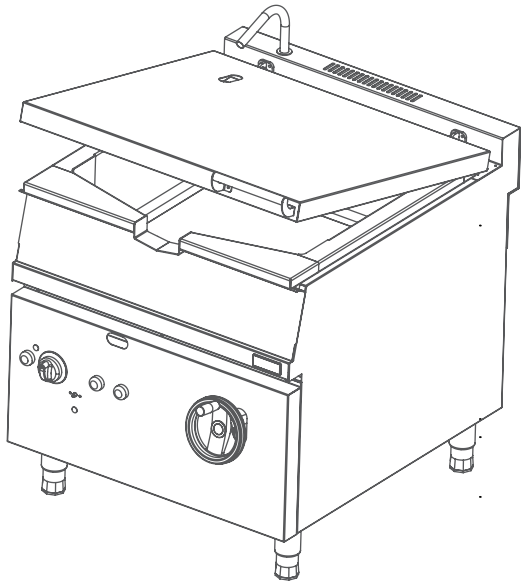


# kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

**TR** DEVRİLİR TAVALAR / KULLANMA KILAVUZU  
**EN** TILTING BRATT PAN / USER MANUAL



GAZLI  
GAS



Since 1956

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

# İÇİNDEKİLER

## TR

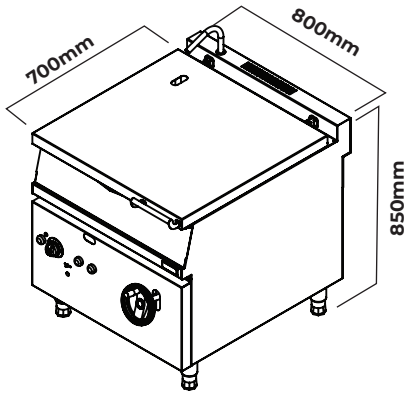
4

|                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------|--|
| İçindekiler(Contents) .....                                      |  |
| Açıklama .....                                                   |  |
| montaj Talimatları .....                                         |  |
| Yerleştirme .....                                                |  |
| Ggaz Bağlantısı .....                                            |  |
| Su Bağlantısı .....                                              |  |
| Farklı Gaz Türlerine Dönüşüm .....                               |  |
| Brülör Memesinin Değiştirilmesi .....                            |  |
| Pilot Brülör Memesinin Değiştirilmesi .....                      |  |
| Operasyon.....                                                   |  |
| Pan Kontrolü.....                                                |  |
| Pilot Brülör Ateşlemesi Ss Maksimum Alev Brülör Ateşlemesi ..... |  |
| Brülörleri Kapatma .....                                         |  |
| Tava Kaldırma .....                                              |  |
| Uyarılar.....                                                    |  |
| Ek Güvenlik Üyeleri .....                                        |  |
| Temizlik Ve Bakım .....                                          |  |
| Muhtemel Sorunlar - Çözümler.....                                |  |
| Etiket Örneği .....                                              |  |
| Genel Ölçüler .....                                              |  |

## EN

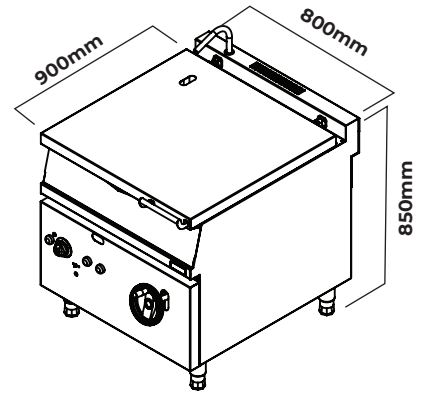
16

|                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------|--|
| Description .....                                              |  |
| mounting Instructions .....                                    |  |
| Placement.....                                                 |  |
| Gas Connection.....                                            |  |
| Water Connection.....                                          |  |
| Convetsion To Different Gas Types .....                        |  |
| Replacement Of Burner Nozzle .....                             |  |
| Replacement Of Pilot Burner Nozzle.....                        |  |
| Operation.....                                                 |  |
| Pilot Burner Ignition - Maximum Flame Ignition Of Burners..... |  |
| Turning Off Burners .....                                      |  |
| Pan Lifting.....                                               |  |
| Warnings .....                                                 |  |
| Additional Safety Members.....                                 |  |



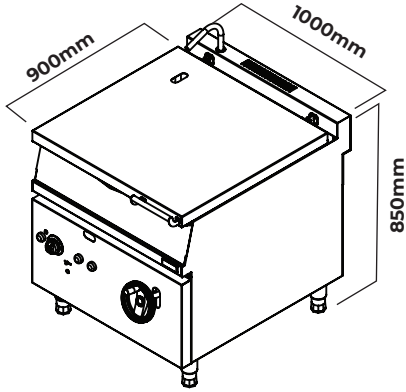
**KDTG50**

---



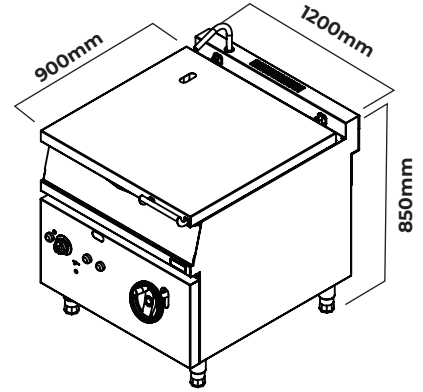
**KDTG680**

---



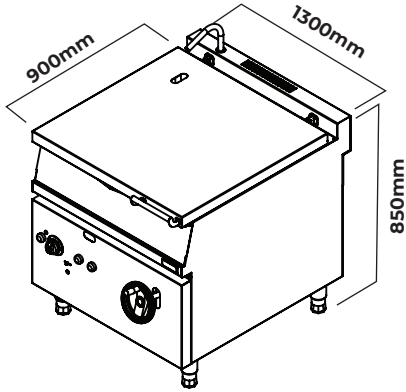
**KDTG100**

---



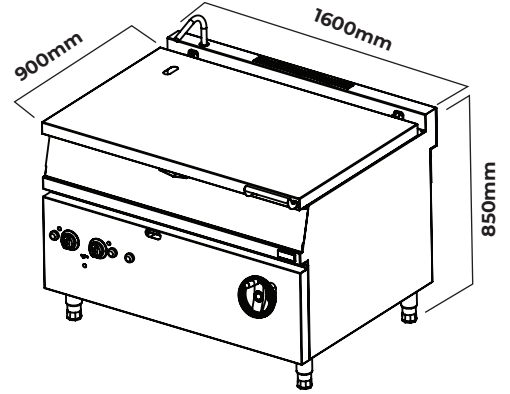
**KDTG120**

---



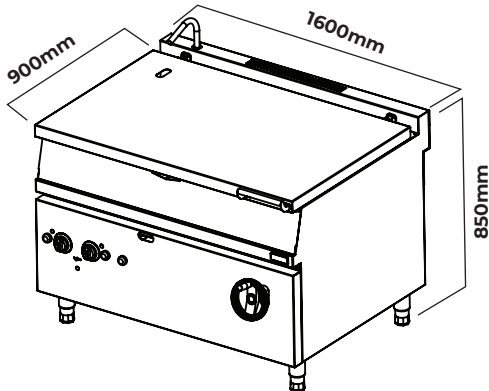
**KDTG130**

---



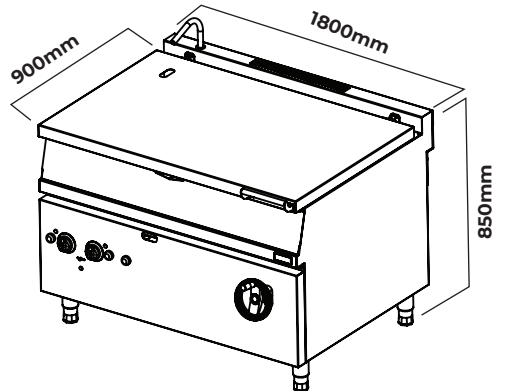
**KDTG200**

---



**KDTG205**

---



**KDTG250**

---

# 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               | KDTG50 | KDTG80 | KDTG100 | KDTG120 | KDTG130 | KDTG200 | KDTG205 | KDTG250 |
|---------------------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| GENİŞLİK(mm)        | 800    | 800    | 1000    | 1200    | 1300    | 1600    | 1600    | 1800    |
| DERİNLİK(mm)        | 700    | 900    | 900     | 900     | 900     | 900     | 900     | 900     |
| YÜKSEKLİK(mm)       | 850    | 850    | 850     | 850     | 850     | 850     | 850     | 850     |
| ISIL KAPASİTESİ(Kw) | 12     | 20     | 100     | 26      | 30      | 40      | 44      | 50      |
| HAZNE KAPASİTESİ    | 50     | 80     | 100     | 120     | 130     | 200     | 205     | 250     |
| GAZ GİRİŞİ(İt)      | 1/2"   | 1/2"   | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    |
| BASINÇ              | 20     | 20     | 20      | 20      | 20      | 20      | 20      | 20      |
| SU GİRİŞİ           | 1/2"   | 1/2"   | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    |
| NET AĞIRLIK(kg)     | 116    | 145    | 165     | 195     | 205     | 263     | 263     | 370     |

## ETİKET ÖRNEĞİ

|                                                                                                              |  |                                                                                                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <br><b>KAYALAR MUTFAK</b> |  | Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. .<br><a href="http://www.kayalarmutfak.com">www.kayalarmutfak.com</a> |  |
| ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME                                                                                      |  | DEVRİLİR TAVA/T.BRATT PAN                                                                                       |  |
| MODEL                                                                                                        |  | KDTG-80                                                                                                         |  |
| P(mbar)                                                                                                      |  | G20--G20-50mbar                                                                                                 |  |
| GÜÇ (Kw) / POWER (Kw)                                                                                        |  | 20                                                                                                              |  |
| KATEGORİ/CATEGORY                                                                                            |  | II2H3B/P                                                                                                        |  |
| VOLTAJ / VOLTAGE                                                                                             |  | 220V /240 V NPE50-HZ                                                                                            |  |
| SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ<br>SERIAL NUM./ PRODUCTION DATE                                                     |  | 152.60.313 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 TALİMATLARI

## Yerleştirme

- Pişirme sırasında yayılabilecek koku ve dumanı gidermek için cihazı filtrelenmiş bir egzoz davlumbazının altına yerleştirin.
- Cihazı min. Aşırı sıcaklık artışını önlemek için yan veya arka duvardan 10 cm uzakta.
- Cihazdaki naylon koruma kapağını çıkarın. Yüzeyde yapışkan kalıntı varsa, uygun bir solvent ile temizleyin.
- Dört ayarlanabilir ayağını uygun bir zemine ayarlayarak cihazı dengeleyin. Şekil A • Tava kaldırma kolunu takın.

## Gaz Bağlantısı

- Gaz tesisatına bağlantı esnek boru ve küresel vana ile yapılmalıdır. Bahsedilen küresel vanayı ısıdan uzak ve tehlike durumunda kolayca erişilebilecek bir yere sabitleyin.
- Gaz bağlantısı ulusal ve yerel gaz standartlarına göre yapılmalıdır.
- Gaz girişi, cihaz gövdesindeki GAS etiketi ile belirtilir
- Tüm bağlantılar tamamlandıktan sonra, kaçak tespit cihazı veya sabunlu su yoluyla derzlerdeki gaz kaçağını kontrol edin.
- Cihazın bağlı gaz türüne uygun olup olmadığını kontrol edin. Değilse, bkz. "Farklı Gaz Türlerine Dönüşüm"

**DİKKAT: Cihazın gaz tesisatı ve bağlantısında yapılacak tüm ayarlamalar ve tadilatlar yetkili kişiler tarafından yapılmalıdır.**

### **Su bağlantısı**

- Su girişini bir musluktan su kaynağına bağlayın.
- 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.
- Eklemlerde kaçak olup olmadığını kontrol edin.

## **FARKLI GAZ TÜRLERİNE DÖNÜŞÜM**

- Cihaz, etiketinde belirtilenden farklı bir gazla çalıştırılacaksa, aşağıdaki prosedürleri uygulayın. Gerekli nozullar ve yapışkanlı etiketler, cihazla birlikte bir çanta içinde verilir.

### **Brülör memesinin değiştirilmesi**

- Nozülünü nozul konektöründen söküp ve gaz tipine göre yenisiyle değiştirin .
- Brülör havasını ayarlayın

### **Pilot brülör memesinin değiştirilmesi**

- Aygıt kontrol panelini çıkarın.
- Vidasını söküp nozulunu gaz tipine göre yenisiyle değiştirin

**UYARI: Cihaz için başka bir gaza dönüştürme yapılırsa, kullanılan gaza karşılık gelen yapışkanlı etiketi cihazın görünür bir kısmına yerleştirmelisiniz.**

## **OPERASYON**

### **Pan kontrolü**

- Termostat kontrol düğmesinin (B) konumları aşağıdaki gibidir: 0 Kapalı  
500C Minimum sıcaklık  
100 ÷ 2500C Orta sıcaklıklar 3000C Maksimum sıcaklık
- Gaz kontrol düğmesinin konumları aşağıdaki gibidir:

### **Pilot brülör ateşlemesi SS Maksimum alev Brülör Ateşlemesi**

- Gaz şebekesindeki besleme valfini açın.
- “5” gaz kontrol düğmesini “Pilot brülör kontağı” (7) konumuna çevirin ve aşağı bastırın. Aynı zamanda piezoelektrik ateşleme düğmesine de basın. Böylece pilot brülör alevi için gereken kıvılcım üretilir. Gaz kontrol düğmesini yaklaşık 20 saniye sonra bırakın. Pilot brülör alevi yanmaya devam edecektir. Yanmazsa ateşleme işlemini tekrarlayın. Ateşleme “alev gözlem portu” (10) ile kontrol edilebilir.
- Brülörleri ateşlemek için gaz kontrol düğmesini “maksimum alev” (6) konumuna getirin. • Termostat kontrol düğmesini (9) istenen pişirme sıcaklığına ayarlayın.
- Odaya su almak için valfi (11) sola çevirmek yeterlidir.

**DİKKAT: Cihazı kullanırken kabin tam yanall pozisyonunda olmasına dikkat edin. Aksi takdirde, mikro anahtar ana brülöre giden gazı keser.**

## Brülörleri Kapatma

- Termostat kontrol düğmesini (9) " 0 " konumuna getirin.
- Gaz kontrol düğmesini (5) "kapalı" konuma getirin. (6) • Gaz şebekesindeki vanayı kapatın.

## Tava kaldırma

- Tava,  zel mekanizması "12" ile yukarı ve aşağı çekilebilir. Tavayı yukarı çekmek için dönüş mekanizmasını pimi ile kilitleyin ve saat yönünde çevirin. Tavayı aşağı çekmek için (pişirme konumuna), mekanizmayı saat yönünün tersine çevirin.
- DİKKAT: Üst kapağını çıkarmadan tavayı yukarı çekmeye çalışmayın.

## UYARILAR

- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat edin!
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca bu amaç için eğitilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır. • Cihaz yemek pişirmek içindir, başka bir amaç için kullanmayın.
- Herhangi bir arıza durumunda, cihazın gaz giriş vanasını kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Orijinal yedek parçaların bakımı ve kullanımı için yalnızca yetkili servisleri komisyonlayın.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce, özellikle gıdalarla temas eden yüzeyleri dikkatlice temizleyin.
- DİKKAT: Cihazı ızgara yapmak için kullanmayın. Pişirme haznesi boşken asla çalıştırmayın.
- İlk  alıştırma sırasında cihaz kısa bir süre duman ve koku yayar. Bu duman ve koku, metal levha yüzeylerindeki yalıtım malzemesinin ve yağ gibi maddelerin sonucudur. Bu tehlikeli değildir ve kendi kendine kaybolacaktır. • İlk  alıştırma sırasında cihazı 1 saat boyunca en yüksek çalışma seviyesinde çalıştırın.

### Ek güvenlik  yeleri

- Güvenlik termostadı, brülörlere gaz beslemesini keser ve tava sıcaklığının termostat arızası nedeniyle maksimum kontrol sıcaklığını aşması durumunda çalışmayı durdurur. Bu durumda, cihazın gaz giriş vanasını kapatın ve yetkili servise bildirin.
- Cihaz çalışırken tava kaldırıldığında mikro şalter gazı keser ve brülörleri kapatır.



## 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 olacak aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
- Yukarıda belirtilen yöntemlerle temizlenemeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyin.
- Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa, 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.
- Tava kaldırma sistemini altı ayda bir ısıya dayanıklı gres ile yağlayın.

## MUHTEMEL SORUNLAR - ÇÖZÜMLE

Pilot brülör ateşlemez veya zorlukla ateşler.

- Gaz giriş basıncı yetersiz.
- Gaz borusu veya nozulu tıkalı.
- Gaz musluğu arızalı.
- Piezoelektrik ateşleme sistemi arızalı.
- Güvenlik termostatu arızalı.

Pilot brülör çalışma sırasında söner.

- Gaz musluğu arızalı.
- Güvenlik termostatu arızalı veya arızalı.

Ana brülör ateşlemiyor veya zorlukla ateşliyor.

- Gaz basıncı yetersiz.
- Meme tıkalı.
- Gaz musluğu arızalı.
- Termostat arızalı.
- Tava kaldırma mikro şalteri arızalı.

Sıcaklık kontrolü yapılamaz.

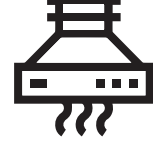
- Gaz musluğu arızalı.

## GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

•Cihaz, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.



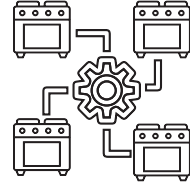
•Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



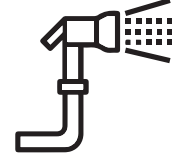
•Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler ( elbise, alkol ve türevleri, petrol – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s. ) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



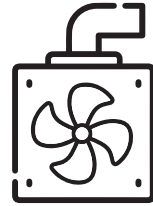
•Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.



•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.



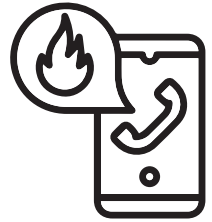
•Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak, yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



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



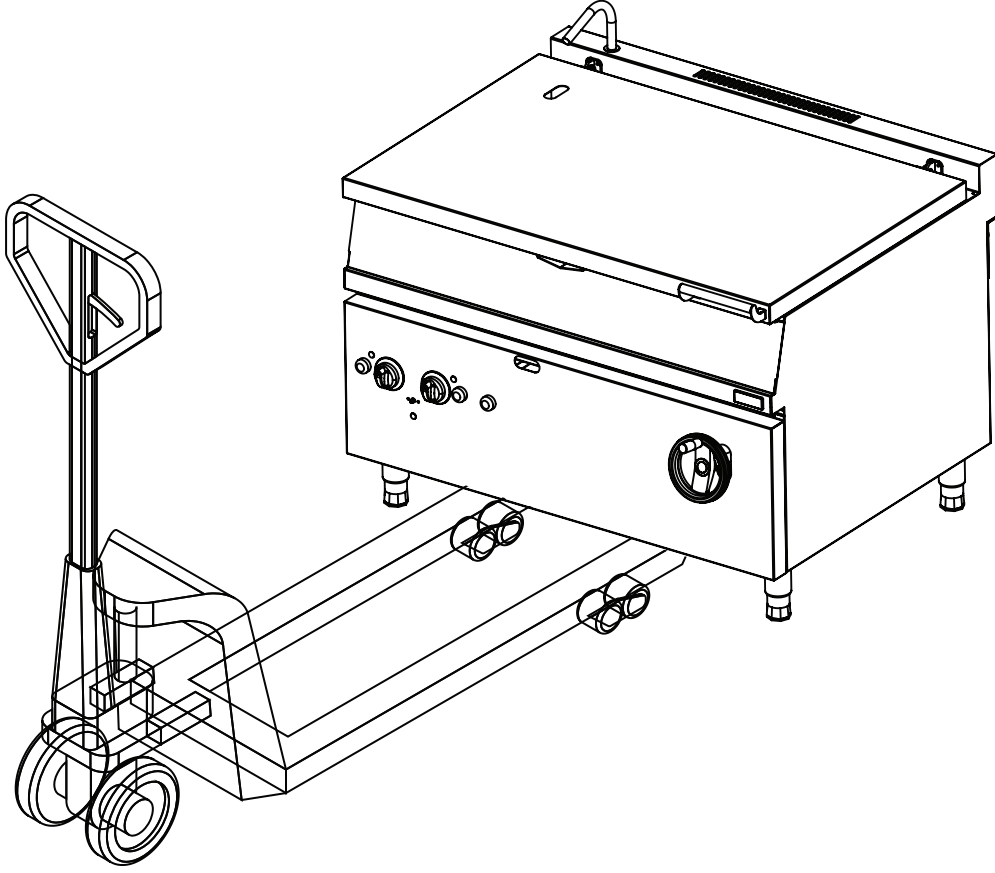
•Gaz kokusu, gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı v.s. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.



•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.

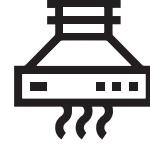
We hope that you obtain the best efficiency from our product.

## DETAILS RELATED TO SAFETY

•The device must not be exposed to direct sunlight.



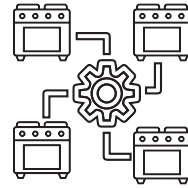
•The device must never be operated under chimney hood.



•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.



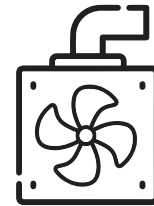
•You may use our devices together with other devices of the same series.



•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.



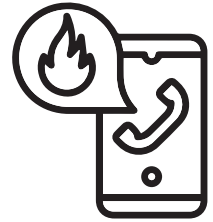
•In case of fire or flames in the operation area of the device, shut down the gas valves and electric switches without panic and use fire extinguisher. Never use water to put out the flames. The water will cause faster diffusion of the fire.



•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.

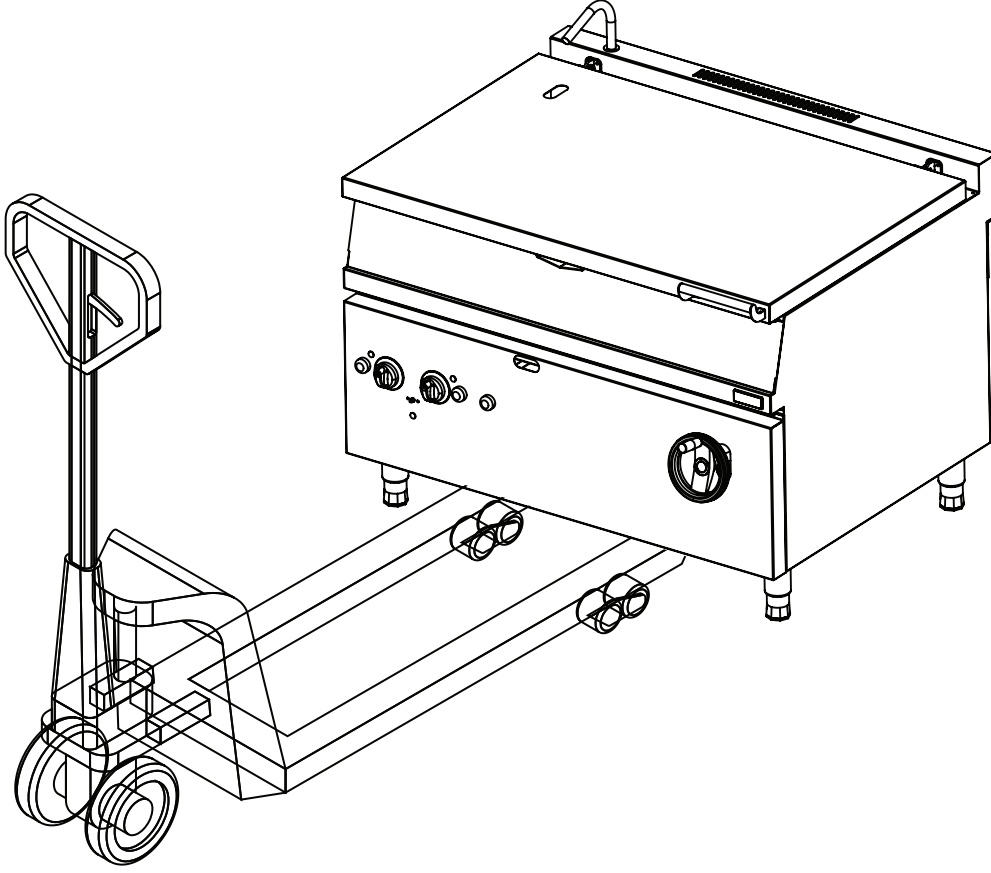


•These instructions are valid only if the country code is visible on the device. If the country code is not visible on the device, refer to the instructions; refer to the technical instructions that are required for technical adoption as per the existing conditions in the country.





## 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

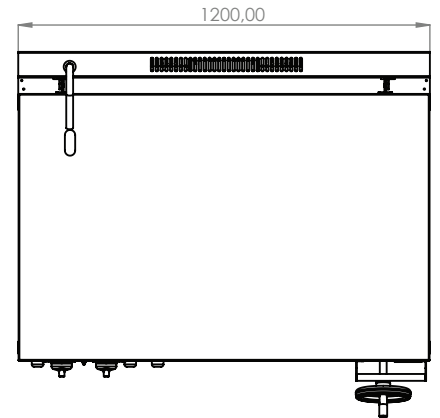
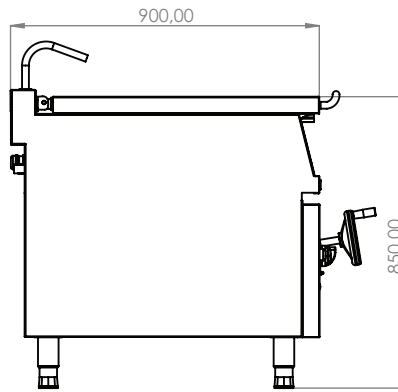
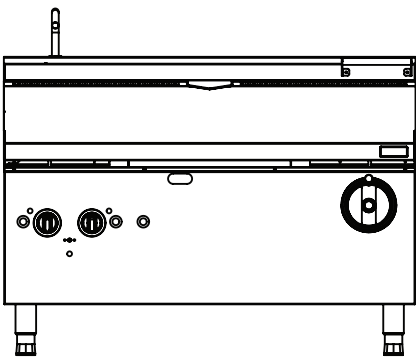
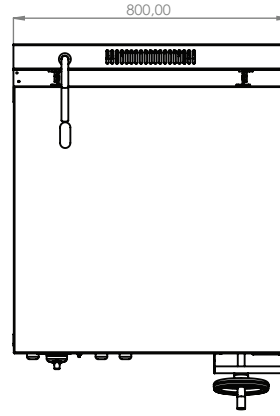
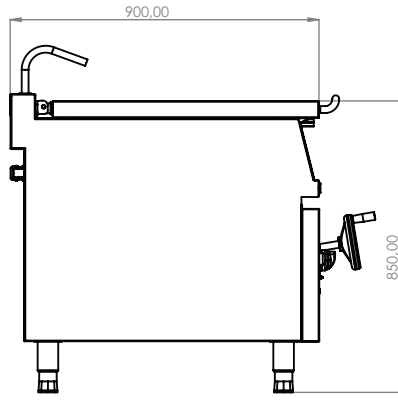
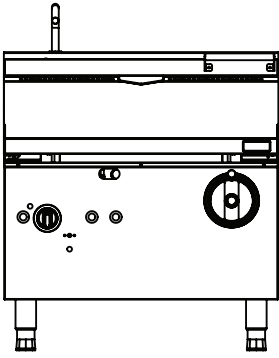
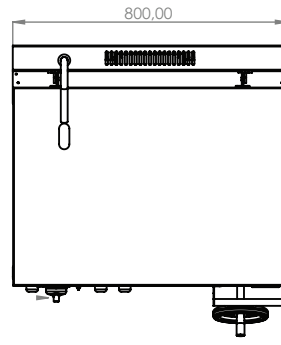
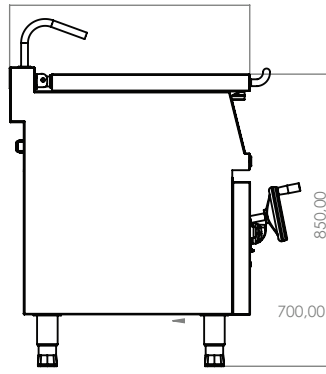
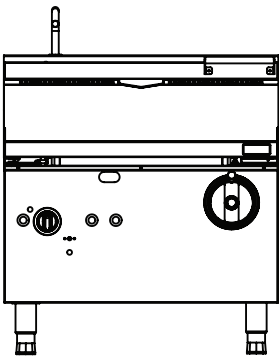
www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar



**www.kayalar.com.tr**



## DIMENSIONS AND WARNING SIGNS

| MODEL                | KDTG50 | KDTG80 | KDTG100 | KDTG120 | KDTG130 | KDTG200 | KDTG205 | KDTG250 |
|----------------------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| WIDTH(mm)            | 800    | 800    | 1000    | 1200    | 1300    | 1600    | 1600    | 1800    |
| DEPTH(mm)            | 700    | 900    | 900     | 900     | 900     | 900     | 900     | 900     |
| HEIGHT(mm)           | 850    | 850    | 850     | 850     | 850     | 850     | 850     | 850     |
| THERMAL CAPACITY(Kw) | 20     | 100    | 26      | 30      | 40      | 44      | 50      |         |
| HOPPER CAPACITY      | 50     | 80     | 100     | 120     | 130     | 200     | 205     | 250     |
| GAS INLET(lt)        | 1/2"   | 1/2"   | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    |
| PRESSURE             | 20     | 20     | 20      | 20      | 20      | 20      | 20      | 20      |
| WATER INLET          | 1/2"   | 1/2"   | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    |
| NET WEIGHT(kg)       | 116    | 145    | 165     | 195     | 205     | 263     | 263     | 370     |

## SAMPLE OF LABEL

|                                                                                                              |  |                                                                                                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <br><b>KAYALAR MUTFAK</b> |  | Kayalar Endüstriyel Mutfak Sanayi Tic. A. .<br><a href="http://www.kayalarmutfak.com">www.kayalarmutfak.com</a> |  |
| ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME                                                                                      |  | DEVRİLİR TAVA/T.BRATT PAN                                                                                       |  |
| MODEL                                                                                                        |  | KDTG-80                                                                                                         |  |
| P(mbar)                                                                                                      |  | G20--G20-50mbar                                                                                                 |  |
| GÜÇ (Kw) / POWER (Kw)                                                                                        |  | 20                                                                                                              |  |
| KATEGORİ/CATEGORY                                                                                            |  | II2H3B/P                                                                                                        |  |
| VOLTAJ / VOLTAGE                                                                                             |  | 220V /240 V NPE50-HZ                                                                                            |  |
| SERİ NO. / ÜRETİM TARİHİ<br>SERIAL NUM./ PRODUCTION DATE                                                     |  | 152.60.313 MART 2023                                                                                            |  |
| ÜLKE / COUNTRY                                                                                               |  | MADE IN TURKEY                                                                                                  |  |
|                           |  | 2422/23                                                                                                         |  |

## 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.**

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 INSTRUCTIONS

### Placement

- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.

- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.

- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent.

- Balance the device by adjusting its four adjustable legs on a suitable ground. fig.A

Mount the pan lifting arm.

### Gas Connection

- 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.

- Gas connection must be done according to national and local gas standards.

- Gas inlet is indicated by GAS label on the appliance body

- After all connections are completed, check for gas leakage at joints through leakage detection device or soapy water.

- Check whether the device is suitable for connected gas type. If not, see "Conversion to Different Gas Types"

**ATTENTION: All adjustments and modifications to be performed on the gas installation and connection of the device should be performed by authorized people.**

### **Water connection**

- Connect the water inlet to the water supply through a tap.
- 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.
- Check whether there is any leakage at the joints.

## **CONVETSION TO DIFFERENT GAS TYPES**

•If the device will be operated with a gas other than specified on its label, perform following procedures. Required nozzles and adhesive labels are provided in a bag with the device.

### **Replacement of burner nozzle**

- Remove the device control panel.(4)
- Disassemble nozzle "1" from nozzle connector , and replace it with new one according to gas type   Adjust the burner air

### **Replacement of pilot burner nozzle**

- Remove the device control panel.
- Remove screw "2" and replace nozzle "3"with new one according to gas type

**WARNING: If any conversion to another gas is performed for the device, you must place the adhesive label corresponding to the utilized gas on a visible part of the device**

## **OPERATION**

### **Pan control**

- Positions of the thermostat control button (B) are as follows:  
0 Off - 500C Minimum temperature 100÷2500C Medium temperatures 3000C Maximum temperature

- Positions of the gas control button are as follows:

### **Pilot burner ignition SS   Maximum flame Ignition of Burners**

- Open the feeding valve on the gas network.
- Turn the gas control button "5" to position "Pilot burner ignition"(7) and push down. At the same time, press down the piezoelectric ignition button, as well. So, the spark needed for pilot burner flame is produced. Release gas control button approximately after 20 seconds. Pilot burner flame will continue to burn. If does not burn, repeat ignition process again. Ignition may be checked through "flame observation port" (10).
- In order to ignite burners, turn the gas control button to position "maximum flame" (6).   Adjust thermostat control button (9) to desired cooking temperature.
- It is enough to turn the valve (11) left to take water in the chamber.

**•ATTENTION: Pay attention to have the pan on full lateral position while using the device. Otherwise, microswitch will cut off the gas to the main burner.**

## Turning off Burners

- Turn thermostat control button (9) to position "0".
- Turn gas control button (5) to position "off". (6) Close the valve on the gas network.

## Pan lifting

- Pan can be pulled up and down through its special mechanism "12". In order to pull up the pan, lock the rotation mechanism with its pin and turn it clockwise. In order to pull down the pan (to cooking position), turn the mechanism anti-clockwise.

**ATTENTION: Do not try to pull up the pan without removing its upper cover**

## WARNINGS

### • Pay attention not to contact hot surfaces of the device!

- 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.
- In case of any failure, close the gas inlet valve of the device and disconnect electrical power.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.

### • ATTENTION: Do not use the device for grilling. Never operate when the cooking chamber is empty.

- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Operate the device at the highest operation level for 1 hour during first operation.

### • Additional safety members

- Safety thermostat cuts off the gas feeding to the burners and ceases operation in case pan temperature exceeds maximum controlling temperature due to thermostat failure. In this case, close the gas inlet valve of the device and notify to the authorized service.
- When the pan is lifted during the operation of the device, microswitch cuts off the gas and switches off burners.

## **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.
- Lubricate pan lifting system with heat-resistant grease semi-annually.

## **POSSIBLE PROBLEMS - SOLUTIONS**

Pilot burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas inlet pressure is insufficient.
- Gas pipe or nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.
- Piezoelectric ignition system is faulty.
- Safety thermostat is faulty.

Pilot burner goes out during operation.

- Gas tap is faulty.
- Safety thermostat is faulty or defective.

Main burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas pressure is insufficient.
- Nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.
- Thermostat is faulty.
- Pan lifting micro switch is faulty.

Temperature control cannot be performed.

- Gas tap is faulty.