

# DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

## 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 8</b>
<b>F</b>	<b>SORUN GİDERME</b> .....	<b>Sayfa 9</b>
<b>G</b>	<b>YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ</b> .....	<b>Sayfa 10</b>
<b>H</b>	<b>ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI</b> .....	<b>Sayfa 13</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.

# DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

## A1 TANIMLAMA

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

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.SPO.01	1200x1384x1980	331	1310x1550x2220

## A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm <sup>2</sup> )	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.SPO.01	Ø300 mm x 6 ad. Pizza 75 Pizza / Saat	400	5x4	17	3*32 A 1*10 A

**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.

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

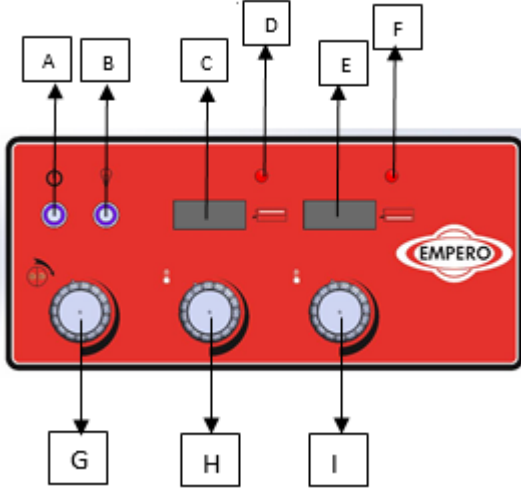
# DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

## 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.
-  \*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

C: ÜST DİJİTAL TERMOMETRE

D: ÜST DİJİTAL SİNYAL LAMBASI

E: ALT DİJİTAL TERMOMETRE

F: ALT DİJİTAL SİNYAL LAMBASI

G: TANBUR HIZ AYARI

H: ÜST DİJİTAL ISI AYARI

I: ALT DİJİTAL ISI AYARI

## DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

### \*Kullanımı:

- Cihazı çalıştırmadan önce fırın iç yüzeyini ılık nemli bir bez ile temizleyiniz ve kurulayınız.
- Cihazın fişini prize takınız ve ON/OFF tuşu ile cihazı çalıştırınız.
- Cihazı ilk kez çalıştırdığınız zaman izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir koku, duman oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce fırın sıcaklığını (alt-üst) 350°C sıcaklığa getirip cihazı 30 dakika içi boş şekilde çalıştırınız.
- Cihaza ürün yerleştirmeden önce ön ısıtma yapınız. Bunun için cihazı 5-10 dakika istenilen sıcaklık değerine getirerek çalıştırınız.
- Pizza pişme süresine göre alt/üst sıcaklık set değerlerini ayarlayınız. Bunun için aşağıdaki tablodan yararlanabilirsiniz.
- Döner tabla hızını ayarlamak için yukarı – aşağı ayar tuşlarını kullanınız.
- Pişirme esnasında cihazın kapağını açmadan ürünü görmek için iç aydınlatma tuşuna basınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman ON/OFF tuşuna basarak cihazı kapalı konuma getiriniz.

### PİZZA

#### 1.ALTERNATİF

Alt termostat: 350°C

Üst termostat: 320°C

Pişirme süresi: 5-6 dakika

#### 2.ALTERNATİF

Alt termostat: 300°C

Üst termostat: 280°C

Pişirme süresi: 7-8 dakika

**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.
- Kullanım sıklığına göre aydınlatma lambasını kontrol ediniz.



## DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

### F SORUN GİDERME

<b>CİHAZ ÇALIŞMIYOR</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>2. Elektrik bağlantısını kontrol ediniz.</li><li>3. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>4. Rezistansları kontrol ediniz.</li></ol>
-------------------------	--

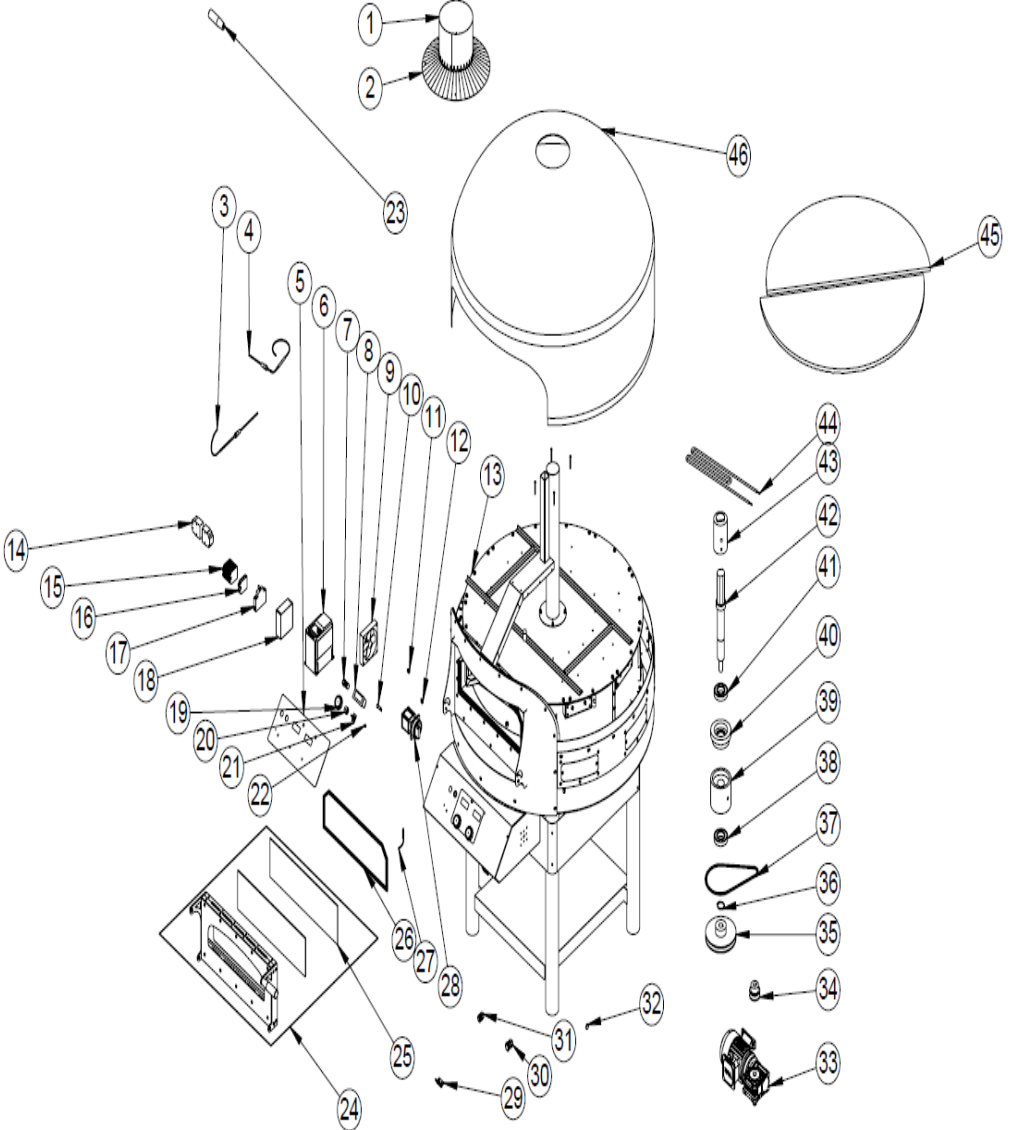
<b>İYİ PİŞİRMİYOR</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.</li><li>2. Fırına kapasitesi kadar ürün yerleştiriniz.</li></ol>
-----------------------	--

<b>CİHAZ DURDU</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.</li><li>2. Fırın çalışma sıcaklığı maksimum dereceyi aştığı zaman otomatik olarak "Stop" konumuna geçer.</li></ol>
--------------------	---

<ul style="list-style-type: none"><li>• Fırınlarda pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,</li><li>• Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cihazı kullanmayınız.</li></ul></li></ul>
---

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

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



# DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

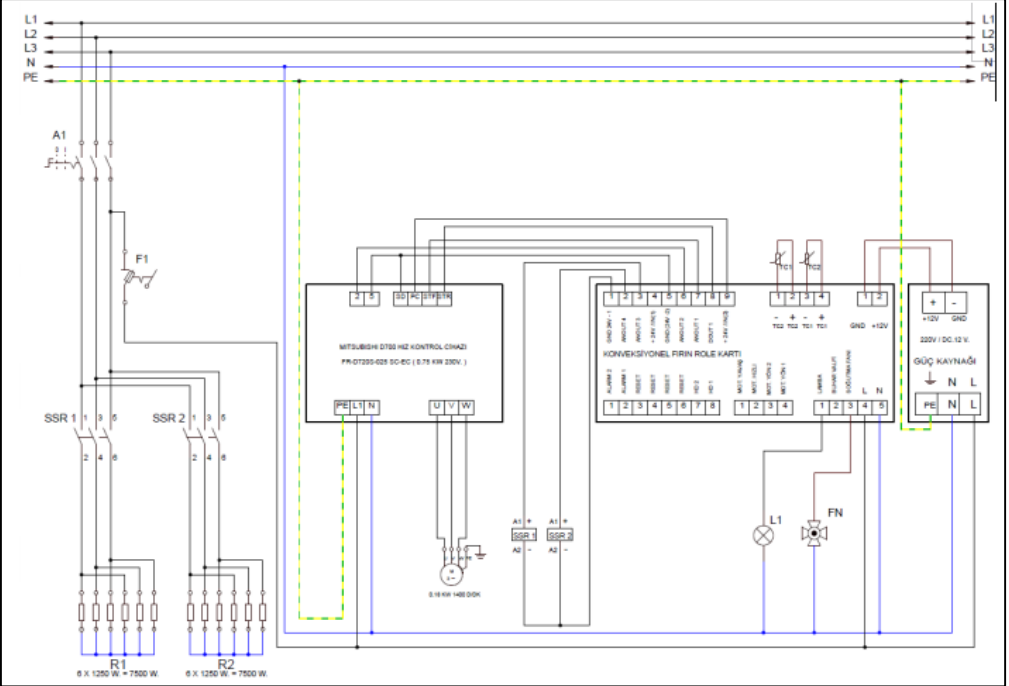
ÜRÜN KODU:EMP.SPO.01		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	BACA ÇIKIŞ SACI-3	YSC-KNX.SPOE-PN-0005
2	BACA ÇIKIŞ SACI-6	YSC-KNX.SPOE-LZ-0044
3	J TİPİ TERMOKULP 10 CM	M.ELK-EDM-JKT-016
4	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-017
5	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-089
6	D700-SC FR-D720S-025SC-EC - SÜRÜCÜ	JP.M.ELK-SRC-001
7	DÜĞME	M.ELK-SLT-BTL-011
8	DİJİTAL TERMOSTAT	JP.M.ELK-EDM-DGT-001
9	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
10	SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
11	AYAR VİDASI	YTL-KNX.SPOE-KS-0005
12	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-005
13	ŞASE	-
14	3X50A SSR RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-010
15	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-027
16	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-028
17	EZ9F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
18	MDR 20-12 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-004
19	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
20	DÜĞME SOKETİ	M.AKS-DGM-SKT-004
21	10K POTANSİYOMETRE	M.ELK-PTM-SPO-002

## DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

22	SONLANDIRMA MİLİ	YTL-KNX.SPOE-KS-0007
23	M8 KULP	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
24	KAPAK	ARA-KNX.SPOE-0002
25	565MM*160MM*4 MM CAM	M.CAM-TMP-034
26	CAM FİTİLİ	HCN-ELY-KZ-001
27	ENCODER	JP.M.ELK-EDM-DGT-010
28	0-1 ŞALTER	JP.M.ELK-SLT-PKO-004
29	MENTEŞE	M.AKS-MNT-PLC-001
30	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
31	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
32	TIPA	M.PLS-OZL-004
33	0,18 KW900 MTR S41/60 TRF.15 D/DK ESM-40 REDÜKTÖR	M.ELK-MTR-RMB-002
34	17*60*1 V-KASNAK	M.MUH-KSN-003
35	17*180*1 V-KASNAK	M.MUH-KSN-004
36	SEKMAN	M.SKM-001-40
37	17*800 V-KAYIŞ	M.MUH-KYS-001
38	6208 ZZ RULMAN	M.RLM-ISI-007
39	RULMAN YERİ	YTL-KNX.SPO-KS-0004
40	RULMAN YERİ	YTL-KNX.SPO-KS-0003
41	6208 ZZ RULMAN	M.RLM-ISI-007
42	AYAR MİLİ	YTL-KNX.SPOE-KS-0002
43	BURÇ	YTL-KNX.SPOE-KS-0001
44	230V 1250W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-SPO-001
45	975*487*12+3 MM PİZZA TAŞI	M.TAS-FRN-PZ-004
46	FİBER KUBBE	M.AKS-FBR-KAH-001

## DÖNER TABANLI ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

## H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



<b>F1</b>	GÜÇ DEVRESİ SİGORTASI 3*32 A
<b>F2</b>	KUMANDA DEVRESİ SİGORTASI 1*10 A
<b>SSR 1</b>	ÜST ISITICI SEULEMENT RÖLE 4.32 VDC
<b>SSR 2</b>	ALT ISITICI SEULEMENT RÖLE 4.32 VDC
<b>TC1</b>	ALT ISITICI TERMOKUPL (TC.M06-L150-K01K)
<b>TC2</b>	ÜST ISITICI TERMOKUPL (TC.M06-L100-K01K)
<b>FN</b>	SOĞUTMA FANI 230V
<b>L1</b>	İÇ AYDINLATMA LAMBASI 230V
<b>A1</b>	AÇ KAPA ŞALTER 3X40A TRAFAZE
<b>M</b>	DÖNER TABLA MOTORU (220V – 380V)
<b>R1</b>	ÜST ISITICI REZİSTANSLARI 1250W
<b>R2</b>	ALT ISITICI REZİSTANSLARI 1250W