

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



Total Food Service Solutions

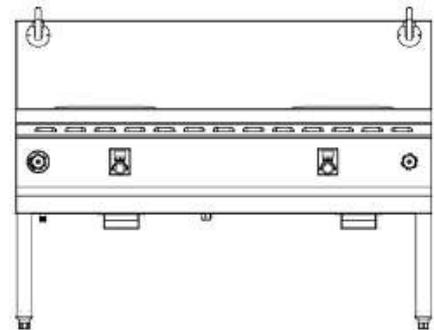
Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

INDUKTIONS - WOK

Modell:

NEWI 7-75 JK Modell mit einer Wok-Kochstelle

NEWI 14-75 JK Modell mit zwei Wok-Kochstellen



Hinweis: Das abgebildete Gerät dient zur Illustration. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung zu machen.

Einleitung



Werter Kunde,

Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes und das uns entgegengebrachte Vertrauen.

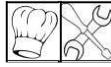
Das Gerät wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten von professionellen Fachkräften in unserem Werk in Semarang, Indonesien für Sie hergestellt.

Um die Vorteile dieses Geräts optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Benutzen Sie dieses Gerät nur zweckbestimmend.

Sollten Sie Fragen zur Bedienung ihres Gerätes haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an direkt an NAYATI.

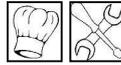
NAYATI TEAM

Inhaltsverzeichnis



	Seite
Einleitung	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
1. Allgemeine Informationen	4
1.1 Informationen für den Anwender	4
1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung	4
1.3 Gerätespezifische Informationen	6
1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie	6
2. Sicherheitshinweise	7
3. Technische Daten	8
3.1 Datentabelle	8
3.2 Typenschilder	8
3.3 Geräteabmessungen	9
3.4 Ersatzteil-Listen	11
4. Installation und Inbetriebnahme	15
4.1 Verpackung und Transport	15
4.2 Handling	16
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör	16
4.4 Aufstellung des Gerätes	16
4.5 Elektrischer Anschluss	17
4.6 Anschluss Wasser.....	17
5. Bedienung des Gerätes	18
5.1 Verwendung	18
5.2 Beschreibung der Bedienungselemente	18
5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes	19
6. Regelmässige Reinigung und Wartung	20
7. Fehlerursachen und deren Behebung	21
8. Allgemeine Garantieausschlüsse	22
9. Adressen	24
10. Elektrischer Schaltplan	Anhang

Allgemeine Informationen



1.1 Informationen für den Anwender

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Um die für Sie interessanten Themen schnell zu finden, schlagen Sie bitte im Inhaltsverzeichnis am Anfang der Betriebsanleitung nach.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt für:



Anwender Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Anwender bzw. Benutzer des Geräts.



Techniker Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Techniker, welche zum Transport, zur Installation, Wartung und Reparatur oder der Entsorgung des Geräts berechtigt sind.

Die Informationen für den Anwender sind auch von den Technikern zu lesen, um eine umfassende Information zu erhalten.

1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung



1.2.1 Warnhinweise

Warnungen werden mit einem Piktogramm und einem Hinweis gekennzeichnet. Die Art und Ursache des Risikos sowie die Folgen werden zusammen mit Hinweisen zur Vermeidung der Gefahr beschrieben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Hinweise werden im Abschnitt 1.2.2. Piktogramme erläutert.

1.2.2 Erklärung der Piktogramme



Gefahr durch Stromschlag oder Hochspannung
Unmittelbare Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schwersten Verletzungen führen
(durch Stromschlag)



Heisse Oberfläche
Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen
(durch Berühren der heißen Oberfläche)

	Warnung Gefahr von Beschädigung → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Herzschrittmacher Mögliche Gefahr (speziell bei Bedienen einer Induktions-Kochstelle) → Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen
	Verletzungsrisiko Mögliche Gefahr → Nichtbeachtung kann zu Tod oder schweren Verletzungen führen
	PE → Kabel mit der Erde verbinden
	Wichtig → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Anmerkung → Anmerkung für spezielle Geräte
	Vorsicht → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Piktogramm Benutzer → Informationen für den Benutzer des Gerätes
	Piktogramm Fachkräfte /Techniker → Informationen für die Fachkräfte/Techniker
	CE Kennzeichnung → Das Gerät ist CE zertifiziert

1.2.3 Erläuterungen zur Betriebsanleitung

Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
1. 2.	Einzelne Handlungsschritte	Die Handlungsschritte müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
Aufzählungspunkte, wie "1.1", "1", "a" etc.	Mehrere Handlungsschritte	Die Handlungsschritte können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
→	Ergebnis	Ergebnis oder zusätzliche Informationen.



1.3 Gerätespezifische Informationen

Induktions Wokherd mit einer oder zwei Kochzonen (Glaskeramik-Wokschale(n) Ø 300 mm) und einer Leistung von 5 oder 10 kW. Kompaktes Design mit einer Tiefe von 750 mm. Diese Wok Modelle sind die perfekte Lösung für die Zubereitung authentischer asiatischer Gerichte in Bereichen, in denen Gasgeräte nicht eingesetzt werden können.

Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie bei Bedarf Bedienungshinweise nachschlagen können. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, soll die Betriebsanleitung mitgeliefert werden, damit sich der neue Benutzer mit den Funktionen und Sicherheitshinweisen vertraut machen kann

1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie

1.4.1 Kundendienst anfordern

Wenden Sie sich für alle Belange an ihren Händler oder einen autorisierten Servicedienstleister. Geben Sie bei der Beantragung von Serviceleistungen die auf dem Typenschild angegebenen Daten an und beschreiben Sie den Fehler.

1.4.2 Garantie

NAYATI gewährt 24 Monate Garantie auf Ersatzteile unter Einhaltung bestimmter Bedingungen. NAYATI lehnt jegliche Schadensersatzansprüche bei Unfällen ab, welche durch unsachgemässen Gebrauch, Nichtbeachtung von Vorschriften und/oder Nichtbeachtung von Warnhinweisen verursacht wurden.

Nachstehend sind Fälle aufgeführt, bei denen die Garantie erlischt:

1. Unsachgemässe Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheitsstandards
3. Nichtdurchführung von Routinewartungen
4. Ersetzen von Komponenten durch Nicht-Originalersatzteilen
5. Nichtbeachtung der Anweisungen in der Betriebsanleitung

Sollten Sie irgendwelche Fragen zu unserem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

2. Sicherheitshinweise



Wichtig! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden. Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das NAYATI Elektrogerät in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Nachfolgend finden Sie Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Eine unsachgemässe Installation, Wartung, Reinigung oder die Modifikation des Geräts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
2. Die Techniker müssen das Personal regelmässig instruieren, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden. Nayati Elektrogeräte sollen nur von instruierten professionellem Anwendern verwendet werden.
3. Installieren Sie das Gerät nicht in einem explosionsgefährdeten Raum.
4. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier etc. auf.
5. Installieren Sie das Gerät nicht in nassen oder feuchten Räumen. Das Gerät darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von anderen Produkten als Lebensmitteln.
8. Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
9. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen das Gerät abkühlen.
10. Berühren Sie den Bereich nicht.  Das Piktogramm bezeichnet eine heisse Oberfläche welche beim Berühren schwere Verbrennungen hervorrufen kann.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu demontieren oder zu reparieren. Diese Arbeiten müssen von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.



VERLETZUNGSRISIKO!



STROMSCHLAGGEFAHR!

- Vermeiden Sie die Installation eines Induktions-Wok neben einer Fritteuse.
- Wasser könnte in die Fritteuse spritzen und den Benutzer verletzen.
- Es wird empfohlen, einen Sicherheitsabstand zwischen dem Induktions-Wok und anderen Küchengeräten wie einer Fritteuse einzuhalten.
- Nur autorisierte und qualifizierte Fachkräfte dürfen Wartungen und Reparaturen durchführen.
- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor die Frontblende oder der elektrische Schaltkasten des Gerätes geöffnet und auf elektrischen Bauteile des Gerätes zugegriffen wird.

3. Technische Daten



3.1 Datentabellen

3.1.1 Tabelle Technische Spezifikationen

Tabelle 1

Technische Spezifikation						
Modell	NEWI 7-75 JK			NEWI 14-75 JK		
Gesamtabmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
		750	750	750 / 1050	1400	750
Kochfläche (mm)	Ø 300 mm			Ø 300 mm		
Anschlussleistung	5 kW			10 kW		
Spannung	230V 1PNE AC 50/60Hz			400V 2PNE AC 50/60Hz		
Absicherung	25 A, träge			25 A, träge		

3.2 Typenschilder

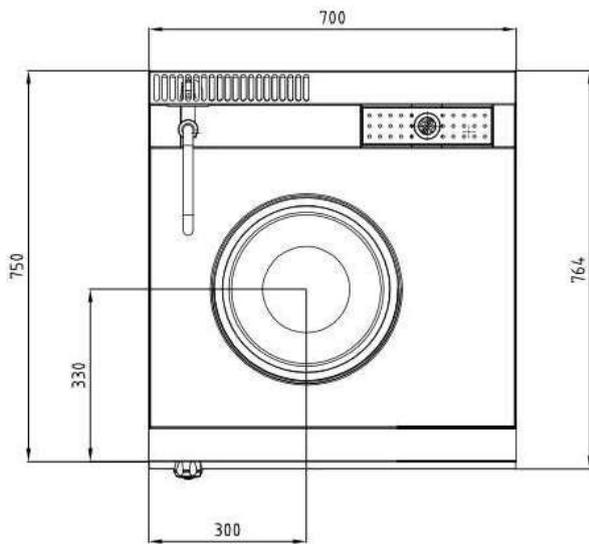
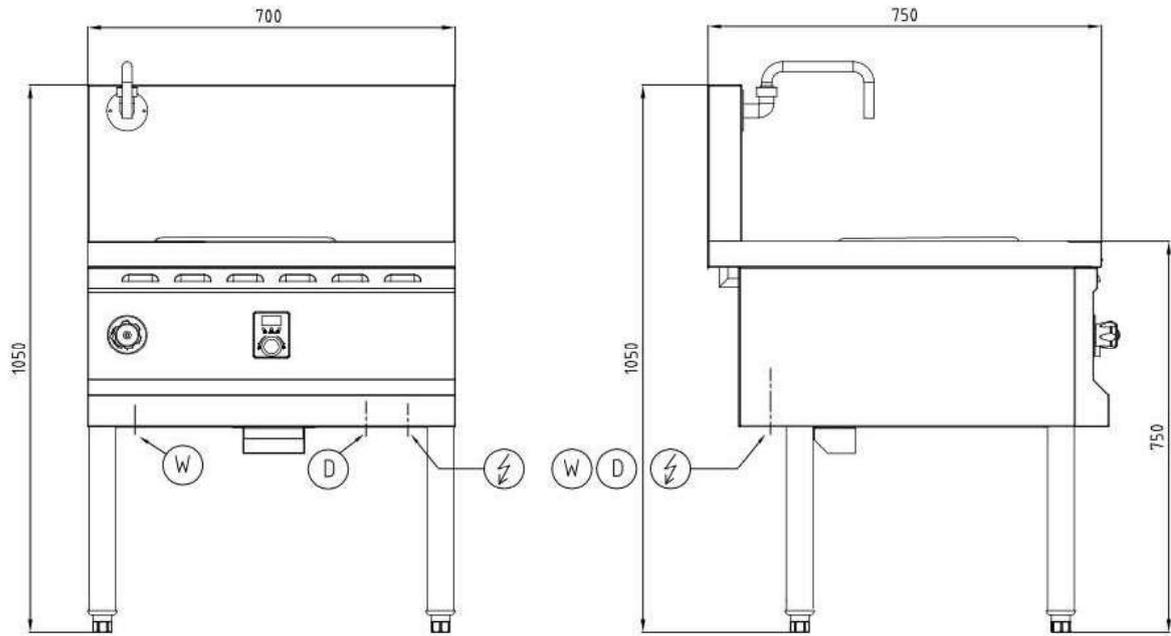
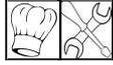
3.2.1 Typenschilder mit Angaben von Leistung



Abb.1



3.3 Geräteabmessungen



- ⚡ ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
- W ANSCHLUSS WASSERZUFUHR
- D ANSCHLUSS ABLAUF

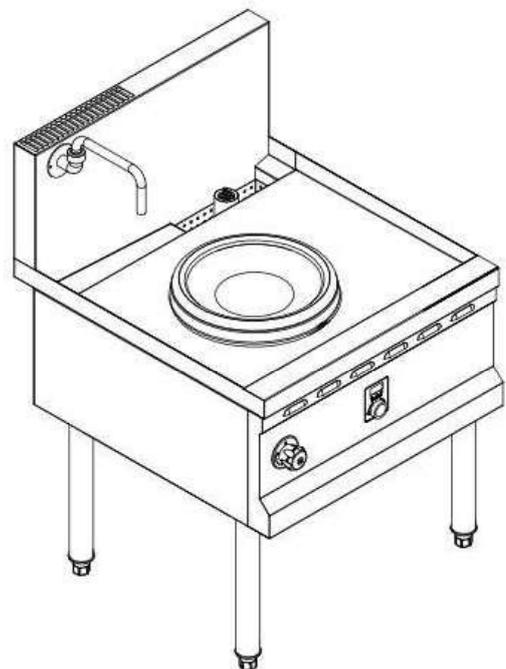
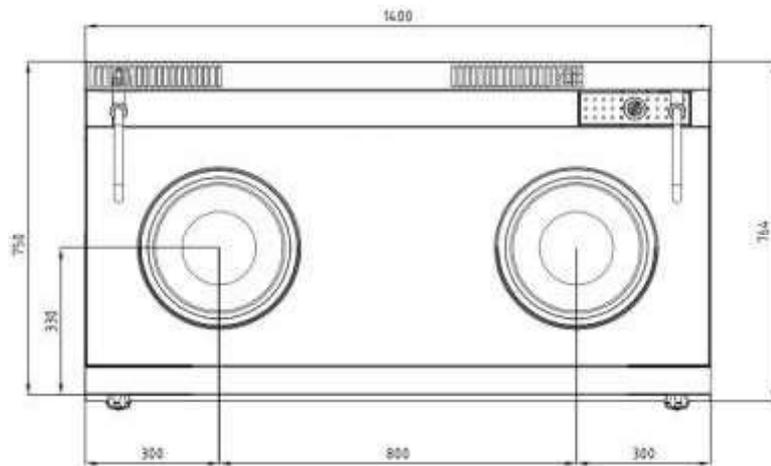
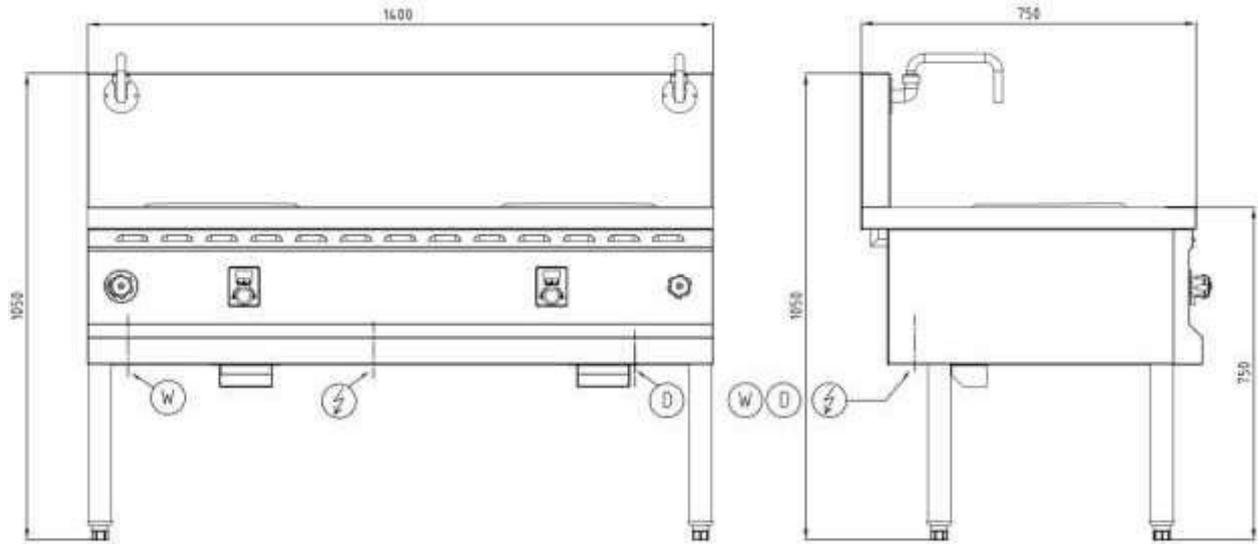


Abb.2

NEWI 14-75 JK



- ⚡ ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
- W ANSCHLUSS WASSERZUFUHR
- D ANSCHLUSS ABLAUF

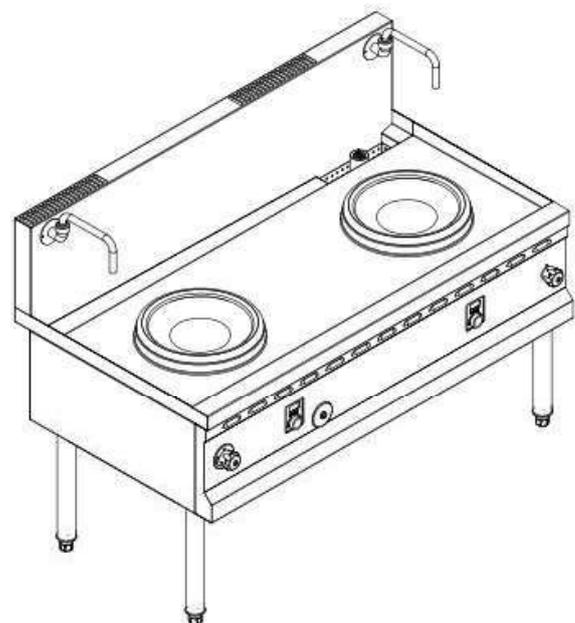


Abb.3

3.4 Ersatzteil-Listen



3.4.1 NEWI 7-75 JK

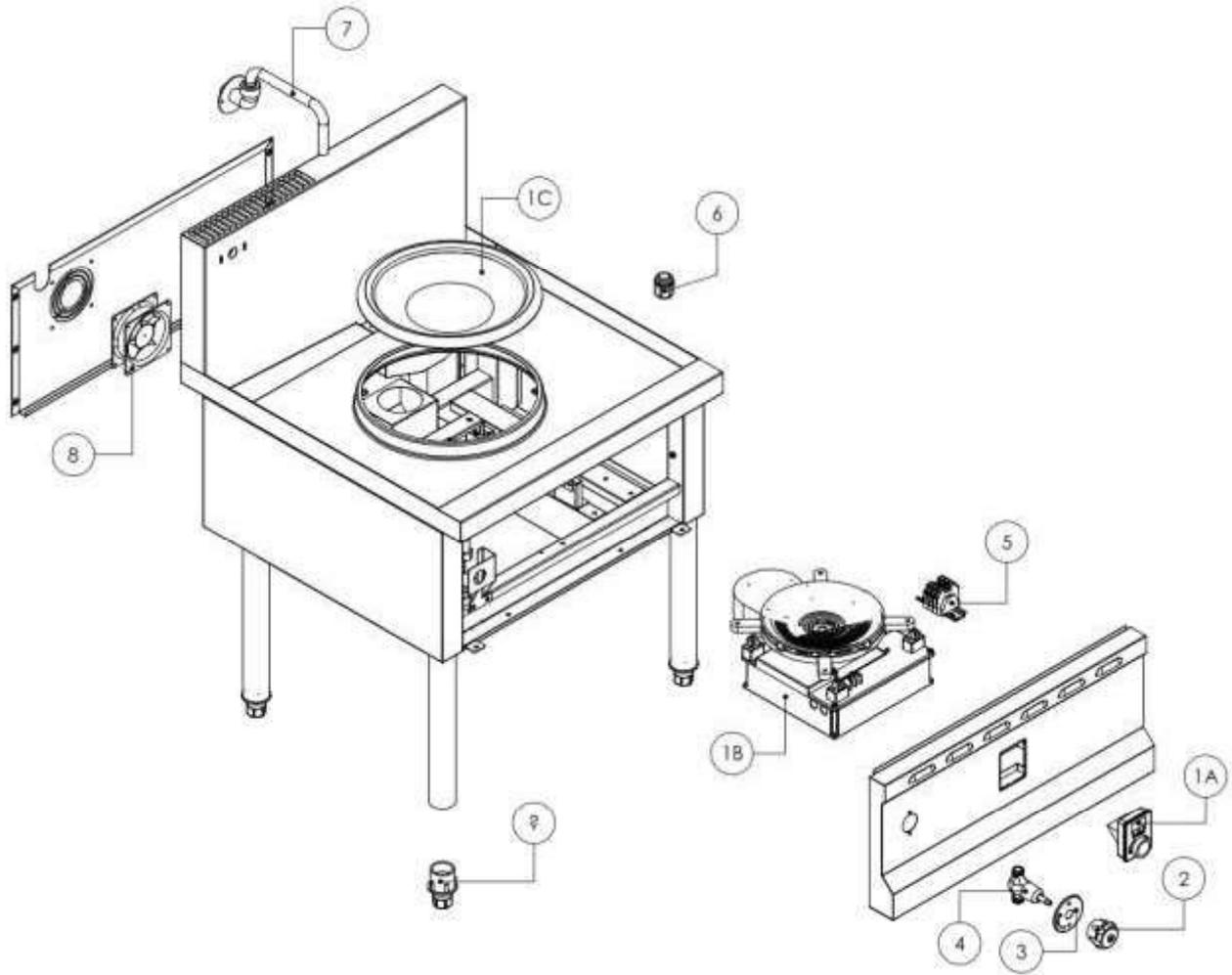


Abb.4

Tabelle 2:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZ.
1	PD.4290FE	Induction Engine (Wok)	1
1A		Ceran Glass + Ring	1
1B		Induction Engine + Coil Assembly System	1
1C		Knob Controlling System	1
2	PD.2458A2	Water Tap Head	1
3	GS.405A-1	Ring Label Faucet	1
4	GS.2305D	Faucet Stop Tap	1
5	PD.CS202	WT End Bracket	2
	PD.2248G	Terminal Block with Screw	1
	PD.2248H	Terminal Block with Screw	1
	PD.2248I	Terminal Block with Screw	1
6	PD.CS112	Cable Gland	1
7	GS.2587A	Faucet	1
8	PD.423C1	Electric Motor Fan	1
9	GS.3603A	Adjustable Leg	4

NEW 14-75 JK

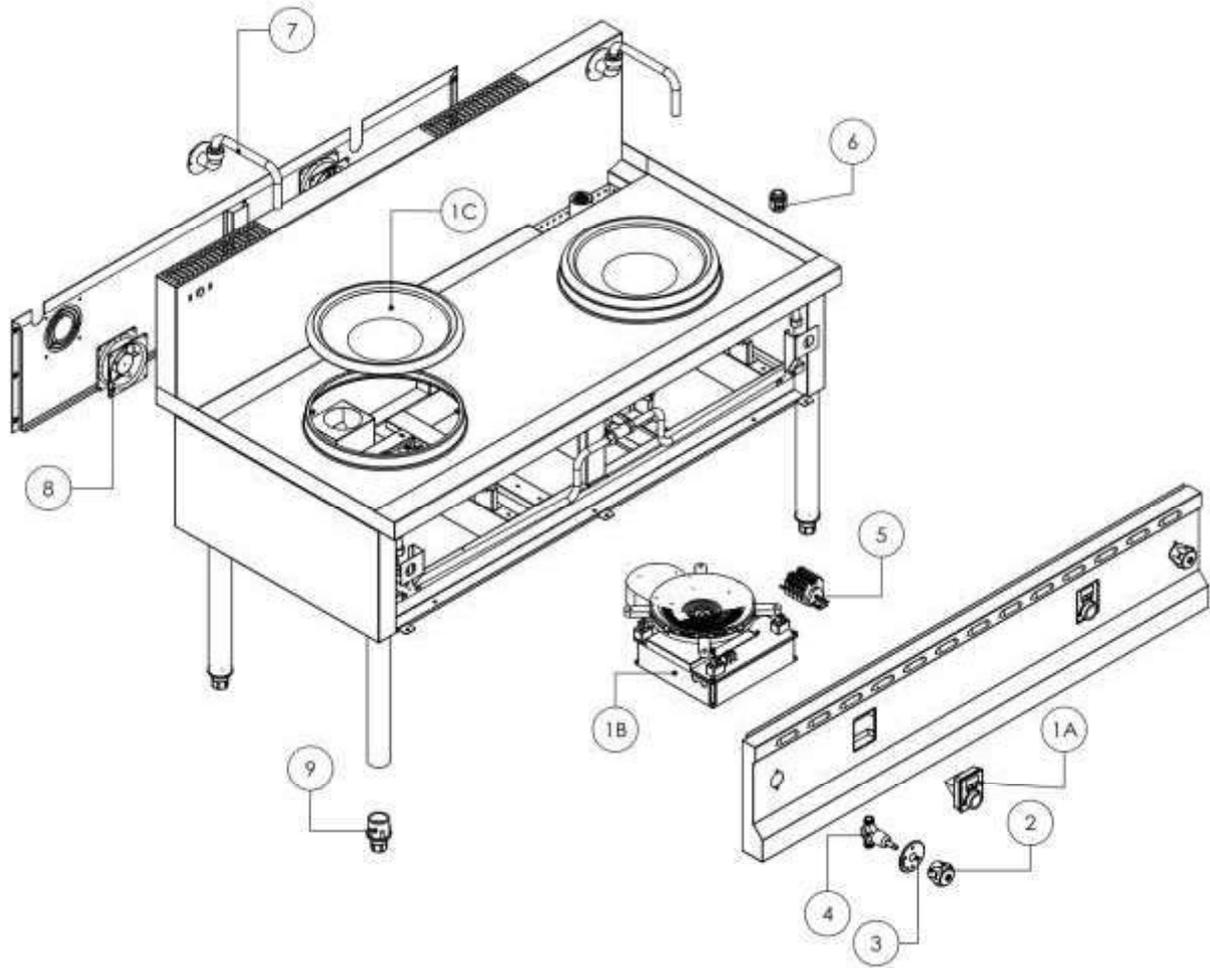


Abb.5

Tabelle 3:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZ.
1	PD.4290FE	Induction Engine (Wok)	2
1A		Ceran Glass + Ring	2
1B		Induction Engine + Coil Assembly System	2
1C		Knob Controlling System	2
2	PD.2458A2	Water Tap Head	2
3	GS.405A-1	Ring Label Faucet	2
4	GS.2305D	Faucet Stop Tap	2
5	PD.CS202	WT End Bracket	2
	PD.2248G	Terminal Block with Screw	2
	PD.2248H	Terminal Block with Screw	1
	PD.2248I	Terminal Block with Screw	2
6	PD.CS112	Cable Gland	1
7	GS.2587A	Faucet	2
8	PD.423C1	Electric Motor Fan	2
9	GS.3603A	Adjustable Leg	4

4. Installation und Inbetriebnahme



Wichtig! Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Die folgenden Anweisungen sind für autorisierte und qualifizierte Installateure bestimmt. Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch konzessionierte Installateure ausgeführt werden. Hierbei sind die örtlichen und gesetzlichen Vorschriften zu befolgen.

1. Dieses Gerät wird mit elektrischer Energie betrieben. Die elektrischen Anschlüsse müssen entsprechend den folgenden Vorschriften installiert werden:
 - a. Örtliche und internationale Vorschriften
 - b. Örtliche Empfehlungen, wie Baunormen etc.
 - c. Anweisungen und Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen
 - d. Vorschriften über Massnahmen zur Unfallverhütung
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für den Betrieb des Geräts ausreichend ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Absicherung für die Anschlussleistung des Gerätes entspricht.
5. Beim Unterschreiten der Mindestabstände vom Gerät zu brennbaren Materialien (entsprechend den örtlichen Vorschriften), müssen diese entfernt werden bzw. mit brandsicherem Material abgeschirmt werden.
6. Bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

4.1 Verpackung und Transport



4.1.1 Verpackung

Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie platzsparend ist und der jeweiligen Transportart entspricht. Um den Transport zu optimieren, können einige Komponenten entfernt und für den Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Die Verpackung enthält alle, für das Be- und Entladen notwendigen Informationen. Beim Auspacken ist zu prüfen, ob alle Bauteile in der richtigen Menge vorhanden und unbeschädigt sind. Das Verpackungsmaterial muss gemäss den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäss entsorgt werden.

4.1.2 Transport

Je nach Bestimmungsort können unterschiedliche Transportmittel verwendet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Geräte während des Transportes korrekt gesichert werden, um Schäden zu verhindern.

4.2 Handling

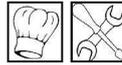


Das Gerät kann mit einem Gabelstapler oder mit einem Kran mit Lasthaken mit geeigneter Tragfähigkeit angehoben und transportiert werden. Prüfen Sie vor dem Anheben die Position des Schwerpunkts der Last.



Wichtig! Achten Sie beim Umgang mit Hubgeräten auf die Anschlüsse am Gerät.

4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör



Das Gerät wird mit werkseitig installierten Sicherheitskomponenten ausgeliefert. Zusätzliche Sicherheits-Vorrichtungen müssen bei der Installation verwendet werden, wenn dies erforderlich ist, um die entsprechenden landestypischen und/oder örtlichen gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.



Wichtig! Überprüfen Sie täglich, ob die Sicherheits-Vorrichtungen funktionstüchtig sind.

4.4 Aufstellung des Gerätes



1. Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
2. Installieren Sie das Gerät gemäss der nationalen/örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum mit permanenten Luftzug-Abfuhr auf, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten und die Gesundheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten.
4. Das Gerät ist unter einer effizienten Abzugshaube zu installieren, die den entstehenden Dampf welcher beim Kochen entsteht ableiten kann.
6. Wenn das Gerät freistehend ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu Seiten- und Rückwänden ein. Vor allem, wenn das Gerät nahe einer Wand steht, welche nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist.
7. Stellen Sie das Gerät separat oder zusammen mit anderen Geräten entsprechend der empfohlenen Entfernung auf.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen planen und ebenen Boden.
9. Justieren Sie das Gerät mit den höhenverstellbaren Gerätefüssen.
10. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie die Schutzfolien. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäss den nationalen Vorschriften.

4.5 Elektrischer Anschluss



1. Bevor Sie das Gerät elektrisch anschliessen, vergleichen Sie die elektrischen Daten auf dem Typenschild mit dem örtlichen Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Ein autorisiertes und zertifiziertes Installationsunternehmen muss die Elektroinstallation unter Beachtung der nationalen und örtlichen Vorschriften durchführen. Die Unternehmen sind für die Auslegung aller Vorschriften und die Durchführung der Installations- und Sicherheitsanweisungen verantwortlich. Die Warningschilder und Typenschilder müssen strikt eingehalten werden.

	<p style="text-align: center;">WARNUNG!</p> <p>Um einen Stromschlag zu vermeiden, ist ein Erdungsanschluss erforderlich. Sie finden den Erdungsanschluss am Klemmensteg des Gerätes. Die Klemme an welcher das Erdungskabel angeschlossen werden muss, ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.</p>
---	--

	<p style="text-align: center;">WARNUNG!</p> <p>Eine falsche Spannung kann das Gerät beschädigen. Vor dem elektrischen Anschluss des Gerätes die Netzspannung mit der Spannung des Gerätes überprüfen.</p>
---	--

4.6 Anschluss der Wasserzufuhr



1. Schliessen Sie den Wasserzulaufschlauch (siehe Abmessungen in der Datentabelle) an den Wassereingang an.
2. Prüfen Sie nach der Montage des Wasserzulaufs auf eventuelle Leckagen.
3. Lassen Sie genügend Platz, damit der Wasserzulaufschlauch nicht eingeklemmt wird.
4. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften/zertifizierten Anschlussschlauch (EN13618) erfolgen .
6. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften / zertifizierten Rückflussverhinderer Typ EA (EN 13959) bauseits erfolgen.

5. Bedienung des Gerätes

5.1 Verwendung



Dies ist ein Elektrogerät für den professionellen Einsatz. Es darf nur von sachkundigen Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Gerät in gutem Zustand ist und sich in einem gut belüfteten Raum befindet. Es gibt verschiedene Hinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
2. Der Benutzer ist für die tägliche Routine-Reinigung verantwortlich.
3. Qualifizierte Techniker müssen die Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und Wartung gemäss den geltenden Vorschriften durchführen.
4. Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann als unsachgemässe und gefährliche Verwendung gewertet werden. Bitte kontrollieren Sie das Gerät während des Betriebs.
5. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie es sorgfältig.
6. Drücken Sie den Knebel zur Ausserbetriebnahme des Gerätes weniger als 3 Sekunden. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

5.2 Beschreibung der Bedienungselemente



5.2.1 NEWI 7-75



- 1 : LED Anzeige
- 2 : Kontrollleuchten für die Betriebszustände
- 3 : Knebel für die Einstellung der Leistungsstufen
- A : Anzeige der Leistungsstufe
- B+C : Anzeige der Zeit im Timer Modus



5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes

5.3.1 Einschalten des Gerätes

1. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, leuchtet die rote Kontrollleuchte "POWER".
2. Setzen Sie die mitgelieferte Wok-Pfanne in die Glaskeramik-Wok-Schale.
Benutzen Sie nur die Original Wok-Pfanne welche im Lieferumfang enthalten ist. Bei der Verwendung von Pfannen eines Drittanbieters können unter Umständen Fehlfunktionen auftreten und die Induktion beschädigen.
3. Drücken Sie den Knebel (weniger als 3 Sekunden). Die LED-Anzeige zeigt die Leistungsstufe 3 (Werkseinstellung) an und die grüne Kontrollleuchte "HEAT" leuchtet. Durch drehen des Knebels im Uhrzeigersinn (nach rechts) wird die Leistung erhöht, durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (nach links) verringert sich die Leistung. Die maximale Leistungsstufe beträgt 9.
4. Timer-Funktion
Um die Timerfunktion zu nutzen, wählen Sie zunächst die gewünschte Leistungsstufe wie oben beschrieben. Zum aktivieren der Timerfunktion, drücken Sie den Knebel länger als 3 Sekunden. In der LED-Anzeige im rechten Bereich zwei rote Ziffern, welche die Zeiteinstellung des Timers anzeigen (wählbar von 1... 99 Minuten). Durch Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn (nach rechts) werden die Zeit erhöht, durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (nach links) wird diese verringert. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Timer ohne erneutes Drücken des Knebels. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.



HINWEIS!

Das Gerät ist mit einer automatischen Pfannenerkennung ausgestattet.

Wenn Sie das Gerät einschalten und keine oder eine ungeeignete Wok-Pfanne in die Glaskeramik-Wokschale eingesetzt wurde, startet das Gerät den Aufheizvorgang nicht. Die rote Kontrollleuchte für "POWER" leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt die Leistungsstufe 3 an. Gleichzeitig ertönt ein akustischer Alarm und die grüne Kontrollleuchte "HEAT" blinkt.

5.3.2 Ausschalten des Gerätes

1. Drücken Sie den Knebel für weniger als 3 Sekunden. Dies gilt für beide Kochmodi; Standard- und Timerfunktion.
2. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

6. Regelmässige Reinigung und Wartung



Reinigen Sie das Gerät, um seine Funktionsfähigkeit und Haltbarkeit zu erhalten. Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern rufen Sie sofort Ihren Händler an und bitten Sie um Hilfestellung. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, dies muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

Für die routinemässige Reinigung gehen Sie bitte wie folgt vor und beachten Sie die Warnhinweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Schutzschalter, der das Gerät vom Stromnetz trennt, ausgeschaltet ist.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel) enthält und dass Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwenden, welche eisenhaltige Partikel hinterlassen könnten. Diese könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät verursachen.
4. Verwenden Sie eine harte Bürste oder einen Holzschaber, um eingebranntes Fett und verkohlte Ablagerungen zu entfernen.
5. Die Teile mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch trockenreiben.
6. Die gereinigten Komponenten wieder am Gerät anbringen.



VORSICHT!

- Achten Sie darauf, dass das verwendete Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel, etc.) enthält, da diese Stoffe oxidieren und Rost am Gerät verursachen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Essig, Zitrone Salz etc. auf Edelstahlteilen, da diese dadurch beschädigt werden könnten
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl (Hochdruckreiniger).
- Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, empfehlen wir die Edelstahloberflächen mit einem, in Vaselineöl getränktem Tuch einzureiben, wodurch sich auf dessen Oberfläche ein Schutzfilm bildet. Zudem ist der Raum, in dem das Gerät steht in regelmässigen Abständen zu lüften.
- Wenn Sie feststellen, dass die Steuerelemente schwergängig zu bedienen sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- Das Gerät soll in regelmässigen Zeitabständen von 6 Monaten überprüft werden. Bitte wenden Sie sich dafür an Ihren Händler.
- Alle Wartungs- und Servicearbeiten am Gerät dürfen ausschliesslich von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

7. Fehlerursachen und deren Behebung



Tabelle 4:

	PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.	Die Heizungsanzeige leuchtet nicht auf, obwohl das Gerät eingeschaltet ist.	Kabel/Klemmensteck ist lose	Kontrolle und Reparatur
		Unterbrochener Stromkreis der Sicherung oder des Schalters in der elektronischen Steuerung	Kontrolle und Reparatur
2.	Das Gerät heizt nicht auf	Ungeeignete Pfanne (Material oder Grösse)	Prüfen und Originalpfanne verwenden.
		Keine Pfanne in der Wokschale	Platzieren Sie die Pfanne
		Die Pfanne ist nicht richtig eingesetzt	Prüfen und verschieben Sie es auf der Heizzone
3	Das Gerät bleibt während des Betriebs plötzlich stehen	Überhitzungsschutz aktiviert	Überprüfen Sie, ob ein Metallgegenstand oder eine Pfanne ohne Inhalt verwendet wird. Entfernen von eventuellem Metallgegenstand.
		Luft Eintritt oder -austritt ist blockiert	Prüfen und entfernen von eventuellen Gegenständen
		Luffilter ist verschmutzt	Prüfen und reinigen
		Hohe Umgebungstemperatur	Kontrolle und Abkühlung der Umgebungstemperatur

Liste mit Fehlercodes der Bedienungseinheit

Fehlercode	Ursache	Bemerkung
E01	Überspannung	Die Spannung beträgt > 252 V
E02	Unterspannung	Die Spannung beträgt < 176 V
E03	Generatorenstrom ist zu hoch	Eingangsstrom ist > 18A
E04	Die Temperatur der Induktionsspule ist zu hoch	Die Temperatur der Spule ist > 120°C
E05	Die Temperatur der Glaswokschale ist zu hoch	Die Temperatur ist >150 °C
E06	Ausfall des Lüfters	Der Lüfter ist defekt
E07	Ausgangsstrom ist zu hoch	
E08	Die Temperatur der Zentraleinheit ist zu hoch	Die Temperatur ist >75 °C

8. Garantieleistungsausschlüsse



GARANTIEAUSSCHLÜSSE ALLGEMEIN

- Beschädigung von Bedienelementen und Tasten.
- Verfärbung von Bauteilen durch Hitzeeinwirkung.
- Die Entwässerung entspricht nicht den Anforderungen.
- Schmierung der beweglichen Teile.
- Korrosion durch die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln.
- Austausch von Bauteilen aufgrund innerer Verschmutzung durch Verschütten oder Ansammlung von Fett- und Speiseresten aufgrund mangelnder Reinigung.
- Schrank-, Schubladen- und Türdichtungen gelten als Verschleissteile und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Glühbirnen, Linsenabdeckungen und Aufkleber gelten als Verbrauchsmaterial und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Mit Emaille beschichtete Komponenten können bei ausreichender Einwirkung Risse bekommen oder abplatzen; solche Schäden werden sind der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Nachbesserung, wenn nicht von Nayati spezifizierte Teile verwendet wurden.
- Wo Benutzerfehler festgestellt werden.

Gas allgemein

- Schlechte Verbrennung aufgrund mangelnder Reinigung.
- Ausfall von Bauteilen, die direkt auf schlechte Reinigung und/oder Wartung zurückzuführen sind.
- Reinigung der Brennerdüsen.
- Reinigung/Einstellungen Zündflammen und Thermoelementen.
- Korrektur des Gasdrucks im Gerät.
- Erneuerung der Gasversorgungsarmaturen ausserhalb des Gerätes.

Elektrisch allgemein

- Zurücksetzen von Sicherheitseinrichtungen einschliesslich Sicherungen, wenn kein anderer Fehler vorliegt.
- Erneuerung der Enden von Versorgungskabeln.

Fritteusen

- Ersatz von Bauteilen, die durch Speiseöle beschädigt wurden, weil sie nicht sorgfältig gereinigt und ausgetauscht wurden.
- Beschädigung von Thermostaten.

Steamer

- Korrosion durch hohe Wasserhärte.
- Schäden, die durch mangelnden Wasserfluss zum Gerät entstehen.

Induktion

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas wurde bei der Lieferung nicht gemeldet.
- Schäden aufgrund von verstopften oder fehlenden Luftfiltern.
- Beschädigung des Generators aufgrund der Verwendung einer falschen Pfanne /einer falschen Größe.

Gas-Holzkohlegrills und Salamander

- Stossschäden, die durch den Benutzer aufgrund von Fehlgebrauch ausserhalb des Anwendungsbereichs verursacht werden.

Brennerabdeckungen Grills

- Strahlungsabdeckungen gelten als Verbrauchsmaterial und können korrodieren, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden, da sie über längere Zeit mit Salz und Fetten in Berührung kommen, und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Schäden an Heizkörpern, welche darauf zurückzuführen sind, dass die Strahlungsabdeckungen nicht ausgetauscht wurden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

**Beheizte und gekühlte
Lebensmittelauslagen**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas welches bei der Annahme des Gerätes nicht gemeldet wurde.
- Beschädigung von Bauteilen aufgrund eines eingeschränkten Luftstroms zu den Ein- und Auslassöffnungen.
- Beschädigung von Bauteilen durch Anhäufung von Schwebeteilchen in der Luft.
- Kondensation auf kalten Oberflächen, wenn die Geräte in Umgebungen ausserhalb der Spezifikationen installiert werden.

9. Adressen



Hauptsitz

Jl. Raya Terboyo No. 19
Kawasan Industri Terboyo
Megah Semarang 50112,
Zentral-Java Indonesien
T +62 24 6580 573
F +62 24 6580 572
E nayati@nayati.com
Dienstleistungszentrum
S +62 815 7575 7692

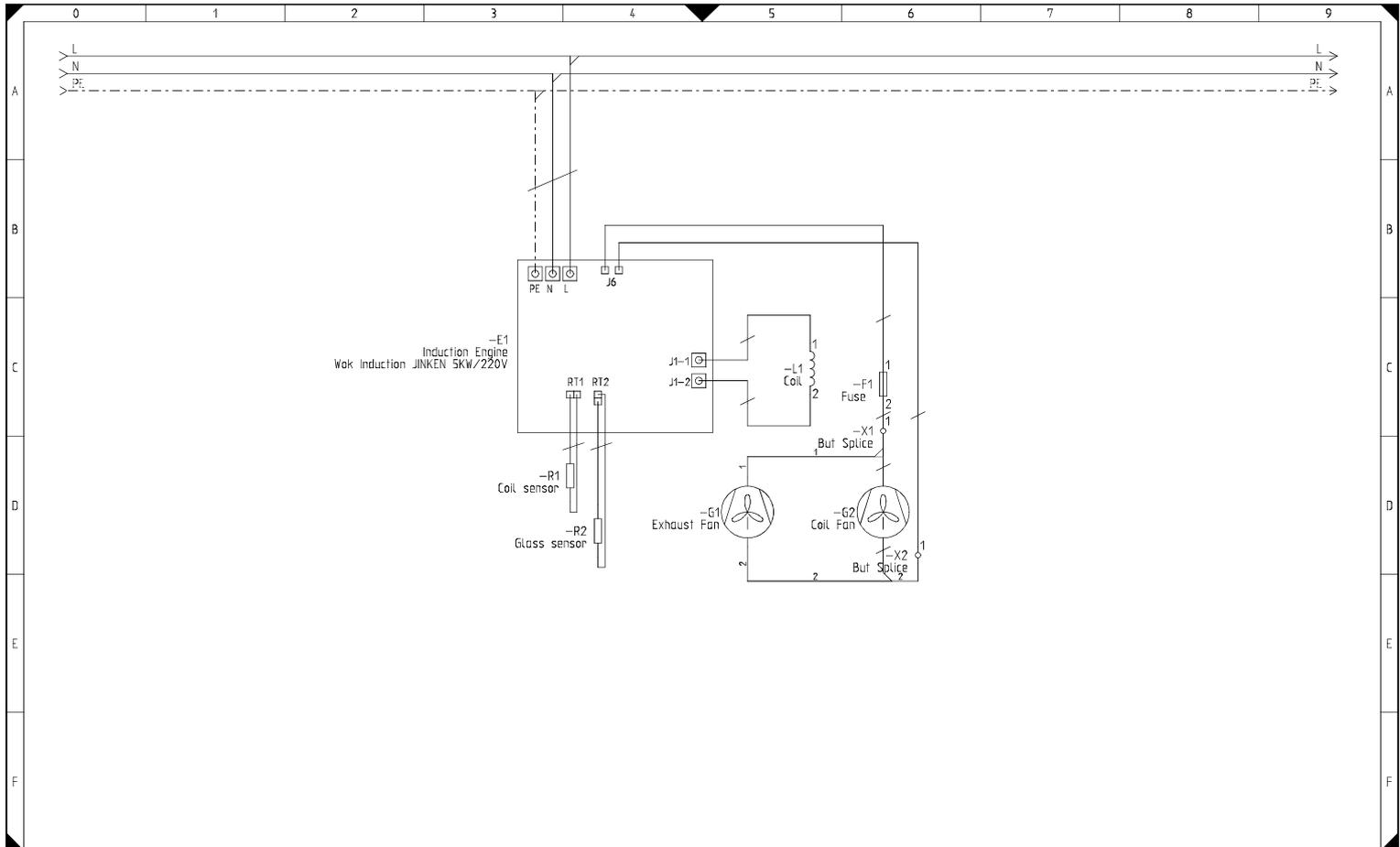
Niederlassungen

Örtliche Niederlassungen

- **JAKARTA**
Jl. Batu Ceper 55 A
Jakarta Pusat 10120
Indonesien
T +62 21 384 6688
F +62 21 3890 1315
E resto.jkt@restomart.com
- **BANDUNG**
Jl. BKR 19 C Kec. Regol
Bandung 40264,
Indonesien
T +62 22 730 3336
F +62 22 730 3336
E resto.bdg@restomart.com
- **SEMARANG**
Jl. Gajahmada No.131
Semarang 50133,
Indonesien
T +62 24 845 6011 - 845 6022
F +62 24 845 6770
E resto.smg@restomart.com
- **SURABAYA**
Jl. Kertajaya Nr. 41-43
Surabaya 60281,
Indonesien
T +62 31 503 5844, 503 5049
F +62 31 503 1933
E resto.sby@restomart.com
- **DENPASAR**
Jl. Buluh Indah No.147
Denpasar 80119, Bali,
Indonesien T +62 361 418 921
F +62 361 418 921
E resto.dps@restomart.com

Internationale Niederlassungen:

- **SINGAPUR**
Nayati (Singapur) Pte Ltd, 627A
Aljunied Road, #07-02 Biztech
Centre
Singapur 389842
T +65 67471105
E nayati@singnet.com.sg
- **JIANGMEN**
Nayati Jiangmen Trading Ltd 88,
Hong Xing Road, Block 3,
Phai Shi Feng Shan Industrial Park,
Third Floor, Jiangmen City,
Guangdong, Postleitzahl 529000
Volksrepublik China
T +(86)750 - 3229028 / 3229218
F +(86)750 - 3221208



	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	NEWI 7-75 JK			Drawing Nr.	Created Date	Project:	Page
		220V 1PNE	5kW	23A	1026	8/13/2022	BDS	2
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn KRIST	All Page 2

Type : NEWI 14-75 JK
Voltage : 380V 2PNE
Frequency : 50/60Hz
Power Consumption: 10kW
Gas Consumption :
Current : 23A

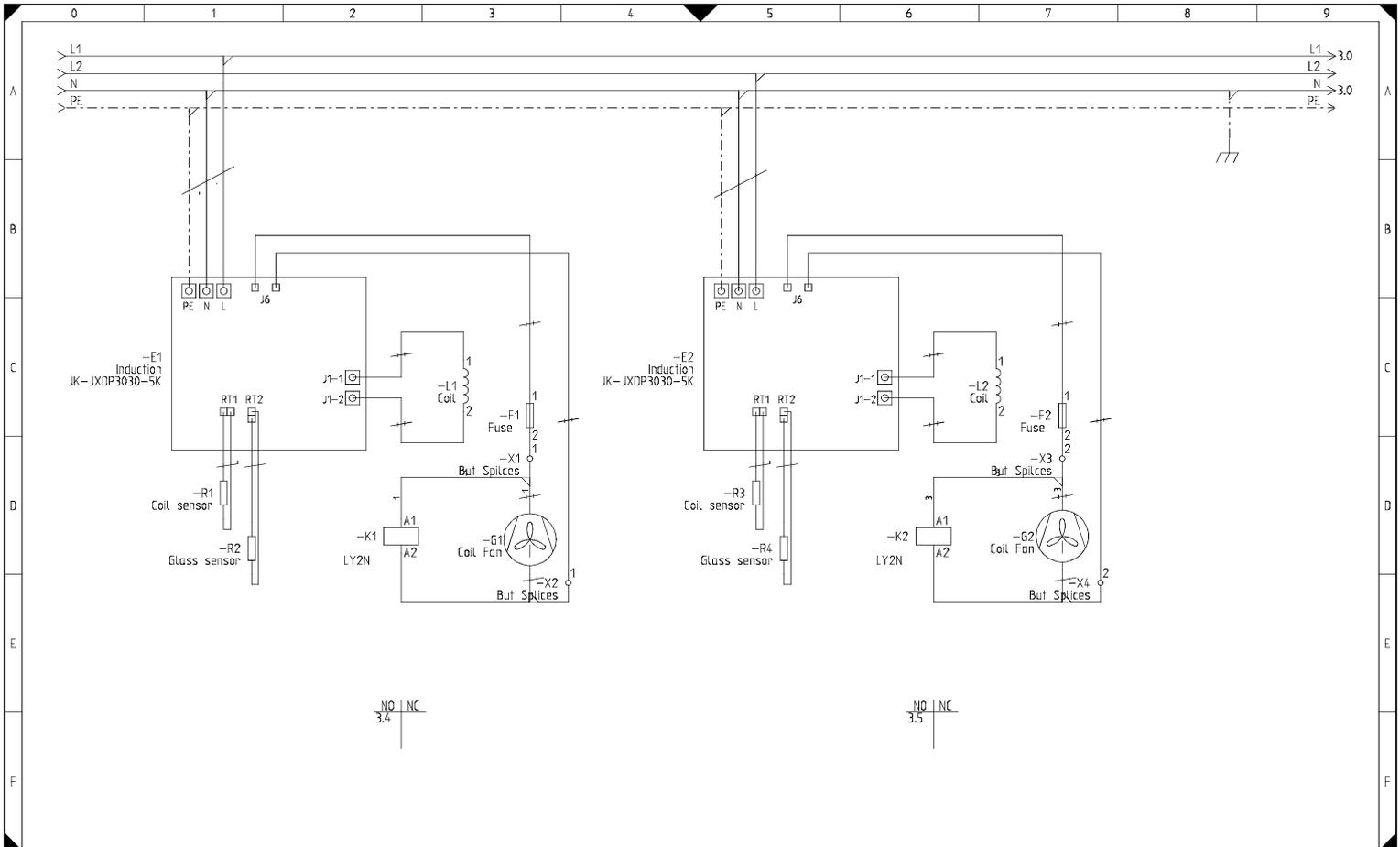
electrical documentation

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	NEWI 14-75 JK			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		380V 2PNE	10kW	23A	1027	8/13/2022	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page	Next Page
							KRIST	4	2



PT. NAYATI INDONESIA
 Jl. Raya Terboyo No.19
 Kawasan Industri Terboyo Megah
 Semarang 50112

NEWI 14-75 JK		
380V 2PNE	10kW	23A
50/60Hz		

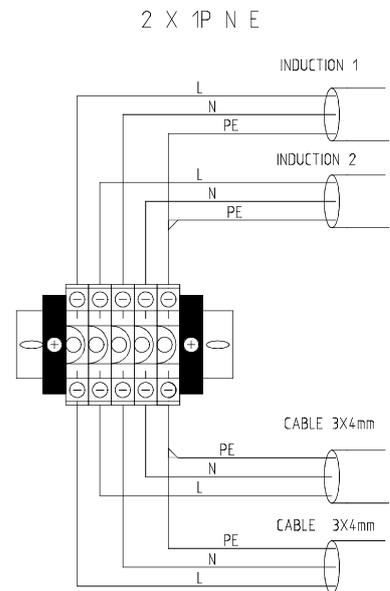
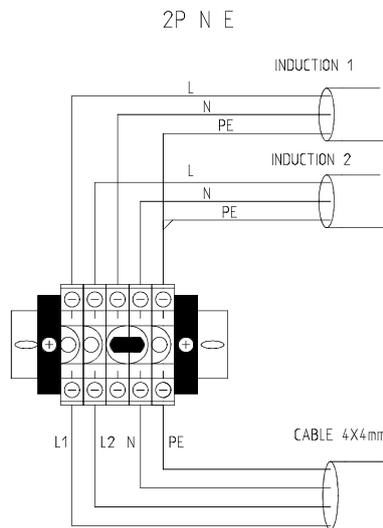
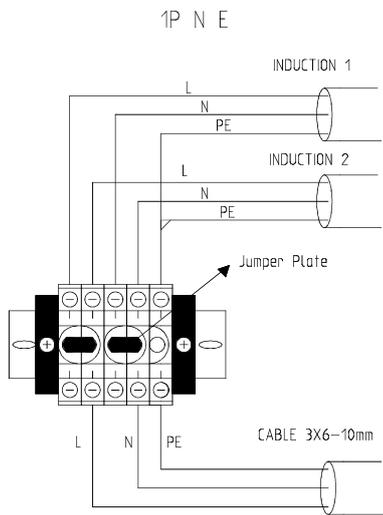
Drawing Nr.	1027
Rev Nr.	

Created Date	8/13/2022
Rev Date	

Project:	Electric
Drawn	KRIST

Page	2
All Page	4
Next Page	3

POWER CABLE
INSTALLATION



PT.NAYATI INDONESIA
 Jl.Raya Terboyo No.19
 Kawasan Industri Terboyo Megah
 Semarang 50112

NEWI 14-75 JK		
380V 2PNE	10kW	23A
50/60Hz		

Drawing Nr.	1027
Rev Nr.	

Created Date	8/13/2022
Rev Date	

Project:	Electric
Drawn	KRIST

Page	4
Next Page	4

List of Products

Product	Type	Description	Document type	Sheet	Path
-E1	JK-JXDP3030-5K	Induction	Circuit diagrams	2	1
-R1		Coil sensor	Circuit diagrams	2	1
-R2		Glass sensor	Circuit diagrams	2	1
-K1	LY2N		Circuit diagrams	2	2
-F1		Fuse	Circuit diagrams	2	3
-G1		Coil Fan	Circuit diagrams	2	3
-L1		Coil	Circuit diagrams	2	3
-E2	JK-JXDP3030-5K	Induction	Circuit diagrams	2	5
-R3		Coil sensor	Circuit diagrams	2	5
-R4		Glass sensor	Circuit diagrams	2	5
-K2	LY2N		Circuit diagrams	2	6
-F2		Fuse	Circuit diagrams	2	7
-G2		Coil Fan	Circuit diagrams	2	7
-L2		Coil	Circuit diagrams	2	7
-G3	Fan	Exhaust Fan	Circuit diagrams	3	4
-G4	Fan	Exhaust Fan	Circuit diagrams	3	5
-END1			Circuit diagrams	4	1
-T1			Circuit diagrams	4	1
-T2			Circuit diagrams	4	1
-T3			Circuit diagrams	4	1
-T4			Circuit diagrams	4	1
-END2			Circuit diagrams	4	2
-TG1			Circuit diagrams	4	2
-END3			Circuit diagrams	4	4
-T5			Circuit diagrams	4	4
-T6			Circuit diagrams	4	4
-T7			Circuit diagrams	4	4
-T8			Circuit diagrams	4	4
-END4			Circuit diagrams	4	5
-TG2			Circuit diagrams	4	5

	PT.NAYATI INDONESIA Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	NEWI 14-75 JK			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		380V 2PNE	10kW	23A	1027	8/13/2022	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page	Next Page
							KRIST	2	2

