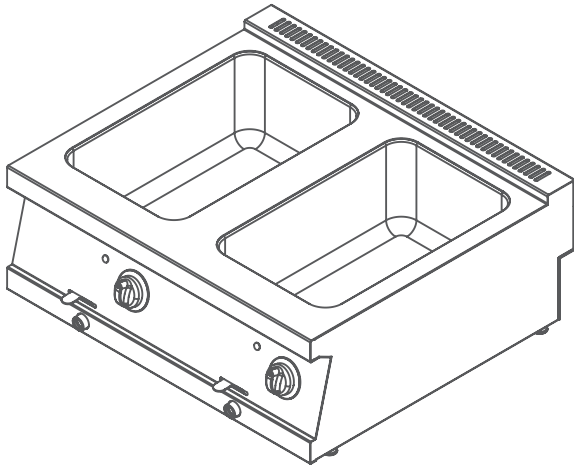


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR	BENMARİ / KULLANMA KILAVUZU
EN	BAIN MARIE / USER MANUAL
FR	BAIN-MARIE / MANUEL D'UTILISATION



ELEKTRİKLİ
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



Since 1956

www.kayalarmutfak.com

İÇİNDEKİLER

TR

4

İçindekiler.....	
Açıklama	
Montaj.....	
Yerleştirme	
Gaz Bağlantısı	
Su Bağlantısı	
Farklı Gaz Çeşitlerine Dönüşüm	
Kullanmadan Önce	
Operasyonel Kontrol	
Termal Güç Kontrolü	
Muhtemel Sorunlar - Nedenler	
Etiket Örneği	

EN

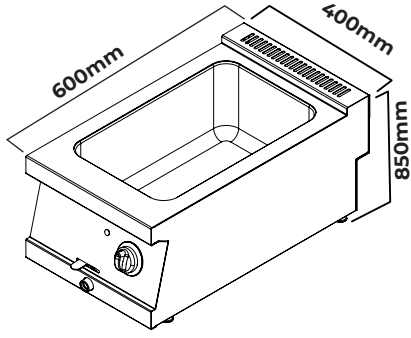
14

Contents	
Explanation	
Assembly	
Placement	
Gas Connection	
Water Connection.....	
Conversion to Different Gas Types	
Before using	
Operational Control	
Thermal Power Control.....	
Possible Problems - Causes	
Sample of Label	

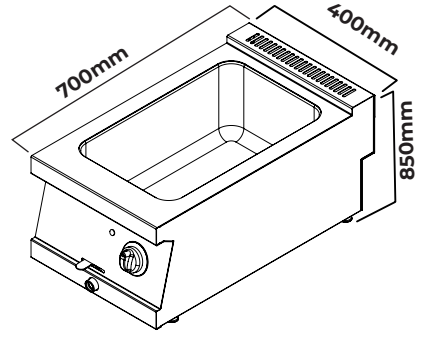
FR

23

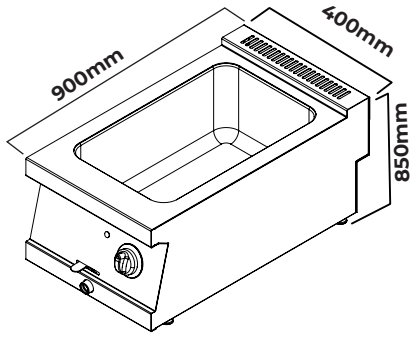
Contenu.....	
Explication.....	
Assemblée	
Placement	
Raccordement au gaz.....	
Raccordement à l'eau	
Conversion à différents types de gaz.....	
Avant d'utiliser	
Contrôle opérationnel	
Contrôle de la puissance thermique	
Problèmes possibles - Causes	
Échantillon d'étiquette	



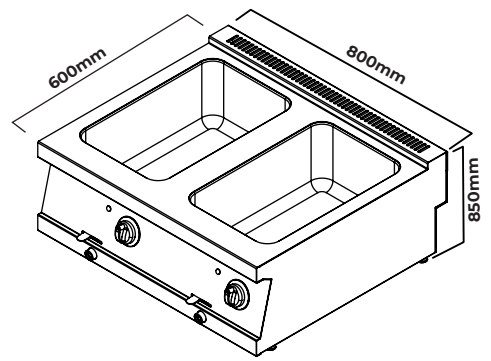
KBE4060



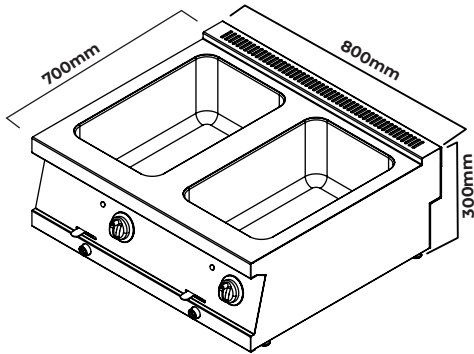
KBE4070



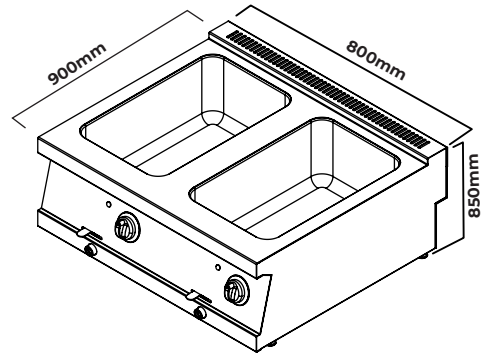
KBE4090



KBE8060



KBE8070



KBE8090

SUNUŞ

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

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 filtreli 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.

Su Bağlantısı

- Cihaz havuzu manüel doldurulacağından su bağlantısına gerek yoktur.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 220-240 V 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.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı ...%10'u geçmemelidir.
- Cihazı mutlaka topraklamalı bir hat ile çalıştırınız. Cihaz üzerindeki topraklama girişi işareti ile belirtilmiştir.

KULLANMADAN ÖNCE

Cihazın kullanıma hazırlanması

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik ısı kademelerinde çalıştırarak 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.

OLASI PROBLEMLER ve ÇÖZÜMLERİ

Su ısınmıyor ise ;

- Sigortaları kontrol ediniz.
 - Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
 - Düşük voltaj ya da elektrik bağlantısı doğru değildir.
 - Termostat arızalıdır
 - Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır.(Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştirin)
- Sıcaklık kontrolü yapılamıyor ise;
- Termostat arızalıdır.
 - Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştirin)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

Termostat

- Kontrol panelini çıkarın.
- Termostat veya şalteri bağlantı elemanlarından ayırın.
- Termostatı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI UYARILAR

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmış ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz özellikle yiyecekleri sıcak tutma ve sos yapımına yönelik olarak tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- ÖNEMLİ su tankı boş iken asla ısıtıcıları çalıştırmayınız.
- Cihaz da herhangi bir arıza meydana geldiğinde cihazı besleyen ana şalteri kapatınız.
- Sadece üretici firma tarafından gönderilen teknik servis elemanlarına cihazınızı gösterin ve orijinal yedek parça kullanın.
- Cihaz ilk kullanımdan önce gıda ile temas edebilecek bütün yüzeyleri iyice temizleyiniz.
- Haznenin temizleme işlemi için havuz üst tablaya kadar su ve deterjan ile doldurulur. Suyu birkaç dakika kaynattıktan sonra havuz temizlenir.Son olarak temiz su ile iyice durulanır

KULLANIM

Çalıştırma

- Cihazın bağlı olduğu W otomatı devreye alın.
- Cihazın devrede olduğunu gösteren sarı lamba yanmaya başlar.
- Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda yeşil termostat sinyal lambası yanar. İstenilen sıcaklığa geldiğinde yeşil sinyal lambası söner.

0Kapalı

300C Minimum sıcaklık

---Ara sıcaklık

1100C Maksimum sıcaklık

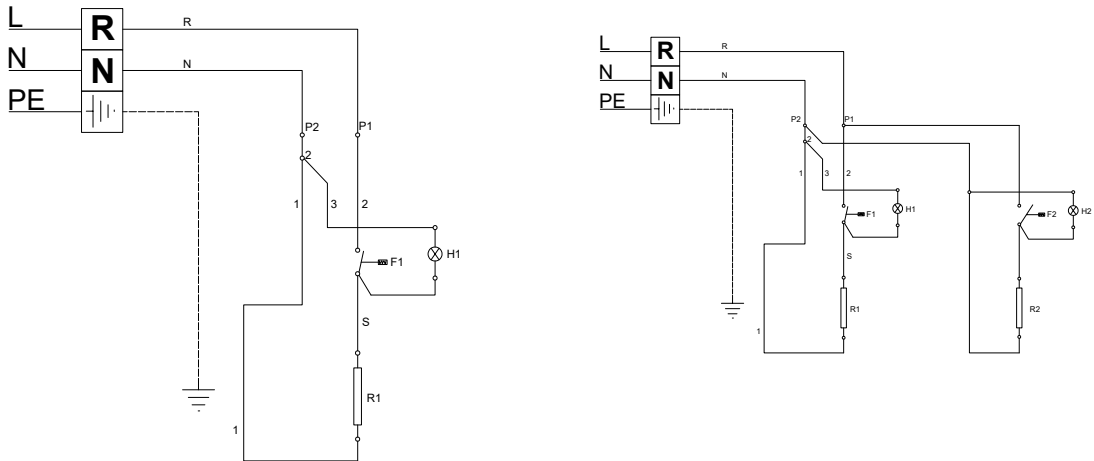
Kapatma

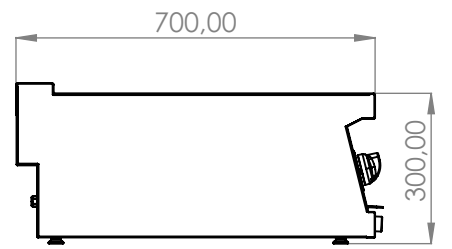
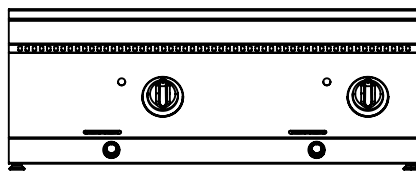
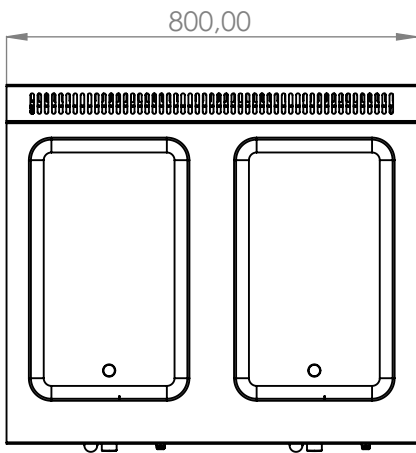
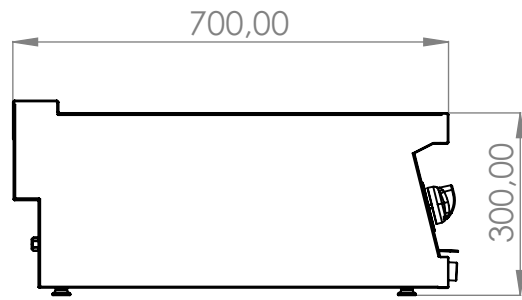
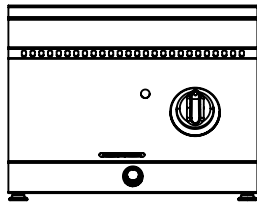
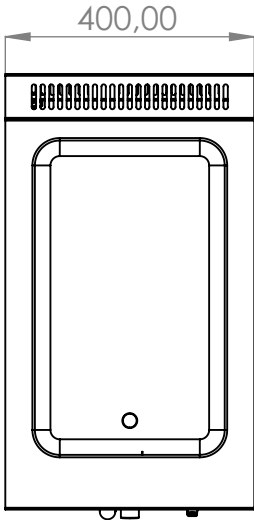
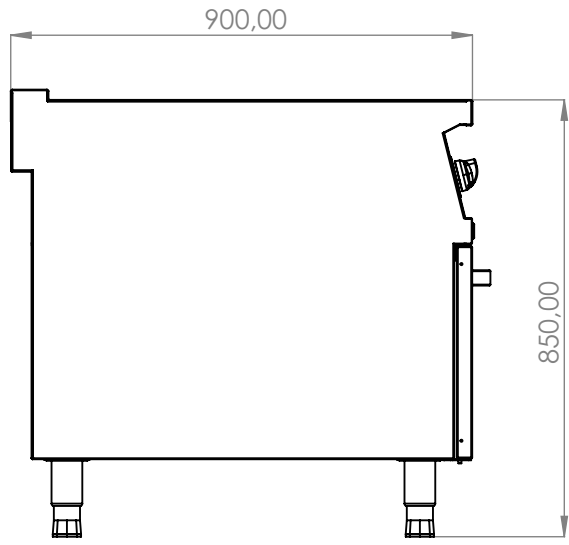
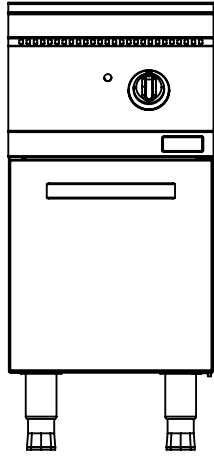
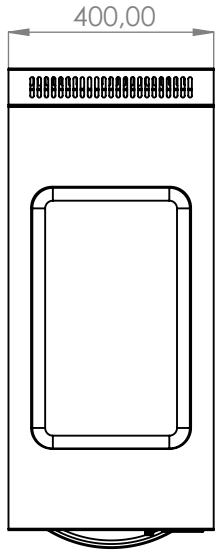
- Termostat düğmesini ayarlanan dereceden "0" konumuna getirin.
- Cihazın bağlı olduğu W otomat devre dışı bırakın

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.

Elektrik şeması



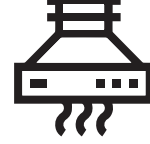


GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



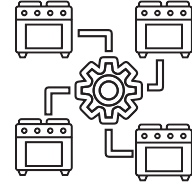
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



•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.



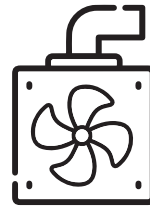
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•Basınçlı 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.



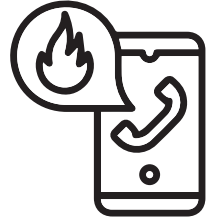
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



•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 görülmiyorsa, 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

GARANTİ ŞARTLARI

- 1.Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
- 2.Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı 1 yıl garanti edilmiştir.
- 3.Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderme şekli ve yerinin belirlenmesi KAYALAR MUTFAK' a aittir.
- 4.Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
- 5.Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
- 6.Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar KAYALAR MUTFAK' a aittir.
- 7.Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız KAYALAR MUTFAK' ın yetkili servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişi ya da kişilerce müdahale edilen cihaz garanti kapsamından çıkar.
- 8.Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servis haber verilmelidir.
- 9.Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.
- 10.KAYALAR MUTFAK sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışındadır.
- 11.Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.

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.

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

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

Installation

- 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

Connection of adjacent appliances

- 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.

- 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.

Water connection

- No connection is required since the appliance is filled manually.

Water drain

- Open the global valve in the bottom of the tank and discharge the water in the tank.
- Important : The tank drain must be connected to the drainage system using a pipe resistant to high temperatures (1000C).

START 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

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.**

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

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

Thermostat and switch

- Remove the upper control panel.
- Detach the bulb from the thermostat or switch fixed to the heating element by special support brackets.
- Disconnect the electrical connections.
- Replace the part.
- Beware of the appliance's hot surfaces!
- This appliance is intended for professional use and must only be used by trained staff. This appliance is exclusively designed to cook food. Any other use shall be deemed improper.

•IMPORTANT : Do not operate the heating elements when the tank is empty.

- In the event of fault, disconnect the electric connection of the appliance.
- Only contact the technical service centre authorised by the manufacturer and only use original spare parts.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean all the food contact surfaces.
- For the cleaning, fill the tank up to the upper table with water and detergent. Boil the water for a few minutes, clean it and in the end rinse with clean water.
- The thermocouple stops the gas circuit in cases of overheating of the water, so it provides the operation security.

Operation

- Switch on W autmat which is connected to the appliance.
- Yellow indicator will be on.
- Thermostad control knob should be set required value, in this stuation, yellow indicator will be on. When the temperature reaches the required value yellow indicator will be off.

0 Off

300C Minimum temperature

----- Intermediate temperatures

1100C Maximum temperature (approx.)

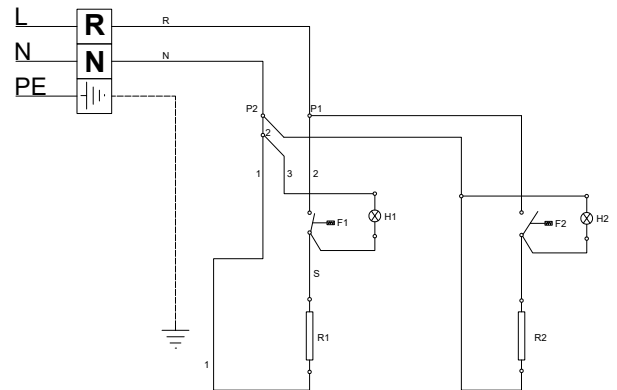
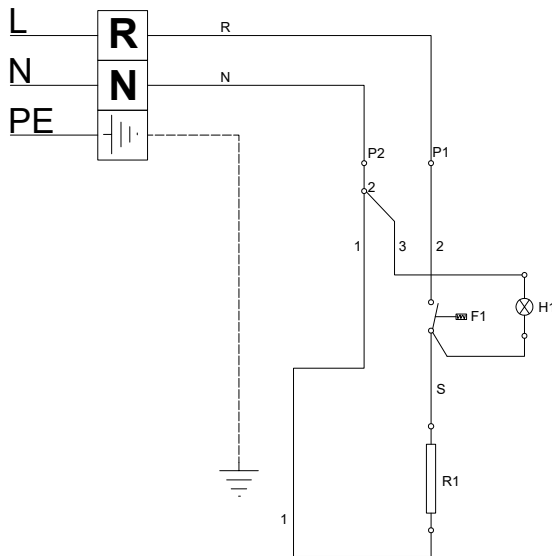
Turning Off

- Thermostat control knob should be set to "0" stage.
- Switch control knob should be set to "0" stage.
- Switch off W automat which operates the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not wash the appliance with water jets.
- Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.
- 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

Electric scheme

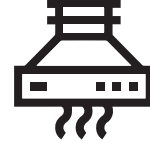


DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



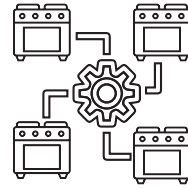
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



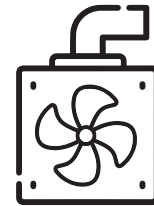
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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

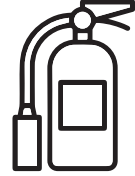


DETAILS RELATED TO SAFETY

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



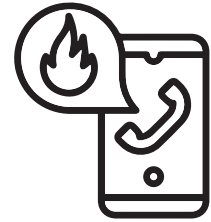
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



•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.



HANDLING AND CHANGE OF PLACE



Change of place; THE PLACE of the device, the length of the connection hoses, OF WHICH THE CONNECTION ARE DONE BY THE AUTHORIZED SERVICE MAY NOT BE CHANGED EXCEPT BY THE AUTHORIZED SERVICE

PRÉSENTATION

Cher Utilisateur,

Nous vous remercions de nous avoir choisis avant tout. Cet appareil est produit selon les standards internationaux. Pour obtenir le meilleur résultat de l'appareil et pour une utilisation à longue durée, nous vous invitons à lire ce manuel.

Lire attentivement ce manuel avant le montage et l'utilisation de l'appareil, ou faire lire aux utilisateurs de l'appareil. Quand mettre en fonction l'appareil sans lire ce manuel, l'appareil restera hors garantie.

Il faut lire attentivement le manuel d'utilisation concernant le montage, l'utilisation et l'entretien de l'appareil acheté. Faire préparer l'installation de gaz à connecter sur l'appareil selon les règlements en vigueur et par le personnel qualifié en façon adéquate avant que nos éléments de service viennent pour le montage de l'appareil.

Consulter par le téléphone au service le plus près de chez vous pour les hésitations ou les sujets non-compris.

Nous vous rappelons qu'en cas de faire attendre le personnel de service de montage, les frais et le salaire par heure vous seront facturés.

Nous vous souhaitons les meilleurs résultats avec cet appareil.

DIMENSIONS ET SIGNES D'AVERTISSEMENT

MODÈLE	KBE8090	KBE4090	KBE8070	KBE4070	KBE8060	KBE4060
LARGEUR(mm)	800	400	800	400	800	400
PROFONDEUR(mm)	900	900	700	700	600	600
HAUTEUR(mm)	300	300	300	300	300	300
PUISSANCE THERMIQUE (kw)	2	1	2	1	2	1
MÉDECINE	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
TENSION D'ALIMENTATION	220V-240V 50-60Hz20	220V-240V 50-60Hz20	220V-240V 50-60Hz20	220V-240V 50-60Hz20	220V-240V 50-60Hz20	220V-240V 50-60Hz20
THERMOSTAT (C0)	30° -120°	30° -120°	30° -120°	30° -120°	30° -120°	30° -120°
Poids net / kg)	110	55	36	23	30	15

ÉCHANTILLON D'ÉTIQUETTE

 KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. Ş. Mail: info@kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	ELK.DOLAPLI BENMAR / BAIN MARE
MODEL	KBE 8090
IP	X0
GÜÇ (Kw) / POWER (Kw)	2
KORUMA SINIFI / PROTECTION CLASS	1
VOLTAJ / VOLTAGE	230V / 50hZ
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM./ PRODUCTION DATE	151.10.0028 MART 2023
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY

MONTAGE DE L'APPAREIL

EXPLICATION

- Les informations qui se trouvent dans le contenu de manuel d'utilisation contiennent des renseignements importants sur le montage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien en sécurité de l'appareil. C'est pour cela garder le manuel aux lieux facilement accessibles pour l'utilisateur/les utilisateurs qui vont utiliser l'appareil.
- Le montage, la connexion d'électricité, et l'entretien de l'appareil doivent être faits par les personnes qualifiées et selon les instructions de la firme productrice.
- La connexion d'électricité doit être faite selon les valeurs données sur le tableau des « spécifications techniques » et les schémas électriques.
- La firme productrice n'est pas responsable n'importe quel endommagement qui pourront se produire après les entretiens et les interventions techniques qui ne sont pas faits par les personnes qualifiées et non-conformes avec les instructions du manuel d'utilisation.

MONTAGE

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Pour empêcher la production de mauvaise odeur et de fumée, installer l'appareil sous une hotte à filtre où il y a une aération suffisante.
- Pour empêcher les augmentations de chaleur excessives, installer l'appareil minimum à 5 cm de distance des murs latéraux et du mur derrière.
- Avant le fonctionnement de l'appareil enlever le film protecteur en PVC. S'il en reste des résidus de colle sur la surface de l'appareil, à nettoyer avec un solvant adéquat.
- Les pieds du plan de travail à mettre l'appareil doivent être réglés, et l'appareil doit se fonctionner sur un plan équilibré.
- Lors d'installer l'appareil à côté des autres appareils, régler en façon qu'il soit sur la même hauteur avec les autres appareils par l'intermédiaire des pieds réglables.

CONNEXION D'EAU

- Il n'y a pas besoin une connexion d'eau, car la piscine de l'appareil se remplira manuellement.

CONNEXION D'ELECTRICITE

- L'appareil doit être connecté sur un réseau qui est compatible avec les standards d'installation électrique de DIN VDE 0100.
- L'appareil doit être alimenté avec une tension de réseau 220-240V AC 50-60Hz.
- Le câble doit être au minimum de qualité H 07 RN-F et son profil doit être capable de porter le courant maximum.

- Il faut mettre une boîte à fusibles automatiques de type W entre l'appareil et le réseau.
- Il est conseillé de mettre des fusibles de fuite de courant dans l'installation d'alimentation.
- La tolérance du voltage ne doit pas dépasser ... 10%.
- L'appareil doit être connecté absolument sur une ligne mise en terre. L'emplacement de mise en terre est indiqué sur l'appareil.

AVANT L'UTILISATION

Préparer l'appareil à l'utilisation

- Après avoir fait le montage, vérifier les chauffages en faire fonctionner l'appareil aux différentes chaleurs.
- Si nécessaire à consulter la section « les problèmes probables et les propositions ».
- Après le montage de l'appareil et après d'une activité d'entretien, vérifier la puissance thermique de l'appareil.
- La puissance thermique de l'appareil est indiquée sur le tableau des « spécifications techniques ».

Problèmes probables et propositions

L'eau ne se chauffe pas :

- Vérifier les fusibles.
- L'interrupteur principal qui alimente l'appareil n'est pas ouvert.
- Il y a du voltage faible ou la connexion d'électricité n'est pas correcte.
- Le thermostat est en panne.
- Les chauffages ne sont pas connectés correctement ou elles sont brulées (Changer le chauffage en panne avec un nouveau).

L'eau ne se chauffe pas :

- Le thermostat est en panne.
- Les chauffages ne sont pas connectés correctement ou ils sont brulés. (Changer le chauffage en panne avec un nouveau).

CHANGEMENT DES PIECES DE RECHANGE

IMPORTANT : Avant de faire une activité d'entretien sur l'appareil, couper absolument la connexion d'électricité.

Thermostat

- Enlever le panel de contrôle.
- Séparer le thermostat ou l'interrupteur de ses éléments de connexion.
- Détacher le thermostat et changer avec une nouvelle pièce. Faire ses connexions et monter le panel de contrôle à sa place.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle, et doit être utilisé seulement par les personnes qualifiées sur ce sujet.
- L'appareil est produit pour tenir chaud les produits alimentaires et pour la préparation des sauces, ne pas utiliser pour des fins différentes.
- Ne jamais chauffer l'appareil lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la piscine.
- S'il y a lieu une panne sur l'appareil, couper la connexion d'électricité de l'appareil en fermant l'interrupteur principal.
- Contacter seulement avec les éléments techniques autorisés par la firme productrice, et utiliser seulement des pièces de rechange originales.
- Bien nettoyer toutes les surfaces qui risquent de contacter avec les produits alimentaires avant la première utilisation.
- Pour nettoyer la piscine, remplir avec de l'eau et de détergent jusqu'à la table du haut. Après avoir bouilli l'eau pendant quelques minutes, on nettoie la piscine. Rincer bien avec de l'eau propre en dernier. uis

UTILISATION

OUVRIR

- * Mettre l'automate de type W où l'appareil est connecté.
- Dans ce cas la lampe jaune de signal sera allumée.
- Régler le bouton de contrôle de thermostat à la puissance souhaitée. Dans ce cas la lampe verte de signal sera allumée. La lampe verte de signal s'éteint une fois atteindre la chaleur souhaitée.

0 – Fermé

30°C – Chaleur minimum

--- Chaleur moyenne 110 C – Chaleur maximum

FERMER

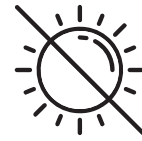
- Régler le thermostat au niveau « 0 ».
- Désactiver l'automate de type W où l'appareil est connecté.

Nettoyage et entretien

- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau de pression.
- Avant commencer à une activité de nettoyage ou d'entretien, couper absolument le contact avec l'électricité.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque jour d'utilisation avec un torchon tiède et savonné.
- Ne pas utiliser des matériels qui peuvent rayer la surface comme des brosses en métal, ou des détergents abrasifs.
- Si l'appareil ne s'utilisera pas pendant longtemps, il faut mettre une fine couche de vaseline sur les surfaces.
- En cas d'apercevoir une anomalie sur l'appareil, consulter au service agréé. Ne pas laisser à intervenir les personnes non qualifiées à l'appareil.

DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

• Ne pas laisser l'appareil sous les rayons directs de soleil.



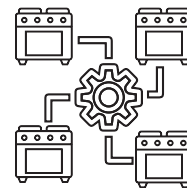
• L'appareil doit être utilisé impérativement sous la hotte de cuisine.



• Dans le milieu où l'appareil est en marche, il faut absolument éviter des matières solides et liquides combustibles (robe, alcool et ses produits, produits pétrolier – chimique, matières en bois et en plastique, blocs de coupe, rideaux, etc.)



• Vous pouvez utiliser tous nos appareils de même série ensemble.



• Ne pas nettoyer avec de l'eau sous pression.



• Cet appareil doit être monté conformément aux règlements en vigueur et être utilisé seulement dans les lieux bien aérés. Consulter aux instructions avant le montage et l'utilisation de l'appareil.



• L'appareil est produit pour l'usage professionnel, il doit être utilisé seulement par le personnel qualifié



DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

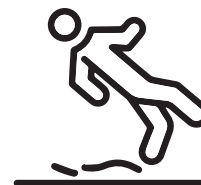
•Ne pas intervenir à l'appareil en dehors du service agréé ou du producteur.



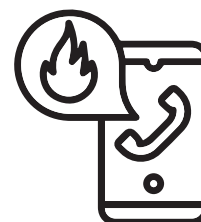
•En cas d'allumage de flamme ou de feu pour n'importe quelle raison au milieu où il y a l'appareil, éteindre les vannes de gaz et les interrupteurs de puissance sans être paniqué, et utiliser les extincteurs. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes. Car l'eau sert à disperser les flammes rapidement.



•Il faut nettoyer la graisse qui tombe par terre pendant l'utilisation. Sinon le sol de l'endroit sera glissant et dangereux.



•L'odeur de gaz veut dire la fuite de gaz. Dans ce cas fermer la vanne de l'appareil et la vanne principale de gaz, ouvrir les fenêtres et les portes, ne pas utiliser des matériels provoquant des flammes en tant que le commutateur électrique, etc. Appeler d'urgence le service agréé.



•Ces instructions sont valables seulement si l'on voit le code du pays sur l'appareil. Si on ne voit pas le code du pays sur l'appareil, pour pouvoir adapter l'appareil aux conditions présentes du pays, consulter aux instructions techniques qui les précisent.



REINSTALLATION DE L'ET DE DÉPÔT



Réinstallation; NE JAMAIS REINSTALLER, RALLONGER OU CHANGER LES TUYAUX DE CONNEXION de l'appareil en dehors de service agréé qui a monté par le service agréé.

kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

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

+90 212 612 26 11

+90 850 333 52 92

info@kayalarmutfak.com

www.kayalarmutfak.com

Since 1956

www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



www.kayalar.com.tr