

GAZLI PİZZA FIRINI

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 8
F	SORUN GİDERME	Sayfa 9
G	ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI	Sayfa 10
H	GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ	Sayfa 11
I	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞ	Sayfa 12
J	ELEKTRİK ŞEMASI.....	Sayfa 18

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.

GAZLI PİZZA FIRINI

A1 TANIMLAMA

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

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.4+4G	1100x950x990	221	1200x1050x1130
EMP.6+6G	1400x950x990	295	1470x1040x1130
EMP.8+8G			
EMP.9+9G	1400x1250x990	345	1480x1300x1130

A2 TEKNİK BİLGİLER

KODU	EMP.4+4G	EMP.6+6G	EMP.8+8G	EMP.9+9G
İÇ EBATLAR (mm)	615x615x150	915x615x150	705x705x145	915x915x150
KAPASİTE	Ø300 mm x 4+4 pizza	Ø300 mm x 6+6 pizza	Ø300 mm x 8+8 pizza	Ø300 mm x 9+9 pizza
GAZ GÜCÜ LPG(KW)	32,2	32,2	32,2	48
GAZ GÜCÜ NG (KW)	31	31	31	48,4
ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	12	18	12	24
ÇALIŞMA GERİLİMİ (V)	1x230	1x230	1x230	1x230
GAZ TÜKETİMİ (DOĞALGAZ)	3,4 m³/h	4,6 m³/h	3,4 m³/h	5,07 m³/h
GAZ TÜKETİMİ (LPG)	2,42 kg/h	2,42 kg/h	2,42 kg/h	3,8 kg/h
ÇALIŞMA BASINCI (mbar)	30	30	30	30
BESLEME KABLOSU (mm²)	3x2,5	3x2,5	3x2,5	3x2,5

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 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.


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

*Cihazın gaz tesisatı ve elektrik 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.

 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.












*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.

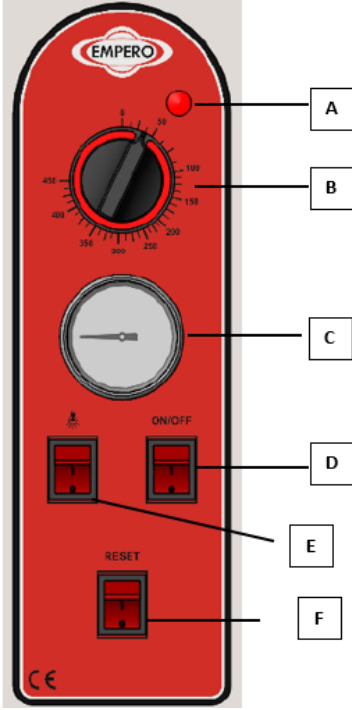
*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

*Pizza fırınlarının bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır.

GAZLI PİZZA 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.
-  *Pişirme bölmesi sıcakken fırın kapağını açmayınız.
-  *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 fırınların bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
-  *Fırın üzerini tamamen kaplayacak büyüklükte davlumbaz takılmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 metreye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 metreden fazla ise fan taktırılmalıdır.

D CİHAZIN KULLANIMI***Kontrol Panosu:**

- A : Gösterge lambası
- B : Isı ayar düğmesi
- C : Analog gösterge
- D : ON/OFF düğmesi
- E : İç aydınlatma düğmesi
- F : Reset düğmesi

GAZLI PİZZA FIRINI

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kullanımı:

- Cihazı çalıştırmadan önce iç ve dış yüzeylerini ılık nemli bir bez ile temizleyiniz ve kurulayınız.
- Cihazın fişini prize takınız ve ana gaz vanasını açınız.
- Cihazı çalıştırmak için ON/OFF anahtarını açık konuma getiriniz.
- Termostat ısı ayarını istediğiniz sıcaklık değerine getiriniz. Gaz akışı ile beraber istenen sıcaklığa ulaşıncaya kadar cihaz otomatik olarak yanacaktır.
- Cihaza ürün yerleştirmeden önce ön ısıtma yapınız. Bunun için cihazı 5-10 dakika 60°C üstünde değere getirip çalıştırınız.
- Pizzaları fırına yerleştiriniz ve cihazın kapağını kapatınız.
- Pişirme esnasında cihazın kapağını açmadan ürünü görmek için aydınlatma düğmesine basınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman ON/OFF anahtarını kapalı konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çıkarınız.

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yaparken gaz ve elektrik bağlantısının 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.
- Kullanım sıklığına göre aydınlatma lambasını kontrol ediniz.
- Pişirme taşlarını belirli aralıklarla kontrol ediniz. Kırılan veya deforme olan taşları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı hortumlarını kontrol ediniz. Yırtık, delik vb. durumlarda hortumları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasını kontrol ediniz.

GAZLI PİZZA FIRINI

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın gaz bağlantısının yapıp yapılmadığını kontrol ediniz.2. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik v.b sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz.3. Elektrik bağlantısını kontrol ediniz.4. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.
İYİ PİŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Doğru gaz ayarında çalıştırılıp çalıştırılmadığını kontrol ediniz.2. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Fırın çalışma sıcaklığı maksimum dereceyi aştığı zaman fırın otomatik olarak "Stop" konumuna geçer.2. Gaz kaçağı olması durumunda, ortamda selenoit gaz kesici alarm var ise gaz akışı kesilir ve cihaz çalışmaz. Hava menfezleri ile ortamı havalandırınız.3. Brülörü kontrol ediniz.
RESET DÜĞMESİ IŞIĞI YANMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihaza gaz gelmiyor olabilir kontrol ediniz.2. Ateşleme bujisi gövdeye temas ediyor olabilir kontrol ediniz.3. Ateşleme bujisi ateşleme yapmıyor olabilir kontrol ediniz.
LAMBA YANMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Lamba patlamış olabilir. Değiştiriniz.

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

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

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

GAZLI PİZZA FIRINLARI İÇİN BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

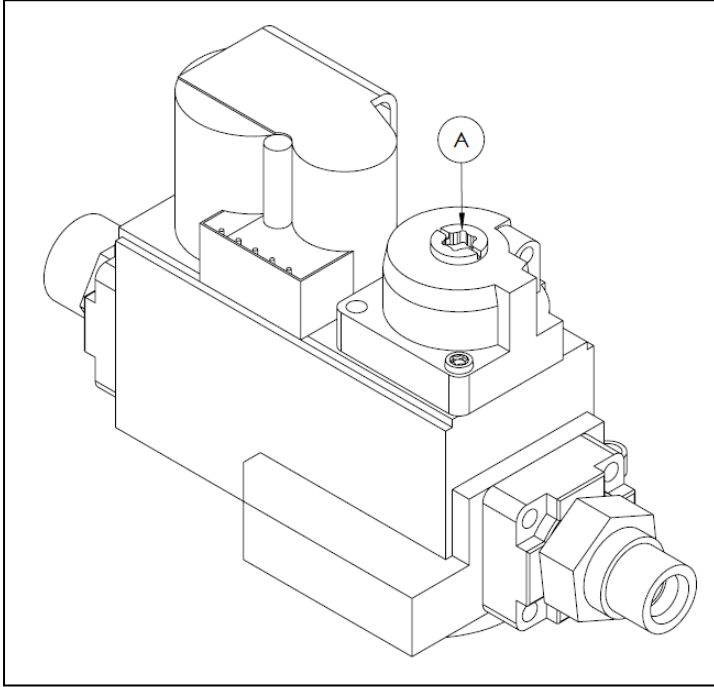
NG / LPG		EMP.4+4G		EMP.6+6G		EMP.8+8G		EMP.9+9G		
		Ø mm	X	Ø mm	X	Ø mm	X	Ø mm	X	
2	G20	<u>3</u>	<u>2x</u>	<u>3,5</u>	<u>2x</u>	<u>3</u>	<u>2x</u>	<u>3,5</u>	<u>2x</u>	
	G25	<u>3</u>	<u>2x</u>	<u>3,5</u>	<u>2x</u>	<u>3</u>	<u>2x</u>	<u>3,5</u>	<u>2x</u>	
3	G30	30 mbar	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2,5</u>	<u>2x</u>
		50 mbar	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2,5</u>	<u>2x</u>
	G31	37 mbar	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2,5</u>	<u>2x</u>
		50 mbar	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2</u>	<u>2x</u>	<u>2,5</u>	<u>2x</u>

Brülör Enjektörlerin Değişimi;

- Fırınlara doğalgaz ile çalışacak şekilde fabrikadan sevk edilmektedir. LPG ile çalıştırılacak ise mutlaka fırın içerisinde bulunan LPG enjektörleri yetkili servis tarafından tablodaki değerlere göre değiştirilmelidir.
- Gaz bloğu üzerinde bulunan düz tornavida ağızlı sarı parçayı (+) yönünde çevirerek gaz artışı sağlanmalıdır. (-) yönde çevrildiğinde gaz miktarı azalmaktadır. (**Şekil 1**)

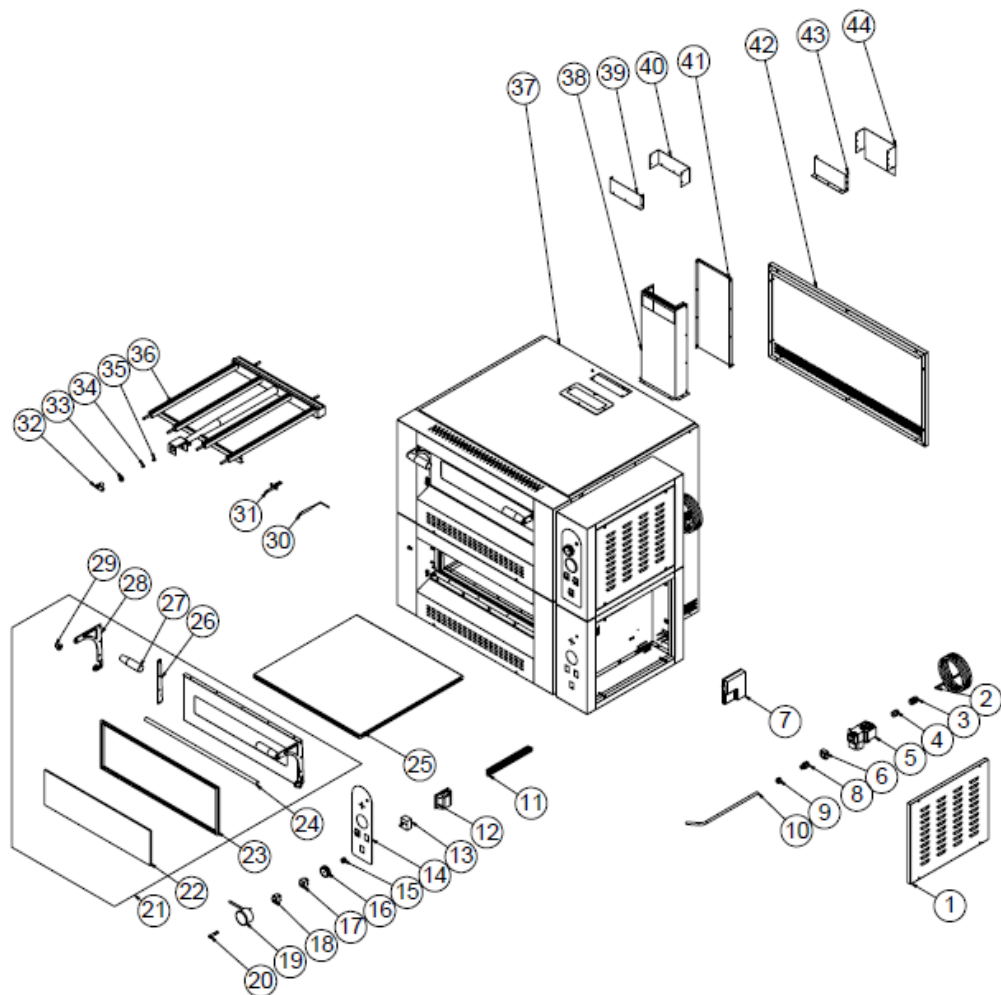
GAZLI PİZZA FIRINI

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



Şekil 1

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

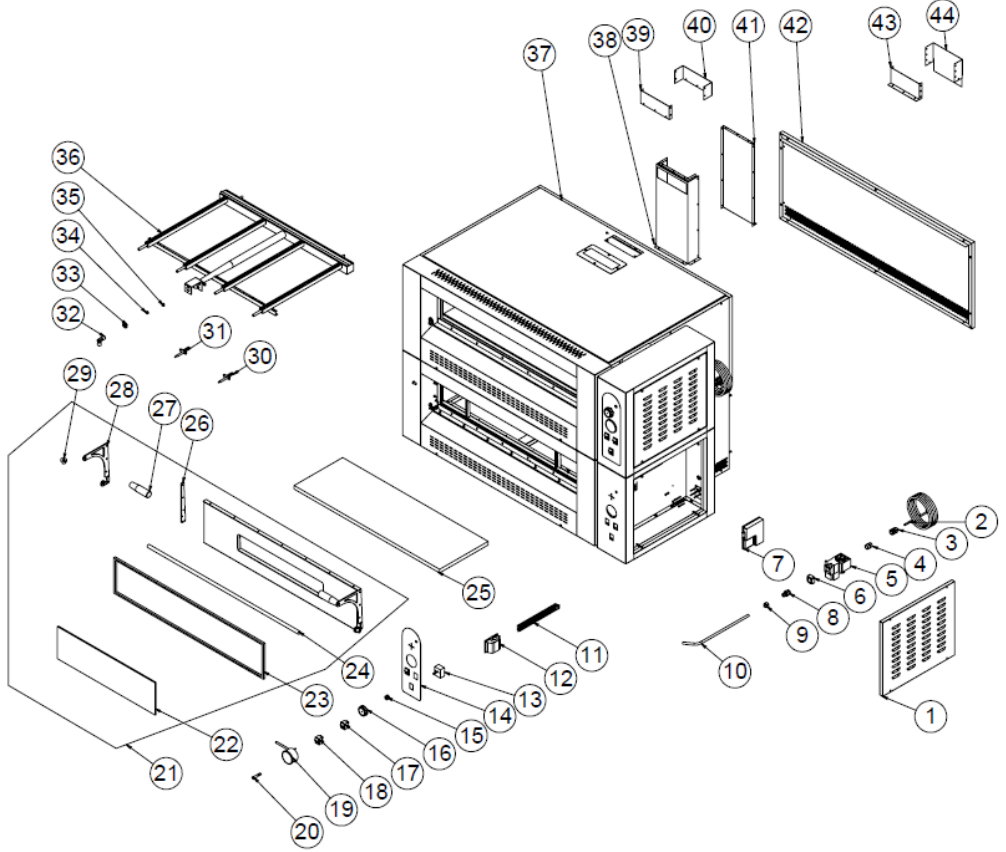


GAZLI PİZZA FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:EMP.4+4G		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KAPAK SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	3*1.00 KABLO	JP.M.ELK-PWR-PBK-001
3	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
4	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
5	GAZ BLOĞU VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	1/2 FLANS 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	ATEŞLEME KARTI S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	GAZ BLOĞU GİRİŞ RAKORU	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	PİRİNC RAKOR 3-8 SARI	M.GAZ-TES-SRI-005
10	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 80 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-021
11	MUHAFAZA SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
12	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
13	85-450 °C TERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-002
14	ETİKET	JP.M.AKS-FTK-LKS-018
15	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
16	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	0-1 ANAHTAR	M.ELK-SLT-ANL-003
18	DÜĞME	JP.M.ELK-SLT-BTL-001
19	Ø 60 0-500 °C TERMOMETRE	M.ELK-EDM-DGT-006
20	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
21	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0002
22	615MM*175MM*6.00 MM CAM	M.CAM-TMP-003
23	CAM FİTİLİ	HCN-ELY-KZ-001
24	KAPAK AĞIRLIK MİLİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0003
25	615*606*18 MM PİZZA TASI	M.TAS-FRN-PZ-001
26	TAKVİYE SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
27	M8 KULP	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
28	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
29	KAPAK BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
30	ATEŞLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJİ-001
31	ATEŞLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJİ-007
32	3/8 16*1.5 M.8 0.75 L DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-023
33	BAĞLANTI SOMUNU	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø 3.00 MM.	M.GAZ-FNJ-NG-009
35	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø2.00 MM.	M.GAZ-FNJ-NG-010
36	500.500*4P BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-SMC-005
37	SASE	-
38	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
40	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
41	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
42	DİS ARKA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0079
43	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

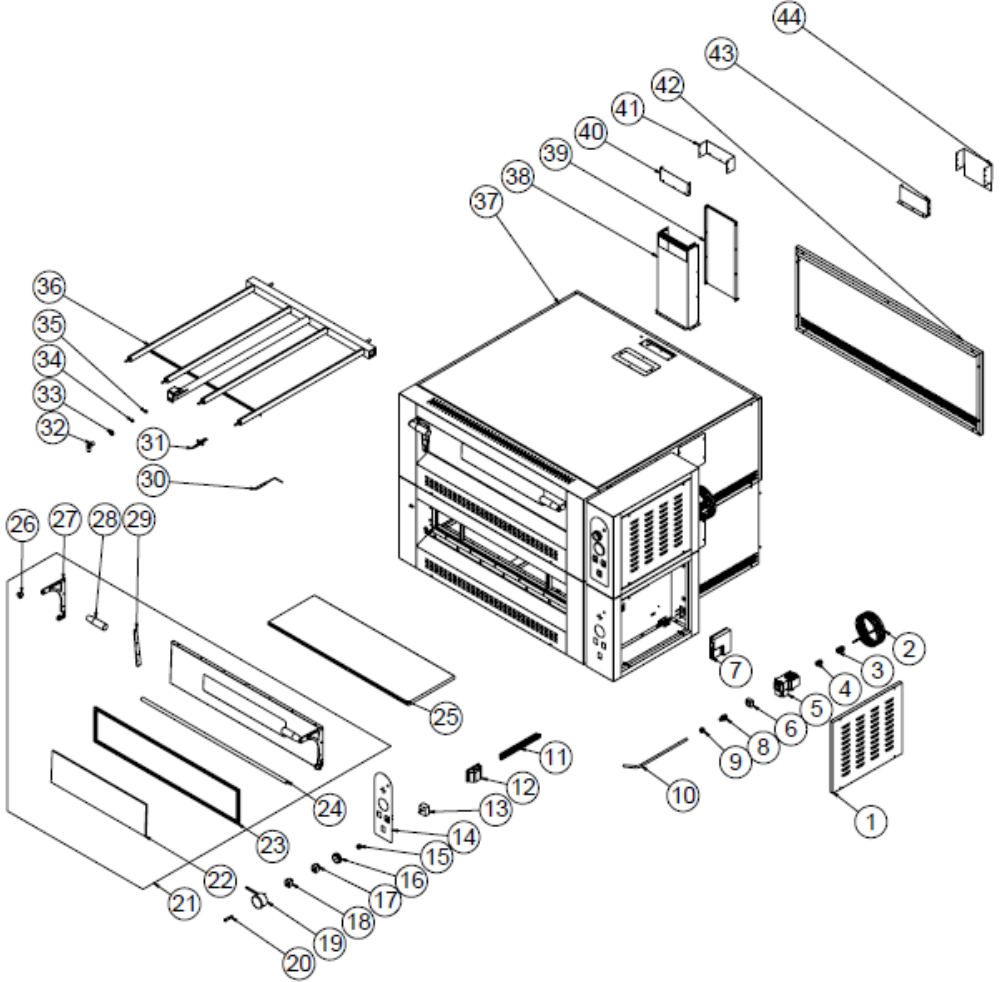


GAZLI PİZZA FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:EMP.6+6G		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KAPAK SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	3*1.00 KABLO	JP.M.FLK-PWR-PBK-001
3	PG-11 KABLO RAKOR	M.FLK-RKR-PLS-003
4	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
5	GAZ BLOĞU VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	1/2 FLANS 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	ATESLEME KARTI S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	GAZ BLOĞU GİRİŞ RAKORU	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	PİRİNÇ RAKOR 3-8 SARI	M.GAZ-TES-SRI-005
10	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 100 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-029
11	MUHAFAZA SACI	YSC-KNX.FPZ-PN-0218
12	LAMBA	JP.M.FLK-LMB-AMP-002
13	85-450 °C TERMOSTAT	M.FLK-MEK-TRM1-002
14	ETİKET	JP.M.AKS-FTK-IKS-018
15	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
16	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	0-1 ANAHTAR	M.ELK-SLT-ANL-003
18	DÜĞME	JP.M.FLK-SLT-BTI-001
19	Ø 60 0-500 °C TERMOMETRE	M.FLK-FDM-DGT-006
20	SİNYAL LAMBASI	M.FLK-LMB-SNY-002
21	KAPAK	ARA-KNX.GPZ-0001
22	615MM*175MM*6.00 MM CAM	M.CAM-TMP-003
23	CAM FİTİLİ	HCN-FLY-KZ-001
24	KAPAK AĞIRLIK MİLİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0004
25	915*305*18 MM PİZZA TASI	M.TAS-ERN-PZ-003
26	TAKVİYE SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
27	M8 KULP	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
28	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
29	KAPAK BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
30	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJI-007
32	3/8 16*1.5 M.8 0.75 I DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-023
33	BAĞLANTI SOMUNU	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø 3.00 MM.	M.GAZ-ENI-NG-009
35	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø 2.00 MM.	M.GAZ-ENI-NG-010
36	800.500*4P BRÜLÖR	M.GAZ-BRI-SMC-006
37	SASE	-
38	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
40	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
41	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
42	DIS ARKA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0085
43	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

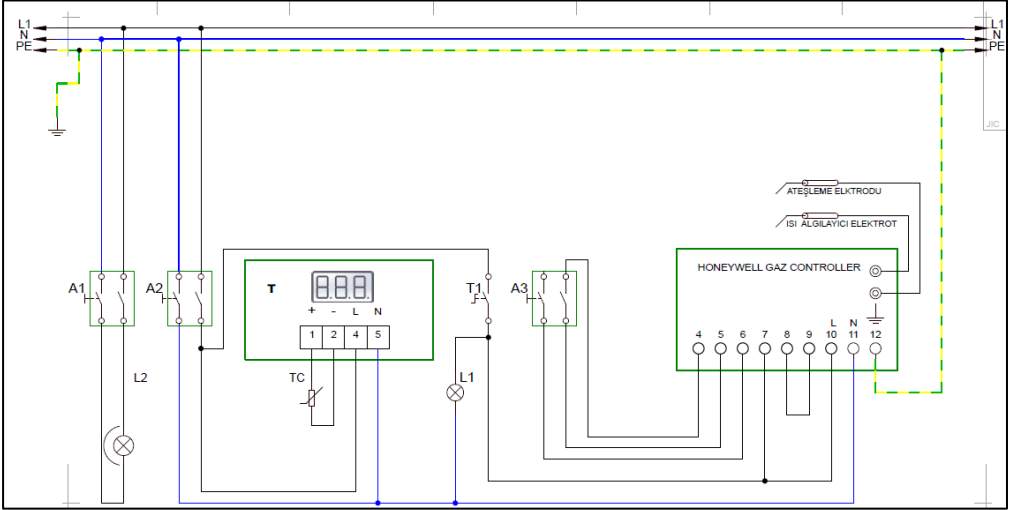


GAZLI PİZZA FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:EMP.9+9G		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KAPAK SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	3*1.00 KABLO	IP.M.FLK-PWR-PBK-001
3	PG-11 KABLO RAKOR	M.FLK-RKR-PLS-003
4	NİPEL 1/2	IP.M.MEK-TES-SRI-014
5	GAZ BLOĞU VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	1/2 FLANS 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	ATESLEME KARTI S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	GAZ BLOĞU GİRİŞ RAKORU	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	PİRİNC RAKOR 3-8 SARI	M.GAZ-TES-SRI-005
10	GAZ FLEKSİ Ø10 MM 100 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-029
11	MUHAFAZA SACI	YSC-KNX.FPZ-PN-0218
12	LAMBA	IP.M.FLK-LMB-AMP-002
13	85-450 °C TERMOSTAT	M.FLK-MFK-TRM1-002
14	ETİKET	IP.M.AKS-ETK-LKS-018
15	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
16	DÜĞME	IP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	0-1 ANAHTAR	M.FLK-SLT-ANI-003
18	DÜĞME	IP.M.FLK-SLT-BTI-001
19	Ø 60 0-500 °C TERMOMETRE	M.FLK-FDM-DGT-006
20	SİNYAL LAMBASI	M.FLK-LMB-SNY-002
21	KAPAK	ARA-KNX.GPZ-0001
22	615MM*175MM*6.00 MM CAM	M.CAM-TMP-003
23	CAM FİTİLİ	HCN.FLY-KZ-001
24	KAPAK AĞIRLIK MİLİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0004
25	915*305*18 MM PİZZA TASI	M.TAS-FRN-PZ-003
26	KAPAK BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
27	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
28	M8 KULP	IP.M.AKS-KLP-BKL-002
29	TAKVİYE SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
30	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJI-007
32	3/8 16*1.5 M.8 0.75 L DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-023
33	BAĞLANTI SOMUNU	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-FNJ-NG-008
35	ENJEKTÖR M8*0.75 Ø 3.50 MM.	M.GAZ-FNJ-NG-020
36	800.800*4P BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-SMC-007
37	SASE	-
38	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
40	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
41	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
42	DIS ARKA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0085
43	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	BACA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



A1	İç aydınlatma anahtarı
A2	Dijital gösterge anahtarı
A3	HONEYWEL kart reset anahtarı
L1	Termostat sinyal lambası
T1	Termostat (50-400 °C)
TC	Termokupl (TC-M06-L080-K01.J)
T	Dijital gösterge (EMKO ESM-3710)