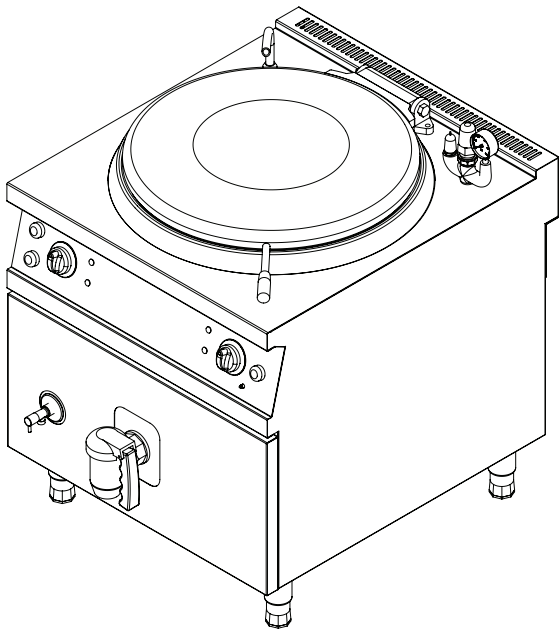


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR KAYNATMA KAZANLARI / KULLANMA KILAVUZU
EN BOILING PAN / USER MANUAL



GAZLI
GAS



Since 1956

www.kayalarmutfak.com

İÇİNDEKİLER

TR

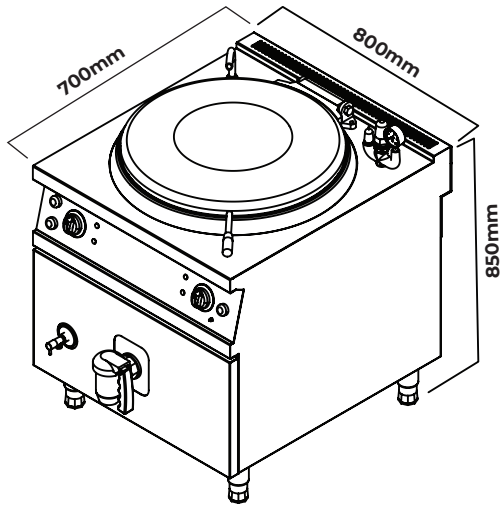
4

İçindekiler.....	
Açıklama	
Montaj.....	
Yerleştirme	
Gaz Bağlantısı	
Su Bağlantısı	
Farklı Gaz Çeşitlerine Dönüşüm	
Kullanmadan Önce	
Operasyonel Kontrol	
Termal Güç Kontrolü	
Muhtemel Sorunlar - Nedenler	
Yedek Parçaların Değiştirilmesi	
Uyarılar	
Ek Güvenlik Üyeleri	
Kullanım.....	
Tavaya Su Doldurma.....	
Brülörlerin Ateşlenmesi	
Brülörleri Kapatma.....	
Su Tahliyesi	
Temizlik Ve Bakım	
Uyumluluk Bilgisi	
Etiket Örneği.....	

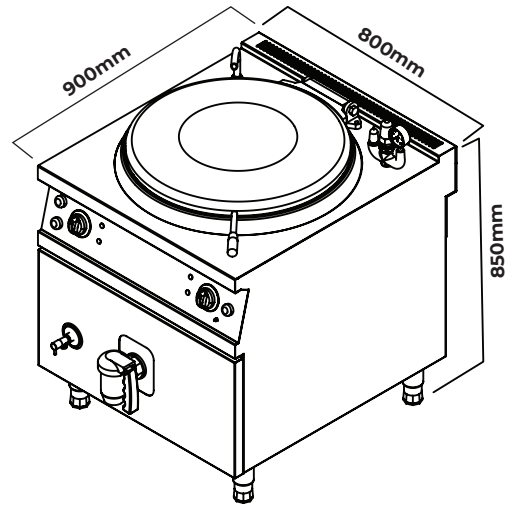
EN

16

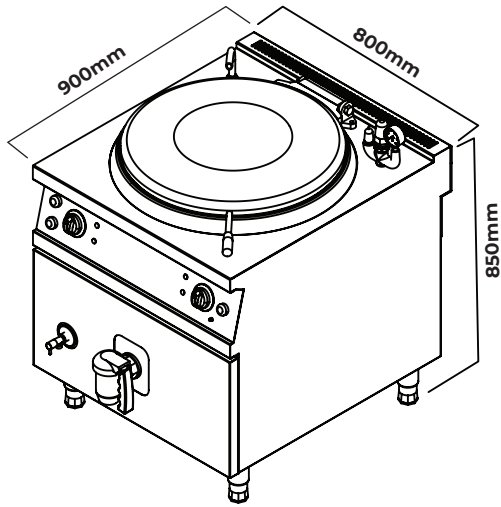
Description	
Mounting	
Placement.....	
Gas Connection.....	
Water Connection.....	
Conversion To Different Gas Types	
Operational Check.....	
Before Use.....	
Thermal Power Check	
Possible Problems - Causes	
Replacement Of Spare Parts	
Warnings	
Filling Water To The Pan.....	
Usage	
Ignition Of Burners	
Turning Off Burners	
Water Discharge.....	
Cleaning And Maintenance	
Compatibility Information	
Sample Of Label	



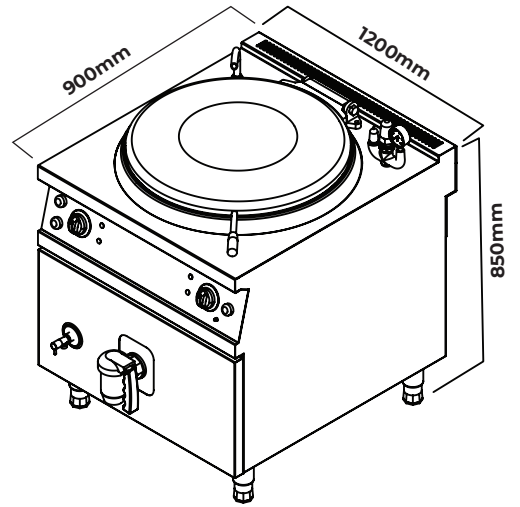
KKTIG80



KKTIG100



KKTIG150



KKTIG250

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	KKTIG80	KKTIG100	KKTIG150	KKTIG250
GENİŞLİK(mm)	800	800	800	1200
DERİNLİK(mm)	700	900	900	900
YÜKSEKLİK(mm)	850	850	850	850
ISI GÜCÜ (kw)	15	22	22	33
KAZAN KAPASİTESİ(lt)	80	100	150	250
GAZ GİRİŞİ(inch)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
BASINÇ (mbar)	20	20	20	20
SU GİRİŞİ (inch)	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
NET AĞIRLIK(kg)	100	110	120	228

ETİKET ÖRNEĞİ

KAYALAR MUTFAK

— 1978-2023 —

Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A.Ş.

www.kayalarmutfak.com

ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	KAYNATMA TENCERESİ/BOILING PAN
MODEL	KKTIG 150
P(mbar)	G20-20-50mbar
GÜÇ (Kw) / POWER (Kw)	22
KORUMA SINIFI / PROTECTION CLASS	IP21
VOLTAJ / VOLTAGE	220V / NPE 50-60HZ
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM./ PRODUCTION DATE	152.60.35 MART 2023
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY

2422/23

AÇIKLAMA

Degerli musterimiz,

Seçiminiz için teşekkür ederiz. Önemli Güvenlik Bilgisi

Bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve daha sonra incelemek üzere saklayınız.

UYARI: Cihazların montajı yetkili bir servis personeli tarafından yapılmalıdır. UYARI: Ekipman topraklanmalıdır.

Kişisel yaralanma veya mal hasarı riski olduğunu gösterir.

Patlama / yangın tehlikesi.

- Bu kılavuzdaki talimatlar, cihazın güvenli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içermektedir. Bu nedenle, kılavuzu makineyi kullanacak kişinin ve teknisyenin kolayca erişebileceği bir yerde saklayın.
- Cihazın montajı, farklı gaz gruplarının veya elektrik girişinin dönüştürülmesi ve bakım çalışmaları, bu konuda yetkin bir uzman tarafından ve üretici firmanın talimatlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazın gaz ve elektrik bağlantıları, bu kılavuzda verilen tablolara ve elektrik şemasına göre düzenlenmelidir.
- Üretici firma, kullanım kılavuzuna uymayan herhangi bir prosedürden veya yetkili kişiler tarafından gerçekleştirilmeyen bakım veya teknik müdahalelerden kaynaklanan insanlarda meydana gelen nihai zararlar veya mülkler için hiçbir sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme

- Koku ve duman oluşumunu önlemek için, cihazı yeterli havalandırma sağlayabilecek bir egzoz davlumbazının altına yerleştirin.
- Cihazı min. Aşırı sıcaklık artışını önlemek için yan veya arka duvardan 10 cm uzakta. Şekil A
- Cihazdaki naylon koruma kapağını çıkarın. Yüzeyde yapışkan kalıntı varsa, uygun bir solventle temizleyin (örneğin, Henkel-Helios).
- Ayarlanabilir dört bacağı uygun bir zemine ayarlayarak cihazı dengeleyin.
- Yerlerine " 2 " basma musluğu ve " 1 " no'lu su doldurma musluğunu takın (Takılmamışsa).

Gaz Bağlantısı

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili bir servis çalışanı tarafından gerçekleştirin.
- Cihaz, ilgili ülkenin ulusal ve yerel gaz standartlarına uygun olarak bağlanmalıdır. Gaz tesisatına bağlantı esnek boru ve küresel vana ile yapılmalıdır. Bahsedilen küresel vanayı ısıdan uzak ve tehlike durumunda kolayca erişilebilen bir yere sabitleyin

- Acil durumlarda gazı derhal kesmek için gaz vanası kolay erişilebilir bir yere monte edilmelidir.
- Cihazın gaz girişleri, cihaz gövdesi üzerinde bir etiket ile belirtilir.
- Tüm bağlantılar tamamlandıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçağı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı, cihaz bilgi plakasında belirtilen ve ayarlanan gaz ve basınçla besleyin. Cihazın ayarlandığı gaz tipi monte edilen yerdeki gaz tipine uygun değilse, aşağıda yazılı talimatları izleyin
- Cihazın bağlı gaz türüne uygun olup olmadığını kontrol edin. Değilse, bkz. “Farklı Gaz Türlerine Dönüşüm”

Su bağlantısı

- Sıcak soğuk su girişine uygun kesitte bir boru ile bağlayın. Su girişi 1,5 - 2,5 bar arasında olmalıdır.
- Cihazın su girişine mekanik bir filtre takın; cihaza girebilecek kir ve metal parçacıkları bu filtre sayesinde önlenecektir.
- Son boru parçasını makineye bağlamadan önce, biriken kiri bir miktar su deşarj ederek temizleyin ve ardından bağlantıyı tamamlayın.

FARKLI GAZ TÜRLERİNE DÖNÜŞÜM

- Cihaz farklı bir gazla çalıştırılacaksa, aşağıdaki prosedürleri uygulayın. Gerekli nozullar ve yapışkanlı etiketler, cihazla birlikte bir çanta içinde verilir.
- Brülör memelerinin değiştirilmesi
- Cihaz tahliye musluğunu “5” çıkarın Şekil.B
- Alt panelin sabitleme civatalarını (4) sökün Şekil.B
- Alt paneli “6” çıkarın Şekil.B
- Brülörde ki nozülü 9 farklı gaz için uygun bir şekil ile değiştirin.

KULLANMADAN ÖNCE

Operasyonel Kontrol

Cihazı kullanım talimatlarına göre çalıştırın ve brülörün ateşlemesini ve alev uygunluğunu kontrol edin. Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol edin ve huni sisteminin düzgün çalıştığından emin olun.

- Gerekirse, aşağıdaki “Olası Sorunlar ve Çözümleri” konusuna bakın.

Termal Güç Kontrolü

- Montajdan ve farklı gaz türlerine veya herhangi bir bakım işlemine dönüştürdükten sonra, cihazın termal gücünü kontrol edin.
- Cihazın termal gücü “TABLO-1” tablosunda verilmiştir.
- Farklı gaz türleriyle çalışma amacıyla cihazda nozullar değiştirildiğinde, cihazın termal gücü ve giriş basıncı “TABLO-1” tablosuna uygun olmalıdır. Giriş basıncı kontrolü için, bkz. “Giriş basıncı kontrolleri”.

MUHTEMEL SORUNLAR - NEDENLER

Ateşleyici ateşlemez veya zorlukla ateşler.

- Gaz giriş basıncı yetersiz.
- Gaz borusu veya nozulu tıkalı.
- Gaz musluğu arızalı.

Ana brülör çalışma sırasında söner..

- Gaz musluğu arızalı.

Ana brülör ateşlemiyor veya zorlukla ateşliyor.

- Gaz basıncı yetersiz.
- Meme tıkalı.
- Gaz musluğu arızalı.

Sıcaklık kontrolü yapılamaz.

- Gaz musluğu arızalı.
- Termostat arızalı.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Cihazda yapılan her bakım / onarım çalışmasından sonra her birinden sonra gaz kaçağı kontrolü yapmanız gerekir.

Brülör, gaz musluğu, gaz vanası, buji

- Aygıt kontrol panelini ve alt paneli çıkarın.
- Bağlantı parçalarını sökerek parçayı yenisiyle değiştirin.

Su muslukları

- Aygıt kontrol panelini ve alt paneli çıkarın.
- Bağlantı parçalarını sökerek parçayı yenisiyle değiştirin.

UYARILAR

- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat edin!
- Kaynama noktası 320°C olan özel yağ sayesinde sulu sistemlerde kullanılan basınç emniyet tapasına, hava tahliye tapasına ve su seviyesi kontrolüne gerek yoktur ve bu nedenle kullanım kolaylığı sağlar.
- Isıyı daha hızlı ilettiği ve sulu bir sistemden daha uzun süre koruduğu için enerji tasarrufu sağlar.
- Cihaz dolaylı bir ısıtma sistemi ile donatılmıştır; yani pişirme tankı, tankı çevreleyen kapalı bölmede (ceket) bulunan ve yüksek termal iletkenliğe sahip özel yağ yakıcıdan ısıtılır ve ısıtılmış yağ yiyecekleri pişirir.
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca bu amaç için eğitilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yemek pişirmek içindir, başka bir amaç için kullanmayın.
- Pişirmeden önce, kabın iç kısmını sıcak su ve deterjanla temizleyin ve bol suyla durulayın.
- Cihazı asla pişirme haznesinde (tava) su olmadığında çalıştırmayın. Aksi takdirde, aşırı ısınma nedeniyle paslanmaz tencere ve diğer parçalar zarar görecektir.**
- Cihazın farklı gaz türleri için montaj, gaz bağlantısı ve ayarlarının yetkili bir servis çalışanı tarafından yapılmasını sağlayın.**
- Herhangi bir arıza durumunda, cihazın gaz giriş vanasını kapatın.
- Orijinal yedek parçaların bakımı ve kullanımı için yalnızca yetkili servisleri komisyonlayın.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce, özellikle gıdalarla temas edecek yüzeyleri temizleyin.

Ek güvenlik üyeleri

- Kabuktaki yağ sıcaklığı maksimum kontrol sıcaklığını aşarsa, limit termostat gazı keserek güvenli bir kullanım sağlar. Bu durumda, cihazın gaz giriş vanasını kapatın ve yetkili servise bildirin.
- Tava tahliye vanası, cihazın çalışması sırasında istenmeyen açmayı önleyen bir yapıya sahiptir (Tahliye vanasını açmak için vana kontrol kolunu yukarı kaldırın ve saat yönünde itin).

KULLANIM

Tavaya Su Doldurma

- Ön panelin altındaki boşaltma musluğunun "5" kapalı olduğundan emin olun.
- Su doldurma düğmesini "7" açın ve tavayı suyla doldurun.

Brülörlerin Ateşlenmesi

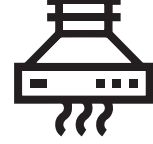
- Gaz şebekesindeki besleme valfini açın.
- Brülörleri ateşlemek için gaz düğmesini 1 "maksimum alev" konumuna getirin 16 ve aşağı bastırın. Aynı zamanda ateşleme düğmesine 17 de basın. Gaz kontrol düğmesini yaklaşık 20 saniye sonra bırakın. Brülör alevi yanmaya devam edecektir. Yanmazsa ateşleme işlemi tekrarlayın. (Şekil.B)
- Ateşleme, gözlem portundan kontrol edilebilir. "10"

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



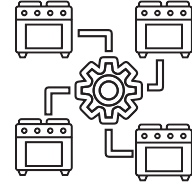
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



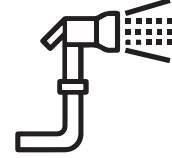
•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



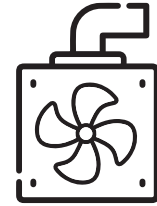
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•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.



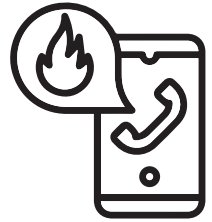
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



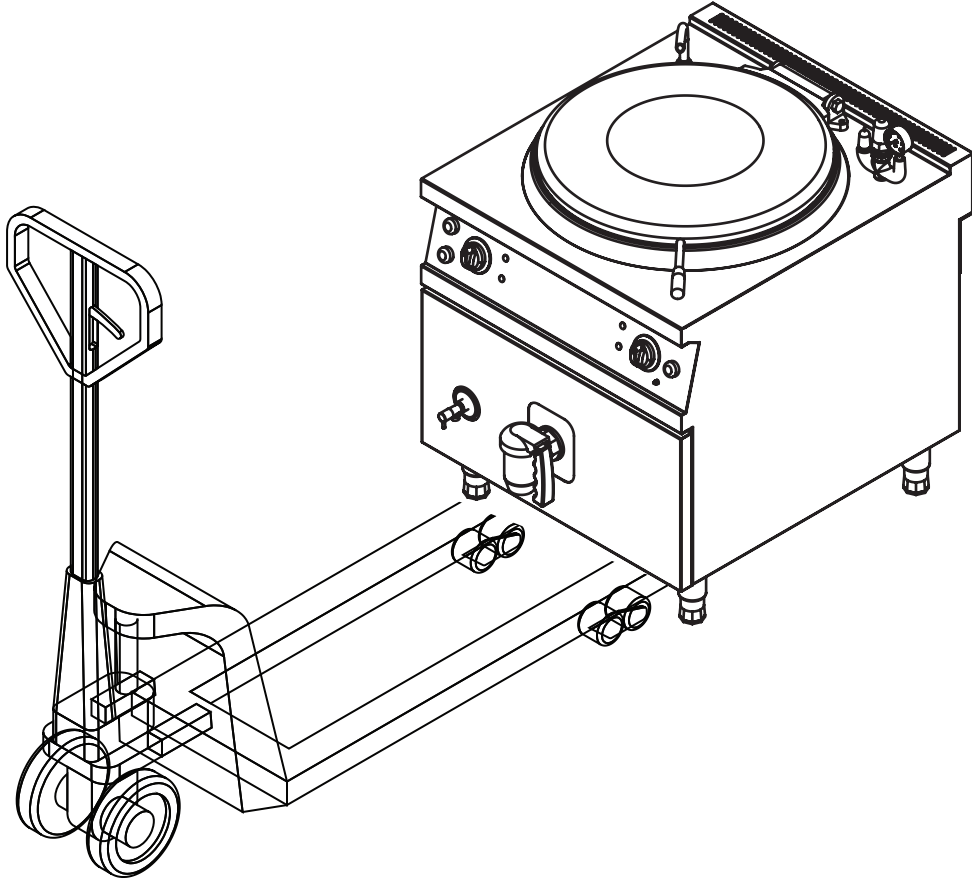
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



•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 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, dışırmeyiniz.

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 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.

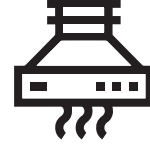
We hope that you obtain the best efficiency from our product.

DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



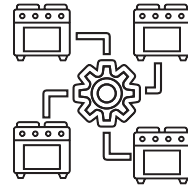
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



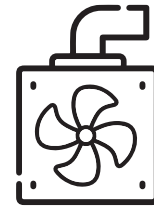
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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.



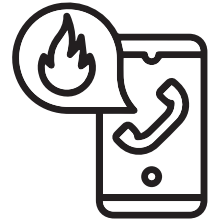
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



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



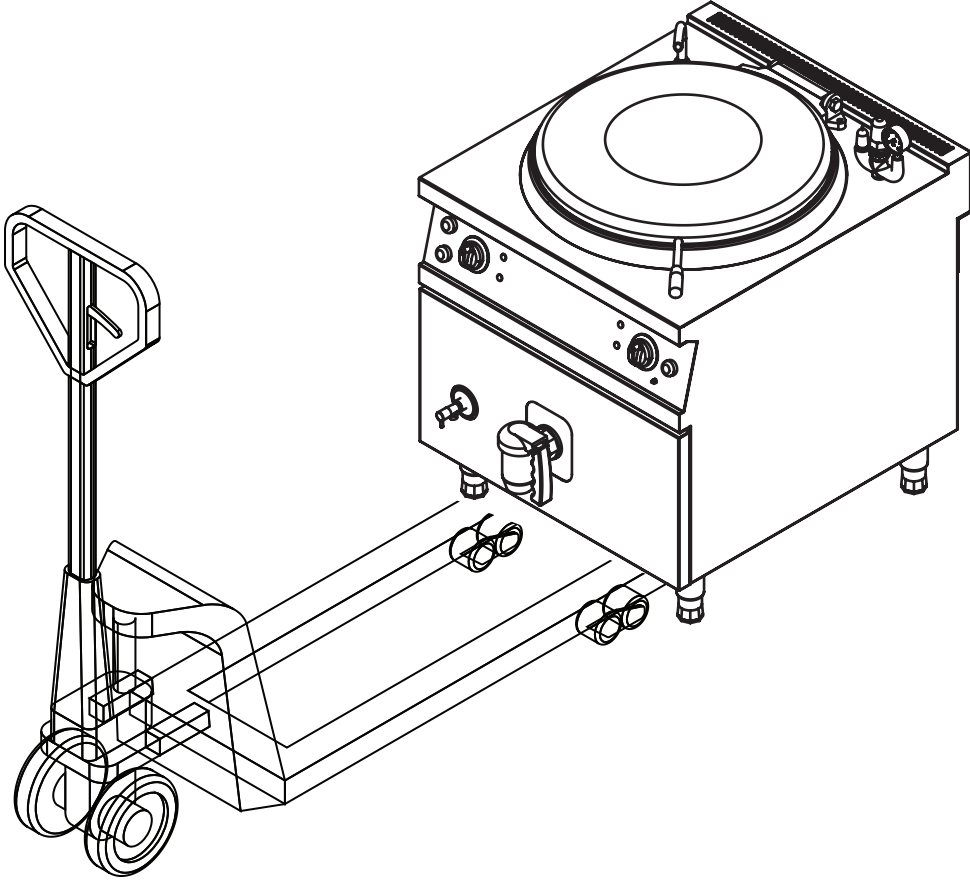
•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•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 a person.
- Do not crush or drop the device during transportation.

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

www.kayalarmutfak.com

Since 1956

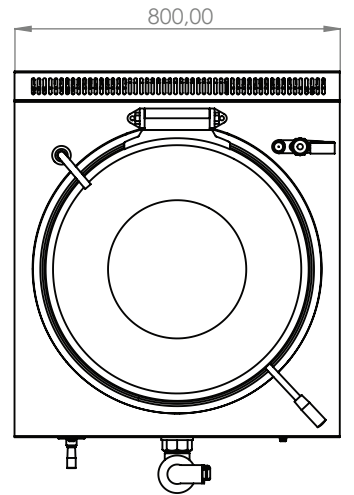
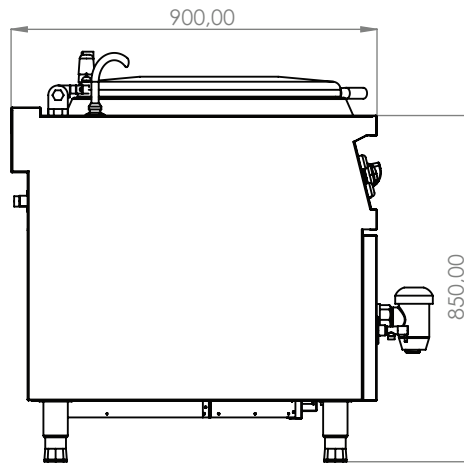
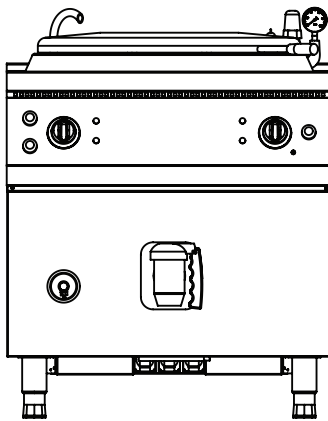
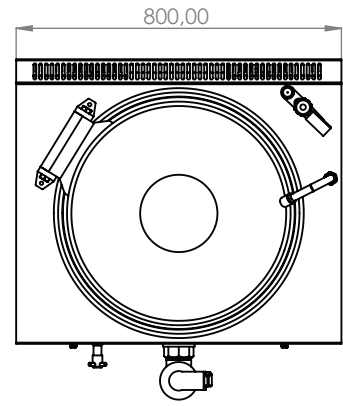
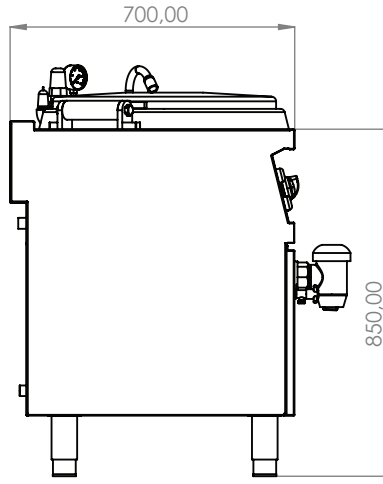
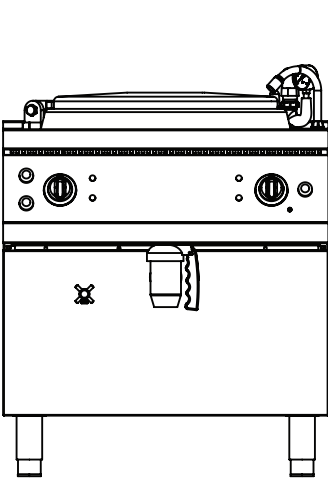
www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



www.kayalar.com.tr



Brülörleri Kapatma

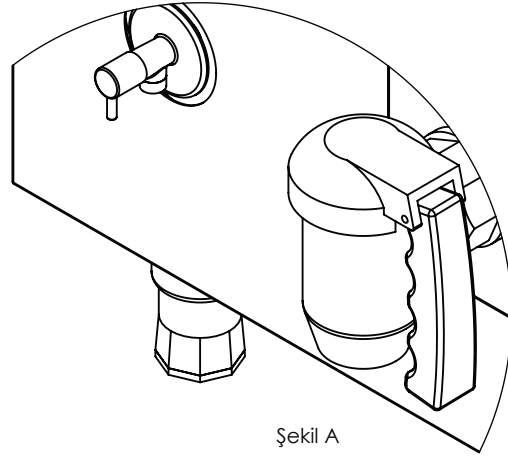
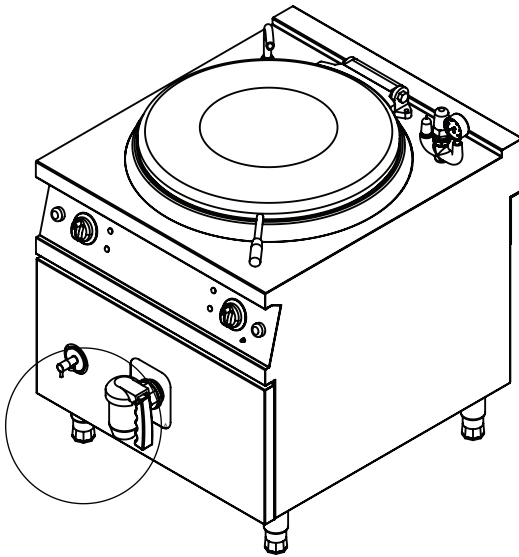
- Gaz düğmesini 1 “kapalı” konuma getirin.13
- Gaz şebekesindeki vanayı kapatın.

Su Tahliyesi

- Basma musluğuğunun 5 ön panelin altındaki kolunu yukarı kaldırın ve saat yönünde çevirin.
- Suyun tahliye musluğuğunun altına aktığı bir çıkış olmalıdır.

TEMİZLİK ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı suyla yıkamayın.
- Temizlik veya bakım faaliyetlerine başlamadan önce cihazın gaz ve elektrik bağlantısını kapatmalısınız.
- Tamamen soğumadan önce, her çalışma gününün sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bir bezle silin.
- Cihaz yüzeyini temizlerken, yüzeyde deterjan, tel fırça vb. Gibi çiziklere neden olabilecek aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
- Yukarıda belirtilen yöntemlerle temizlenemeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyin.
- Cihaz uzun süre kullanılmıyacaksa, yüzeyleri ince bir Vazelin tabakası ile kaplayın.
- Cihazla ilgili olağandışı bir durum olması durumunda, yetkili servise bildirin. Yetkisiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyin.



Şekil A

Uyumluluk Bilgisi

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere ve standartlara uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

- Sorumluluğun Sınırlandırılması: Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, çalıştırma talimatları, cihazın çalışması ve bakımı, cihazınızdaki en son bilgileri içerir. Üretici, bu kılavuzdaki talimatlara uyulmamasından, kullanım amacı dışında kullanılmasından, yetkisiz onarımlardan, cihazda yetkisiz değişiklik yapılmasından veya üretici tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılmasından kaynaklanabilecek hasar veya yaralanmalardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

DESCRIPTION

Our dear customer,

We thank you for your choice.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.

Indicates that there is a risk of personal injury or property damage. Explosion / fire hazard.

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, conversions for different gas groups or electrical inlet, and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Gas and electrical connections of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer company accepts no responsibility for the final damages incurred in humans or properties that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

MOUNTING

Placement•

- In order to prevent smell and fume formation, place the device beneath an exhaust hood being capable of enough ventilation.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises. Figure A
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent (for example, Henkel-Helios).
- Balance the device by adjusting its four adjustable legs on a suitable ground.
- Install discharge tap no "2" and water filling tap no "1" on their places (If it is not installed).

Gas Connection

- Have the gas connection of the device carried out by an authorized service employee.
- Device should be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country. Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger
- In order to cut off the gas immediately in cases of emergency, gas valve must be mounted on an easily accessible place.

- Gas inlets of the device are indicated with a label on device body
- After all connections are completed, check for gas leakage at joints.
- Feed the device with the gas and pressure as specified on device information plate and adjusted. If the gas type to which the device was adjusted for is not suitable to the gas type at the mounted place, follow the instructions written below
- Check whether the device is suitable for connected gas type. If not, see “Conversion to Different Gas Types”

Water connection

- Connect to hot-cold water inlet through a pipe of suitable section. Water inlet should be between 1,5 – 2,5 bar.
- Mount a mechanical filter on the water inlet of the device and the dirt and metal particles that may intrude in the device will be prevented through that filter.
- Before connecting the last pipe part to the machine, clean the accumulated dirt by discharging some water and then complete the connection.

CONVERSION TO DIFFERENT GAS TYPES

- If the device will be operated with a different gas, perform following procedures. Required nozzles and adhesive labels are provided in a bag with the device.

Replacement of burner nozzles

- Remove the device drain tap “5” Figure.B
- Unscrew the fixing bolts of lower panel (4) Figure.B
- Remove the lower panel “6” Figure.B
- Replace the nozzle 9 from burner with a suitable for the different gas.

BEFORE USE

Operational Check

- Operate the device according to usage instruction, and check burner ignition and flame suitability. Check for gas leakage and make sure that the funnel system functions properly.
- If needed, see “Possible Problems and Solutions” below.

Thermal Power Check

- After mounting as well as conversion to different gas types or any maintenance operation, check the thermal power of the device.
- Thermal power of the device is given on table “CHART-1”.
- When nozzles replaced in the device with the aim of operating with different gas types, thermal power and inlet pressure of the device should be in accordance with table “CHART-1”. For inlet pressure check, see “Inlet pressure checks”.

POSSIBLE PROBLEMS - CAUSES

Burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas inlet pressure is insufficient.
- Gas pipe or nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.

Main burner go out during operation.

- Gas tap is faulty.

Main burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas pressure is insufficient.
- Nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.

Temperature control cannot be performed.

- Gas tap is faulty.
- Thermostat is faulty.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

You must perform gas leakage check after each after each maintenance/repair work performed on the device.

Burner, gas tap, gas valve, spark plug

- Remove the device control panel and lower panel.
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

Water taps

- Remove the device control panel and lower panel.
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

WARNINGS

- Pay attention not to contact hot surfaces of the device!
- Thanks to the special oil whose boiling point is 320°C, there is no need for pressure safety plug, air discharge plug and water level control, which are used in watery systems, and therefore it provides ease of use.
- It saves energy as it conducts heat faster and maintains it longer than a watery system.
- Device is equipped with an indirect heating system; i.e. cooking tank is heated through the special oil burner which is present in the enclosed chamber (jacket) surrounding the tank and has high thermal conductivity, and the heated oil cooks the food.
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- Before cooking, clean the interior part of the pan with hot water and detergent, and rinse it with plenty of water.
- Never operate the device when there is not any water in the cooking tank (pan). Otherwise, stainless pan and other parts will be damaged due to excessive heating.
- Have the mounting, gas connection and adjustments for different gas types of the device carried out by an authorized service employee.
- In case of any failure, close the gas inlet valve of the device..
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, clean the surfaces especially those to be in contact with foods.

Additional safety members

- If the oil temperature in the shell exceeds maximum control temperature, limit thermostat provides a safe use by cutting off the gas. In this case, close the gas inlet valve of the device and notify to the authorized service.
- Pan discharge valve has a structure that prevents unintended opening during the operation of the device (In order to open the discharge valve, rise up the valve control arm and push it clockwise).

USAGE

Filling Water to the Pan

- Make sure that the discharge tap no "5" below the front panel is closed.
- Turn on the water filling button no "7" and fill the pan with water.

Ignition of Burners

- Open the feeding valve on the gas network.
- In order to ignite burners, turn the gas button 1 to position "maximum flame" 16 and push down. At the same time, press down the ignition button 17, as well. Release gas button approximately after 20 seconds. If does not burn, repeat ignition process again. (Figure.B)
- Ignition can be checked through observation port.

Turning off Burners

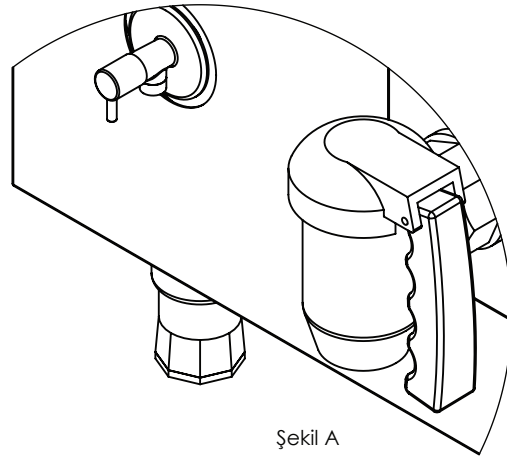
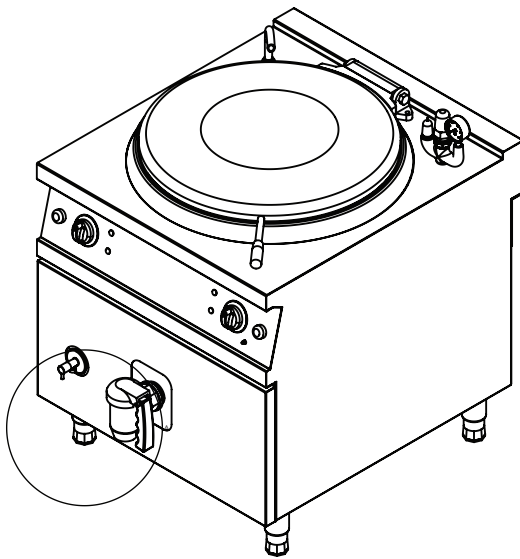
- Turn gas button 1 to position "off".13
- Close the valve on the gas network.

Water Discharge

- Rise up the arm of the discharge tap2 below the front panel and turn it clockwise. Figure B
- There should be an outlet through which the water drains under the discharge tap.

CLEANING and MAINTENANCE

- Do not wash the device with high pressurized water.
- You must switch off the gas and electrical connection of the device before starting to cleaning or maintenance activities.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water at the end of each working day.
- During cleaning the device surface, do not use corrosive material which may cause scratches on the surface such as detergents, wire brushes, etc.
- Clean the surfaces, which cannot be cleaned through abovementioned methods, with chemical solvents.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.
- In case of any extraordinary condition with the device, notify to the authorized service. Never allow unauthorized people to interfere in the device.



Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.

- Limitation of Liability: All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.