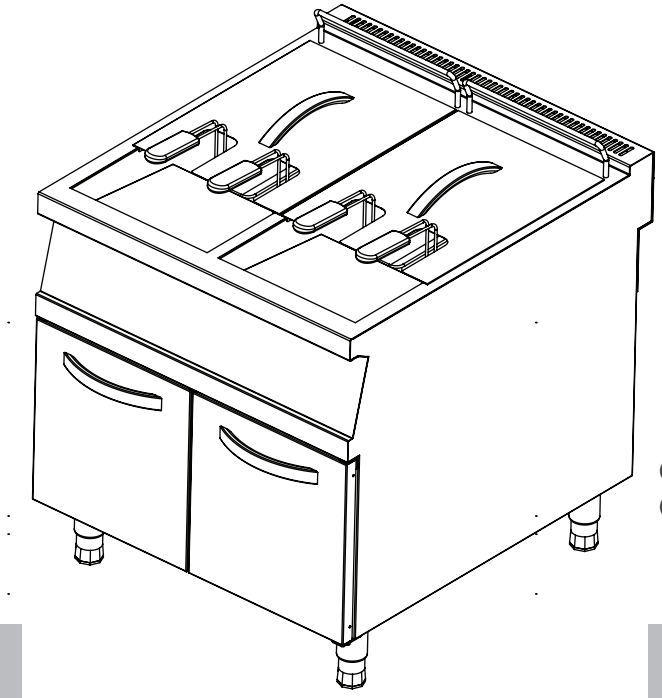
kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR GAZLI FRİTÖZ / KULLANMA KILAVUZU

EN GAS FRYERS / USER MANUAL



GAZLI
GAS

CE

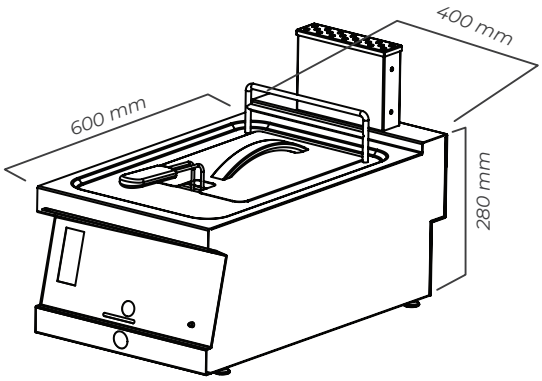
Since 1956

www.kayalarmutfak.com

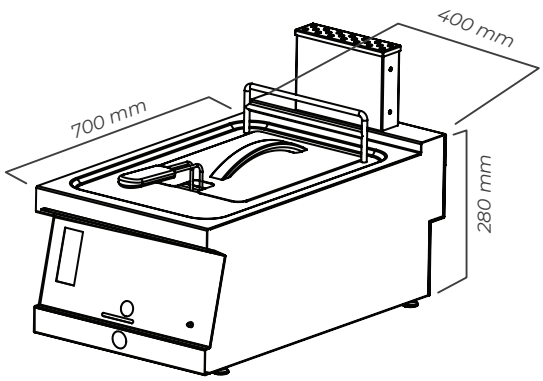
İÇİNDEKİLER

TR 4
İçindekiler
Teknik Özellikler
Etiket Örneği
Montaj Talimatlari
Açiklama
Yerleştirme
Cihazların Hat Şeklinde Birbirine Bağlanması
Gaz Bağlantısı
Diğer Gaz Türlerine Dönüştürme
Brülör Memelerinin Değiştirilmesi
Brülör Hava Ayarının Yapılması
Pilot Memesinin Değiştirilmesi
Alev Özelliği
Kullanim Ve Bakim Talimatlari
Uyarilar
İlk Çaliştirma
Çaliştirma
Kapatma
Bakim

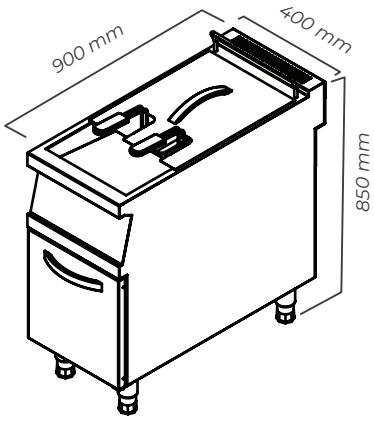
EN 16
Manuel User
Sample Of Label
Installation Instructions
Description
Positioning
Assembly
Joining Appliances Together In Line
Gas Connection
Modification For Other Type Of Gas
Replacement Of Burner Nozzles
Adjusting Burner Air
Replacement Of Pilot Burner Nozzles
Use And Maintenance Instructions
Warnings
Cleaning Process
First Operation
Switching Off
Maintenance



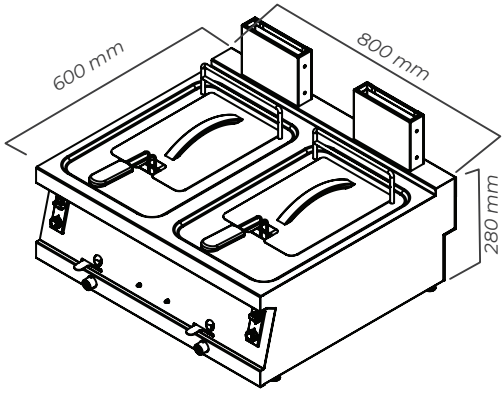
KFG-4060



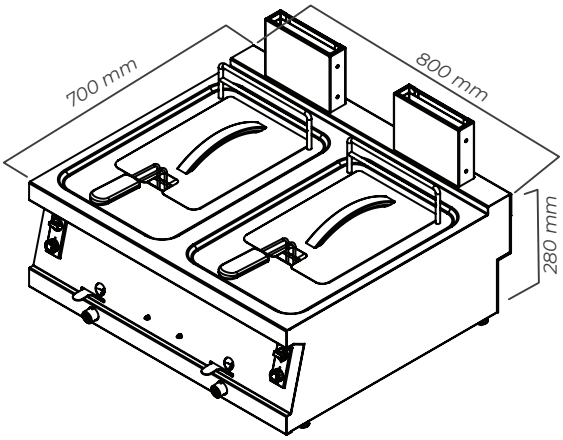
KFG-4070



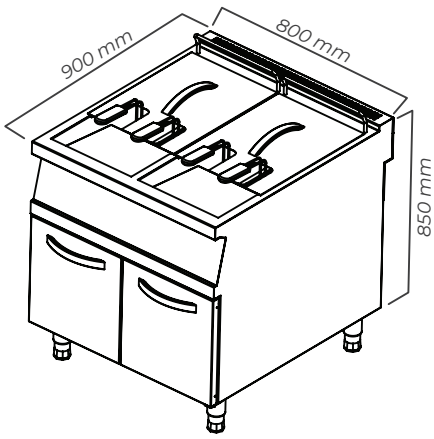
KFG-4090



KFG-8060



KFG-8070



KFG-8090

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz için teşekkür ediyoruz. Cihazımızın uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir. Cihazdan en iyi verimi alabilmeniz ve uzun süreli kullanımınız için kullanma kılavuzunu okumanızı öneririz.

•Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz. Cihazı kullananların okumasını sağlayınız . Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda, cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

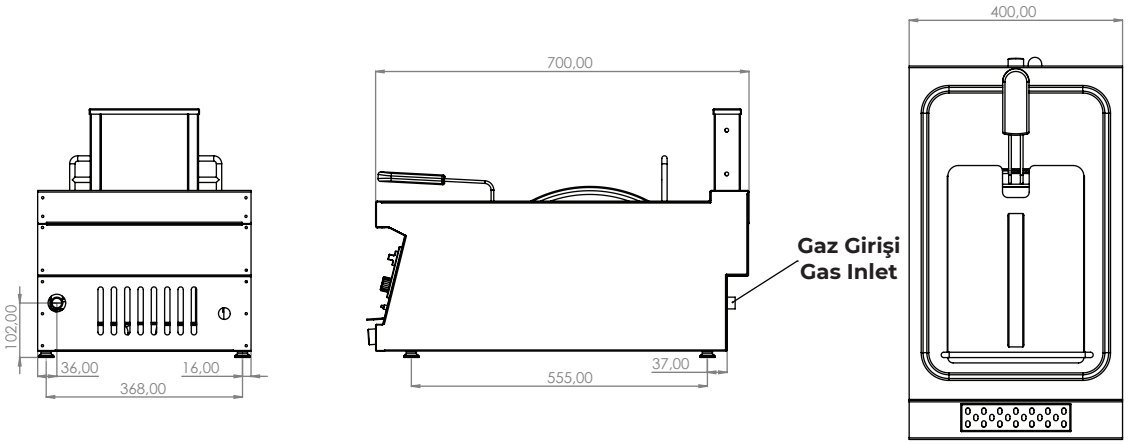
•Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri içeren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı gaz tesisatının yasal mevzuatlara
uygun şekilde hazırlanması; yetkili servis elemanlarımızın
cihaz montajı için gelmeden önce tesisatın hazır olmasını sağlayınız.

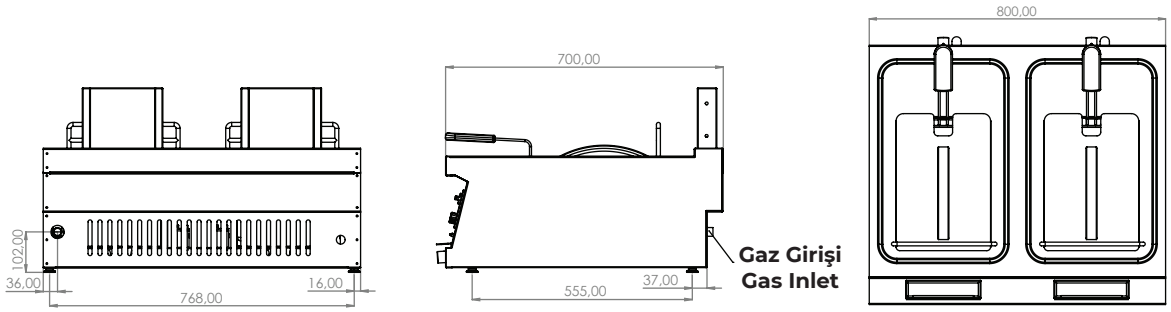
•Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz .

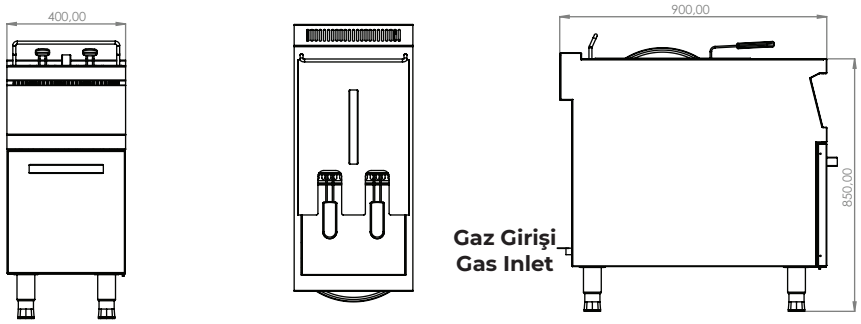
•Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde, masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

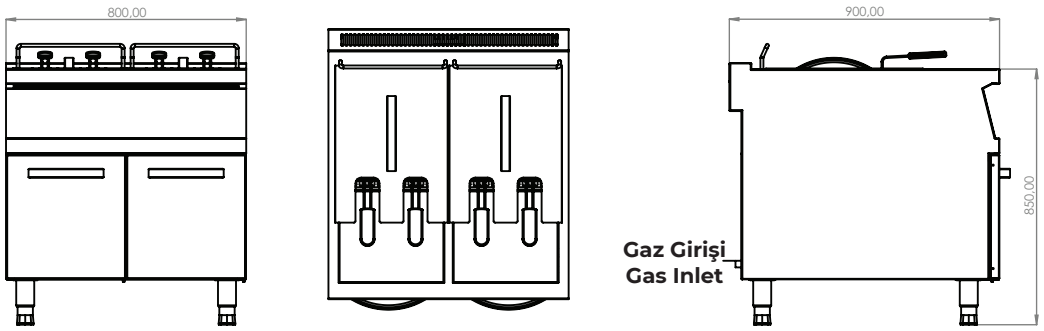
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

TEKNİK ÖZELLİKLER







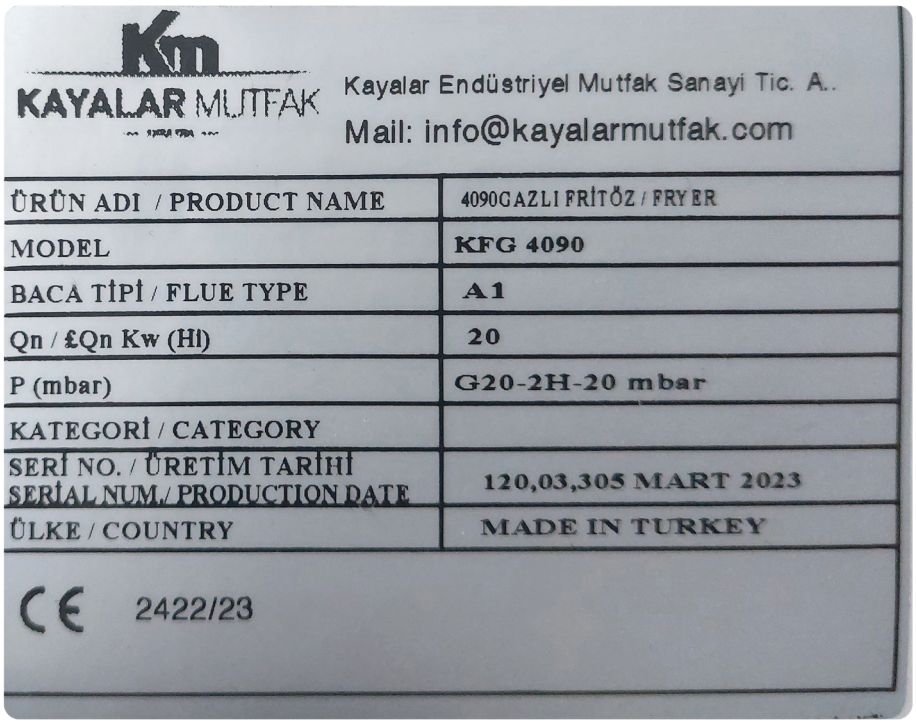


kmkayalar

ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ

MODEL	KFG-4060	KFG-4070	KFG-4090	KFG-8060	KFG--8070	KFG-8090
Genişlik (mm)	400	400	400	800	800	800
Derinlik (mm)	600	700	900	600	700	900
Yükseklik (mm)	285	285	850	285	285	850
Isıl Güç (KW)	10 Kw	10 Kw	20 Kw	20 Kw	20 Kw	40 Kw
Enjektör	2x0,80	2x0,80	3x0,90	4x0,80	4x0,80	6x0,90
Enjektör Doğalgaz	2x1,20	2x1,20	3x1,5	4x1,20	4x1,20	6x1,5
Sepet Kapasitesi(kg)	2	2	4	2x2	2x2	2x4
Hazne Kapasitesi (lt)	12	15	24	2z12	2x15	2x24
Gaz Girişi (Inch)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brüt Ağırlık (kg)	25	27	79	34	44	139

ETİKET ÖRNEĞİ



MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

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

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 sıyırarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyeniz (örneğin Henkel-Helios).
•Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
•1/2 modül (en : 40cm) cihazların tek ünite olarak monte edilmesi durumunda cihaz ayaklarını mutlaka yere sabitleyiniz.
•Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması

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

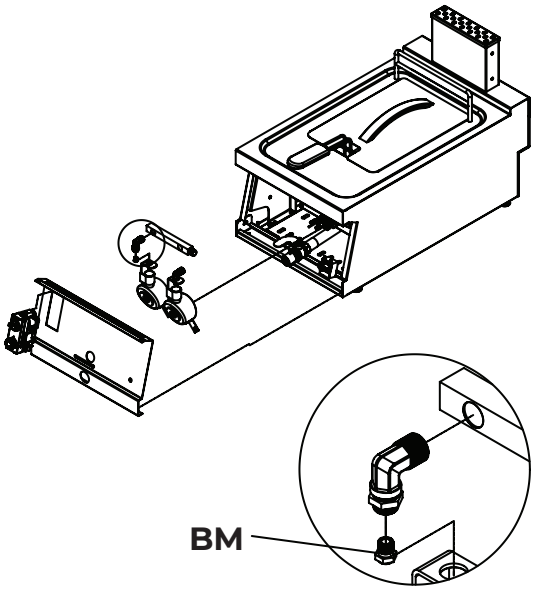
Gaz bağlantısı

•Cihazı gaz kaynağına uygun kesitli metal boru ile bağlayınız.
•Gerekli durumlarda gazı kesmek için cihaz girişine mutlaka bir vana konmalıdır.
Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, gaz kaçak kontrolu yapınız.

DİĞER GAZ TÜRLERİNE DÖNÜŞTÜRME

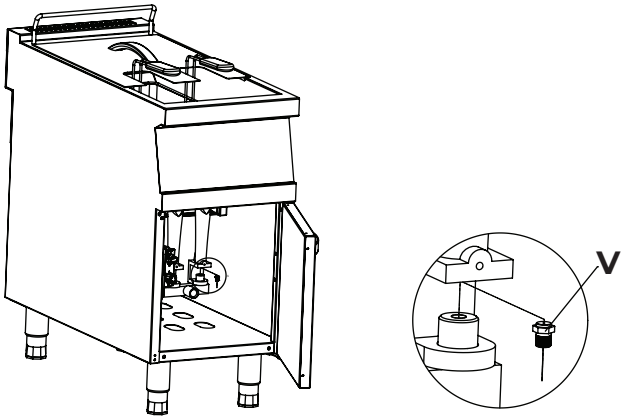
Brülör Memelerinin değiştirilmesi

•Cihazın kontrol panelini çıkarın.
•Meme sıkma somununu gevşetin ve "M" memesini çekip çıkarın, “TABLO1” tablosuna bakarak kullanılacak gaza uygun meme ile değiştirin.
•Daha sonra meme sıkma somununu tekrar sıkın



Brülör Hava ayarının yapılması

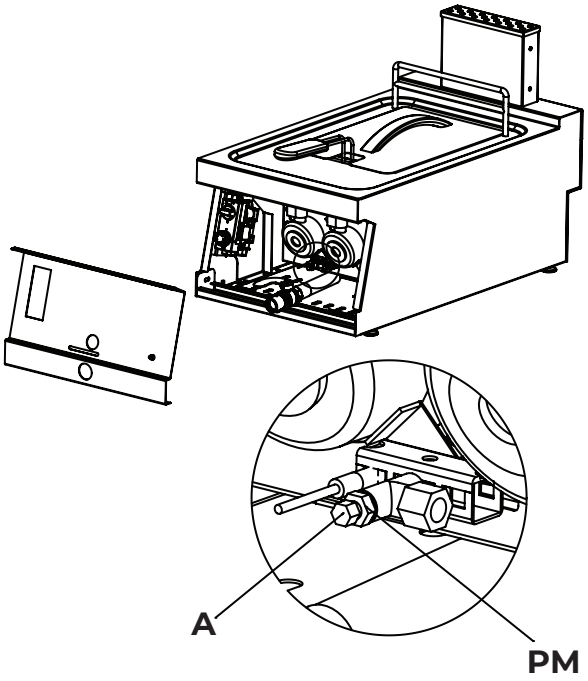
•Cihazın kontrol panelini çıkarın.
•Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini "max. alev" konumuna alın.
•"V" vidasını gevşetin. Brülör alevini "H" hava düzenleme manşonunu ileri-geri kaydırarak ayarlayın.



DİĞER GAZ TÜRLERİNE DÖNÜŞTÜRME

Pilot Memesinin Değiştirilmesi

•Cihazın kontrol panelini çıkarın.
•"A" vidasını gevşetin ve “PM” memesini söküp çıkarın.
•“PM" memesini “TABLO1” tablosuna göre değiştirin. Daha sonra "A" vidasını tekrar sıkın.



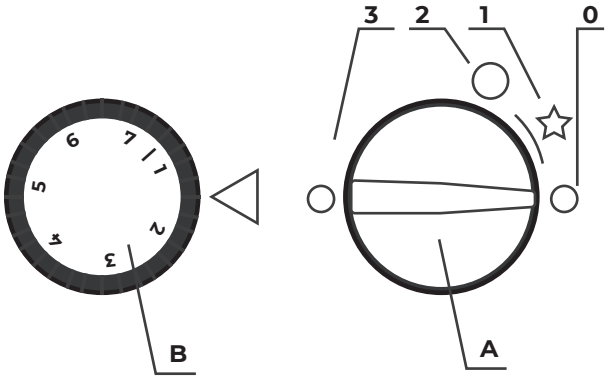
Alev Özelliği

•İyi hava ayarlı alev, koyu gök mavisi renginde ve iç konisi tabandadır.
•Eğer alev iyi hava almıyorsa, ucu sarı ve damarlıdır. Fazla havalı alev kısa, saydam ve iç konisi yukardadır.
•Ayar yapıldıktan sonra, brülör yanarken alevden kopma olmamalı, ayrıca brülör sıcak veya soğuk olsun, kısıldığında kopma yapmamalıdır

UYARI: Eğer cihazda farklı bir gaza dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gaza uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

ÇALIŞTIRMA

•Havuz içine max. seviye çizgisinin bulunduğu yere kadar yağ doldurunuz.
•"A" düğmesine tamamen basın ve onu basılı olarak "1" no'lu konuma getirip yaklaşık 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda, pilot alevi tutuşuna kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için "2" no'lu konuma ateşleme düğmesine basın 15 saniye süreyle bekleyin.
•"A" düğmesi serbest bırakıldığında, pilot alevi yanar kalacaktır. "3" no'lu konuma getiriniz. Eğer yanmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.
•Ana brülörü ateşleme, "B" kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır.
•Kontrol düğmesi, farklı sıcaklık değerlerine eşdeğer sayılara karşı gelen 7 referans durumuna sahiptir. Bunlar;



KONUM	SICAKLIK	KONUM400	SICAKLIK
1	100 °C	5	152 °C
2	113 °C	6	165 °C
3	126 °C	7	180 °C
4	139 °C		

•Yağ ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.
•Malzeme kızardığı anlaşıldığı an şalteri kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki askı teline geçiriniz. Sepetteki yağlar süzüldüğü an malzemeyi servise veriniz.

KAPATMA
•Fritöz brülörünü kapatmak için "A" düğmesini "0" konumuna getirin.
•Son olarak gaz besleme hattını kapatın.

BAKIM
Cihazda bakım ya da temizlik faaliyetlerine başlamadan önce gaz girişini mutlaka kapatınız. Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz. Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız. Yukarıda saydığımız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz. Eğer uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır. Cihazın arızalanması halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

•Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.

•Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.

•Cihaz patates vs. kızartma amacına yöneliktir, bunun dışındaki bir amaç için kullanmayınız.

•Havuzda yağ olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.

•Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse gaz girişini kesiniz.

•Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.

•Cihazı çalıştırmadan önce havuz ve sepetler, üzerindeki koruyucu endüstriyel yağdan temizlenmelidir. Temizleme işlemi şu şekilde yapılmalıdır :

•Havuzu, üst seviye çizgisine kadar suyla doldurun.

•İçine deterjan atarak suyu 1-2 dk. kaynatınız.

•Havuzun altındaki musluğu açarak suyu kaba boşaltınız.

•Havuzu temiz suyla iyice durulayınız.

Yağ periyodik olarak süzülerek yiyecek parçalarından arındırılmalıdır. Bunun devamlı olarak yapılması yiyeceklerin kalitesini artırdığı gibi yağın ömrünü de artırır. Mümkünse fritöz yağı kullanılmalıdır.

Alev alma riskini azaltmak için eski kızarmış yağ kullanmayınız.

Havuzdaki yağın alt ve üst sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Alt sınır çizgisi altına düştüğünde tekrar yağ ilave edilmelidir.

Yemek yağı kızartma için kullanıldığında önce eritilip sonra havuza dökülmelidir.

Yağ kızartmadan sonra havuzda bırakılmamalıdır.

Yağın aşırı ısınması durumunda yangın tehlikesine karşı limit termostatı gaz devresini keser. Bu durumda yetkili servis elemanına haber veriniz.

DİKKAT : Yağı boşaltmadan önce gaz devresini kesiniz.

İLK ÇALIŞTIRMA

İlk çalıştırmada cihazın montajını gerçekleştiren yetkili personel bu esnada cihazı dikkatle izlemeli ve kontrol etmelidir.

İlk çalışma esnasında cihazdan kısa bir süre duman ve koku yayılacaktır. Duman ve koku izolasyon

malzemesi ve saç yüzeylerdeki yağ vb. maddelerden meydana gelmektedir. Bu durum tehlikeli olmayıp kendiliğinden kaybolacaktır. Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

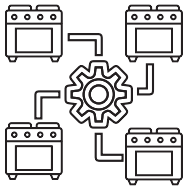
GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.

•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

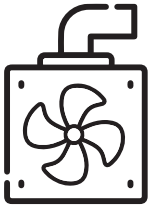
•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.

•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•Basınçlı su ile temizlemeyiniz.

•Bu cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.



•Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup, sadece kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır.

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.

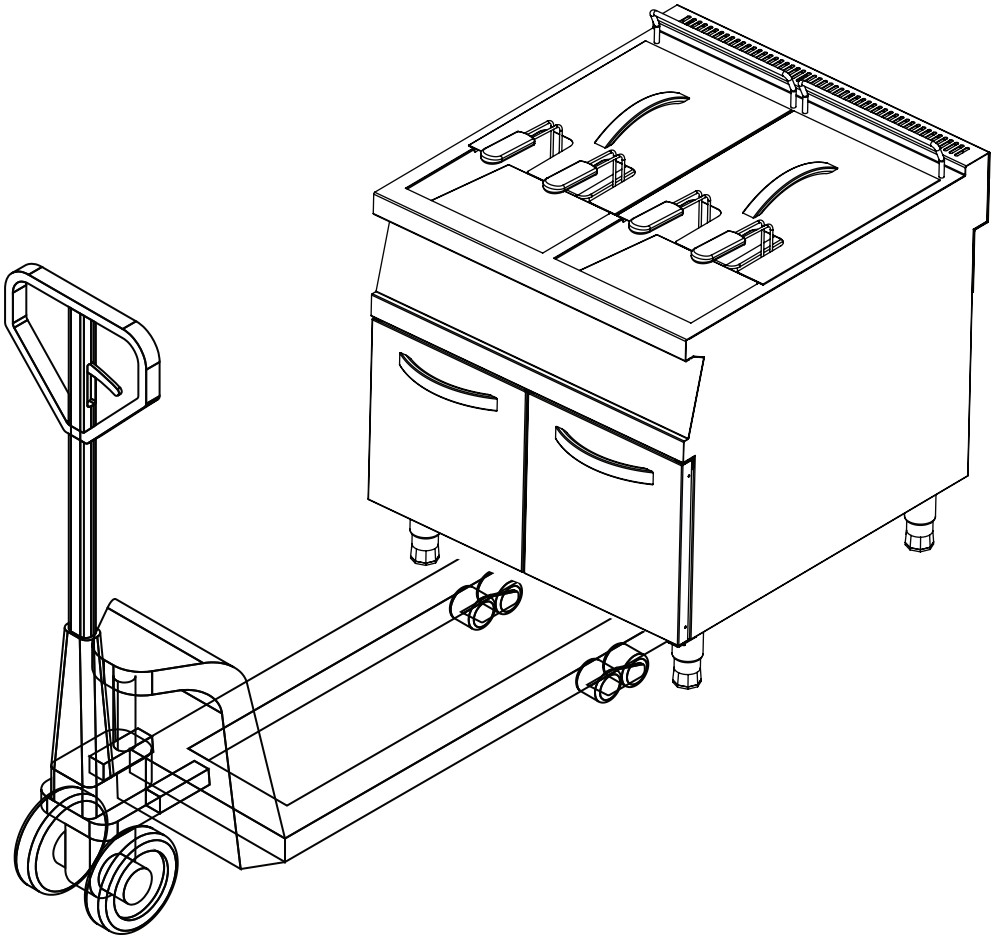
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.

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

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

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

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



Yer değiştirme; Yetkili Servis tarafından montaj yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEĞİŞTİRİLEMEZ, BAĞLANTI HORTUM LARI UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ.

•Bu cihazlar forklift gibi yardımcı araçlar ile taşınabilir.
•Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
•Taşınacak mesafe uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengeye alınmalıdır.
•Cihazı taşınırken bir yere çarpmayınız, düşürmeyiniz.

GARANTİ ŞARTLARI

1.Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.

2.Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı 1 yıl garanti edilmiştir.

3.Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderme şekli ve yerinin belirlenmesi KAYALAR MUTFAK' a aittir.

4.Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.

5.Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.

6.Garanti yalnız geçerli süreler içerinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar KAYALAR MUTFAK' a aittir.

7.Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız KAYALAR MUTFAK' ın yetkili servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişi ya da kişilerce müdahale edilen cihaz garanti kapsamından çıkar.

8.Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servis haber verilmelidir.

9.Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.

10.KAYALAR MUTFAK sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışındadır.

11.Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.

PRESENTATION

Dear user;

First of all we thank you for preferring our company. Our device is manufactured complying with the international standards. We recommend you to read the user manual in order to obtain best efficiency and for long term usage.

Before assembling and using the machine, please carefully read this manual. The machine will not be covered under guarantee if you operate the machine before reading the manual

The manual that is providing the mounting, usage and maintenance informationof the machine should be read carefully. The gas installation to which the device will be connected to should be prepared complying with the effective legislations before the arrival of our authorized service personnel for the assembly of the device.

Seek information from the closest authorized service for the points you hesitate or could not understand.

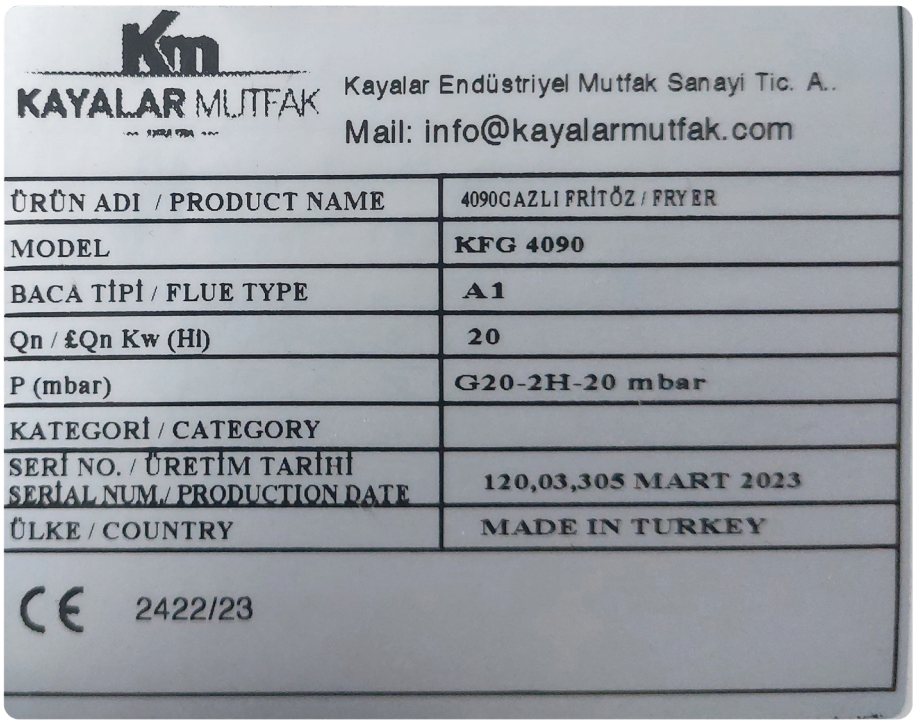
If the service personnel called for the assembly is kept waiting, please note thatthe cost thereto and the fee for the waited hour will be charged to you.

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

DIMENSIONS AND WARNING SIGNS

MODEL	KFG-4060	KFG-4070	KFG-4090	KFG-8060	KFG--8070	KFG-8090
Width (mm)	400	400	400	800	800	800
Depth (mm)	600	700	900	600	700	900
Height (mm)	285	285	850	285	285	850
Thermal Power (KW)	10 Kw	10 Kw	20 Kw	20 Kw	20 Kw	40 Kw
Injector	2x0,80	2x0,80	3x0,90	4x0,80	4x0,80	6x0,90
Injector Natural Gas	2x1,20	2x1,20	3x1,5	4x1,20	4x1,20	6x1,5
Basket Capacity(kg)	2	2	4	2x2	2x2	2x4
Hopper Capacity (lt)	12	15	24	2z12	2x15	2x24
Gas Inlet (Inch)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gross Weight (kg)	25	27	79	34	44	139

SAMPLE OF LABEL



INSTALLATION INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

•Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standarts.
The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

•The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.

•Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.

•Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

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.

•Level the appliance using the adjustable feet.

•Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor using the special flanged feet.

•In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Joining appliances together in line

•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.

Gas Connection

The appliance should be connected to gas source by means of metal pipes with suitable diameter. A suitable valve should be placed before the appliance to stop gas flow.After all connections have been completed, any probable gas leakage should be controlled. Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas"

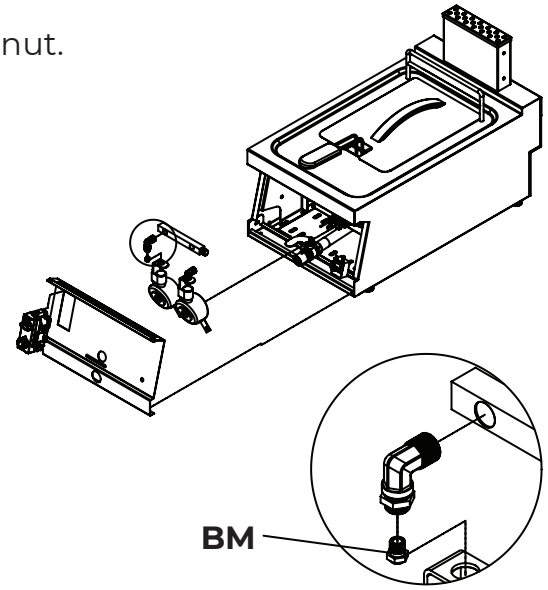
MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GASv

The appliance has been adjusted to operate with 30mbar LPG(G30). If the appliance will be operated with any other gas type, the following steps should be considered.

Replacement of burner nozzles·

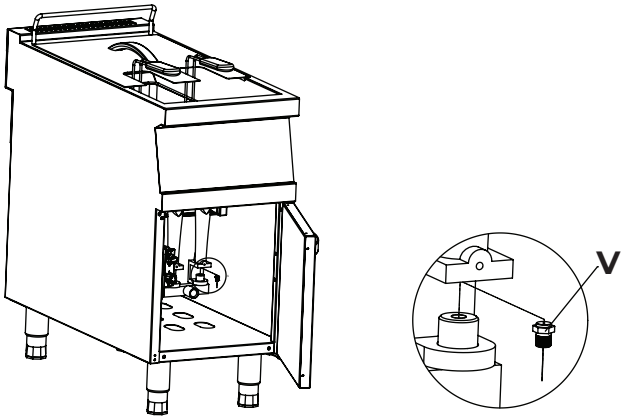
·Remove the front control panel.
·Unscrew nut which holds the nozzle.
·Take out “M” nozzle and choose the most suitable nozzle indicated in table “TABLO 1”.
·Screw the nozzle by nut.

TABLO1



Adjusting Burner air

·Ignite the main burner and set the control button to max. stage.
·Unscrew the "V" screw. Adjust the burner flame output by using "H" air adjustment ring



CONVERTING TO OTHER TYPES OF GAS

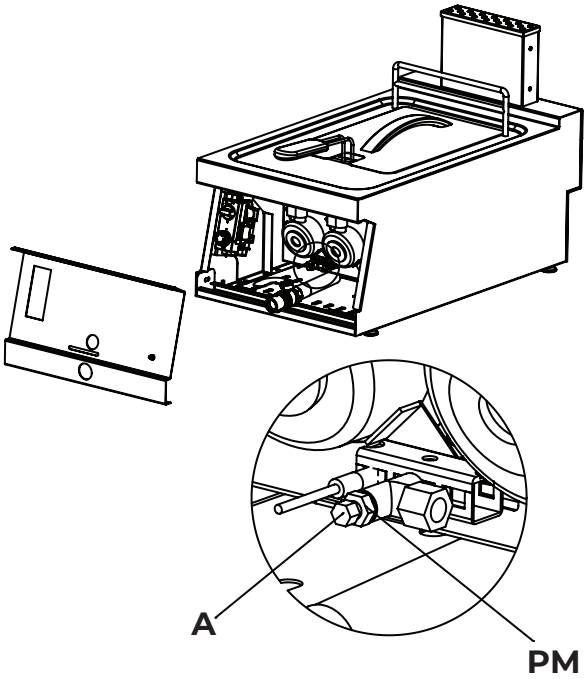
Replacement of pilot burner nozzles

•Remove the front control panel.

•Unscrew the connector "A" and substitute the nozzle “PM” with that indicated in table “TABLO2”.

•Screw in the connector "A".

TABLO2



WARNING : If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas used.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

•Beware of the appliance’s hot surfaces !

•This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personel. It is exclusively designed to cook food. Any other use is considered improper.

•Never switch on the appliance without any oil.

•In the event of fault, close the gas shut-off valve up- line of the fryer.

•Repairs should only be carried out by authorised service centres using original spare parts.

•After installation and before frying process, remove the industrial grease from the well and the basket.

•The oil in the well should be between the bottom and top level lines. If the oil in the well is lower than the bottom level line, add oil.

•Old cooking oil must be changed to prevent the flash point from dropping, thereby increasing the risk of fire. This also reducer the risk of spitting when the oil is boiling.

•Do not place large or dripping items of food in the fryer as this may cause the öil to spit.

•If the oil temperature is higher than the maximum value, limit thermostat will switch off the gas flow against any probable fire danger. In this situation, call the authorised technical staff.

CLEANING PROCESS

•Fill water and detergent into the well up to its top cover.
•The water should be boiled for a few minutes.
•Rinse the well properly with clean water.
•The oil should be filtered periodically. Thus, quality of food improves and life of oil increases. Fryer oil should be preferred, if possible.

CAUTION : Switch off the gas connection before discharging the oil.
FIRST OPERATION

•The personnel who has installed the appliance should supervise and observe the first operation.
•The isolation materials and protective industrial grease applied on the appliance will cause some smoke and smell. It is not a dangerous situation and will die down after a while .
The appliance should be operated at the highest stage for one hour during the first operation. As soon as the oil in the basket are filtered properly, the fried material is ready to service.

OPERATION (Figure-1)The well should be filled with oil up to its max. level line.

•Press on "A" button entirely and keep on pressing on it for 15 seconds. At the same time, press on "2" ignition button until pilot flame catches fire.
•When button "B" is released, pilot flame should keep on burning. If not, repeat all the same process.
•"A" control button should be set to the stage related with the required temperature value to ignite the main burner.
•Control button has 7 different reference stages.
As soon as the oil reaches the required temperature value, place the ingredient to be fried into the oil. The ingredient should not exceed two third of the basket.
•As soon as the frying process is completed, lift the basket upon the well and fix it to the basket hook hole. If the food oil will be used for frying process, it should be melted and then should be poured into the well. The oil shouln't be left in the well after frying process.

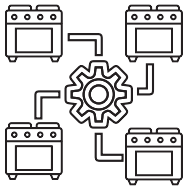
DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.

•The device must never be operated under chimney hood.

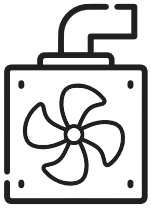
•Flammable solid, liquid materials at the operation media of the device (cloths, alcohol and their derivatives, petroleum-chemical products, wooden and plastic materials, cut blocks, curtains, etc.) must not be preserved at the operation media of the device.

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



•Do not clean by pressurized water.

•This device should be installed as per the effective regulations and must be used only in a well ventilated area. Refer to the
instructions before supply connection and before operation of the device.



•The device is manufactured for industrial usage purposes and it should only be used by qualified personnel

DETAILS RELATED TO SAFETY

•No interventions must be assumed by any persons other than the manufacturer or the authorized service.

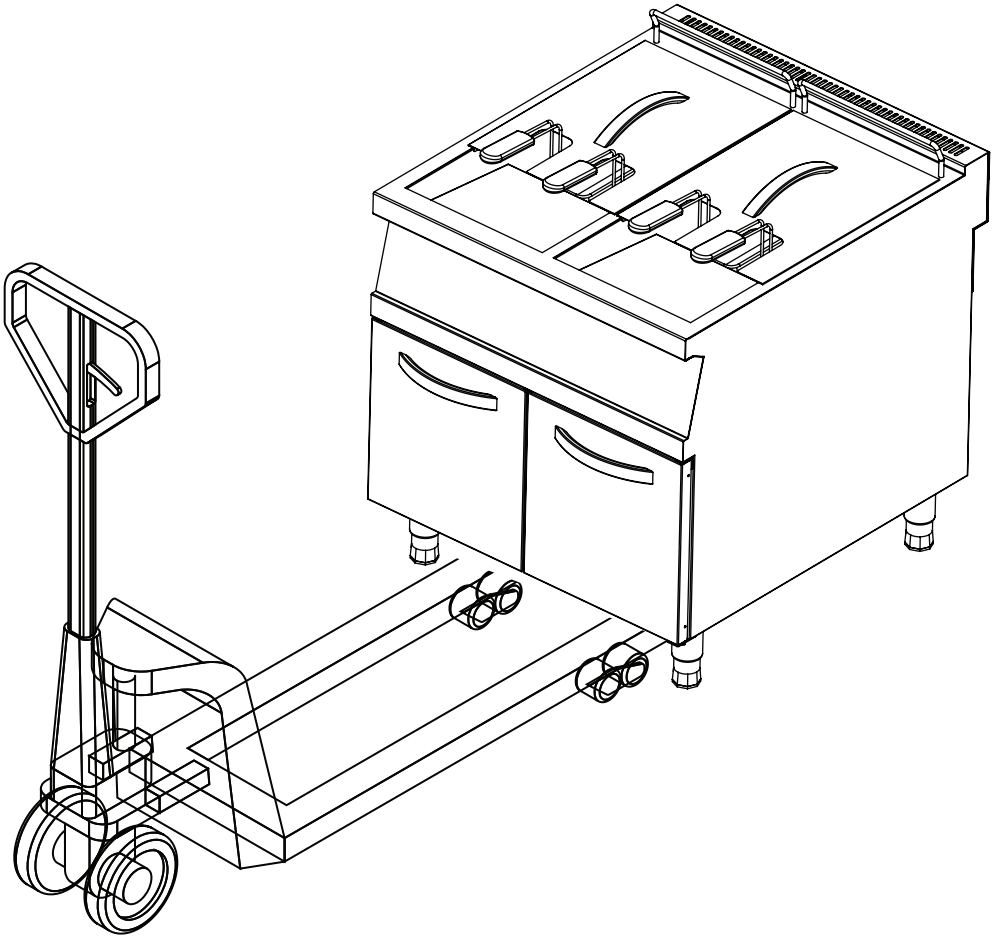
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.

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

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

•These instructions are valid only if the country code is visible on the device. If the country code is not visible on the device, refer to the instructions; refer to the technical instructions that are required for technical adoption as per the existing conditions in the country.

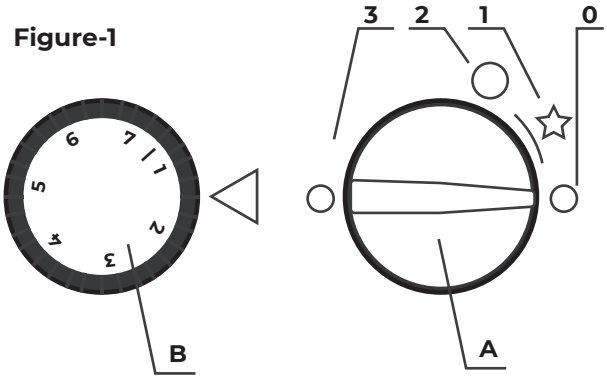
HANDLING AND CHANGE OF PLACE



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

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

Figure-1



KONUM	SICAKLIK	KONUM400	SICAKLIK
1	100 °C	5	152 °C
2	113 °C	6	165 °C
3	126 °C	7	180 °C
4	139 °C		

SWITCHING OFF

"A" button should be set to "0" stage to switch off the fryer burner. Finally, switch off gas connection line.

MAINTENANCE

•Clean the appliance with a cloth wetted with warm soapy water at the end of every working day.

• Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surfaces of the appliance.

•If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods, apply chemical solvent on the stainless steel surfaces of the appliance.

•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 authorised techical service. Do not allow any inexperienced person to control the appliance.

kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Gümüşsuyu Cad. Litros Yolu No:17
Topkapı, İstanbul / TURKEY

+90 212 612 26 11
+90 850 333 52 92

info@kayalarmutfak.com
wwwkayalarmutfak.com

Since 1956
www.kayalarmutfak.com

#kmkayalar

KAYALAR GROUP
www.kayalar.com.tr