KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
BEDIENUNGSANLEITUNG DE
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU
MANUAL DEL USUARIO ES

Elektrikli

# KUZİNE

Electric

# RANGE

Электрическая

# ПЛИТА (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

ELÉCTRICO

# LAMBINA

*PERFECT*

**700 SERİ / 700 SERIES/СЕРИЯ 700 /SERIE 700 : 7KE 10/S/K/KS**
**7KE 20/S/K/KS**
**7KE 23/M/M1/KM/KM1**
**7KE 30/S**
**7KE 33/F**

**900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900/SERIE 900: 9KE 10/S**
**9KE 20/S**
**9KE23/M/M1**
**9KE 30/S**
**9KE 33/F**

"Professional In Kitchen"
INOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"

Revizyon No / Ревизия № : 02
Yürürlülük Tarihi / Дата вступления в силу : 14.12.2023

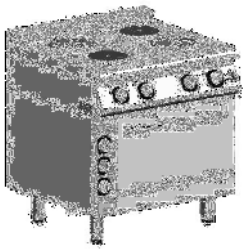
7-9 KE 23M/M1/KM/KM1

7-9 KE 23 K

9 KE 20

7 KE 23M/M1

7 KE 20



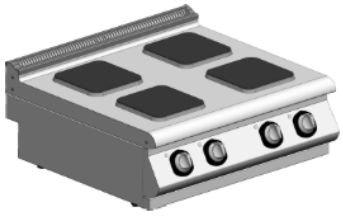
7 KE 23

7-9 KE 33

7-9 KE 33F

7 KE 30

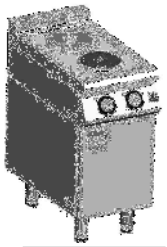
7 KE 33



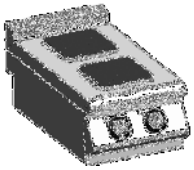
7 KE 20 KS

9 KE 10

7 KE 33F

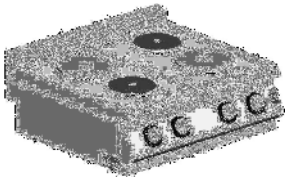


7 KE 10



7KE 10 KS

7 KE 10S



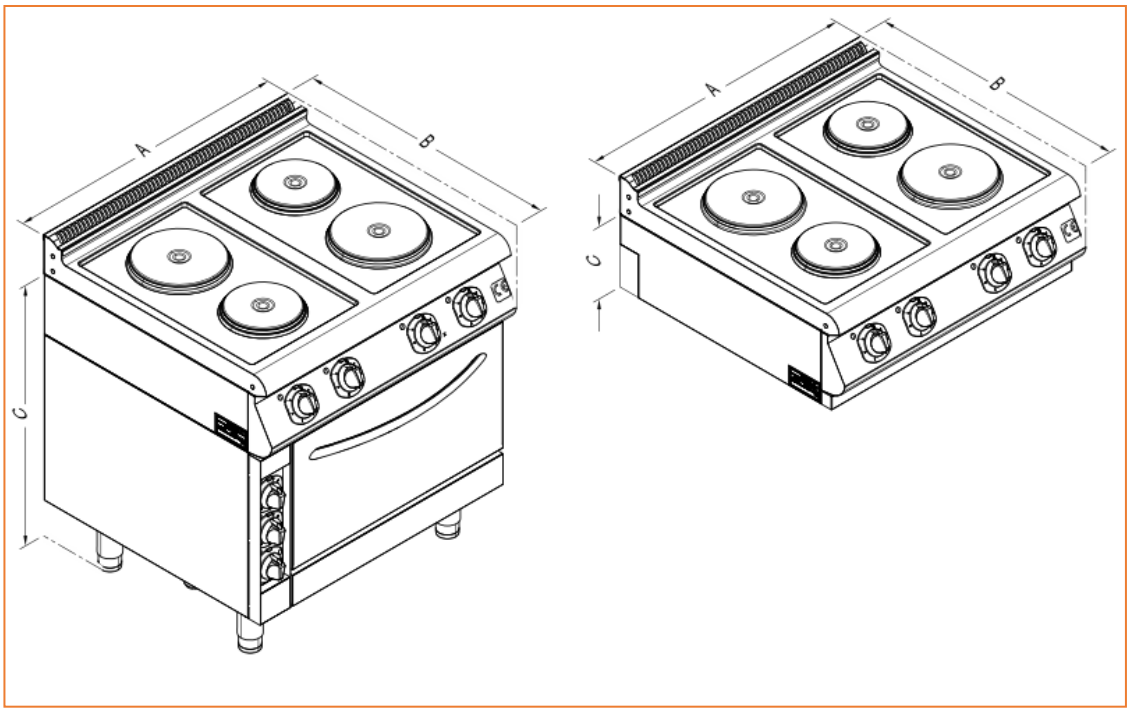
7 KE 20S

7KE 30S

9 KE 10S

9 KE 20S

9 KE 30S


A
B
C
A
B
C

# T1

| MODEL NO | WIDTH | DEPTH | HEIGHT | GAS | | ELECTRIC | | | | Aproximate Weight |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | POWER | | POWER | VOLTAGE | AMPS | CABLE TYPE | |
| | ( mm / inch ) | ( mm / inch ) | ( mm / inch ) | ( kW ) | ( BTU's ) | ( kW ) | ( V ) | ( A ) | ( mm² ) | ( kg / lb ) |
| 7 KE 10 | 400/15,74 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 4,6 | 380/400 | 7 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 10S | 400/15,74 | 750/29,52 | 270/10,63 | -- | -- | 4,6 | 380/400 | 7 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 20 | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 9,2 | 380/400 | 14 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 20S | 800/31,49 | 750/29,52 | 270/10,63 | -- | -- | 9,2 | 380/400 | 14 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 23 | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 15,2 | 380/400 | 23 | 5X4mm² | |
| 7 KE 23M | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 15,2 | 380/400 | 23 | 4X4mm² | |
| 7 KE 23 M1 | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 15,2 | 380/400 | 23 | 4X4mm² | |
| 7 KE 30 | 1200/47,24 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 13,8 | 380/400 | 21 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 30 S | 1200/47,24 | 750/29,52 | 270/10,63 | -- | -- | 13,8 | 380/400 | 21 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 33 | 1200/47,24 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 19,8 | 380/400 | 30 | 5X4mm² | |
| 7 KE 33F | 1200/47,24 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 21,8 | 380/400 | 33 | 5X4mm² | |
| 7 KE 10K | 400/15,74 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 5,2 | 380/400 | 7,9 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 10KS | 400/15,74 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 5,2 | 380/400 | 7,9 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 20K | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 10,4 | 380/400 | 15,8 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 20 KS | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 10,4 | 380/400 | 15,8 | 4X2,5mm² | |
| 7 KE 23 | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 15,2 | 380/400 | 23 | 5X4mm² | |
| 7 KE 23 K | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 16,4 | 380/400 | 25 | 5X4mm² | |
| 7 KE 23 KM | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 16,4 | 380/400 | 25 | 5X4mm² | |
| 7 KE 23 KM1 | 800/31,49 | 750/29,52 | 850/33,46 | -- | -- | 16,4 | 380/400 | 25 | 5X4mm² | |
| 9 KE 10 | 400/15,74 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 8 | 380/400 | 12 | 4X2,5mm² | |
| 9 KE 10S | 400/15,74 | 950/37,40 | 347/13,66 | | | 8 | 380/400 | 12 | 4X2,5mm² | |
| 9 KE 20 | 800/31,49 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 16 | 380/400 | 24 | 4X4mm² | |
| 9 KE 20S | 800/31,49 | 950/37,40 | 347/13,66 | | | 16 | 380/400 | 24 | 4X4mm² | |
| 9 KE 23 | 800/31,49 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 22 | 380/400 | 33,5 | 4X6mm² | |
| 9 KE 23M | 800/31,49 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 22 | 380/400 | 33,5 | 5X6mm² | |
| 9 KE 30 | 1200/47,24 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 24 | 380/400 | 36,5 | 4X6mm² | |
| 9 KE 30S | 1200/47,24 | 950/37,40 | 347/13,66 | | | 24 | 380/400 | 36,5 | 4X6mm² | |
| 9 KE 33F | 1200/47,24 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 32 | 380/400 | 48,7 | 5X10mm² | |
| 9 KE 33 | 1200/47,24 | 950/37,40 | 850/33,46 | -- | -- | 30 | 380/400 | 45,6 | 5X10mm² | |

# MONTAJ TALİMATLARI

## AÇIKLAMA

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

## MONTAJ

### Yerleştirme (Şekil-1)

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyırarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyeniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihaz eğer dolap yada fırın üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap/fırın üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap/fırın ayaklarını ayarlayarak teraziye alınız.
- Cihaz, alt kaide sistemi üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı alt kaide üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz eğer herhangi bir tezgah üzerinde setüsütü olarak kullanılacaksa altına mutlaka plastik ayak takınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

### Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-2)

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

### Elektrik Bağlantısı

- Cihaz yalnızca DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H 07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı ± % 10'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri " ⏚ " işarereti ile belirtilmiştir.
- Eğer, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce ( giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD ( kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır."

## KULLANIM ÖNCESİ

### Elektrik sistemi kontrolü

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

### Isıl güç kontrolü

- Cihazın montajından sonra ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısıl gücü kontrol ediniz.
- Cihazın ısıl gücü "Teknik Özellikler" tablosunda verilmiştir.

- İlk çalıştırma esnasında cihazdan bir süre duman ve hafif koku yayalacaktır. Duman ve hafif koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerindeki yağ vb. nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir. Cihaz ilk kullanım sırısında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

## OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

### Ocak pleytleri ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Şalter arızalıdır.
- Pleytler doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı pleyti yenisi ile değiştiriniz.)

### Fırın ısıtıcıları ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcı seçim şalteri arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

### Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Şalter/termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

## YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

### Ocak şalterlerinin değiştirilmesi

- Kontrol panelini çıkarın.
- Şalteri bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

### Fırın ısıtıcılarının değiştirilmesi

- Fırın içinde bulunan ısıtıcıların kablo bağlantılarını ve fırın bağlantılarını sökün.
- Isıtıcıyı yada ısıtıcıları yenisi ile değiştirin.

### Fırın şalteri/termostadının değiştirilmesi

- Sol yandaki fırın kontrol panelini çıkarın.
- Şalteri veya termostadı bağlantı elemanlarından ayırın.
- Şalteri veya termostadı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

# KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

## UYARILAR

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yiyecek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana şalteri kapatarak elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orjinal yedek parça kullanınız.
- Cihaz ilk çalışma anında bir müddet boşta çalıştırılmalıdır. Bu sayede üzerinde bulunan koruyucu yağlardan ve izalasyonunundan çıkan duman ve islerden arındırılmış olacaktır.
- Pleyt üzerine konulan kapların çapı, pleyt çapından küçük olmamalıdır.

- **DİKKAT! Cihazı cihazı boşta çalıştırmayınız.**
- Pleytler üzerinde kap yoksa veya boş kap varsa cihaz çalıştırılmamalıdır.

## KULLANIM

### A - OCAK

#### 700 SERİ YUVARLAK PLEYT

- ∅180mm olan pleytler 2000W, ∅220mm olan pleytler 2600W gücündedir. Pleytlerin herbiri ayrı ayrı şalterlerle kumanda edilir.

**Pleytlerin Çalıştırılması**

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Çalıştırılacak pleyte ait kontrol düğmesini istediğiniz değere(1-2-3-4-5-6) getiriniz.
- Pleytlerden maksimum gücü alabilmek için önce en yüksek sıcaklık konumu olan "6" da çalıştırılmalı, kaynatma sıcaklığına erişildiğinde daha düşük sıcaklık konumuna alınmalıdır.

**Pleytlerin Kapatılması**

- Şalter kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

#### 700 SERİ KARE PLEYT

- 220x220mm olan pleytler 2600W gücündedir. Pleytlerin herbiri ayrı ayrı şalterlerle kumanda edilir.

**Pleytlerin Çalıştırılması**

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Çalıştırılacak pleyte ait kontrol düğmesini istediğiniz değere(1-2-3-4) getiriniz.
- Pleytlerden maksimum gücü alabilmek için önce en yüksek sıcaklık konumu olan "4" te çalıştırılmalı, kaynatma sıcaklığına erişildiğinde daha düşük sıcaklık konumuna alınmalıdır.

**Pleytlerin Kapatılması**

- Şalter kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

#### 900 SERİ KARE PLEYT

- 300x300mm olan pleytler 4000W gücündedir. Pleytlerin herbiri ayrı ayrı şalterlerle kumanda edilir.

**Pleytlerin Çalıştırılması**

- Kontrol düğmesinin konumları
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açınız.
- Kullanılacak pleyte ait kontrol düğmesini, düğme üzerindeki numaralara göre istediğiniz ısı değerine getiriniz. Bu durumda sinyal lambası yanar.
- Pleytlerden en iyi ısıtma verimini almak için önce "4" maksimum ısı konumuna alınmalı. İstenilen sıcaklığa eriştikten sonra düğme daha düşük konuma alınmalıdır.

**Pleytlerin Kapatılması**

- Kontrol düğmesini "0" konumuna alınız.

**B - FIRIN**

**Fırının Çalıştırılması**

- Alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kumanda eden termostat düğmelerini istenilen sıcaklığa getirin. $50^0$C en düşük, $300^0$C en yüksek sıcaklık ayarıdır. Bu durumda sinyal lambası yanarak termostatın çalıştığını ve fırının ısınmakta olduğunu gösterir.
- Fırın içi sıcaklık seçilen değere ulaştığında termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve sinyal lambası söner.
- Turbo modda pişirim yapmak için fan kontrol düğmesini "1" konumuna getiriniz.
- **UYARI : Çalışma sırasında fırın kapısını açık bırakmayınız.**

**Fırının Kapatılması**

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

## TEMİZLİK ve BAKIM

- **Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.**
- **Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.**
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yanabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.
- Pleytleri ıslak bezle sık sık siliniz. Sonra pleytlerin süratle kuruması için kontrol düğmelerini en yüksek konuma alın. En son ince bir vazelin tabakasıyla kaplayınız.
- Fırının uzun süre verimli çalışması ve harhangi bir bakım problemi ile karşılaşmamanız için hergün aşağıda açıklandığı gibi temizlenmesi gerekir.
  - Fırını yaklaşık 75-$80^0$C'ye kadar ısıtın.
  - Fırının içine, ızgaralara, fırın tabanına vs. uygun bir yağ sökücü(köpüksüz) püskürtünüz.
  - Fırın kapısını kapatın ve 20-30 dk. bekleyiniz. Daha sonra tekrar kapıyı açınız.
  - Fırın içinden ızgaraları çıkarıp yıkayınız
  - Fırın içini ılık sabunlu suya batırılmış bır sünger ile veya uygun sıvı deterjanla temizleyip kurulayınız.
  - Izgaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

**ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.**

**GB**

## WARNINGS

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

***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.

### Installation (Fig.-1)

- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- If you will use the appliance with cupboard or oven, use reference pins to put the appliance on cupboard/oven and set the balance of unit with foot(4 pcs.) on flat floor.
- If you will use the appliance on support leg system, use reference pins to put the appliance on leg system.
- If you will use the appliance on working table, use plastic foot at the bottom of appliance
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

### Joining appliances together in line (Fig. 2)

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

### Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "Technical data" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the temiinals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current ratin. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be a automate fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed ± %10V.

**Ground connections and equipotential bonding**

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

## SETTING UP

### Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and cheek 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 cheek the thermal power of the appliance after installation and following maintenance work.
  The rated thermal power is indicated in the "Technical data" table.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The plates do not heat up

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

### Oven heating elements do not heat up

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

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

- Switch/Thermostat faulty.
- One or more heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

## REPLACEMENT OF SPARE PARTS

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

### Replacement of cooker switch

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

**Replacement of oven heating elements**

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

**Replacement of oven switch or thermostat**

- Remove the control knob and the vertical control panel.

**ATTENTION! Do not operate the device idle.**

- Disconnect the electrical connections from switch or thermostat
  Replace the switch or thermostat.

## USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

### WARNINGS

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

### USAGE

**A - COOKER**

**700 SERIES ROUND PLATE**

• The plates are ün180mm with 2000W and □220mm plates with a power of 2600W. Each plate is controlled by individual switches.

**Operation of the plates**

• Switch on the main switch to which the device is connected.

• Move the control knob to the desired value (1-2-3-4-5-6).

• In order to obtain the maximum power from the plates, first operate at the highest temperature position "6", the lower temperature position when the boiling temperature is reached.

**Closing the plates**

• Set the control switch to "0".

**700 SERIES SQUARE PLATE**

• 220x220mm plates with a power of 2600W. Each plate is controlled by individual switches.

**Operation of the plates**

• Switch on the main switch to which the device is connected.

• Move the control knob to the desired value (1-2-3-4).

• In order to obtain maximum power from the plates, first operate at the highest temperature position kay 4 4, lower temperature position when boiling temperature is reached.

**Closing the plates**

• Set the control switch to "0".

**900 SERIES SQUARE PLATE**

• 300x300mm plates with 4000W power. Each plate is controlled by individual switches.

**Operation of the plates**

• Control button positions

• Switch on the main switch to which the device is connected.

• Turn the control knob of the plate to be used according to the number on the button to the desired temperature value. In this case, the turn signal light comes on.

• To obtain the best heating efficiency from the plates, first switch to "4" maximum heat position. The button must be lowered after reaching the desired temperature.

**Closing the plates**

• Set the control knob to "0".

**B - OVEN**

**Operation of the Oven**

- Thermostat knob should be set to the requested temperature value. You can adjust the temperature betwen $50^0$C and $300^0$C. After setting the requested temperature value, white indicator will be on. That indicates the oven is heating.
- In case the temperature inside the oven reaches the requested temperature, the thermostat stops the operation of the heaters and at the same time indicator will be off.

- Turn the fan control knob to "1" position in order to cook in Turbo mode.

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

**Switching Off the Oven**

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

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- **Do not clean the appliance with jets of water.**
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation close the electric connection.
- Clean the stainless steel surfaces daily with water and ordinary non-abrasive detergents, rinse well and dry carefully. Do not use steel wool or products containing chlorine.
- Do not use sharp abjects 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 appiance and it should stay in a properly ventilated room.
- Adjust the cookers periodically and remove the food particles from the connection parts of the cooker.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff.

**Cleaning the interior of the oven :**

- Daily cleaning of the interior of the oven avoids maintenance problems in the future. Use a suitable degreasing spray product (not foaming) for cleaning even in the "hidden" zones.
- Heat the oven to 75-80$^0$C.
- Spray the degreasing solution throughout the interior of the oven, on the grilles, the grille supports and the oven floor.
- Close the oven door and allow the product to react for about 20-30 minutes.
- Open the oven door carefully, paying attention to the eyes and the skin.
- Remove from the interior of the oven the grilles and the floor and wash separately.
- Clean and rinse the oven interior with a sponge using tepid soapy water and/or normal liquid detergents, drying afterwards.
- Remount the internal parts and dry further by turning on the heating for a few minutes.

## EXPIRY TIME IS 10 YEARS.

**RU**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

## ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

## МОНТАЖ

**Размещение (Схема-1)**

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).

- Если прибор используется поверх шкафа или печи, при помощи ориентировочных штырей поместите прибор сверху шкафа/печи и выровняйте путем регулировки 4 ножек шкафа/печи, установленных на ровной поверхности.
- Если прибор предусматривает установку на нижнее основание, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх нижнего основания.
- Если прибор будет использоваться на какой-либо рабочей поверхности стола, обязательно следует установить пластиковые ножки снизу прибора.
- Не устанавливайте прибор поверх печей моделей 7GF302E и 9GF302E.
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

**Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-2)**

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

**Электрические соединения**

- Обязательным условием является подключение прибора к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- Прибор подключается к электросети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц.
- Качество силового кабеля должно быть не ниже типа H07 RN-F, сечение кабеля должно обеспечивать максимальную проводимость тока.
- На линии между прибором и электросетью устанавливается автоматическое предохранительное устройство.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электротока.
- Перепады напряжения не должны превышать ± 10%.

Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода заземления указано знаком " ⏚ ".

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Контроль электрической системы**

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

**Проверка тепловой мощности**

- Проверьте тепловую мощность прибора после завершения монтажа и любых процедур техобслуживания прибора.
- Тепловая мощность прибора указана в таблице "Технические характеристики".

- Во время первого включения в течение некоторого периода времени прибор выделяет легкий дым и запах. Дым и легкий запах возникают в результате нагрева изоляционного материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не представляет опасность и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.

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

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ и РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

**Не нагреваются конфорки плиты**

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправен выключатель.
- Неправильное подключение или неисправность конфорок плиты. (Замените неисправную конфорку.)

**Не нагреваются нагревательные элементы печи**

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправность термостата.
- Неисправен переключатель выбора нагревательных элементов.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

**Невозможно управление температурой нагрева.**

- Неисправен выключатель/термостат.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов.

(Замените неисправный нагревательный элемент.)

## ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

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

### Замена выключателя плиты

- Снимите панель управления.
- Отсоедините выключатель от соединительных элементов.
- Снимите выключатель и замените новым. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.

### Замена нагревательных элементов печи

- Отсоедините кабельные соединения нагревательных элементов внутри печи и их соединения с печью.
- Снимите нагревательный элемент(ы) и замените новой запасной частью.

### Замена выключателя/термостата печи

- Снимите панель управления, находящуюся в левой части печи.
- Отсоедините выключатель или термостат от соединительных элементов.
- Снимите выключатель или термостат и замените новыми. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор в каких-либо других целях.
- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, отключите электропитание прибора при помощи главного выключателя.
- Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.

- **ВНИМАНИЕ! Не эксплуатируйте устройство вхолостую.**
- Во время первого включения, обеспечьте работу прибора без посуды на конфорках. Таким образом, плита очистится от защитного масла, находящегося на поверхности плиты, и дыма и запаха, возникающего от изоляционного материала.
- Диаметр посуды, устанавливаемой на конфорку, должен быть не менее диаметра конфорки.
- Не включайте прибор, если на конфорках отсутствует наплитная или находится порожняя посуда.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### A - ПЛИТА

### СЕРИЯ 700

- Конфорки∅ 180мм мощностью 2000Вт, конфорки ∅ 220мм мощностью 2600Вт. Каждая конфорка регулируется отдельным выключателем.

**Включение конфорок**

- Включите главный выключатель прибора.
- Переключите ручку управления выключателя конфорки на желаемое значение (●-1-●-2-●-3).
- С целью достижения максимальной мощности конфорок, сначала включите конфорку на максимальном показателе нагрева "3", и после достижения температуры кипения, переключите конфорку на более низкую температуру.

**Выключение конфорок**

- Кнопку выключателя переключите в положение "0".

### СЕРИЯ 900

**Включение конфорок**

- Положения ручки управления
  0 → Выключено
  1 → 550 Вт
  2 → 750 Вт
  3 → 2200 Вт
  4 → 3000 Вт
- Включите главный выключатель прибора.
- Переключите ручку управления выключателя конфорки на желаемое значение, указанное номерами на переключателе. Загорится сигнальная лампа.
- Для достижения наилучшей эффективности использования поверхности нагрева конфорок, сначала включите прибор на максимальную мощность нагрева “4”. После достижения желаемой температуры, переключите ручку регулятора на более низкую мощность нагрева.

**Выключение конфорок**

- Кнопку управления переключите в положение "0".

**В - ПЕЧЬ**

**Включение печи**

- Переключите кнопку управления выключателя (0-1) в положение “1”. Загорится желтая сигнальная лампа.
- Установите требуемую температуру переключателями термостата, выполняющих раздельное управление нижним и верхним нагревательным элементом. $50^0$C минимальная, $300^0$C максимальная температура нагрева. В этом случае загорится белая сигнальная лампа, указывающая на работу термостата и нагрев печи.
- После достижения внутренней температуры печи установленной величины, термостат отключит нагревательные элементы и погаснет сигнальная лампа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставляйте открытой дверку печи во время работы печи.**

**Выключение печи**

- Переключите все ручки управления в положение "0".
- Выключите главный выключатель прибора.

## ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Не очищайте прибор струей воды под давлением.**
- **Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.**
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.
- Часто протирайте конфорки мокрой тряпкой. После этого переключите ручку управления конфорки на самую высокую температуру нагрева, обеспечив быстрое высыхание конфорки. В заключении покройте поверхность тонким слоем вазелина.
- С целью обеспечения производительности работы печи в течение длительного срока и исключения каких-либо проблем по уходу за прибором, рекомендуется ежедневно выполнять процедуру очистки прибора в соответствии с нижеизложенным.
  - Нагрейте печь приблизительно до 75-$80^0$C.
  - Распылите соответствующий растворитель для удаления жирных загрязнений (не пенящийся) на поверхности внутри камеры печи, решетки, дно камеры печи и т.п. поверхности.
  - Закройте дверку печи и подождите 20-30 мин. После этого вновь откройте дверку.
  - Выньте и промойте решетки.
  - Очистите внутренние поверхности печи губкой, смоченной в теплой мыльной воде или соответствующим жидким моющим средством.
  - После размещения решеток, с целью лучшего высыхания внутренних поверхностей печи, закройте дверку и включите печь на 2-3 мин.

**СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.**

# INSTALLATIONSANLEITUNG

## BEMERKUNG

- Die Bedienungsanleitung beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Daher ist diese Anleitung an einem für Bediener und Techniker leicht zugänglichem Ort aufbewahren.
- Montage, elektrischer Anschluss und Wartung des Gerätes muss von einem qualifizierten Fachmann gem. den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
- Elektrischer Anschluss ist gem. den Werten in "Technische Daten" und dem Elektroschema durchzuführen.
- Für Schäden, die durch Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung, Wartung und technische Eingriffe durch nicht autorisierten Techniker bei Menschen und Sachen entstehen, wird vom Hersteller keine Haftung übernommen.

## MONTAGE

### Positionierung (Abb. 1)

- Positionieren Sie das Gerät unter einer Dunstabzugshaube, um Geruch- und Rauchbildung zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Gerät. Wenn klebrige Teilchen auf Gerät verbleiben, reinigen Sie sie mit einem geeigneten Lösungsmittel (z. B. Henkel-Helios).
- Wenn das Gerät mit einem Schrank oder über einem Ofen verwendet wird, stellen Sie das Gerät mithilfe der Referenzstifte auf dem Schrank auf und richten Sie die 4 Schrankfüße auf einem ebenen Boden aus.
- Wenn das Gerät auf einem Sockel verwendet wird, stellen Sie das Gerät mithilfe der Referenzstifte auf dem Sockel.
- Wenn das Gerät auf einem Arbeitstische verwendet wird, müssen auf jeden Fall Kunststoff-Füße angebracht werden.
- Auf 7GF302E und 9GF302E Backöfen keine Geräte aufstellen.
- Wenn das Gerät mit anderen Geräten nebeneinander montiert wird, so gehen Sie wie folgt vor.

### Verbindung der Geräte in einer Linie (Abbildung-2)

- Positionieren Sie das Gerät neben dem anderen Gerät auf gleicher Höhe.
- Verbinden Sie die Geräte mit Hilfe der Befestigungslöcher in den Seiten der Arbeitsplatte miteinander.

### Stromanschluss

- Das Gerät muss an einem nach DIN VDE 0100 Normen entsprechende Netz angeschlossen werden.
- Das Gerät wird mit 380-400V 3N AC 50-60Hz Netzspannung gespeist.
- Für den Anschluss an den Klemmen muss ein flexibles Gummikabel mit Isolierung Spezifikationen nicht niedriger als Typ H 07 RN-F verwenden.
- Zwischen Gerät und Netz ist ein Sicherungsautomat vorzusehen.
- Bei Versorgungsleitung wird FI-Schutz empfohlen.
- Spannungstoleranz sollte nicht mehr als ± 10 % betragen.

  Das Gerät muss geerdet werden. Erdungsstelle ist mit "⏚" gekennzeichnet.

## VOR DEM GEBRAUCH

### Prüfung der elektrischen Anlage

- Schalten Sie das Gerät nach der Montage in verschiedenen Temperaturen ein und kontrollieren Sie die Steuerelemente und Heizgeräte.
- Ggf. siehe "Mögliche Probleme und Vorschläge".

### Prüfung der Wärmeleistung

- Nach der Montage oder Wartung sollte die Wärmeleistung des Geräts überprüft werden.
- Die Wärmeleistung ist in "Technischen Daten" angegeben.

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät eine Zeit lang Rauch und Geruch zu emittieren. Der Grund für Rauch und Geruch sind Öl und sonstige Stoffe auf den isolierten Oberflächen. Es ist nicht gefährlich und hört nach einer gewissen Zeit automatisch auf.

  Das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme 1 Stunde lang mit höchstem Temperatur betreiben.

## MÖGLICHE PROBLEME - LÖSUNGEN

### Herdplatten werden nicht erwärmt

- Sicherungen überprüfen.
- Hauptschalter nicht eingeschaltet.
- Niederspannung oder fehlerhafte elektrische Verbindung.
- Schalter defekt.

- Platten falsch angeschlossen oder ausgebrannt. (Defekte Platte austauschen.)

### Ofenheizungen heizen nicht

- Sicherungen überprüfen.
- Hauptschalter nicht eingeschaltet.
- Niederspannung oder fehlerhafte elektrische Verbindung.
- Temperaturregler defekt.
- Heizung-Wahlschalter defekt.
- Plattenheizkörper falsch angeschlossen oder ausgebrannt. (Defektes Heizgerät austauschen.)

### Temperatur wird nicht geregelt

- Schalter/Temperaturregler defekt.
- Plattenheizkörper falsch angeschlossen oder ausgebrannt. (Defektes Heizgerät austauschen.)

## AUSTAUSCH VON ERSATZTEILEN

**WICHTIG:** Vor Durchführung von Wartungsarbeiten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

### Herdschalter austauschen

- Bedieneinheit entfernen.
- Schalter von Verbindungselementen trennen.
- Schalter ausbauen und erneuern. Bedieneinheit wieder anbringen.

### Ofenheizungen austauschen

- Kabel- und Ofenverbindungen der Heizkörper trennen.
- Heizkörper erneuern.

### Ofenschalter/Temperaturregler austauschen

- Backofen-Bedienfeld links abnehmen.
- Temperaturregler oder Schalter von Verbindungselementen trennen.
- Temperaturregler oder Schalter ausbauen und erneuern. Bedieneinheit wieder anbringen.

# BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

## WARNHINWEISE

- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist zum Kochen vorgesehen, jede andere Verwendung gilt als es nicht bestimmungsgemäß.
- Im Falle einer Störung, ziehen Sie den Netzanschluss des Grills ab.
- Wenden Sie sich nur an das technische Service-Center des Herstellers und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

- **AUFMERKSAMKEIT! Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.**
- Bei der ersten Inbetriebnahme sollte das Gerät eine Zeit lang leer laufen. Somit werden Rauch und Ruß aus der Konservierung und Isolierung entfernt.
- Der Durchmesser der auf Platten gelegten Behälter darf nicht kleiner als der Plattendurchmesser sein.
- Das Gerät sollte nicht eingeschaltet werden, wenn keine oder leere Behälter auf den Platten stehen.

## ANWENDUNG

### A - HERD

**700 SERIE**

- ∅180mm Platten 2000W, ∅220mm Platten 2600W. Jede der Platten wird durch separate Schalter gesteuert.

**Platten einschalten**

- Hauptschalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, einschalten.
- Bedientaste der Platte auf den gewünschten Wert (●-1-●-2-●-3) stellen.
- Um maximale Leistung der Platten auszunutzen sollten sie zuerst auf Stufe "3" geschaltet und nach Erreichen der Kochtemperatur wieder reduziert werden.

**Platten ausschalten**

- Schalter auf "0" stellen.

**900 SERIE**

**Platten einschalten**

- Positionen der Bedientasten
  0 → Aus
  1 → 550 W
  2 → 750 W
  3 → 2200 W
  4 → 3000 W
- Hauptschalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, einschalten.
- Die Bedientaste der Platte auf den gewünschten Heizwert stellen. Signalleuchte wird leuchten.
- Um die beste Leistung zu erhalten, sollten die Platten auf Stufe "4" geschaltet werden. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur wieder reduzieren.

**Platten ausschalten**

- Bedientaste auf "0" stellen.

### B - OFEN

**Ofen einschalten**

- Schalter 0-1 auf "1" stellen. Signalleuchte wird gelb leuchten.
- Temperaturregler für untere und obere Heizungen auf gewünschte Temperatur bringen. $50^0$C niedrigste,

$300^0$C höchste Temperatur. In diesem Fall leuchtet die Signalleuchte gelb und der Ofen heizt sich auf.
- Nach Erreichen der gewählten Temperatur schaltet der Temperaturregler die Heizungen aus und die Signalleuchte erlischt.
- **WARNUNG: Während dem Betrieb Ofentür nicht offen lassen.**

**Ofen ausschalten**
- Alle Bedientasten auf "0" stellen.
- Hauptschalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, ausschalten.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- **Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.**
- **Vor Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- Am Ende eines jeden Arbeitstages, wischen Sie das Gerät mit einem in lauwarmem Seifenwasser eingeweichten Tuch, bevor es abkühlt.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel sowie Drahtbrüsten und sonstige Materialien und Geräte, die die Oberfläche des Gerätes zerkratzen können.
- Oberflächen, die durch die oben genannten Verfahren nicht gereinigt werden können, können mit chemischen Lösungsmitteln gereinigt werden.
- Wenn das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum betrieben wird, sollte eine dünne Schicht Vaseline auf die Oberflächen aufgebracht werden.
- Im Falle einer außergewöhnlichen Situation rufen den autorisierten Service. Lassen Sie unbefugte Personen nicht in das Gerät einzugreifen.
- Die Platten mit nassem Tuch abwischen. Danach die Platten auf höchste Stufe bringen, damit sie schneller trocknen. Als Letztes eine dünne Schicht Vaseline auftragen.
- Der Backofen sollte täglich wie folgt gereinigt werden, damit er störungsfrei arbeitet und keine Wartung notwendig wird.
  - Den Backofen ca. auf 75-$80^0$C erhitzen.
  - Fettlöser (ohne Schaum) in den Ofen, auf die Gitterroste, auf den Ofenboden sprühen.
  - Ofentür schließen und 20-30 Minuten abwarten. Anschließend die Tür wieder öffnen.
  - Gitterroste abnehmen und reinigen
  - Innenseite mit in warmem Seifenwasser getränktem Schwamm reinigen und trocknen.
  - Gitterroste wieder anbringen, Tür schließen und 2-3 Minuten laufen lassen.

**ES**

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## EXPLICACIÓN:

• Este manual contiene información importante sobre el montaje, uso, limpieza y mantenimiento seguro del dispositivo. Por lo tanto, guárdelo en un lugar accesible para la persona que utilizará el dispositivo y el técnico.
• El montaje, la conexión eléctrica y el mantenimiento deben realizarse por personal autorizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
• La conexión eléctrica del dispositivo debe realizarse de acuerdo con los valores proporcionados en la tabla de "Especificaciones Técnicas" y los esquemas eléctricos.
• El fabricante no se hace responsable de ningún daño a personas o bienes como resultado de cualquier acción que no cumpla con las instrucciones de uso, mantenimiento no realizado por técnicos autorizados o intervenciones técnicas.

MONTAJE Ubicación (Figura-1)

• Coloque el dispositivo debajo de una campana extractora donde haya suficiente ventilación para evitar olores y humos.
• Coloque el dispositivo a al menos 10 cm de las paredes laterales y traseras para prevenir un aumento excesivo de la temperatura.
• Retire la lámina protectora del dispositivo. Si quedan residuos de adhesivo en la superficie, límpielos con un disolvente adecuado (por ejemplo, Henkel-Helios).
• Si va a utilizar el dispositivo sobre un armario o un horno, colóquelo sobre ellos utilizando los pernos de referencia y ajuste las cuatro patas ajustables del armario u horno para nivelarlo.
• Si el dispositivo se va a utilizar sobre un pedestal, colóquelo sobre el pedestal utilizando los pernos de referencia. • Si va a utilizar el dispositivo como sobremesa junto con otros dispositivos, siga las instrucciones a continuación.
Conexión en línea de los dispositivos (Figura-2)
• Coloque el dispositivo junto a otro dispositivo y ajuste su altura para que estén al mismo nivel.

• Conecte los dispositivos entre sí utilizando los agujeros de conexión ubicados en la parte superior lateral.

Conexión Eléctrica

• El dispositivo solo debe conectarse a una red eléctrica que cumpla con los estándares de instalación eléctrica DIN VDE 0100.
• El dispositivo debe alimentarse con una tensión de red de 380-400V AC 50-60Hz.
• El cable debe tener al menos la calidad H 07 RN-F y una sección transversal que maneje la corriente máxima.
• Se debe instalar un fusible automático entre el dispositivo y la red eléctrica.
• Se recomienda instalar un interruptor de fuga de corriente en la instalación eléctrica.
• La tolerancia de voltaje no debe exceder el ±10%. El dispositivo debe conectarse a tierra. El punto de tierra está marcado con el símbolo.
• Si el dispositivo utiliza un convertidor de frecuencia, antes de la entrada de energía (en los terminales de entrada) debe utilizarse un RCD (Interruptor de corriente residual) tipo B AC/DC con sensibilidad.

## ANTES DEL USO

Verificación del sistema eléctrico
• Después del montaje, encienda el dispositivo a diferentes niveles de temperatura para verificar los controles, las placas y los calentadores.
• Consulte la sección "Problemas y Recomendaciones" si es necesario.
Control de Potencia Térmica
• Después del montaje del dispositivo y después de cualquier actividad de mantenimiento, verifique la potencia térmica.
• La potencia térmica del dispositivo se indica en la tabla de "Especificaciones Técnicas".
• Durante el primer uso, el dispositivo emitirá humo y un ligero olor durante un tiempo. Esto se debe a los materiales aislantes y a los residuos de aceite en las superficies metálicas. No es peligroso y desaparecerá por sí solo después de un tiempo. El dispositivo debe funcionar durante 1 hora a la temperatura máxima durante su primer uso.

## POSIBLES PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES

Las placas de la estufa no se calientan
• Revise los fusibles.
• El interruptor principal de alimentación del dispositivo está apagado.
• Baja tensión o conexión eléctrica incorrecta.
• El interruptor está defectuoso.
• Las placas no están conectadas correctamente o están quemadas. (Reemplace la placa defectuosa por una nueva).
Los calentadores del horno no se calientan
• Revise los fusibles.
• El interruptor principal de alimentación del dispositivo está apagado.
• Baja tensión o conexión eléctrica incorrecta.
• El termostato está defectuoso.
• El interruptor de selección del calentador está defectuoso.
• Los calentadores no están conectados correctamente o están quemados. (Reemplace el calentador defectuoso por uno nuevo).
Incapacidad para controlar la temperatura
• El interruptor/termostato está defectuoso.
• Los calentadores no están conectados correctamente o están quemados. (Reemplace el calentador defectuoso por uno nuevo).

## CAMBIO DE REPUESTOS

IMPORTANTE: Siempre desconecte el dispositivo de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier actividad de mantenimiento.

Reemplazo de los interruptores de la estufa
• Retire el panel de control.
• Desconecte el interruptor de los conectores.
• Reemplace el interruptor y vuelva a conectar los cables al panel de control.
Reemplazo de los calentadores del horno
• Desconecte los cables de conexión de los calentadores dentro del horno.
• Reemplace los calentadores defectuosos por nuevos.
Reemplazo del interruptor/termostato del horno
• Retire el panel de control del lado izquierdo del horno.
• Desconecte el interruptor o el termostato de los conectores.
• Reemplace el interruptor o el termostato y vuelva a conectar los cables al panel de control.

## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

## ADVERTENCIAS

• El dispositivo está diseñado para uso profesional y solo debe ser utilizado por personas capacitadas en su manejo.
• El dispositivo está diseñado para cocinar alimentos y no debe usarse para otros fines.

• En caso de cualquier avería, apague el interruptor principal para desconectar el dispositivo de la corriente eléctrica.
• Solo contacte con el servicio técnico autorizado por el fabricante y use repuestos originales.
• Durante el primer uso, haga funcionar el dispositivo en vacío durante un tiempo para eliminar los residuos de aceite y aislamiento.
• Los recipientes colocados en las placas no deben ser más pequeños que el diámetro de la placa o dejar la placa vacía.

**USO A – PLACA**

**PLEYT DE FORMA REDONDA DE LA SERIE 700**
• Las placas de 180 mm tienen una potencia de 2000 W y las de 220 mm tienen una potencia de 2600 W. Cada placa se controla individualmente con interruptores separados.
Encendido de las placas
• Encienda el interruptor principal del dispositivo.
• Gire el dial de control correspondiente a la placa que desea usar a la posición deseada (1-2-3-4-5-6).
• Para obtener la máxima potencia de las placas, primero colóquelas en la posición de temperatura más alta, "6"; cuando alcance la temperatura de ebullición, baje la temperatura a una posición más baja.
Apagado de las placas
• Gire el dial del interruptor a la posición "0".

**PLEYT CUADRADO DE LA SERIE 700**
• Las placas de 220x220 mm tienen una potencia de 2600 W. Cada placa se controla individualmente con interruptores separados.
Encendido de las placas
• Encienda el interruptor principal del dispositivo.
• Gire el dial de control correspondiente a la placa que desea usar a la posición deseada (1-2-3-4).
• Para obtener la máxima potencia de las placas, primero colóquelas en la posición de temperatura más alta, "4"; cuando alcance la temperatura de ebullición, baje la temperatura a una posición más baja.
Apagado de las placas
• Gire el dial del interruptor a la posición "0".

**PLEYT CUADRADO DE LA SERIE 900**
• Las placas de 300x300 mm tienen una potencia de 4000 W. Cada placa se controla individualmente con interruptores separados.

Encendido de las placas

• Controles de marcado
• Encienda el interruptor principal del dispositivo.
• Gire el botón de control correspondiente a la placa que se va a utilizar a la temperatura deseada según los números en el botón. En este punto, la lámpara indicadora se encenderá.
• Para obtener el mejor rendimiento térmico de las placas, primero colóquelas en la posición máxima de temperatura "4". Después de alcanzar la temperatura deseada, baje el botón a una posición más baja.
Apagado de las placas
• Gire el botón de control a la posición "0".
B - HORNO Encendido del horno
• Ajuste los diales de termostato que controlan los calentadores superior e inferior a la temperatura deseada. 50 °C es la configuración más baja y 300 °C es la más alta. En este punto, la lámpara indicadora se enciende para mostrar que el termostato está activado y el horno se está calentando.
• Cuando la temperatura interior del horno alcance el valor seleccionado, el termostato desactivará los calentadores y la lámpara indicadora se apagará.
• Para usar el modo turbo para hornear, gire el dial del ventilador a la posición "1".
• ADVERTENCIA: No deje la puerta del horno abierta mientras el horno está en funcionamiento.

Apagado del horno
• Gire todos los diales de control a la posición "0".
• Apague el interruptor principal conectado al dispositivo.

**LIMPIEZA y MANTENIMIENTO**

• No lave el dispositivo con agua a alta presión.
• Antes de comenzar cualquier actividad de limpieza o mantenimiento, asegúrese de desconectar el suministro eléctrico del dispositivo.
• Limpie el dispositivo con un paño empapado en agua tibia con jabón al final de cada día de trabajo.
• Evite usar detergentes abrasivos, cepillos metálicos u otros materiales que puedan rayar o dañar la superficie durante la limpieza.
• Si las superficies no se limpian con los métodos mencionados, use disolventes químicos para limpiarlas.
• Si el dispositivo no se va a usar durante mucho tiempo, aplique una capa fina de vaselina en las superficies.

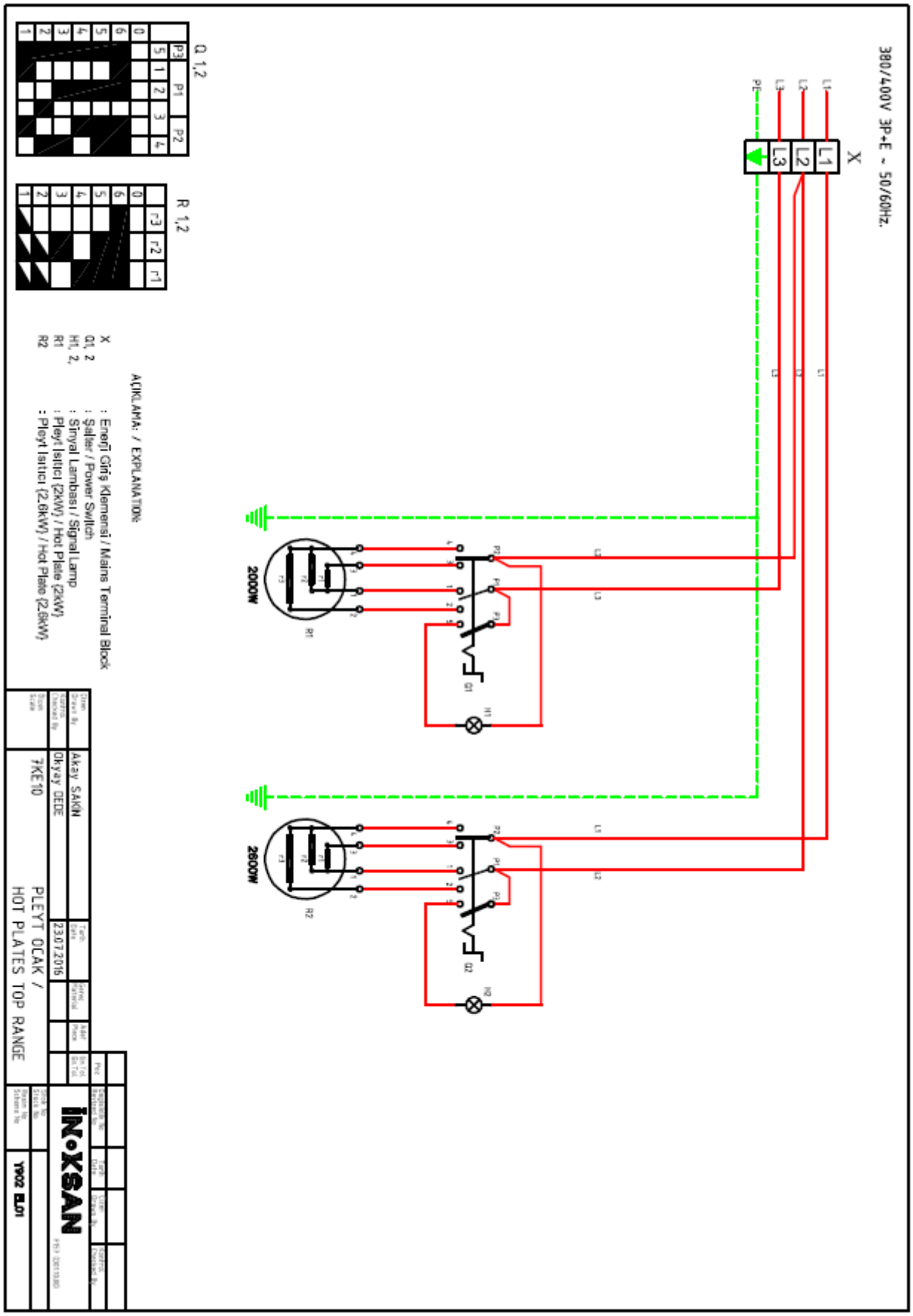
**¡ATENCIÓN! No opere el dispositivo inactivo.**

• Si nota alguna anomalía en el dispositivo, contacte al servicio técnico autorizado por el fabricante. Nunca permita que personal no calificado intervenga en el dispositivo.

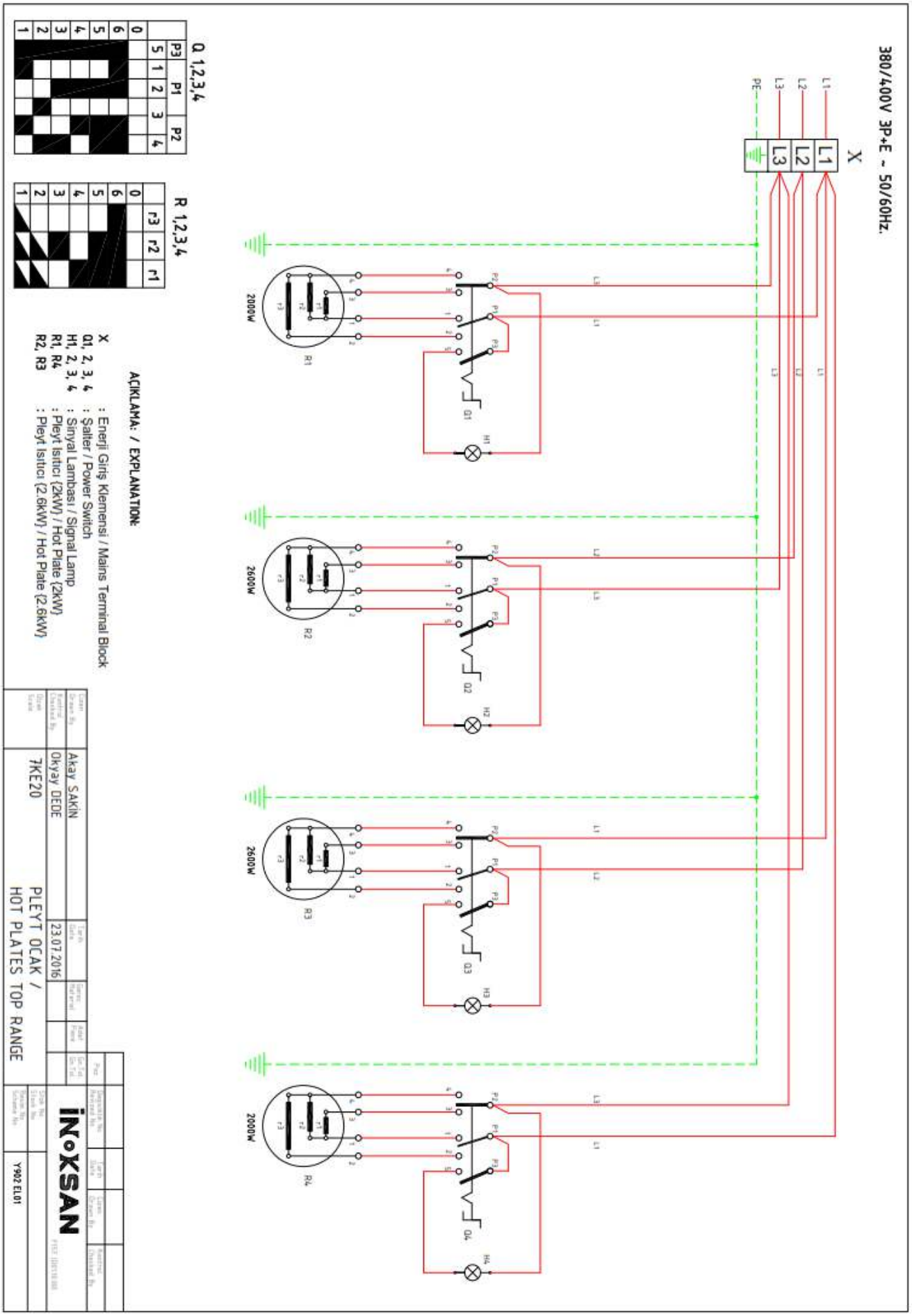
• Limpie las placas regularmente con un paño húmedo. Luego, coloque los diales de control en la posición más alta para que las placas se sequen rápidamente. Finalmente, aplique una capa fina de vaselina.
• Para asegurar el funcionamiento eficiente y evitar problemas de mantenimiento a largo plazo, el horno debe limpiarse diariamente según se describe a continuación.
• Caliente el horno a aproximadamente 75-80°C.
• Rocíe un desengrasante adecuado (sin espuma) en el horno, las rejillas, el fondo del horno, etc.
• Cierre la puerta del horno y espere de 20 a 30 minutos. Luego, abra la puerta nuevamente.
• Retire las rejillas del horno y lávelas.
• Limpie el interior del horno con una esponja sumergida en agua tibia con jabón o con un detergente líquido adecuado, luego séquelo.
• Una vez que haya colocado las rejillas en su lugar, cierre la puerta del horno y enciéndalo durante 2-3 minutos para secar el interior.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 10 AÑOS**

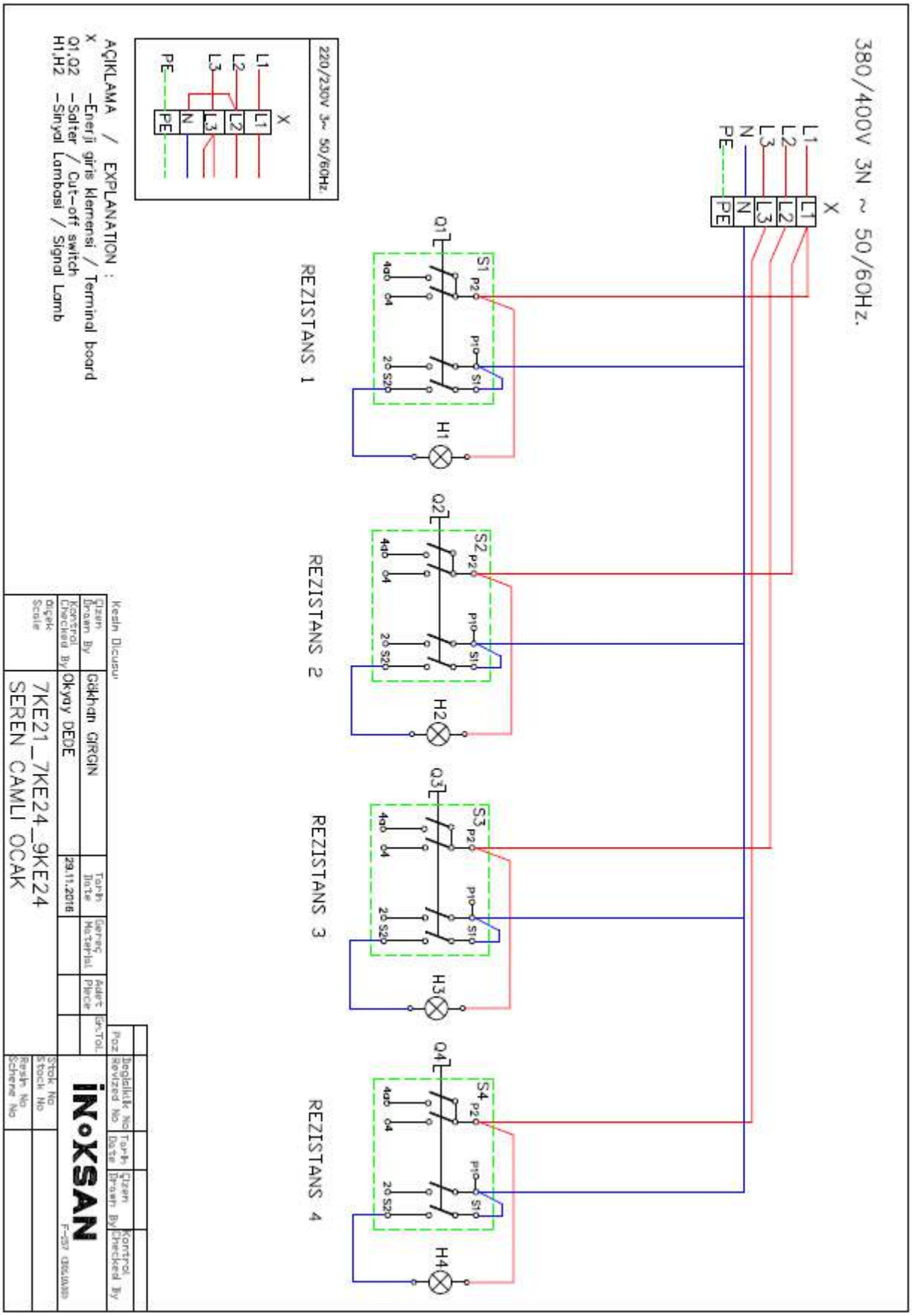
**7KE10/7KE10S** ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCH
EMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO



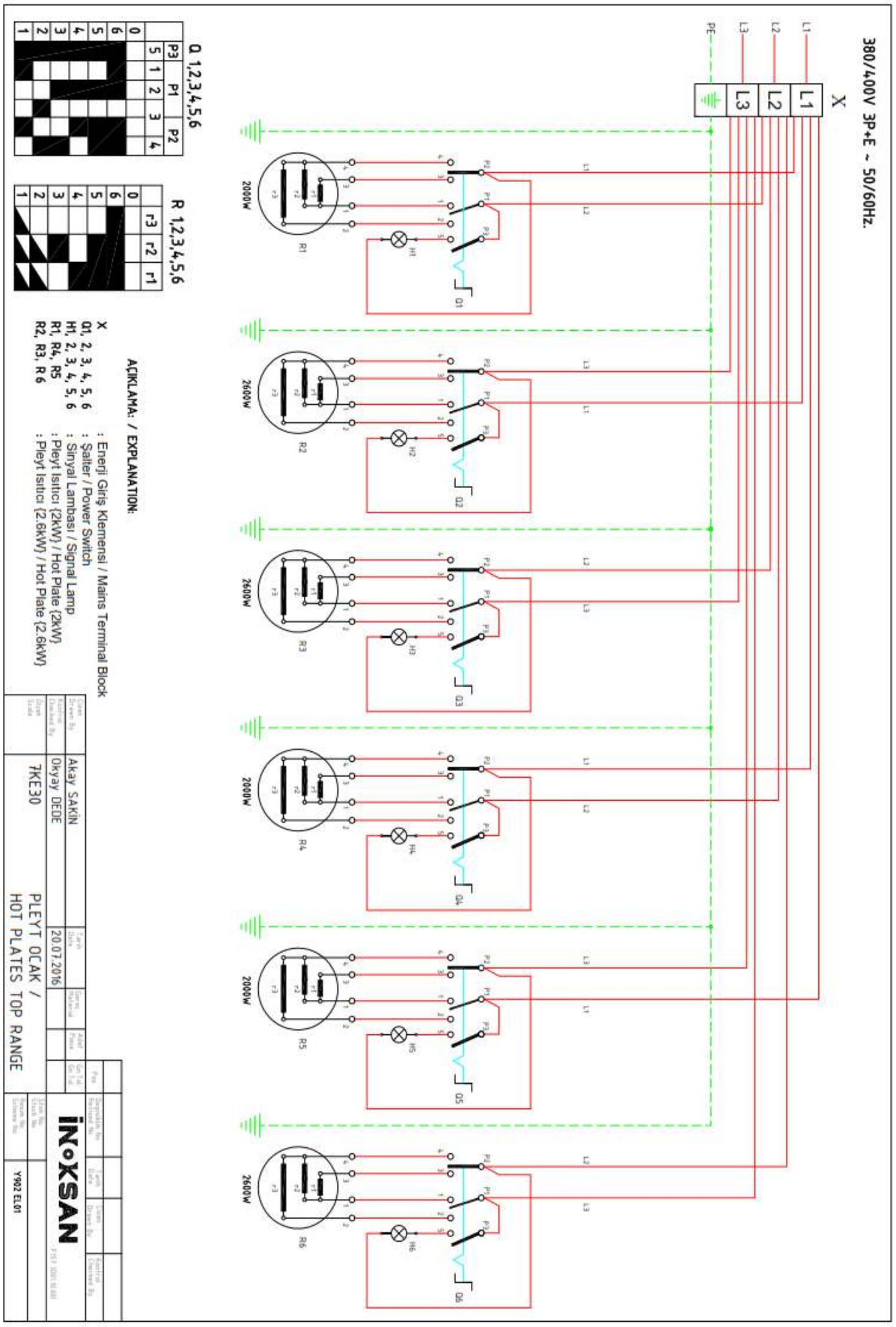
**7KE20/S** ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO



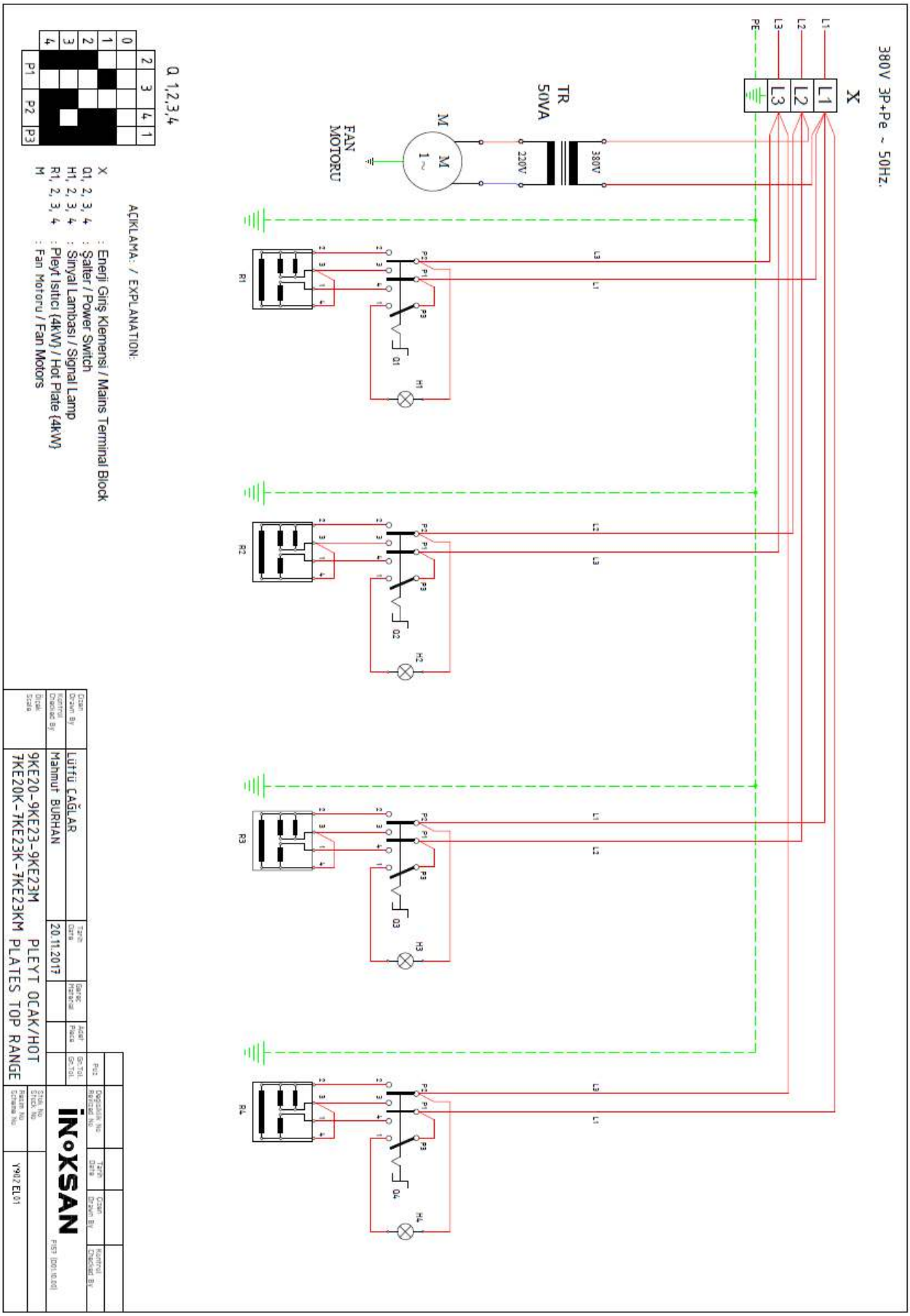
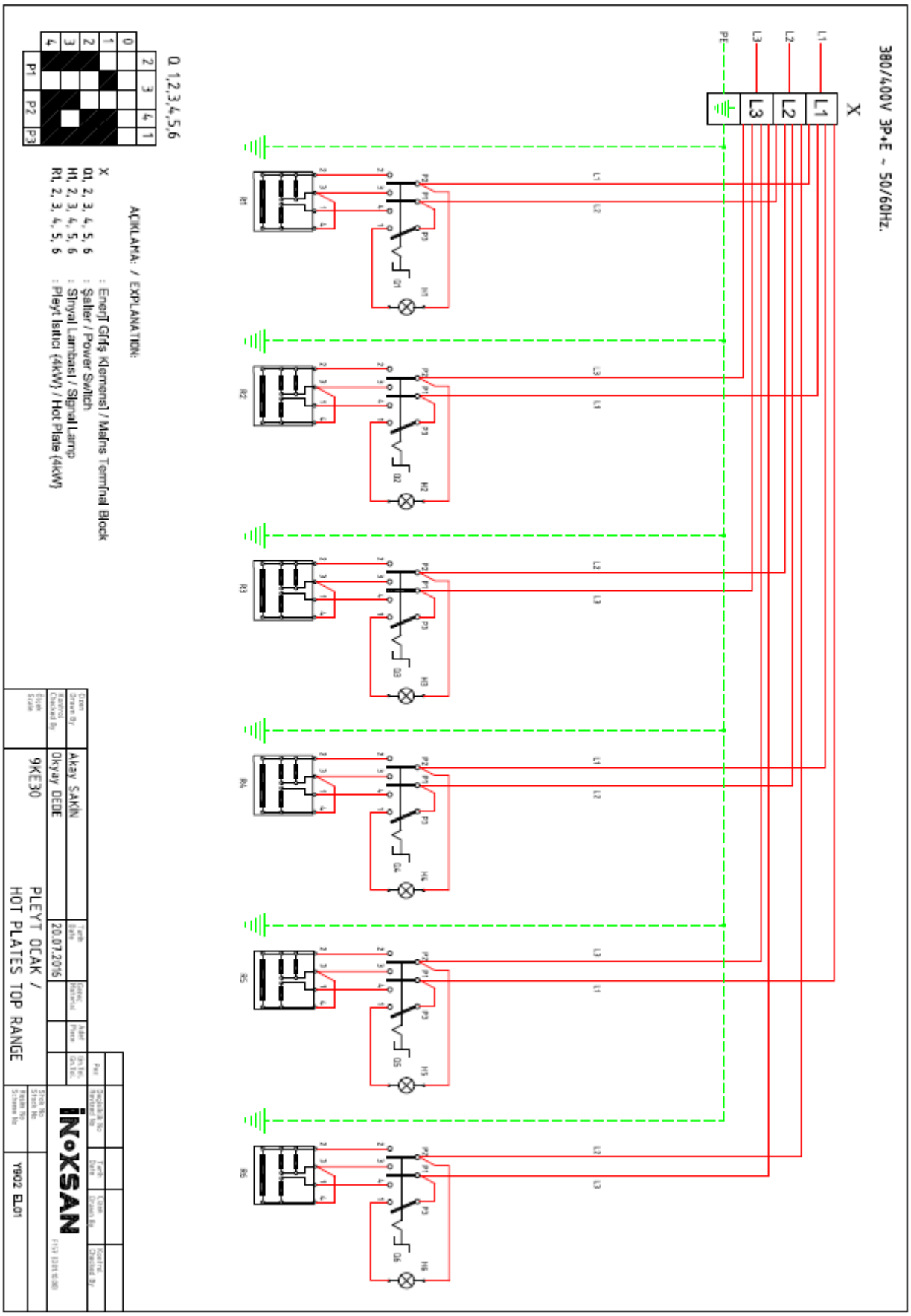
**7KE24-9KE24** ELEKTRİK ŞEMASI/ELECTRIC SCHEMA/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO



**7KE30/S** ELEKTRİK ŞEMASI/ELECTRIC SCHEMA/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO



**9KE20/S - 9KE23-9KE23M-7KE20K-7KE23K-7KE23KM** ELEKTRİK ŞEMASI/ELECTRIC SCHEMA/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO



**9KE30/S** ELEKTRİK ŞEMASI/ELECTRIC SCHEMA/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА/ ESQUEMA ELÉCTRICO