

GAZLI KUMPIR FIRINI

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 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.

GAZLI KUMPIR FIRINI

A1 TANIMLAMA

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

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.KFG.020	500x700x950	55	750x600x1100
EMP.KFG.030	500x700x1200	73	600x760x1200

A2 TEKNİK BİLGİLER

KODU	EMP.KFG.020	EMP.KFG.030
KAPASİTE	24-30 ADET/SAAT	36-45 ADET/SAAT
GAZ GÜCÜ NG - LPG (KW)	4,9	4,9
GAZ TÜKETİMİ (NG)	0,518 m ³ /h	0,518 m ³ /h
GAZ TÜKETİMİ (LPG)	0,38 kg/h	0,38 kg/h
ÇALIŞMA BASINCI (mbar)	20 - 30	20 - 30

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 yarından 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.

 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.











*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.

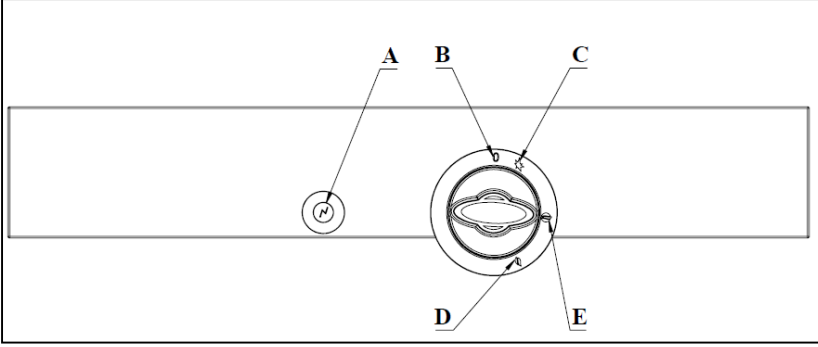
*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

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

GAZLI KUMPIR 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.
-  *Gazlı fırınların bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
-  *Fırın üzerini tamamen kaplayacak büyüklükte davlumbaz takılmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 metreye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 metreden fazla ise fan taktırılmalıdır.

D CİHAZIN KULLANIMI***Kontrol Panosu:**

- A. ÇAKMAK
B. KAPALI KONUM
C. PİLOT ALEV KONUMU
D. YARIM ALEV KONUMU
E. TAM ALEV KONUMU

***Kullanımı:**

- Gazlı kumpir fırınları LPG- NG ile çalıştığı için cihazın arka kısmından gaz giriş bağlantısını yapınız.
- Ana gaz vanasını açınız.
- Fırının gaz düğmesini içe bastırarak pilot alev konumuna getiriniz ve pilotu, yan taraftaki piezzo çakmak 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.
- Patatesleri çekmecelere koyunuz ve pişiriniz.
- Cihaz ile işiniz bittiğinde gaz vanasını kapatınız.

GAZLI KUMPİR FIRINI

E TEMİZLİK ve BAKIM

➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yaparken gaz ve elektrik bağlantısının kapalı olduğundan emin olunuz.
- Her kullanımdan sonra fırının iç yüzeylerinde oluşan kirleri 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 eğitilmiş kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımın her 15 günde bir yapınız.
- 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 yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz. 2. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik vb. sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz.
İYİ PIŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gaz bağlantısını kontrol ediniz. 2. Alevin sönmeye başlaması durumunda, ventil otomatik olarak gazı keser. Bu durumda cihaz çalışmaz. 3. Brülörü kontrol ediniz.
<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. 	

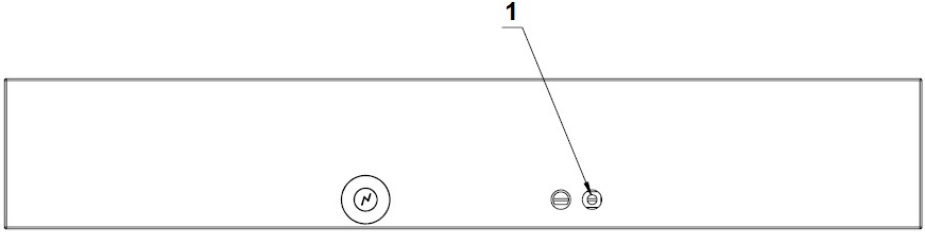
*Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI**GAZLI KUMPIR FIRINLARI İÇİN BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU**

Gaz Ailesi	Gaz&Basınç	EMP.KFG.020	EMP.KFG.030
		Enjektör Ø	Enjektör Ø
NG	G20 – 20 mbar	Ø 1,65 x 1	Ø 1,65 x 1
LPG	G30- 30 mbar	Ø 1,15 mm	Ø 1,15 mm

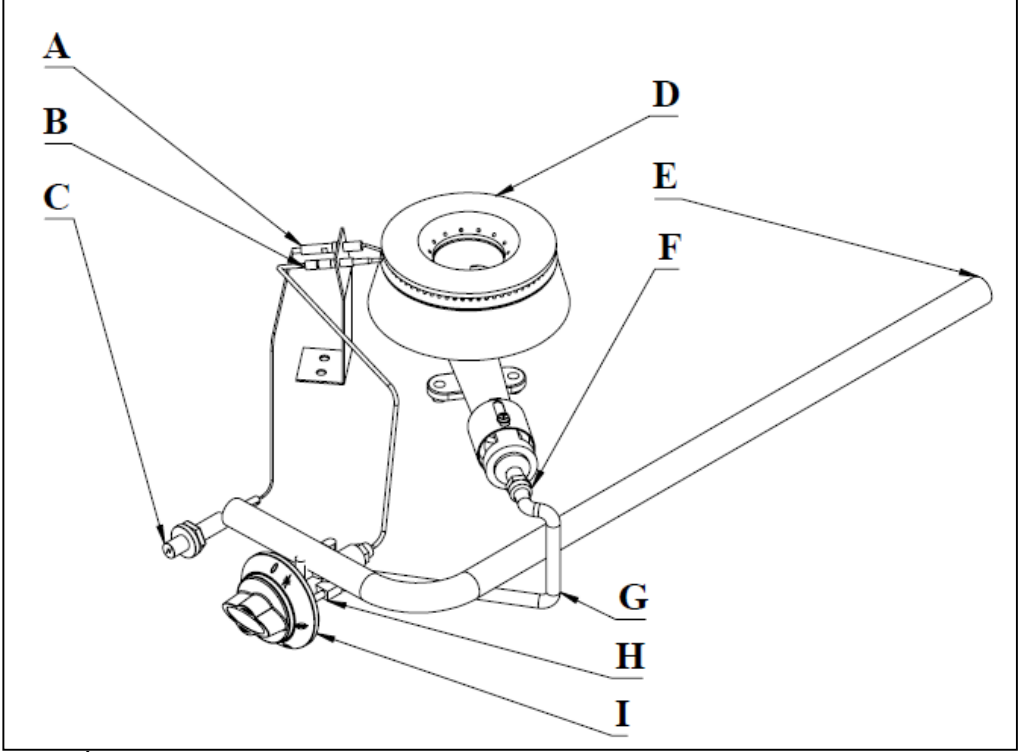
Brülör Enjektörlerin Değişimi;

1. Fırınlar LPG ile çalışacak şekilde fabrikadan sevk edilmektedir.
2. Gaz bloğu üzerinde bulunan düz tornavida ağızlı sarı parçayı “1” (+) yönünde çevirerek gaz artışı sağlanmalıdır. (-) yönde çevrildiğinde gaz miktarı azalmaktadır. (**Şekil 1**)

**Şekil 1**

GAZLI KUMPIR FIRINI

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



A : BUJİ

B : TERMO ELEMAN

C : ÇAKMAK

D : BRÜLÖR

E : 1/2"GAZ GİRİŞ BORUSU

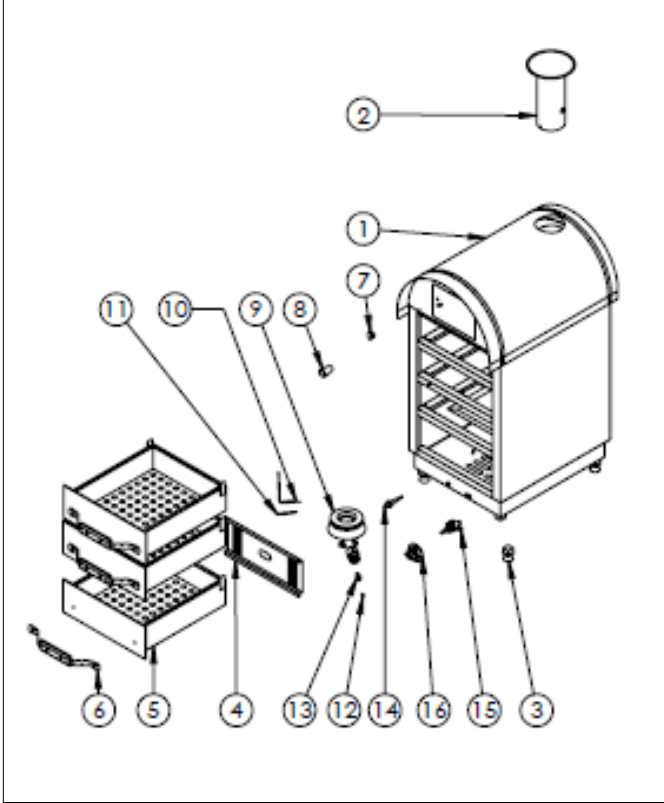
F : ÜNYON + ENJEKTÖR

G : BAKIR BORU

H : MUSLUK

I : DÜĞME

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

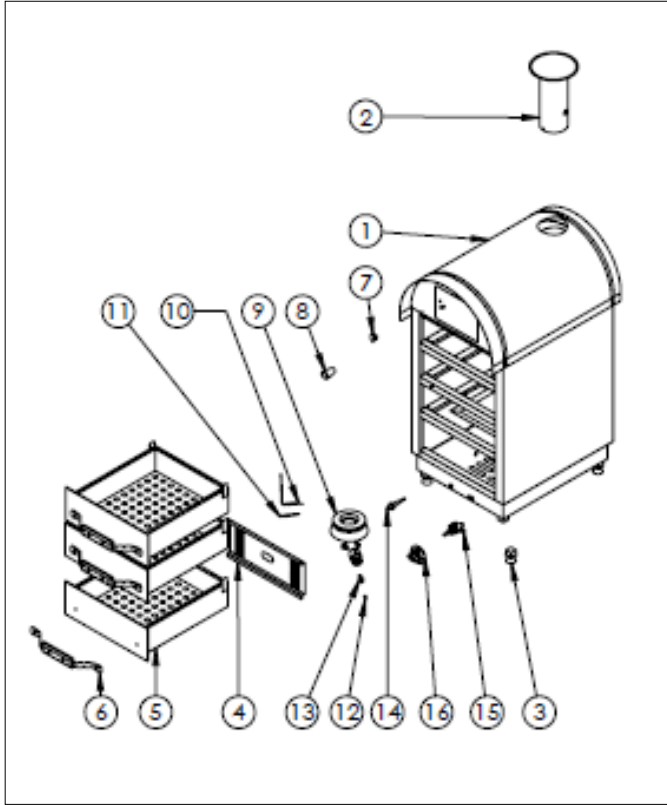


GAZLI KUMPIR FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU:EMP.KFG.020		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ŞASE	Y.EMP.KFG.020.1001
2	BACA	Y.EMP.KFG.020.1002
3	AYAK	Y.EMP.KFG.020.1003
4	HAVALANDIRMA SACI	Y.EMP.KFG.020.1004
5	ÇEKMECE	Y.EMP.KFG.020.1005
6	KULP	Y.EMP.KFG.020.1006
7	KİLİT	Y.EMP.KFG.020.1007
8	BAKALİT KULP	Y.EMP.KFG.020.1008
9	BRÜLÖR	Y.EMP.KFG.020.1009
10	BUJİ+KABLO	Y.EMP.KFG.020.1010
11	TERMO ELEMAN	Y.EMP.KFG.020.1011
12	ENJEKTÖR TAKIMI	Y.EMP.KFG.020.1012
13	ÜNYON	Y.EMP.KFG.020.1013
14	ÇAKMAK	Y.EMP.KFG.020.1014
15	MUSLUK	Y.EMP.KFG.020.1015
16	DÜĞME	Y.EMP.KFG.020.1016

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



GAZLI KUMPİR FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.KFG.030		
NO	ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU
1	ŞASE	Y.EMP.KFG.030.1001
2	BACA	Y.EMP.KFG.030.1002
3	AYAK	Y.EMP.KFG.030.1003
4	HAVALANDIRMA SACI	Y.EMP.KFG.030.1004
5	ÇEKMECE	Y.EMP.KFG.030.1005
6	KULP	Y.EMP.KFG.030.1006
7	KİLİT	Y.EMP.KFG.030.1007
8	KULP	Y.EMP.KFG.030.1008
9	BRÜLÖR	Y.EMP.KFG.030.1009
10	BUJİ	Y.EMP.KFG.030.1010
11	TERMO ELEMAN	Y.EMP.KFG.030.1011
12	ENJEKTÖR TAKIMI	Y.EMP.KFG.030.1012
13	ÜNYON	Y.EMP.KFG.030.1013
14	ÇAKMAK	Y.EMP.KFG.030.1014
15	MUSLUK	Y.EMP.KFG.030.1015
16	DÜĞME	Y.EMP.KFG.030.1016