

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 7
F	SORUN GİDERME	Sayfa 8
G	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 9
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 11

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 PATISSERIE FIRINLARI

A1 TANIMLAMA

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

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.PFE423-U	512x738x559	45	600x820x740

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.PFE423-U	4 X(2/3 GN)	230	3x1,5	3	25

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

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. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

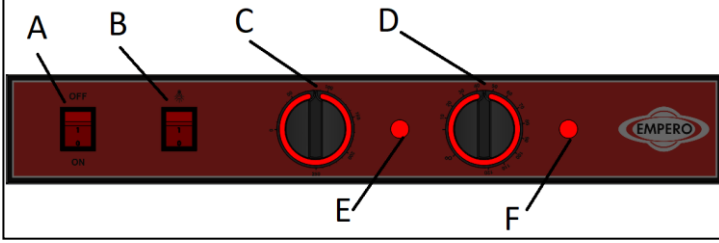
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

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 tuşu
B : Aydınlatma tuşu
C : Termostat
D : Zaman Ayarlama tuşu
E : Termostat Sinyal Lambası
F : Zamanlayıcı Sinyal Lambası

*Kullanımı:

- Cihazın fişini prize takınız.
- Cihazı ilk kez çalıştırdığınız zaman izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir koku, duman oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce termostadı 240°C sıcaklığa getirip cihazı 30 dakika içi boş şekilde çalıştırınız.
- Mamulün pişme süresine göre zaman ayarını yapınız ve "zamanlayıcı sinyal lambasının" yandığını görünüz.
- Termostat (pişirme derecesini) istediğiniz dereceye ayarlayınız.
- On-Off tuşuna basarak cihazı devreye alınız.
- Cihaza ürün yerleştirmeden önce ön ısıtma yapınız. Bunun için cihazı 5-10 dakika 60 °C üstünde değere getirip çalıştırınız.
- Daha sonra ürün tepsisini fırına koyunuz.
- 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 "on/off" tuşuna basarak cihazı kapalı konuma getiriniz.

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

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 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 fırın iç cam ve fitil arasını temizleyiniz.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR

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

1. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.

CİHAZ DURDU

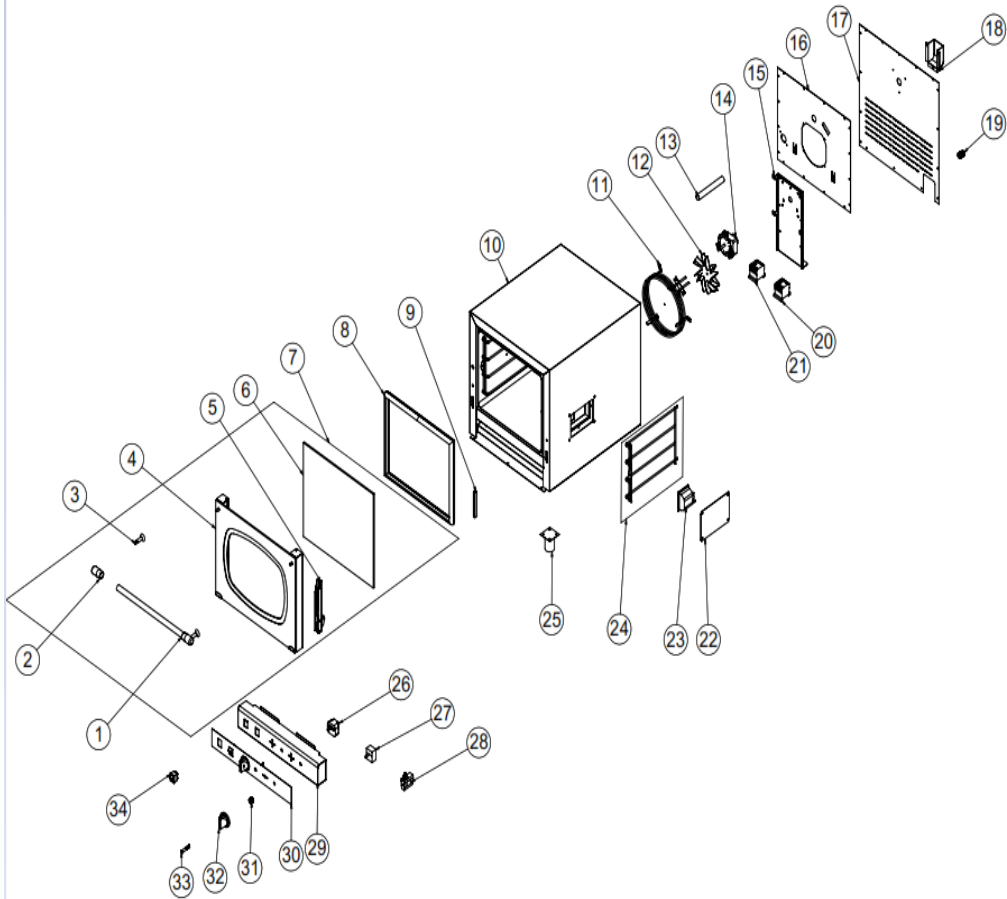
1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.

- 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.**

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

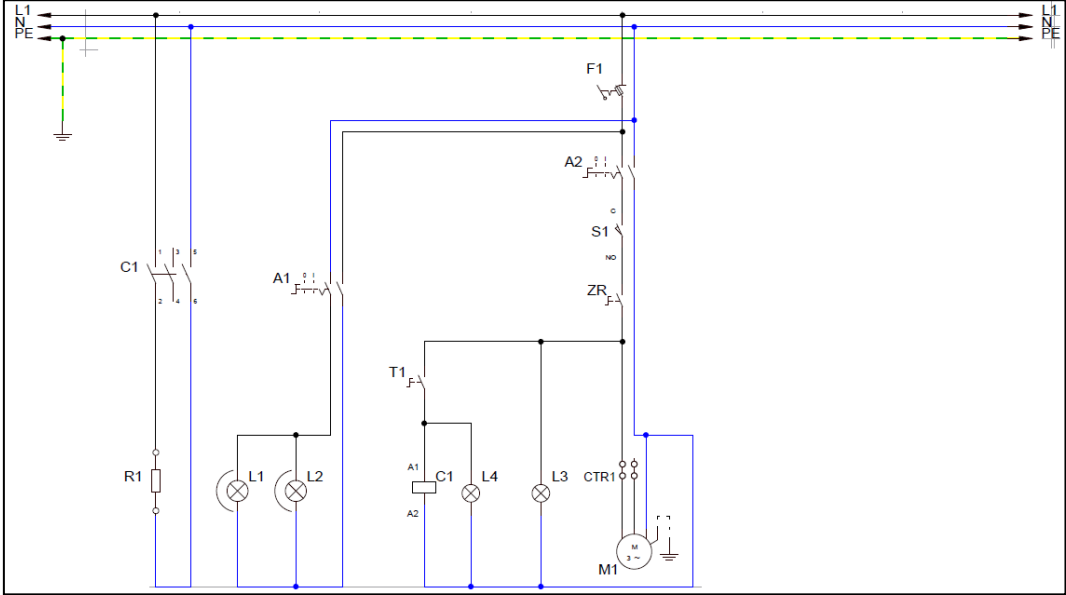


ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI**G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ**

ÜRÜN KODU: EMP.PFE423-U		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KULP BORUSU (433mm)	YBR-KNX.KFR-KS-0051
2	KULP GÖVDESİ	YTL-KNX.KFR-KS-0104
3	KULP AYAĞI	YTL-KNX.KFR-KS-0105
4	407*508*6 MM CAM	M.CAM-BTMP-018
5	MENTEŞE	M.AKS-MNT-KZN-008
6	405*447*6 MM CAM	M.CAM-BTMP-019
7	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0040
8	CONTA	M.CNT-KFR-013
9	P1716B0 MENTEŞE KARŞILIĞI	M.AKS-MNT-KZN-007
10	ŞASE	-
11	230 W 3000 W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-004
12	FAN SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0431
13	BACA BORUSU 1/2 160 MM	YBR-KNX.KFR-KS-0053
14	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-004
15	MOTOR SABİTLEME SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0655
16	YALITIM SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0667
17	ARKA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0661
18	BACA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0028
19	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
20	LC1K0901M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
21	EZ9F43104 4A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-012
22	LAMBA KAPAĞI	YSC-KNX.KFR-PN-0302
23	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
24	RAF	ARA-KNX.KFR-0042
25	ROTİL AYAK	JP.M.AKS-AYK-NKL-001
26	ZAMAN SAATİ	M.ELK-MEK-MTM-001
27	50-250 °C TERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-004
28	CZ-7310 SWITCH	M.ELK-SWC-MINI-001
29	PANO SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0443
30	ETİKET	JP.M.AKS-ETK-STK-009
31	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
32	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
33	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
34	0-1 ANAHTAR	M.ELK-SLT-ANL-003

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU PATISSERIE FIRINLARI

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



A1	İç aydınlatma anahtarı
A2	Açma-kapama anahtarı
C1	Isıtıcı rezistans kontaktörü 220V
R1	Isıtıcı rezistans Grubu 3000W. 230V
CTR1	Kondansatör
M1	İç hava sirkülasyon fan motoru 240W 2800d/dk 220V
L1- L2	İç aydınlatma lambası 220V.
L3	Zaman devrede lambası 220V.
L4	Isıtıcı devrede lambası 220V."
T1	Termostat 50-250°C
F1	Kumanda devresi sigorta 4A
ZR	Zaman saati 120 dk.
S1	Kapı switch