

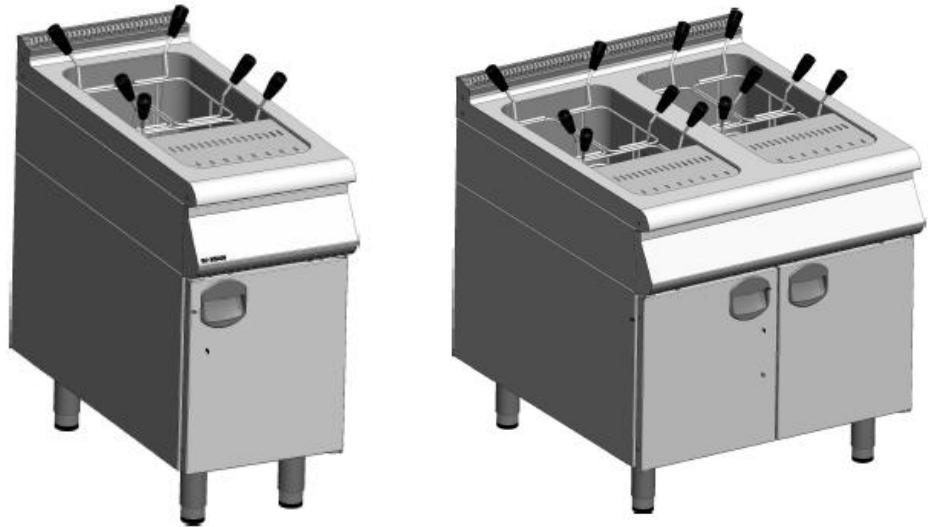


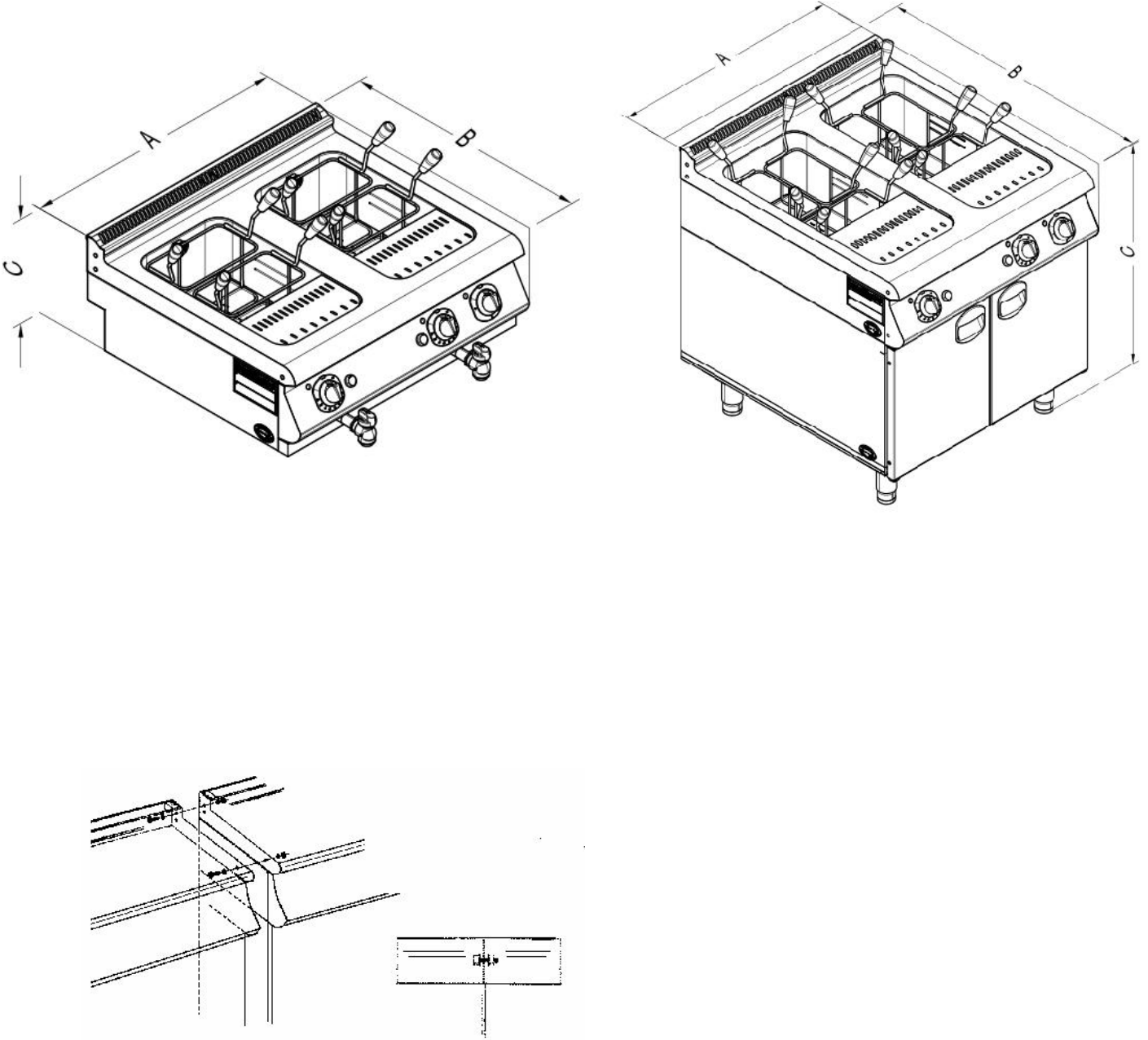
**Elektrikli  
MAKARNA HAŞLAMA  
Electric  
PASTA COOKER**

---

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>700 SERİ / 700 SERIES :</b> | <b>7ME10/S</b><br><b>7ME20/S</b> |
| <b>900 SERİ / 900 SERIES :</b> | <b>9ME10/S</b><br><b>9ME20/S</b> |

---





Şekil-1 / Figure-1

## 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 <sup>2</sup> )  | ( kg / lb )       |
| 7ME 10   | 400 / 15,75   | 751 / 29,56   | 904 / 35,59   |        |           | 6        | 380/400 | 9,2   | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 7ME 20   | 800 / 31,5    | 751 / 29,56   | 904 / 35,59   |        |           | 12       | 380/400 | 18,3  | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 7ME 10 S | 400 / 15,75   | 751 / 29,56   | 339 / 13,35   |        |           | 6        | 380/400 | 9,2   | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 7ME 20 S | 800 / 31,5    | 751 / 29,56   | 339 / 13,35   |        |           | 12       | 380/400 | 18,3  | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 9ME 10   | 400 / 15,75   | 921 / 36,26   | 904 / 35,59   |        |           | 9        | 380/400 | 13,7  | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 9ME 20   | 800 / 31,5    | 921 / 36,26   | 904 / 35,59   |        |           | 18       | 380/400 | 27,4  | 5x4mm <sup>2</sup>   |                   |
| 9ME 10 S | 400 / 15,75   | 921 / 36,26   | 339 / 13,35   |        |           | 6        | 380/400 | 9,2   | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |
| 9ME 20 S | 800 / 31,5    | 921 / 36,26   | 339 / 13,35   |        |           | 12       | 380/400 | 18,3  | 5x2,5mm <sup>2</sup> |                   |

## 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.
- Ürünün ömrü 10 yıl olup, yedek parça temini garantisi mevcuttur.
- 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

- 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).
- Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

#### Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-1) :

- 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 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.
- 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.”

#### Su Bağlantısı

- Su girişine uygun kesitteki boru ile bağlantı yapınız. Su girişi 1,5 - 2,5 bar arasında olmalıdır.
- Cihazda kullanılacak su içilebilir olmalıdır.
- Bakım yada cihazın çalışmadığı durumlarda suyu kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere su vanası monte edilmelidir.
- Cihaz su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihaz içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre vasıtasıyla önlenmelidir.
- Son boru parçasını makinaya bağlanmadan önce bir miktar su dışarı atılarak biriken pislikler temizlenmeli ve sonra bağlantı yapılmalıdır.

#### Suyun boşaltılması

- Havuz altında bulunan küresel vana açılarak içindeki su boşaltılır.

**UYARI :** Havuz gider bağlantısı yapılırken gider borusunun en az 100°C'ye dayanıklı olmasına dikkat ediniz.

### 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.

### OLASI PROBLEMLER - ÇÖZÜMLERİ

#### Havuz ısıtıcıları ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Şalter 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 DEĞİŞTİRİLMESİ

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

### Termostat, Şalter

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

### Isıtıcı

- Dolap kapısını/ cihaz panelini açınız ve ısıtıcı kapak sacını sökünüz. Değiştirilecek ısıtıcının bağlantılarını sökünüz.
- Isıtıcıyı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yapınız.

## KULLANIM ve BAKIM TALİMATLARI

### UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat ediniz !**
- Bu cihaz, sadece bu konuda eğitim almış yetkili bir personel tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz özellikle makarna haşlama amacına yönelik olarak tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- **ÖNEMLİ : Su tankı boşken asla cihazı çalıştırmayınız.**
- 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 ilk kullanımdan önce yiyeceklerle temas edebilecek tüm yüzeyler iyice temizlenmelidir.
- Temizleme işlemi için havuz üst tablaya kadar su ve deterjanla doldurulur. Suyu birkaç dakika kaynattıktan sonra havuz temizlenir ve son olarak temiz suyla iyice durulanır.

## KULLANIM

### Havuz Su Doldurulması

- Havuz altındaki boşaltma vanasının kapalı olduğundan emin olunuz.
- Ön paneldeki su doldurma musluk düğmesini açınız ve havuza referans çizgisini aşmayacak şekilde su doldurunuz.

### Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açın.
- Şalter kontrol düğmesini (0-1) "1" konumuna getirin. Bu durumda şalter sinyal lambası yanar.
- Termostat kontrol düğmesini (0-110°C) istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda termostat sinyal lambası yanar. Havuz içindeki su ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.
- Su ısındığında haşlanacak malzemeyi sepete doldurarak suyun içine koyunuz ve haşlamaya başlayınız.

### Cihazın kapatılması

- Şalteri ve Termostatı ayarlanan dereceden "0" konumuna getiriniz.
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri kapatınız.

### Suyun Boşaltılması

- Havuz altındaki boşaltma vanasını açınız.
- Boşaltma vanasının altında suyun akacağı gider bulunmalıdır yada suyun altına cihazla birlikte verilen boşaltma kabını koyunuz.

## 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 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.

## 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

- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

#### Joining appliances together in line (Fig. 1)

- 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 terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be an automatic fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed  $\pm 10\%$ .

#### Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol located next to the connection terminals.
- 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, frequently, an inverter 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).

#### Water connection

- The water inlet pressure must be set between 1,5 ÷ 2,5 bar.
- The unit be supplied with drinkable water.
- The water inlet hose be connected with the water main by means of stop cock to be shut off when the unit is not operating or during servicing.
- A mechanic filter should be placed between the appliance and the taps (Cold-hot). That filter will hold the dirt and the metal particles which cause oxidation at the interior surface of the appliance.
- Before the connection of the last pipe to the appliance, the dirt should be removed by discharging some water.

#### Water drain

- Open the global valve in the bottom of the tank and discharge the water in the tank.

**Important :** The tank drain must be connected to the drainage system using a pipe resistant to high temperatures (100°C).

## SETTING UP

### Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and well 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 well 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 well 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 well 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.
- Open the appliance doors and drain the water from the well in question (see "Draining of the water").
- Detach the bulb from the thermostat fixed to the heating element by special support brackets.
- Disconnect the electrical connections.
- Replace the part.

### Heating element

- Open the appliance doors and remove the heating element cover sheet. Disconnect the electrical connections of the heating element.
- Remove the heating element and replace the part.

## INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

## WARNINGS

- **Beware of the appliance's hot surfaces!**
- This appliance is intended for professional use and must only be used by trained staff.
- This appliance is exclusively designed to cook spaghetti. Any other use shall be deemed improper.  
**IMPORTANT : Never switch on the appliance without any water.**
- In the event of fault, disconnect the electric connection of the appliance.
- Only contact the technical service centre authorised by the manufacturer and only use original spare parts.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean all the food contact surfaces.
- For the cleaning, fill the tank up to the upper table with water and detergent. Boil the water for a few minutes, clean it and in the end rinse with clean water.
- The thermocouple stops the gas circuit in cases of overheating of the water, so it provides the operation security.

## USE

### Filling the tank

- Close the global valve in the bottom of the tank
- Open the water filler tap knobs on control panel and fill the pan to the reference mark indicated.  
**IMPORTANT : Never switch on the appliance without any water.**  
Water softness in the jacket must be max. 7°F.

### Turning on the appliance

- On-Off switch control knob (0-1) should be set "1". In this situation, yellow indicator will be on.
- To heat the water, turn the thermostat control knob to the required temperature setting. In this situation, white indicator will be on. When the temperature reaches the required value white indicator will be off.

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 0     | Off                           |
| 30°C  | Minimum temperature           |
| ----  | Intermediate temperatures     |
| 110°C | Maximum temperature (approx.) |
- When the water reaches the required temperature, place the ingredient to be boiled into the basket.
- After boiling process has been completed, switch off the main switch. Then lift the basket up.

### Turning off the appliance

- Turn the thermostat and switch control knob back to “0”.

#### **Draining of the water**

- Open the tank discharge tap.
- Ensure that a screened sump with a trap is available on the floor.

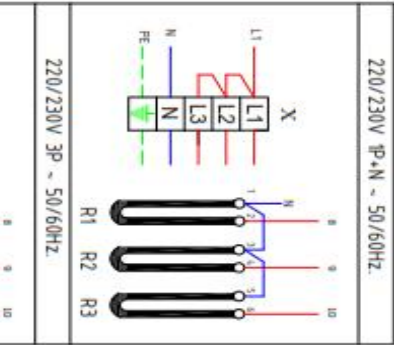
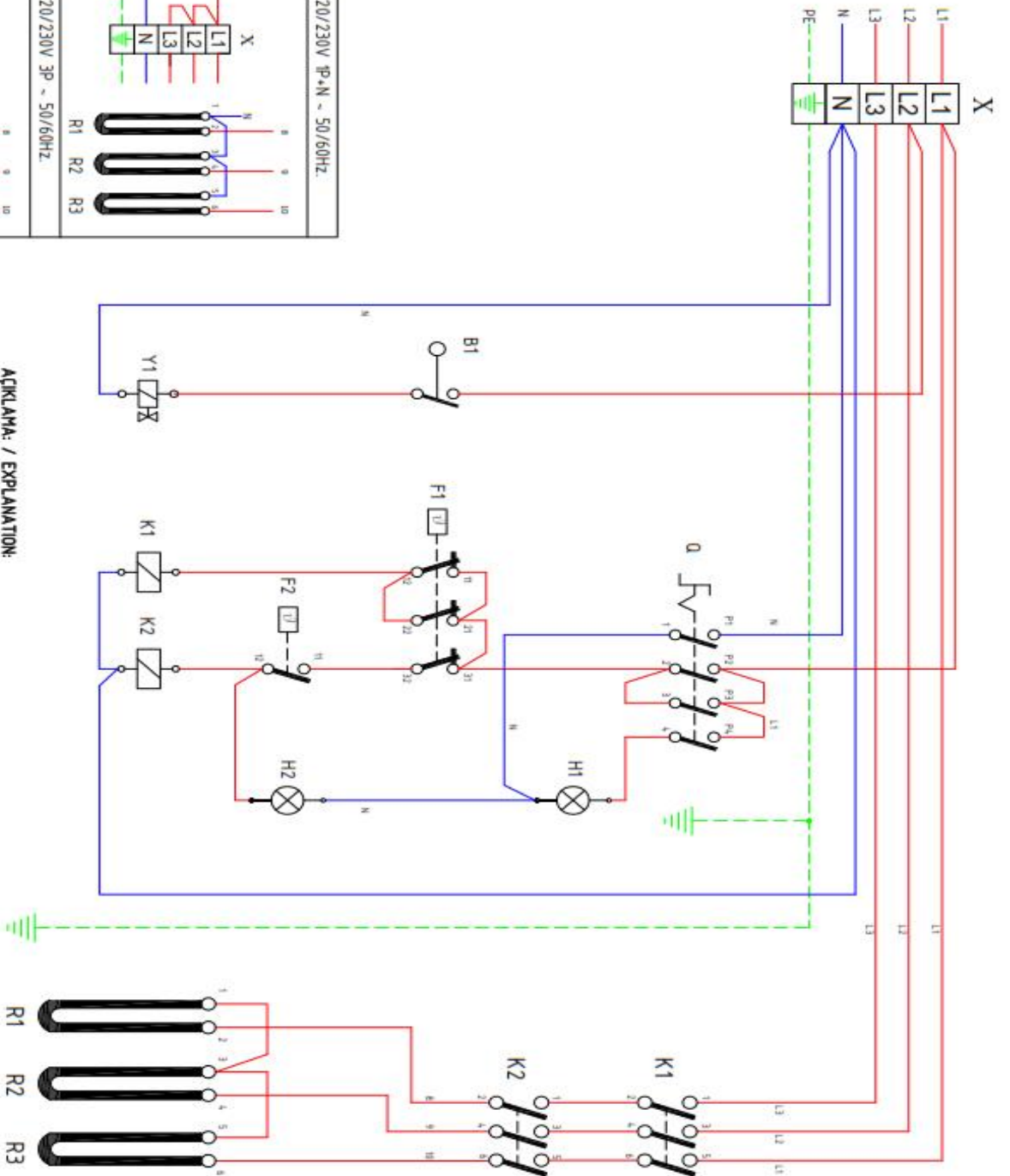
#### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- 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.**
- 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.



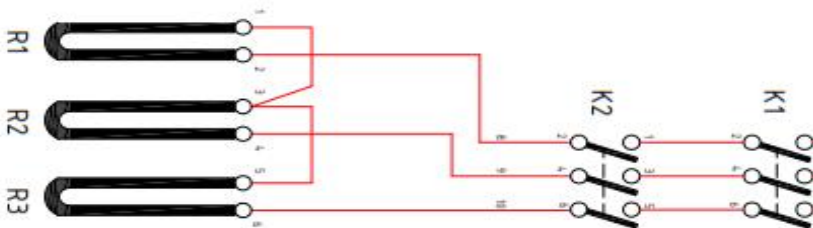
# 7ME10S - 9ME10S ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA

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



**AÇIKLAMA: / EXPLANATION:**

X : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block  
Q : Şalter / Power Switch  
H1, 2 : Sinyal Lambası / Signal Lamp  
B1 : Buton / Button  
Y1 : Solenoid Valf / Solenoid Valve  
F1 : Limit Termostat / Safety Thermostat  
F2 : Termostat / Thermostat  
K1, 2 : Kontaktör / Contactor  
R1, 2, 3 : Isıtıcı / Heater



**AÇIKLAMA: / EXPLANATION:**

X : Enerji Giriş Klemensi / Mains Terminal Block  
Q : Şalter / Power Switch  
H1, 2 : Sinyal Lambası / Signal Lamp  
B1 : Buton / Button  
Y1 : Solenoid Valf / Solenoid Valve  
F1 : Limit Termostat / Safety Thermostat  
F2 : Termostat / Thermostat  
K1, 2 : Kontaktör / Contactor  
R1, 2, 3 : Isıtıcı / Heater

| Ürün Adı / Product Name                                   | Ürün No / Product No | Yazdırma Tarihi / Print Date | Yazdırma Yeri / Print Place | Yazdırma No / Print No | Yazdırma Yeri / Print Place |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
| 7/9ME10 ELEKTRİK MAKARNA PİŞİRİCİ / ELECTRIC PASTA COOKER | 23.07.2016           |                              |                             |                        |                             |
| İNOKSAN                                                   | Y902 EL01            |                              |                             |                        |                             |

## 7ME20/S - 9ME20/S ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA

