

## İÇİNDEKİLER

---

<b>A</b>	<b>GENEL BİLGİLER .....</b>	<b>Sayfa 2</b>
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER .....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA .....	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA .....	Sayfa 4
<b>B</b>	<b>MONTAJ.....</b>	<b>Sayfa 4</b>
<b>C</b>	<b>GENEL UYARILAR .....</b>	<b>Sayfa 5</b>
<b>D</b>	<b>CİHAZIN KULLANIMI .....</b>	<b>Sayfa 6</b>
<b>E</b>	<b>TEMİZLİK ve BAKIM .....</b>	<b>Sayfa 14</b>
<b>F</b>	<b>SORUN GİDERME .....</b>	<b>Sayfa 15</b>
<b>G</b>	<b>YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ.....</b>	<b>Sayfa 16</b>
<b>H</b>	<b>ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....</b>	<b>Sayfa 20</b>

## 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.

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## A1 TANIMLAMA

\*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir unlu mamul ve baklava fırınıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.3545-6	1800x1305x376	279	1730x1520x600
EMP.3545-6M	1800x1120x376	180	1730x1520x1000

## A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm <sup>2</sup> )	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.3545-6	6 ad.(35x45 cm) tepsi 4 ad.(40x60 cm) tepsi	380	5x2,5	12	40
EMP.3545-6M		380	5x2,5	2	25

\*İsteğe bağlı olarak buhar jeneratörü bağlanabilir. Bu durumda cihazın bağlanacağı yerde temiz su girişi ve püssu gideri olmalıdır.

**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 yarıdan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

**A4 PAKETİ AÇMA**

\*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. 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.

\*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

\*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.



Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.









\*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

\*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

\*Unlu mamul ve baklava fırınlarının bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## 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. Fırın yüzeylerinin yanıcı malzemelerle arasında minimum 10 cm mesafe olmalıdır.
-  \*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.
-  \*Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.

## D CİHAZIN KULLANIMI 3545-6

\*Kontrol Panosu:

## KAPALI MOD EKRANI



SAAT / TARİH

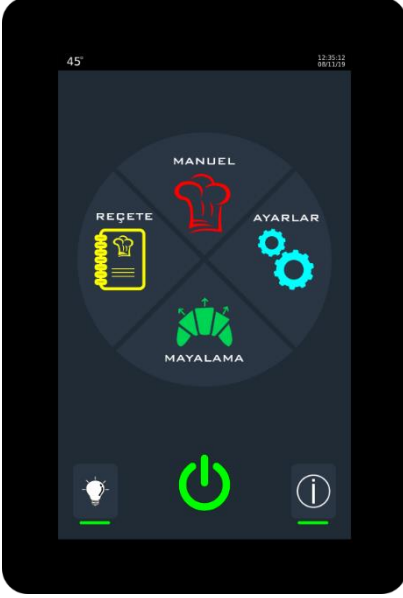
OTOMATİK BAŞLATMA  
UYARISI

Otomatik başlatmalardan herhangi biri aktif ise burada gösterilir. Birden fazla otomatik açılma var ise sıradaki başlatma zamanı gösterilir.

ORTAM SICAKLIĞI

PANEL ON / OFF

## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

**ANA EKРАН****MANUEL PİŞİRME**

Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya tıklanır

**REÇETE PİŞİRME**

Reçete pişirme veya reçete oluşturma, düzenleme yapılacak ise buraya tıklanır.

**AYARLAR**

Parametreler, Saat/ tarih ayarı ve Otomatik başlat buradan ayarlanır.

**MAYALAMA**

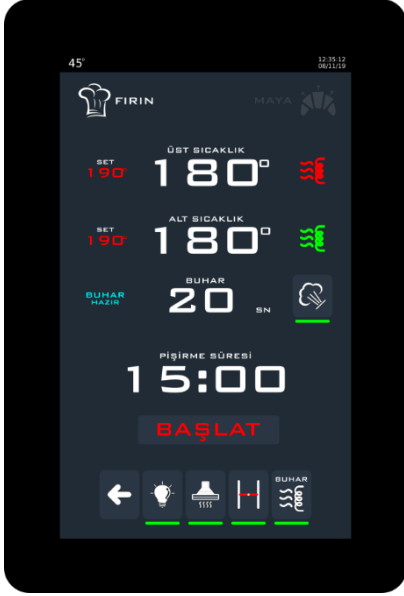
Fırın çalıştırılmadan sadece mayalama buradan yapılır.

**INFO BUTONU**

İmalatçı firma hakkında iletişim bilgileri ve kurulum bilgisine buraya tıklanarak ulaşılır.

**LAMBA BUTONU**

Lamba açma/kapatma butonudur.

**MANUEL PİŞİRME EKRANI****FIRIN SEC**

Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya

tıklanır

**MAYALAMA SEC**

Fırından mayalama ekranına geçmek için

tıklayınız.

**ALT – ÜST SICAKLIK**

Fırın alt ve üst sıcaklığı, set değeri ve

ısıtıcıların durumu buradan gösterilir.

Isıtıcı ikonu kırmızı ise ısıtıcı çıkışı

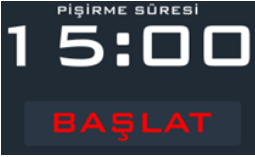
pasif, ısıtıcı ikonu yeşil ise ısıtıcı aktif demektir.

**BUHAR**

Buhar miktarı ve buhar durumu

burada gösterilir. Sağ taraftaki buhar

butonu ile buharlama başlatılır.

**PİŞİRME SÜRESİ**

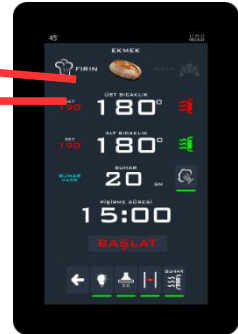
Buradan pişirme süresi ayarlanıp başlatılabilir. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.

**GERİ BUTONU**

Manuel pişirmeden çıkış



butonudur.

**REÇETE ADI****REÇETE FOTOĞRAFI****ASPIRATÖR BUTONU**

Aspiratör açma/kapatma butonudur. Parametrikdir.

**KLAPE BUTONU**

Klape açma/kapatma butonudur. Parametrikdir.

**BUHAR ISIT BUTONU**

Buhar ısıtıcısı açma/kapatma butonudur.



## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

**REÇETE OLUŞTURMA EKRANI**

EKMEK

**REÇETE İSMİ**

Buraya tıklayarak reçete ismi değiştirilebilir.

**REÇETE FOTOĞRAFI**

Buraya tıklayarak reçete ikonu



değiştirilebilir.

**ADIM ÇIKARTMA**

Bu butona tıklayarak adım



silinebilir. Adımlar

sondan itibaren silinir.

**ADIM EKLEME**

Bu butona tıklayarak adım



eklenebilir. En fazla

5 adım eklenebilir. Adımlar sondan itibaren eklenir.

**ALT VE ÜST SICAKLIK**

Seçilmiş olan adımın yada ön ısıtmanın üst ve alt bölge değeri buradan ayarlanır.



sıcaklık

**PIŞİRME SÜRESİ**

Her adım için ayrı ayrı pişirme ayarlanabilir

**BUHAR**

Bir reçete için toplam beş buharın zamanı ve miktarı toplam reçete süresi

	ZAMANI (DK)	MİKTARI (SN)
1. BUHAR	0	3
2. BUHAR	5	2
+ BUHAR EKLE		

adet buhar ayarlanabilir. Her ayrı ayrı ayarlanır. Buhar ayarı üzerinden ayarlanmalıdır.

KAYIT

**REÇETİYİ KAYDET VE ÇIK**

Reçeteyi kayıt eder ve çıkış yapar.

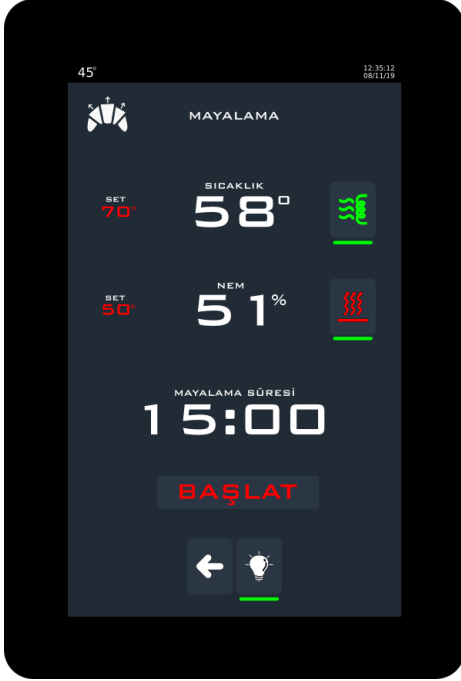
**REÇETİYİ**

Reçeteyi kayıt

ÇIKIŞ

**KAYDETMEYEN ÇIK**

etmeden çıkış yapar.

**MAYALANDIRMA EKRANI****MAYALAMA SICAKLIĞI**

Mayalendirme bölümünün anlık sıcaklığı ve set sıcaklığı burada gösterilir.

**MAYALAMA NEM**

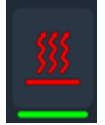
Mayalendirme bölümünün anlık nemi ve set sıcaklığı burada gösterilir.

**ISITICI BUTONU**

Mayalama bölümündeki ısıtıcıyı başlatır. Isıtıcı ikon yeşil ise aktif, kırmızı ise pasiftir.

**NEMLENDİRME BUTONU**

Mayalama bölümündeki buhar ısıtıcısını başlatır. İkon yeşil ise ısıtıcı aktif, kırmızı ise



pasiftir.

**MAYALAMADAN ÇIKIŞ**

Bu buton sadece mayalama yapılırken görülür. Mayalamadan çıkış için kullanılır.

**MAYALAMA LAMBA BUTONU**

Mayalama Lamba açma/kapatma butonudur.



# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## OTOMATİK BAŞLAT EKRANI

Otomatik başlat fonksiyonu kullanılarak fırın, ayarlanan gün ve saate otomatik olarak başlatılabilir.



### OTOMATİK BAŞLAT SAATİ

Otomatik başlatmanın saati buradan

ayarlanır.

### REÇETE / MANUEL SEÇİMİ

Otomatik başlatmanın manuel ekranda mı yoksa reçete olarak mı başlatılacağı buraya tıklatılarak seçilir.

### ALT VE ÜST SICAKLIK

Manuel pişirme seçilmiş ise otomatik başlatmanın alt ve üst sıcaklığı buradan ayarlanır.

### MANUEL PİŞİRME



### OTOMATİK BAŞLAT ON/OFF

Otomatik başlat bu butona tıklanarak aktif edilir.



## PARAMETRELER

### P00-) LAMBA SÜRESİ

Lamba aktif edildikten sonra açık kalma süresidir. 0 – 99 saniye arasında ayar yapılabilir. Ayar sıfır olarak ayarlanır ise lamba otomatik olarak kapanmayacaktır.

### P01-) LAMBA FLAŞÖR

Alarm yada arıza durumlarında lambanın flaşlı çalışması isteniyor ise bu parametrenin "ON" olarak seçilmiş olması gerekir. Alarm veya arıza bittiğinde, lamba butonunun son durumuna bağlı olarak, lamba aktif veya pasif olur.

### P02-) FLAŞÖR ON SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın açık kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

### P03-) FLAŞÖR OFF SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın kapalı kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

### P04-) BUTON SESİ

Herhangi bir işlem için ekrana tıkladığımızda duyulan tuş sesi buradan aktif veya pasif edilir.

### P05-) ALARM

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

Süre sonlarındaki korna sesi buradan aktif veya pasif edilir. Arıza durumunda alarm off olsa dahi korna çıkış verir.

## **P06-) DİL**

Cihaz dil seçeneği buradan ayarlanır. TÜRKÇE veya İNGİLİZCE olarak ayarlanabilir.

## **P07-) ŞİFRE**

Parametrelere girişte sorulan şifredir.

## **P08-) BUHAR MAKSİMUM SET**

Set değeri olarak ayarlanabilecek maksimum set değeri buradan ayarlanır. Bu parametre 0 ile 99 arasında ayarlanabilir.

## **P09-) BUHAR HAZIR SICAKLIĞI**

Fırın buhar sensörü "TERMOKUPL" olarak seçilmiş ise buhar hazırlama için gerekli set sıcaklığı buradan ayarlanır. Bu parametre, 0 ile 200 arasında bir değer ayarlanabilir.

## **P10-) BUHAR HAZIR SENSÖRÜ**

Fırın Buharlama sisteminin sensörü bu parametre ile ayarlanır. Buhar sensörü olarak "THERMOSTAT" yada "TERMOKUPL" seçilebilir.

## **P11-) BUHAR ÖN ISITMA**

Bu parametre aktif edilirse, cihaza enerji gelir gelmez buhar ısıtıcısı devreye girer ve hangi ekranda olursak olalım buharı, buhar hazır sıcaklığında 15 derece alta kadar hazır tutar, örneğin buhar hazır sıcaklığı 100 derece olarak ayarlanmış ise bu parametre ile buhar her zaman 100-15 = 85 derecede hazır tutulur ve kullanıcı buharı ısıt butonuna tıkladığında buhar hazır sıcaklığına daha çabuk ulaşmış olur. Bu parametrenin çalışması için buhar sensörü parametresi TERMOKUPL olarak ayarlanmış olmalıdır.

## **P12-) ASPIRATÖR**

Bu parametre aktif edilirse, pişirme ekranında aspiratör butonu gelir ve aspiratör butona göre çalışır.

## **P13-) ASPIRATÖR SÜRESİ (sn)**

Bu parametre sıfırdan farklı seçilmiş ise aspiratör aktif edildikten sonra burada ayarlanan süre kadar çalışır ve pasif konuma geçer.

## **P14-) ISITICI HİSTEREZİS**

Anlık sıcaklık değeri, set değerine ulaştığı anda ısıtıcı pasif konuma geçer. Isıtıcının set değerine göre kaç santigrat derece düşüşte tekrar aktif olacağı buradan ayarlanır. Bu parametre 1 ile 10 arasında ayarlanabilir. Örneğin; bu parametre 2 °C, sıcaklık set değeri ise 250 °C girilmiş olsun. Anlık sıcaklık değeri 250 °C'ye ulaştığında ısıtıcı pasif konuma geçer. Bir süre sonra anlık sıcaklık değeri düşmeye başlar. Anlık sıcaklık değeri 250 – 2 = 248 °C'nin altına düştüğü anda yani 247 °C olduğu anda ısıtıcı tekrar aktif olur ve sıcaklık değerini 250 °C ye ulaştırmaya çalışır.

## **P15-) FIRIN ISI MAKSİMUM SET**

Set sıcaklığı için ayarlanabilecek maksimum değerdir. Bu parametre 0 ile 500 arasında ayarlanabilir.

## **P16-) ISITICI OFFSET**

Sıcaklık set değerinin arka planda düzenlenmesi ile ilgili parametredir. Bu parametre -20 ile +20 arasında ayarlanabilir. Örneğin; bu parametre +5, üst sıcaklık set değeri ise 200 olsun. Sıcaklık kontrolü 200 + 5 = 205 °C ye göre çalışacaktır, yani ekranda set değeri 200 °C olmasına rağmen, arka planda fırın 205 °C sete göre çalışacaktır.

## **P17-) ZORUNLU ÖN ISITMA**

## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

Bu parametre aktif edilirse reçete pişirmede iken ön ısıtma sona ermeden reçete pişirme başlatılmaz, yani ön ısıtma zorunlu hale getirilmiş olur.

### **P18-) MAYALAMA**

Bu parametre aktif edilirse, mayalama ile ilgili bütün birimler ekranlardan kaldırılır ve çıkışları pasif kalır.

### **P19-) MAYALAMA LAMBASI**

Mayalama bölümündeki lamba kullanılmayacak ise bu parametre OFF yapılır.

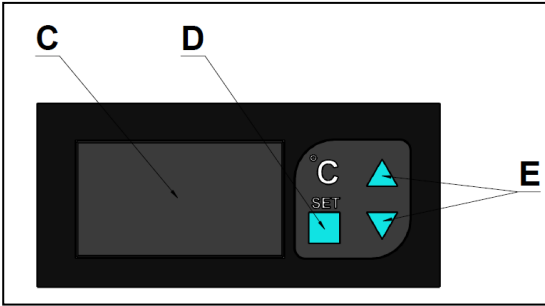
### **P20-) HAZNE DOLUM SÜRESİ (sn)**

Mayalama bölümündeki haznenin maksimum dolum süresidir. Eğer hazne burada ayarlanan sürede dolmaz ise bir arıza durumu olduğu düşünülür ve ekranda arıza oluşur.

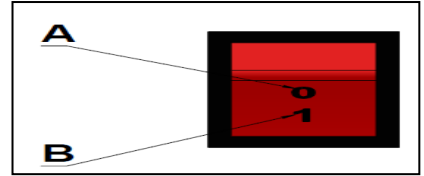
### **P21-) KLAPE**

Bu parametre aktif edilirse, pişirme ekranında klape butonu gelir ve klape butona göre çalışır.

## D CİHAZIN KULLANIMI 3545-6M



- A : Kapalı konumu
- B : Açık konumu
- C : Sıcaklık göstergesi
- D : Yukarı-aşağı sıcaklık ayar tuşları
- E : Sıcaklık onay tuşu



### **\*Kullanımı:**

- Cihazın fişini prize takınız ve cihazın ön tarafında bulunan şalter anahtarını açık konuma getiriniz.
- Cihazın alt kısmındaki tepsi içine su koyunuz.
- Rezistansın ısınması ile fan çalışmaya başlayacaktır.
- Hamurun mayalanma süresine göre sıcaklık ayarını yapınız. Bunun için "SET" tuşuna basarak, yukarı-aşağı ok tuşları ile istenen sıcaklık değerini belirleyiniz.
- Mayalanacak hamurların bulunduğu tepsileri kabin içine yerleştiriniz.
- Mayalama işlemi bittikten sonra hamurların bulunduğu tepsileri kabinden çıkarınız.
- Cihaz ile işiniz bittikten sonra şalter anahtarını kapalı konuma getiriniz.
- Fişini prizden çıkarınız.

**E TEMİZLİK ve BAKIM****➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;**

- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Her kullanımdan sonra fırının iç yüzeylerinde oluşan kirleri yağ çözücü sprey kullanarak yumuşak bir bez ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ve buhar kullanmayınız.
- Cihazı bulaşık teli gibi krom malzemeyi çizebilecek malzemeler ile temizlemeyiniz.

**➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;**

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımın her 15 günde bir yapınız.
- Termik, röle, kontrol cihazı, balans, manyetik filtre, fan, switch ve lamba parçalarının bakımları olmadığı için, bozulduğu zaman değiştirilirler.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

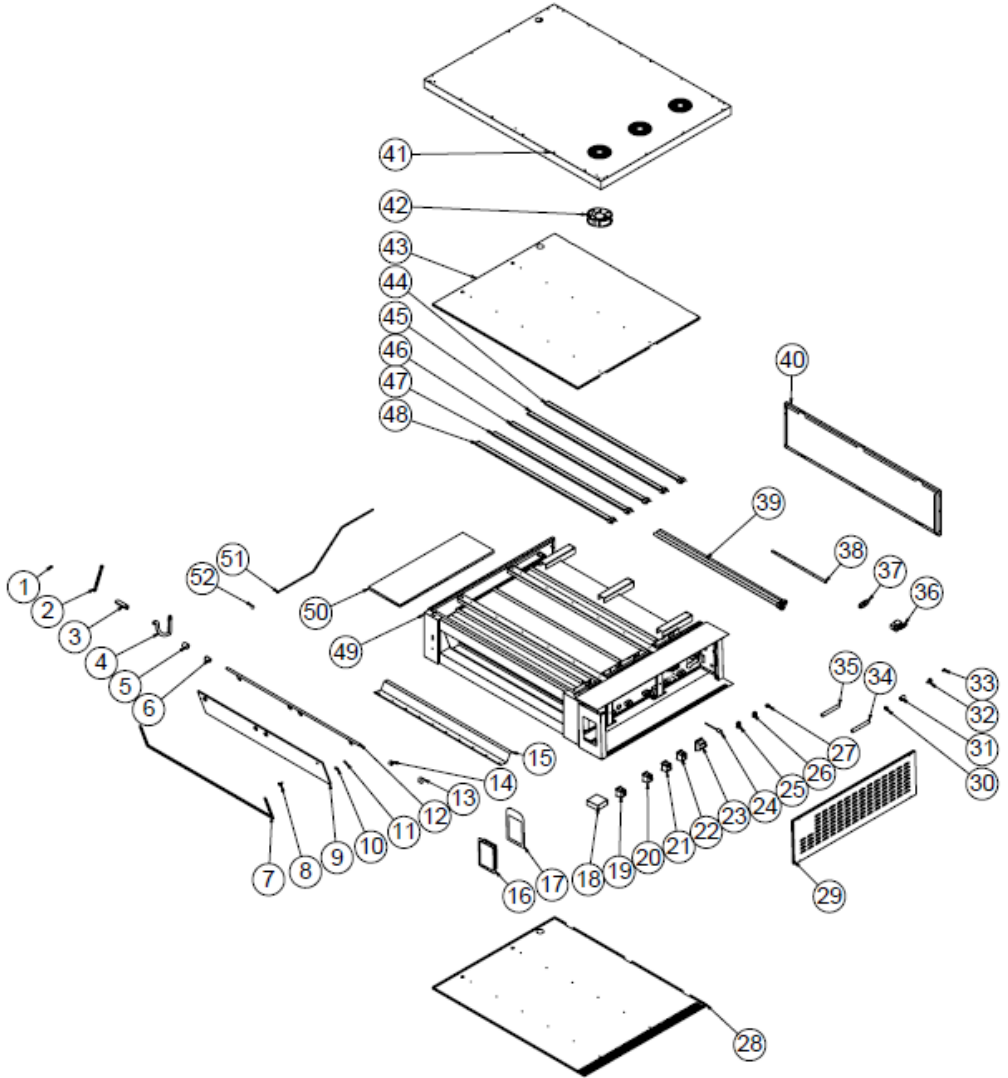
## F SORUN GİDERME

### OLASI ARIZALAR

ARIZA	AÇIKLAMA	NOT
E01 – BAĞLANTI ARIZASI	Ekran kartı ile röle kartı arasındaki bağlantı ile ilgili arızadır.	Bağlantı kablosunu ve bağlantılarını kontrol ediniz.
E02 – TC1 ARIZASI	ÜST-1 termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E03 – TC2 ARIZASI	ALT termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E04 – TC3 ARIZASI	BUHAR termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E05 – ORTAM SENSÖRÜ ARIZASI	Ortam sıcaklığını ölçen sensörde arıza var.	Kart üzerindeki ortam sensörünü kontrol ediniz.
E06 – GENEL ARIZA	Firma tarafından belirlenir.	ŞİMDİLİK PASİF
E07 –		
E08 – SENSÖR ARIZASI	Mayalama sensörü arızasıdır.	Mayalama sensörünü kontrol ediniz.
E09 – HAZNE DOLUM ARIZASI	Mayalama haznesi parametrik sürede dolamadı.	Hazneyi ve su bağlantısını kontrol ediniz.

## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



EMP.3545-6



# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

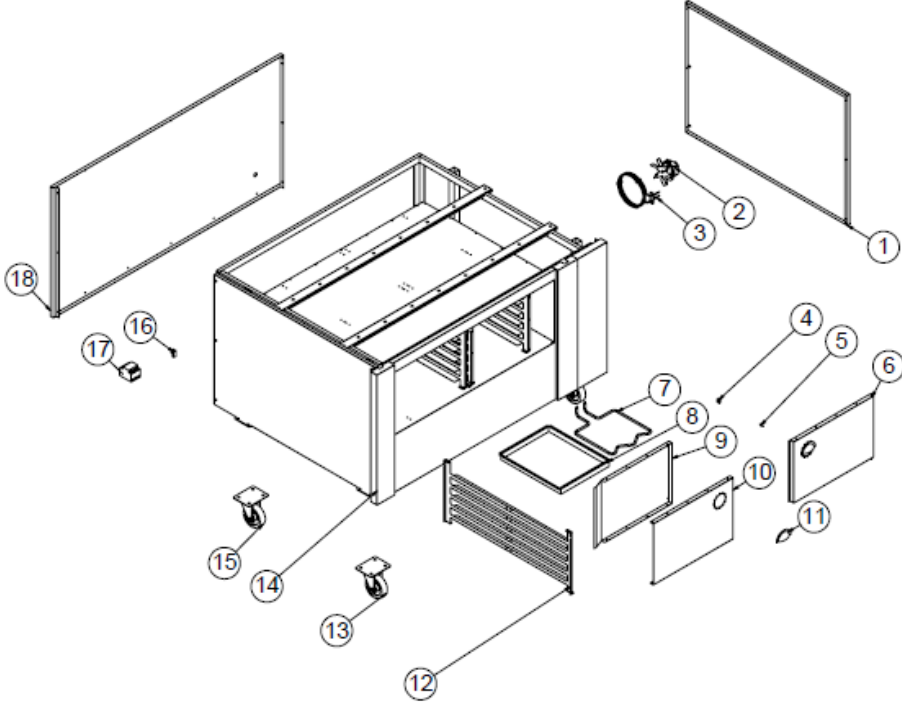
ÜRÜN KODU:EMP.3545-6		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	BURÇ	YBR-KNX.SLV-KS-0021
2	KAPAK YAYI	M.YAY-GLD-001
3	KULP	M.PLS-OZL-009
4	KAPAK KOLU	YSC-KNX.SLV-LZ-0095
5	BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.SLV-KS-0018
6	PİRİNÇ BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.SLV-KS-0020
7	CAM FİTİLİ	HCN-ELY-KZ-001
8	SABİTLEME VİDASI	YTL-KNX.SLV-KS-0017
9	1210*235*8MM CAM	M.CAM-TMP-023
10	CONTA	M.PLS-SLK-005
11	CONTA	M.PLS-SLK-006
12	BAĞLANTI MİLİ	YTL-KNX.SLV-KS-0016
13	BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.SLV-KS-0019
14	PİRİNÇ BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.SLV-KS-0021
15	TAŞ ÖN SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0250
16	ELEKTRONİK KART	M.ELK-BRL-SLV-001
17	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-094
18	MDR 20-12 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-004
19	KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-002
20	LC1K0901M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
21	5SL63 MCB C32 3*32 A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-003
22	5SL6104-7 MCB C4 1*4 A 6KA SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-007
23	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
24	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-018
25	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001

## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

26	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-020
27	AVK 6/10 TOPRAKLAMA KLEMENSİ	JP.M.ELK-KLM-009
28	ALT İZOLASYON SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0303
29	PANO KAPAK SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0301
30	12-20 HORTUM KELEPÇESİ 8,50 MM	M.MEK-TES-KLP-002
31	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-GLV-008
32	Ø 10 HORTUM UCU	JP.M.MEK-TES-SRI-002
33	NİPEL 1/2	YTL-KNX.SLV-KS-0031
34	13*23 HORTUM	M.MEK-TES-HRT-015
35	10'LUK SU HORTUMU	M.MEK-TES-HRT-016
36	VENTİL ES180/88 0,02/1MPA 0,2/10 BAR 50-60HZ	M.TES-SU-VTL-001
37	SU GİRİŞ FLANŞI	YSC-KNX.SLV-LZ-0064
38	SU BORUSU	YBR-KNX.SLV-KS-0018
39	400V 1300W 1200/1050 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-008
40	GÖVDE ARKA SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0254
41	DAVLUMBAZ ALT SACI	YSC-KNX.SLV-LZ-0096
42	FAN (RULMANLI)	M.ELK-HVL-KFN-003
43	ÜST İZOLASYON SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0296
44	400V 550W-1300/1230 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-003
45	400V 650W-1300/1230 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-004
46	400V 750W-1300/1230 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-005
47	400V 550W-1300/150/1130/150 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-006
48	400V 650W-1300/150/1130/150 REZİSTANS	M.ELK-RZS-TAS-007
49	ŞASE	-
50	915*305*18 MM PIZZA TAŞI	M.TAS-FRN-PZ-003
51	SÜRGÜ MİLİ Ø8	YTL-KNX.SLV-KS-0027
52	NO:1 BAKALİT TUTAMAK	M.AKS-KLP-BKL-001

## ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

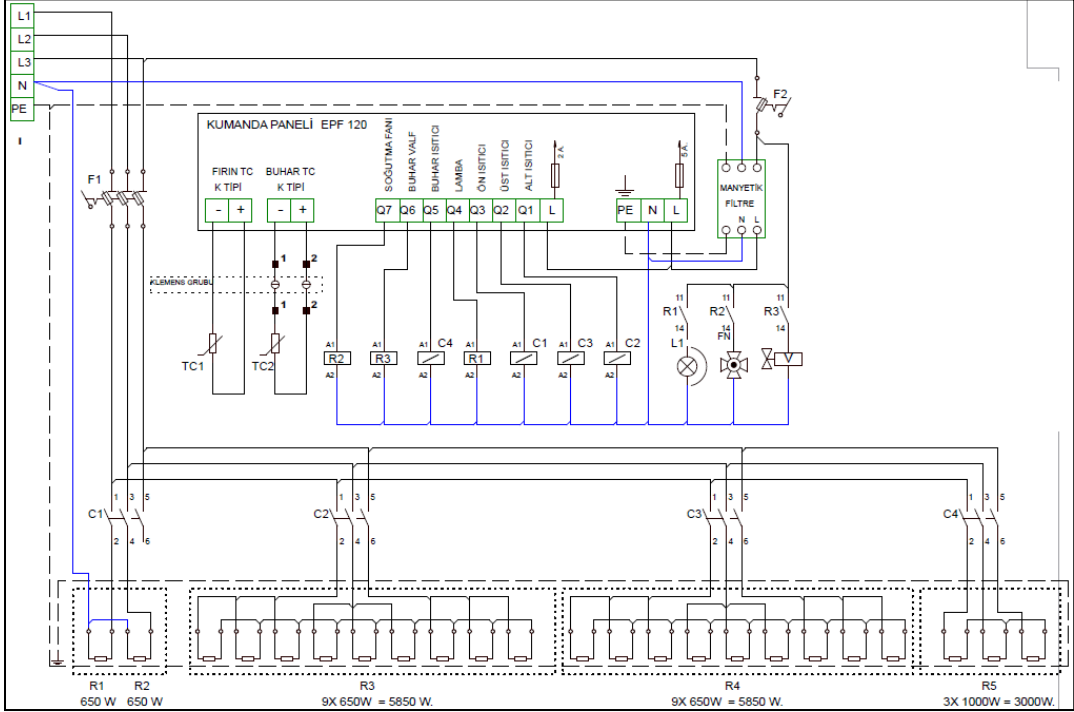


## ÜRÜN KODU:EMP.3545-6M

NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	YAN GÖVDE SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0306
2	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-004
3	230V-1700W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-IE-001
4	KLİPS	JP.M.AKS-KLT-GNL-007
5	KLİPS	JP.M.AKS-KLT-GNL-006
6	SAĞ KAPAK SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0294
7	1000 W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-MAY-002
8	BUHARLASTIRMA TAVASI	YSC-KNX.SLV-PN-0076
9	KAPAK İÇ SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0283
10	SOL KAPAK SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0293
11	KULP	M.AKS-KLP-CRNI-001
12	TEPŞİ RAFI	YSC-KNX.SLV-LZ-0072
13	125*40 TEKER	M.AKS-TKR-PS-001
14	SASE	-
15	125*40 FRENLİ TEKER	M.AKS-TKR-PSF-001
16	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-028
17	LC1K0910M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-021
18	ARKA GÖVDE SACI	YSC-KNX.SLV-PN-0305

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



KAHVE — 12 VDC  
 BEYAZ — 0 VDC  
 YEŞİL — CH-A  
 SARI — CH-B

BUZZER

USB

BU BÖLÜM YEDEK BAĞLANTI NOKTASIDIR BAĞLANTI YAPMAYINIZ

NC  
 12 VDC  
 0 VDC

# ELEKTRİKLİ UNLU MAMULLER ve BAKLAVA FIRINI

## H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

<b>I</b>	Terminal
<b>F1</b>	3x40 A Otomat sigorta
<b>F2</b>	1x6 A Otomat sigorta
<b>R1</b>	İç aydınlatma rölesi 220V
<b>R2</b>	Soğutma fanı rölesi 220V
<b>R3</b>	Buhar valfi rölesi 220V
<b>C1</b>	Ön ısıtıcı rezistans kontaktörü 220V
<b>C2</b>	Alt ısıtıcı rezistans kontaktörü 220V
<b>C3</b>	Üst ısıtıcı rezistans kontaktörü 220V
<b>C4</b>	Buhar ünitesi rezistans kontaktörü 220V
<b>V</b>	Buhar ventili 220V
<b>FN</b>	Soğutma fanı 220V
<b>L1</b>	İç aydınlatma lambası 220V
<b>R1</b>	Ön alt ısıtıcı rezistans 650W 230V
<b>R2</b>	Ön üst ısıtıcı rezistans 650W 230V
<b>R3</b>	Alt ısıtıcı rezistanslar 650W 230V
<b>R4</b>	Üst ısıtıcı rezistanslar 650W 230V
<b>R5</b>	Buhar ünitesi rezistans 1000W 230V
<b>TC1</b>	Fırın ünitesi termokupl (TC.M06-L150-K01K)
<b>TC2</b>	Buhar ünitesi termokupl (TC.M06-L150-K01K)

### H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

#### PANEL BAĞLANTISI

