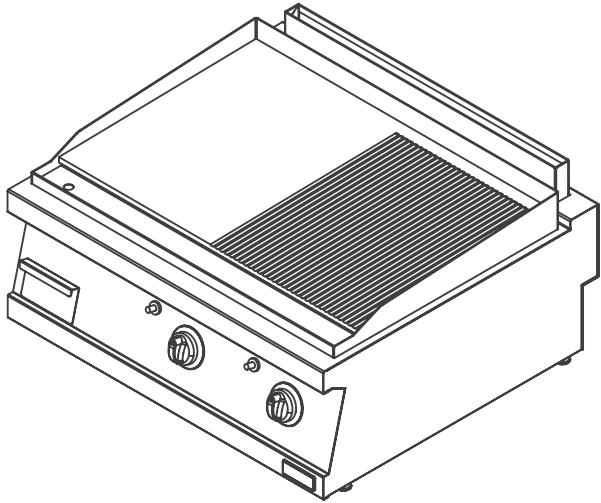


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

TR GAZLI IZGARA / KULLANMA KILAVUZU
EN GAS GRILL / USER MANUAL

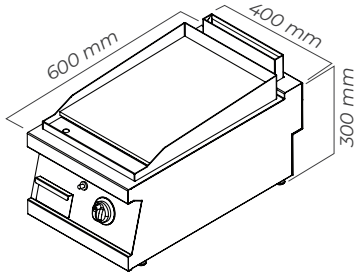


GAZLI
GAS

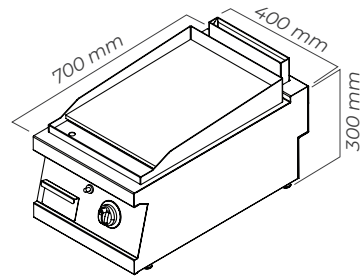


Since 1956

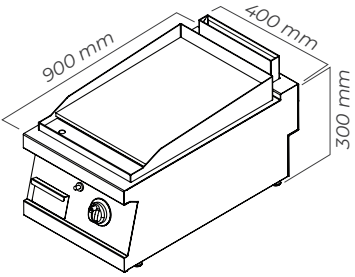
www.kayalarmutfak.com



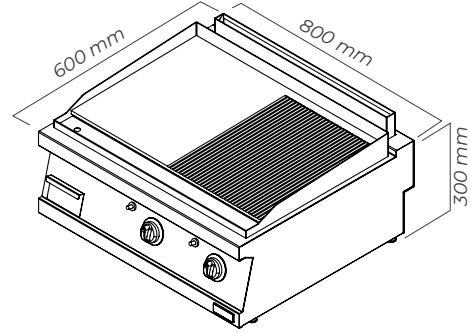
KIDG 4060 -KIOG 4060



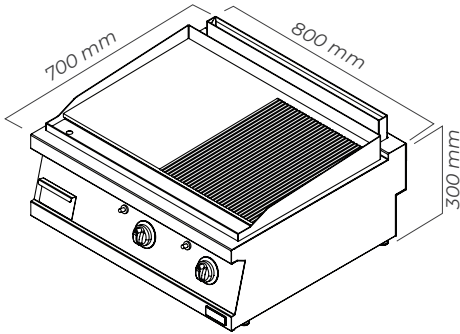
KIDG 4070 -KIOG 4070



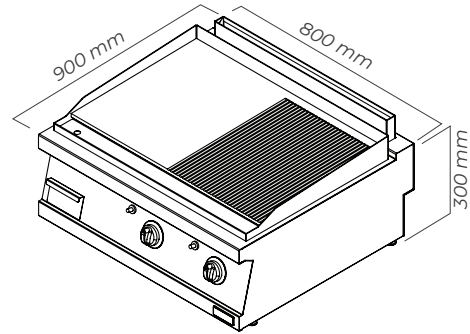
KIDG 4090 -KIOG 4090



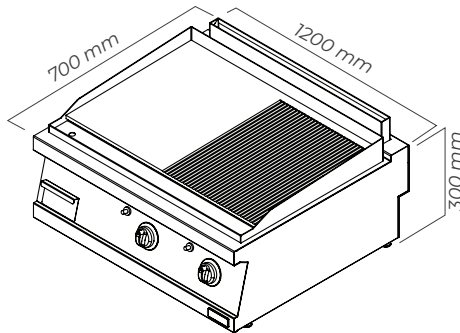
**KIDG 8060 -KIYOG 8060
KIOG 8060**



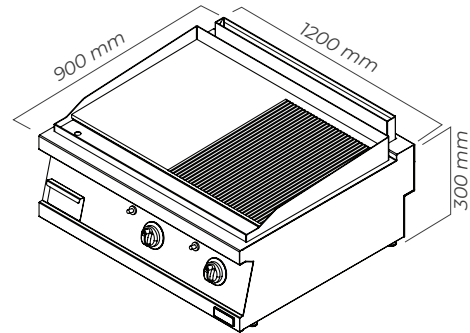
**KIDG 8070 -KIYOG 8070
KIOG 8070**



**KIDG 8090 -KIYOG 8090
KIOG 8090**



**KIDG 12070 -KIYOG 12070
KIOG 12070**



**KIDG 12090 - KIYOG 12090
KIOG 12090**

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.

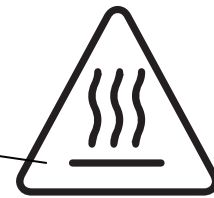
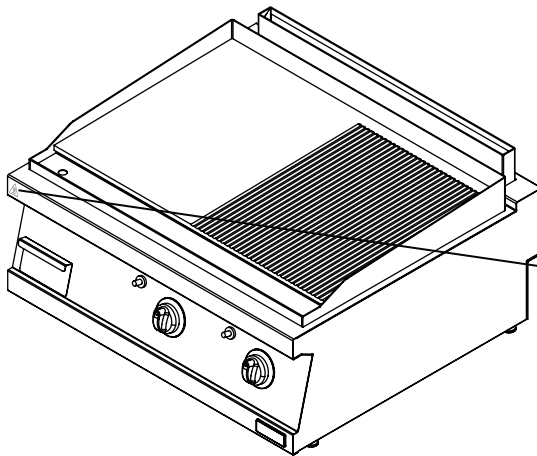
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLER

MODEL	KIDG 4060 KIOG 4060	KIDG 4070 KIOG 4070	KIDG 4090 KIOG 4090	KIDG 8060 KIOG 8060
GENEL ÖLÇÜLER(mm)	400x600x300	400x700x300	400x900x300	800x600x300
ISIL GÜÇ (KW)	6 Kw	7 Kw	9 Kw	12 Kw
TİP	A1	A1	A1	A1
GAZ GİRİŞİ(Inch)	3/4" R	3/4" R	1/2"R	1/2"R
TERMOSTAT C°	-	-	-	-
NET AĞIRLIK (Kg)	41	51	62	84

MODEL	KIDG 8070 KIOG 8070	KIDG 8090 KIOG 8090	KIDG 12070 KIOG 12070	KIDG 12090 KIOG 12090
GENEL ÖLÇÜLER(mm)	800x700x300	800x900x850	1200x700x300	1200x900x850
ISIL GÜÇ (KW)	14 Kw	18 Kw	21 Kw	27 Kw
TİP	A1	A1	A1	A1
GAZ GİRİŞİ(Inch)	3/4" R	3/4" R	-	-
TERMOSTAT C°	-	-	-	-
NET AĞIRLIK (Kg)	41	41	41	41

GENEL ÖLÇÜLER VE UYARICI İŞARETLER



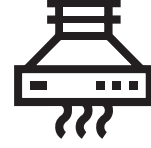
SICAK YÜZEY

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmamalıdır.



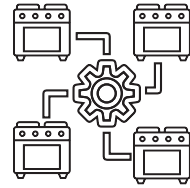
•Cihaz LPG tüp ile çalışıyorsa,tüp ile cihaz arasında mesafe en az 50 cm olmalıdır.



•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.



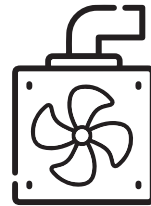
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•Basıncılı 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.



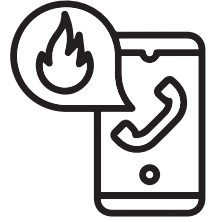
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



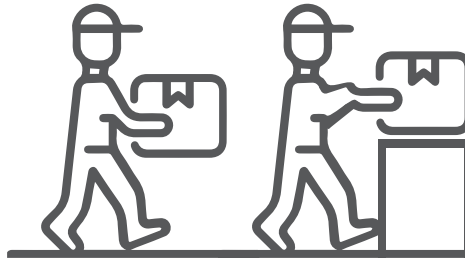
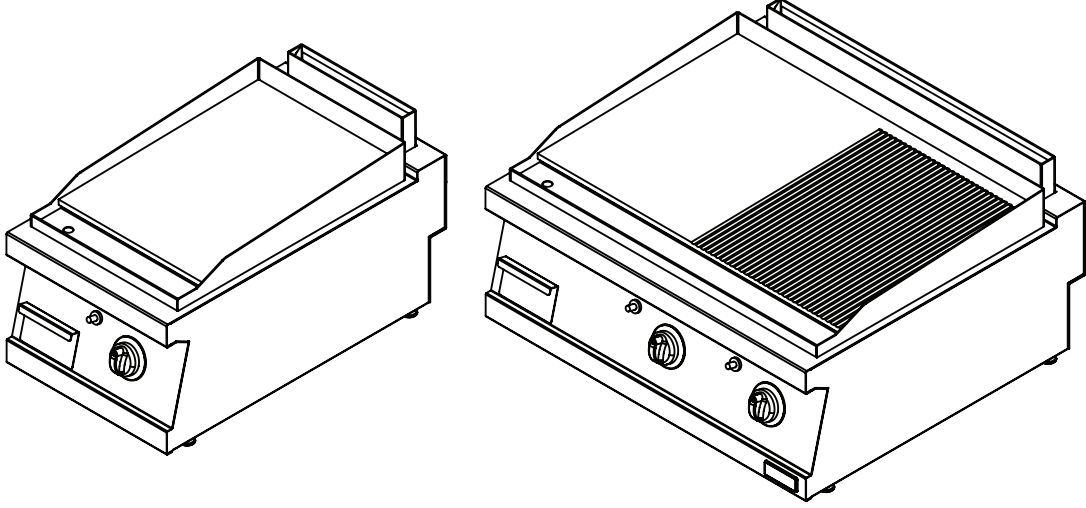
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



•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.



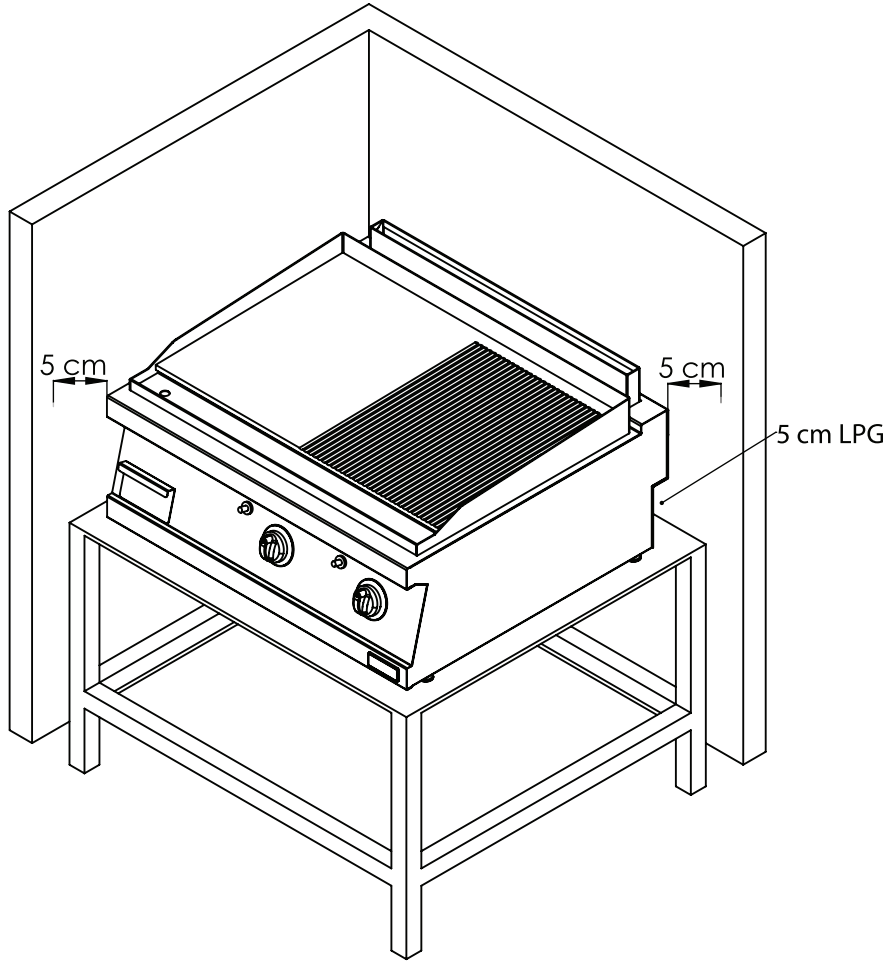
TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



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

- Cihaz insan gúcüyle elde taşınabilir.
- Taşınacak mesafe uzak olması durumunda sallantılara karşı cihaz yavaş hareket ettirilmeli, dengesi korunmalıdır.
- Cihazı tařırken bir yere çarpmayınız dūřürmeyiniz.

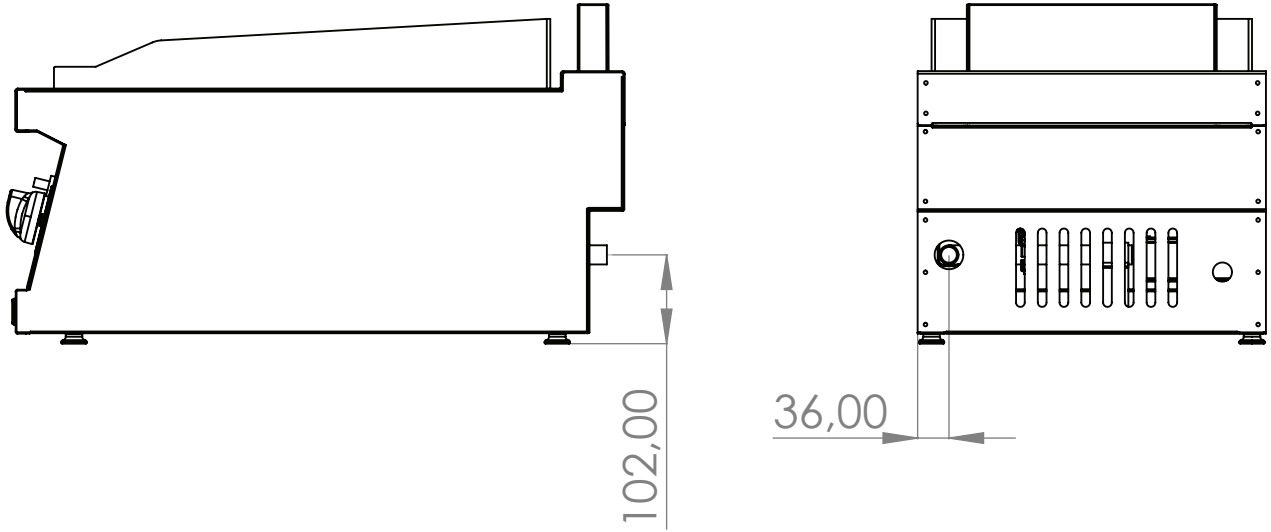
CİHAZIN MONTAJI



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. Yangından korunma kurallarına, azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.

- 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.



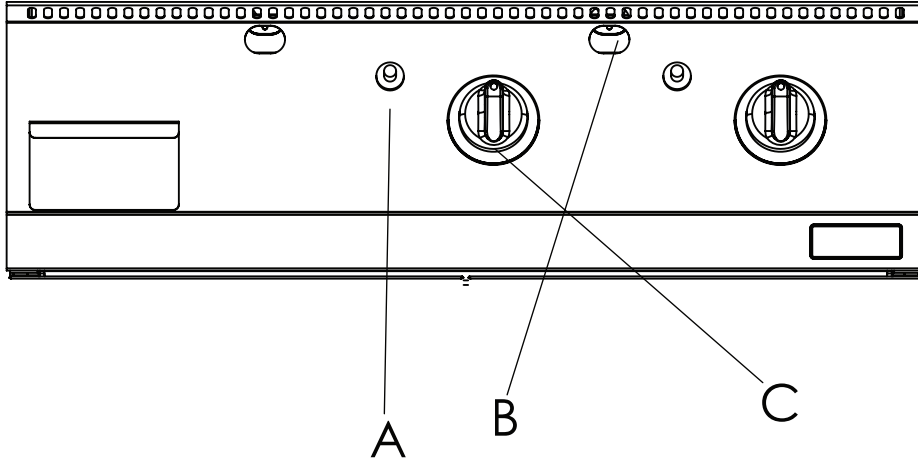
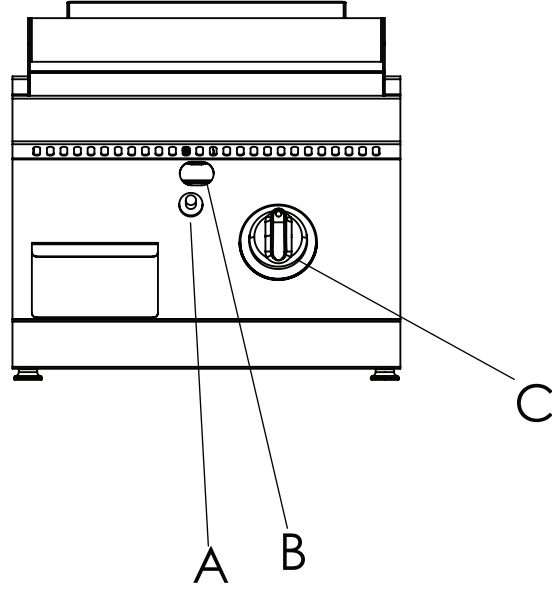
•Cihazda orijinal olmayan yedek parça kullandırtmayınız. firmamızdan temin edilmeyen yedek parçaların cihaza takılması durumunda, cihaz garanti kapsamı dışında kalır

KULLANILAN GAZ

G20 (DOĞAL GAZ)

G30 (L.P.G.)

KUMANDA PANOLARI



- A. ÇAKMAK
- B. FIRIN TERMOSTAT AYAR VANASI
- C. EMNİYET VALFİ

CİHAZIN KULLANIMI

GENEL

- Izgara modelleri restoranlarda, kantinlerde, otellerde vb. yerlerin mutfaklarında balık, köfte, tavuk, hamburger, pırzola gibi etli mamullerin pişirilmelerinde kullanılır.
- Bu cihaz ürünü direk pişirmek için tasarlanmıştır.
- Tencere, tel ızgara gibi ilave araçlar kullanılmamalıdır.
- Dondurulmuş gıdaların (-15 oC) pişirilmesi, pleyt yüzeyinde hasar vereceğinden kullanımı sakıncalıdır.
- Cihaz ilk kullanımdan önce, ılık sabunlu suyla nemlendirilmiş (iyice sıkılmış) bir bez ile pleyt sacından başlayarak komple dış yüzey, yağ kanalı, yağdanlık çekmecesini temizlenmelidir.
- Temizlik sonrası, pleyt yüzeyini sıvı kullanım yağları ile yağlamalısınız.
- 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 valf ayar vanası (B) pilot konumuna (*) getirerek basılı tutun, gerektiği kadar (İlk 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, pilot alevinin sürekliliği için bir süre daha (max. 20 sn.) valf ayar vanası basılı tutulur. Valf ayar vanasından elimizi çektiğimiz sırada pilot alevi sönmüyor ise brülörü ateşleyebilirsiniz

2.Brülörün ateşlenmesi:

Brülörü ateşlemek ve cihazın sıcaklığını istenilen değere getirmek için, valf ayar vanasını istediğimiz sıcaklık değerine (büyük alev küçük alev konumuna) çevirerek getiririz. Cihaz pişirme hazırdır.

2.2.Piştirme işlemi için plate üzerine gerekli malzemeleri yerleştirebilirsiniz.

2.3.Piştirme 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 yağ taşabilir, kullanıcıya zarar verebilir veya tutuşma riski olabilir. Boşaltma uygun hacimde olan yardımcı bir kap kullanılarak yapılmalı, yağ sıcak olacağından, boşaltma esnasında dikkatli olunmalıdır.

2.4.Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın yüzeyi temizlenmelidir. (Bkz. Temizlik ve Bakım)

3.Cihazın kapatılması :

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

3.2.Cihazı tamamen kapatmak için valf ayar vanasını tam kapalı konuma çevrilir; böylece hem pilota hem de brülöre giden gaz kesilmiş olur.

3.3.Cihaz kapatıldıktan sonra herhangi bir tehlike olmaması için tüpü veya gaz vanasını kapatmanız önerilir.

ALEV DENETLEME TERTİBATI:

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

TEMİZLİK VE BAKIM

TEMİZLİK

•Cihazın ilk kullanımından önce ve sonraki kullanımlardan sonra ılık, sabunlu bir suyla nemlendirilmiş (iyice sıkılmış) bir bez ile pleyt sacından başlayarak komple dış yüzey, yağ kanalı, yağdanlık çekmecesini temizlenmelidir. Temizlikten sonra cihazın pleyt yüzeyi, kullanım yağı ile ince bir film tabakası şeklinde yağlanmalıdır. Cihaz kullanılmadığı zaman paslanmayı önlemek için pleyt yüzeyi, kullanım yağı ile yağlanmış şekilde muhafaza edilmelidir. Kullanım yağı gıda tüzüğüne uygun bitkisel yağlar olmalıdır.

•Cihaz kullanımdan sonra, piştirme yüzeyindeki yanmış yağların temizlenmesi gerekir. Temizlenmemiş yağlar, koku yapar, bakteri üretir. Yüzeyde kalan gıda atıkları yağ tahliye borusunu tıkayabilir.

•Temizlik sırasında kesinlikle tuz ruhu, yağ çözücü v.b gibi kimyasal temizlik malzemeleri kullanmayınız.

•Yanan yemek maddelerinden kalan atıkları sertleşmeden önce sıcak su ile yumuşatıp siliniz. Kalan maddeler çok sert ise ahşap bir kazıyıcı ile kazıyınız.

BAKIM

- Periyodik bakımın, teknik bir elemen tarafından yapılması gerekmektedir.
- Cihazın kullanım durumuna bağılı olarak, max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın, yetkili servis elemanlarımız tarafından yapılan bakımı ücrete tabidir.

Enjektörler: Enjektör deliğı tamamen temiz olmalıdır.

Hava ayar bileziğı: 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 dışında kalır. Cihazın hangi gaz grubunda çalıştığını, gaz bağlantı kısmında etiket ile belirtilmiştir.

ETİKET ÖRNEĞİ

 KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A.Ş. Mail: info@kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	GAZLI DÜZ IZGARA / GRILL
MODEL	KIDG4090
BACA TİPİ / FLUE TYPE	A1
Qn / £Qn Kw (Hl)	9
P (mbar)	G20-2H-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	U2H3B/P
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM. / PRODUCTION DATE	151,07,02,00011 MART 2023
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
 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 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.

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



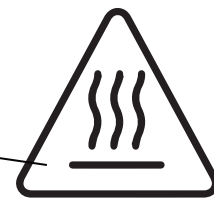
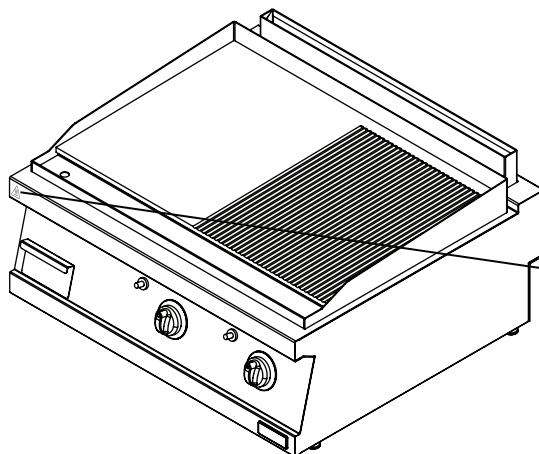
www.kayalar.com.tr

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	KIDG 4060 KIOG 4060	KIDG 4070 KIOG 4070	KIDG 4090 KIOG 4090	KIDG 8060 KIYOG 8060 KIOG 8060
GENERAL DIMENSIONS (mm)	400x600x300	400x700x300	400x900x300	800x600x300
THERMAL POWER (KW)	6 Kw	7 Kw	9 Kw	12 Kw
MEDICINE	A1	A1	A1	A1
GAS INLET(Inch)	3/4" R	3/4" R	1/2"R	1/2"R
THERMOSTAT C °	-	-	-	-
NET WEIGHT (Kg)	41	51	62	84

MODEL	KIDG 8070 KIYOG 8070 KIOG 8070	KIDG 8090 KIYOG 8090 KIOG 8090	KIDG 12070 KIYOG 12070 KIOG 12070	KIDG 12090 KIYOG 12090 KIOG 12090
GENERAL DIMENSIONS (mm)	800x700x300	800x900x850	1200x700x300	1200x900x850
THERMAL POWER (KW)	14 Kw	18 Kw	21 Kw	27 Kw
MEDICINE	A1	A1	A1	A1
GAS INLET(Inch)	3/4" R	3/4" R	-	-
THERMOSTAT C °	-	-	-	-
NET WEIGHT (Kg)	41	41	41	41

GENERAL DIMENSIONS AND WARNING SIGNS



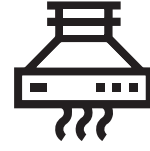
HOT SURFACE

DETAILS RELATED TO SAFETY

The device must not be exposed to direct sunlight



•The device must never be operated under chimney hood.



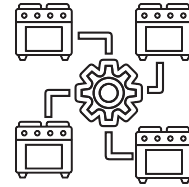
• If the device is working with LPG tube, the distance between the tube and the device should be at least 50 cm.



•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.



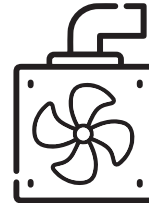
•You may use our devices together with other devices of the same series



•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.

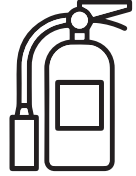


DETAILS RELATED TO SAFETY

•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.



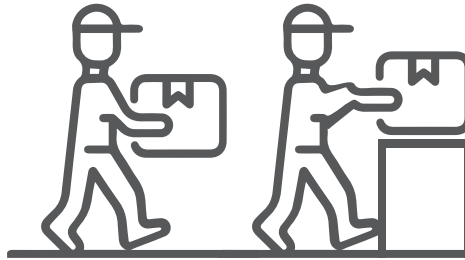
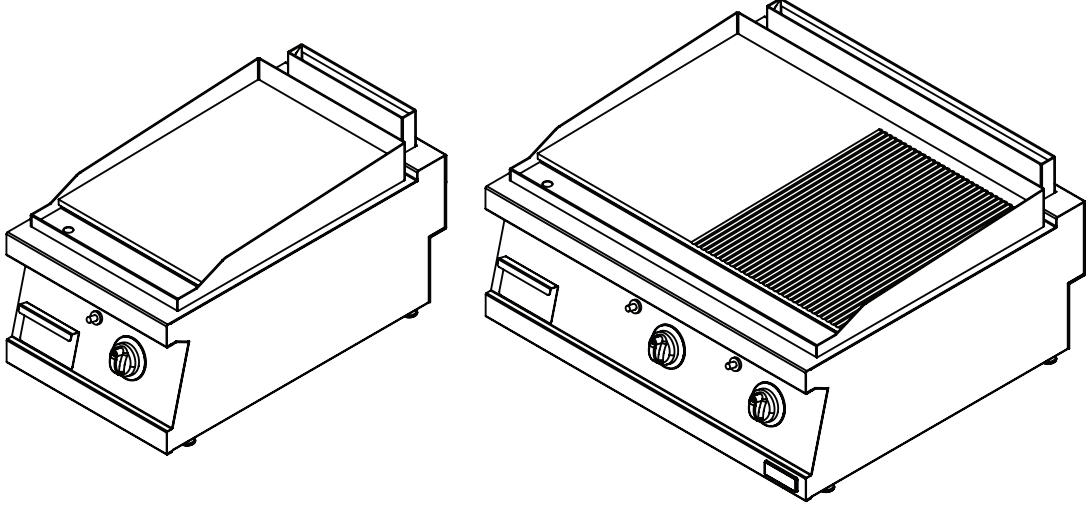
•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•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.



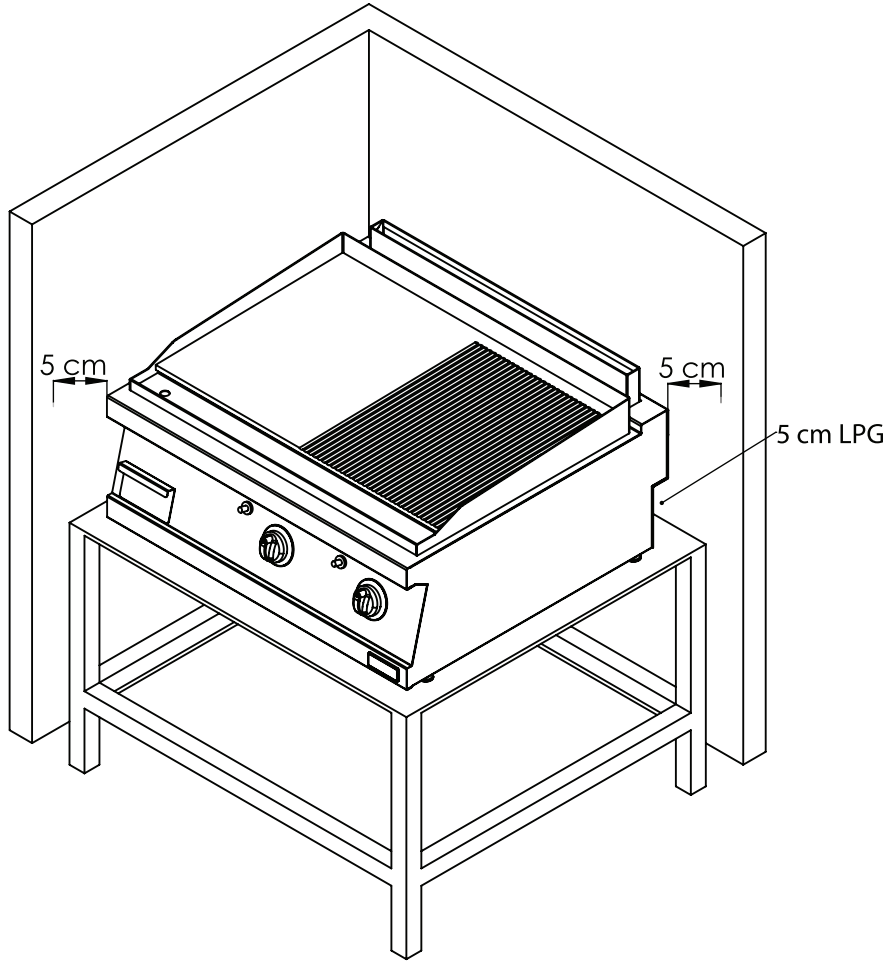
HANDLING AND CHANGE OF PLACE



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

- The device may be carried by human power.
- 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.

8. ASSEMBLY OF THE DEVICE

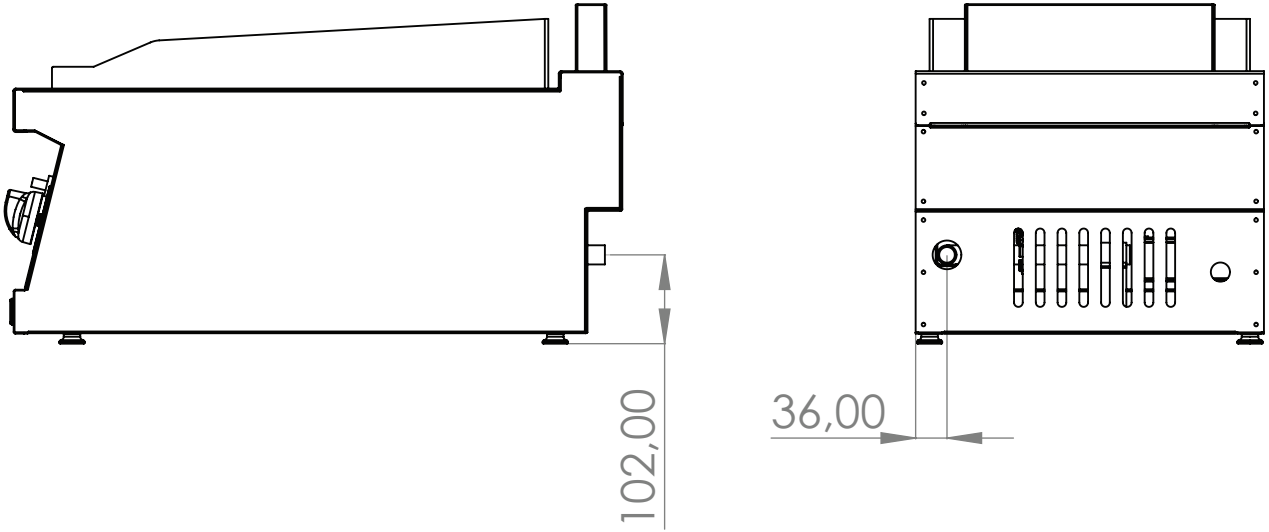


In order to position this device close to a wall, section, kitchen furniture, decorative covering etc., such things should have been manufactured from inflammable materials or they should be covered by an appropriate heat insulation material in order to keep the distance at 5 cm, otherwise the distance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



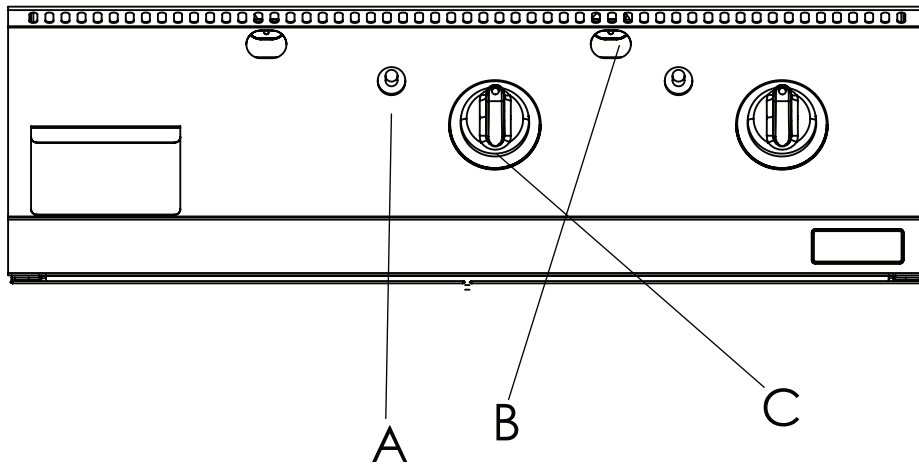
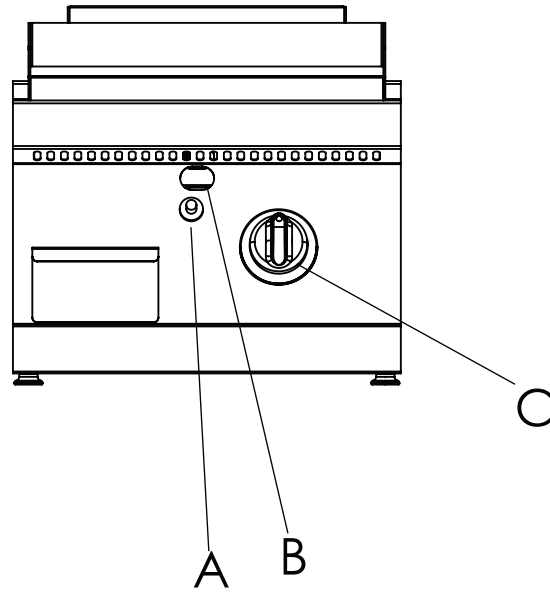
•Do not let use of spare parts in the device which are not original.If the spare parts which are not obtained from our company are installed on the device, the device will cease to be under guarantee coverage.

USED GAS:

G20 (NATURAL GAS)

G30 (LPG GAS)

CONTROL BOARDS



A-LIGHTER
B-VALVE
C-OBSERVATION HOLE

9. OPERATION OF THE DEVICE

GENERAL

•Grill models are used for cooking fish, meat balls, chicken, hamburgers 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 plate sheet, oil channel, oil drawer wholly, which is by warm, soaped damp cloth (water removed).

•After the cleaning you are required to oil the plate surface by means of liquid oil.

•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; 50 mbar for LPG; never use adjustable gas bottle for the devices to be operated by L.P.G. 50 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); then 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

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 (big flame or small flame position) The device is ready for cooking.

2.2.For cooking you may place the required materials on the plate.

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. (see: 10.1. 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 to 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 radian is put of 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.

10. CLEANING AND MAINTENANCE

10.1. CLEANING

•Before the first use and after that before starting to use, the device must be cleaned by means of warm, soaped damp cloth (without water), starting from the plate sheet of the cooking surface the whole outer surface, oil channel, oil drawer must be cleaned. After this cleaning the plate surface must be oiled with a thin oil film surface. In order to avoid corrosion, the device must be preserved in an oiled manner. The oil to be used must be vegetable oil complying with the food regulations.

•After using, the burned oil on the surface must be cleaned off the device. Uncleaned oil may cause bad odor and 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 oil removers.

•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 should be done maximum in each 6 months. Even when within the guarantee period, the maintenance of the device by our authorized technical service personnel is charged.

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.

LABEL SAMPLE

 KAYALAR MUTFAK Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A.Ş. Mail: info@kayalarmutfak.com	
ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	GAZLI DÜZ IZGARA / GRILL
MODEL	KIDG4090
BACA TİPİ / FLUE TYPE	A1
Qn / £Qn Kw (Hl)	9
P (mbar)	G20-2H-20 mbar
KATEGORİ / CATEGORY	U2H3B/P
SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ SERIAL NUM. / PRODUCTION DATE	151,07,02,00011 MART 2023
ÜLKE / COUNTRY	MADE IN TURKEY
 2422/23	

LIFE OF THE DEVICE

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