

kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR

SICAK BANKET ARABASI / KULLANMA KILAVUZU

EN

HOT BANQUET TROLLEY / USER MANUAL



CE

Since 1956

www.kayalarmutfak.com

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir sıcak banket arabasıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
BQ1	720x885x1810	124	720x900x1925
BQ2	1360x885x1810	200	1400x900x1925
BQ3	720x885x1220	60	720x900x1370
BQ4	580x770x1650	94	600X800X1820

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	İzolasyon Tipi	Kapasite	Güç (Kw)	Frekans (hz)	Çalışma Gerilimi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)
BQ1	40 kg/m ³ poliüretan	11xGN2/1 120 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ2	40 kg/m ³ poliüretan	2x(11xGN2/1) 240 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ3	40 kg/m ³ poliüretan	6xGN2/1 60 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ4	40 kg/m ³ poliüretan	15xGN1/1 120 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yaridan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.



Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

*Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

C GENEL UYARILAR



*Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.



*Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.



*Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz.



*Cihazı boşta çalıştırmayınız.



*Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.



*Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.



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



*Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.



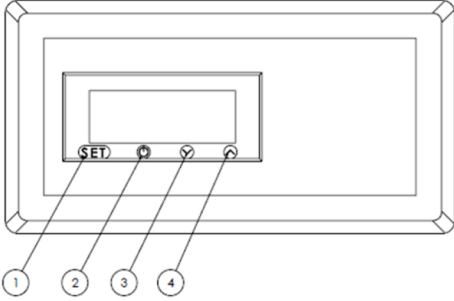
*Elektrik çarpma riskine karşı gerekli tedbirleri alınız.



*Banket arabasını hareket ettirirken kapısını açık bırakmayınız. Kapının kontrolsüz hareketi tehlikeli olabilir. Fişini prizden çekiniz ve arabanın üzerine yerleştiriniz.

D CİHAZIN KULLANIMI

* Kontrol Panosu:



- A : Dijital Ekran
- B : Derece artırma tuşu
- C : Derece azaltma tuşu
- D : ON/OFF Düğmesi

*Kullanımı:

- Herhangi bir işe başlamadan önce daima arabanın içinin temiz olduğundan ve arabanın tekerlerinin kilitli olduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Cihazın çalışma sıcaklığı maksimum 75° dir. Bu aşılrı ise poliüretan gövdeye zarar verir.
- Cihaz unlu mamuller için kullanılacak ise, sulu tip ısıtma sistemi kullanılması tavsiye edilir. Bunun için;
 - Çekmece küvet haznesine 2,5 litre su koyunuz.
 - ON/OFF düğmesine basınız.
 - Cihazın kapağını ısı kaybını engellemek için mümkün olduğu kadar kapalı tutunuz.
 - Su eksilmesi durumunda su ilavesi yapmayı unutmayınız.
- Cihaz sulu yemekler için kullanılacak ise, kuru tip ısıtma sistemi kullanılması tavsiye edilir. Bunun için;
 - Çekmece küvet haznesini çıkarınız.
 - ON/OFF düğmesine basınız.
 - Göstergelerin ışıkları yandıktan birkaç saniye sonra iç sıcaklıklar gösterilecektir.
 - Yön tuşları ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız. Set tuşuna tekrar basınız.
 - İç sıcaklık tekrar ekrana gelecektir. Ayarlanan sıcaklık değeri belleğe kaydedilmiş demektir.
 - Cihazın kapağını ısı kaybını engellemek için mümkün olduğu kadar kapalı tutunuz.
 - Sıcak Banket arabasını ısınma sırasında da doldurabilirsiniz. Bu durumda ısınma süresi bir miktar uzayacaktır.
- Cihaz kullanılmadığı durumlarda fişini prizden çıkarınız ve kabloyu banket arabasının üzerinde toplayınız.

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Temizliğe başlamadan önce arabanın soğuk olduğundan (40°C altında) emin olunuz.
- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Cihazın iç ve dış temizliğini sıcak su ile yapınız, daha sonra kurulayınız.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken, cihazı su ile yıkamayınız. Aksi takdirde elektrik tesisatına su kaçır ve yanmasına neden olur.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

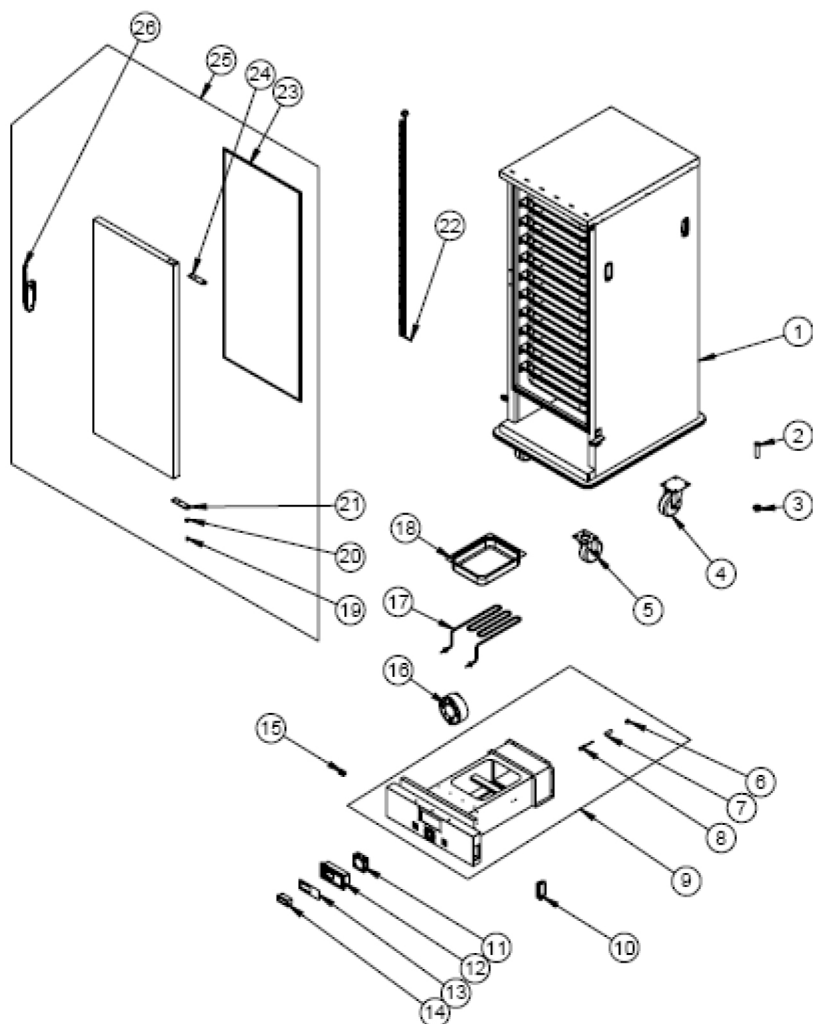
- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik temizliğini her 15 günde bir yapınız.
- 6 ayda bir tekerlekleri, elektrik bağlantılarını, fanı, kontrol sistemini, ısıtmayı, kapıyı ve kapı kilidini kontrol ediniz.
- Belirli aralıklarla kapı fitilini kontrol ediniz, ayarlayınız. Kullanılmayacak durumdaki fitili mutlaka değiştiriniz.
- Cihazı su jeti ile temizlemeyiniz.

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. 2. Elektrik bağlantılarını kontrol ediniz.
CİHAZ ISITMIYOR	1. Isıtıcı rezistansı ve sıcaklık sensörünü kontrol ediniz. 2. Fan sıkışık veya arızalı olabilir. Bu durumda servisi arayınız. 3. Kapı arızalı veya kapı fitili bozulmuş ise cihaz ısıtmaz.
CİHAZ DURDU	1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz. 2. Banket arabasının üzerinde herhangi bir yük var ise cihaz durabilir.
FRENLER UYGULANAMIYOR	1. Frenler veya tekerlekler arızalı olabilir. Bu durumda servisi arayınız.
KAPI KAPANMIYOR	1. Banket arabası kapasitesinden fazla doldurulmuş olabilir. 2. Kapı kilidi ayarsız veya bozuk olabilir.
• Isıtma uygun kalitede yapılmıyor ise, • Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise, ➤ Cihazı kullanmayınız.	

***Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.**

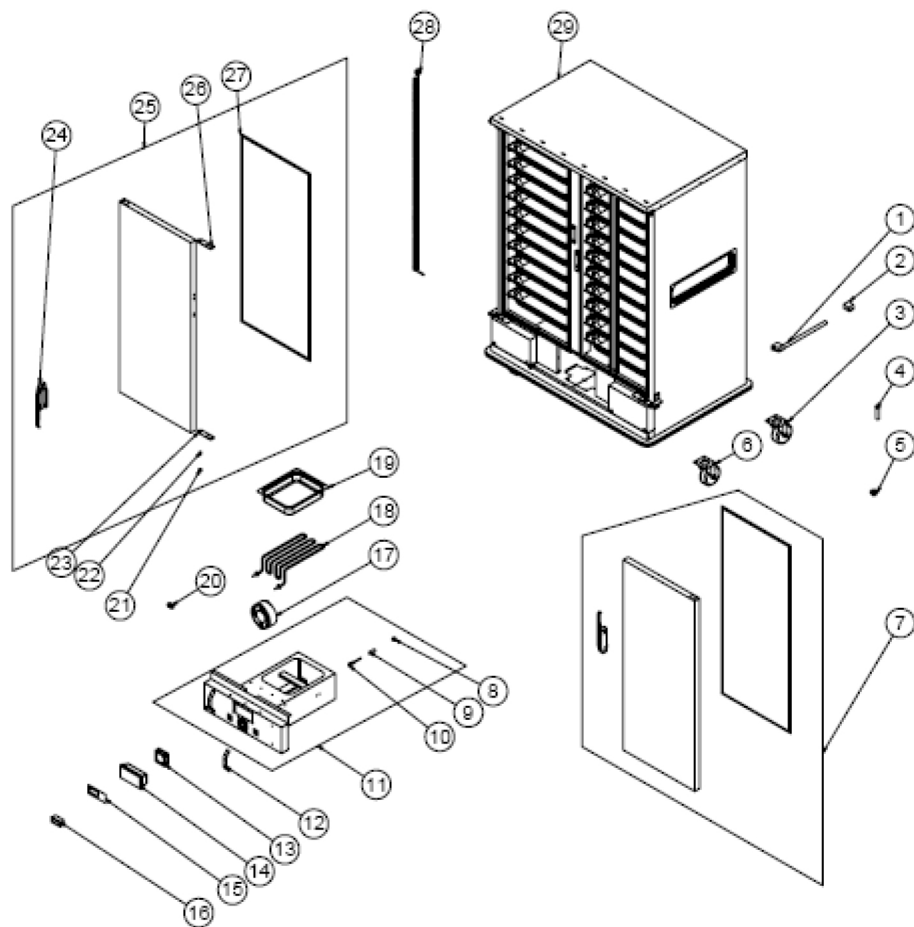
G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞÜ



G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU : BQ1		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ŞASE	-
2	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	FRENSİZ TEKER	M.AKS-TKR-KS-002
5	FRENLİ TEKER	M.AKS-TKR-KFS-002
6	SABİTLEYİCİ VİDA	YTL-ERK.BQ-KS-0001
7	SABİTLEYİCİ	YTL-ERK.BQ-KS-0002
8	SENSÖR	M.ELK-EDM-DGT-011
9	ÇEKMECE	ARA-ERK.BQ-0028
10	ÇEKMECE KULP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-023
11	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
12	DİJİTAL PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-103
13	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
14	TERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
15	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
16	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
17	REZİSTANS	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
18	1/2 KÜVET	M.MTS-ERK-007
19	MENTEŞE PİMİ	YTL-ERK.BQ-KS-0004
20	MENTEŞE PİM YERİ	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	ALT MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
22	FİŞ	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
23	CONTA	M.CNT-ERK-010
24	ÜST MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
25	SAĞ KAPAK	ARA-ERK.BQ-0034
26	MIKNATISLI KİLİT	M.AKS-KLT-GNL

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ

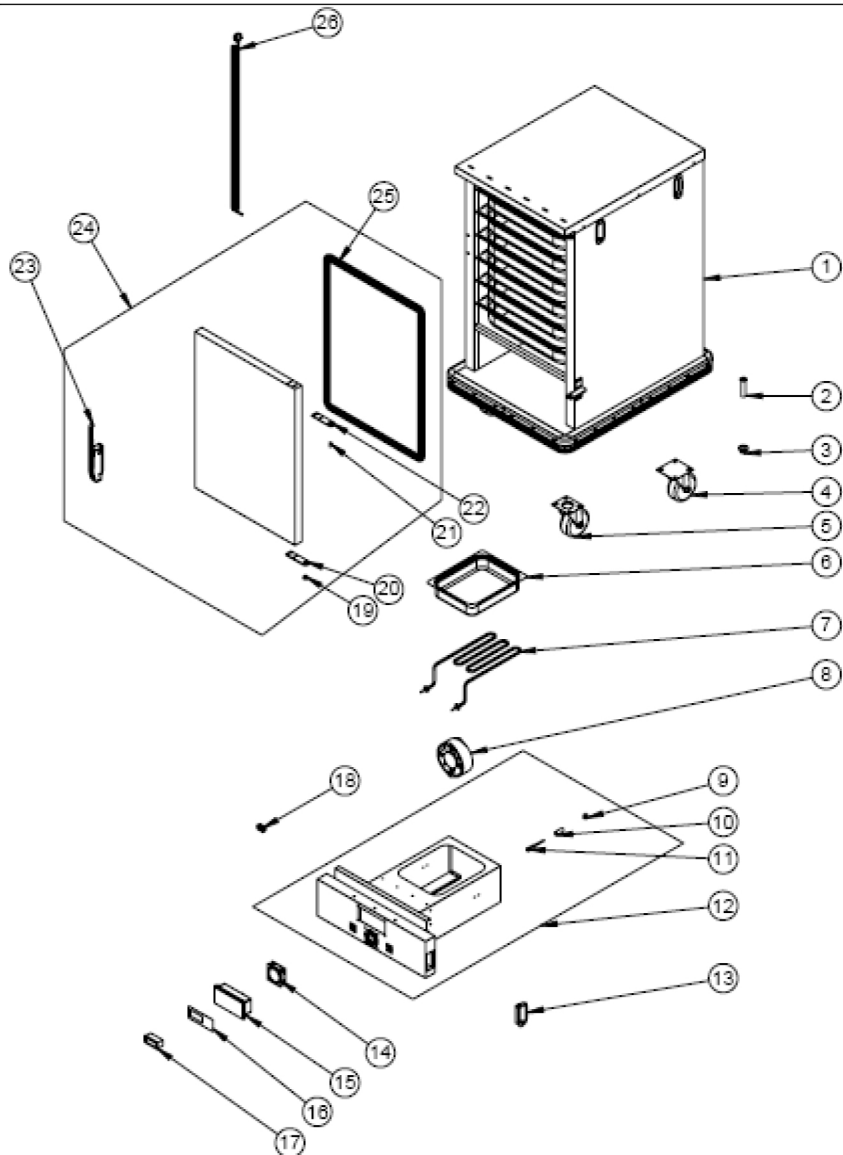


BQ2

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: BQ2		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KULP BORUSU	YBR-ERK.BQ-KS-0001
2	TUTAMAK YAN PARÇASI	M.ENJ-ERK-PLS-019
3	FRENLİ TEKER	M.AKS-TKR-KFS-002
4	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
5	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
6	FRENSİZ TEKER	M.AKS-TKR-KS-002
7	SAĞ KAPAK	ARA-ERK.BQ-0034
8	SABİTLEYİCİ VİDA	YTL-ERK.BQ-KS-0001
9	SABİTLEYİCİ	YTL-ERK.BQ-KS-0002
10	SENSÖR	M.ELK-EDM-DGT-011
11	ÇEKMECE	ARA-ERK.BQ-0032
12	KULP	ERK.M.AKS-KLP-INX-003
13	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
14	DİJİTAL PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-103
15	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
16	TERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
17	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
18	REZİSTANS	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
19	1/2 KÜVET	M.MTS-ERK-007
20	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
21	MENTEŞE PİM YERİ	YTL-ERK.BQ-KS-0003
22	MENTEŞE PİMİ	YTL-ERK.BQ-KS-0004
23	ÜST MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	MIKNATISLI KİLİT	M.AKS-KLT-GNL
25	SOL KAPAK	ARA-ERK.BQ-0033
26	ALT MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
27	CONTA	M.CNT-ERK-010
28	FİŞ	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
29	ŞASE	-

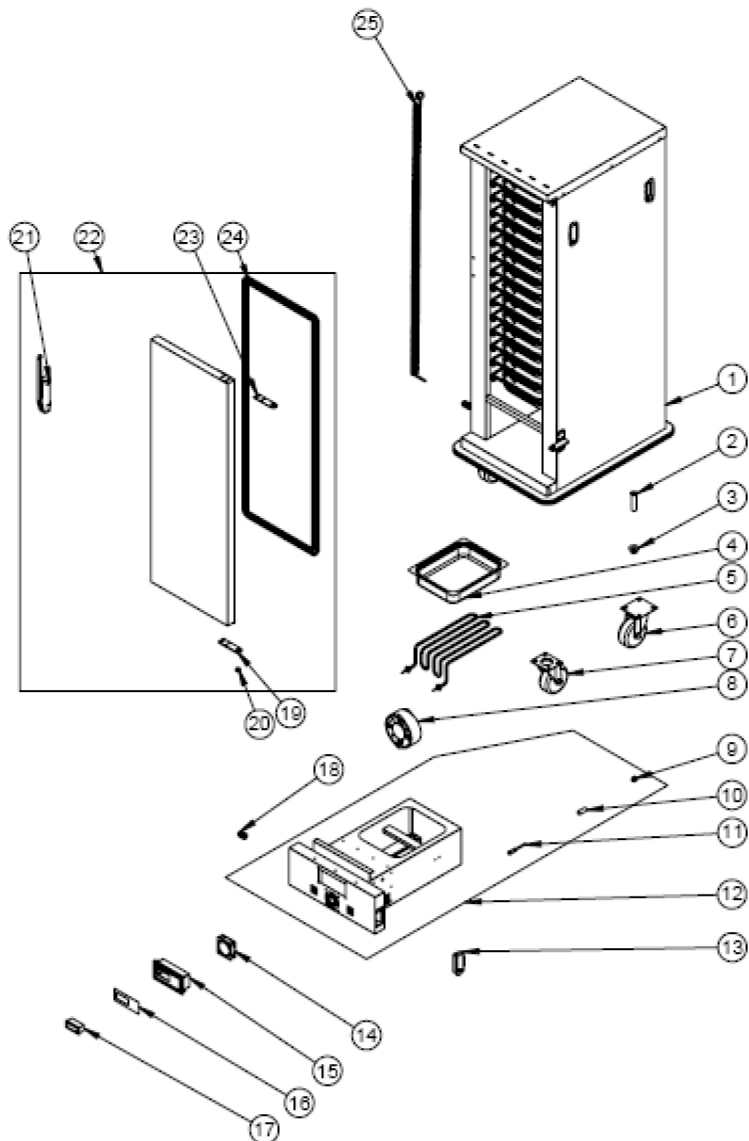
G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ



G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:BQ3		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ŞASE	-
2	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	FRENSİZ TEKER	M.AKS-TKR-KS-002
5	FRENLİ TEKER	M.AKS-TKR-KFS-002
6	1/2 KÜVET	M.MTS-ERK-007
7	REZİSTANS	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
8	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
9	SABİTLEYİCİ VİDA	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	SABİTLEYİCİ	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	SENSÖR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	ÇEKMECE	ARA-ERK.BQ-0028
13	ÇEKMECE KULP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
15	DİJİTAL PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-103
16	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	TERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	MENTEŞE PİM YERİ	YTL-ERK.BQ-KS-0003
20	ALT MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
21	MENTEŞE PİMİ	YTL-ERK.BQ-KS-0004
22	ÜST MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
23	MIKNATISLI KİLİT	M.AKS-KLT-GNL
24	KAPAK	ARA-ERK.BQ-0030
25	CONTA	M.CNT-ERK-013
26	FİŞ	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

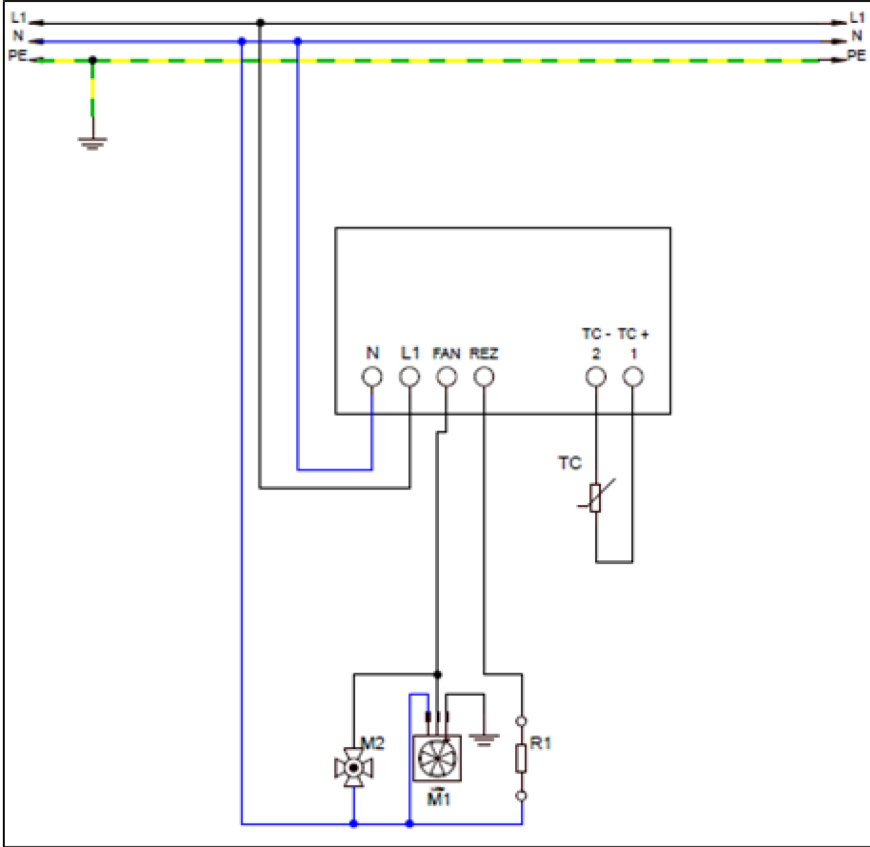
G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:BQ4		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ŞASE	-
2	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	1/2 KÜVET	M.MTS-ERK-007
5	REZİSTANS	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
6	FRENSİZ TEKER	M.AKS-TKR-KS-002
7	FRENLİ TEKER	M.AKS-TKR-KFS-002
8	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
9	SABİTLEYİCİ VİDA	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	SABİTLEYİCİ	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	SENSÖR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	ÇEKMECE	ARA-ERK.BQ-0031
13	ÇEKMECE KULP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
15	DİJİTAL PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-103
16	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	TERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	ALT MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
20	MENTEŞE PİM YERİ	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	MIKNATISLI KİLİT	M.AKS-KLT-GNL
22	KAPAK	ARA-ERK.BQ-0029
23	ÜST MENTEŞE SACI	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	CONTA	M.CNT-ERK-011
25	FİŞ	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

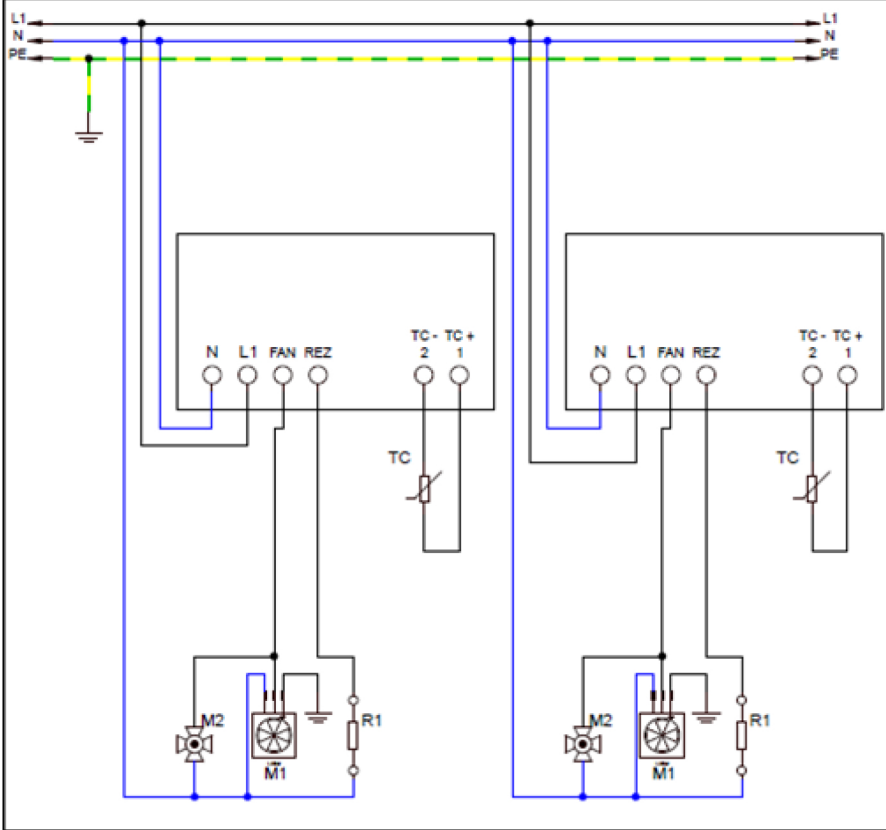
H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



BQ1-BQ2-BQ3-BQ4

R1	M2	M1	TC
İç sıcaklık rezistans 3000 W	Pano Soğutma Fanı 230 V.	Hava sirkülasyon fanı. 220V	Prob K tipi

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



BQ2

R1	M2	M1	TC
İç sıcaklık rezistans 3000 W	Pano Soğutma Fanı 230 V.	Hava sirkülasyon fanı. 220V	Prob K tipi

A GENERAL INFORMATION

Before installing the appliance, read operation and maintenance instructions carefully. Wrong installation and part changing may damage the product or may cause injury on people. These are not in our company's responsibility to damage the appliance intentionally, negligence, detriments because of disobeying instructions and regulations, wrong connections. Unauthorized intervention to appliance invalidates the warranty.

1. This instruction manual should be kept in a safe place for future reference.
2. **Installation should be made in accordance with ordinances and security rules of that country by a qualified service personnel.**
3. This appliance has to be used by trained person.
4. Please turn off the appliance immediately in the event of malfunction or failure. The appliance should be repaired only by authorized service personnel. Please demand original spare part.

A1 PRODUCT DESCRIPTION

*The Professional Hot Banquet Trolley, that provides high efficiency has been designed to be used in industrial kitchens.

Product Code	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Packaging Dimensions (mm)
BQ1	720x885x1810	124	720x900x1925
BQ2	1360x885x1810	200	1400x900x1925
BQ3	720x885x1220	60	720x900x1370
BQ4	580x770x1650	94	600X800X1820

A2 TECHNICAL INFORMATION

Product Code	Isolation type	Capacity	Power (KW)	Frequency (hz)	Operating Voltage (V)	Cable (mm²)
BQ1	40 kg/m³	11xGN2/1 120 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ2	40 kg/m³	2x(11xGN2/1) 240 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ3	40 kg/m³	6xGN2/1 60 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5
BQ4	40 kg/m³	15xGN1/1 120 kg	3,25	50-60	220-230	3x2,5

A3 TRANSPORTATION

*This appliance can not be moved by hand from area to area. It must be moved on pallet with forklift truck.

A4 UNPACKING

*Please unpack the package according to the security codes and ordinances of current country and get rid from the pack. Parts which contacts with food are produced by stainless steel. All plastic parts are marked by material's symbol.

*Please check that all the parts of appliance had come completely and if they are damaged or not during the shipping.

B INSTALLATION

*Please place the product to straight and sturdy ground, please take necessary steps against possibility of overturn.

*Technician who will serve for installation and service for the appliance must be professional on this subject and must have installation and service licenses by the company.

*Connection to Electric Power Supply must be done by authorized person.

*Please be sure that the voltage connected to appliance must be equal with the voltage which is on appliance's label.



This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.

*Appliance's earthing must be connected to earthing line on panel which is nearest to electric installation.

*Connection to the main fuse and leak current fuse must be done in accordance with the current regulations.

*This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

C SAFETY INSTRUCTIONS



*Do not use the appliance in insufficient lighted place.



*Do not touch the moving attachments while the appliance operates.



*Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.



*Do not operate the appliance when the machine is empty.



*Do not load so less or more than appliance's capacity.



*Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipments.



*Because of any reason if there is a fire or flame flare where the appliance is used, turn off all gas valves and electric contactor switch quickly and use fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.



*All the damages because of not having earthing connection will not be on warranty.



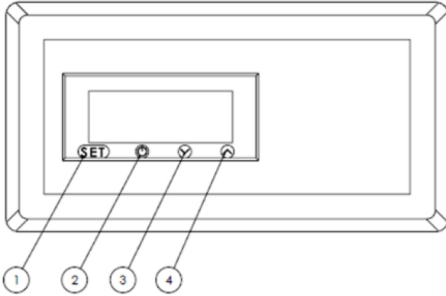
*Get the necessary cautions against electric danger.



*Do not leave the door open while moving the banquet trolley. It may be dangerous to move the door without control. Unplug and leave the plug on the trolley..

D OPERATION

*Control Panel;



- 1 : Setup Menu
- 2 : ON/OFF Button
- 3 : Down Arrow Button
- 4 : Up Arrow Button

*Operating;

- Before starting any operation, be sure that inside of the appliance is clean and the wheels of the appliance are locked.
- Plug in the appliance.
- Maximum operating temperature of the appliance is 75°. If it is more than 75°, the polyurethane may damage the body.
- If the appliance will be used for baked products, it is suggested to use water central heating system. For this;
 - Add 2,5 litres water to the tank at the bottom of the appliance.
 - Press on/off button.
 - In order to prevent heat lost, keep the lid of the appliance closed as possible as you can.
 - If the water decreases, don't forget to add water.
- If the appliance will be used for slops, it is suggested to use dry type heating system. For this ;
 - For dry type heating drain the water in the pool through the drainage tap that is under the appliance.
 - Press on/off button.
 - Inner temperature will be seen after the lights of the indicator is ON.
 - If you press set button of the digital thermostat, the temperature that was set before will be seen on the screen.
 - Adjust the desired temperature with direction buttons. Press set button again.
 - Inner temperature will be seen on the screen again. It means that the adjusted temperature is saved to the memory.
 - In order to prevent the heat lost, keep the lid of the appliance closed as possible as you can.
 - You can also fill the hot banquet trolley during the heating operation. In this situation the heating time will be extend.
- Unplug the appliance when it is not used and gather the cable on the appliance.

E CLEANING & MAINTENANCE

➤ CLEANING AND MAINTENANCE AFTER EVERY USE

- Be sure that the trolley is cold (less than 40°C) before the cleaning.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean inside and outside of appliance with hot water and then dry.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise electric motor may get damaged.

➤ PERIODIC CLEANING AND MAINTENANCE

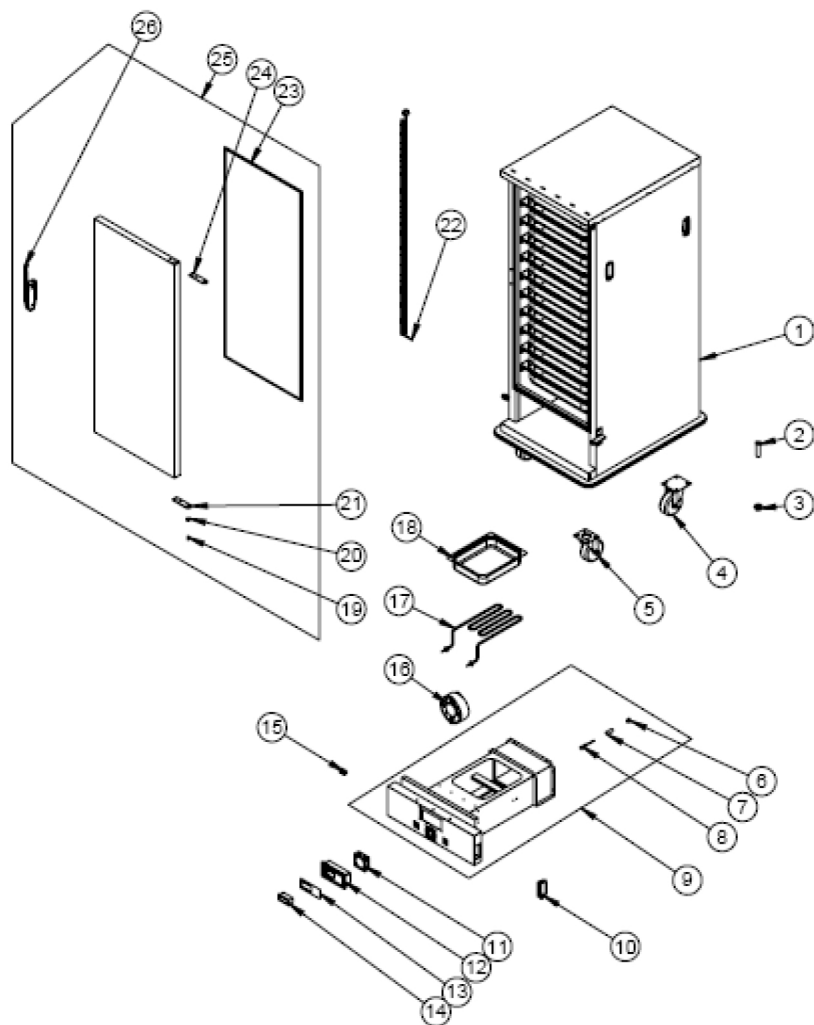
- Maintenance should be done by qualified person.
- Get the periodic maintenance of the appliance once in every 15 days.
- Check the wheels, electric connections, fan, control system, door and door lock once in every 6 months.
- Check the door wick in periodic time and set. Change the wicks that can not be used.
- Do not clean the device with water jet.

F TROUBLESHOOTING

THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage.
THE APPLIANCE DOESN'T HEAT	1. Check the heater resistance and thermocouple. 2. Fan may have error.In this situation inform the service. 3. If the door has error,or door wick is broken,the appliance doesn't heat.
THE APPLIANCE STOPPED	1. The appliance can stop due to low voltage.In this situation check the voltage. 2. If there is any load on banquet trolley,the appliance may stop.
THE BRAKES CAN NOT BE APPLIED	1. Brakes and Wheels may have error.In this situation inform the service.
DOOR IS NOT CLOSED	1. The banquet trolley may be overloaded 2. Door lock may have error.
• If heating is not done at suitable quality • If any function of security doesn't work ➤ Do not use the appliance.	

***If these problems are still going on,contact with our authorized services.**

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

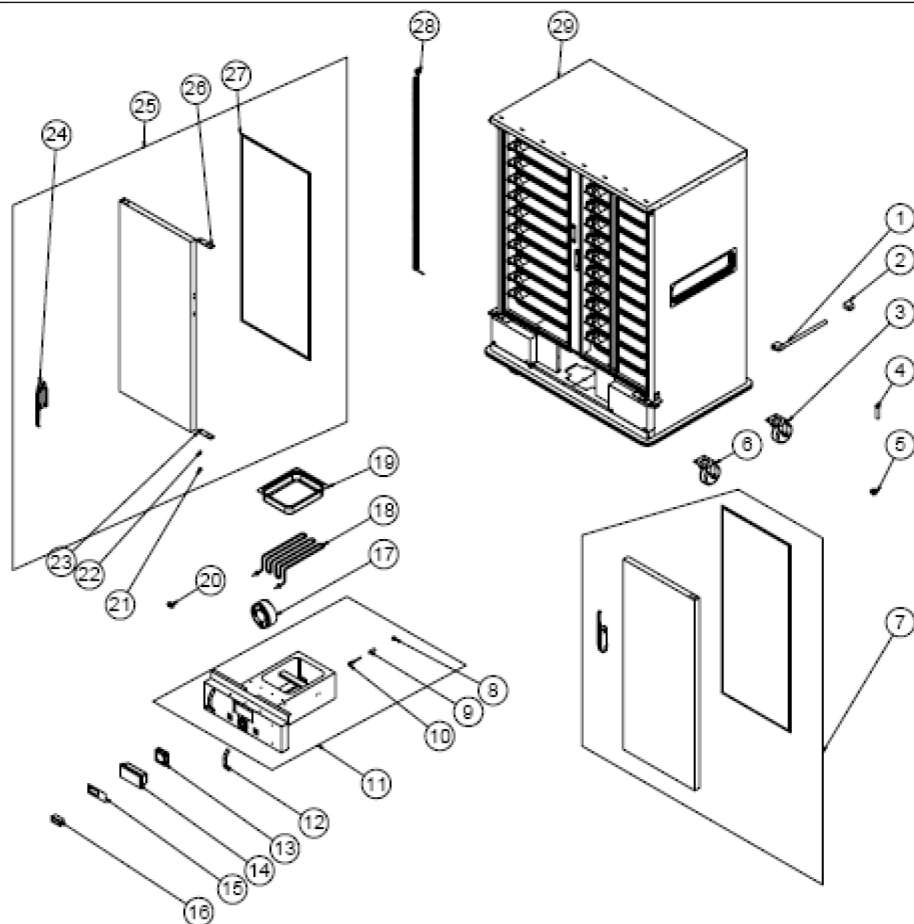


BQ1

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

PRODUCT CODE: BQ1		
NO	PRODUCT NAME	P.CODE
1	CHASSIS	-
2	PIPE	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	NUT	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	WHEEL WITHOUT BRAKE	M.AKS-TKR-KS-002
5	WHEEL WITH BRAKE	M.AKS-TKR-KFS-002
6	FIXING SCREW	YTL-ERK.BQ-KS-0001
7	STABILIZER	YTL-ERK.BQ-KS-0002
8	CENSOR	M.ELK-EDM-DGT-011
9	DRAWER	ARA-ERK.BQ-0028
10	DRAWER HANDLE PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-023
11	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
12	DIGITAL PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-103
13	TICKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
14	THERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
15	CABLE GLAND	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
16	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
17	RESISTANCE	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
18	1/2 TUB	M.MTS-ERK-007
19	HINGE PIN	YTL-ERK.BQ-KS-0004
20	HINGE PIN LOCATION	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	BOTTOM HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
22	RECEIPT	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
23	GASKET	M.CNT-ERK-010
24	TOP HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
25	RIGHT COVER	ARA-ERK.BQ-0034
26	MAGNET LOCK	M.AKS-KLT-GNL

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

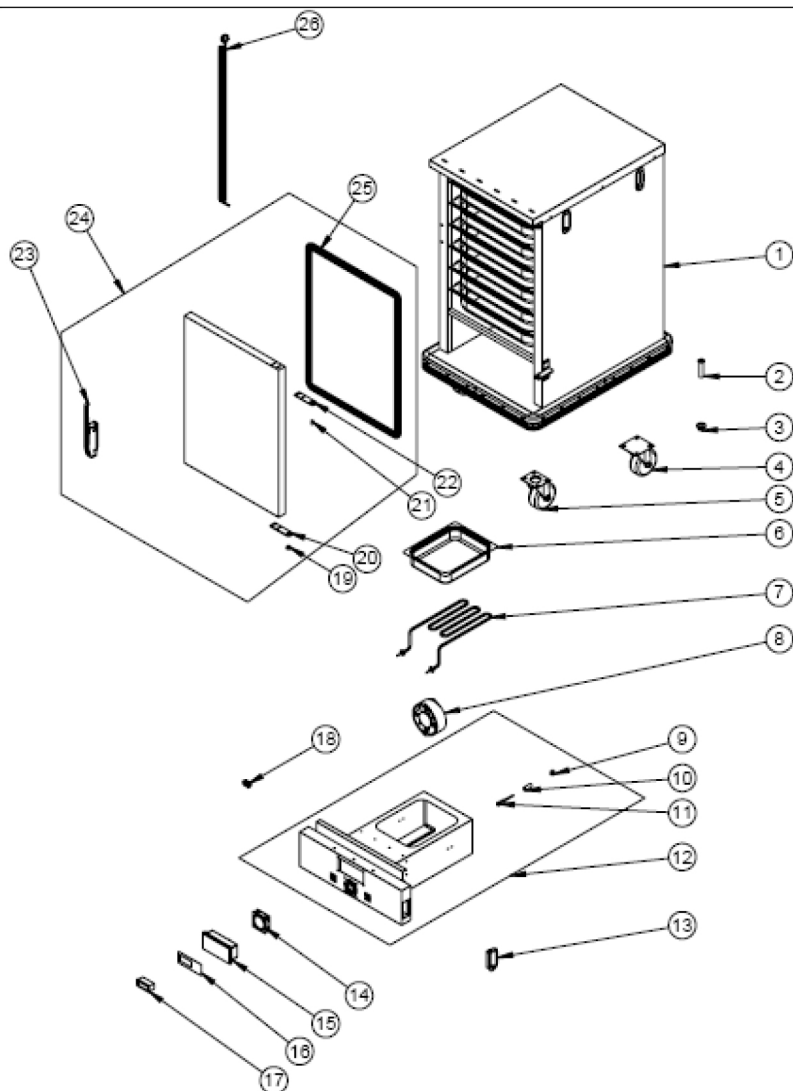


BQ2

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

PRODUCT CODE: BQ2		
NO	PRODUCT NAME	P.CODE
1	HANDLE PIPE	YBR-ERK.BQ-KS-0001
2	HANDLE SIDE PART	M.ENJ-ERK-PLS-019
3	WHEEL WITH BRAKE	M.AKS-TKR-KFS-002
4	PIPE	M.ENJ-ERK-PLS-002
5	NUT	M.ENJ-ERK-PLS-024
6	WHEEL WITHOUT BRAKE	M.AKS-TKR-KS-002
7	RIGHT COVER	ARA-ERK.BQ-0034
8	FIXING SCREW	YTL-ERK.BQ-KS-0001
9	STABILIZER	YTL-ERK.BQ-KS-0002
10	CENSOR	M.ELK-EDM-DGT-011
11	DRAWER	ARA-ERK.BQ-0032
12	HANDLE	ERK.M.AKS-KLP-INX-003
13	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
14	DIGITAL PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-103
15	TICKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
16	THERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
17	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
18	RESISTANCE	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
19	1/2 TUB	M.MTS-ERK-007
20	CABLE GLAND	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
21	HINGE PIN LOCATION	YTL-ERK.BQ-KS-0003
22	HINGE PIN	YTL-ERK.BQ-KS-0004
23	TOP HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	MAGNET LOCK	M.AKS-KLT-GNL
25	LEFT COVER	ARA-ERK.BQ-0033
26	BOTTOM HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
27	GASKET	M.CNT-ERK-010
28	RECEIPT	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
29	CHASSIS	-

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

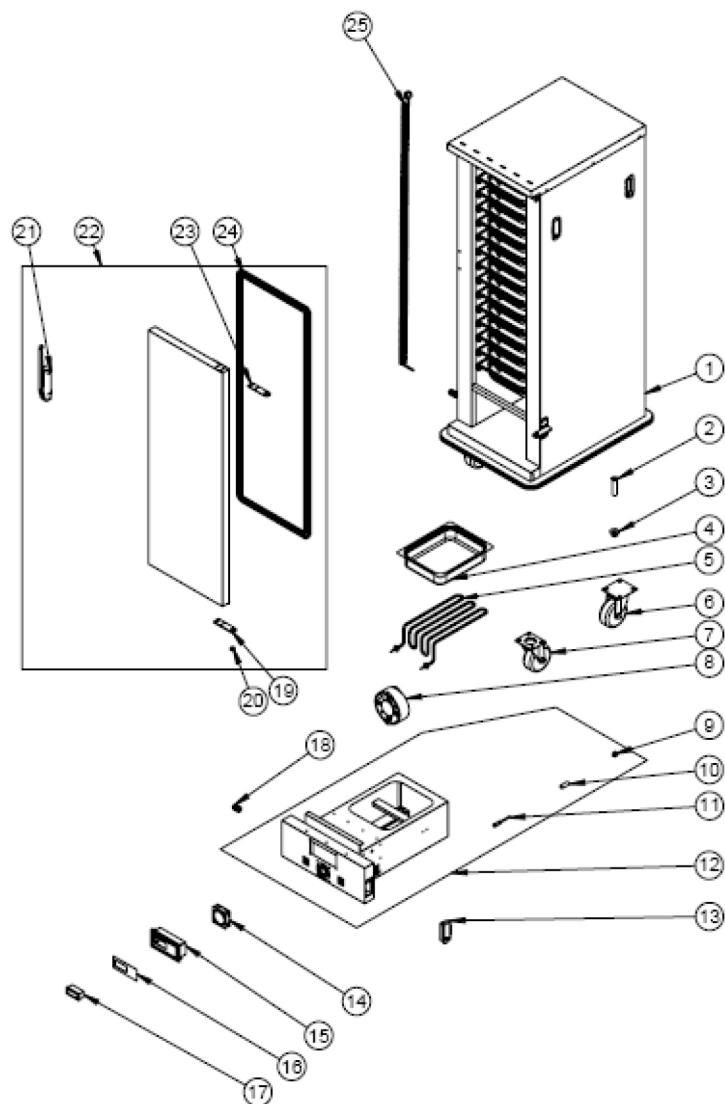


BQ3

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

PRODUCT CODE: BQ3		
NO	PRODUCT NAME	P.CODE
1	CHASSIS	-
2	PIPE	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	NUT	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	WHEEL WITHOUT BRAKE	M.AKS-TKR-KS-002
5	WHEEL WITH BRAKE	M.AKS-TKR-KFS-002
6	1/2 TUB	M.MTS-ERK-007
7	RESISTANCE	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
8	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
9	FIXING SCREW	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	STABILIZER	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	CENSOR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	DRAWER	ARA-ERK.BQ-0028
13	DRAWER HANDLE PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
15	DIGITAL PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-103
16	TICKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	THERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	CABLE GLAND	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	HINGE PIN LOCATION	YTL-ERK.BQ-KS-0003
20	BOTTOM HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
21	HINGE PIN	YTL-ERK.BQ-KS-0004
22	TOP HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
23	MAGNET LOCK	M.AKS-KLT-GNL
24	COVER	ARA-ERK.BQ-0030
25	GASKET	M.CNT-ERK-013
26	RECEIPT	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

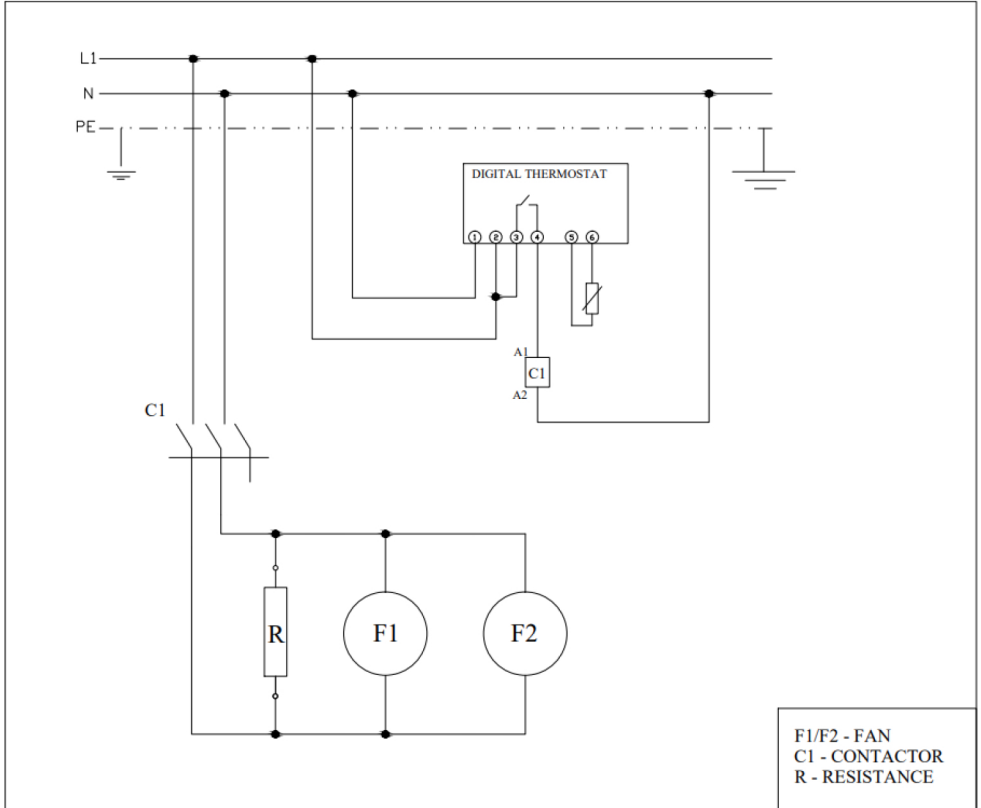


BQ4

G SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING

PRODUCT CODE: BQ4		
NO	PRODUCT NAME	P.CODE
1	CHASSIS	-
2	PIPE	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	NUT	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	1/2 TUB	M.MTS-ERK-007
5	RESISTANCE	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
6	WHEEL WITHOUT BRAKE	M.AKS-TKR-KS-002
7	WHEEL WITH BRAKE	M.AKS-TKR-KFS-002
8	FAN	M.ELK-HVL-KFN-005
9	FIXING SCREW	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	STABILIZER	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	CENSOR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	DRAWER	ARA-ERK.BQ-0031
13	DRAWER HANDLE PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	FAN	M.ELK-HVL-KFN-002
15	DIGITAL PLASTIC	M.ENJ-ERK-PLS-103
16	TICKET	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	THERMOSTAT	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	CABLE GLAND	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	BOTTOM HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
20	HINGE PIN LOCATION	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	MAGNET LOCK	M.AKS-KLT-GNL
22	COVER	ARA-ERK.BQ-0029
23	TOP HINGE SHEET	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	GASKET	M.CNT-ERK-011
25	RECEIPT	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

H ELECTRIC CIRCUIT SCHEMA



BQ1-BQ2-BQ3-BQ4

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

www.kayalarmutfak.com

Since 1956

www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



www.kayalar.com.tr