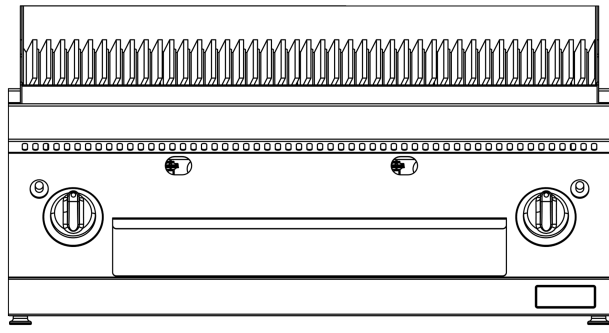


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR LAVATAŞLI IZGARA / KULLANMA KILAVUZU
EN LAVA STONE GRILL / USER MANUAL

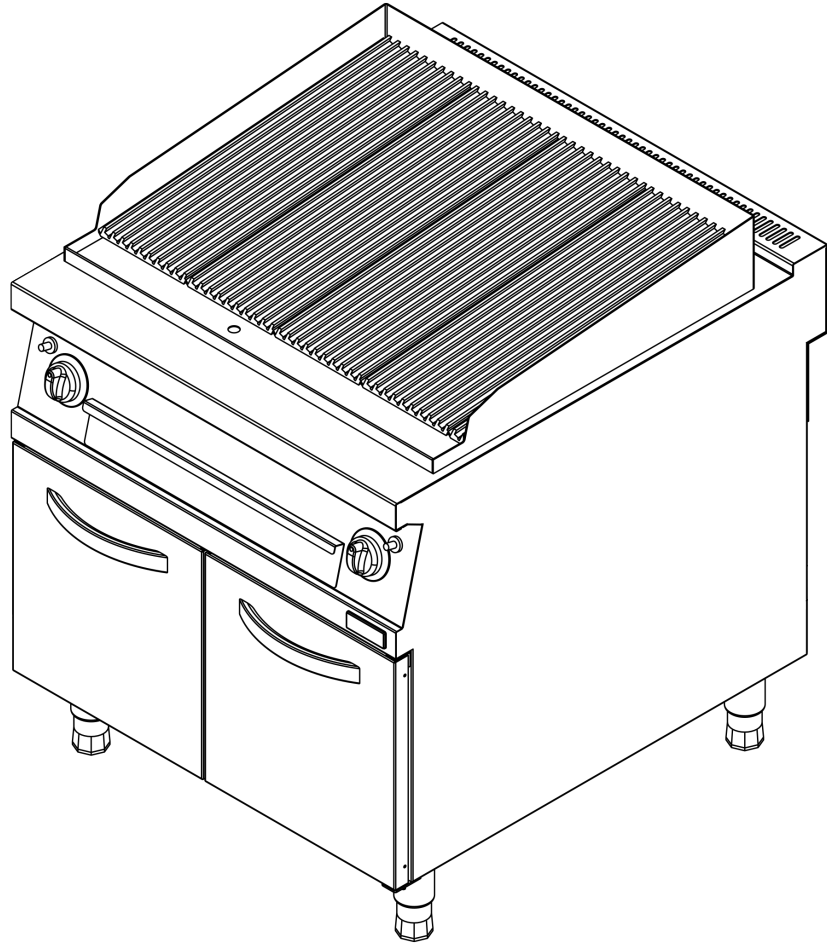
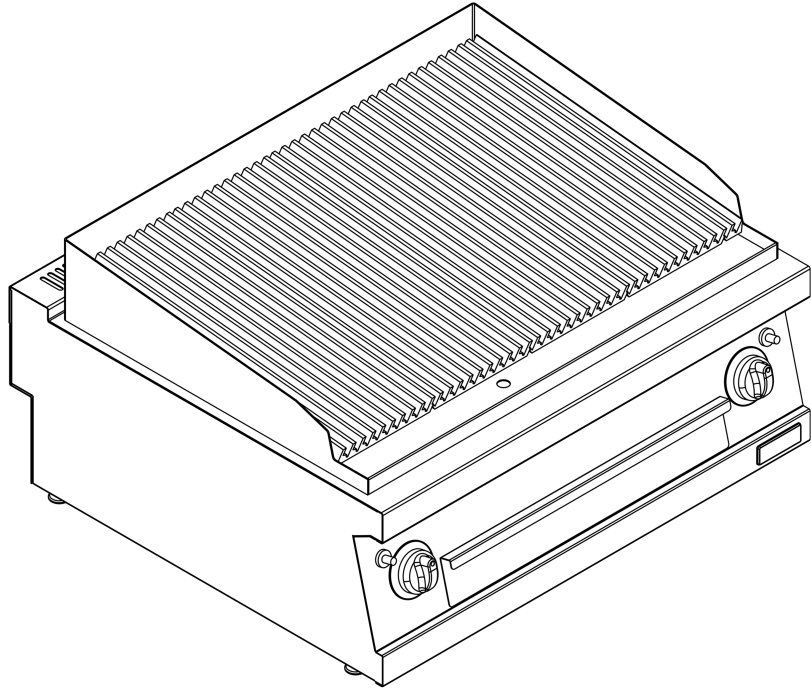


GAZLI
GAS



Since 1956

www.kayalarmutfak.com



KLI SERIES

İÇİNDEKİLER

TR

4

Kapak.....	
Sunuş.....	
Teknik Özellikler.....	
Genel Ölçüler ve Uyarıcı İşaretler.....	
Güvenlik ile İlgili Detaylar.....	
Taşıma ve Yer Değiştirme.....	
Cihazın Montajı.....	
Kumanda Panoları.....	
Cihazın Kullanımı	
Temizlik ve Bakım	
Diğer Gazlara Dönüşüm.....	
Garanti Şartları.....	

EN

16

Presentation.....	
Technical Specifications	
General Dimensions and Warning Signs.....	
Details Related to Safety.....	
Handling and Change of Place.....	
Assembly of the Device.....	
Control Boards.....	
Operation of the Device.....	
Cleaning and Maintenance.....	
Conversion to Other Gasses.....	

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.

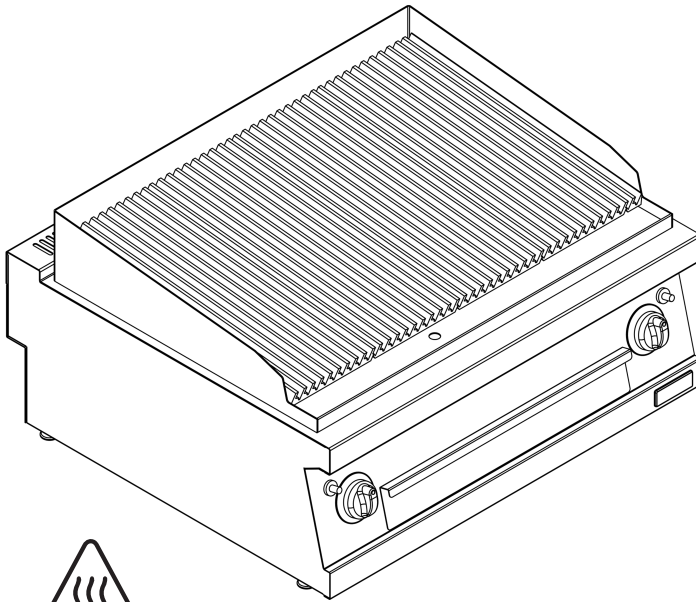
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ

MODEL	KLI-4090	KLI-8090	KLI-12090	KLI-4070	KLI-8070
GENEL ÖLÇÜLER	400x900x850	800x900x850	1200x900x850	400x700x300	800x700x300
ISIL GÜÇ (KW)	15 Kw	30 Kw	45 Kw	10 Kw	20 Kw
TİP	A1	A1	A1	A1	A1
GAZ GİRİŞİ(Inch)	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R
TERMOSTAT C°	-	-	-	-	-
NET AĞIRLIK (Kg)	45	90	160	38	76

MODEL	KLI-12070	KLI-4060	KLI-8060
GENEL ÖLÇÜLER	1200x700x300	400x600x300	800x600x300
ISIL GÜÇ (KW)	30 Kw	6 Kw	12 Kw
TİP	A1	A1	A1
GAZ GİRİŞİ(Inch)	1/2"R	1/2"R	1/2"R
TERMOSTAT C°	-	-	-
NET AĞIRLIK (Kg)	114	36	72

GENEL ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ



SICAK YÜZEY

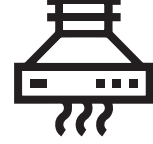
Km KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. www.kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	IZGARA / GRILL
MODEL	KLI 8070
BACA TİPİ / FLUE TYPE	A1
Qn / &Qn Kw (H)	20
P (mbar)	G20-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM. / PRODUCTION DATE	148.23.0098 ŞUBAT 2025
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
CE 2422/23	

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



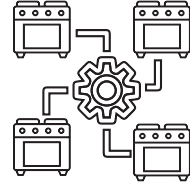
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



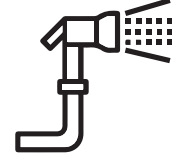
•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



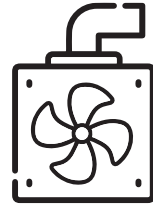
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•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.



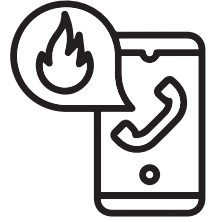
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



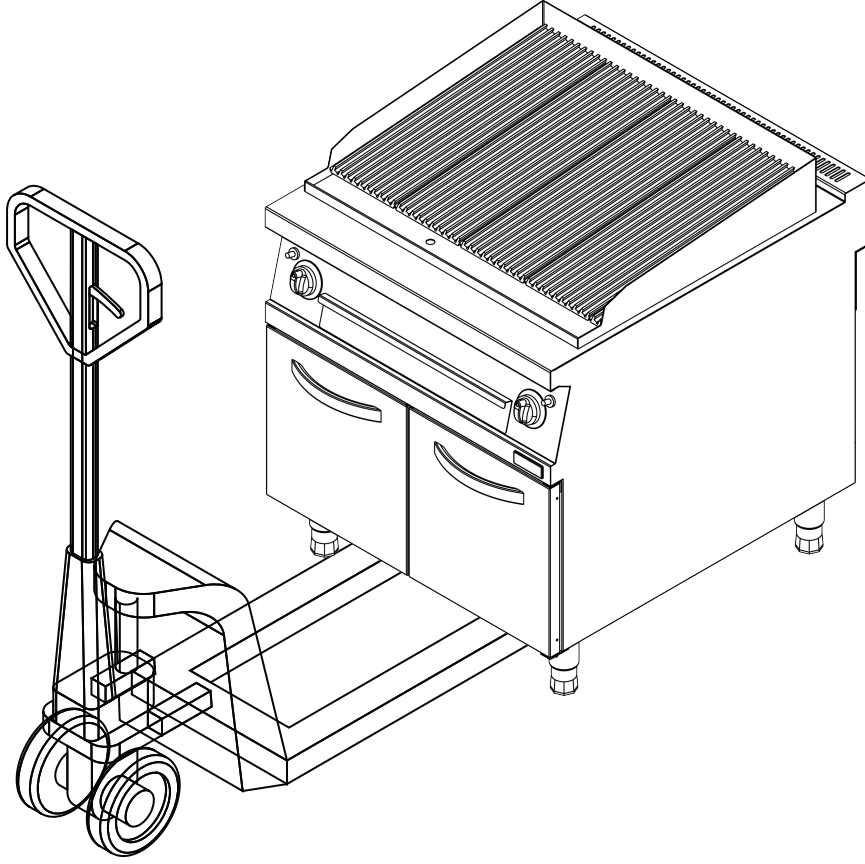
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



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



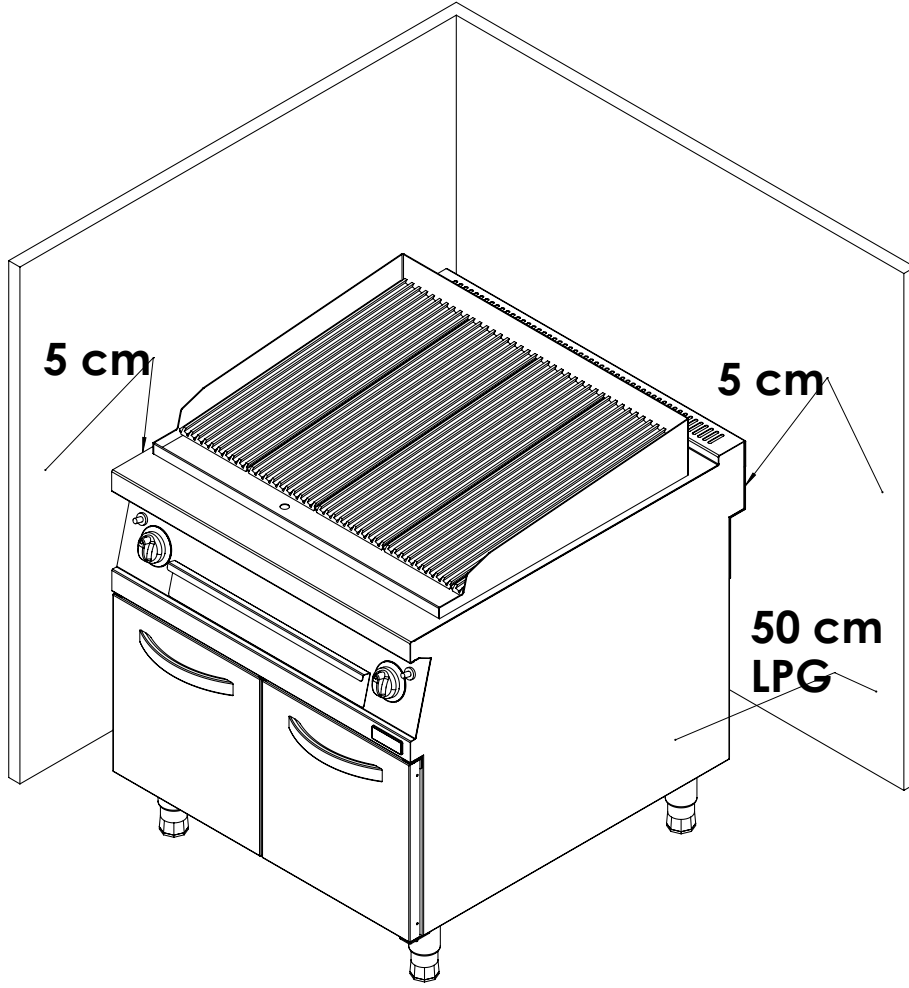
TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



Yer değiştirme; Yetkili Servis tarafından montaj yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEğİşTİRİLEMEZ, BAğLANTI HORTUMLARI UZATILAMAZ, DEğİşTİRİLEMEZ.

- Bu cihazlar insan gc ile elde tařınabilir.
- Bu cihazlar forklift gibi yardımcı aralar 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 arpmayınız, dşrmeyiniz.

CİHAZIN MONTAJI



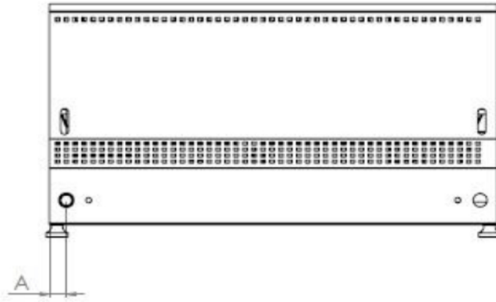
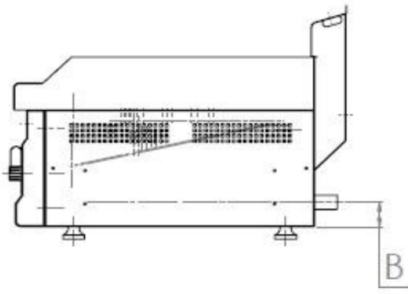
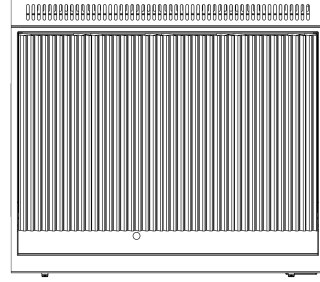
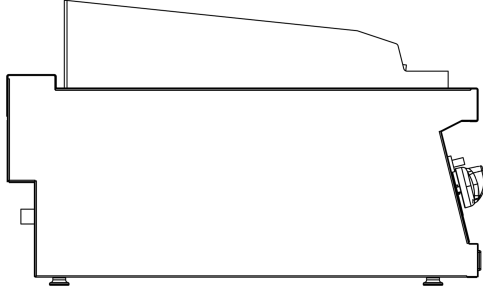
TÜPLE CİHAZ ARASI 50 CM OLMALIDIR



Bu cihazın duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb. 'ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtımmalzemesi ile kaplanması durumunda; aradaki mesafe 5 cm; aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Gaz hortum boyunun max; 1.5 mt olması gerekmektedir. Yangından korunma kurallarına, azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.

- Cihazın konulacağı set altı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- Cihazın bütün gaz bağlantıları ISO 7-1 veya ISO 228-1 standartlarına uygun olmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı yetkili teknik servis elemanı tarafından yapılmadan önce mutlaka etiketi kontrol edilerek belirtilen gaz tipi ve basıncına göre gaz bağlantısını yapılmalıdır. Farklı tipte gaz ve/veya basınca göre bağlantı yapılmamalıdır.

CİHAZIN MONTAJI



- Gaz bağlantısı giriş ölçüleri, TEKNİK ÖZELLİKLER cetvelinde tanımlanmıştır.
- Cihaz, gaz sistemine bağlandıktan sonra mutlaka gaz kaçağı sabun köpüğü ile kontrol edilmelidir.
- Yetkili servis elemanı tarafından cihaz kontrol edildikten sonra gerekli görülürse hava ayarı yapılır.



•Cihazın beyan edilmiş gücü, kullanıcı talepleri ile kesinlikle değiştirilemez. Valflere ve enjektörlere bu amaçla yapılan her türlü müdahale cihazı garanti kapsamı dışında bırakır.



•Cihazda orijinal olmayan yedek parça kullandırtmayınız. firmamızdan temin edilmeyen yedek parçaların cihaza takılması durumunda, cihaz garanti kapsamı dışında kalır

KULLANILAN GAZ

A: 30mm

B: 23mm

G20 (DOĞAL GAZ)

G30/50 (L.P.G. GAZ)

CİHAZIN KULLANIMI

GENEL

- Döküm modelleri, restoranlarda, kantinlerde, otellerde, büfelerde vb. yerlerin mutfaklarında balık, köfte, tavuk gibi etli mamullerin pişirilmelerinde kullanılır.
- Bu cihaz, ürünü direkt pişirmek için tasarlanmıştır.
- Tencere, tava gibi ilave araçlar kullanılmamalıdır.
- Dondurulmuş gıdaların (-15 °C) pişirilmesi yüzeylere hasar vereceğinden kullanımı sakıncalıdır.
- Cihaz ilk kullanımdan önce, ilik sabunlu bir suyla nemlendirilmiş (iyice sıkılmış) bir bez ile pişirme yüzeyinin sacından başlayarak komple dış yüzey, yağ kanalı, yağdanlık çekmecesini temizlenmelidir.
- Cihaz, çalıştırılmadan önce taşıma esnasında taşların diziliminde bir bozukluk olup olmadığını kontrol edin. Taşlar haznede boş bölge bırakılmadan geliş güzel dizilmektedir.
- Cihaz havalandırma sistemine bağlı filtreli bir davlumbaz ile çalıştırılmalıdır.

NOT: Kullanım amacı dışına çıkmayınız .

Makine güvenliğini, teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişi ya da kişiler tarafından kullanılmalıdır.

NOT : Cihazın besleme basıncı Doğalgaz için 21 mbar ; L.P.G. için 50 mbar olmalıdır. L.P.G. ile çalışacak cihazlarda kesinlik ile ayarlı dedantör kullanmayınız. 50 mbar 1,5 kg sabit dedantör kullanılmalıdır.

OCAK KISMININ KULLANIMI :

1.Pilotun ateşlenmesi:

Pilota gazın gelmesi için valfi (B) pilot konumuna (*) getirilerek basılı tutulmalı, gerektiği kadar (ilk kullanımda gaz tesisatındaki havanın atılıp gaz çıkışı sağlanıncaya kadar geçen süre bu da yaklaşık 20-25 sn.) bekledikten sonra ateşleme yapabilmek için, çakmağa (A) basılmalıdır. Böylece pilot ateşlenmiş olur. Pilot alevlendikten sonra, alevinin sürekliliği için (max. 20 sn.) valf basılı tutulur. Valften elimizi çektiğimiz sırada pilot alevi sönmüyor ise istediğimiz alev boyutuna göre ayarlayıp valfi (B) bırakabiliriz.

CİHAZIN KULLANIMI

2.Brülörün ateşlenmesi :

Brülörü ateşlemek ve cihazın sıcaklığını istenilen değere getirmek için, valfi istediğimiz sıcaklık değerine çevirerek getiriniz. Çalışma esnasında farkında olmadan pilotun sönmesi durumunda, alev denetleme tertibatı gaz geçişini keserek önlemi alır. Cihazın tekrar ateşlenmesi için bkz. 1. pilotun ateşlenmesi.

2.1. Cihaz, çalışıp haznede bulunan dökümleri kor haline geldiğinde, kızartma yüzeyi işlem için hazırdır.

2.2. Kızartma işlemi için oluk üzerine gerekli malzemeleri yerleştirebilirsiniz.

2.3. Pişirme esnasında çıkan yağlar cihazın ön kısmındaki yağ kanalında toplanır.

Biriken yağ kanalın üzerindeki borudan cihazın iç kısmındaki yağ haznesine dolar. Bu haznenin belli aralıklarla kontrolü yapılmalı ve boşaltılmalıdır. Aksi halde yağtaşabilir, kullanıcıya zarar verebilir veya tutuşma riski olabilir. Boşaltma, uygun hacimde yardımcı kap kullanılarak yapılmalı, yağ sıcak olacağından boşaltma esnasında dikkatli olunmalıdır.

2.4. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın yüzeyi periyodik aralıklar ile (kullanım yoğunluğuna göre haftada bir) sıcak sodalı suya yatırılıp gözenekler açılana kadar temizlenmelidir. (Bkz. 11,1 Temizlik ve Bakım)

3.Cihazın kapatılması:

3.1. Cihaz, kısa süreli olarak kullanılmayacak ise valfi (B) pilot konumuna (*) getirilerek sadece pilotun yanması sağlanır. Bu gaz sarfiyatını önemli ölçüde azaltılacaktır.

3.2. Cihazı tamamen kapatmak için valfi tam kapalı konuma çevrilir ve böylece hem pilota hem de brülöre giden gaz kesilmiş olur.

3.3. Cihaz, kapatıldıktan sonra herhangi bir tehlike olmaması için tüpü ve vanasını kapatmanız önerilir.

ALEV DENETLEME TERTİBATI:

Eğer herhangi bir kazayla pilotun alevi cihaz açıkken sönerse, gaz kaçağına karşı sistem kendini kapatacaktır. Gazın kesilmesi max. 60 sn sürecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

TEMİZLİK

- Cihaz ilk kullanımdan önce, ılık,sabunlu bir suyla nemlendirilmiş (iyice sıkılmış) bir bez ile pişirme yüzeyinin sacından başlayarak komple dış yüzey, yağ kanalı, yağdanlık çekmecesini temizlenmelidir.
- Cihaz kullanımdan sonra, pişirme yüzeyindeki yanmış yağların temizlenmesi gerekir. Temizlenmemiş yağlar koku yapar, bakteri üretir. Yüzeyde kalan gıda atıkları yağ tahliye borusunu tıkayabilir.
- Temizlik sırasında kesinlikle tuz ruhu v.b gibi kimyasal temizlikmalzemeleri kullanmayınız.
- Döküm Izgaraların periyodik olarak (kullanım sıklığına göre haftada 2 yada 3 kere) ılık sodalı su ile temizleyin. Aksi taktirde duman oranı fazlalaşır, taşların alev alma riski oluşabilir. Yangın çıkarabilir.
- Temizlenen taşları, haznenin içindeki mazgala gelişi güzel, açık bir bölge kalmadan yerleştiriniz.
- Yanan yemek maddelerinden kalan atıkları, sertleşmeden önce sıcak su ile yumuşatıp, siliniz. Kalan maddeler çok sert ise, ağaç bir kazıyıcı ile kazıyınız.

BAKIM

Periyodik bakımın, teknik bir elemen tarafından yapılması gerekmektedir.

- Cihazın durumuna bağlı max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabidir.
- Taşların ömrü 6 aydır. Ömrünü dolduran taşlar parçalanmaya başlar ve isiyi uzun süre muhafaza edemez.

Enjektörler: enjektör deliği tamamen temiz olmalıdır.

Hava ayar bileziği: temiz ve tıkalı olmamalıdır. Hava ayar bileziğini teknik servis elemanları tarafından ayarlanmalıdır.

Pilot: alevi düzgün ve termokupula temas etmelidir.

Brülör: delikler temiz ve tıkalı olmamalıdır.

Temizlik sırasında çıkarılması gereken parçalar teknik servis elemanları tarafından çıkartılıp tekrar montaj edilmeli ve gereken kontrolleri; montaj sonrası gaz kaçağı sabun köpüğü yöntemi ile tekrar kontrol edilmelidir.

DİĞER GAZLARA DÖNÜŞÜM

Cihaz LPG veya Doğalgaz ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihaz, yetkili servis elemanları tarafından, montajı yapılan gaz sistemine (LPG veya Doğalgaz) göre çalıştırılmalıdır. Montajdan sonra farklı gaz bağlantı sistemine geçiş kesinlikle YETKİLİ SERVİS ELEMANLARI tarafından yapılmalıdır. YETKİLİ SERVİS ELEMANLARI dışında yapılan gaz dönüşümlerinde oluşabilecek herhangi bir problem-den ÜRETİCİ FİRMA sorumlu değildir. Bu durumda, cihaz garanti kapsamı dışındadır. Cihazın hangi gaz grubunda çalıştığını, gaz bağlantı kısmında etiket ile belirtilmiştir.

 KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A.Ş. www.kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	IZGARA / GRILL
MODEL	KLI 8070
BACA TİPİ / FLUE TYPE	A1
Qn / £Qn Kw (Hl)	20
P (mbar)	G20-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM. / PRODUCTION DATE	148.23.0098 ŞUBAT 2025
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
CE 2422/23	

CİHAZIN ÖMRÜ

Tavsiye edilen kullanım koşullarında, cihazın ömrü 10 yıldır

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 2 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 içerisinde 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 information of 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 that the cost thereto and the fee for the waited hour will be charged to you.

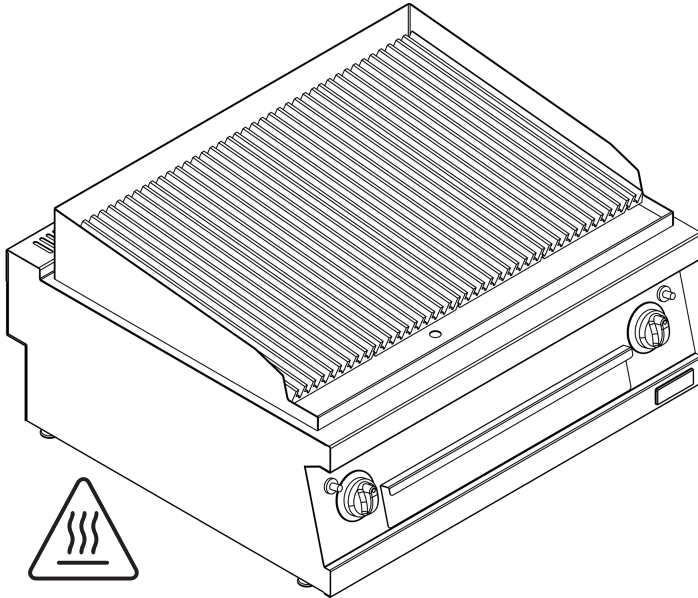
We hope that you obtain the best efficiency from our product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	KLI-4090	KLI-8090	KLI-12090	KLI-4070	KLI-8070
GENERAL DIMENSIONS	400x900x850	800x900x850	1200x900x850	400x700x300	800x700x300
THERMAL POWER (KW)	15 Kw	30 Kw	45 Kw	10 Kw	20 Kw
MEDICINE	A1	A1	A1	A1	A1
GAS INLET(inch)	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R
THERMOSTAT C°	-	-	-	-	-
NET WEIGHT (kg)	45	90	160	38	76

MODEL	KLI-12070	KLI-4060	KLI-8060
GENERAL DIMENSIONS	1200x700x300	400x600x300	800x600x300
THERMAL POWER (Kw)	30 Kw	6 Kw	12 Kw
MEDICINE	A1	A1	A1
GAS INLET(inch)	1/2"R	1/2"R	1/2"R
THERMOSTAT C°	-	-	-
NET WEIGHT (kg)	114	36	72

DETAILS RELATED TO SAFETY



HOT SURFACE

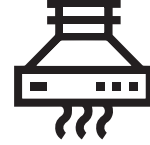
 Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. www.kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	IZGARA / GRILL
MODEL	KLI 8070
BACA TIPI / FLUE TYPE	A1
Qn / £Qn Kw (Hl)	20
P (mbar)	G20-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM. / PRODUCTION DATE	148.23.0098 ŞUBAT 2025
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
CE 2422/23	

DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



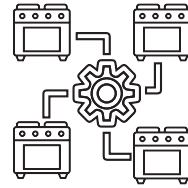
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



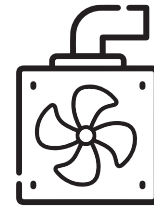
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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.



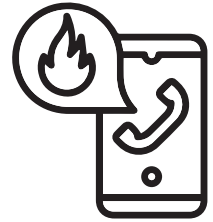
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



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



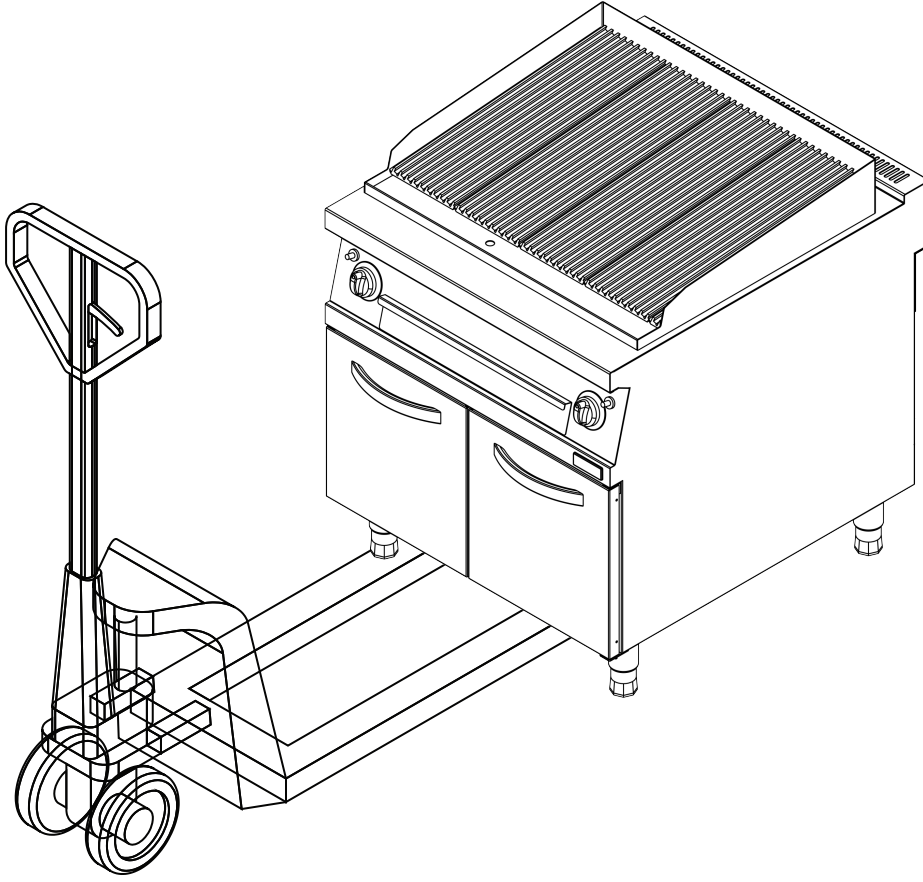
•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•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.



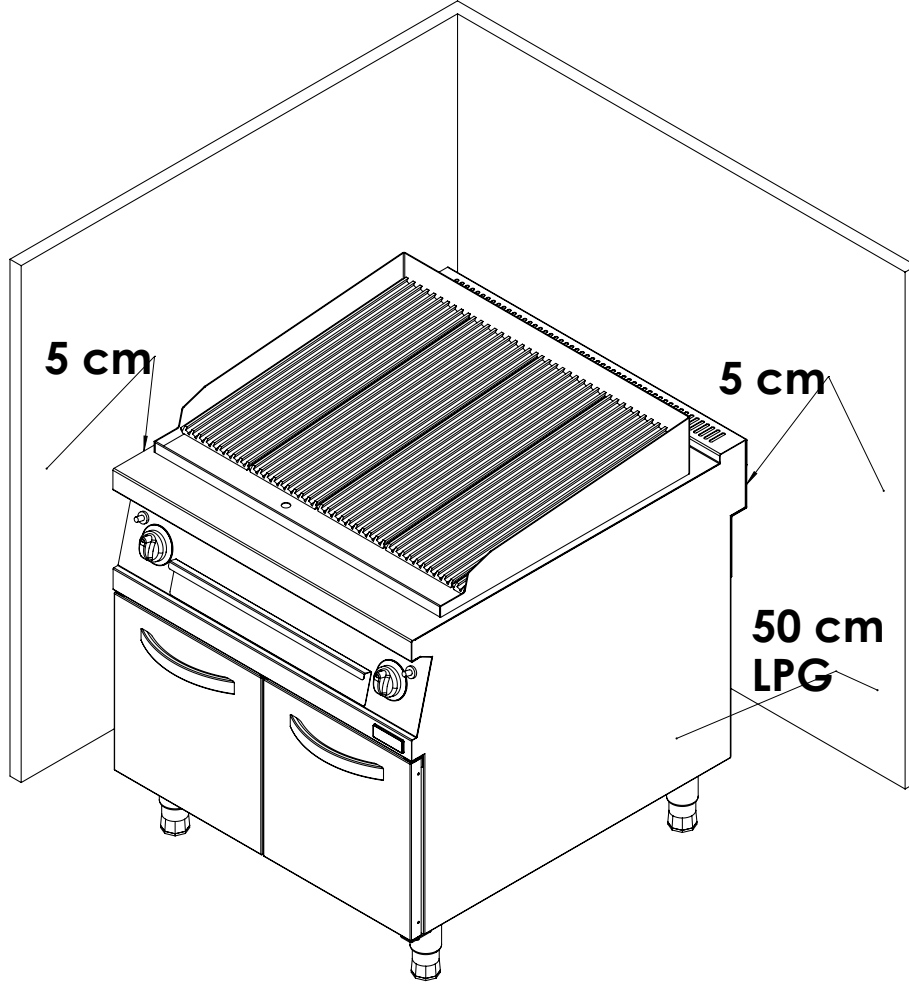
HANDLING AND CHANGE OF PLACE



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 can be carried by hand with human power.
- 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 a person.
- Do not crush or drop the device during transportation.

ASSEMBLY OF THE DEVICE



TÜPLE CİHAZ ARASI 50 CM OLMALIDIR

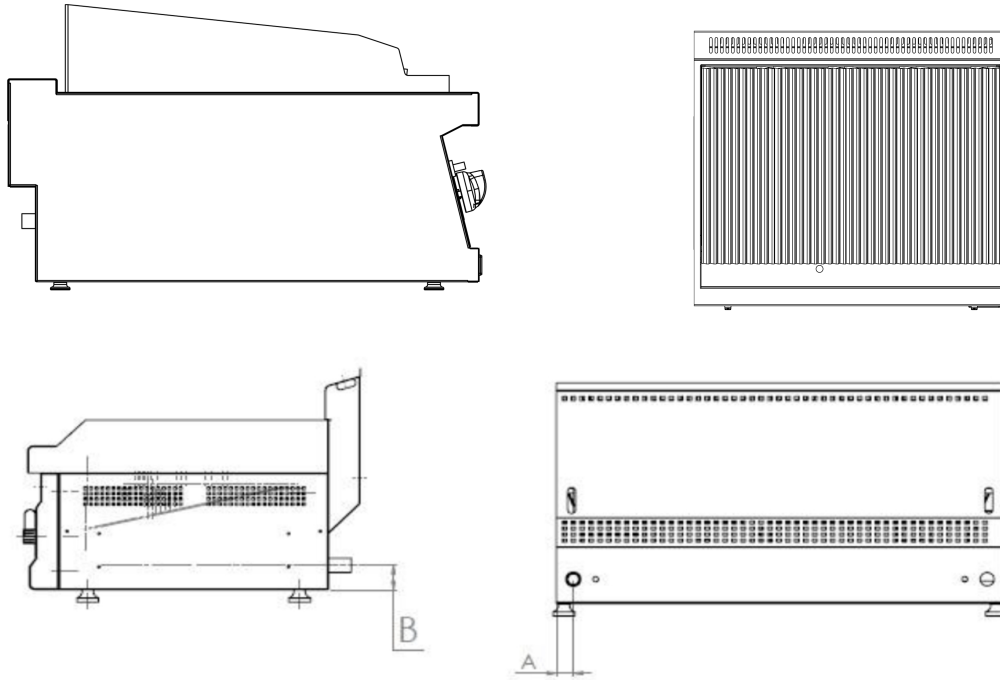


In order to position this device close to a wall, section, kitchen furniture, decorative covering etc., such things should have been manufactured from inflammable materials or they should be covered by an appropriate heat insulation material in order to keep the distance at 5 cm, otherwise the distance should be at least 20 cm.

It is recommended to pay maximum attention to the rules for protection from fire.

- The feet of the under counter bench must be adjusted and the device should be provided to operate at a balance level.
- All gas connections of the device should comply with ISO 7-1 or ISO 228-1 standards.
- Before making the gas connection by the personnel of the authorized technical service, the label should be checked and the connection should be done as per the specified gas type and gas pressure. The connection should not be done as per a different type of gas and/or gas pressure.

ASSEMBLY OF THE DEVICE



- The inlet dimensions of the gas connection are defined in the TECHNICAL SPECIFICATIONS schedule.
- After the device is connected to the gas system, the gas leakage should be checked by soap foam.
- The air adjustment should be done if found necessary after the control done by the personnel of the authorized service.



•The declared power of the device may never be changed as per the user demands. All kinds of interventions to the valves and injectors for such purposes will cease the guarantee coverage of the device.



•Do not let use of spare parts in the device which are not original. If the spare parts which are not obtained from our company are installed on the device, the device will cease to be under guarantee coverage.

GAS USED

G20 (NATURAL GAS)

G30 (L.P.G.)

OPERATION OF THE DEVICE

A-GENERAL

- Lava Stone grill models are used for cooking fish, meat balls, chicken, etc. meat products in the kitchens of restaurants, canteens, etc. places. This device is designed for the direct cooking of the product. Pans and pots etc. tools are not necessary. It is not recommended to use frozen products as cooking them will damage the surface (-15 degrees Celsius)
- The first usage of the device should be after cleaning complete cooking surface, oil channel, oil drawer wholly, which is by warm, soaped damp cloth (water removed).
- Before operating the device, check that the sequence of the stone are in place, which may change due to transportation. The stones are placed randomly without leaving empty space in the housing.
- The device should be operated with the filtered hood that is connected to ventilation system.

NOTE: Do not use out of its purposes

The safety of the device should be installed by person who know the technical conditions and who have read the user manual.

NOTE: The feeding pressure of the device is 21 mbars for Natural Gas; 30 mbar for LPG; never use adjustable gas bottle for the devices to be operated by L.P.G. 30 mbar, 1,5 kg fixed bottle must be used.

1. Ignition of the pilot:

In order to provide gas inlet to the pilot, valve adjustment valve (B) should be brought to pilot (*) position and should be held pressed; after waiting as necessary (the duration needed for the first use is 20-25 seconds in order to evacuate the air and provide gas output); the lighter (A) should be pressed. Thereby the pilot will be lighted.

After the pilot is lighted, for sustaining the pilot flame, the valve adjustment is held for a certain time (max. 20 seconds). If the pilot flame is not put out when we release the valve adjustment, you may ignite the burner.

OPERATION OF THE DEVICE

2. Ignition of the Burner

To ignite the burner and to bring the heat of the device to the requested value, we may turn the valve to any heat value we want. If the pilot is put out during operation, flame inspection mechanism will stop the gas passage and will take the precaution thereto. For reignition of the device see: 1. Ignition of the pilot.

2.1. The frying surface is ready when the lava stone in the housing are baked.

2.2. For cooking, you may place the required materials on the groove.

2.3. The oil coming out during cooking are collected in the front side of the device. The accumulated oil are filled in to the oil container from the pipe that is on the oil channel. This container must be controlled within certain intervals and must be emptied. Otherwise, the oil may overflow and harm the user or may catch flame. The emptying process must be done by using a supplemental container with appropriate dimensions, attention must be paid as the oil will be hot while emptying.

2.4. After completing the cooking process, the surface of the device must be cleaned periodically and (depending on the usage frequency) the pores must be opened by immersing and keeping in soda water (see: 11.1. Cleaning and Maintenance).

3. Shutting the device.

3.1. If the device will not be used for a short time, the B valve should be brought pilot (*) position so that only the pilot keeps burning. This will significantly reduce the gas consumption.

3.2. To close the device completely, the valve is turned to off position and thereby the gas going both to the pilot and to the burner are cut.

3.3. After closing the device, it is recommended to shut the gas bottle or gas valve in order to avoid danger.

FLAME SUPERVISION MECHANISM:

If the flame of the burner is put off by accidents while the device is operating, the system will shut down against gas leakage. It will take max. 60 seconds to cut off the gas.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING:

- Before the first use the device must be cleaned by means of warm, soaped damp cloth (without water), starting from the cooking surface, the whole outer surface, oil channel, oil drawer must be cleaned.
After using, the burned oil on the surface must be cleaned off the device. Un-cleaned oil may cause bad odor and may produce bacteria, the food that remains on the surface may block the oil evacuation pipe.
- During the cleaning, never use chemical materials such as marine acid or cleaners with particles.
- Clean the lava stone periodically by means of warm soda water (depending on the frequency of use, 2 or 3 times a week). Otherwise the smoke will be more, and the stone may catch fire. May lead to fire.
- The cleaned stone must be placed on the groove in the hosing randomly and without leaving open space.
- Before the remainders of the burned food get harder they must be softened by water and wiped.
If the remaining particles are very hard you may take them out by a wooden spatula.

MAINTENANCE

Periodical maintenance is required to be performed by technical personnel. Depending on the usage status of the device, the maintenance schedule be done maximum each 6 months. Even when within the guarantee period, the maintenance of the device by our authorized technical service personnel is charged.

The life of the stone is 6 months. The stones which fill their life time start rupturing and cannot preserve the heat for a long time.

Injectors: Injection hole must be cleaned wholly.

Air adjustment ring: Must be cleaned and unblocked. Air adjustment ring must be adjusted by the technical service personnel.

Pilot: The flame must be appropriate and must touch the thermocouple.

Burner: The holes must be clean and unblocked.

The parts that are required to be removed during cleaning must be removed and mounted back by the personnel of the technical service and the necessary controls must be done after mounting, and the gas leakage must be checked by means of soap foam.

CONVERSION TO OTHER GASSES

The device is designed to operate with LPG and natural gas. The device should be operated as per the gas system mounted by the service personnel (LPG or Natural Gas). After the mounting, conversion to another gas system should definitely be done by the AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL. In case of gas conversions done by others except the AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL, the manufacturer will not be responsible for any of the arising problems. The label at the gas inlet section of the device indicates the operating gas group of the device.

 KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. www.kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	IZGARA / GRILL
MODEL	KLI 8070
BACA TİPİ / FLUE TYPE	A1
Qn / £Qn Kw (Hl)	20
P (mbar)	G20-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM./ PRODUCTION DATE	148.23.0098 ŞUBAT 2025
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
CE 2422/23	

LIFE OF THE DEVICE

The life of the device is 10 years when the recommended using instructions are obeyed.

GUARANTEE CONDITIONS

1. Certificates on which sales date, factory and seller company are not indicated are invalid.

Guarantee certificate should be presented in order to use the guarantee.

2. The device is covered under guarantee against the failures that may arise due to material and workmanship faults provided that the device is mounted and used as per the mounting, usage and maintenance instructions in the manual.

3. Determination of the faults covered under guarantee, repairs thereto and detection of the location is KAYALAR MUTFAK'S responsibility.

4. The granted guarantee is only for the guaranteed devices provided that the mounting, usage and maintenance manuals and guarantee conditions are obeyed; and no other claims may be set forth under any name apart from those given in here.

5. Defacements, erasures or amendments on the information on the device's type, model and series number on the guaranteed device or on the guarantee certificate shall render the guarantee invalid.

6. The guarantee covers only the maintenance and the repairs against the material and workmanship defects that may arise during the term of the guarantee. The failures and the parts under guarantee are repaired and supplied without any charges. KAYALAR MUTFAK is the owner of the changed parts.

7. Only the authorized service personnel of KAYALAR MUTFAK may intervene to the failures during the guarantee coverage term. Interventions by unauthorized person and persons, makes the guarantee coverage invalid.

8. The mounting should be done by the authorized service personnel and service must be notified when the usage location of the device is changed.

9. If any failures arise during usage, authorized service should be notified.

10. Repairs of the damages and the failures arising due to the loading, unloading and transportation that is not under the responsibility of KAYALAR MUTFAK, are out of the guarantee coverage. Likewise, repairs of the damages and the failures caused by external factors during the usage of the device are not covered under the guarantee.

11. In case of disputes Courts of Istanbul are authorized.

kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

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

+90 212 612 26 11
+90 212 238 28 61

info@kayalarmutfak.com
www.kayalarmutfak.com

Since 1956

www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



www.kayalar.com.tr