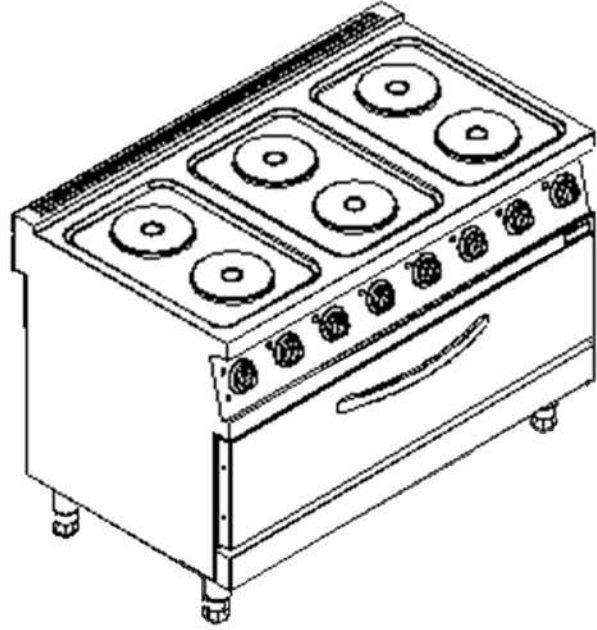
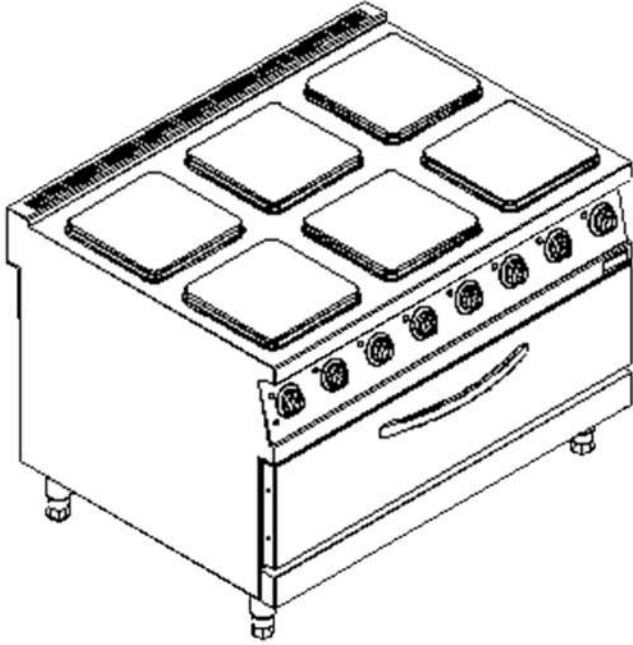
KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR

ELEKTRİKLİ KUZİNE / KULLANMA KILAVUZU

EN

ELECTRIC RANGE / USER MANUAL

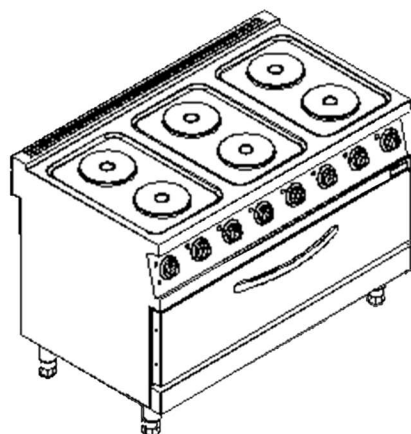
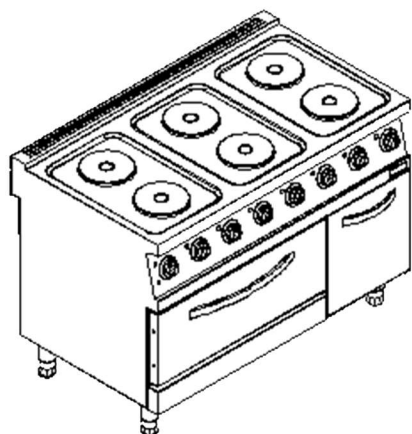
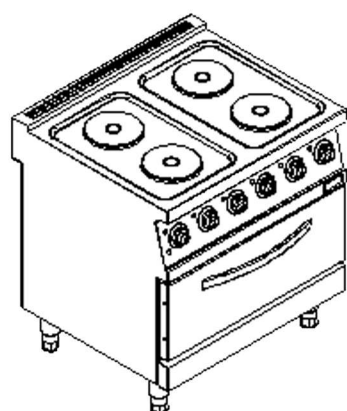
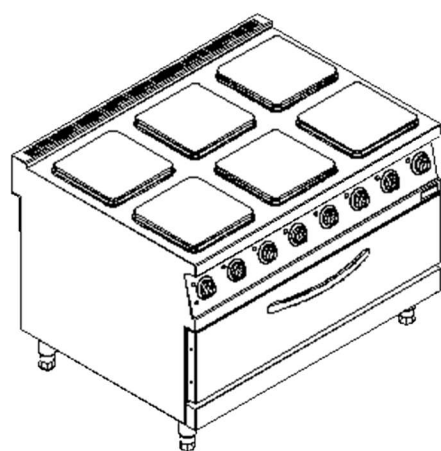
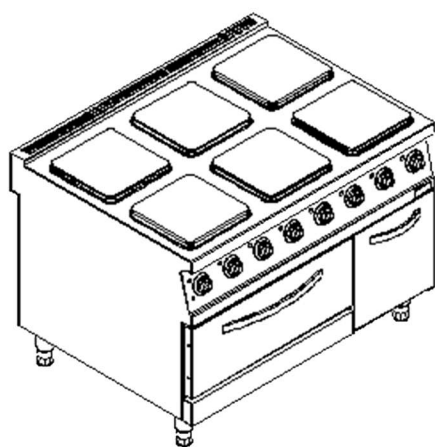
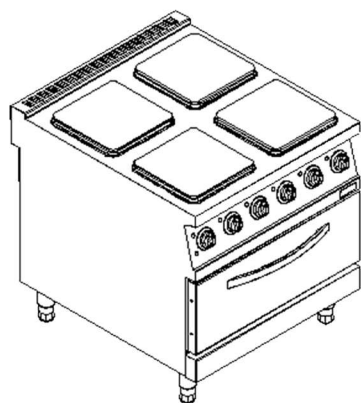
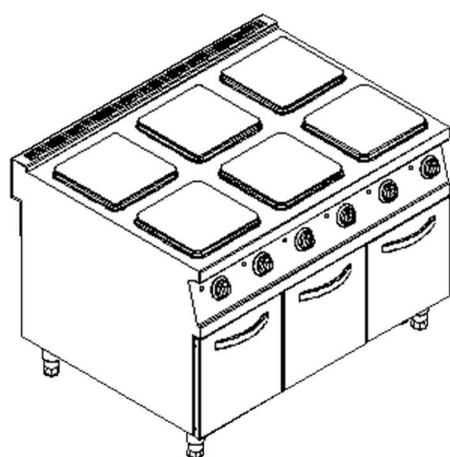
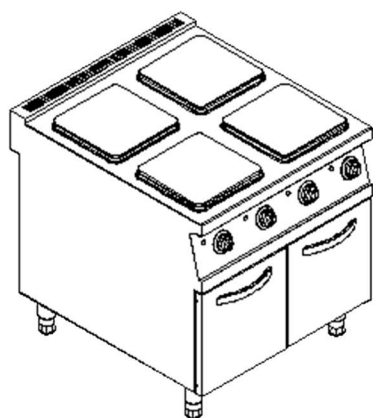
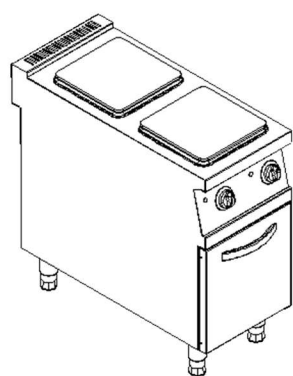


ELEKTRİKLİ  
ELECTRIC



Since 1956

[www.kayalarmutfak.com](http://www.kayalarmutfak.com)



## Sayın kullanıcımız,

Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz için teşekkür ediyoruz. Cihazımızın uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir. Cihazdan en iyi verimi alabilmeniz ve uzun süreli kullanımınız için kullanma kılavuzunu okumanızı öneririz.

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

•Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri içeren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı gaz tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde hazırlanması; yetkili servis elemanlarımızın cihaz montajı için gelmeden önce tesisatın hazır olmasını 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.

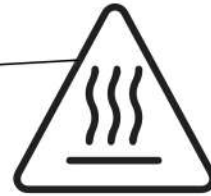
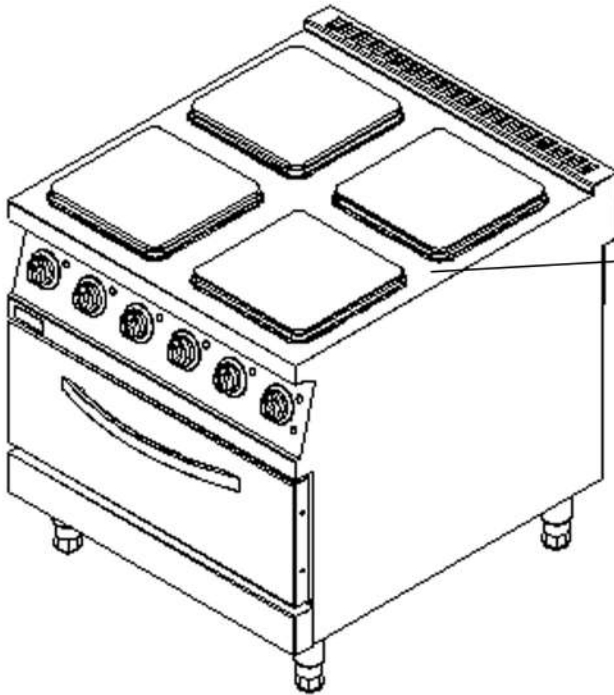
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

# TEKNİK ÖZELLİKLER

| MODEL            | KKE-8090          | KKE-8070          | KKED-12090        | KKED-12070        |
|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| GENEL ÖLÇÜLER    | 800x900x850       | 800x700x850       | 1200x900x850      | 1200x700x850      |
| ISIL GÜÇ (kW)    | 16+6=22           | 8+6=14            | 24+6=30           | 12+10=22          |
| TİP              | A1                | A1                | A1                | A1                |
| BESLEME VOLT     | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz |
| TERMOSTAT C°     | 50° - 300°        | 50° - 300°        | 50° - 300°        | 50° - 300°        |
| NET AĞIRLIK (Kg) | 108               | 94                | 190               | 179               |

| MODEL            | KKEK-12090        | KKE-12070         |
|------------------|-------------------|-------------------|
| GENEL ÖLÇÜLER    | 1200x900x850      | 1200x700x850      |
| ISIL GÜÇ (kW)    | 24+10=34          | 12+10=22          |
| TİP              | A1                | A1                |
| BESLEME VOLT     | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz |
| TERMOSTAT C°     | 50° - 300°        | 50° - 300°        |
| NET AĞIRLIK (Kg) | 190               | 94                |

## GENEL ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ



**SICAK YÜZEY**

# GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



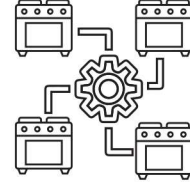
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler ( elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s. ) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



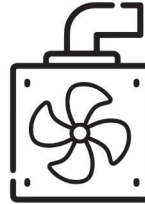
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•Basıncılı su ile temizlemeyiniz.



•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 kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır.



# GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



•Kullanım sırasında yere dökülen yağların temizlenmesi gerekir. Aksi halde kaygan zemin oluşturmaya sebep olabilir.



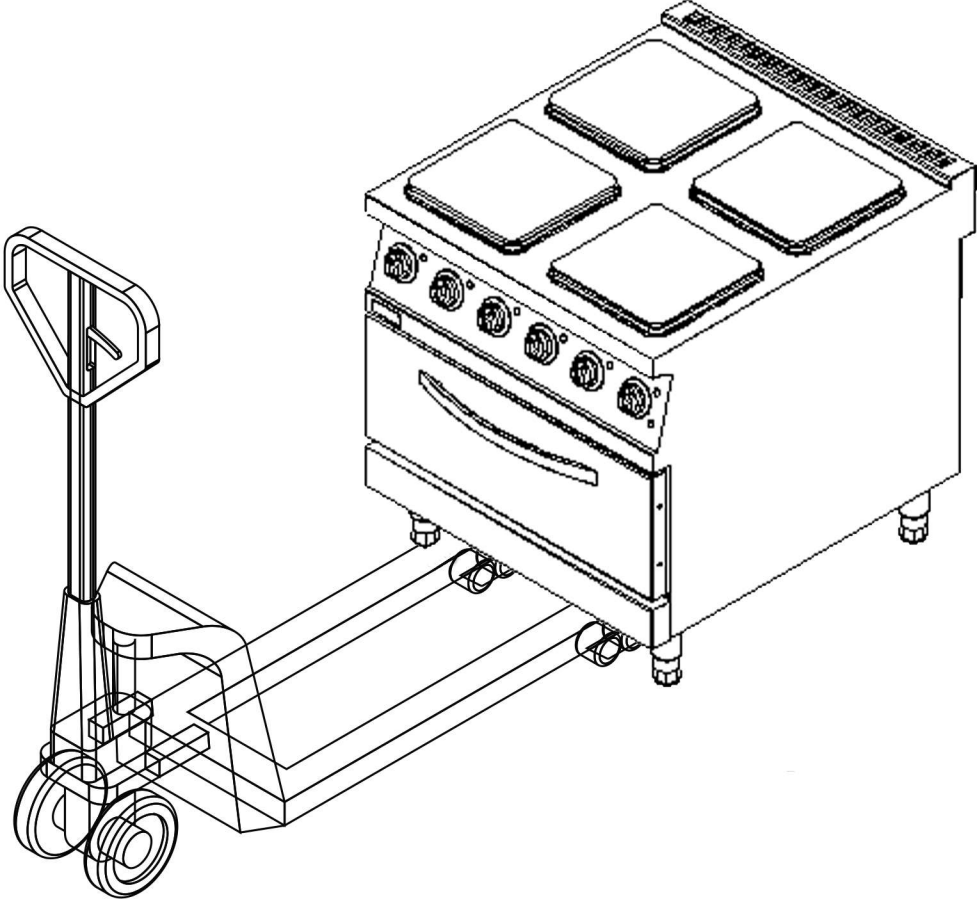
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



•Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa, geçerlidir. Ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için, gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun.



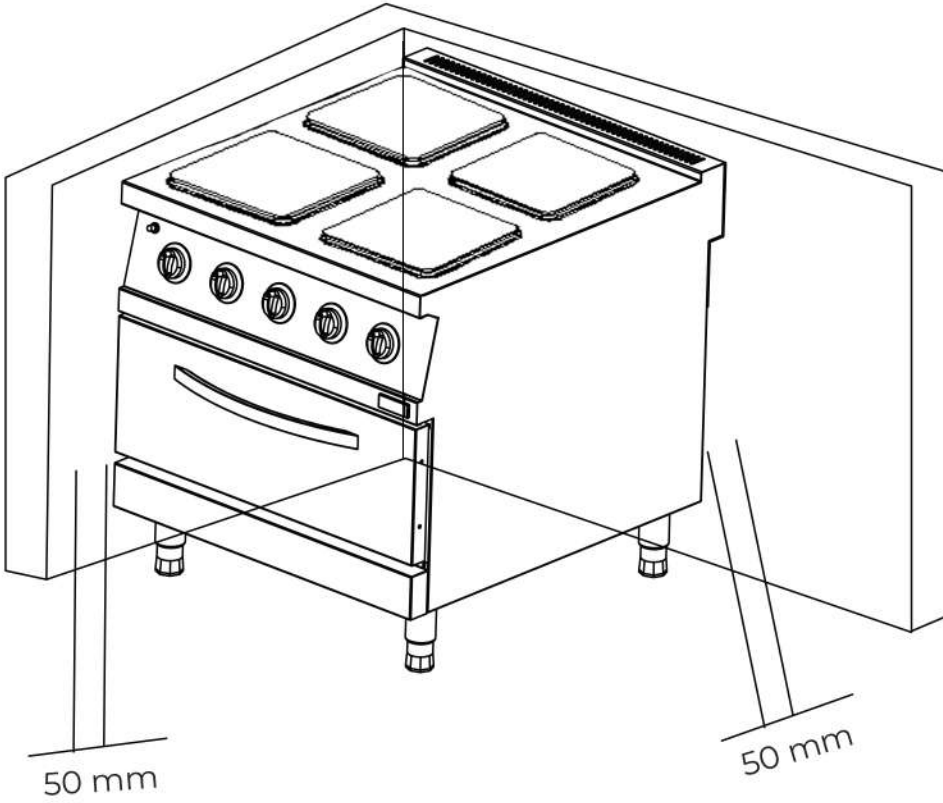
# TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



**Yer değiştirme; Yetkili Servis tarafından montaj yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEğİşTİRİLEMEZ, BAğLANTI HORTUMLARI UZATILAMAZ, DEğİşTİRİLEMEZ.**

- Bu cihazlar forklift gibi yardımcı araçlar ile taşınabilir.
- Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- Taşınacak mesafe uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengeye alınmalıdır.
- Cihazı taşınırken bir yere çarpmayınız, dışırmeyiniz.

# CİHAZIN MONTAJI



**Bu cihazın duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb. 'ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtımmalzemesi ile kaplanması durumunda; aradaki mesafe 5 cm; aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına, azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.**

•Cihazın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.

# AÇIKLAMA

## Degerli musterimiz,

•Kılavuz içindeki bilgiler cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içermektedir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak olan kişi ve kişilerin kolaylıkla ulaşabileceği yerlerde muhafaza ediniz.

•Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakımı bu konuda uzman kişi yada kişiler 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 kılavuzundaki talimatlara uymadan ve yetkili kişi yada kişiler tarafından yapılmayan bakım ve teknik müdahaleler sonrası oluşabilecek herhangi bir zarardan sorumlu değildir.

## MONTAJ

### Cihazın Yerleştirilmesi

•Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için, yeterli havalandırmanın yapılabildiği filtrelili bir davlumbaz altına yerleştiriniz.

•Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 5 cm uzağa yerleştiriniz.

•Cihazı çalıştırmadan önce üzerinde bulunan koruyucu pvc kaplamayı çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz.

•Cihazın konulacağı set altı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.

•Cihazı diğer cihazlar ile yan yana yerleştirirken, ayarlı ayaklar yardımı ile yükseklikleri aynı olacak şekilde ayarlayınız.

### Elektrik Bağlantısı

Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.

• Cihaz 380-400 V 3N AC 50-60 Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.

• Kablo en az H 07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.

• Cihaz ve şebeke arasına W otomat sigorta konulmalıdır.

• Voltaj toleransı ...%10'u geçmemelidir.

• Cihazı mutlaka topraklamalı bir hat ile çalıştırınız. Cihaz üzerindeki topraklama girişi belirtilmiştir.

# KULLANIM ÖNCESİ

## Cihazın kullanıma hazırlanması

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik ısı kademelerinde çalıştırarak kontrol elemanlarını, pleytleri ve ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Aksi taktirde ‘Olası Problemler ve Öneriler’ kısmına bakınız.
- Cihazın montaj ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücünü kontrol ediniz.
- Cihazın gücü ‘Teknik Özellikler’ tablosunda verilmiştir.
- Cihazın ilk çalıştırılması esnasında izolasyon malzemeleri, saç yüzeyindeki yağ vb. nedenlerden dolayı bir süre duman ve koku yayılacaktır. Tehlikeli olmayıp kısa bir süre içinde kendiliğinden kesilecektir. Cihaz ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile maksimum güç ile çalıştırılmalıdır.

## OLASI PROBLEMLER ve ÇÖZÜMLERİ

### Ocak pleytleri ısınmaz ise ;

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Şalter arızalıdır.
- Pleytler doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır.

### Fırın ısıtıcıları ısınmıyor ise;

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcı seçim şalterleri arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamış veya yanmıştır.

### Sıcaklık kontrolü yapılamıyor ise;

- Şalter veya termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamış veya yanmıştır.

# YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

**ÖNEMLİ:** Cihaza müdahale etmeden önce bütün elektrik bağlantılarını mutlaka kesiniz.

## Ocak şalterlerinin değiştirilmesi;

- Kontrol panelini her iki tarafında bulunan bağlantı elemanlarını sökerek çıkarın.
- Şalteri bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri sökerek yenisi ile değiştirin. Gerekli bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takın

## Fırın ısıtıcılarının değiştirilmesi;

- Fırın sağ paneli üzerinde bulunan bağlantı elemanlarını sökerek çıkarın.
- Fırın içinde bulunan ısıtıcının kablo bağlantılarını ve fırın bağlantılarını sökün.
- Isıtıcı veya ısıtıcıları yenisi ile değiştirin.

## Fırın şalteri ve termostatinin değiştirilmesi;

- Fırın sağ paneli üzerinde bulunan bağlantı elemanlarını sökerek çıkarın.
- Şalteri veya termostatı bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri veya termostatı sökerek yenisi ile değiştirin. Gerekli bağlantıları yaparak fırının sağ panelini yerine takın.

## KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

### UYARILAR

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmış ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yiyecek pişirme amaçlı tasarlanmış olup, amaç dışında kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana şalteri kapatarak elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın arıza durumunda sadece yetkili servis elemanları tarafından müdahale edilmeli ve orijinal yedek parça kullanılmalıdır.
- Cihaz ilk çalıştırma esnasında belli bir süre boşa çalıştırılmalıdır. Bu zaman içinde üzerinde bulunan koruyucu yağlardan, izolasyon malzemelerinden çıkan duman ve islerden arındırılmış olacaktır.
- Pleyt üzerine konulan kapların çapı, pleyt çapından küçük olmamalıdır.
- Pleytler üzerinde kap yok yada kaplar boş ise cihazı çalıştırmayınız.

# KULLANIM

## A - OCAK

### 700 SERİ

- Ø170mm olan pleytler 2600W gücündedir. Pleytlerin her biri ayrı ayrı şalterlerle kumanda edilir.

#### Pleytlerin Çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Çalıştırılacak pleyte ait kontrol düğmesini istediğiniz değere(●-1-●-2-●-3) getiriniz.
- Pleytlerden maksimum gücü alabilmek için önce en yüksek sıcaklık konumu olan "3" te çalıştırılmalı, kaynatma sıcaklığına erişildiğinde daha düşük sıcaklık konumuna alınmalıdır.

#### Pleytlerin Kapatılması

- Şalter kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

## 90' lık ve 1' M<sup>2</sup> KUZUNE

#### Pleytlerin Çalıştırılması

- Kontrol düğmesinin konumları  
0 → Kapalı  
1 → 150 w    4 → 1500 w  
2 → 300 w    5 → 2000 w  
3 → 900 w    6 → 2600 w
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Kullanılacak pleyte ait kontrol düğmesini, düğme üzerindeki numaralara göre istediğiniz ısı değerine getiriniz. Bu durumda sinyal lambası yanıyor olacaktır..
- Pleytlerden en iyi ısıtma verimini almak için önce "6" maksimum ısı konumuna alınmalı. İstenilen sıcaklığa eriştikten sonra düğme daha düşük konuma alınmalıdır.

#### Pleytlerin Kapatılması

- Kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

## B - FIRIN

#### Fırının Çalıştırılması

1. Alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kumanda eden termostat düğmelerini istenilen sıcaklığa getirin. 50°C en düşük, 300°C en yüksek sıcaklık ayarıdır. Bu durumda, yeşil sinyal lambası yanarak termostatin çalıştığını ve fırının ısınmakta olduğunu gösterir.
  2. Fırın içi sıcaklık seçilen değere ulaştığında termostat ısıtıcıları devredışı bırakır ve sinyal lambası söner.
  3. Kademe anahtarı 1 konumuna getirildiğinde alt rezistanslar devreye girer, 2 konumuna getirildiğinde alt&üst beraber çalışır. 3 konumunda iken yalnızca üst çalışır.
- **UYARI : Çalışma sırasında fırın kapısını açık bırakmayınız.**

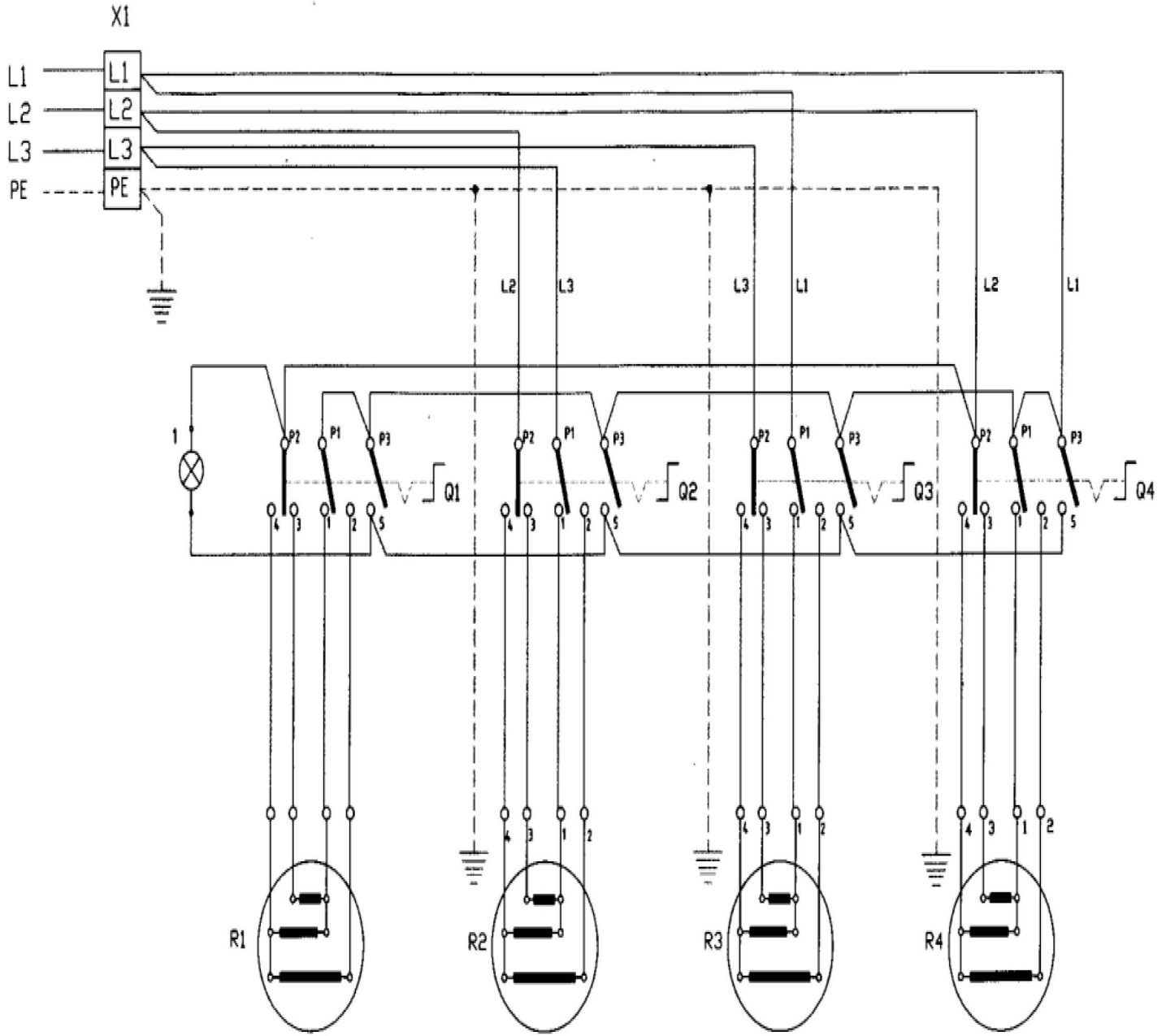
#### Fırının Kapatılması

- Kontrol düğmelerinin hepsini "0" konumuna alınız.
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri kapatınız.

# TEMİZLEME VE BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayın.
- Temizlik yada bakım öncesi cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile silin.
- Cihazı temizlerken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeyleri aşındıracak malzemeler kullanmayın.
- Eğer cihaz uzun süre kullanılmayacak ise, yüzeyler ince bir yağ tabakası ile kaplanmalıdır.
- Cihazda anormal bir durum sezilmesi halinde teknik servis elemanları ile irtibata geçin. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyin.
- Pleyt yüzeylerini ıslak bez ile sık sık silin.
- Fırın temizliği için fırının içini 75-80 dereceye kadar ısıtın.
- Fırın içine, ızgaralarına, fırın taban sacına vs. uygun bir yağ sökücü püskürtün.
- Fırın kapısını kapatıp 20-30 dk. bekleyin ve daha sonra fırın kapısını açın.
- Fırın içinden ızgaraları çıkartıp yıkayın.
- Fırın içini ılık sabunlu suya batırılmış sünger ile temizleyip kurulayın.
- Izgaraları yerine yerleştirdikten sonra fırının kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırın

## 700 SERİ / SERIES



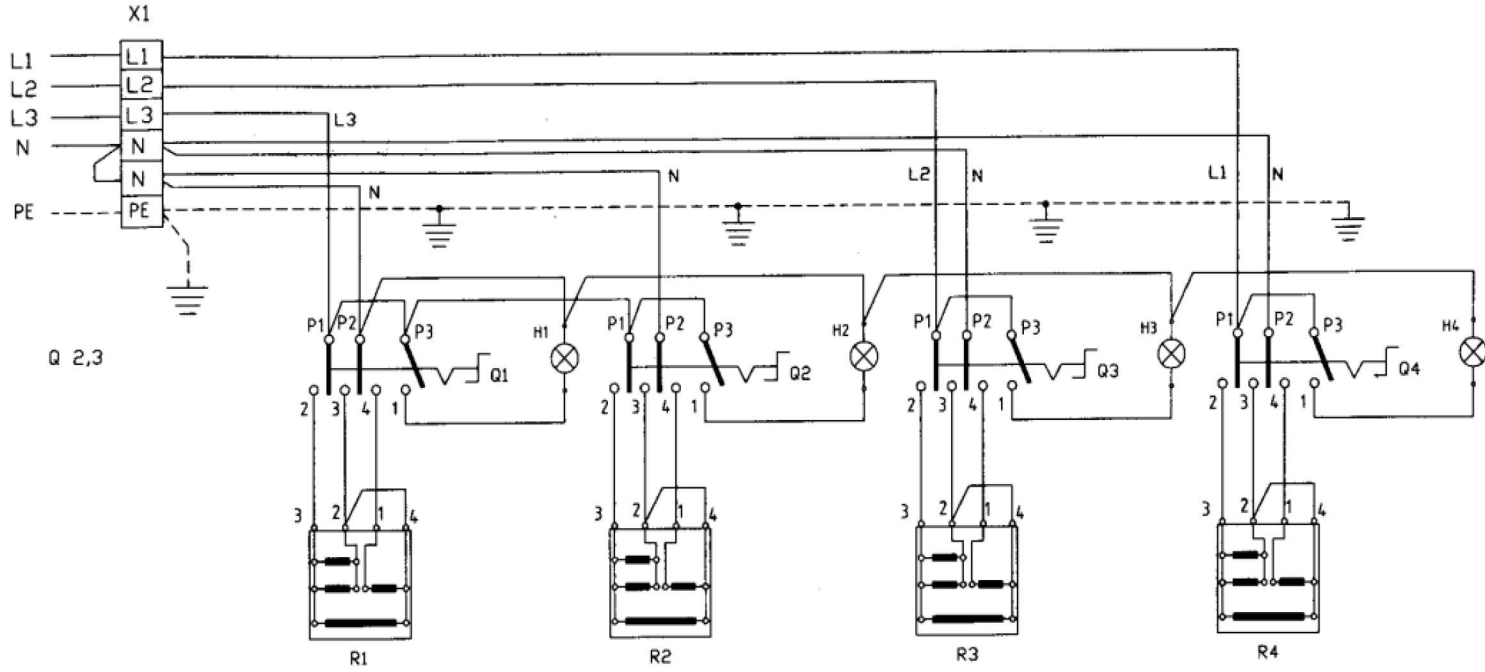
X1 Enerji giriş klemensi / Energy intel clamp

Q<sub>1,2,3,4</sub> Şalter / Power switch

H1 Sinyal lambası / Signal lamp

R<sub>1,2,3,4</sub> Pleyt ısıtıcı { 2,6 kW } / Hot plate { 2,6 kW }

## 900 SERİ / SERIES



X1 Enerji giriş klemensi / Energy intel clamp

Q<sub>1,2,3,4</sub> Şalter / Power switch

H1 Sinyal lambası / Signal lamp

R<sub>1,2,3,4</sub> Pleyt ısıtıcı { 4 kW } / Hot plate { 4 kW }

# PRESENTATION

## Dear user;

First of all we thank you for preferring our company. Our device is manufactured complying with the international standards. We recommend you to read the user manual in order to obtain best efficiency and for long term usage.

Before assembling and using the machine, please carefully read this manual. The machine will not be covered under guarantee if you operate the machine before reading the manual

The manual that is providing the mounting, usage and maintenance information of the machine should be read carefully. The gas installation to which the device will be connected to should be prepared complying with the effective legislations before the arrival of our authorized service personnel for the assembly of the device.

Seek information from the closest authorized service for the points you hesitate or could not understand.

If the service personnel called for the assembly is kept waiting, please note that the cost thereto and the fee for the waited hour will be charged to you.

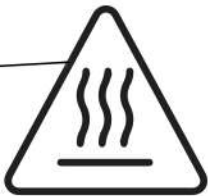
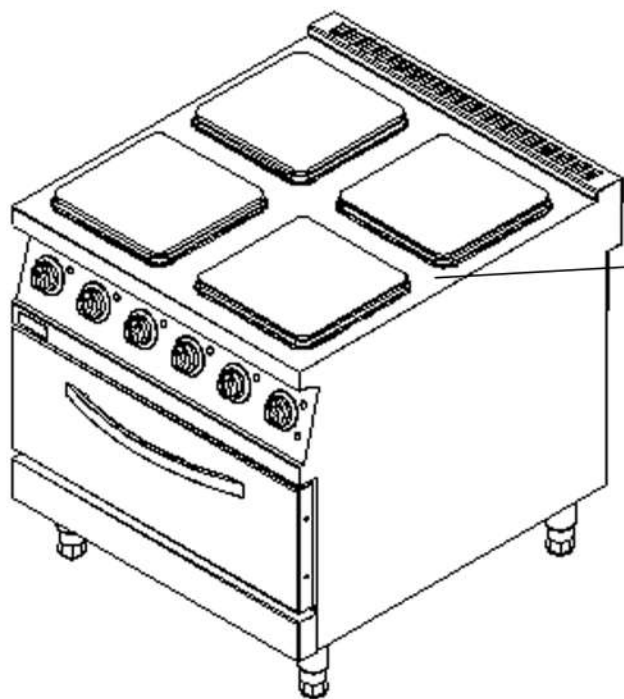
We hope that you obtain the best efficiency from our product.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

| MODEL              | KKE-8090          | KKE-8070          | KKED-12090        | KKED-12070        |
|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| DIMENSIONS         | 800x900x850       | 800x700x850       | 1200x900x850      | 1200x700x850      |
| THERMAL POWER (KW) | 16+6=22           | 8+6=14            | 24+6=30           | 12+10=22          |
| TYPE               | A1                | A1                | A1                | A1                |
| VOLTAGE            | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz |
| THERMOSTAT C°      | 50° - 300°        | 50° - 300°        | 50° - 300°        | 50° - 300°        |
| WEIGHT (Kg)        | 108               | 94                | 190               | 179               |

| MODEL              | KKEK-12090        | KKE-12070         |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| DIMENSIONS         | 1200x900x850      | 1200x700x850      |
| THERMAL POWER (KW) | 24+10=34          | 12+10=22          |
| TYPE               | A1                | A1                |
| VOLTAGE            | 380v-400v 50-60Hz | 380v-400v 50-60Hz |
| THERMOSTAT C°      | 50° - 300°        | 50° - 300°        |
| WEIGHT (Kg)        | 190               | 94                |

## DETAILS RELATED TO SAFETY



**HOT SURFACE**

## DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



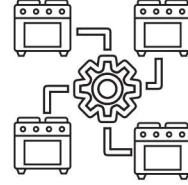
•The device must never be operated under chimney hood.



•Flammable solid, liquid materials at the operation media of the device (cloths, alcohol and their derivatives, petroleum-chemical products, wooden and plastic materials, cut blocks, curtains, etc.) must not be preserved at the operation media of the device.



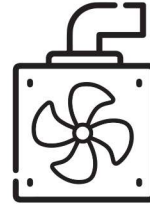
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•Do not clean by pressurized water.



•This device should be installed as per the effective regulations and must be used only in a well ventilated area. Refer to the instructions before supply connection and before operation of the device.

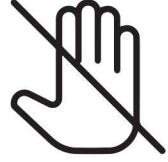


•The device is manufactured for industrial usage purposes and it should only be used by qualified personnel



## DETAILS RELATED TO SAFETY

•No interventions must be assumed by any persons other than the manufacturer or the authorized service.



•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



•The oil spilled on the floor must be cleaned while using the device. Otherwise it may cause slippery ground.



•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•These instructions are valid only if the country code is visible on the device. If the country code is not visible on the device, refer to the instructions; refer to the technical instructions that are required for technical adoption as per the existing conditions in the country.



## 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

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Position the appliance at least 10 cm from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.

### Assembly

- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- Level the appliance using the adjustable feet.
- Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor using the special flanged feet.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

### Joining appliances together in line (Fig. 1)

- Place the appliances side by side and level to the same height.
- Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the fryer.

### 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 teminals.
- 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 ratin. (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 a automate fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed  $\pm \%10V$ .

### 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).

## **SETTING UP**

### **Testing the electrical system**

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and plate 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 plates do not heat up**

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Switch faulty.
- One or more plates incorrectly connected or burnt out (replace faulty plate).

### **Oven heating elements do not heat up**

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Thermostat faulty.
- Heating selector switch faulty.
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating elements).

### **The temperature control is difficult or impossible to regulate**

- Switch/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.

### **Replacement of cooker switch**

- Remove the upper control panel.
- Disconnect the electrical connections from switch
- Replace the switch.

### **Replacement of oven heating elements**

- Work from inside the oven.
- Disconnect the heating elements from the oven and the cable
- Replace the heating elements.

### **Replacement of oven switch or thermostat**

- Remove the control knob and the vertical control panel.
- Disconnect the electrical connections from switch or thermostat  
Replace the switch or thermostat.

## USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

### WARNINGS

- This appliance is intended for professional use and must only be used by trained personnel. This appliance is exclusively designed to cook food. Any other use shall be deemed improper.
- **The use of the steak griddle on the grilles is permitted only on the small burners.**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the grill.
- For repairs, refer to authorised service centres; demand original spare parts only.
- At first operation, the appliance should be operated at neutral position. Thus the appliance will be purified protective grease and isolation materials.
- The containers placed onto the plate should cover the whole surface of the plate entirely. If there is no container on the plates and if the container is empty, never operate the appliance.

### USAGE

#### A - COOKER

##### 700 SERIES

- Ø170mm plates have 2600W power. Each plate is controlled different switches.

##### Operation of the Plates

- Switch on the main switch which is connected to the appliance.
- Select 0 to 3 positions(0-●-1-●-2-●-3) by the control switch of the operated plate.
- In order to get the maximum efficiency from the plates, first they must be operated at the maximum temperature position(3), when reached the boiling temperature, the temperature must be decreased.

##### Switch Off the Plates

- Turn the switch control knob to "0".

##### 1000 SERIES

##### Operation of the Plates

0 → Closed

1 → 150 w    4 → 1500 w

2 → 300 w    5 → 2000 w

3 → 900 w    6 → 2600 w

- Switch on the main switch which is connected to the appliance.
- The control knob related to the plate to be operated should be adjusted to the "0" position by selecting the numbers on the button.
- Indicator will be on in case one or more than one plate is put into operation. The best output from the plates can be obtained by setting them to "6" maximum heating stage first. As soon as the desired temperature value is obtained set it to a lower temperature.

##### Switch Off the Plates

- Turn the switch control knob to "0".

#### B - OVEN

##### Operation of the Oven

1. Thermostat knob should be set to the requested temperature value. You can adjust the temperature between 50°C and 300°C. After setting the requested temperature value, green indicator will be on. That indicates the oven is heating.
2. In case the temperature inside the oven reaches the requested temperature, the thermostat stops the operation of the heaters and at the same time indicator will be off.
3. When the level switch is turned to position 1, the lower resistances are activated. When the level switch is turned to position 2, upper and lower work together. When the range switch is turned to position 3, only the upper operates.

**IMPORTANT :** The door of the oven should be closed entirely during the cooking cycle to prevent any probable damage to top surface valves.

### **Switching Off the Oven**

- Set all of the control buttons to "0" stage.
- Switch off the main switch which is connected to the appliance.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- **Do not clean the appliance with jets of water.**
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation close the electric connection.
- 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.
- Adjust the cookers periodically and remove the food particles from the connection parts of the cooker.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff.

### **Cleaning the interior of the oven :**

- Daily cleaning of the interior of the oven avoids maintenance problems in the future. Use a suitable degreasing spray product (not foaming) for cleaning even in the "hidden" zones.
- Heat the oven to 75-80°C.
- Spray the degreasing solution throughout the interior of the oven, on the grilles, the grille supports and the oven floor.
- Close the oven door and allow the product to react for about 20-30 minutes.
- Open the oven door carefully, paying attention to the eyes and the skin.
- Remove from the interior of the oven the grilles and the floor and wash separately.
- Clean and rinse the oven interior with a sponge using tepid soapy water and/or normal liquid detergents, drying afterwards.
- Remount the internal parts and dry further by turning on the heating for a few minutes.

# kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Gümüşsuyu Cad. Litros Yolu No:17  
Topkapı, İstanbul / TURKEY

+90 212 612 26 11

+90 212 238 28 61

info@kayalarmutfak.com

**wwwkayalarmutfak.com**

Since 1956

www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



www.kayalar.com.tr