



LAVASTONE



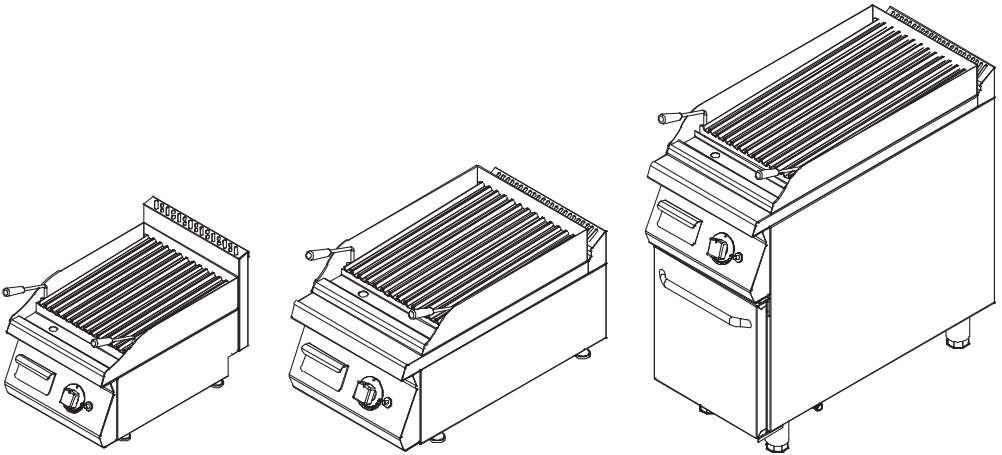
PERFECT

600 SERİ / 600 SERIES :

700 SERİ / 700 SERIES :

900 SERİ / 900 SERIES :

USER MANUAL KULLANMA KLAVUZU



600 SERİ / 600 SERIES

700 SERİ / 700 SERIES

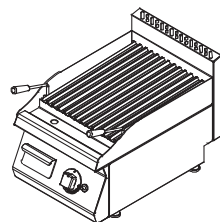
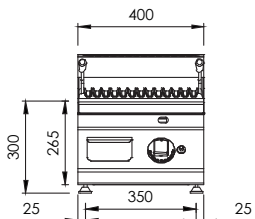
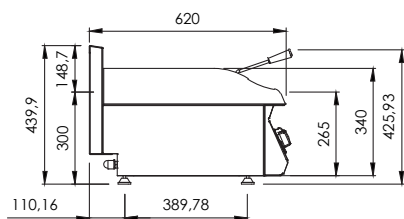
900 SERİ / 900 SERIES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

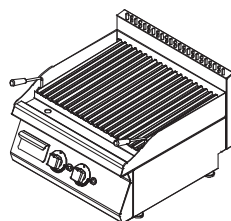
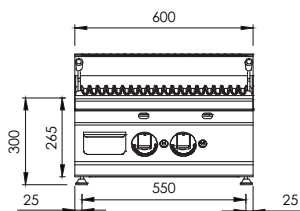
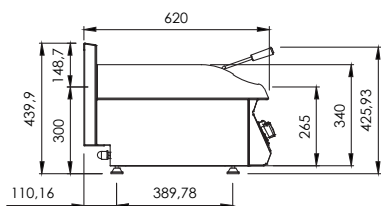
[illegible]

600 SERIES LAVASTONE

643 SERIES LAVASTONE

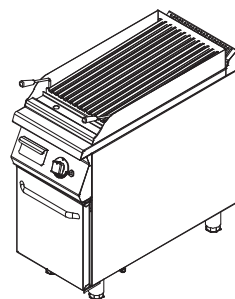
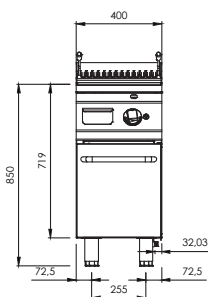
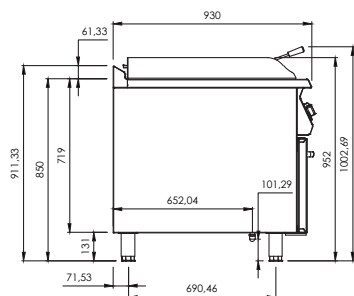


663 SERIES LAVASTONE

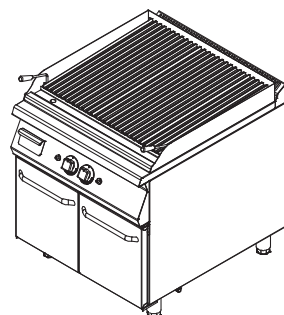
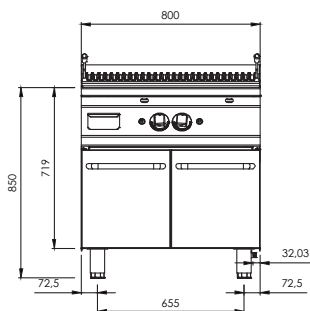
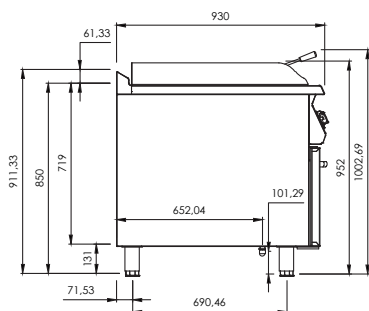


900 SERIES LAVASTONE

945 SERIES LAVASTONE

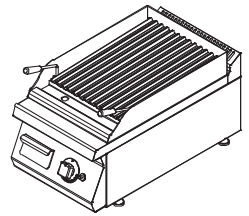
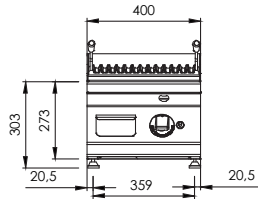
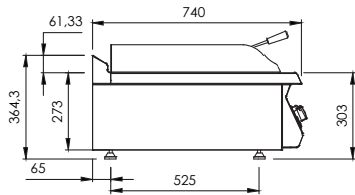


985 SERIES LAVASTONE

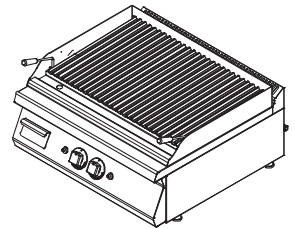
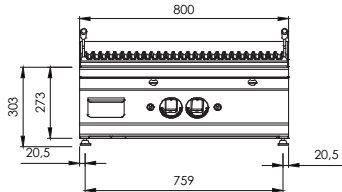
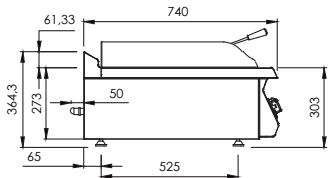


700 SERIES LAVASTONE

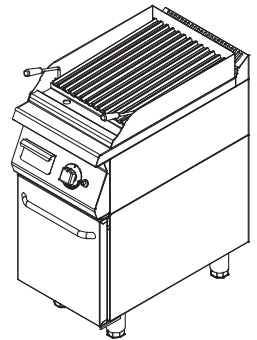
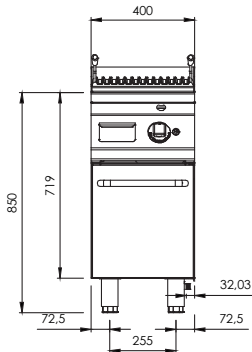
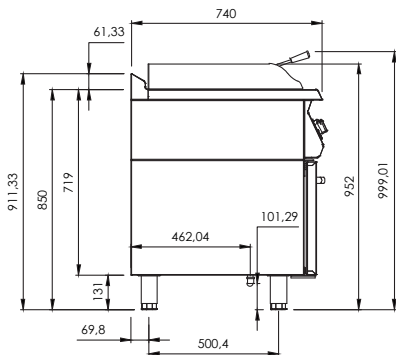
743 SERIES LAVASTONE



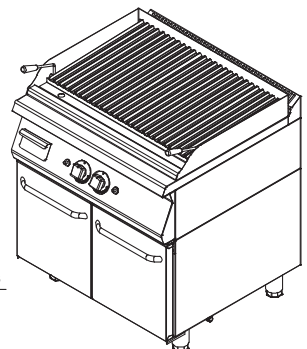
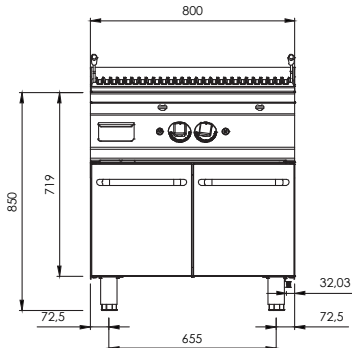
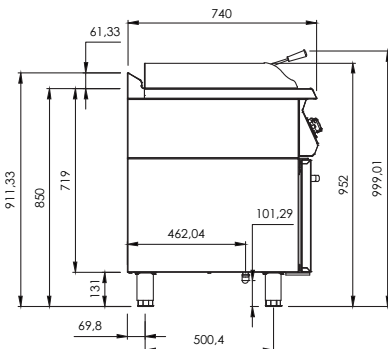
783 SERIES LAVASTONE



745 SERIES LAVASTONE



785 SERIES LAVASTONE



PRESENTATION

Dear User,

We thank you for having preferred our device and having relied on our company. Our devices are being used in industry kitchens in 75 countries together with you.

Our device has been produced in accordance with international standards. We strongly remind you that you read the instruction book, have your user read it to get the highest efficiency from the device matching your expectations and to use it for a long term. we ask you to take into consideration the following warnings before calling our service.

- * Please read the instruction book before installing and using the device and ensure that people using the device read it. if you turn on the machine without reading the instruction book, the device shall be out of the scope of the warranty.

- * The instruction book, giving information on assembly use and maintenance of the product bought has to be read carefully. Ensure that the electrical installations onto which the device will be connected are prepared in accordance with legal legislations by qualified personel before appearance of our authorized service personel for assembly of the device.

- * Get help from the nearest authorized service for issues over which you hesitate.

- * We remind you that the relevant costs and the fee for each hour of stay will be invoiced to you if the service personel called for assembly is kept waiting.

- * We hope that you get the highest efficiency from our product...

SUNUM

- * Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır
- * Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
- * Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.
- * Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi alıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- * Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını 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.

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş

SAFETY RELATED DETAILS

☞ The device has by all means be operated under ventilation hood.



☞ In the area, where the device operates, no solid or liquid combustible materials (garments, alcohol and derivatives, petroleum chemicals, wood and plastic materials, curtains etc.) should be given place.



☞ Do not clean with pressurized water.



☞ You can use our devices together with our devices of the same series.



☞ This device has to be installed in accordance with applicable regulations and has solely be used at well-ventilated locations. Apply to instructions before installation and use of the device.

☞ The device has been produced for the purpose of industrial use and has to solely be used by the personnel, who have been trained for the said device.



☞ The device should not be intervened in by persons out of the producer or the authorized service.



☞ In case of fire, blazing in the area, where the device is used, turn off the gas valves and electric switchgears (if any) without getting into panic and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish flames.



GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

☞ Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.



☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (Elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Basıncılı su ile temizlemeyiniz.



☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.

☞ 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 cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.



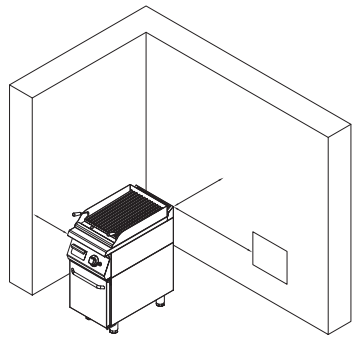
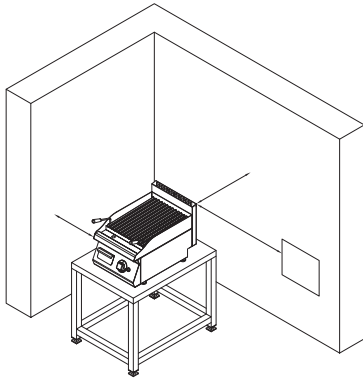
☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.



ASSEMBLY OF THE DEVICE



THE MIN. DISTANCE BETWEEN THE TUBE
AND THE DEVICE SHOULD BE 50 CM



In order to locate the device near to a wall and partition, kitchen furniture, decorative coating etc., the said items have to be made of nonflammable material or coated with an appropriate thermal insulation material in which case the distance in-between has to be 5 cm or otherwise 20 cm at minimum. It is recommended that fire protection rules are attached special importance.



All of the below-mentioned items on assembly of the device have to be fulfilled by the authorized service personnel.

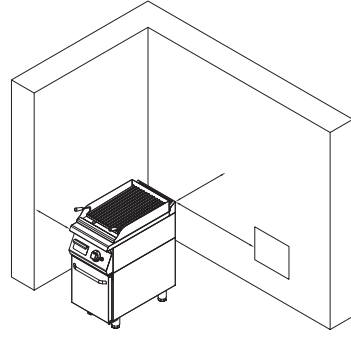
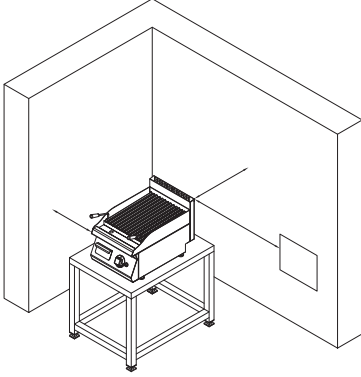
- * The feet of the undercounter stand onto which the device will be placed have to be adjustable and it has to be ensured that the device operates on a scale level.
- * All gas connections of the device have to be in accordance with ISO 7-1 or ISO 228-1 standards.
- * Before gas connection of the device is made by an authorized technical service personnel, its label should by all means be checked at first and gas connection has to be made according to the specified gas type and pressure. Connection should not be made for different types of gases and/or pressures.
- * Gas connection inlet measures have been defined in THE TECHNICAL SPECIFICATIONS list.
- * After connection of the device to the gas system, any gas leakage should by all means be checked using soap bubble.
- * After the device is checked by the authorized service personnel, air adjustment is made if deemed necessary.



* The declared power of the device may by no means be changed as a result of user requests. All interventions in the valves and the injectors for this purpose shall make the device out of the scope of the warranty.

* Do not have unoriginal spare parts used in the device. If any spare parts not provided from our company are assembled into the device, the device shall be out of the scope of the warranty.

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



THE MIN. DISTANCE BETWEEN THE TUBE
AND THE DEVICE SHOULD BE 50 CM



Yer değıştirme ; Yetkili Servis tarafından montajı yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEĞİŞTİRİLEMEZ, ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ.

- * Cihaz insan gücüyle dik bir şekilde palet üzerine yerleştirilmelidir.
- * Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- * Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz paletle sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- * Ürünü taşıırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

CİHAZIN MONTAJI



Bu cihazın bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.'ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.



Aşağıda cihazın montajı ile ilgili bahsi geçen maddelerin tamamı yetkili servis elemanı tarafından yapılmalıdır.

- ☞ Cihazın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden max. 170 cm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.
- ☞ Elektrik bağlantısı; kaçak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA'lık kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

USE OF THE DEVICE

A. GENERAL

1. Lavastone grill is used for cooking meaty stuffs like fish, chicken, meat balls, hamburger, chopsteak etc. in restaurant, fast food, canteen, hospital kitchens.

This device has been designed for cooking the product directly. No additional object like a cooking pot should be used. Cooking is done when the flame coming out of the burner heats special lava stones and as a result of the heat disseminating from the heated stones.

2. The exterior of the device has to be wiped with a squeezed cloth applying warm soapy water before the first use. The grills have to be oiled with oil for daily use.

3. The device has to be placed under a filtered ventilation hood connected to the ventilation duct.

NOTE: Do not go out of the intended purpose.

The machine has to be operated by a person, who is aware of safety and technical terms and who has read the instruction book.

B. TURNING ON THE DEVICE

1. Ignition of the pilot:

For gas connection to the pilot, the safety valve (A) shall be rotated to the on position (*), shall be pressed on continuously; after waiting for a sufficient period of time (for 15-20 seconds - the time passing until discharge of air remaining in the gas installation at the end of the first use and gas outflow), the lighter (C) has to be pressed on for ignition. This is how the pilot is ignited. In order to check whether the pilot has flamed up or not, you can look through the observation hole (B). After the pilot has flamed up, you have to wait for a short period of time for making the pilot flame stable and heating the thermocouple edge of the flame control device (max. 20 seconds).

2. Ignition of the burner:

In order to ignite the burner, the safety valve shall be rotated to on position. If you want to lower the flame of the burner, you have to rotate the safety valve towards off position.

When the burners flame up, the device is ready for use. After flaming up the burners at the maximum position, you have to wait for a short period of time for heating the stones. The device is ready as soon as the stones have heated. In this position, the gas valve is brought to the minimum position and it shall be ensured that the stones maintain their heat. This will at the same time ensure that we save up gas.

3. The food stuffs to be fried shall be aligned on the grill. The frying oil accumulates in the oil channel in the front section during frying. The accumulating oil fills in the oil container in the interior section of the device through the pipe connected to the channel. This container has to be checked at regular intervals and discharged. Otherwise, the oil may overflow, may give damage to the user or may have a risk of inflammation. A secondary container of appropriate volume has to be used for discharge and you have to be careful during discharge since oil will be hot.

USE OF THE DEVICE

4. As soon as cooking is over, the food stuffs shall be taken out of the grill and the grills on the device shall be cleaned in every use with a cleaning rod. If this is not done, oils may flow onto lava tones through grill channels. This may lead to oil inflammation. Maintenance of the heat given by the burner by the lava stones used in the device is directly related to the quality of cooking. That's why the stones have to be clean and have to be glowing during cooking. Stones, which cannot be used any longer, have to be replaced (See Cleaning and Maintenance).

5. The device should by no means be used if the oil channels are blocked or the top of the lava stones are covered with oil.

6. The grill of the device is 3 graded. It has to be brought to the 2nd or the 3rd position for dissolution of the oil from the grill after completion of frying/cooking operation at the bottom level. The grill is at a horizontal angle at the 2nd and the 3rd position, which is appropriate for cooking. We recommend that cooking is done at the 3rd position for constant oil filtration in intensive cooking operations. The 3rd position lengthens the cooking time in comparison to the 1st position. If the 1st position will be selected for fast cooking, the grill has to be brought to the 2nd or the 3rd position for oil filtration at the end of every cooking.

7. During long cooking operations (lengthening the cooking time), the burner flame may be brought to the min. position using the valve button.

8. TURNING OFF THE DEVICE:

If the device will be empty for a short period of time, the safety valve (A) shall be brought to the pilot position (*) and it shall be ensured that only the pilot flames up. This will reduce gas consumption significantly.

In order to turn off the device, rotate the safety valve (A) to off position and cut off gas connection to the pilot and the burner.

It is recommended that you turn off the tube or gas valve as well after the device is turned off in order to prevent any danger.

FLAME CONTROL DEVICE:

If the flame of the pilot goes off accidentally when the device is on, the system shall automatically turn off against any risk of gas leakage. Gas cut-off shall go on for 60 seconds at maximum.

CİHAZIN KULLANIMI

A. GENEL

1. Lavataşlı gril restoranlarda, fast foodlarda, kantin, hastane gibi yerlerin mutfaklarında balık, tavuk,köfte, hamburger, pırzola v.b. gibi etli mamullerin pişirilmesinde kullanılır.

Bu cihaz ürünü direkt pişirmek için tasarlanmıştır. Tencere gibi ilave bir nesne kullanılmamalıdır. Pişirme işlevi brülörden çıkan alevin özel lava taşlarını ısıtması ve ısınan taşlardan yayılan ısı neticesinde gerçekleşmektedir.

2. Cihaz ilk kullanımdan önce komple dış yüzeyi, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile silinmelidir.

Izgaralar kullanım yağı ile yağlanmalıdır.

3. Cihaz havalandırma kanalına bağlı filtreli davlumbaz altına konulmalıdır.

NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız. Makine güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.

B. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1. Pilotun ateşlenmesi :

Pilota gazın gelmesi için emniyet valfi (A) açık pozisyona () getirilerek sürekli basılı tutulmalı, gerektiği kadar (ilk kullanımda gaz tesisatındaki havanın atılıp gaz çıkışı sağlanıncaya kadar geçen süre yaklaşık 20-25 sn.) beklendikten sonra ateşleme yapabilmek için çakmağa (C) basılmalıdır. Böylece pilot ateşlenmiş olur. Pilotun yanıp yanmadığını kontrol etmek için gözetleme deliğinden (B) bakabilirsiniz. Pilot alevlendikten sonra, pilot alevinin sürekli olabilmesi için (alev denetleme tertibatının termokupl ucunun ısınması maksadıyla) kısa bir süre (max.20sn)daha beklenir.

2. Brülörün ateşlenmesi :

Brülörü ateşlemek için emniyet valfi tam açık pozisyona getirilir.Brülörün alevi kısılmak istenirse emniyet valfini yarı açık pozisyona getirmek gerekmektedir. Brülörler yandığında cihaz kullanıma hazırdır.Brülörler maksimum pozisyonda yakıldıktan sonra taşların ısınması için bir müddet beklenir.Taşlar ısındıktan sonra kullanıma hazırdır. Bu konumda gaz valfi minimum konuma alınarak taşların ısınıp ısınıp muhafaza etmesi sağlanır.Bu aynı zamanda kullanılan gazdan da tasarruf sağlayacaktır.

3. Kızartılacak malzemeler ızgara üzerine dizilir. Kızartma esnasında kızartma yağları ön taraftaki yağ kanalına toplanır. Biriken yağ kanaldaki borudan cihazın iç kısmındaki yağ haznesine dolar. Bu haznenin belli aralıklarla kontrolü yapılmalı ve boşaltılmalıdır. Aksi halde yağ taşabilir. Kullanıcıya zarar verebilir veya tutuşma riski olabilir. Boşaltma uygun hacimde yardımcı kap kullanılarak yapılmalıdır. Yağ sıcak olacağından boşaltma esnasında dikkatli olunmalıdır

CİHAZIN KULLANIMI

4. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra malzemeler alınarak cihazın üzerindeki ızgaralar temizleme çubuğu yardımı ile her kullanımda temizlenmelidir. Bu temizlik yapılmadığı takdirde ızgara kanallarından yağlar lava taşları üzerine akabilir. Bu durum yağın tutuşmasına sebebiyet verebilir. taşların kullanım ömrünün azalmasına sebebiyet verebilir. Cihazda kullanılan lava taşlarının brülörden verilen ısıyı muhafaza etmesi pişirme kalitesi ile direkt ilgilidir. Bu sebeple taşların temiz ve pişirme esnasında kor halde olması gerekir. Ömrünü tamamlamış taşların kesinlikle değiştirilmesi gerekir.

5. Yağ kanalları dolmuş veya lava taşlarının üzerini yağ kaplamışhalde iken cihaz temizlenmeden kesinlikle kullanılmamalıdır.

6. Cihaz ızgarası 3 kademeli olup, en alt seviyede pişirme/kızartma işlemi tamamlandıktan sonra yağların ızgaradan çözülmesi için 2.veya 3. pozisyona getirilmelidir.İzgara 2. ve 3. pozisyonda yataylaaçı yapmış pozisyona gelir, bu pozisyondada pişirme yapılabilir.Yoğun pişirme operasyonlarında yağın sürekli süzülmesi için 3. konumda pişirmenin yapılmasını öneriyoruz. 3. konum pişirme süresini 1. pozisyona göre daha uzun sürede gerçekleştirmektedir.Hızlı pişirme için 1 no'lu konum seçilecekse yağın akışı için her pişirme sonunda yağ süzülmesi için ızgara 2.

veya 3. no'lu pozisyona getirilmelidir.

7. Ağır pişirmelerde (pişirme süresinin uzatılması) valf düğmesi ile brülör alevi min. Konuma alınabilir.

8.CİHAZIN KAPATILMASI:

Cihaz kısa süreli olarak boş kalacaksa emniyet valfi (A) pilot konumuna () getirilerek sadece pilotun yanması sağlanır. Bu gaz sarfiyatını önemli ölçüde azaltılacaktır.

Cihazı tamamen kapatmak için emniyet valfi (A) tam kapalı konuma getirilerek hem pilota hem de brülöre giden gaz akışı kesilerek cihaz kapatılır. Cihaz kapatıldıktan sonra herhangi bir tehlike olmaması için tüpü veya gaz vanasını kapatmanız tavsiye edilir.

ALEV DENETLEME TERTİBATI:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

1. CLEANING:

Clean the exterior of the device with a sponge and liquid cleaning material before and after the first use and every following use.

Do not use CHEMICAL CLEANING MATERIALS such as marine acid, cif etc. for cleaning.

Soften and wipe the residues of the burnt food stuffs with warm water before getting hardened. If the residue is too hard and has waited for a long time, it has to be cleaned with a wooden scraper or stainless steel wool using soapy or chlorine-free detergent



In order to clean the plate surface, a piece of ice is placed on the plate surface after the frying operation is over. While the ice is melting, it will melt the top of the plate as well.

2. MAINTENANCE:

The periodical maintenance has to be applied by a technical staff member. We recommend that maintenance is applied on a semi-annually basis at maximum depending on frequency of use of the device. Maintenance of the device by our authorized service staff members shall be charged even within the term of the warranty. You can clean the device more easily by placing ice onto the cooktop when the device is hot following frying.

The following issues have to be taken into consideration:

- a. Injectors: The entire injector hole has to be clean.
- b. Air control ring: It has to be clean and unblocked. Adjustment of the air mixer should by all means be done by a technical service staff member.
- c. Pilot: The flame has to be stable and has to be in contact with the thermocouple.
- d. Burner: The channels and the holes through which the gas passes have to be clean and unblocked.
- e. The parts to be disassembled during cleaning and to be assembled again have to be installed by the authorized technical service personnel and then any gas leakage should by all means be checked again using soap bubble method

The following issues have to be taken into consideration:

- a. Injectors: The entire injector hole has to be clean.
- b. Air control ring: It has to be clean and unblocked. Adjustment of the air mixer should by all means be done by a technical service staff member.
- c. Pilot: The flame has to be stable and has to be in contact with the thermocouple.
- d. Burner: The channels and the holes through which the gas passes have to be clean and unblocked.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihaz ilk kullanımdan ve daha sonraki her kullanımdan önce ve sonra pleyt sacından başlanarak komple dış yüzeyini, yağ kanalını, yağ borusu ve yağ haznesini sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz . Bu temizlikten sonra cihazın pleyt yüzeyi kullanım yağı ile ince bir film tabakası şeklinde yağlanmalıdır. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda pleyt yüzeyi paslanmaya karşı kullanım yağı ile yağlanmış halde bırakılmalıdır. Kullanım yağı, gıda tüzüğüne uygun bitkisel yağlar olmalıdır. Cihaz kullanımdan sonra yüzeydeki yanmış yağın kesinlikle temizlenmesi gerekir. Temizlenmemiş yağlar koku yapabilir, bakteri barındırabilir, gıda atıkları ile beraber yağ tahliye borusunu tıkayabilir. Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi KİMYASAL MADDELERİNİ KULLANMAYINIZ.

Yanan yemek maddelerinden kalan atıkları sertleşmeden evvel sıcak su ile yumuşatıp siliniz.Kalıntı çok sertse ve beklemişse, ağaç bir kazıyıcı ile yada paslanmaz çelik yün ile sabunlu veya klorsuz deterjan kullanılarak temizlenmelidir.

2. BAKIM :

Bu periyodik bakımın, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir.Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir.

Aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

- Enjektörler: Enjektör deliği tamamen temiz olmalıdır.
- Hava ayar bileziği: Temiz ve tıkalı olmamalıdır. Hava karıştırıcısının ayarını mutlaka teknik servis elamanı tarafından yapılmalıdır.
- Pilot: Alev düzgün ve termokupula temas etmelidir.
- Brülör: Gazın geçtiği yollar ve delikler temiz ve tıkalı olmamalıdır.
- Temizlik esnasında çıkartılması gereken ve sonra tekrar takılması gereken parçalar teknik servis elamanı tarafından yerlerine monte edilmeli ve montajdan sonra mutlaka gaz kaçağı sabun köpüğü yöntemiyle tekrar kontrol edilmelidir.

TERMS OF WARRANTY

1- The documents without sales date, plant and selling company confirmation on them shall be invalid. The warranty deed shall be presented for gaining benefit from the terms of the warranty. The device has been warranted against breakdowns to stem from material and workmanship defects on condition that it is assembled and used according to the instruction book on assembly, use and maintenance. Establishment way of elimination and designation of the exact place of the breakdowns within the scope of the warranty shall be assumed by KAYALAR.

2- The warranty given shall solely apply for the warranted device if the instruction book on assembly, use and maintenance and the terms of warranty are abided by ; no right or compensation may be claimed by any means other than this.

3- if any scrapings, erasures or changes are done on the information indicating the type, the model and serial numbers of the device in the deed of warranty or on the warranted device, the warranty shall be invalid.

4- The warranty solely consists of material and relationship defects to arise during applicable times and maintenance and repair of the relevant breakdowns. The breakdowns and the parts within the scope of the warranty shall be repaired and replaced free of charge. Ownership of the parts replaced shall be held by KAYALAR

5- Solely the service staff members authorized by the KAYALAR can intervene in the breakdowns during the term of the scope of the warranty. Intervention of unauthorized people shall make the device out of the scope of the warranty.

6- Assembly has to be made by authorized service personnel and information has to be given to the service in case of change of the place of use of the device.

7- In case of any breakdowns during the use, information has to be given to the authorized service.

8- Elimination of damages and breakdowns to arise during loading ,unloading and shipment operations out of responsibility of KAYALAR shall be deemed out of the scope of the warranty. Likewise, elimination of damages and breakdowns to arise due to exterior factors during use of the device shall be out of the scope of the warranty as well.

9- In case of any disputes , Istanbul Courts shall be the competent bodies.

CAUTION

At buildings, plants and similar locations to which the device will be connected, the installation shall be in accordance with the regulation on electricity interior installations published in the official gazette dated 4/11/1984 and numbered 18565 and all measures have to be taken for providing security of life and property. OTHERWISE, OUR COMPANY SHALL NOT ACCEPT ANY LIABILITIES.

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 garanti edilmiştir.
- 3- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi KAYALAR'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 onarımı içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar KAYALAR'a aittir.
- 7- Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız KAYALAR'IN yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
- 8- Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servise haber verilmelidir.
- 9- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.
- 10- KAYALAR 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 dışıdır.
- 11- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.

BELGELERİMİZ



Certificat
Certificate

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Directives 90/396/CEE « Appareils à gaz »
« Gas appliances » 90/396/EEC

Numéro : 1312BU5305

CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :

* Fabricant :
Manufacture :
KAYALAR CAĞDAŞ END.MUTFAK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ
İstanbul / TURKEY

* Marque commerciale et modèle(s) :
Trade mark and model(s) :

KAYALAR

RANGE Ovens
804112007, 804112008, 804112009, 804112010, 804112015,
804112020

COOKERS
803901504, 803901508, 803701504, 803701508, 803901504,
803901508

GRILL
803903504, 803903508, 803703504, 803703508, 803903504,
803903508, 803904504, 803904508, 803704504, 803704508,

LAVAGE GRILL
803904504, 803904508, 803905504, 803905508, 803905508,
803905508

803906004, 803906008, 803706004, 803706008, 803906004,
803906008

Trade mark and model(s)
805101202

Stoves
804122504, 804122507, 804122508, 804123008, 804123007

* Genre de l'appareil :
Kind of the appliances :

Appareil de cuisson professionnel
Professional Catering Equipments

- Désignation du type :
Type designation :

804112020-804112007-803903508-803703508-803903508
803906008-803706008-803906008-805101202-804123006

Pays de destination Destination countries	Pression Pressure (mbar)	Catégories Categories
BG-CZ-DK-EE-FI-GR LV-LT-NO-RO-SE-SI-SK-TR	20 ; 30	IB2/IB3P
LU-DE	20	IB2
CY-AT-ES-NL-HU- ES-IE-IT-GB-PT-AT-CH	30	IB3P
	20	IB3H

est conforme aux exigences essentielles des directives « Appareils à gaz » 90/396/CEE
is in conformity with essential requirements of 90/396/EEC « Gas appliances »



CERTIGAZ
Le Directeur Général

Yannick ONFROY

Paris le : 03 juin 2009



1312

CERTIGAZ SAS - 62 rue de Courcelles - F75008 PARIS - www.certigaz.fr

ISSUES TO BE PAID ATTENTION BY THE CUSTOMER IN TERMS OF THE WARRANTY

1

Damages and breakdowns arising from usage errors,

2

Damages and breakdowns arising during loading, unloading and transportation after delivery to the consumer,

3

Damages and breakdowns, which may arise on account of fall of potential or excess potential, unearthing, improper electricity installation made by people other than our authorized services: usage under voltage other than that written on the product tag,

4

Breakdowns and damages related to fire and stroke of lightning,

5

Intervention in the part or product with a breakdown, to be subject to destructive synthetic, chemical agents, accidents, ignorance, use by unqualified people and other usage errors, damages to arise on the exterior of the product after delivery to the consumer.