

## PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

## İÇİNDEKİLER

<b>A</b>	<b>GENEL BİLGİLER</b> .....	<b>Sayfa 2</b>
A1	TANIMLAMA .....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER .....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA .....	Sayfa 3
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 7</b>
<b>F</b>	<b>SORUN GİDERME</b> .....	<b>Sayfa 8</b>
<b>G</b>	<b>ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI</b> .....	<b>Sayfa 9</b>
<b>H</b>	<b>GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ</b> .....	<b>Sayfa 10</b>
<b>I</b>	<b>YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ</b> .....	<b>Sayfa 11</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.

# PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

## A1 TANIMLAMA

\*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir pasta ve börek fırınıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
PBF.D1	950x950x1700	142	970x1050x1770

## A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite (Izgara raf)	Güç (Kw)	Gaz Tüketimi (LPG)	Gaz Tüketimi (Doğalgaz)	Model
PBF.D1	5 sıra	17,41	1.31	1,84 m <sup>3</sup> /h	Emniyet ventilli

## 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.

\*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.

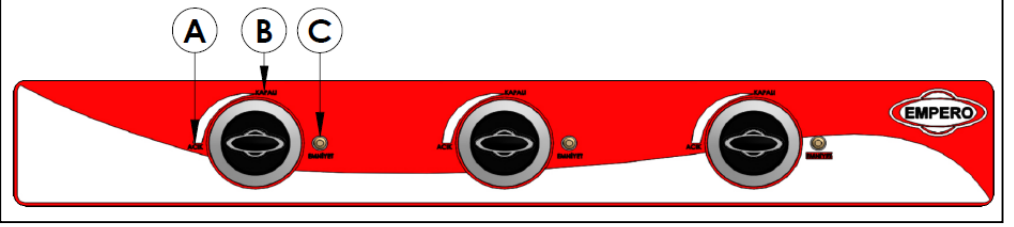
\*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

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

# PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

## 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 pasta ve börek fırınlarının bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  \*Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

**D CİHAZIN KULLANIMI****\*Kontrol Panosu:**

- A** : Gaz açık konumu  
**B** : Gaz kapalı konumu  
**C** : Emniyet ventili

**\*Kullanımı:**

- Cihazın NG (doğalgaz) giriş bağlantısını yapınız.
- Ana gaz vanasını açınız.
- Fırının gaz düğmesini içe bastırarak pilot alev konumuna getiriniz ve pilotu, brülörün yan tarafındaki delikten ateşleme çubuğu ile ateşleyiniz.
- Pilot ateşlendikten sonra birkaç saniye (min.10) emniyet thermocopul ucunun yeteri kadar ısınması için düğmeyi basılı tutunuz.
- Daha sonra istediğiniz konuma (düğme üzerinde işaretli olan yarım veya tam alev) çevirerek ayarlayınız.
- Cihaz ilk defa çalıştırılıyor ise, gaz tesisatının içindeki havanın boşaltılması için ateşlemeden önce bir süre düğmeyi pilot alev konumunda basılı tutunuz.
- Pasta veya börekleri fırına koyduktan sonra kapağını kapatınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman gaz vanasını kapatınız.

## PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

### E TEMİZLİK ve BAKIM

---

#### ➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yapmadan önce gaz bağlantısını kesiniz.
- Cihazın iç ve dış yüzeyini nemli bir bez ile 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.

#### ➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Gaz deposu, sit pilot, termo elamanlar, musluklar, brülör, çakmak 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

1. Cihazın gaz bağlantısının yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz.
2. Pilotlara gaz akışı gelmiyor ise cihaz çalışmaz.
3. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik v.b sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz.

## İYİ PİŞİRMİYOR

1. Fırın kapağını açık bırakmayınız.
2. Fırın ısı ayarını kontrol ediniz.

## CİHAZ DURDU

1. Pasta ve börek fırınlarının gaz muslukları emniyet ventilli olduğu için herhangi bir nedenle alevin sönmesi durumunda gaz akışı otomatik kesilecektir. Bu durumda cihaz çalışmaz.
2. Gaz kaçağı olması durumunda, ortamda selonit gaz kesici alarm var ise gaz akışı kesilir ve cihaz çalışmaz. Hava menfezleri ile ortamı havalandırınız.

- Pasta ve börek pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
  - Cihazı kullanmayınız.

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



# PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

## G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

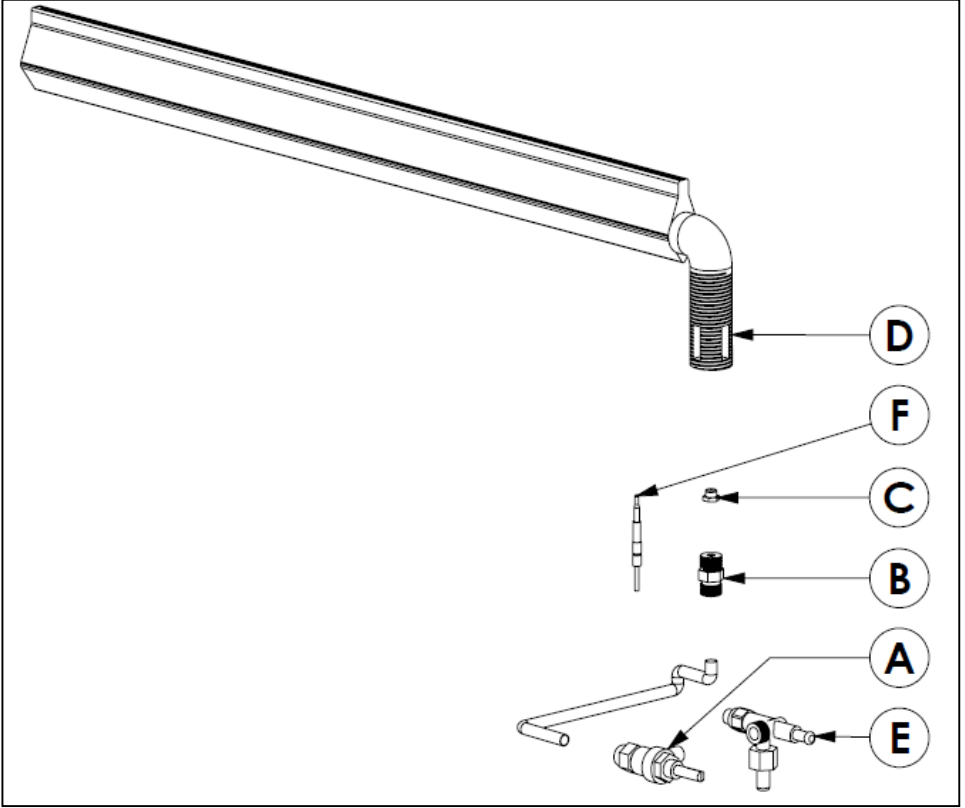
### GAZLI PASTA ve BÖREK FIRINI BRÜLÖR - ENJEKTÖR TABLOSU

Gaz Ailesi	Gaz	PBF.D1	
		Enjektör Ø mm	
2	G20	1,8 – 2,0	3x
	G25	1,8 – 2,0	3x

#### Brülör Enjektörlerin Değişimi;

- "B" inyonunu "D" gaz giriş borusundan ayırınız. "C" enjektörü çıkarınız ve tablodaki değerleri göz önünde bulundurarak değiştiriniz. (Şekil 1)
- İstem dışı alev sönmeye durumunda, "F" termo eleman yanan alevi göremediği zaman "E" emniyet ventili gaz akışını kesecektir. (Şekil 1)

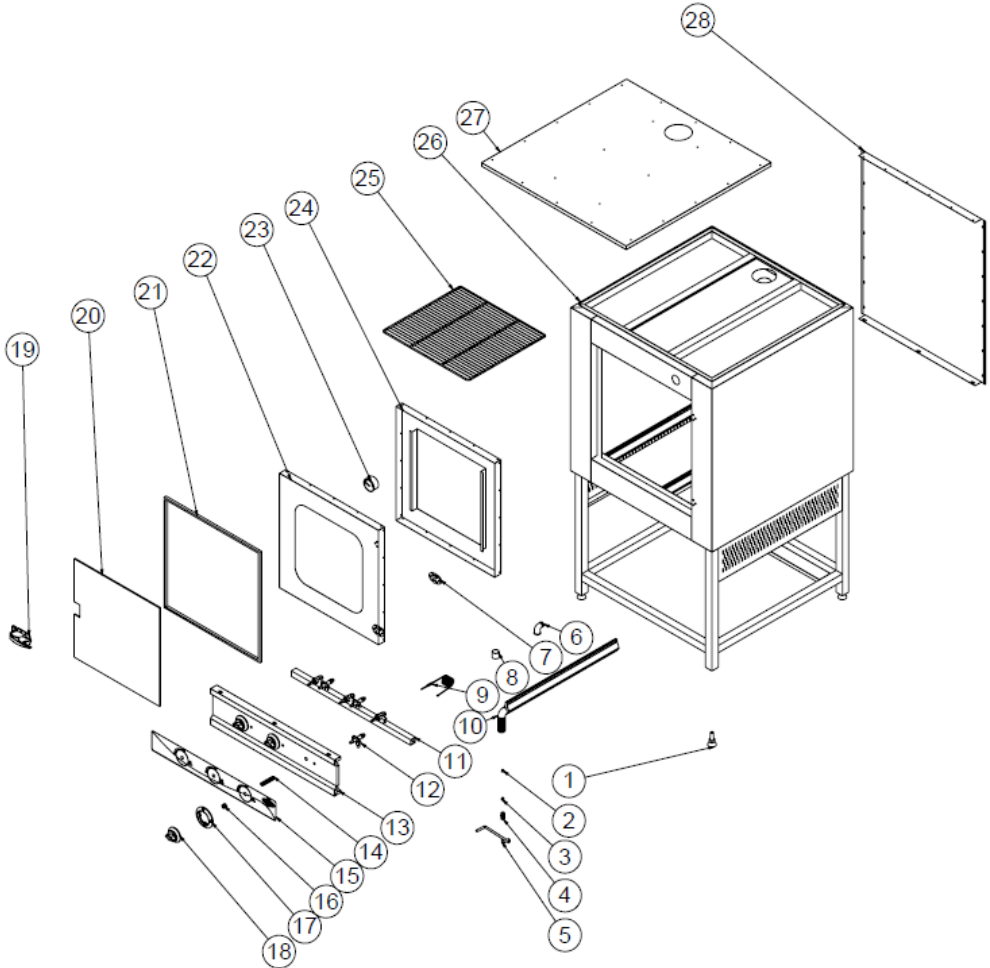
## H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



Şekil 1

## PASTA ve BÖREK FIRINI-VENTİLLİ

## I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



## I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.PBF D1		
NO	ÜRÜNADI	ÜRÜN KODU
1	40*40 ROTİL ALÜMİNYUM AYAK	M.MUH-AYK-40*40-001
2	ENJEKTÖR M8*0,75 Q 1,20 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-011
3	ENJEKTÖR M8*0,75 Q 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
4	AK16 L:34 3/8 3/8 YÜZÜKLÜ NİPEL FIRIN BRÜLÖR GİRİŞİ	M.GAZ-TES-SRI-024
5	PASLANMAZ ESNEK GAZ FLEKSİ Q10 MM 30 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-020
6	1/2 KUYRUKLU DİRSEK GALVANİZLİ	M.GAZ-TES-GLV-002
7	METAL KAPAK YAPRAK MENTEŞESİ (PİRİNÇ)	M.AKS-MNT-PBF-001
8	MAŞON SİYAH 1/2	M.MEK-TES-GLV-008
9	T91-40 SU/-M8*1200 MM UZUN UÇ NO:19 TERMOKUPUL	M.GAZ-TRL-005
10	PETEK BRÜLÖR 70 CM 5/8 GİRİŞLİ	M.GAZ-BRL-MEV-001
11	GAZ DEPOSU D-1 PASTA BÖREK DOĞALGAZ	M.GAZ-DPO-PG-026
12	M8 DİŞLİ ECA-117 LİVA 19.70DVGW GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ECA-008
13	ALT KASA ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.PBF-LZ-0002
14	M4 YİVLİ DÜĞME ÇERÇEVE YAYI	M.YAY-PG-004
15	ÖN ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-035
16	MUSLUK DÜĞME SOKETİ 8 MM GAZLI Ü.	M.AKS-DGM-SKT-001
17	YENİ TAM&YARIM MUSLUK DÜĞMESİ SİYAH/BEYAZ TAMPON	M.AKS-DGM-EMP-016
18	EMP DÜĞME SİYAH OK BASKILI	M.AKS-DGM-EMP-024
19	KISA KULPU VİTRİN KİLİT İ.06	M.AKS-KLP-INX-002
20	H:532 MM*534 MM*6 MM TEMPERLİ CAM	M.CAM-BTMP-007
21	14*14 MM KARE YANMAZ CAM FİTİLİ (BEYAZ) 0,273 GR	HCN-ELY-PZ-002
22	KAPAK DIŞ SACI	YSC-KNX.PBF-LZ-0003
23	ÇAP 63 0-350 PAKKENS TERMOMETRE UZUNLUK 10 CM	M.GAZ-TES-TRM-001
24	KAPAK İÇ SACI	YSC-KNX.PBF-LZ-0004
25	TEL RAF ŞASE	-
26	ŞASE	-
27	ÜST SACI	YSC-KNX.PBF-LZ-0001
28	ARKA SACI	YSC-KNX.PBF-PN-0003