



**Elektrikli
IZGARA
Electric
GRILL
Электрический
ГРИЛЬ
Elektrischer
GRILL**

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700 / SERIE 700 :

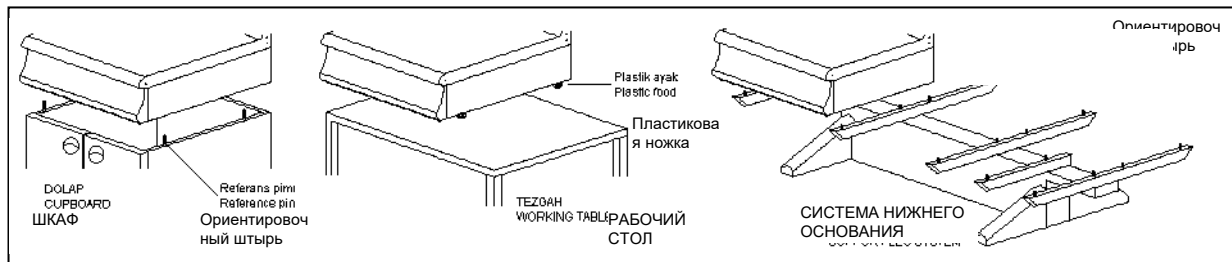
**7IE10/S
7IE11/S
7IE20/S/M
7IE21/S/M
7IE22/S/M
7IE30/S/M
7IE31/S/M
7IE32/S/M**

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 / SERIE 900 :

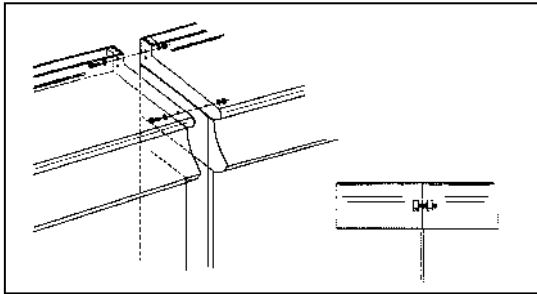
**9IE10/S
9IE11/S
9IE20/20S/M
9IE21/21S/M
9IE22/22S/M
9IE30/30S/M
9IE31/31S/M
9IE32/32S/M**



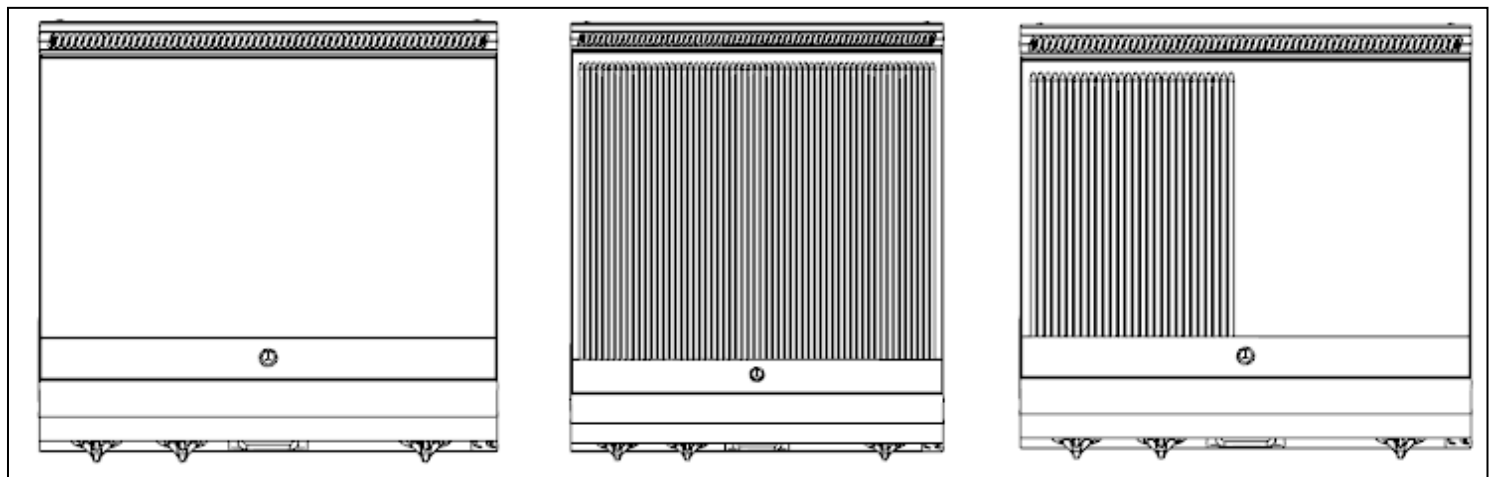
"Professional In Kitchen"
INOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



Şekil-1 / Figure-1 / Схема-1



Şekil-2 / Figure-2 / Схема-2

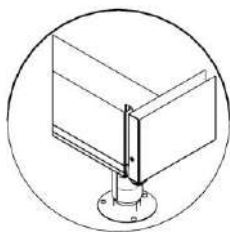


7-9 IE 10 - 20 - 30

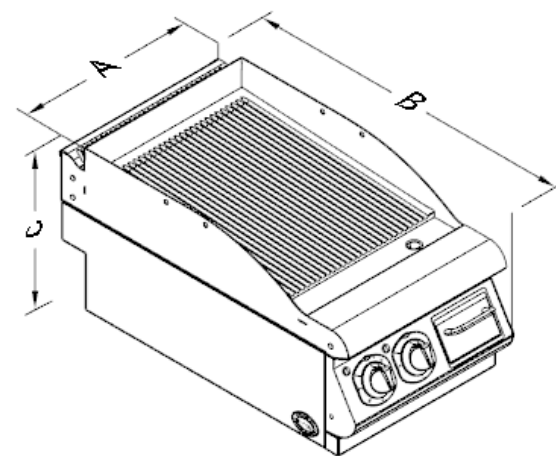
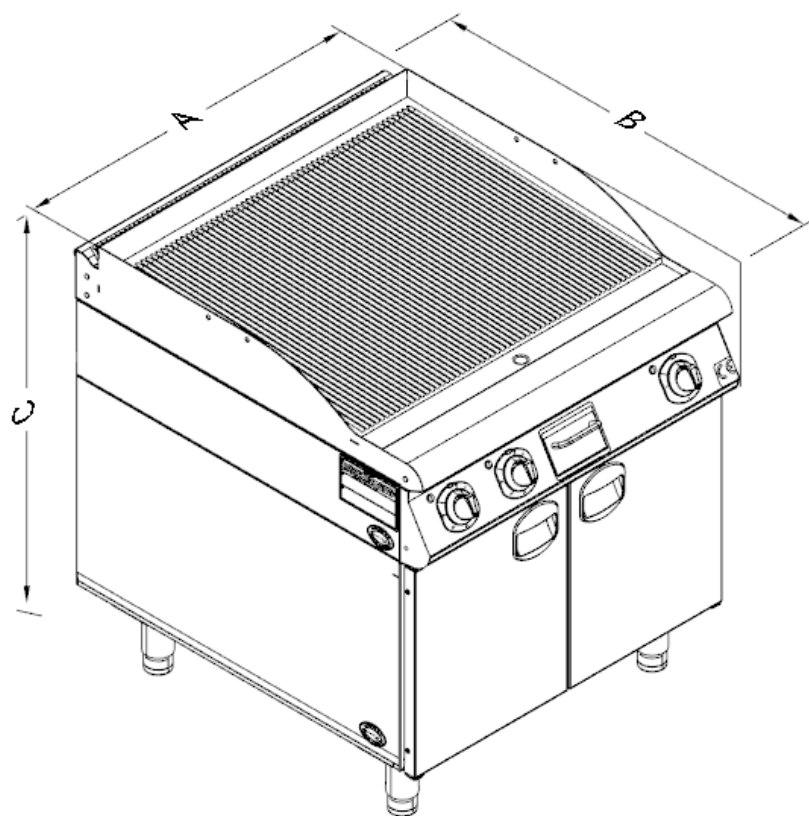
7-9 IE 11 - 21 - 31

7-9 IE 22 - 32

Şekil-3 / Figure-3 / Схема-3



Şekil-4 / Figure-4 / Схема-4



TEKNİK ÖZELLİKLER TABLOSU

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)	(mm ²)	(kg / lb)
7IE10/11	400 / 15,75	751 / 29,56	940 / 37			4,5	380/400	6,8	5x2,5mm ²	
7IE20/21/22	800 / 31,5	751 / 29,56	940 / 37			9	380/400	13,7	5x2,5mm ²	
7IE20/21/22M	800 / 31,5	751 / 29,56	940 / 37			9	380/400	13,7	4x2,5mm ²	
7IE10S/11 S	400 / 15,75	751 / 29,56	373 / 14,7			4,5	380/400	6,8	5x2,5mm ²	
7IE20S/21S/22S	800 / 31,5	751 / 29,56	373 / 14,7			9	380/400	13,7	5x2,5mm ²	
7IE30/31/32	1200 / 47.2	751 / 29,56	940 / 37			13	380/400	20	5x2,5mm ²	
7IE30S/31S/32S	1200 / 47.2	751 / 29,56	373 / 14,7			13	380/400	20	5x2,5mm ²	
9IE10/11	400 / 15,75	920 / 36,2	940 / 37			6	380/400	9,2	5x2,5mm ²	
9IE 20/21/22	800 / 31,5	920 / 36,2	940 / 37			12	380/400	18,3	5x4mm ²	
9IE20/21/22M	800 / 31,5	920 / 36,2	940 / 37			12	380/400	18,3	4x4mm ²	
9IE30/31/32M	1200 / 47.2	920 / 36,2	940 / 37			18	380/400	27	4x4mm ²	
9IE10S/11S	400 / 15,75	920 / 36,2	373/14,7			6	380/400	9,2	5x2,5mm ²	
9IE 20S/21S/22S	800 / 31,5	920 / 36,2	373/14,7			12	380/400	18,3	5x4mm ²	
9IE30S/31S/32S	1200 / 47.2	920 / 36,2	373/14,7			18	380/400	27	4x4mm ²	

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 işlem, 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 sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihaz eğer dolaplı olarak kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap 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 set üstü olarak kullanılacaksa altına mutlaka plastik ayak takınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatı 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 $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir. Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri "  " işareti 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 sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını 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 yayılacaktır. Duman ve hafif koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerindeki yağ vb. nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir.
- Cihaz ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

Izgara pleyti ısınmıyor

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

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Termostat arızalıdır. Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN EĞİŞTİRİLMESİ

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

Termostat ve Şalter

- Kontrol panelini çıkarın.
- Termostatu veya şalteri bağlantı elemanlarından ayırın.
- Termostatu veya şalteri sökerek yenisi ile deęiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.**
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Bu cihaz ızgara pleyt üzerinde biftek, hamburger, balık, sebze vs. kızartmak için tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazı indirekt pişirme/kızartma yapmak için yada bir kap içerisinde yiyecekleri ısıtmak 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 orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce yiyeceklerle temas edebilecek tüm yüzeyleri dikkatlice temizleyiniz.
- Kızartma yüzeyleri düz, oluklu veya yarı oluklu olup, önceden kızartma yapacağı köfte cinsine göre ızgara tercih edilmelidir. Örneğin: Hamburger köftesi düz yüzeyli ızgarada kızartılır.

KULLANIM

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduęu W otomatı devreye alın.
- Açma kapama şalter düğmesini "0" konumundan "1" konumuna getirin. Bu durumda şalterin çalıştığını ifade eden sinyal lambası yanacaktır.
- Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda termostat sinyal lambası yanar. Ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.

0	Kapalı
50°C	Minimum sıcaklık
-----	Ara sıcaklıklar
300°C	Maksimum sıcaklık

Cihazın kapatılması

- Termostat düğmesini ayarlanan dereceden "0" konumuna getirin.
- Şalter düğmesini "1" konumundan "0" konumuna getirin.

TEMİZLİK ve BAKIM

- **Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.**
- Temizlik ya da bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihazın uzun süre daha verimli çalışması ve hijyenlik sağlamak için ızgara yüzeyini günde bir kez spatula ile temizleyiniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içerięi olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yarabilecek 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.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

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

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

INSTALLATION

Positioning

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

Assembly (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, use reference pins to put the appliance on cupboard 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 and drill a hole for discharge of bain marie.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Connection of adjacent appliances (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 $\pm 10\%$.

Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the connection terminals.
- 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 check the thermal power of the appliance after installation and following maintenance work.
- The rated thermal power is indicated in the "Technical data" table.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The plate heating elements do not heat up

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

The temperature control is difficult or impossible to regulate

- Temperature control thermostat faulty.
- One or more plate 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.

Thermostat and switch

- Remove the upper control panel.
- Detach the bulb from the thermostat or switch fixed to the heating element by special support brackets.
- Disconnect the electrical connections.
- Replace the part.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

- **Danger of burns !**
- The appliance is designed for professional use, and should only be used by trained persons. It should be used for cooking food, which is placed directly on the plate (steak, hamburgers, fish, vegetables). Any other application will be considered improper.
- **Never use the plate for indirect cooking or heating of foods by placing pots, pans, frying pans, etc. on the plate**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the grill.
- For repairs, refer to authorised service centres; demand original spare parts only.

- The cooking surfaces are smooth and ribbed. If you would like to grill a hamburger meatball, it is advised to use smooth surface.
- Some smoke and smell may occur at the first operation because of isolation materials and grease on the surface of the appliance. This situation is not dangerous and will die down after a while.
- The appliance should be operated at max. stage for an hour during the first operation.
- Before using the grill, carefully clean all surfaces likely to come into contact with food.

USE

Turning on the appliance

- Switch on W automat which is connected to the appliance.
- On-Off switch control knob should be set "1". In this situation, yellow indicator will be on. That indicator is on refers to the operation of switch.
- Thermostat control knob should be adjusted to the required temperature value. In this situation white indicator will be on. When the temperature reaches the required value white indicator will be off.

0	Off
50°C	Minimum temperature
-----	Intermediate temperatures
300°C	Maximum temperature (approx.)

Turning off the appliance

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with jets of water.**
- **Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.**
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles. Any such particles deposited in the bottom of the well may cause it to rust.
- Do not use corrosive substances to clean the floor underneath the appliance.
- Please clean the grill plate with spatula in the end of day to obtain hygiene and long life of appliance.
- The appliance should be cleaned with a cloth wetted with warm soapy water when it's still warm.
- Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surface of the appliance.

- If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods apply chemical solvents.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorized technical service. Do not allow

any unexperienced person to control the appliance.

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 вместе со шкафом, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх шкафа и выровняйте путем регулировки 4 ножек шкафа, установленного 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.
- 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 электрического тока.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$. Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода заземления указано знаком "  ".

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль электрической системы

- После завершения монтажа, проверьте нагревательные элементы и элементы управления 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 нагревается панель грили

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

Невозможно управление температурой нагрева.

- Неисправность термостата. Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ВНИМАНИЕ : Обязательно отключите электропитание прибора перед началом любой процедуры техобслуживания.

Термостат и выключатель

- Снимите панель управления.
- Отсоедините термостат или выключатель от соединительных элементов.
- Выньте термостат или выключатель и замените их новыми. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.**
- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Данный прибор предназначен для жаренья бифштексов, гамбургеров, рыбы, овощей и т.п. на поверхности панели грили. Запрещается использовать прибор в других целях.
- Не используйте прибор для подогрева пищи в сосуде или для непрямой варки/жарки.
- 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.
- Перед началом использования прибора тщательно очистите все поверхности прибора, имеющие контакт с пищевыми продуктами.
- Рабочая поверхность для жарки выполнена в виде ровной, рифленой или полурифленой панели. В зависимости от приготавливаемого продукта необходимо заранее выбрать форму панели грили. Например: Котлета для

гамбургера поджаривается на ровной панели грили.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение прибора

- Включите автоматический предохранитель, подключенный к прибору.
- Кнопку выключателя электропитания переключите из положения "0" в положение "1". Загорится желтая сигнальная лампа, указывающая на подключение электропитания.
- Установите переключатель термостата на желаемую температуру нагрева. Загорится белая сигнальная лампа термостата. Сигнальная лампа погаснет после достижения установленной температуры нагрева.

0	Выключено
50°C	Минимальная температура нагрева
-----	Промежуточные величины
300°C	Максимальная температура нагрева

Отключение прибора

- Переключатель термостата переключите с установленной величины температуры нагрева в положение "0".
- Кнопку выключателя переключите из положения "1" в положение "0".

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.
- С целью сохранения высокой производительности прибора в течение длительного срока и обеспечения гигиеничности, один раз в день очищайте рабочую поверхность грили шпателем.
- 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.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.

DE

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 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.
- 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 $\pm 10 \%$ 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

Grillplatte wird nicht erwärmt

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

Temperatur wird nicht geregelt

- 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.

Temperaturregler und Schalter

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

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WARNHINWEISE

- **Fassen Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht an!**
- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Dieses Gerät wurde zum Grillen von Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse etc. auf der Grillplatte ausgelegt. Jede andere Verwendung gilt als es nicht bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum indirekten Grillen / Braten oder Erhitzen von Lebensmitteln in einem Behälter.
- 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.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, reinigen Sie alle Nahrungsmittelkontaktflächen.
- Bratflächen sind flach, gerippt oder halb gerippt ausgeführt und sind je nach Art des Lebensmittels auszuwählen. Zum Beispiel: Hamburger werden auf dem flachen Grill braten.

ANWENDUNG

Gerät einschalten

- Den W-Automaten, an dem das Gerät angeschlossen ist, einschalten.
- Ein/Aus-Schalter von "0" auf "1" bringen. Signalleuchte wird gelb leuchten.
- Temperaturregler auf gewünschte Temperatur einstellen. Signalleuchte wird weiß leuchten. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Signallampe.

0	Aus
50°C	Min. Temperatur
-----	Zwischentemperaturen
300°C	Max. Temperatur

Gerät ausschalten

- Temperaturregler auf "0" bringen.
- Ein/Aus-Schalter von "1" auf "0" bringen.

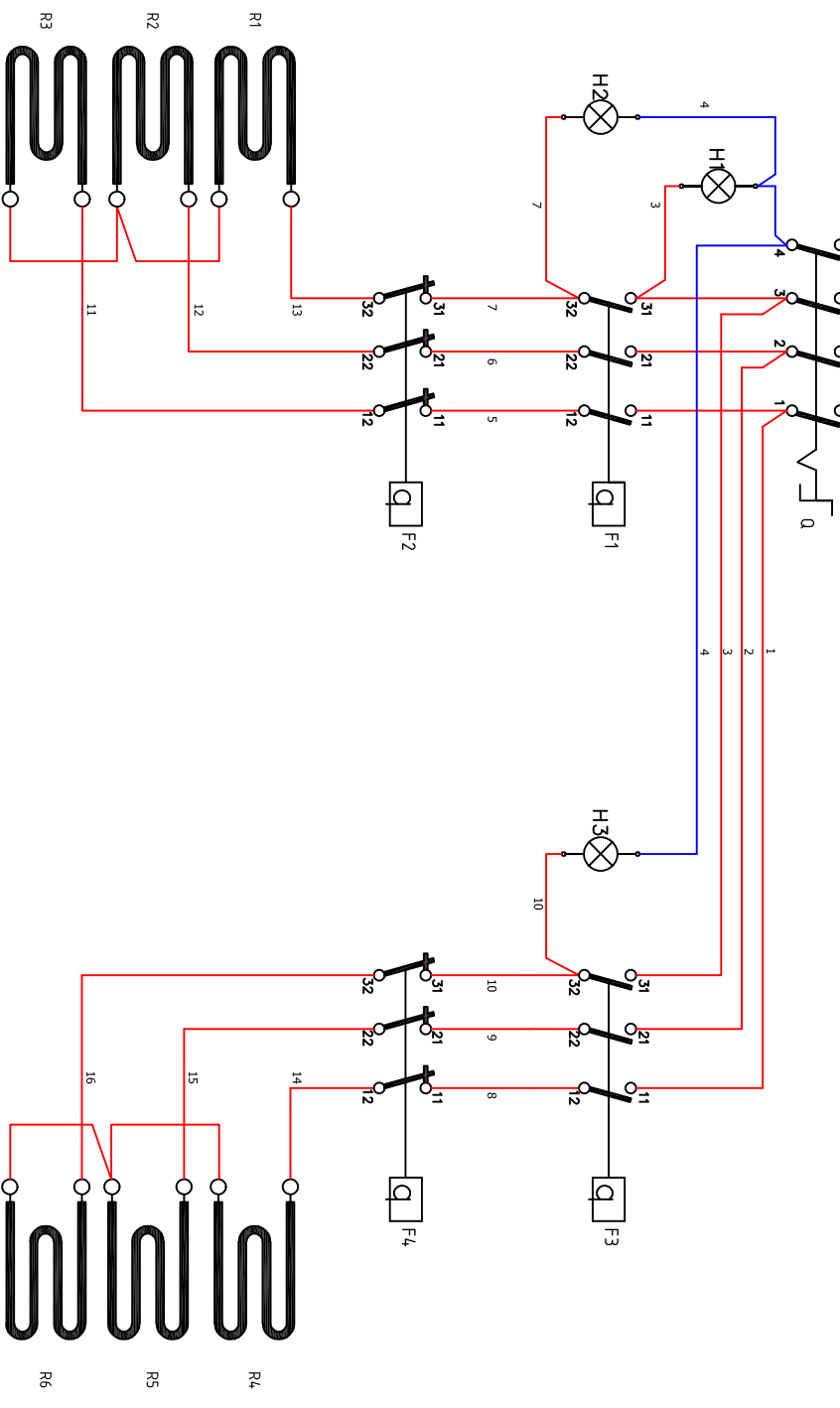
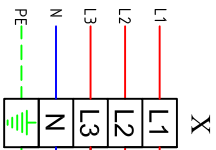
REINIGUNG UND WARTUNG

- **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.
- Bitte reinigen Sie die Grillplatte mit einem Spatel einmal am Tag, um Hygiene und eine lange Lebensdauer des Gerätes zu erhalten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel sowie Drahtbürsten 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.

LEBENSDAUER DER GERÄTE BETRAGEN 10 JAHRE.

380/400V 3P+N+E ~ 50/60Hz.



AÇIKLAMA: / EXPLANATION:

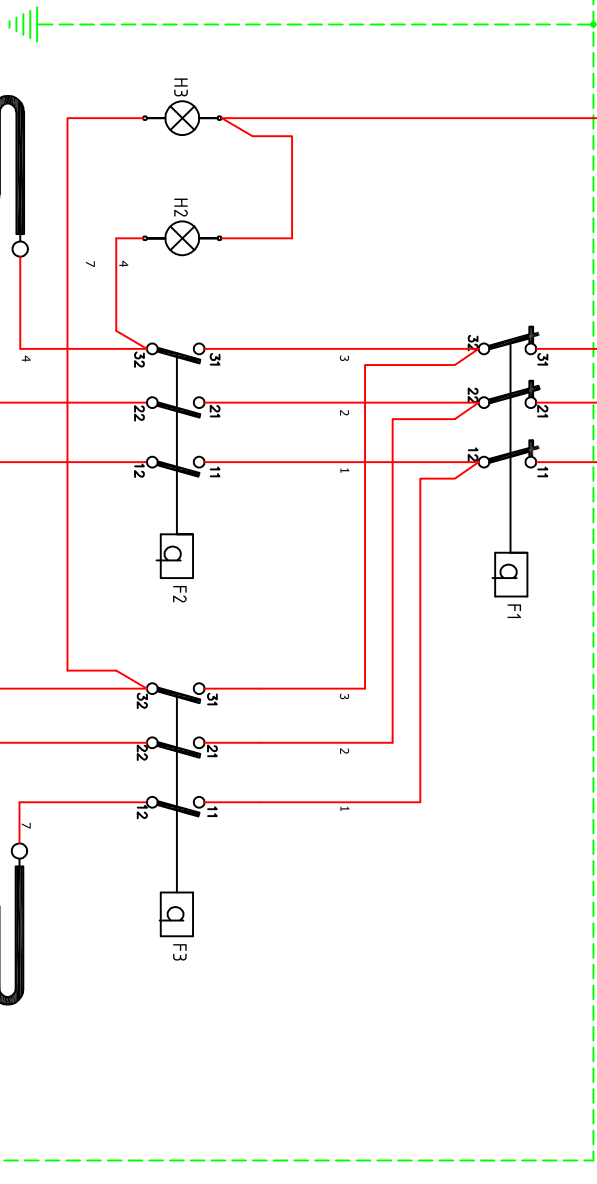
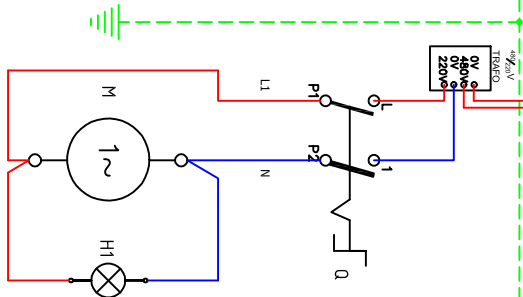
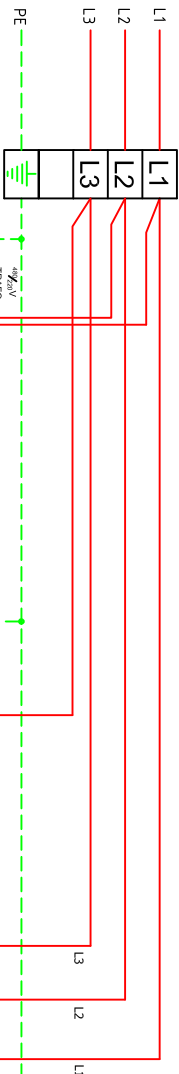
- X : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block
- Q : Şalter / Power Switch
- H1, 2, 3 : Sinyal Lambası / Signal Lamp
- F1, 3 : Termostat / Thermostat
- F2, 4 : Limit Termostat / Safety Thermostat
- R1,..., 6 : Isıtıcı / Heater

Çizim Drawn By	Lütfü ÇAĞLAR	Tarih Date	30.11.2016	Görüş Approval	İmza Signature	Poz. Revised No	Tarih Date	Çizen Drawn By	Kontrol Checked By
Kontrol Checked By	Okuyay DEDE								
Çizim Scale	7IE20/9IE20/7IE21								
	7IE22/9IE21/9IE22/9IE20S								
	ELEKTRİKLİ İZGARA /								
	Electric Grille								
	Stok No Stock No								
	Y902 EL01								

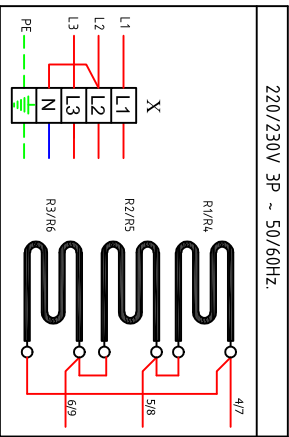
INOXSAN

F157 (001.10.00)

X1 480V 3P+E ~ 60Hz.



NOT : 8 Rezistanslı olan devre için
4adet köprü kablosu tanımlanmıştır.
Sipariş verirken bu durum göz
önünde bulundurulmalıdır.



AÇIKLAMA: / EXPLANATION:

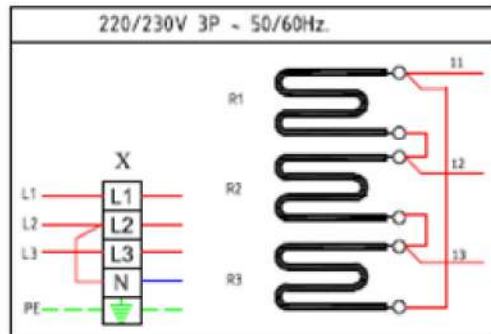
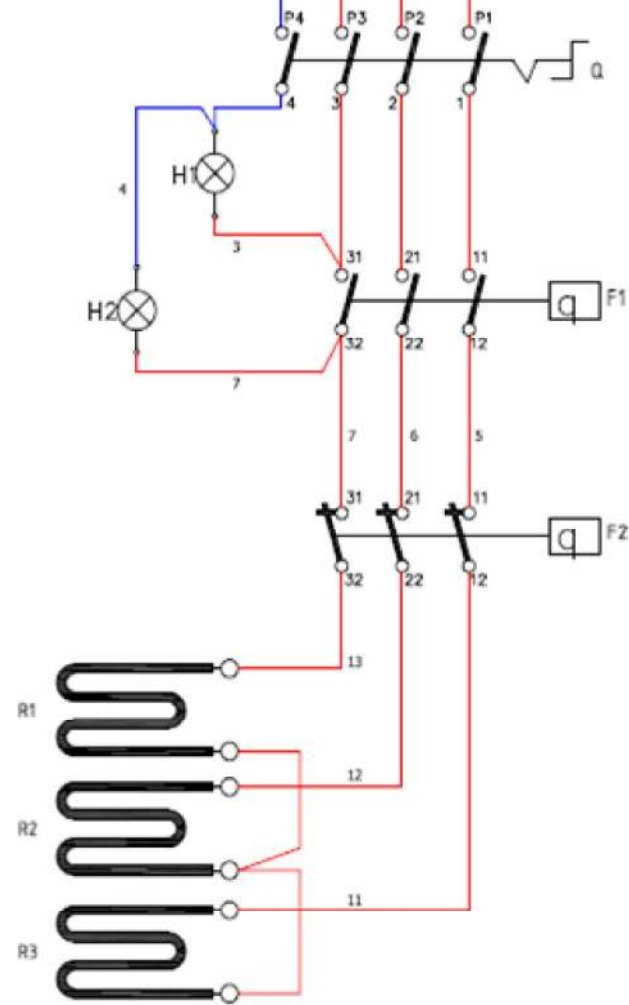
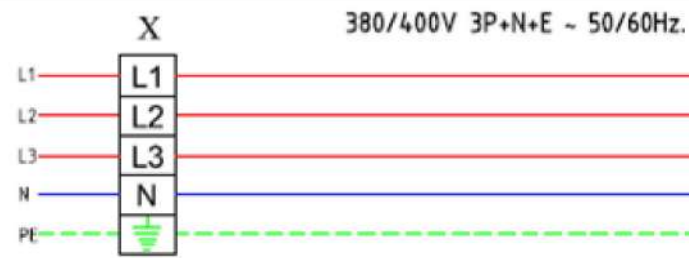
- X : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block
- X1 : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block
- 0 : Fan Motor Şalteri / Fan Motors Power Switch
- H1, 2, 3 : Sinyal Lambası / Signal Lamp
- F1 : Limit Termostat / Safety Thermostat
- F2, 4 : Termostat / Thermostat
- M : Kabin Fan Motor / Cabin Fan Motor
- R1,..., 6 : Isıtıcı / Heater

Çizim Drawn By	Lütfü ÇAĞLAR	Tarih Date	20.11.2017	Genel General	Yazı Write	Çizim Drawn By	Lütfü ÇAĞLAR	Tarih Date	20.11.2017	Genel General	Yazı Write
Denetim Checked By	Okuyay DEDE	Tarih Date	20.11.2017	Genel General	Yazı Write	Çizim Drawn By	Lütfü ÇAĞLAR	Tarih Date	20.11.2017	Genel General	Yazı Write
Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E	Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E	Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E	Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E	Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E	Scale	7EF20E_7EF30E_7EF31E 9EF20E_9EF30E_9EF31E

INOXSAN

F157 (001.10.00)

Y902 EL01



AÇIKLAMA: / EXPLANATION:

- X : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block
Q : Şalter / Power Switch
H1, 2 : Sinyal Lambası / Signal Lamp
F1 : Termostat / Thermostat
F2 : Limit Termostat / Safety Thermostat
R1, 2, 3 : Isıtıcı / Heater

Çizim Çizen By	Gökhan GİRGİN	Tarih Date	30.11.2016	Genel Material	Adet Place	İn Tel. In Tel.	Revizyon Revizyon No	Y902 EL01
Kontrol Kontrol By	Okyay DEDE							
Çekim Scale	7/IE10/9/IE10/7/IE11/9/IE11	ELEKTRİKLİ IZGARA / ELECTRIC GRILLE						

İN°XSAN

F157 (01/10/00)