

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 3
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 7
F	SORUN GİDERME	Sayfa 8
G	ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI	Sayfa 9
H	GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ	Sayfa 10
I	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞÜ	Sayfa 12

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir gazlı kaynatma tenceresidir.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.PLS.KTG.70	800X730X850	105	800x730x850
EMP.PLS.KTG.150	800x900x850	111	840x1040x1160

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	NG	Gaz Tüketimi	LPG	Gaz Tüketimi
	(lt)	(Kw)	m ³ /h (NG)	(Kw)	kg/h (LPG)
EMP.PLS.KTG.70	70	11,20	1,18	12,50	0,98
EMP.PLS.KTG.150	150	16,10	1,70	15,50	1,21
EMP.PLS.KTG.250	250	32,20	3,40	31,00	2,42

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarından fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliklidir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Cihazın gaz tesisatı bağlantısında yapılacak tüm ayarlama ve değişiklikler, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Gazlı cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasının yeterli ve mutlaka hava menfezli olması gereklidir.

*Cihaz ilgili ülkenin milli ve yerel gaz standartlarına uygun bağlanmalıdır.

*Cihaz gaz girişleri "G" etiketi ile gövde üzerinde belirtilmiştir.











*Gaz tesisatına bağlantı, uygun çapta metal fleks boru ve küresel vana ile yapılmalıdır. Söz konusu küresel vana, ısıdan uzak ve tehlike anında kolayca erişilebilir bir yere sabitlenmelidir. Gaz giriş bağlantısı yapıldıktan sonra olası gaz kaçaqları kontrol edilmelidir.

*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

*Kaynatma tencerelerinin bulunduğu yer yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmış ise aradaki mesafe 5 cm olmalıdır. Aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmamalıdır.

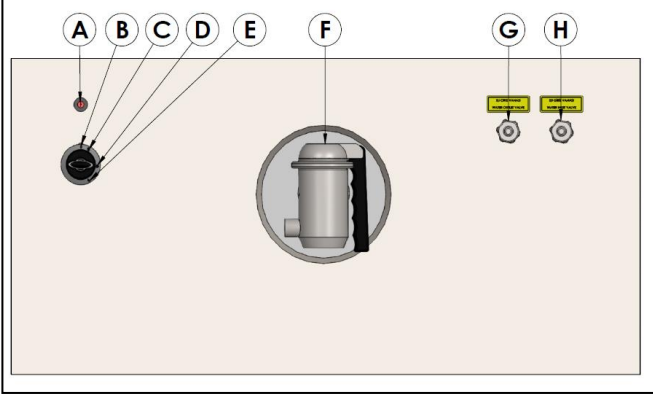
KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz.
-  *Cihazı boşta çalıştırmayınız.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Gazlı kaynatma tencerelerinin bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
-  *Cidar içindeki basınçlı havayı boşaltmayı unutmayınız.

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kontrol Panosu:



- A : Çakmak
 B : Gaz kapalı konumu
 C : Çakmak konumu
 D : Tam alev
 E : Yarım alev
 F : Tahliye musluğu
 G : Su çıkış vanası
 H : Su giriş vanası

*Kullanımı:

- Gazlı kaynatma tencereleri LPG ve NG (doğalgaz) ile çalıştığından kullanma şekline göre, cihazın arka kısmından gaz giriş bağlantısını yapınız.
- Ana gaz vanasını açık konuma getiriniz.
- Cihaz ilk kez çalıştırılırken, gaz tesisatının içindeki havanın boşaltılması için ateşlemeden önce bir süre düğmeyi pilot alev konumunda basılı tutunuz.
- Cihazın gaz kumanda vanasına basarak hafifçe sola çeviriniz ve basılı tutarak ateşleyici pilota gaz akışını sağlayınız.
- Tetikleyici çakmağı birkaç kez tetikleyerek pilotu ateşleyiniz.
- Ateşleyici pilot ve brülördeki alevi görebilmek için cihazın ön paneli üzerindeki alev gözetleme deliğinden gözetleyiniz.
- Ateşleyici pilot alev aldıktan sonra gaz kumanda vanasını saat yönünün tersine çevirerek brülörün yanmasını sağlayınız.
- Pişirme haznesinin altındaki cidar içine su dolması için musluğu açınız.
- Pişirmek istediğiniz malzemeleri önceden hazır hale getiriniz.
- Pişirilen yemeğe tencerenin üst kısmındaki musluktan su ilavesi yapınız.
- Cihazın kapağını kapatınız.
- Cidar içindeki su ısınınca pişirme haznesindeki malzemeler pişmeye başlayacaktır.
- Yemek piştikten sonra manometreyi kontrol ediniz ve cidar içindeki basıncı boşaltınız.
- Pişen yemeği tahliye musluğundan alınız.
- Cihaz ile işiniz bittiğinde gaz vanasını kapalı konuma getiriniz.
-

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yapmadan önce gaz bağlantısını kesiniz.
- Cihazın dış yüzeyini, kaynatma tenceresini ve kapağını nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ile yıkamayınız.
- Cihazı bulaşık teli gibi krom malzemeyi çizebilecek malzemeler ile temizlemeyiniz.
- Kullanım ve temizlik esnasında pilot grubunun su ile temas etmemesine özen gösteriniz.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Gaz deposu, sit pilot, termo elamanlar, musluklar, brülör, manometre ve buji kabloların bakımları olmadığı için, bozulduğu zaman değiştirilirler.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı hortumlarını kontrol ediniz. Yırtık, delik vb. durumlarda hortumları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasını kontrol ediniz.

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın gaz bağlantısının yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz.2. Pilotlara gaz akışı gelmiyor ise cihaz çalışmaz.3. Enjektör deliklerinin açık olup olmadığını kontrol ediniz.4. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik v.b sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz.
-------------------------	---

YEMEKLER İYİ PIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Doğru gaz ayarında çalıştırılıp çalıştırılmadığını kontrol ediniz.2. Pişirme tenceresine kapasitesinden fazla malzeme koymayınız.
------------------------------	---

CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Pişirme sırasında belirlenen ısı değerine geldiğinde, cihazın termostat kontrolü gazı otomatik keser.2. Cihaz çalışırken alevin istem dışı sönmesi durumunda emniyet ventilli termostat sayesinde gaz akışı otomatik kesilecektir.
--------------------	--

- Yemek pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
 - Cihazı kullanmayınız.

*Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

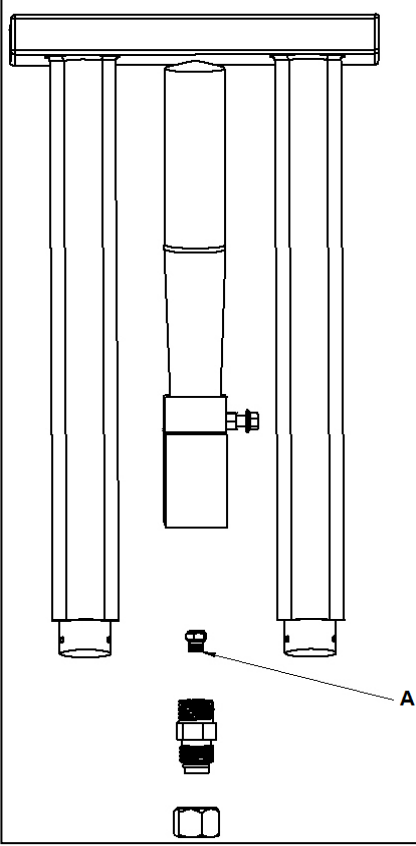
GAZLI KAYNATMA TENCERESİ BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

NG/LPG		EMP.PLS.KTG.70		EMP.PLS.KTG.150		EMP.PLS.KTG.250	
		Ø mm	X	Ø mm	X	Ø mm	X
2	G20	Ø 2,50	1x	Ø 3,00	1x	Ø 3,00	2x
	G25	Ø 2,50	1x	Ø 3,00	1x	Ø 3,00	2x
3	G30	30 mbar	Ø 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00
		50 mbar	Ø 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00
	G31	37 mbar	Ø 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00
		50 mbar	Ø 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00

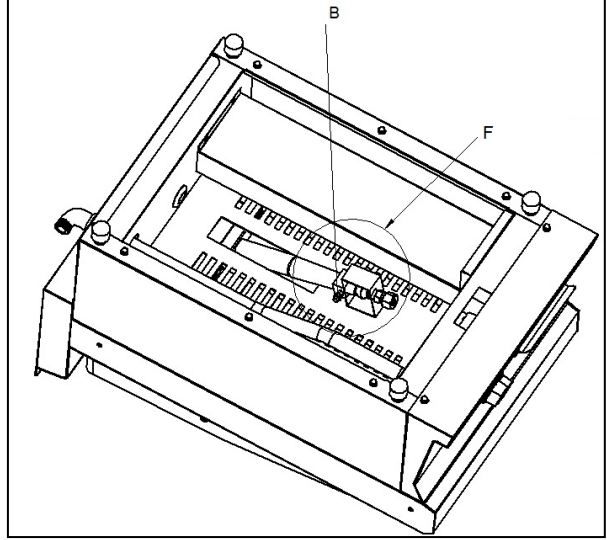
Brülör Enjektörlerin Değişimi;

1. Brülör girişindeki enjektörü uygun anahtar kullanarak sökünüz.
2. Kullanılacak gaz tipine uygun enjektör ile "A" enjektörünü tablodaki değerleri göz önünde bulundurarak değiştiriniz. (Şekil 1)
3. Brülör hava giriş "F" ayarını "B" civatasını gevşetip venturi borusunu ileri-geri hareket ettirerek yapınız. (Şekil 2)
4. Pilot alev enjektörlerini "C", gaz tipine uygun enjektör ile tablodaki değerleri dikkate alarak değiştiriniz. Bunun için "D" rakorunu çıkarıp gaz borusunu aşağıya çekmeniz yeterlidir. (Şekil 3)

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



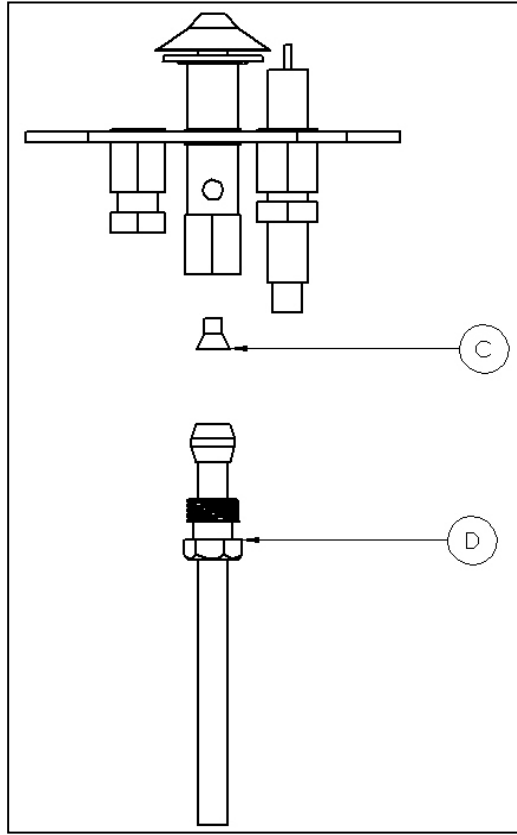
Şekil-1



Şekil-2

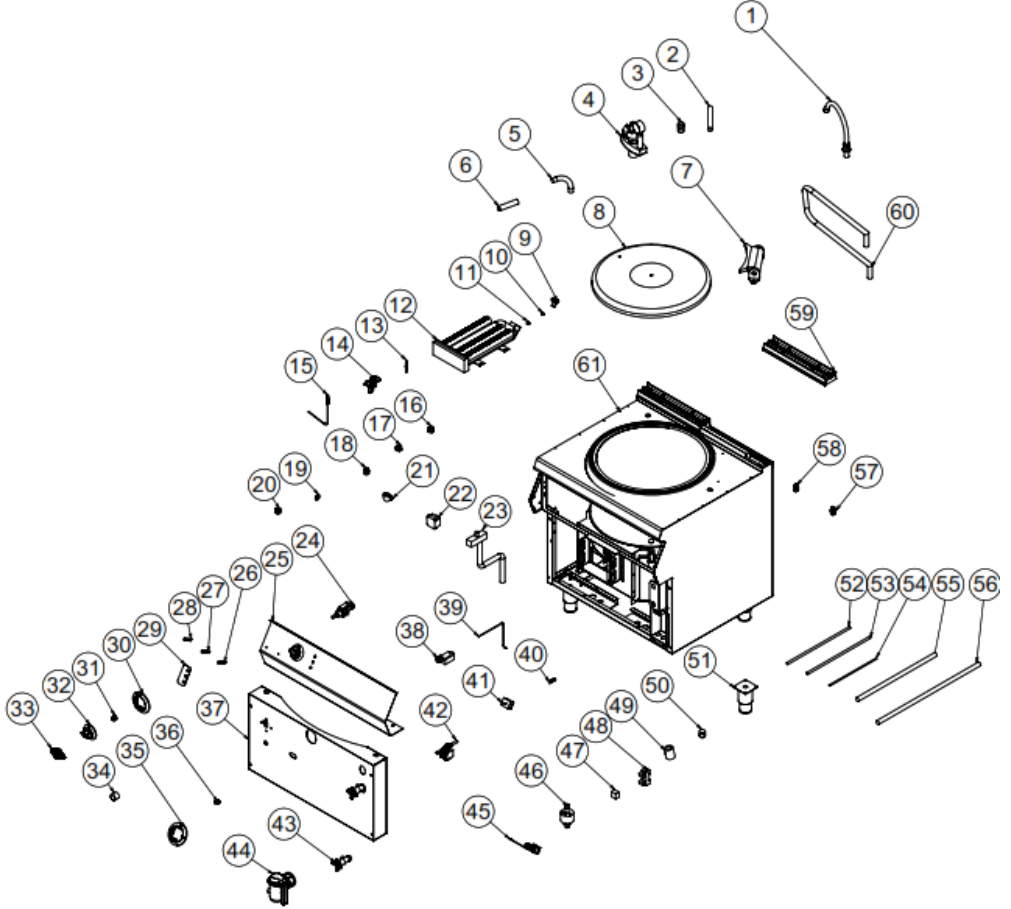
KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



Şekil 3

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

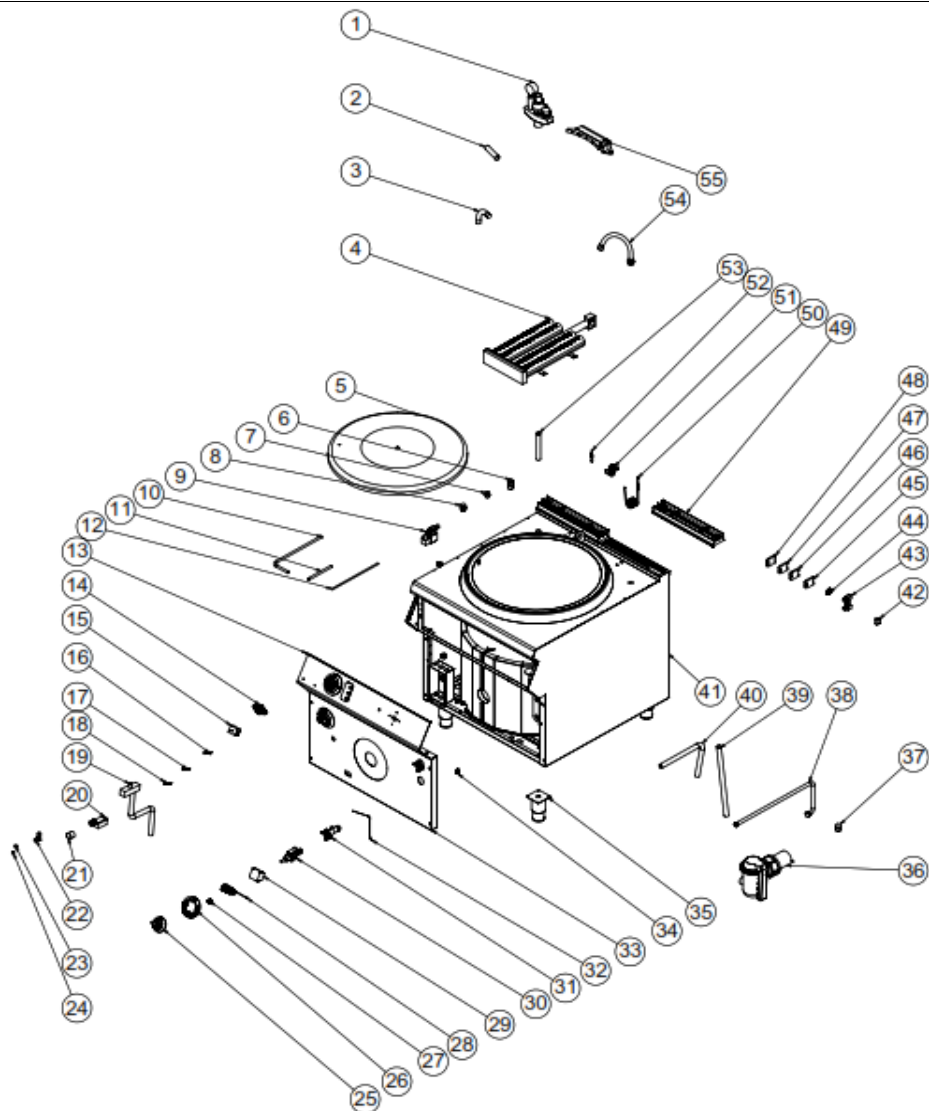
ÜRÜN KODU: EMP.PLS.KTG.70		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	EVYE BAYARYASI	JP.M.MEK-TES-MSL-004
2	BORU 170 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0006
3	1/2 PİRİNÇ T BORU	M.MEK-TES-SRI-001-001
4	BASINÇ SAATI GRUBU	M.MUH-011
5	KULP 300 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0004
6	KULP	M.PLS-LST-001
7	MEKANİZMA TAKIMI	M.MUH-013
8	TENCERE	M.MTS-KNX-KTG-014
9	3/8 16*1,5 M.8 0,75 L DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-023
10	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
11	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
12	200.300*3A BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-SMC-011
13	M4 BUJİ	M.GAZ-CKM-KBJI-003
14	PILOT GRUP	M.GAZ-CKM-BUJI-002
15	M8*1200 TERMOELEMAN NO:18	M.GAZ-TRL-003
16	REDÜKSİYON PİRİNÇ 3/4-1/2	M.GAZ-PLT-PLC-006
17	REDÜKSİYON 3/8 - 1/2	M.GAZ-TES-SRI-013
18	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
19	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-002
20	BAĞLANTI SOMUNU	YTL-KNX.PLF-KS-0001
21	DİRSEK	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
22	126 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
23	GAZ DEPOSU	M.GAZ-DPO-PG-089
24	GAZ VALFİ M8 DIŞLI	M.GAZ-VNA-ECA-002
25	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0521
26	İKAZ LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-001
27	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
28	İKAZ LAMBASI	JP.M.ELK-LMB-SNY-003
29	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-028

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

30	DÜĞME TAMPONU	M.AKS-DGM-EMP-016
31	DÜĞME SOKETİ 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
32	DÜĞME	M.AKS-DGM-EMP-024
33	ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-006
34	ÇAKMAKLIK KORUMASI	M.GAZ--PIEZ-KRM
35	1-0-1 DÜĞME TAMPONU	M.AKS-DGM-EMP-018
36	DÜĞME SOKETİ 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
37	ÖN KAPAK SACI	YSC-KNX.PG7-LZ-0522
38	PİLLİ ÇAKMAK	M.GAZ-CKM-PIL-001
39	KABLO 1000 MM	M.GAZ-CKM-KBL-002
40	M4 ÇERÇEVE YAYI	M.YAY-PG-004
41	ŞALTER 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
42	SOLENOİD VALF 220V 1/2 T-GD	M.ELK-SLN-MTL-003
43	MUSLUK	M.MEK-TES-MSL-003
44	MUSLUK	M.MUH-012
45	30-110 °C TERMOSTAT	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
46	ŞALTER	M.MUH-BAS-001
47	RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-025
48	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
49	SU SEVİYE BAĞLANTI 80MM	YTL-KNX.KTG-KS-0002
50	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-INX-002
51	15 CM AYAK	M.AKS-AYK-INX-001
52	GAZ FLEKSİ Ø6 MM 70 CM	M.GAZ-TES-SPR-037
53	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 110 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-016
54	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
55	1/2-1/2 50 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-002
56	1/2-1/2 100 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-005
57	GAZ BLOĞU GİRİŞ RAKORU	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
58	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
59	40 CM X 7 CM BACA	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
60	BORU 1100 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0008
61	ŞASE	-

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.PLS.KTG.150		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	BASINÇ SAATİ GRUBU	M.MUH-011
2	KULP	M.PLS-LST-001
3	KULP 300 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0004
4	250.384*4A BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-SMC-010
5	TENCERE	M.MTS-KNX-KTG-016
6	1/2 PİRİNÇ T BORU	M.MEK-TES-SRI-001-001
7	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
8	DİRSEK	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
9	SOLENOİD VALF 220V 1/2 T-GD	M.ELK-SLN-MTL-003
10	1/2-1/2 50 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-002
11	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
12	GAZ FLEKSİ Ø6 MM 70 CM	M.GAZ-TES-SPR-037
13	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.PG9-LZ-0775
14	ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-006
15	ŞALTER 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
16	İKAZ LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-001
17	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
18	İKAZ LAMBASI	JP.M.ELK-LMB-SNY-003
19	GAZ DEPOSU	M.GAZ-DPO-PG-089
20	PİLLİ ÇAKMAK	M.GAZ-CKM-PIL-001
21	ÇAKMAKLIK KORUMASI	M.GAZ--PIEZ-KRM
22	3/8 16*1,5 M.8 0,75 L DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-023
23	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
24	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
25	DÜĞME	M.AKS-DGM-EMP-024
26	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
27	DÜĞME SOKETİ 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
28	30-110 °C TERMOSTAT	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
29	126 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
30	GAZ VALFİ M8 DIŞLI	M.GAZ-VNA-ECA-002
31	MUSLUK	M.MEK-TES-MSL-003
32	KABLO 1000 MM	M.GAZ-CKM-KBL-002

KAYNATMA TENCERESİ (GAZLI)

33	ÖN KAPAK SACI	YSC-KNX.PG9-LZ-0543
34	M4 ÇERÇEVE YAYI	M.YAY-PG-004
35	15 CM AYAK	M.AKS-AYK-INX-001
36	VANA	M.MUH-010
37	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-INX-002
38	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 110 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-016
39	TESİSAT BORUSU 430 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0009
40	1,5 METRE HORTUM	M.MEK-TES-HRT-006
41	ŞASE	-
42	RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-025
43	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
44	NO:2 25 MM KLEMENS	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
45	AVK4 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-001
46	AVK 6 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-008
47	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-033
48	AVK 6 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-040
49	40 CM X 7 CM BACA	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
50	M8*1200 TERMOELEMAN NO:18	M.GAZ-TRL-003
51	PİLOT GRUP	M.GAZ-CKM-BUJI-002
52	M4 BUJİ	M.GAZ-CKM-KBJI-003
53	BORU 170 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0006
54	EVYE BAYARYASI	JP.M.MEK-TES-MSL-004
55	MEKANİZMA TAKIMI	M.MUH-013