

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	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 10
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 13

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 KONVEKSİYONLU FIRIN

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir konveksiyonlu fırındır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.EKF-6	800x855x721	106	830x890x730

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.EKF-6	6 ad.GN 1/1	400	5x2,5	10	32

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.

*Konveksiyonlu fırınların bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır. Cihazın bağlanacağı yerde temiz su girişi ve pis su gideri olmalıdır. Su giriş hortumu fırına bağlanmalıdır. Fırının arka kısmında bulunan su çıkışı, Ø50 boru ile pis su giderine bağlanmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

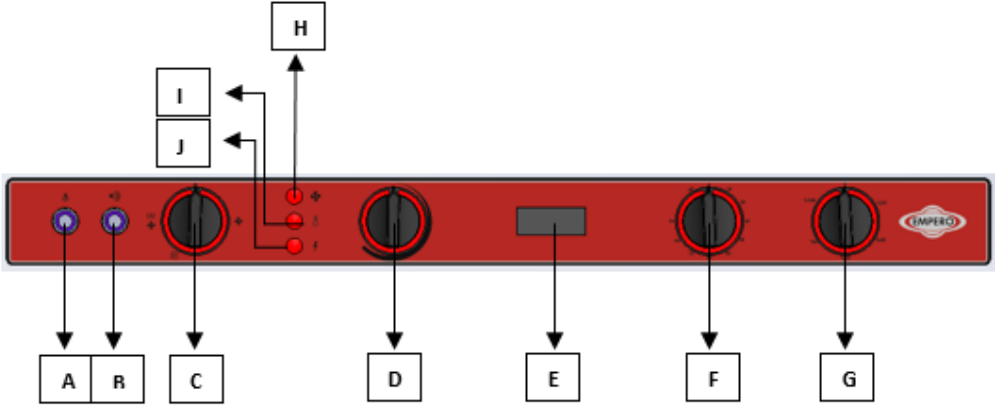
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

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

* Kontrol Panosu:



A: ON-OFF

B: LAMBA DÜĞMESİ

C: KADEMELİ ŞARTER

*FAN KADEMESİ

*FANLI PİŞİRME KADEMESİ

*FANLI BUHARLI PİŞİRM KADEMESİ

D: GÖSTERGE AYAR POTU

E: ISI SAATİ(GÖSTERGE)

F: TIMER(MAKİNA DK AYARI)

G: BUHAR REGÜLATÖR DÜĞMESİ

*%20 %40 %60 %80 %100 OLANA KADEME KADEME BUHAR AYLANIR.

H: FAN SİNYAL LAMBASI

I: REZİSTANS SİNYAL LAMBASI

J: ENERJİ SİNYAL LAMBASI

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

*Kullanımı:

- Cihaza temiz su bağlantısını yapınız ve musluğu açınız.
- Cihazın fişini prize takınız ve "Açma/Kapama" tuşuna basınız. Daha sonra "Start/Stop" tuşuna basarak cihazı devreye alınız.
- Cihazı ilk kez çalıştırdığınız zaman izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir koku, duman oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce termostatı 240°C sıcaklığa getirip cihazı 30 dakika içi boş şekilde çalıştırınız.
- Cihaza ürün yerleştirmeden önce ön ısıtma yapınız. Bunun için cihazı 5-10 dakika 60°C üstünde değere getirip çalıştırınız.
- Mamulün pişme süresine göre zamanlayıcı tuşunu kullanarak istediğiniz değere getiriniz ve "zamanlayıcı sinyal lambasının" yandığını görünüz. "Zamanlayıcı göstergesinden" pişme süresini takip edebilirsiniz.
- Cihaz ayarlanan sıcaklığa gelene kadar çift yöne dönebilen fan ile sıcaklığı eşit şekilde dağıtır.
- Daha sonra ürün tepsisini fırına koyunuz.
- Pişirilen mamulün cinsine göre buhar gerekli ise, sıcaklık 150°C sonra "buhar püskürtme" tuşuna basarak buhar veriniz. Bunun için cihazın "buhar püskürtme sinyal lambasının" yandığını görünüz.
- Pişirme esnasında cihazın kapağını açmadan ürünü görmek için "iç aydınlatma" tuşuna basınız.
- Pişirme işlemi bittikten sonra kapağı açınız ve ürünü fırından çıkarınız.
- Cihaz ile işiniz bittiğinde "Start/Stop" tuşuna basarak cihazı kapalı konuma getiriniz.

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 yağ vb. kirleri yumuşak bir bez ve duş sprey ünitesi ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz. Cihazı temizledikten sonra biriken su, pıssu giderinden akacaktır.
- Fırın camlarında oluşan yağ ve tortuların temizlenebilmesi için, kapağın iç camını açınız. Bunun için alt ve üst kısmında bulunan kilit mekanizmasını açınız.
- 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.

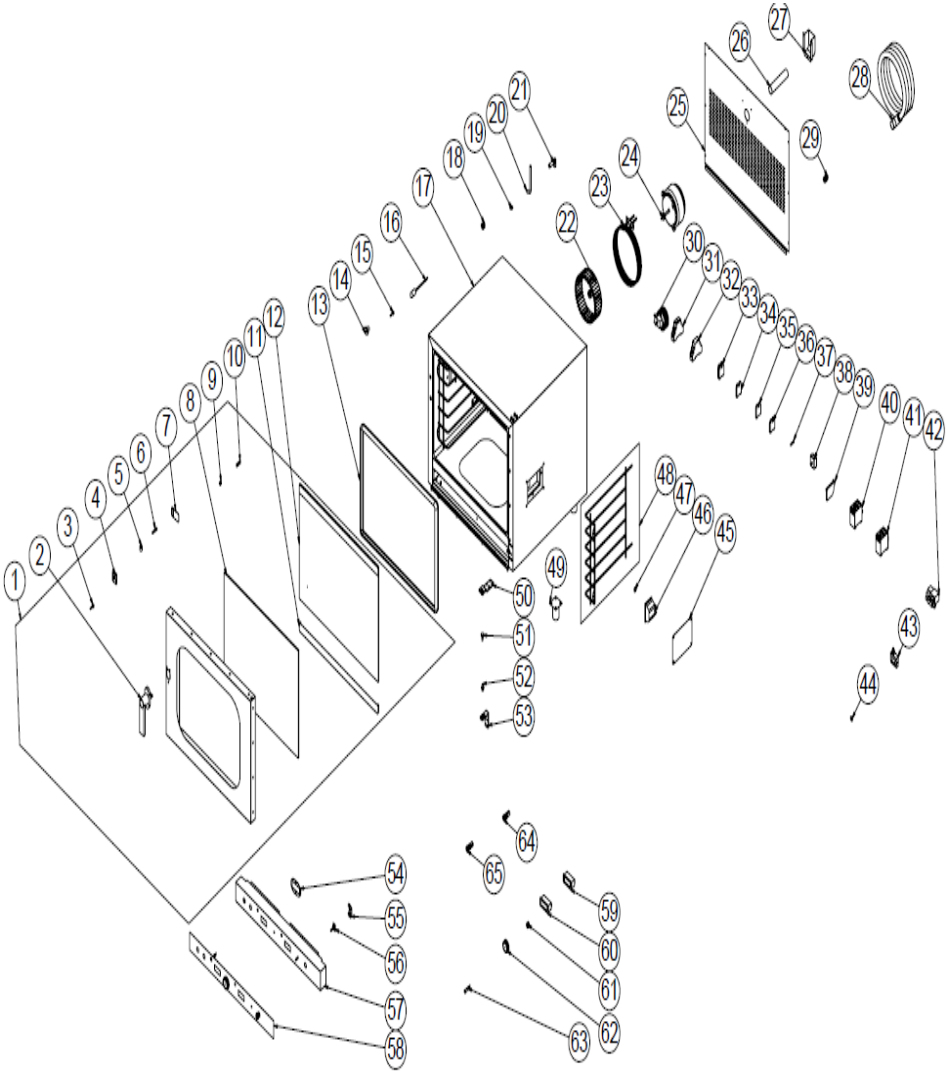
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.2. Elektrik bağlantısını kontrol ediniz.3. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.4. Fırın kapağı açık ise cihaz çalışmaz.
İYİ PİŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.2. Pişen ürüne nem verebilmek için su püskürtme sistemi çalışmıyor ise su bağlantısını kontrol ediniz.3. Sıcaklık dengeli dağılmıyor ise fanı kontrol ediniz.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.2. Fırın çalışma sıcaklığı maksimum dereceyi aştığı zaman fırın otomatik olarak "Stop" konumuna geçer.
<ul style="list-style-type: none">• Fırınlarda pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,• Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,<ul style="list-style-type: none">➤ Cihazı kullanmayınız.	

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

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

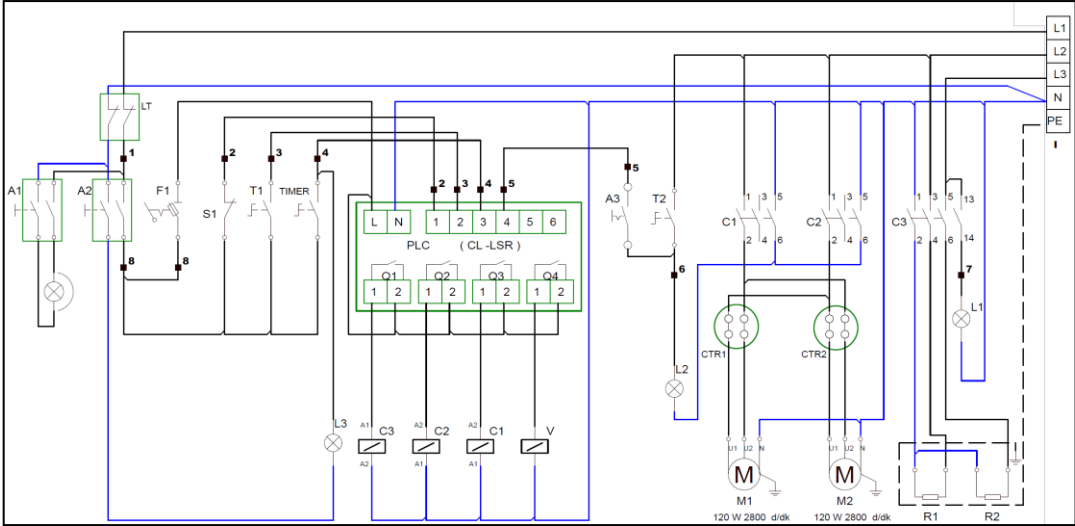
ÜRÜN KODU:EMP.EKF-6		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0005
2	KULP VE KİLİT SET	M.AKS-KLP-KPK-001
3	RAF ASKI PİMİ	YTL-KNX.KFR-FS-0003
4	MENTEŞE	JP.M.AKS-MNT-INX-001
5	KAPAK BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.KFR-KS-0039
6	CAM AÇMA PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0045
7	CAM TUTUCU	YSC-KNX.KFR-LZ-0130
8	512MM*745MM*6 MM CAM	M.CAM-BTMP-004
9	Ø 12 DAYAMA PARÇASI	M.PLS-SLK-002
10	İÇ CAM AÇMA YAYI	M.YAY-KNV-001
11	CAM ÇITASI	YSC-KNX.KFR-LZ-0046
12	480MM*700MM *6 MM CAM	M.CAM-TMP-019
13	CONTA	M.CNT-KFR-006
14	BAĞLANTI VİDASI	YTL-KNX.KFR-KS-0023
15	BURÇ	M.GAZ-TESSZD-001
16	J TİPİ TERMOKULP 10 CM	M.ELK-EDM-JKT-019
17	ŞASE	-
18	REDÜKSİYON PİRİNÇ 3/4-1/2	M.GAZ-PLT-PLC-006
19	NOZUL	M.AKS-NZL-SRI-001
20	SU BORUSU Ø 10*1 CR-Nİ 260 MM	YBR-KNX.KFR-KS-0047
21	HORTUM TAKIMI	M.MEK-TESSHRT-009
22	200*50 FAN	M.FAN-PTS-200*50-001
23	230 V 4500 W 4,5 KW REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-005
24	HZ50-60 RPM 2800/3450C/C MT MOTOR	M.ELK-MTR-FMT-002
25	ARKA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0029
26	TAHLİYE BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0028
27	BACA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0028
28	1,5 METRE HORTUM	M.MEK-TESSHRT-006
29	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
30	110 °C TERMOSTAT	JP.M.ELK-MEK-TRM1-019
31	ZAMAN ROLESİ	JP.M.ELK-KNT-ROL-005
32	ZAMAN ROLESİ	JP.M.ELK-KNT-ROL-006

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

33	AVK 6 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-040
34	AVK 6 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-008
35	AVK4 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-021
36	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-024
37	CAM SİGORTA 2A	JP.M.ELK-SGR-010
38	360 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-004
39	KLEMENS 6.3A	JP.M.ELK-KLM-041
40	LC1K0901M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
41	LC1D09M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-027
42	SOLENOİD VALF 230VAC 1/4 T-GM	M.ELK-SLN-MTL-001
43	CZ-7310 SWİTCH	M.ELK-SWC-MINI-001
44	CONTA	M.PLS-SLK-003
45	LAMBA KAPAĞI	YSC-KNX.KFR-PN-0302
46	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
47	SİLİKON	M.PLS-SLK-007
48	RAF	ARA-KNX.KFR-0044
49	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001
50	MENTEŞE KARŞILIĞI	YSC-KNX.KFR-LZ-0026
51	ÜST MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0016
52	ALT MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0017
53	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0034
54	TERMOSTAT BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.SPOE-LZ-0090
55	YÜKSELTME SACI	YSC-KNX.SPO-LZ-0193
56	ENCODER	JP.M.ELK-EDM-DGT-010
57	PANO SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0231
58	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-085
59	DİJİTAL TERMOSTAT	JP.M.ELK-EDM-DGT-001
60	DİJİTAL TİMER 230V	M.ELK-EDM-DGT-012
61	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
62	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
63	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
64	DÜĞME	JP.M.ELK-SLT-BTL-003
65	DÜĞME	M.ELK-SLT-BTL-011

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



A1	Geniş ışıklı 0-1 iç aydınlatma anahtarı
A2	Kumanda paneli ON/OFF anahtarı
A3	Buhar anahtarı
C1.C2	Fan motoru kontaktörleri 230V
C3	Isıtıcı rezistans kontaktörü 230V
V	Buhar ventili 230V
CTR1.CTR2	Kondansatör
M1.M2	İç hava sirkülasyon fan motoru 120W 2800d/dk 230V
L1	Termostat sinyal lambası
L2	Buhar sinyal lambası
L3	Timer sinyal lambası
T1	Termostat 50-250°C
T2	Termostat 50-400°C
LT	Limit termostat 320°C
R1.R2	Isıtıcı rezistans 3000W 230V
S1	Kapı switch