

TANDIR FIRINI (GAZLI)

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER.....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 3
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	ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI	Sayfa 9
H	GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ	Sayfa 10
I	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ	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 FIRMAMIZ 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.

TANDIR FIRINI (GAZLI)

A1 TANIMLAMA

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

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.TDR.01	706x1018x1440	291	760x1130x1441

A2 TEKNİK BİLGİLER

KODU	EMP.TDR.01
GAZ GÜCÜ LPG / NG (KW)	39,7 / 64,8
GAZ TÜKETİMİ (DOĞALGAZ)	6,85 m ³ /h
GAZ TÜKETİMİ (LPG)	4,86 kg/h
İÇ HAZNE EBADI (mm)	66

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 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.










*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.

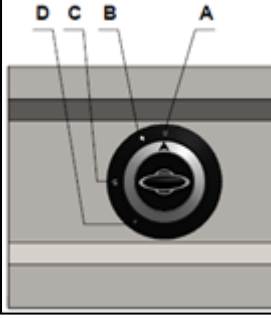
*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

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

TANDIR FIRINI (GAZLI)

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.
-  *Gazlı fırınların bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

D CİHAZIN KULLANIMI***Kontrol Panosu:**

- A** : Açma / Kapama
B : Ateşleme konumu
C : Tam alev konumu
D : Yarım alev konumu

***Kullanımı:**

- Gazlı fırınlar LPG ve NG (doğalgaz) ile çalıştığı için kullanma şekline göre, cihazın arka kısmından gaz giriş bağlantısını yapınız.
- Ana gaz vanasını açık konuma getiriniz.
- Cihazı aktif hale getirmek için düğmeyi ateşleme konumuna getirerek içe doğru bastırınız ve çakmağa basarak cihazı ateşleyiniz.
- Cihazı kullanıma başlamadan önce 350°C sıcaklığa getirip yaklaşık 1 saat içi boş şekilde çalıştırınız.
- Fırın ısındıktan sonra ekmek pişirilecek ise duvarlarına ekmek hamurları yapıştırılır.
- Et pişirilecek ise, şişlere takılan etler fırın kapak sacının deliklerinden tutturularak pişirme yapılır.
- Cihaz kullanılmadığı durumlarda düğmeyi kapalı konuma getiriniz ve ana gaz vanasını kapatınız.

TANDIR FIRINI (GAZLI)

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yapmadan önce gaz bağlantısını kesiniz.
- Cihazın dış yüzeyini nemli bir bez veya krom parlatici 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.
- Ocağın döküm ızgaralarını her kullanımdan sonra sıcak su ile yıkayınız ve kurulayınız.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

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

- 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.

TANDIR FIRINI (GAZLI)

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

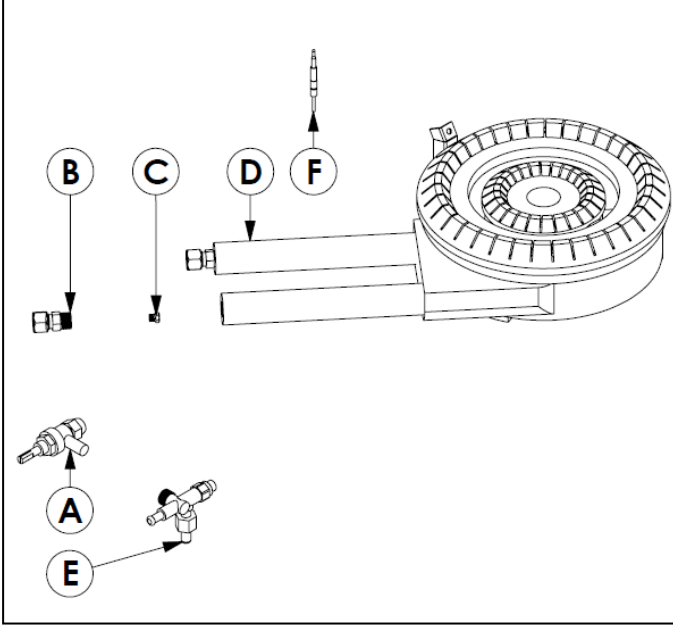
FIRIN BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

Gaz Ailesi	Gaz		EMP.TDR.01	
			Enjektör Ø mm	X
2	G20		4,5	1x
	G25		4,5	1x
3	G30	30 mbar	4	1x
		50 mbar	4	1x
	G31	37 mbar	4	1x
		50 mbar	4	1x

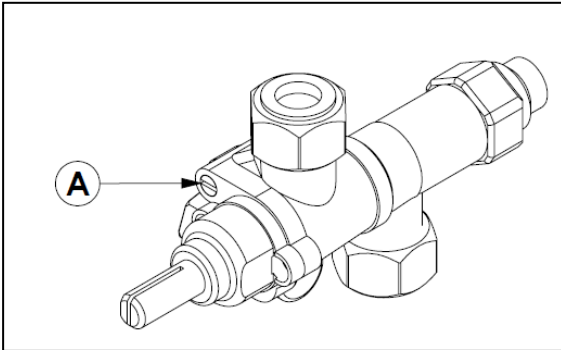
Brülör Enjektörlerin Değişimi;

1. Kullanılacak gaz tipine uygun enjektör ile "C" enjektörünü tablodaki değerleri göz önünde bulundurarak değiştiriniz. Bunun için önce "B" inyonunu "D" gaz giriş borusundan ayırınız ve enjektörü çıkarınız. (Şekil 1)
2. İstem dışı alev sönmeye durumunda, "F" termo eleman yanan alevi göremediği zaman "E" emniyet ventili gaz akışını kesecektir. (Şekil 1)
3. Cihaz kısık alev konumunda iken yüksek/düşük yanma durumunda şekilde gösterilen vidadan ayar yapılabilir. (Şekil 2)

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



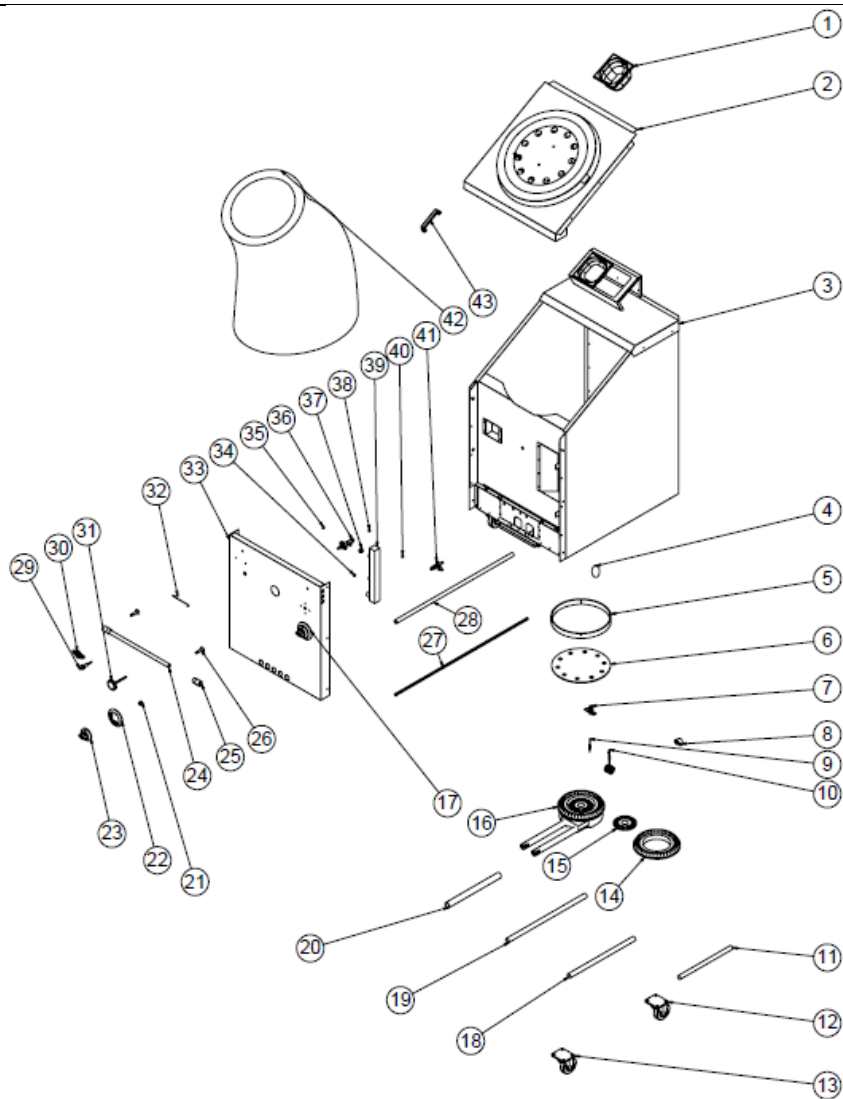
Şekil 1



Şekil 2

TANDIR FIRINI (GAZLI)

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.TDR.01

NO	ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU
1	1/6*100 GN KÜVET	M.MTS-KNX-GNK-1/6-100
2	ÜST TABLA	M.MTS-JP-TDR-001
3	ŞASE	-
4	BÜYÜK LAVTAŞI	M.TAS-LAV-007
5	TEPSİ YAN SACI	YSC-KNX.TDR-LZ-0009
6	TEPSİ SACI	YSC-KNX.TDR-LZ-0008
7	PİLOT GRUBU TAKIMI	M.GAZ-PLT-PLT-001
8	DİRSEK	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
9	M8*1200 MM NO:19 TERMOKUPL	M.GAZ-TRL-005
10	M8*1200 TERMOELEMEN NO:18	M.GAZ-TRL-003
11	1/2-1/2 40 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-003
12	100*35 TEKER	JP.M.AKS-TKR-PS-005
13	100*35 FRENLİ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PSF-006
14	BRÜLÖR LPG'Lİ	M.GAZ-BRL-BEK-020
15	BRÜLÖR LPG'Lİ	M.GAZ-BRL-BEK-021
16	NO:5 BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-BEK-005
17	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-EMP-025
18	3/8 50 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-012
19	3/8 60 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-011
20	1" MAŞONLU 40 CM BORU	M.GAZ-BRL-BRU-002
21	DÜĞME SOKETİ 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001

TANDIR FIRINI (GAZLI)

22	DÜĞME TAMPONU	M.AKS-DGM-EMP-016
23	DÜĞME	M.AKS-DGM-EMP-024
24	KULP BORUSU (465mm)	YBR-KNX.KFR-KS-0052
25	KULP GÖVDESİ	YTL-KNX.KFR-KS-0104
26	KULP AYAĞI	YTL-KNX.KFR-KS-0105
27	GAZ FLEKSİ Ø6 MM 120 CM	M.GAZ-TES-SPR-022
28	GAZ BORUSU	YBR-KNX.TDR-KS-0001
29	PİOZE ÇAKMAK Ø:18	M.GAZ-CKM-PIEZ-001
30	ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-006
31	Ø 60 0-350 TERMOMETRE	M.GAZ-TES-TRM-003
32	KABLO 1000 MM	M.GAZ-CKM-KBL-002
33	ÖN PANO SACI	YSC-KNX.TDR-LZ-0015
34	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
35	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 3,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-020
36	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-LÜX-003
37	RAKOR 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
38	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
39	GAZ DEPOSU	M.GAZ-DPO-TDR-01
40	ENJEKTÖR M8*0,75 Ø 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
41	GAZ VALFİ	M.GAZ-VNA-ÖZR-001
42	TANDIR TAŞI	M.TAS-FRN-TND-001
43	NO:2 BAKALİT TUTAMAK	M.AKS-KLP-BKL-003