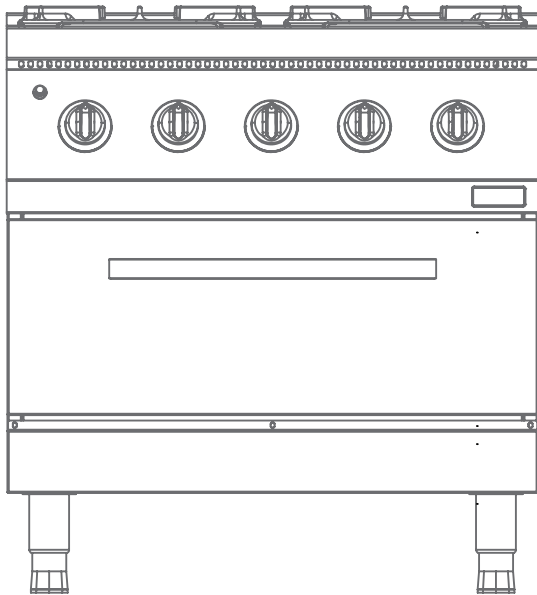


# kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| TR | GAZLI KUZİNE / KULLANMA KILAVUZU        |
| EN | GAS RANGE / USER MANUAL                 |
| FR | CUISINIÈRE À GAZ / MANUEL D'UTILISATION |

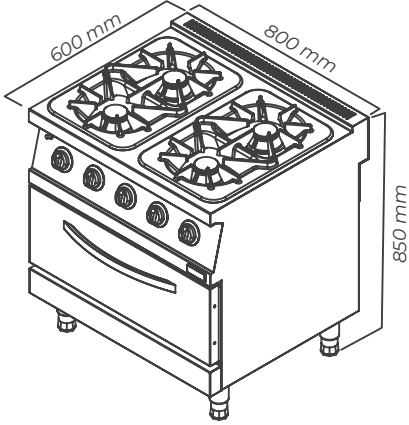


GAZLI  
GAS  
GAZ

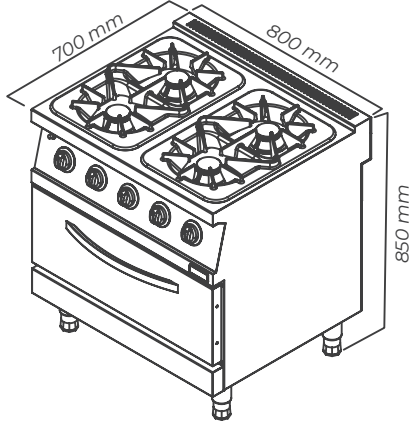


Since 1956

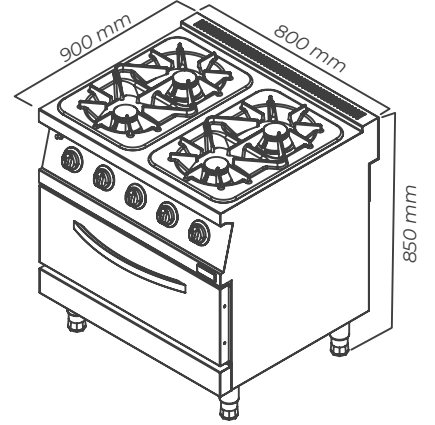
[www.kayalarmutfak.com](http://www.kayalarmutfak.com)



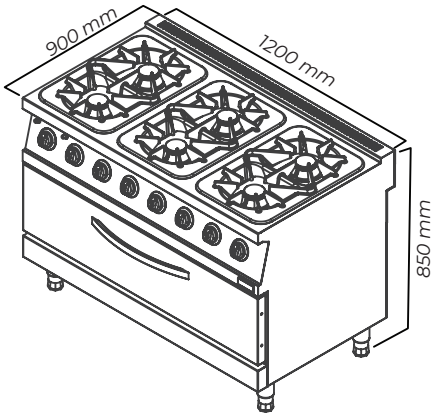
**KKG-8060**



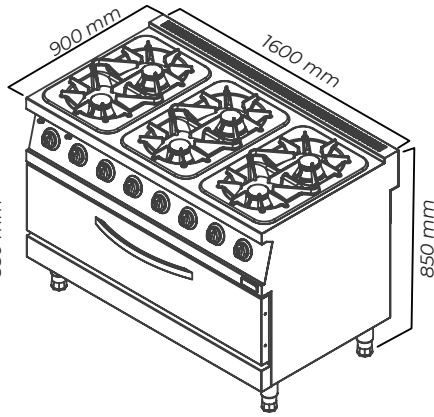
**KKG-8070**



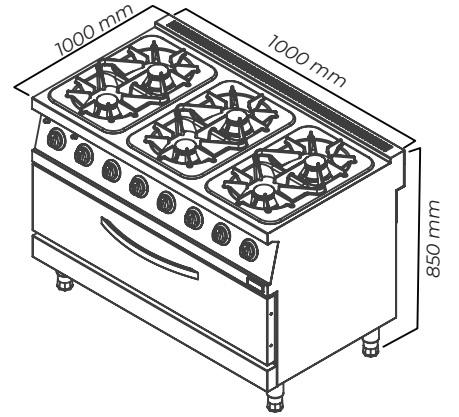
**KKG-8090**



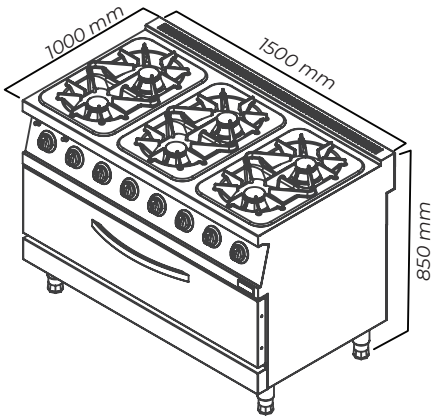
**KKG-12090**



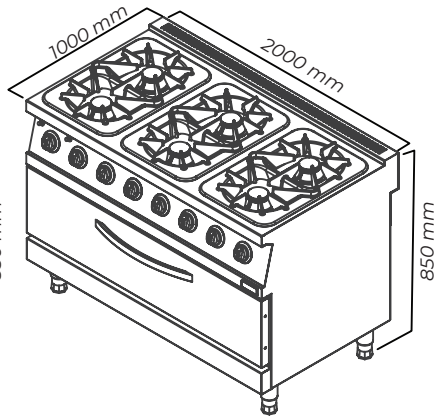
**KKG-16090**



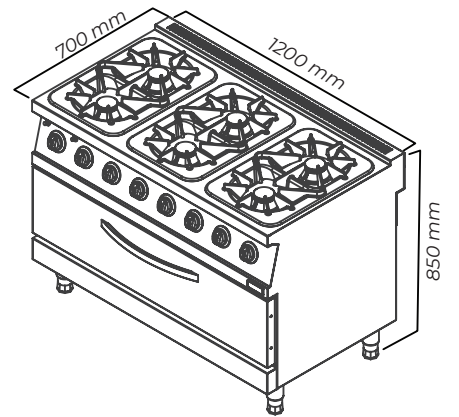
**KKG-100100**



**KKG-150100**



**KKG-200100**



**KKG-12070**

# 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.....           |  |

## FR

27

|                                                      |  |
|------------------------------------------------------|--|
| Présentation.....                                    |  |
| Spécifications techniques.....                       |  |
| Dimensions générales et signaux d'avertissement..... |  |
| Détails concernant la sécurité.....                  |  |
| Déplacement et réinstallation.....                   |  |
| Montage de l'appareil.....                           |  |
| Panneaux de commande.....                            |  |
| Utilisation de l'appareil .....                      |  |
| Nettoyage et entretien .....                         |  |
| Transformation à l'autre gaz.....                    |  |

# 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.

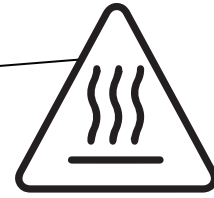
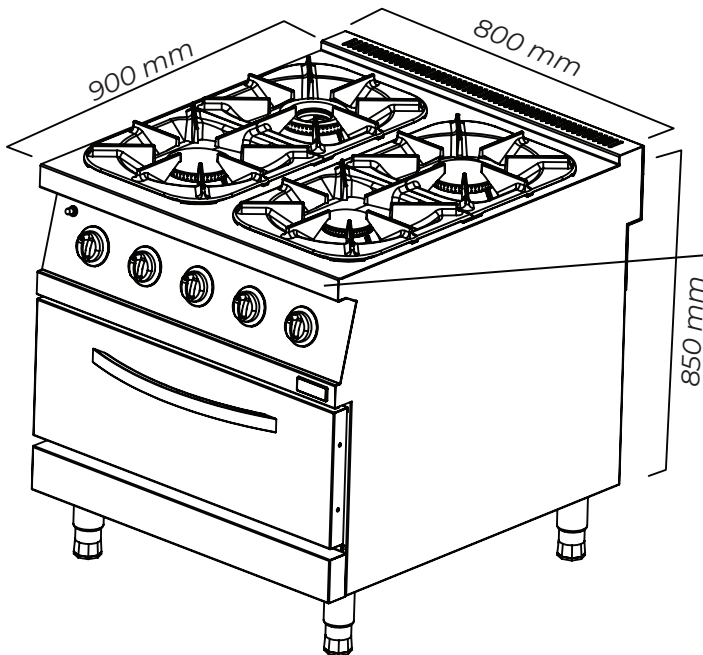
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

## ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ

| MODEL            | KKG-8060    | KKG-8070    | KKG-8090    | KKG-12090    | KKG-16090    |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| GENEL ÖLÇÜLER    | 800x600x850 | 800x700x850 | 800x900x850 | 1200x900x850 | 1600x900x850 |
| ISIL GÜÇ (KW)    | 21 Kw       | 38 Kw       | 42 Kw       | 58 Kw        | 74 Kw        |
| TİP              | A1          | A1          | A1          | A1           | A1           |
| GAZ GİRİŞİ(Inch) | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R        | ½-"R         |
| TERMOSTAT C°     | -           | -           | -           | -            | -            |
| NET AĞIRLIK (Kg) | 90          | 100         | 110         | 150          | 200          |

| MODEL            | KKG-100100    | KKG-150100    | KKG-200100    | KKG-12070    |
|------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| GENEL ÖLÇÜLER    | 1000x1000x850 | 1500x1000x850 | 2000x1000x850 | 1200x700x850 |
| ISIL GÜÇ (KW)    | 52 Kw         | 74 Kw         | 84 Kw         | 52 Kw        |
| TİP              | A1            | A1            | A1            | A1           |
| GAZ GİRİŞİ(Inch) | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R        |
| TERMOSTAT C°     |               |               |               |              |
| NET AĞIRLIK (Kg) | 140           | 210           | 280           | 135          |

## GENEL ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ



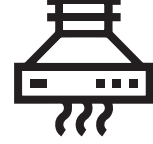
**SICAK YÜZEY**

## GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



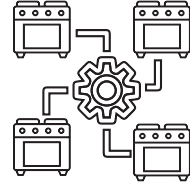
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



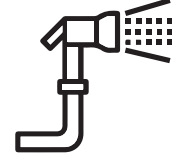
•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler ( elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s. ) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



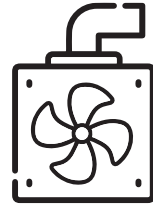
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•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.



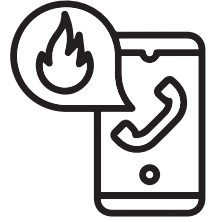
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



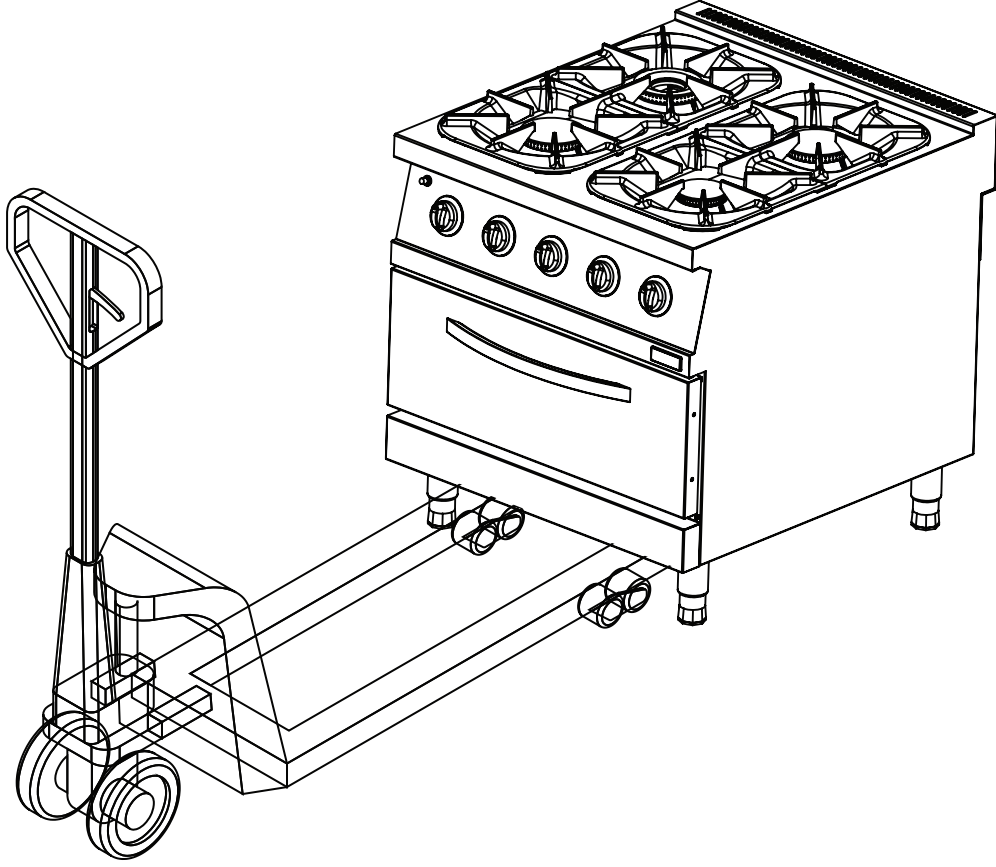
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



•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.



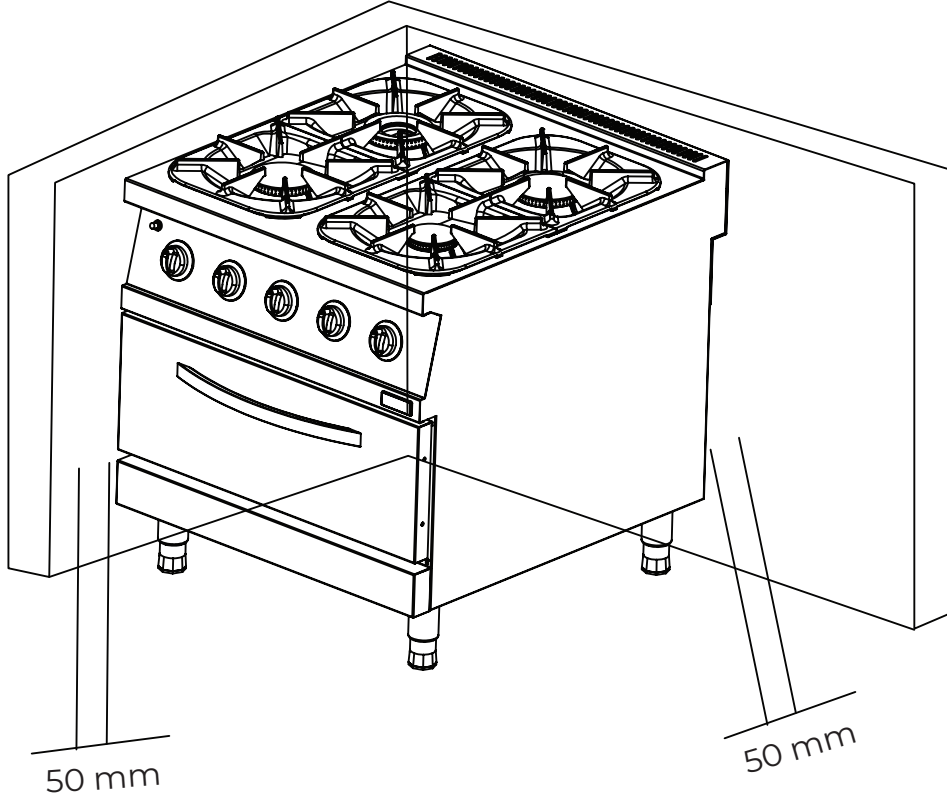
## TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



**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, dışürmeyiniz.

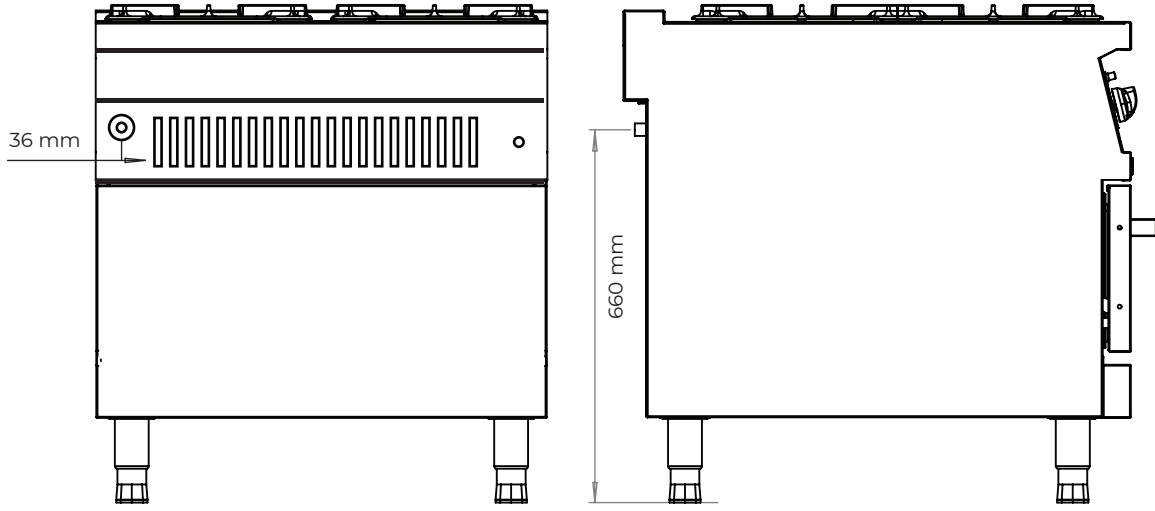
## CİHAZIN MONTAJI



**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.**

- Cihazın 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.



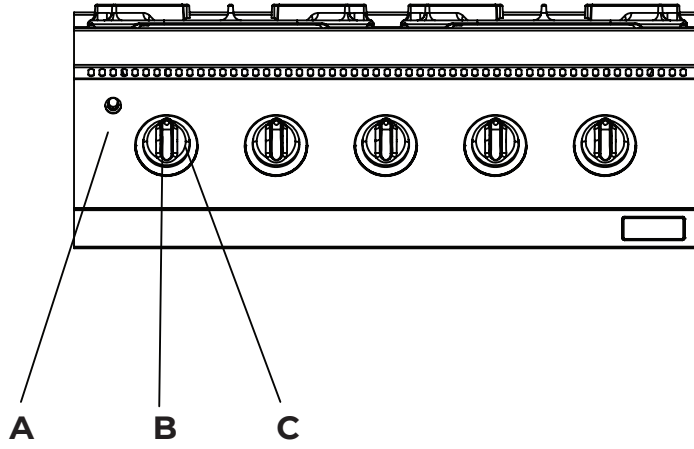
•Cihazda orijinal olmayan yedek parça kullandırtmayınız. firmamızdan temin edilmeyen yedek parçaların cihaza takılması durumunda, cihaz garanti kapsamı dışında kalır

## KULLANILAN GAZ

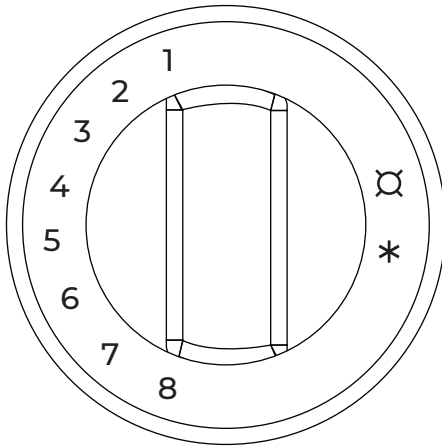
G20 (DOĞAL GAZ)

G30 (L.P.G.)

## KUMANDA PANOLARI



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



### TERMOSTAT (C°) SICAKLIK DEĞERLERİ ÇİZELGESİ

\* pozisyon: pilot ateşlemesi

Ø pozisyon : pilot devrede term. 0 konum.

- |    |          |          |
|----|----------|----------|
| 1. | Pozisyon | : 100 C° |
| 2. | Pozisyon | : 130 C° |
| 3. | Pozisyon | : 160 C° |
| 4. | Pozisyon | : 180 C° |
| 5. | Pozisyon | : 210 C° |
| 6. | Pozisyon | : 240 C° |
| 7. | Pozisyon | : 270 C° |
| 8. | Pozisyon | : 300 C° |

# CİHAZIN KULLANIMI

## GENEL

- Kuzine, otel, restoran, kantin, hastane gibi yerlerin mutfaklarında, yemek fabrikalarında, yemek pişirmek için kullanılır.
- Cihaz ilk kullanımdan önce ılık sabunlu bir suyla nemlendirilmiş (iyice sıkılmış) bir bez ile temizlenmelidir.
- 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 emniyet valfi ( C ) pilot konumuna ( \* ) getirilerek basılı tutulmalı, gerektiği kadar ( İlk kullanımda gaz tesisatındaki havanın atılıp gaz çıkışı sağlanıncaya kadar geçen süre buda yaklaşık 20- 25 sn. ) bekledikten sonra, ateşleme yapabilmek için çakmaklı modellerde çakmağa ( A ) basarak, çakmaksız modellerde pilotu ateşleyebilmek için harici bir ateş kaynağı ile pilot ateşlenir. Açık alevli ocakta, pilot alevi rahatlıkla görülebilir. Cihazda alev denetleme tertibatı (termokulp) olduğu için, alev ısısının algılanıp, gaz geçişine izin vermesi için bir süre daha valf butonuna basılı tutunuz. Emniyet valfinden elimizi çektiğimizde pilot alevi sönmüyorsa brülörü ateşleyebilirsiniz.

### *2.Brülörün ateşlenmesi :*

Açık alevli ocaklarda brülörü ateşlemek için emniyet valfi (C) tam açık pozisyona getirilir. Ocak kısılmak istenirse emniyet valfi yarı alevle gösterilen pozisyona getirilir.

### *3.Brülörler yanış halinde iken :*

### *4.Kısık alev için valf düğmesi ile min. alev konumuna getirilir.*

### *5.Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra tencere ocak üzerinden alınarak cihaz kapatılır.*

# CİHAZIN KULLANIMI

## FIRIN KISMININ KULLANIMI:

### 1.Pilotun ateşlenmesi:

Pilota gazın gelmesi için termostat ayar vanası (B) basılı tutularak belirli bir süre (gaz tesisatında kalan havanın atılıp gaz çıkışı sağlanıncaya kadar geçen süre yaklaşık 20-25 sn.'dir.) bekledikten sonra, çakmağa (A) basılarak pilot ateşlenir. Fırında pilot alevini görebilmek amacıyla fırın kapağı açılarak, taban sacı gözetleme bölgesinden bakılarak kontrol edilebilir. Cihazda alev denetleme tertibatı (termokulp) olduğu için, alev ısısının algılanıp, gaz geçişini sağlaması için bir süre (max 20 sn) basılı tutunuz. Emniyet valfinden eliminizi çektiğimizde pilot alevi sönmüyorsa, brülör ateşlenmeye hazırdır.

### 2.Brülörün ateşlenmesi :

Fırın brülörünü ateşlemek ve cihazın sıcaklığını istenilen değere getirmek için termostat düğmesini istenilen sıcaklık değerine çeviriniz. Cihaz istenilen sıcaklığa geldiğinde, termostat otomatik olarak brülöre giden gazı kesecek ve brülörü devre dışı bırakacaktır. Pilot yanmaya devam edecektir. Fırın içi sıcaklığı istenilen derecenin altına düştüğünde termostat gaz geçişine izin verecek, brülör pilot tarafından ateşlenecektir.

Cihaz brülörleri yanar pozisyona geldiğinde pişirme işlemi başlatılabilir.

3.Pişirme yapılacak tepsiler, fırın içine yerleştirilir.

4.Tepsilerin yemek hacimlerine göre seçilmesi gerekir; aksi durumda taşma ve dökülmelerde brülör sönebilir veya cihaz alt kısmında bakteri oluşturabilir.

5.Isıtma veya hafif pişirme de fırın brülörleri, valf düğmesinden istenilen sıcaklık değerlerine ayarlanabilir.(termostat sıcaklık değerleri tablosundan bakınız.)

6.Tepsileri fırından çıkartılırken, tepsiler sıcak olacağından eldiven kullanılması ve dikkatli olunması gerekmektedir.

### 3.Cihazın kapatılması :

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

3.2. Cihazı tamamen kapatmak için; termostat ayar vanası 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; tüp veya gaz 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

- Cihazın ilk kullanımından önce ve daha sonraki her kullanımdan sonra komple dış yüzeyini sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
- Temizlik sırasında kesinlikle tuz ruhu, yağ çözücü v.b 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 bağlı olarak, max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın, yetkili servis elemanlarımız tarafından yapılan bakımı ücrete tabidir.

**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.

## 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.

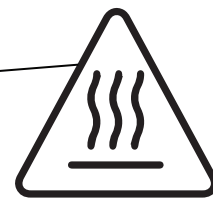
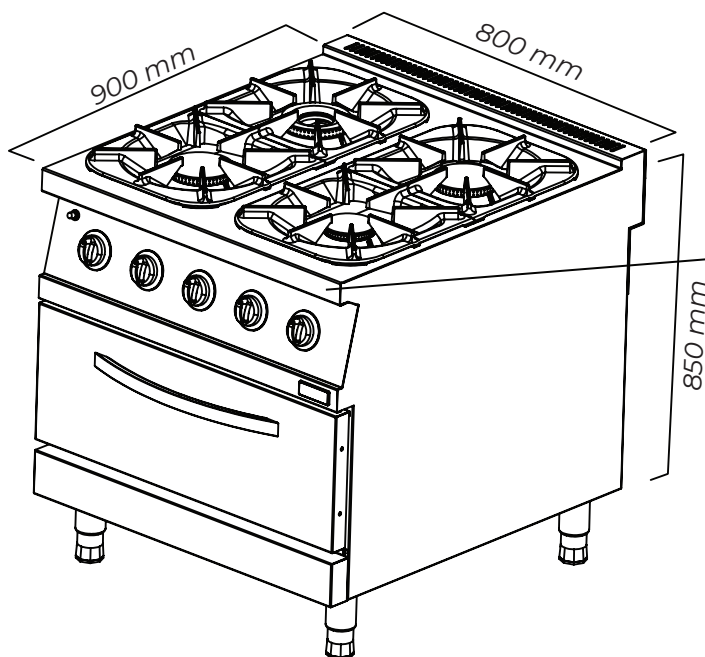
We hope that you obtain the best efficiency from our product.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| MODEL              | KKG-8060    | KKG-8070    | KKG-8090    | KKG-12090    | KKG-16090    |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| GENERAL DIMENSIONS | 800x600x850 | 800x700x850 | 800x900x850 | 1200x900x850 | 1600x900x850 |
| THERMAL POWER (KW) | 21 Kw       | 38 Kw       | 42 Kw       | 58 Kw        | 74 Kw        |
| MEDICINE           | A1          | A1          | A1          | A1           | A1           |
| GAS INLET(inch)    | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R        | ½-"R         |
| THERMOSTAT C°      | -           | -           | -           | -            | -            |
| NET WEIGHT (kg)    | 90          | 100         | 110         | 150          | 200          |

| MODEL              | KKG-100100    | KKG-150100    | KKG-200100    | KKG-12070    |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| GENERAL DIMENSIONS | 1000x1000x850 | 1500x1000x850 | 2000x1000x850 | 1200x700x850 |
| THERMAL POWER (Kw) | 52 Kw         | 74 Kw         | 84 Kw         | 52 Kw        |
| MEDICINE           | A1            | A1            | A1            | A1           |
| GAS INLET(inch)    | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R        |
| THERMOSTAT C°      |               |               |               |              |
| NET WEIGHT (kg)    | 140           | 210           | 280           | 135          |

## DETAILS RELATED TO SAFETY



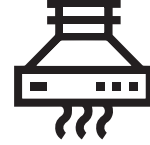
**HOT SURFACE**

## DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



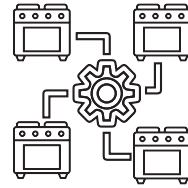
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



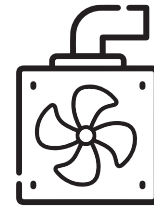
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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.



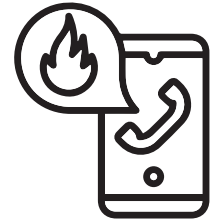
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



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



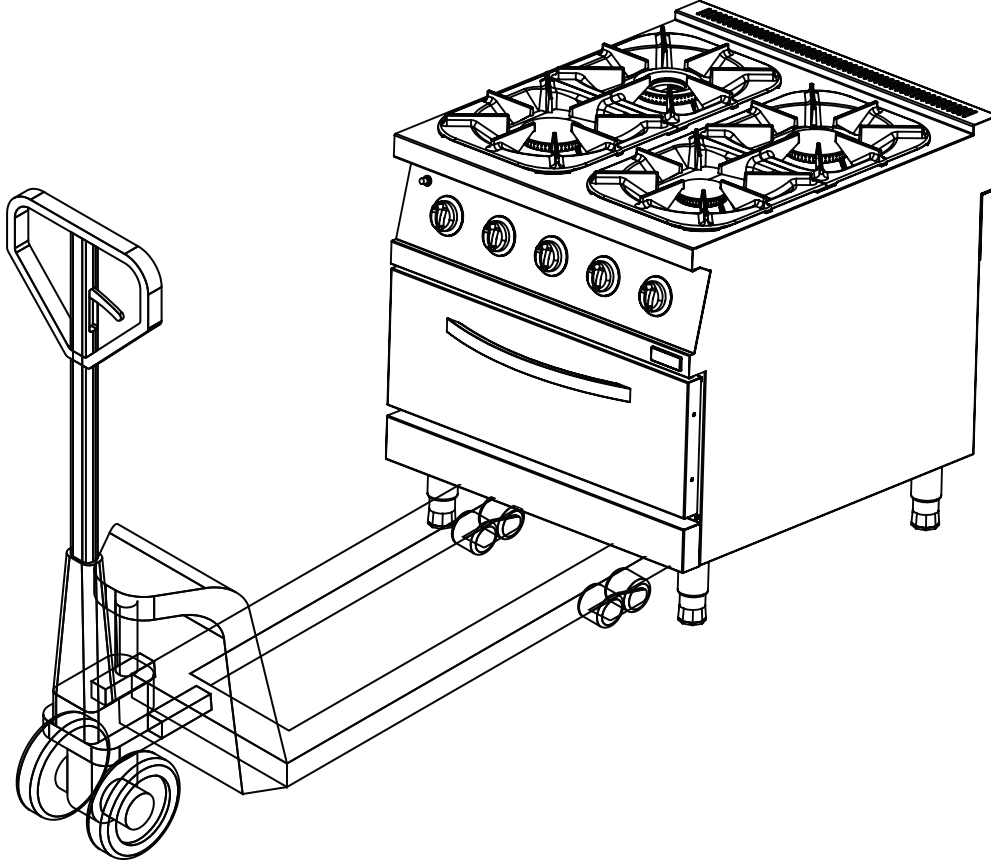
•Gas odor means gas leakage. In such a case shut down the valve of the device and the valve of the main supply, open the windows and doors; do not use electric switch etc. materials that may cause sparkles or flames. Call our service immediately.



•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.



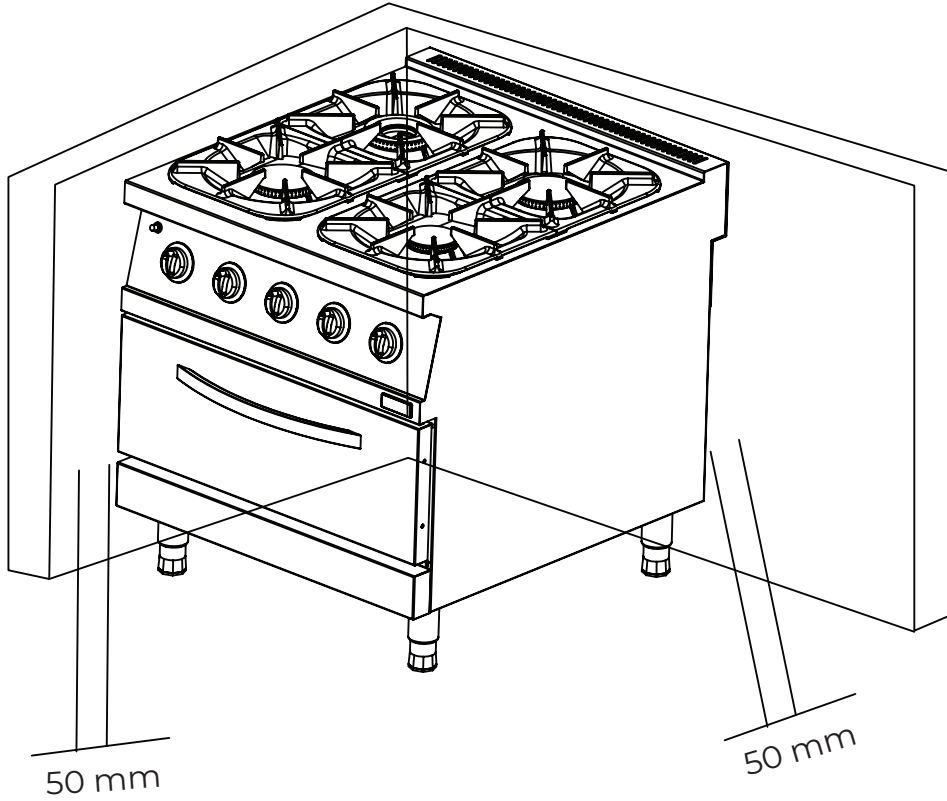
## HANDLING AND CHANGE OF PLACE



**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.

## ASSEMBLY OF THE DEVICE

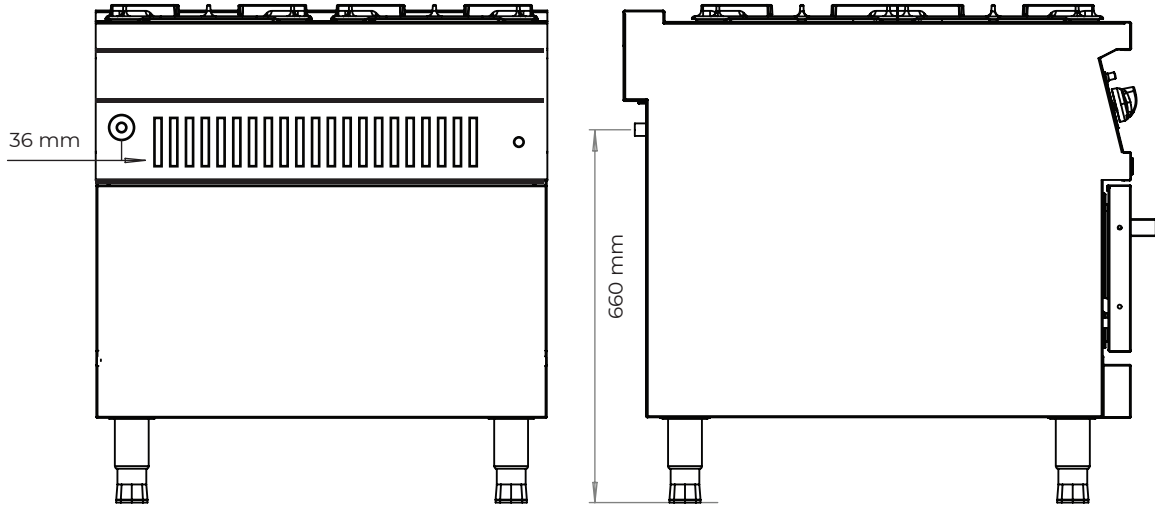


**In order to position this device close to a wall, section, kitchen furniture, decorative covering etc., such things should have been manufactured from inflammable materials or they should be covered by an appropriate heat insulation material in order to keep the distance at 5 cm, otherwise the distance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

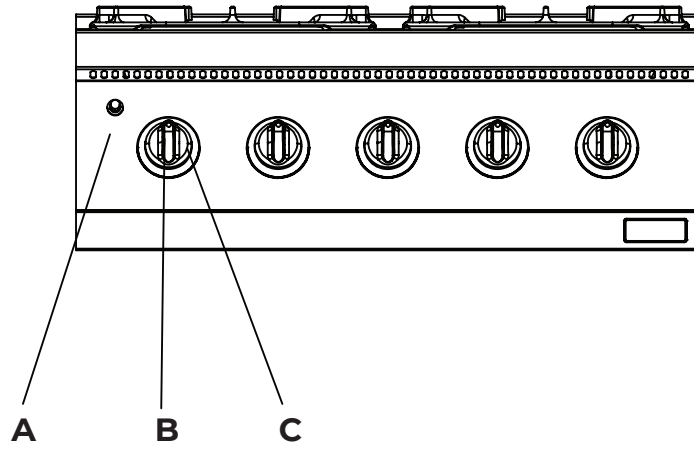
### GAS USED

**G20 (NATURAL GAS)**

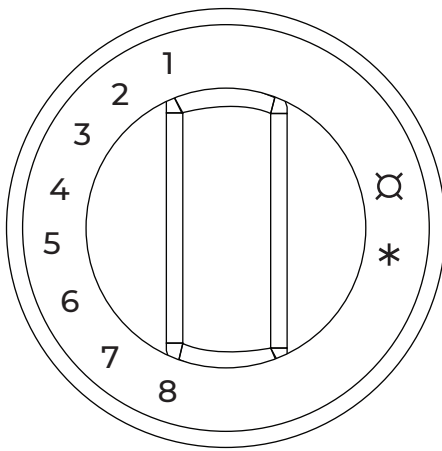
**G30 (L.P.G.)**

# CONTROL BOARDS

## FRONT PANEL OF 900 and 700 SERIES



- A. LIGHTER
- B. OVEN THERMOSTAT ADJUSTMENT VALVE
- C. SAFETY VALVE



### THERMOSTATE HEAT SCHEDULE (C°)

\* position: pilot ignition

∅ Position: Pilot operating . 0 position

- |    |          |          |
|----|----------|----------|
| 1. | Position | : 100 C° |
| 2. | Position | : 130 C° |
| 3. | Position | : 160 C° |
| 4. | Position | : 180 C° |
| 5. | Position | : 210 C° |
| 6. | Position | : 240 C° |
| 7. | Position | : 270 C° |
| 8. | Position | : 300 C° |

# OPERATION OF THE DEVICE

## A- GENERAL

- Kitchen stove is used for cooking the kitchens of restaurants, canteens, etc. places.
- The first usage of the device should be after cleaning by soaped damp cloth (water removed).
- 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.**

## USAGE OF THE STOVE SECTION:

### *1.Ignition of the Pilot:*

To let the pilot gas in the safety valve ( C ) is turned to (\*) position and must be held pressed, after waiting as necessary (20-25 seconds in order to evacuate the air and to provide gas flow), the lighter must be pressed (A) in models with lighter, in models without lighter the pilot is lighted with an external fire source. The pilot flame is visible when the stove is with open flames. As there is flame inspection mechanism on the device (thermocouple), the valve button should be pressed for a certain time in order to let the heat be sensed and permit gas passage. If the pilot flame is not put out when we remove our hand from the safety valve you may ignite the burner.

### *2.Ignition of the Burner*

In case of stoves with open flames, to ignite the burner , the (C ) safety valve is brought to full open position. If the fire of the stove is requested to be reduced the safety valve is brought to the position shown as with half fire.

### *3.While the burner is burning:*

*4.For reduced flames the valve button is brought to min. fire position.*

*5.After completion of the cooking process, the pot is taken off the stove and the device is shut.*

# OPERATION OF THE DEVICE

## USAGE OF THE OVEN SECTION:

### 1.Ignition of the pilot:

Thermostat adjustment valve (B) is held pressed to let the gas to the pilot, after waiting for a certain time (20-25 seconds to remove the air in the gas supply and to provide the gas outlet), the lighter (A) is pressed, thereby igniting the pilot. To see the pilot flame in the oven the lid of the oven is opened and controlled from the base sheet inspection area. As there is flame inspection mechanism in the device (Thermocouple) it must be held pressed for a certain time to sense the heat of the flame and to provide the gas passage (max. 20 sec.). If the pilot flame is not put out when we release our hand from the safety valve, the burner is ready for ignition.

### 2.Ignition of the Burner:

Turn the thermostat button to the requested heat level and to ignite the burner. When the device reaches the requested heat level, thermostat will automatically cut the gas to the burner and leave the burner out. Pilot will continue burning. When the requested heat level in the oven drops, thermostat will let the gas passage, burner will be ignited by the pilot.

The cooking may be started when the device burners are in burning position.

- Trays for cooking may be placed in the oven.

- The trays must be selected as per the volume of the food, otherwise burner may be put out due to overflow and spills or bacteria may grow on the lower part of the device.

- In case of just heating or slight cooking, the oven burners may be adjusted to requested heat from the valve button ( see. Thermostat heat values table).

- While taking out the trays from the oven, it is recommended to use gloves and to pay attention as the trays will be hot.

### 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 thermostat adjustment valve is turned to completely 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 radiant 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 and after that before starting to use clean the complete outer surface and of the device by means of sponge and liquid cleaning materials.
- 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.

## LIFE OF THE DEVICE

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

# PRÉSENTATION

## **Cher Utilisateur,**

Nous vous remercions de nous avoir choisis avant tout. Cet appareil est produit selon les standards internationaux. Pour obtenir le meilleur résultat de l'appareil et pour une utilisation à longue durée, nous vous invitons à lire ce manuel.

Lire attentivement ce manuel avant le montage et l'utilisation de l'appareil, ou faire lire aux utilisateurs de l'appareil. Quand mettre en fonction l'appareil sans lire ce manuel, l'appareil restera hors garantie.

Il faut lire attentivement le manuel d'utilisation concernant le montage, l'utilisation et l'entretien de l'appareil acheté. Faire préparer l'installation de gaz à connecter sur l'appareil selon les règlements en vigueur et par le personnel qualifié en façon adéquate avant que nos éléments de service viennent pour le montage de l'appareil.

Consulter par le téléphone au service le plus près de chez vous pour les hésitations ou les sujets non-compris.

Nous vous rappelons qu'en cas de faire attendre le personnel de service de montage, les frais et le salaire par heure vous seront facturés.

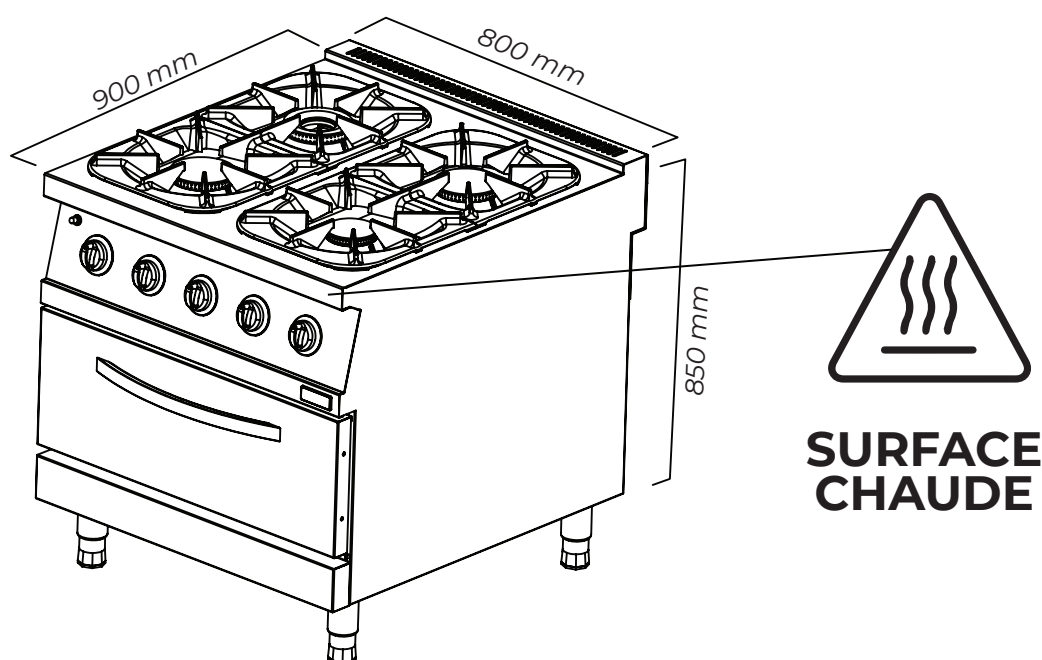
Nous vous souhaitons les meilleurs résultats avec cet appareil.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

| MODÈLE                   | KKG-8060    | KKG-8070    | KKG-8090    | KKG-12090    | KKG-16090    |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| Dimensions générales     | 800x600x850 | 800x700x850 | 800x900x850 | 1200x900x850 | 1600x900x850 |
| Puissance thermique (KW) | 21 Kw       | 38 Kw       | 42 Kw       | 58 Kw        | 74 Kw        |
| MÉDECINE                 | A1          | A1          | A1          | A1           | A1           |
| Entrée de gaz (pouce)    | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R       | 1/2"R        | 1/2"R        |
| Thermostat C°            | -           | -           | -           | -            | -            |
| Poids net / kg)          | 90          | 100         | 110         | 150          | 200          |

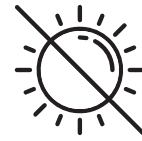
| MODÈLE                   | KKG-100100    | KKG-150100    | KKG-200100    | KKG-12070    |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Dimensions générales     | 1000x1000x850 | 1500x1000x850 | 2000x1000x850 | 1200x700x850 |
| Puissance thermique (KW) | 52 Kw         | 74 Kw         | 84 Kw         | 52 Kw        |
| MÉDECINE                 | A1            | A1            | A1            | A1           |
| Entrée de gaz (pouce)    | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R         | 1/2"R        |
| Thermostat C°            |               |               |               |              |
| Poids net / kg)          | 140           | 210           | 280           | 135          |

## DIMENSIONS GENERALES ET SIGNAUX D'AVERTISSEMENT



## DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

• Ne pas laisser l'appareil sous les rayons directs de soleil.



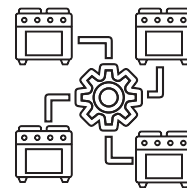
• L'appareil doit être utilisé impérativement sous la hotte de cuisine.



• Dans le milieu où l'appareil est en marche, il faut absolument éviter des matières solides et liquides combustibles (robe, alcool et ses produits, produits pétrolier – chimique, matières en bois et en plastique, blocs de coupe, rideaux, etc.)



• Vous pouvez utiliser tous nos appareils de même série ensemble.



• Ne pas nettoyer avec de l'eau sous pression.



• Cet appareil doit être monté conformément aux règlements en vigueur et être utilisé seulement dans les lieux bien aérés. Consulter aux instructions avant le montage et l'utilisation de l'appareil.



• L'appareil est produit pour l'usage professionnel, il doit être utilisé seulement par le personnel qualifié



## DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

•Ne pas intervenir à l'appareil en dehors du service agréé ou du producteur.



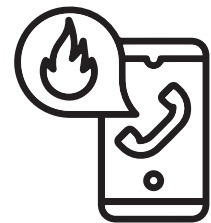
•En cas d'allumage de flamme ou de feu pour n'importe quelle raison au milieu où il y a l'appareil, éteindre les vannes de gaz et les interrupteurs de puissance sans être paniqué, et utiliser les extincteurs. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes. Car l'eau sert à disperser les flammes rapidement.



•Il faut nettoyer la graisse qui tombe par terre pendant l'utilisation. Sinon le sol de l'endroit sera glissant et dangereux.



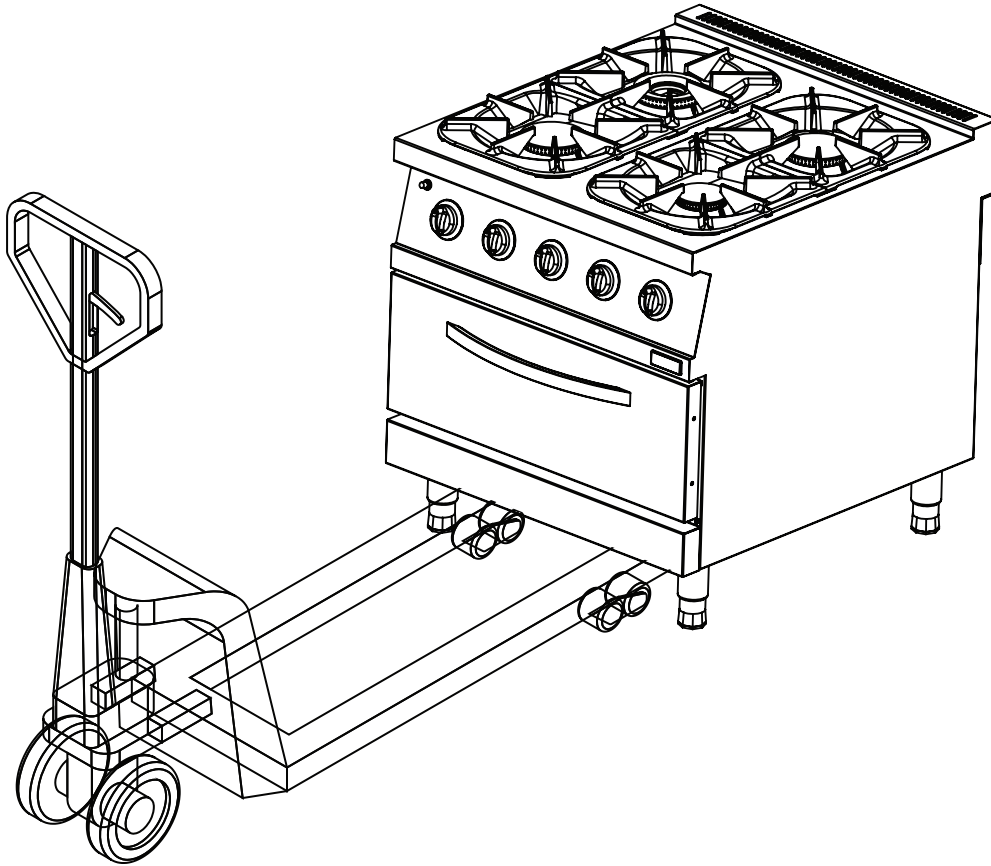
•L'odeur de gaz veut dire la fuite de gaz. Dans ce cas fermer la vanne de l'appareil et la vanne principale de gaz, ouvrir les fenêtres et les portes, ne pas utiliser des matériels provoquant des flammes en tant que le commutateur électrique, etc. Appeler d'urgence le service agréé.



•Ces instructions sont valables seulement si l'on voit le code du pays sur l'appareil. Si on ne voit pas le code du pays sur l'appareil, pour pouvoir adapter l'appareil aux conditions présentes du pays, consulter aux instructions techniques qui les précisent.



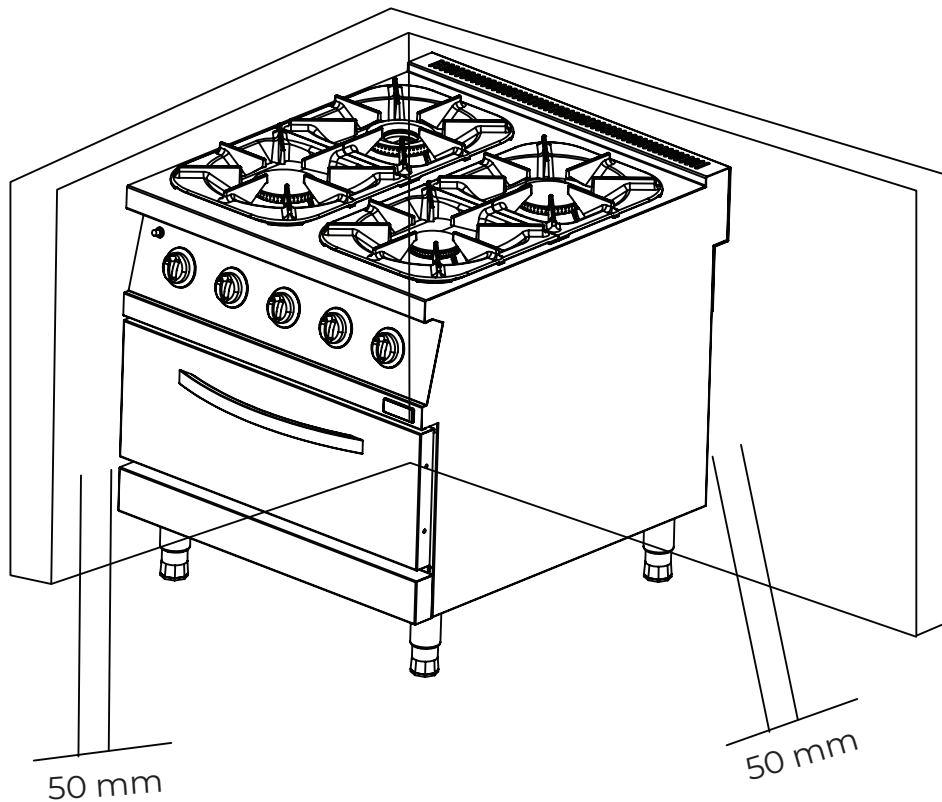
## REINSTALLATION DE L'ET DE DÉPÔT



**Réinstallation; NE JAMAIS REINSTALLER, RALLONGER OU CHANGER LES TUYAUX DE CONNEXION de l'appareil en dehors de service agréé qui a monté par le service agréé.**

- Ces appareils peuvent être portés par l'aide de chariot élévateur.
- Les pieds de chariot élévateur doivent être installés sous l'appareil lors de transport.
- En cas de longue distance à le porter, il faut le faire doucement, si nécessaire il faut fixer l'appareil sur la palette contre les agitations et garder son équilibre par une personne.
- Ne pas cogner ou tomber l'appareil pendant le déplacement.

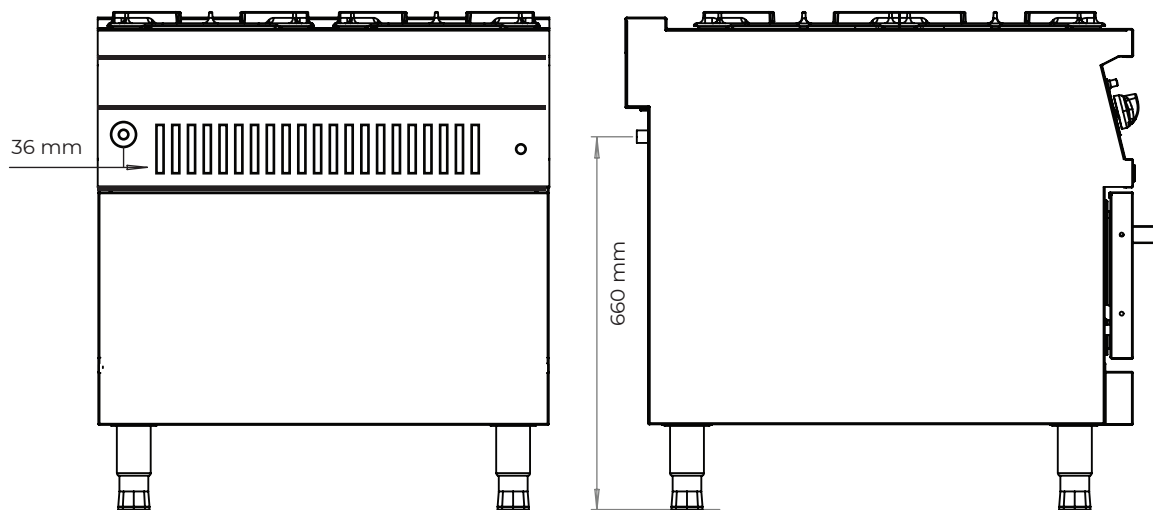
## MONTAGE DE L'APPAREIL



**Pour pouvoir installer l'appareil près d'un mur, d'un compartiment de cuisine, des meubles, des revêtements décoratifs, ceux-ci doivent être produits des matières inflammables ou recouverts par une matière inflammable, la distance du premier cas est de 5 cm, du deuxième est de 20 cm. Il est conseillé de faire bien attention aux instructions de protection contre le feu.**

- Les pieds du plan de travail où il se trouve l'appareil sur doivent être réglés pour que l'appareil fonctionne sur un plan équilibré.
- Toutes les connexions de gaz de l'appareil doivent être conformes aux standards d'ISO 7-1 ou d'ISO 228-1.
- Avant la réalisation de connexion de gaz de l'appareil par le service technique agréé, en vérifiant absolument son étiquette, il faut faire la connexion de gaz selon le type et la pression du gaz indiqué. Il ne faut pas faire la connexion de gaz selon un autre type et/ou une autre pression.

## MONTAGE DE L'APPAREIL



- Les dimensions de l'entrée de connexion de gaz sont définies sur le tableau des SPECIFICATIONS TECHNIQUES.
- Après avoir lié l'appareil sur le système de gaz, il faut absolument contrôler la fuite de gaz avec la mousse de savon.
- Si le personnel du service agréé trouve nécessaire après le contrôle de l'appareil, il faut faire le réglage d'air.



**La puissance déclarée de l'appareil ne pourra jamais faire changer selon les demandes de clientèle. Toute intervention faite pour ce but sur les valves et les injecteurs, laisseront l'appareil hors de cadre de garantie.**



**\* Ne pas faire utiliser des pièces de rechange non originales. En cas de montage d'une pièce de rechange non produite dans notre firme, l'appareil restera hors de cadre de garantie.**

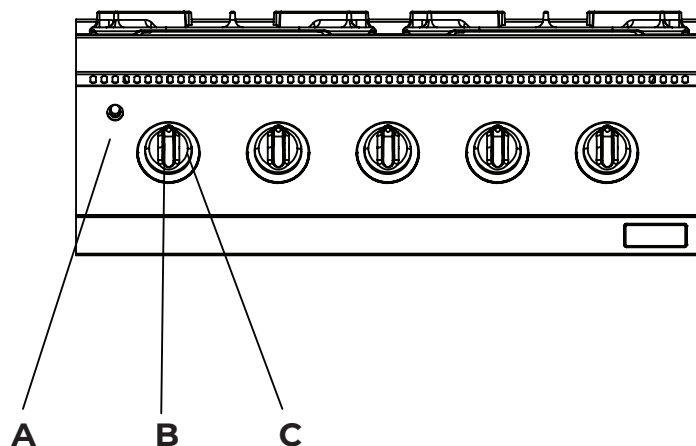
### GAZ UTILISE

**G20 (GAZ NATUREL)**

**G30 (GAZ EN L.P.G.)**

# PANNEAUX DE COMMANDE

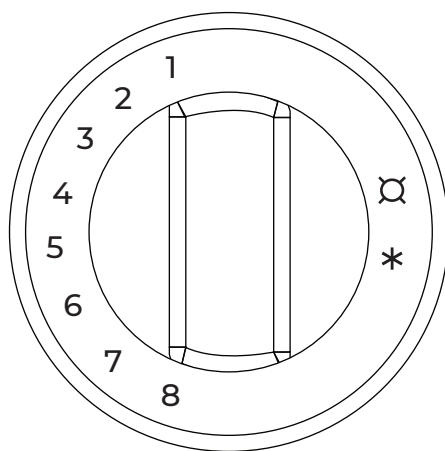
## SERIE 900 et 700 PANNEAU DE FRONT



**A. Bouton d'allumage**

**B. Vanne de réglage de thermostat du four**

**C. Valve de sécurité**



### Tableau Des Valeurs

#### Thermiques de Thermostat (C°)

\* Position: Allumage de pilote

Ø Position: Pilote est en fonction 0°

|    |          |          |
|----|----------|----------|
| 1. | Position | : 100 C° |
| 2. | Position | : 130 C° |
| 3. | Position | : 160 C° |
| 4. | Position | : 180 C° |
| 5. | Position | : 210 C° |
| 6. | Position | : 240 C° |
| 7. | Position | : 270 C° |
| 8. | Position | : 300 C° |

# UTILISATION DE L'APPAREIL

## A-GENERALE

- La gazinière s'utilise pour cuisiner les produits alimentaires dans les cuisines des restaurants, des cantines et des hôpitaux.
- Avant la première utilisation l'appareil doit être nettoyé par un chiffon légèrement savonné et humide (bien essoré).
- L'appareil doit être mis en fonction avec une hotte de cuisine à filtre qui est connecté sur un système d'aération.

**•NOTE: Ne pas utiliser pour des fins différentes.**

**L'appareil doit être utilisé par la personne ou les personnes qui ont lues le manuel d'utilisation et qui connaissent les conditions techniques et la sécurité de l'appareil.**

**•NOTE: Le bar d'alimentation de l'appareil doit être 21 mbar pour le gaz naturel, et 50 mbar pour le gaz en bouteille. Ne jamais utiliser le détendeur à réglage pour les appareils à utiliser avec le gaz en bouteille. Utiliser seulement le détendeur fixe de 50 mbar 1,5 kg.**

## UTILISATION DE PARTIE CUISINIERE :

### *1.Allumer le pilote:*

Pour que le gaz arrive au pilote, la valve de sécurité (C) doit venir sur (\*) et il faut le tenir en appuyant ici, après avoir attendu suffisamment (la durée d'attente que l'air se débarrasse et le gaz commence à venir, c'est-à-dire 20-25 s. pour la première utilisation) pour allumer il faut appuyer sur le bouton d'allumage (A) pour les modèles avec le bouton, et pour les modèles sans bouton par l'aide d'une source de feu externe. On peut facilement voir le feu de pilote sur la gazinière au feu ouvert. Comme il y a le système de vérification de flamme (poignée thermique) sur l'appareil, pour que la chaleur de flamme soit perçue et soit permis l'accès de gaz, tenir appuyé le bouton de valve. Une fois enlevé la main, si les flammes de vanne de réglage sont continues, vous pouvez allumer le bruleur.

**2.Allumer le bruleur :** Pour allumer le bruleur des gazinières au feu ouvert, il faut régler la valve de sécurité (C) à la position entièrement ouverte. Si on veut baisser le feu il faut régler la valve de sécurité à la position souhaitée.

**3.Lors des bruleurs sont en fonction :**

**4.Le bouton de valve doit être réglé à la position de feu minimum.**

**5.Après avoir terminé la cuisson, retirer la casserole du feu, et éteindre l'appareil**

# UTILISATION DE L'APPAREIL

## UTILISATION DE PARTIE FOUR:

### 1. Allumer le pilote:

Pour que le gaz arrive au pilote, la vanne de réglage de thermostat (B) doit être appuyé suffisamment (la durée d'attente que l'air se débarrasse et le gaz commence à venir, c'est-à-dire 20-25 s. pour la première utilisation) pour allumage il faut appuyer sur le bouton d'allumage (A). Pour voir les flammes de pilote dans le four, on peut ouvrir sa porte et vérifier par la fente d'observation qui se trouve au fond du four. Comme il y a le système de vérification de flamme (poignée thermique) sur l'appareil, pour que la chaleur de flamme soit perçue et soit permis l'accès de gaz, tenir appuyé le bouton de valve (max. 20 s.). Une fois enlevé la main, si les flammes de vanne de réglage sont continues, vous pouvez allumer le brûleur.

### 2. Allumer le brûleur :

Pour allumer le brûleur du four et régler la chaleur souhaitée, tourner le bouton de thermostat sur la chaleur souhaitée. Une fois la chaleur souhaitée est fournie, le thermostat coupera automatiquement le gaz qui va au brûleur, et le brûleur restera sans fonction. Le pilote continuera à être allumé. Quand la chaleur du four tombe au-dessous de la chaleur souhaitée, le thermostat permettra le passage de gaz, et le brûleur s'allumera par le pilote. L'opération de cuisson pourra commencer une fois que les brûleurs de l'appareil soient en fonction.

3. Mettre les plateaux de cuisson dans le four.

4. Il faut choisir les plateaux selon le volume des plats, sinon lors des débordements des plats, le brûleur pourra s'éteindre ou il y aura des bactéries au fond du four.

5. Lors de chauffage et de cuisson légère, les brûleurs du four pourront être réglés à la chaleur souhaitée par le bouton de valve (voir sur le tableau des valeurs thermiques).

6. Comme les plateaux seront chauds quand on les sort du four, il faut utiliser des gants et faire attention.

### 3. Eteindre l'appareil :

3.1. Si l'appareil ne sera pas utilisé pour une courte durée, il faut tourner la vanne de réglage (B) sur le pilote (\*) et laisser seulement allumé le pilote. Ceci contribuera considérablement pour faire l'économie sur le gaz.

3.2 Pour éteindre complètement l'appareil, il faut tourner la vanne de réglage sur la fermeture totale ; ainsi le pilote et le brûleur resteront sans gaz.

3.3 Pour empêcher quelconque danger après avoir éteint l'appareil, il est conseillé de couper la vanne de bouteille ou de gaz.

### Dispositif de surveillance des flammes :

**Si la flamme de pilote s'éteint par accident, le système sera éteint automatiquement pour empêcher une certaine fuite de gaz.**

**Cela va réaliser dans max. 60 s.**

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 10.1.NETTOYAGE

- Nettoyer toute la surface extérieure de l'appareil avec du lessive et de l'éponge avant la première utilisation, et avant et après chaque utilisation.
- Lors de nettoyage ne pas utiliser des matières de nettoyage chimiques en tant que l'acide chlorhydrique ou les solvants de graisse, etc.
- Nettoyer les déchets alimentaires brûlés avec de l'eau chaude en frottant avant qu'ils soient durcis. Si les déchets sont très durs, gratter les avec un grattoir en bois.

## 10.2.ENTRETIEN

- L'entretien périodique doit être fait par un personnel technique.
- Il est conseillé de faire faire cet entretien à tous les 6 mois maximum selon la situation de l'appareil. L'entretien de l'appareil fait par nos éléments de service qui est dans le cadre de garantie vous sera facturé.

Les injecteurs: La fente de l'injecteur doit être propre entièrement.

Le bracelet de réglage d'air : Il doit être propre et non bouché. Il doit être réglé par les éléments de service techniques.

Le pilote: Sa flamme doit être correcte et être en contact avec thermo couple.

Le bruleur: Ses trous doivent être propres et non bouchés.

Les pièces à démonter lors de nettoyage doivent être démonté et remonté par les éléments de services techniques, et après le montage doivent être contrôlé avec la méthode de mousse de savon encore une fois par le même personnel.

## TRANSFORMATION A L'AUTRE GAZ

L'appareil est conçu pour un fonctionnement avec du gaz en bouteille ou du gaz naturel. L'appareil doit être fonctionné selon le système de gaz monté par les éléments de service techniques agréés (selon le gaz en bouteille ou le gaz naturel). La transformation à l'autre système de gaz après le montage doit être faite impérativement par les ELEMENTS DE SERVICE TECHNIQUES. LA SOCIETE PRODUCTRICE ne sera pas responsable d'un quelconque problème provoqué par la transformation faite en dehors des ELEMENTS DE SERVICE TECHNIQUES. De plus l'appareil restera hors de cadre de garantie. Le groupe de gaz de fonctionnement de l'appareil est indiqué avec une étiquette sur la partie de connexion de gaz.

## EXEMPLE DEL'ETIQUETTE E DE VIE DE L'APPAREIL

**La durée de vie de l'appareil est de 10 ans sous les conditions d'utilisation conseillées.**

# 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**