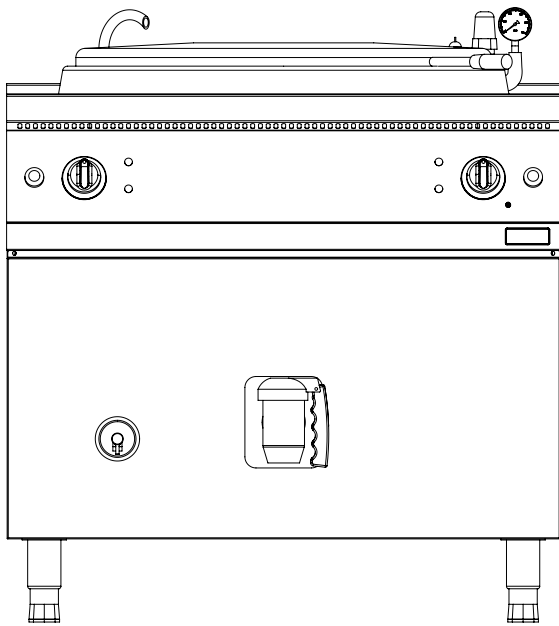


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR	ELEKTRİKLİ KAYNATMA TENCERESİ / KULLANMA KILAVUZU
EN	ELECTRIC BOILING PAN / USER MANUAL
FR	MAROTTE ÉLECTRIQUE / MANUEL D'UTILISATION

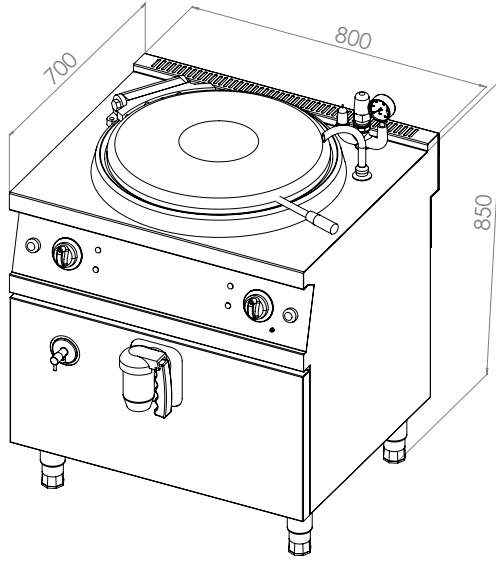


ELEKTRİK
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE

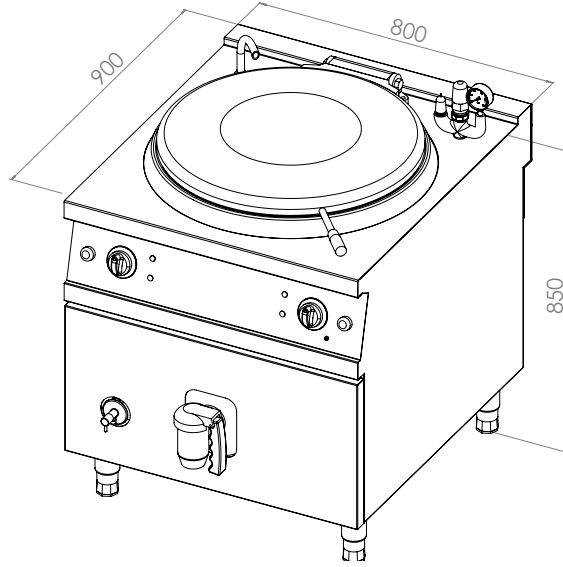


Since 1956

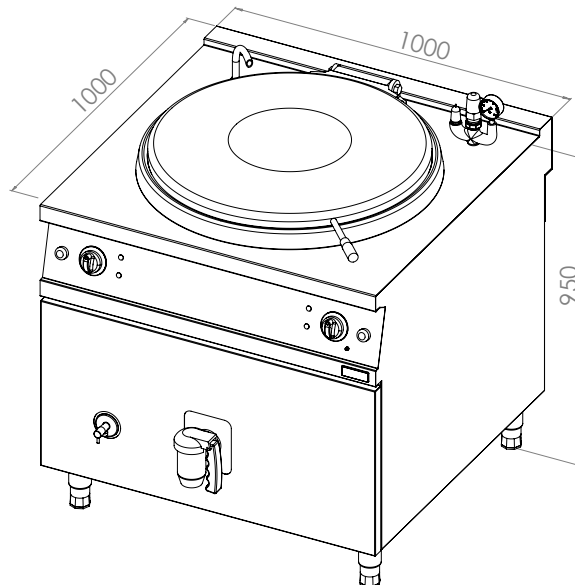
www.kayalarmutfak.com



KEKT8070



KEKT8090



KEKT12090

İÇİNDEKİLER

TR

4

Kapak.....	
Sunuş.....	
Teknik Özellikler.....	
Genel Ölçüler ve Uyarıcı İşaretler.....	
Güvenlik ile İlgili Detaylar.....	
Taşıma ve Yer Değiştirme.....	
Cihazın Montajı.....	
Kumanda Panoları.....	
Cihazın Kullanımı	
Temizlik ve Bakım	
Diğer Gazlara Dönüşüm	
Garanti Şartları.....	

EN

13

Presentation.....	
Technical Specifications	
General Dimensions and Warning Signs.....	
Details Related to Safety.....	
Handling and Change of Place.....	
Assembly of the Device.....	
Control Boards.....	
Operation of the Device.....	
Cleaning and Maintenance.....	
Conversion to Other Gasses.....	

FR

21

Présentation.....	
Spécifications techniques.....	
Dimensions générales et signaux d'avertissement.....	
Détails concernant la sécurité.....	
Déplacement et réinstallation.....	
Montage de l'appareil.....	
Panneaux de commande.....	
Utilisation de l'appareil	
Nettoyage et entretien	
Transformation à l'autre gaz.....	

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 elektrik - 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 .

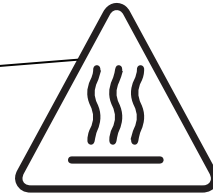
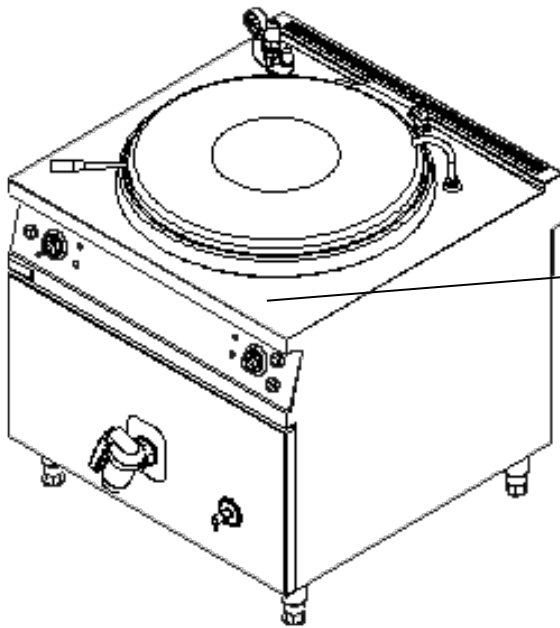
•Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde, masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	KEKTİ8070	KEKT8090	KEKT12090
GENEL ÖLÇÜLER	800x700x850	800x900x850	1200x900x850
ISIL GÜÇ (KW)	18 Kw	22 Kw	30 Kw
HACİM (m3)	0.57 m3	0.77 m3	1.13 m3
VOLTAJ	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz
SICAKLIK C°	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
NET AĞIRLIK (Kg)	85	150	210

GENEL ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ



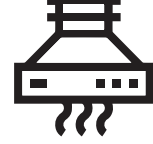
SICAK YÜZEY

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



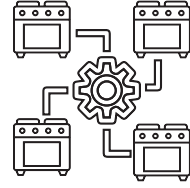
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



•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.



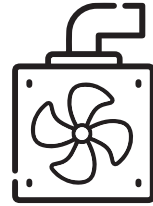
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•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.



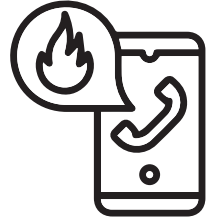
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



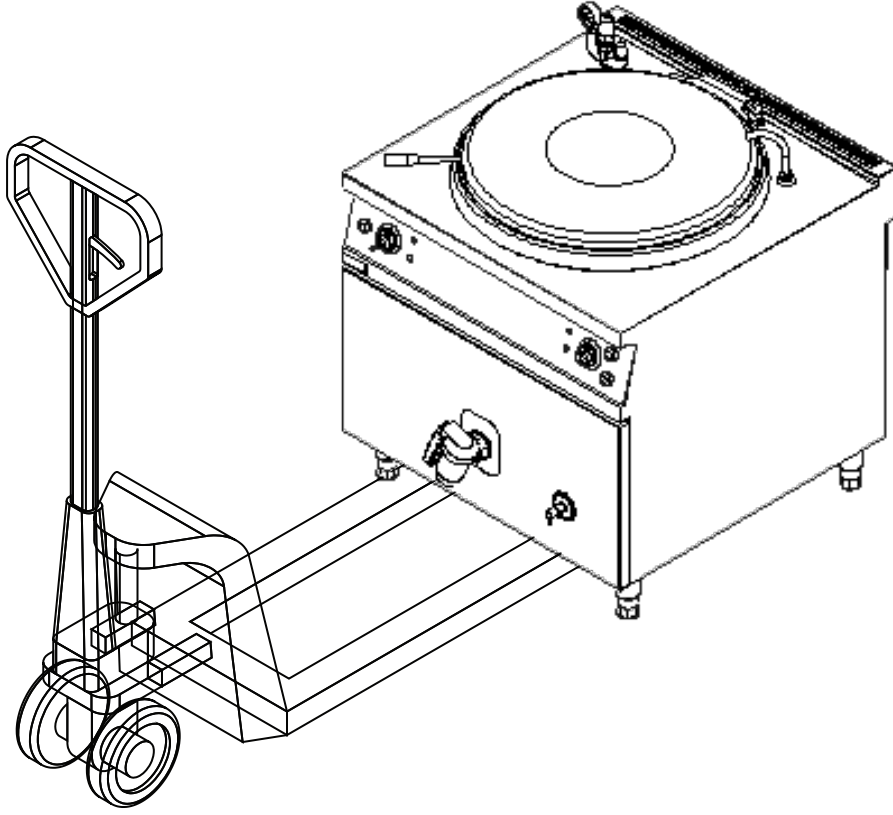
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



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



TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

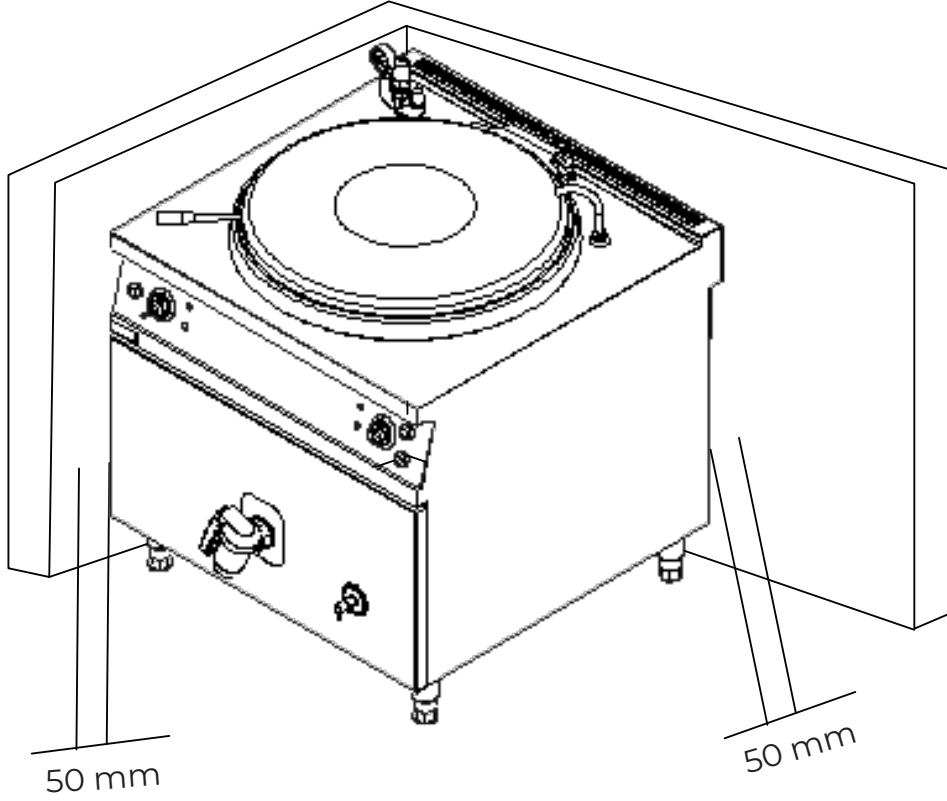


Yer değiştirme; Yetkili Servis tarafından montaj yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEğİşTİRİLEMEZ, BAğLANTI HORTUMLARI UZATILAMAZ, DEğİşTİRİLEMEZ.

- 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, dışürmeyiniz.

(Altındaki ahşap paletten tutularak veya forklift ile kaldırılarak taşınmalıdır. Gövdenin altından tutularak da taşınabilir ancak, kapaktan tutularak kesinlikle taşınmamalıdır.)

CİHAZIN MONTAJI VE YERLEŐİMİ



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 konulduğu yerde, altındaki ahşap paletten yukarı kaldırılarak çıkartılmalıdır. Su terazisini her iki yönde kullanarak cihazın yere paralel olması dört adet ayarlı ayak vasıtası ile sağlanmalıdır.

CİHAZ KULLANIM

Bu kullanma ve bakım talimatı, kullanıcıya cihazın gerekli özelliklerini belirtmek, cihazın uzun yıllar verimli çalışmasını sağlamak, işletmeye alma ve bakımında gerekli olacak teknik bilgileri vermek için hazırlanmıştır.

Cihazı işletmeye almadan önce bütün elemanlar iyice tanınmalı ve dökümanlarda istenen şartların yerine getirildiğinden emin olunduktan sonra cihaz çalıştırılmalıdır. Zaman kazanmak ve arızaların önlenmesi için bu bir zorunluluktur.

Bütün şikayet ve yedek parça müracaatlarınızda cihazın etiketinde belirtilen tip ve seri numarasını mutlaka bildirmenizi rica ederiz.

CİHAZIN ELEKTRİK BAĞLANTILARI

Cihazın çekebileceği maksimum güç 30kW. (220/380 -50 Hz.) Trifaze Sanayi Cereyanına 5x10 mm² TTR kablo ile giriş yapılacaktır. Bu kablo kullanıcı tarafından temin edilecektir. Her cihazın duvarda müstakil olarak kesme şalteri bulunması gereklidir. Bu şalterin yanına ek olarak sigorta grupları da monte edilmelidir. Bu elemanlarda keza kullanıcı tarafından temin edilecektir.

CİHAZIN İŞLETMEYE ALINMASI

Cihazın çalıştırılmasından önce gövde kaçak elektrik almadığından emin olunmalıdır. Cihazın rezistanlarının ısıtacağı (demineralize su) sistemde doldurulmuş ve denenmiş olduğundan bu konuda yapılacak bir şey yoktur. Fakat yine de soldaki musluk sola doğru çevrilerek suyun 3-4 mm kalınlığında aktığı gözlenmeli ve sağa doğru çevrilerek kapatılmalıdır. Cihazın sıcak ve soğuk su giriş boruları cihazın arka kısmından ^{3/4} çıkışlı valflere bağlantı yapılmalıdır. Deneme esnasında cihazın içine su konularak boş olmaması temin edilmelidir.

Sağ tarafta bulunan yeşil başlatma butonuna basılır, butonun yeşil yandığı görülür. Yanında bulunan enerji regülatörü sonsuz konumuna alınarak cihazın çalışması sağlanır. Bu deneme çalışmasından sonra bir sorun yok ise gerçek pişirme tatbikatına geçmeden önce cihazın içinde oluşabilecek kirleri temizlemek maksadı ile önce sıvı bitkisel yağ kullanılarak bir kez kazanın iç yüzeyine tamamen sürülür ve bu sayede varsa tüm metal tozlarıyla birlikte diğer kirlerden arındırılır. Ardından kuğu boyunlu bateri ile en solda bulunan komütatör vasıtasıyla aktif hale getirilir. Kazana su doldurulur ve bu şekilde bir kez kaynatılıp ön tarafta bulunan 1 1/4 boşaltma musluğu ile boşaltılır. Bu işlemlerden sonra kaynatma tenceresine yeni su dolumu yapılabilir veya pişirme işlemine geçilebilir.

KULLANIM ŞEKLİ

Her mesai başlangıcında cihazın iç temizliği yeterli ise ve su cidarındaki su seviyesi normal ise pişilecek malzemeler ilave edilmelidir. Cihazın kapağı yatayla 45°lik bir açı teşkil ettiği noktaya kadar açılırsa o noktada sabit kalabilir. Bu esnada yemeğin kontrolü yapılabilir veya pişen yemek dışarıya (başka kaplara) aktarılabilir.

Pişirme esnasında emniyet ventil basıncı 0.4 bar'a geldiği zaman iç cidardaki fazla buhar basıncı ventil üzerinden otomatik olarak tahliye edilecektir. Eğer buhar tahliye olmuyorsa, manuel olarak ventil üzerinden tahliye edilebilir. Dolayısı ile iç cidara belirtilenden fazla dolum yapılmamalıdır. Aksi taktirde yüksek basınçla ventilden tahliye edilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Günlük Bakımlar

Her mesai bitiminde üst parçalar ve yan kaplama saçları (asitli ürünler, kezzap ve çamaşır suyu gibi maddeler kullanılmamalı) paslanmaz yüzey temizleyicileri, sabunlu su ile temizlenmeli ve kurulanmış olarak bırakılmalıdır.

Demineralize suyun (cidardaki su) seviyesi kontrol edilmeli, demineralize su girişi cihazın arka kısmında bulunmaktadır. Ön kapağın sol kısmında bulunan su seviyesi kontrol edilir.

Haftalık Bakımlar

Genel temizlik kontrolü ve yaptırılması.

Aylık Bakımlar

Elektrik malzeme muhafazasının açılarak tüm vida ve civatalarının sıkılık kontrolünün yapılması, yaylı kapak ayar vidasının gerekiyor ise yeniden ayarlanması, genel temizlik kontrolü ve yapılması.

Altı Aylık Bakımlar

Çalışma parametrelerinin kontrolü, tencerede aynı koşullarda geç ısıtma, su eksilmesi ve rezistansların ömrünün tükenmesi gibi durumlara karşı kontrol edilmesi, genel temizlik kontrolü yapılması.

Yıllık Bakımlar

Cihazın demineralize suyu eksilmiş ise günlük bakımda olduğu gibi ilave yapılmalıdır. Rezistanslarda sorun var ise için önce cihazın soğuk olması gerekmektedir. Ön panelde sol taraftaki vana açılarak demineralize su uygun bir kaba boşaltılmalıdır. AA 75 mm. Olan bir lokma tedarik edilerek kabloları ayrılmış olan rezistanslar sökülmeli ve yenisi ile değiştirilmelidir. Rezistansların R2" dişlere bol miktarda teflon bant sarılarak AA 75 mm. lokma ile sıkılmalı ve elektrik kabloları tekrar bağlanmalıdır.

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.

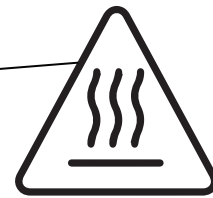
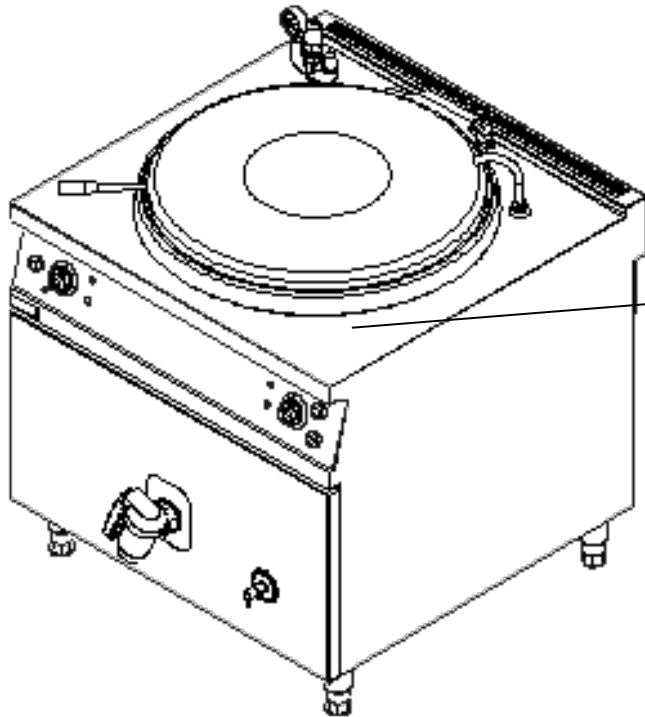
If the service personnel called for the assembly is kept waiting, please note that the cost thereto and the fee for the waited hour will be charged to you.

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	KEKT18070	KEKT8090	KEKT12090
GENERAL DIMENSIONS	800x700x850	800x900x850	1200x900x850
HEAT POWER (KW)	18 Kw	22 Kw	30 Kw
VOLUME (m3)	0.57 m3	0.77 m3	1.13 m3
VOLTAGE	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz
TEMPERATURE C°	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
NET WEIGHT (Kg)	85	150	210

DETAILS RELATED TO SAFETY



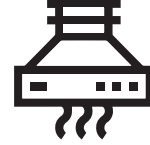
HOT SURFACE

DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



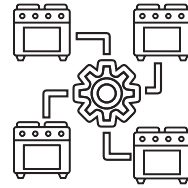
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



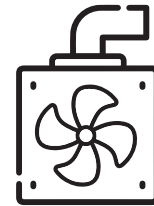
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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.



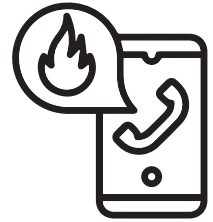
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



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



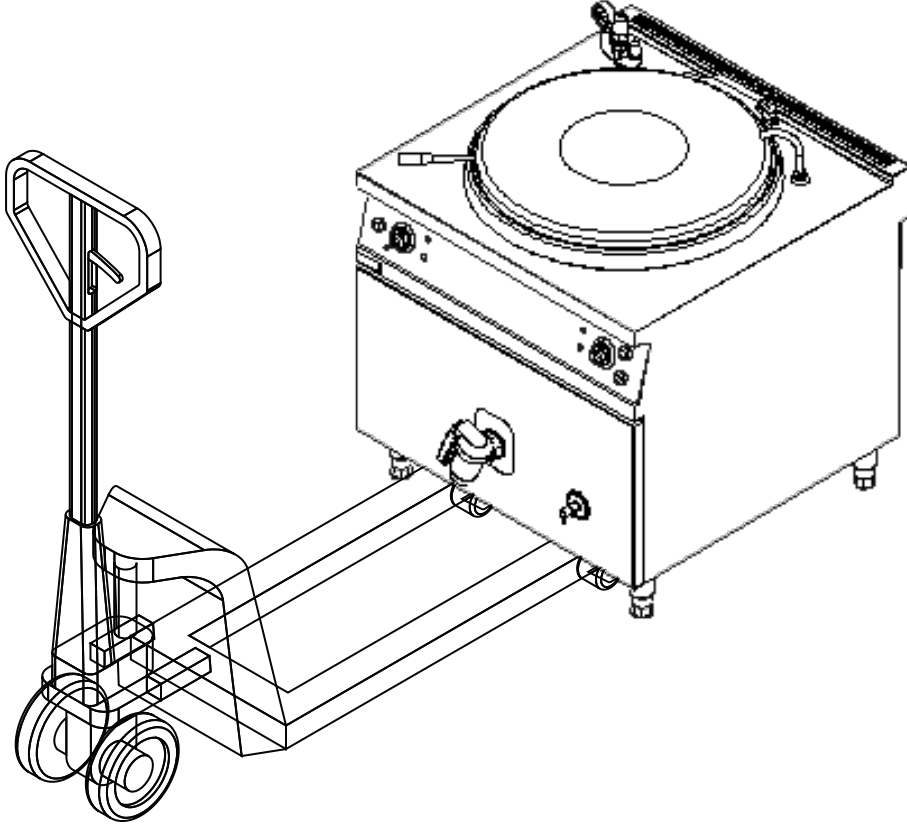
•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•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.



HANDLING AND CHANGE OF PLACE

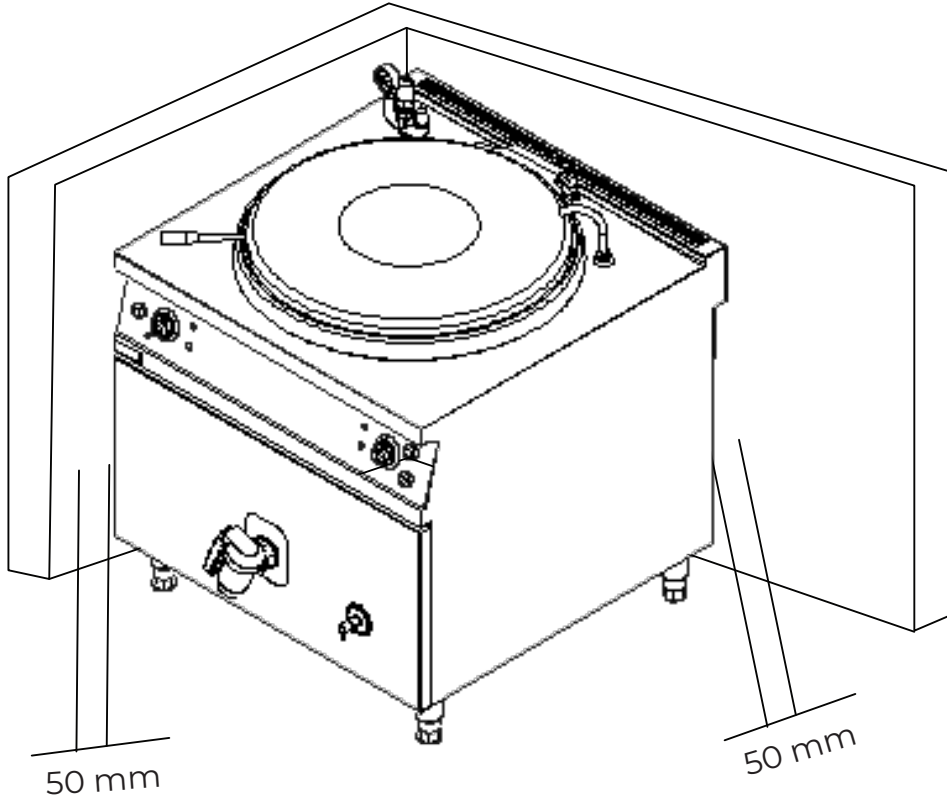


Change of place; THE PLACE of the device, the length of the connection hoses, OF WHICH THE CONNECTION ARE DONE BY THE AUTHORIZED SERVICE MAY NOT BE CHANGED EXCEPT BY THE AUTHORIZED SERVICE

- These devices may be carried by means of supporting vehicles such as forklift.
- The device is carried by placing the forklift feet under the device.
- If the transportation distance is not long it must be moved slowly, if necessary- the device must be fixed on a pallet against shaking or must be balanced by a person.
- Do not crush or drop the device during transportation.

(It should be carried by holding the wooden pallet underneath or by lifting it with a forklift. It can also be carried by holding it from under the body, but it should never be carried by the cover.)

ASSEMBLY OF THE DEVICE



In order to position this device close to a wall, section, kitchen furniture, decorative covering etc., such things should have been manufactured from inflammable materials or they should be covered by an appropriate heat insulation material in order to keep the distance at 5 cm, otherwise the distance should be at least 20 cm.

It is recommended to pay maximum attention to the rules for protection from fire.

The device should be removed from the location where it is placed by lifting it up from the wooden pallet underneath. By using the spirit level in both directions, the device must be parallel to the ground by means of four adjustable feet.

DEVICE USE

This operating and maintenance manual has been prepared to indicate to the user the necessary features of the device, to ensure that the device operates efficiently for many years, and to provide the technical information required for commissioning and maintenance.

Before putting the device into operation, all elements should be thoroughly known and the device should be operated after ensuring that the conditions required in the documents are met. This is a must to save time and prevent malfunctions.

In all your complaints and spare parts applications, we kindly request that you provide the type and serial number stated on the label of the device.

ELECTRICAL CONNECTIONS OF THE DEVICE

The maximum power the device can draw is 30kW. (220/380 -50 Hz.) Three-Phase Industrial Current will be entered with 5x10 mm² TTR cable. This cable will be provided by the user. Each device must have a separate cut-off switch on the wall. In addition to this switch, fuse groups should also be mounted. These elements will also be provided by the user.

COMMISSIONING THE DEVICE

Before operating the device, it must be ensured that the body does not receive any electrical leakage. Since the device's resistances will heat (demineralized water) the system has been filled and tested, there is nothing to be done about it. However, the tap on the left should be turned to the left to observe that the water flows in a thickness of 3-4 mm, and then it should be closed by turning it to the right. Hot and cold water inlet pipes of the device must be connected to 3/4 outlet valves from the back of the device. During the trial, water should be placed inside the device to ensure that it is not empty.

The green start button on the right is pressed, and the button lights up green. The energy regulator located next to it is placed in infinite position and the device operates. If there is no problem after this test run, before starting the actual cooking exercise, liquid vegetable oil is used and applied completely to the inner surface of the boiler in order to clean the dirt that may occur inside the device, and thus, all metal dust and other dirt, if any, are removed. It is then activated by the swan neck drum via the commutator located on the far left. Water is filled into the boiler, boiled once and then discharged through the 1 1/4 drain tap on the front. After these procedures, the boiling pot can be filled with new water or the cooking process can be started.

USAGE

If the internal cleaning of the device is sufficient at the beginning of each shift and the water level in the water wall is normal, the ingredients to be cooked should be added. If the lid of the device is opened to a point where it forms a 45° angle with the horizontal, it can remain fixed at that point. During this time, the food can be checked or the cooked food can be transferred outside (to other containers).

When the safety valve pressure reaches 0.4 bar during cooking, the excess steam pressure on the inner wall will be automatically released through the valve. If the steam is not discharged, it can be discharged manually through the valve. Therefore, the inner wall should not be filled more than specified. Otherwise, it is discharged from the valve with high pressure.

CLEANING AND MAINTENANCE

Daily Maintenance

At the end of each shift, the upper parts and side covering sheets should be cleaned with stainless surface cleaners and soapy water (substances such as acidic products, vinegar and bleach should not be used) and left to dry.

The level of demineralized water (water on the wall) must be checked, the demineralized water inlet is located at the back of the device. The water level on the left side of the front cover is checked.

Weekly Maintenance

General cleaning control and execution.

Monthly Maintenance

Opening the electrical equipment enclosure and checking the tightness of all screws and bolts, re-adjusting the spring cover adjustment screw if necessary, and general cleaning control.

Six Monthly Maintenance

Control of operating parameters, checking the pot for late heating under the same conditions, lack of water and end of life of the resistors, and general cleaning control.

Annual Maintenance

If the device's demineralized water is missing, it should be added as in daily maintenance. If there is a problem with the resistances, the device must first be cold. The valve on the left side of the front panel should be opened and demineralized water should be discharged into a suitable container. AA 75mm. Resistors whose cables have been disconnected by providing a socket with a socket must be removed and replaced with a new one. AA 75 mm by wrapping plenty of teflon tape on the R2" threads of the resistors. It should be tightened with a socket and the electrical cables should be reconnected.

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.

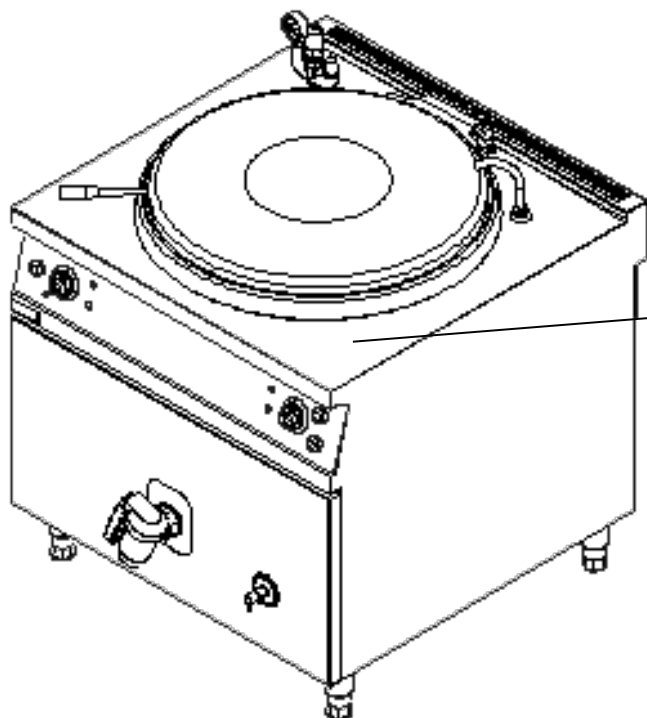
Nous vous rappelons qu'en cas de faire attendre le personnel de service de montage, les frais et le salaire par heure vous seront facturés.

Nous vous souhaitons les meilleurs résultats avec cet appareil.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	KEKT18070	KEKT8090	KEKT12090
DIMENSIONS GÉNÉRALES	800x700x850	800x900x850	1200x900x850
PUISSANCE THERMIQUE (KW)	18 Kw	22 Kw	30 Kw
VOLUME (m3)	0.57 m3	0.77 m3	1.13 m3
TENSION	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz	400 V AC 3N-50/60 Hz
TEMPÉRATURE C°	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
POIDS NET (Kg)	85	150	210

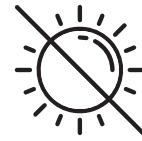
DIMENSIONS GENERALES ET SIGNAUX D'AVERTISSEMENT



**SURFACE
CHAUDE**

DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

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



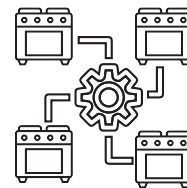
• L'appareil doit être utilisé impérativement sous la hotte de cuisine.



• 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.



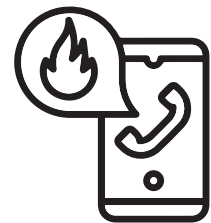
•En cas d'allumage de flamme ou de feu pour n'importe quelle raison au milieu où il y a l'appareil, éteindre les vannes de gaz et les interrupteurs de puissance sans être paniqué, et utiliser les extincteurs. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes. Car l'eau sert à disperser les flammes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



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



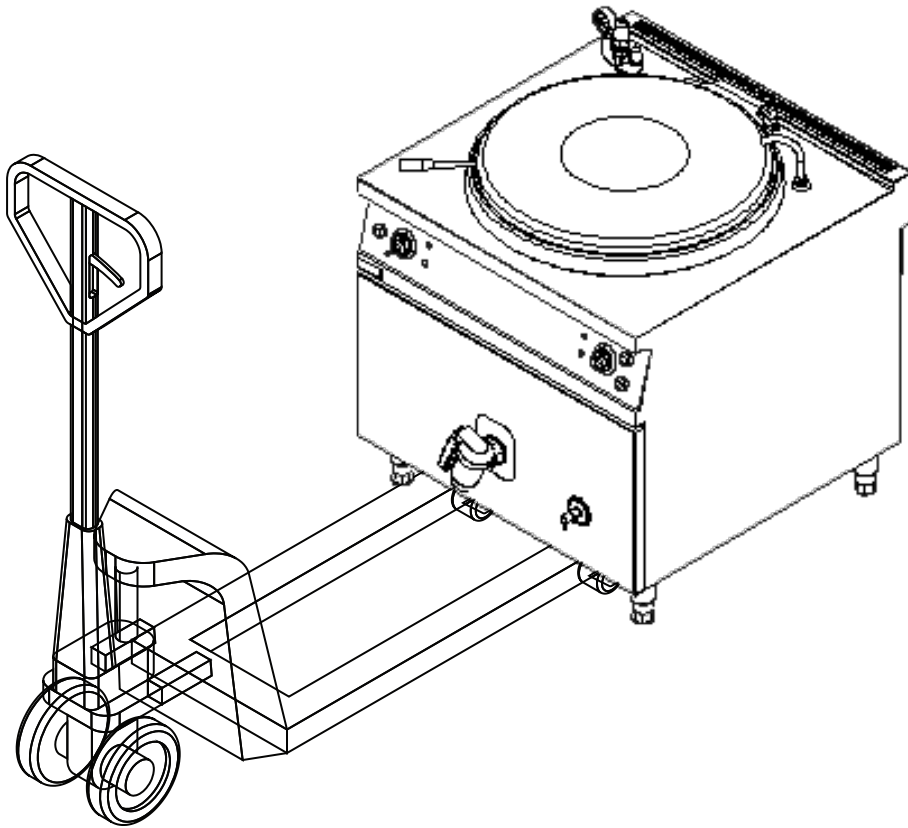
•L'odeur de gaz veut dire la fuite de gaz. Dans ce cas fermer la vanne de l'appareil et la vanne principale de gaz, ouvrir les fenêtres et les portes, ne pas utiliser des matériels provoquant des flammes en tant que le commutateur électrique, etc. Appeler d'urgence le service agréé.



•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

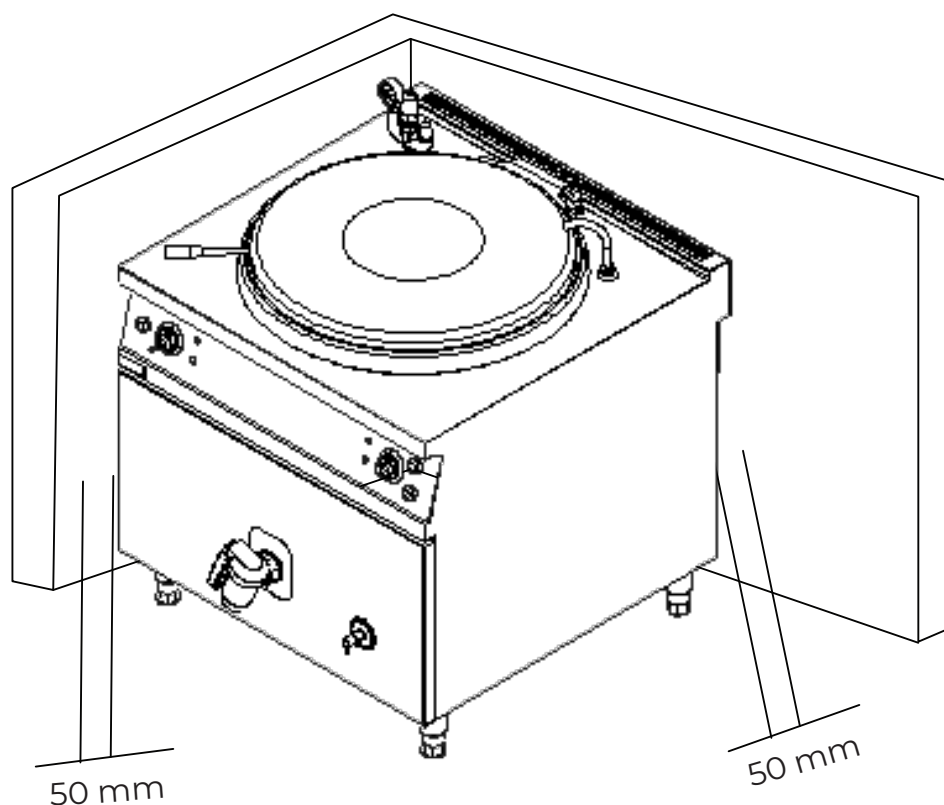


Réinstallation; NE JAMAIS REINSTALLER, RALLONGER OU CHANGER LES TUYAUX DE CONNEXION de l'appareil en dehors de service agréé qui a monté par le service agréé.

- Ces appareils peuvent être portés par l'aide de chariot élévateur.
- Les pieds de chariot élévateur doivent être installés sous l'appareil lors de transport.
- En cas de longue distance à le porter, il faut le faire doucement, si nécessaire il faut fixer l'appareil sur la palette contre les agitations et garder son équilibre par une personne.
- Ne pas cogner ou tomber l'appareil pendant le déplacement.

(Il doit être transporté en tenant la palette en bois par-dessous ou en la soulevant avec un chariot élévateur. Il peut également être transporté en la tenant par le dessous de la carrosserie, mais il ne doit jamais être transporté par le couvercle.)

MONTAGE DE L'APPAREIL



Pour pouvoir installer l'appareil près d'un mur, d'un compartiment de cuisine, des meubles, des revêtements décoratifs, ceux-ci doivent être produits des matières inflammables ou recouverts par une matière inflammable, la distance du premier cas est de 5 cm, du deuxième est de 20 cm. Il est conseillé de faire bien attention aux instructions de protection contre le feu.

L'appareil doit être retiré de l'emplacement où il est placé en le soulevant de la palette en bois située en dessous. En utilisant le niveau à bulle dans les deux sens, l'appareil doit être parallèle au sol grâce à quatre pieds réglables.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Ce manuel d'utilisation et de maintenance a été préparé pour indiquer à l'utilisateur les caractéristiques nécessaires de l'appareil, pour garantir que l'appareil fonctionne efficacement pendant de nombreuses années et pour fournir les informations techniques nécessaires à la mise en service et à la maintenance.

Avant de mettre l'appareil en service, tous les éléments doivent être soigneusement connus et l'appareil doit être utilisé après s'être assuré que les conditions requises dans les documents sont remplies. C'est indispensable pour gagner du temps et éviter les dysfonctionnements.

Dans toutes vos réclamations et demandes de pièces détachées, nous vous demandons de bien vouloir fournir le type et le numéro de série indiqués sur l'étiquette de l'appareil.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES DE L'APPAREIL

La puissance maximale que l'appareil peut consommer est de 30 kW. (220/380 -50 Hz.) Le courant industriel triphasé sera entré avec un câble TTR 5x10 mm². Ce câble sera fourni par l'utilisateur. Chaque appareil doit avoir un interrupteur de coupure séparé sur le mur. En plus de cet interrupteur, des groupes de fusibles doivent également être montés. Ces éléments seront également fournis par l'utilisateur.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant d'utiliser l'appareil, il faut s'assurer que le corps ne reçoit aucune fuite électrique. Etant donné que les résistances de l'appareil vont chauffer (eau déminéralisée), le système a été rempli et testé, il n'y a rien à faire. Cependant, il faut tourner le robinet de gauche vers la gauche pour observer que l'eau coule sur une épaisseur de 3-4 mm, puis le fermer en le tournant vers la droite. Les tuyaux d'arrivée d'eau chaude et froide de l'appareil doivent être raccordés aux vannes de sortie 3/4 à l'arrière de l'appareil. Pendant l'essai, de l'eau doit être placée à l'intérieur de l'appareil pour s'assurer qu'il n'est pas vide.

Le bouton de démarrage vert à droite est enfoncé et le bouton s'allume en vert. Le régulateur d'énergie situé à côté se place en position infinie et l'appareil fonctionne. S'il n'y a aucun problème après ce test, avant de commencer l'exercice de cuisson proprement dit, de l'huile végétale liquide est utilisée et appliquée entièrement sur la surface intérieure de la chaudière afin de nettoyer la saleté qui peut se produire à l'intérieur de l'appareil, et ainsi, tout le métal. la poussière et autres saletés, le cas échéant, sont éliminées. Il est ensuite activé par le tambour col de cygne via le collecteur situé à l'extrême gauche. L'eau est versée dans la chaudière, bouillie une fois puis évacuée par le robinet de vidange 1 1/4 situé à l'avant. Après ces procédures, la marmite bouillante peut être remplie d'eau neuve ou le processus de cuisson peut démarrer.

USAGE

Si le nettoyage interne de l'appareil est suffisant au début de chaque quart de travail et que le niveau d'eau dans le mur d'eau est normal, il convient d'ajouter les ingrédients à cuire. Si le couvercle de l'appareil est ouvert jusqu'à un point où il forme un angle de 45° avec l'horizontale, il peut rester fixe à cet endroit. Pendant ce temps, les aliments peuvent être vérifiés ou les aliments cuits peuvent être transférés à l'extérieur (vers d'autres conteneurs).

Lorsque la pression de la soupape de sécurité atteint 0,4 bar pendant la cuisson, l'excès de pression de vapeur sur la paroi intérieure sera automatiquement évacué par la soupape. Si la vapeur n'est pas évacuée, elle peut être évacuée manuellement par la vanne. Par conséquent, la paroi intérieure ne doit pas être remplie plus que spécifié. Sinon, il est évacué de la vanne sous haute pression.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien quotidien

À la fin de chaque quart de travail, les parties supérieures et les tôles de revêtement latérales doivent être nettoyées avec des nettoyeurs pour surfaces inoxydables et de l'eau savonneuse (des substances telles que des produits acides, du vinaigre et de l'eau de Javel ne doivent pas être utilisées) et laissées sécher.

Le niveau d'eau déminéralisée (eau sur le mur) doit être vérifié, l'arrivée d'eau déminéralisée se situe à l'arrière de l'appareil. Le niveau d'eau sur le côté gauche du capot avant est vérifié.

Entretien hebdomadaire

Contrôle et exécution du nettoyage général.

Entretien mensuel

Ouverture du boîtier de l'équipement électrique et vérification du serrage de toutes les vis et boulons, réajustement de la vis de réglage du couvercle du ressort si nécessaire et contrôle général du nettoyage.

Entretien semestriel

Contrôle des paramètres de fonctionnement, vérification de la chauffe tardive dans les mêmes conditions, manque d'eau et fin de vie des résistances, et contrôle général du nettoyage.

Entretien annuel

S'il manque de l'eau déminéralisée dans l'appareil, il convient de l'ajouter comme lors de l'entretien quotidien. S'il y a un problème au niveau des résistances, il faut d'abord que l'appareil soit froid. La vanne située sur le côté gauche du panneau avant doit être ouverte et l'eau déminéralisée doit être évacuée dans un récipient approprié. AA 75 mm. Les résistances dont les câbles ont été débranchés en fournissant une prise avec une prise doivent être retirées et remplacées par une nouvelle. AA 75 mm en enroulant beaucoup de ruban téflon sur les filetages R2" des résistances. Il doit être serré avec une douille et les câbles électriques doivent être reconnectés.

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