

ÜRÜN KODU

PM_D



# DÖNERLİ PASTAMATİK FIRINI KULLANMA KILAVUZU

CE

# İÇİNDEKİLER


| SAYFA NO | KONULAR |
|---|---|
| 1 | KAPAK |
| 2 | İÇİNDEKİLER |
| 3 | SUNUŞ |
| 4 | GENEL ÖLÇÜLER |
| 5-6 | ELEKTRİK ŞEMASI |
| 7 | UYARICI İŞARETLER |
| 8 | ÜRÜN ETİKET BİLGİSİ |
| 9 | TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME |
| 10-11 | FIRININ TESİSATININ BAĞLANMASI |
| 12-16 | PASTAMATİK KONTROL CİHAZI |
| 17 | ARIZALAR VE UYARILAR |
| 18-19 | MAYALAMA KONTROL CİHAZI |
| 20 | CİHAZIN KULLANIMI |
| 21-24 | PATLAMIŞ RESİM - YEDEK PARÇA LİSTESİ |
| 25 | TEMİZLİK VE BAKIM |
| 26 | SERVİS PROGRAMI |
| 27 | SORUNLARIN TEŞHİSİ |
| 28-29 | GARANTİ ŞARTLARI |
| 30 | CE DEKLARASYON |

# SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

**SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.**

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.

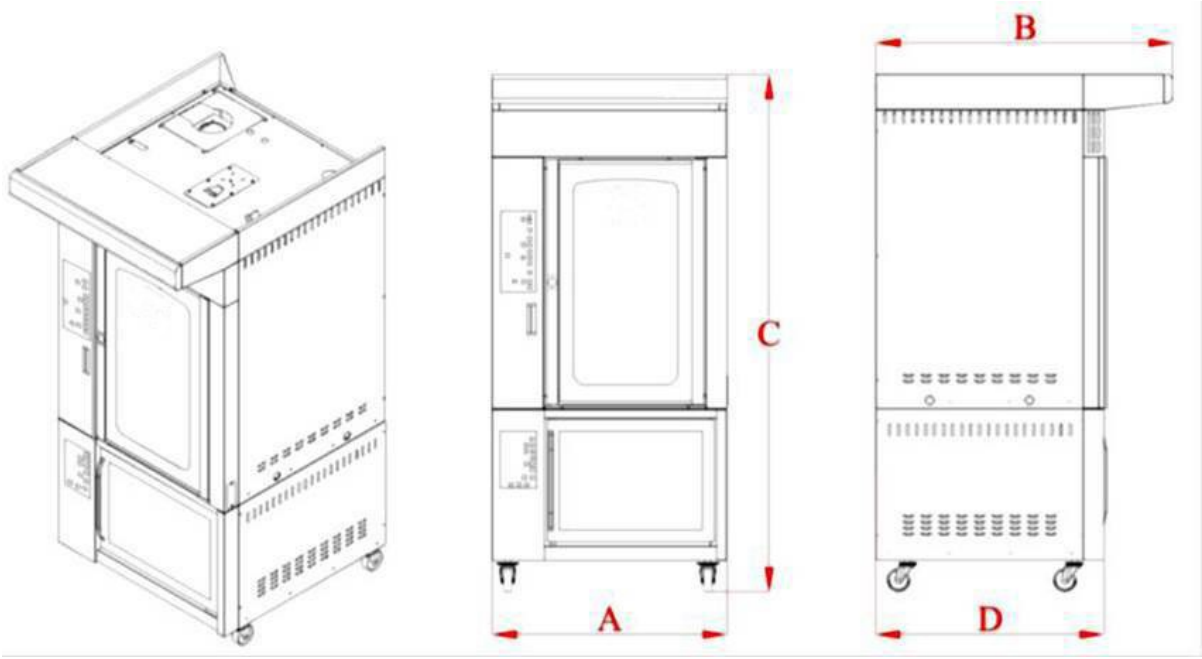


- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

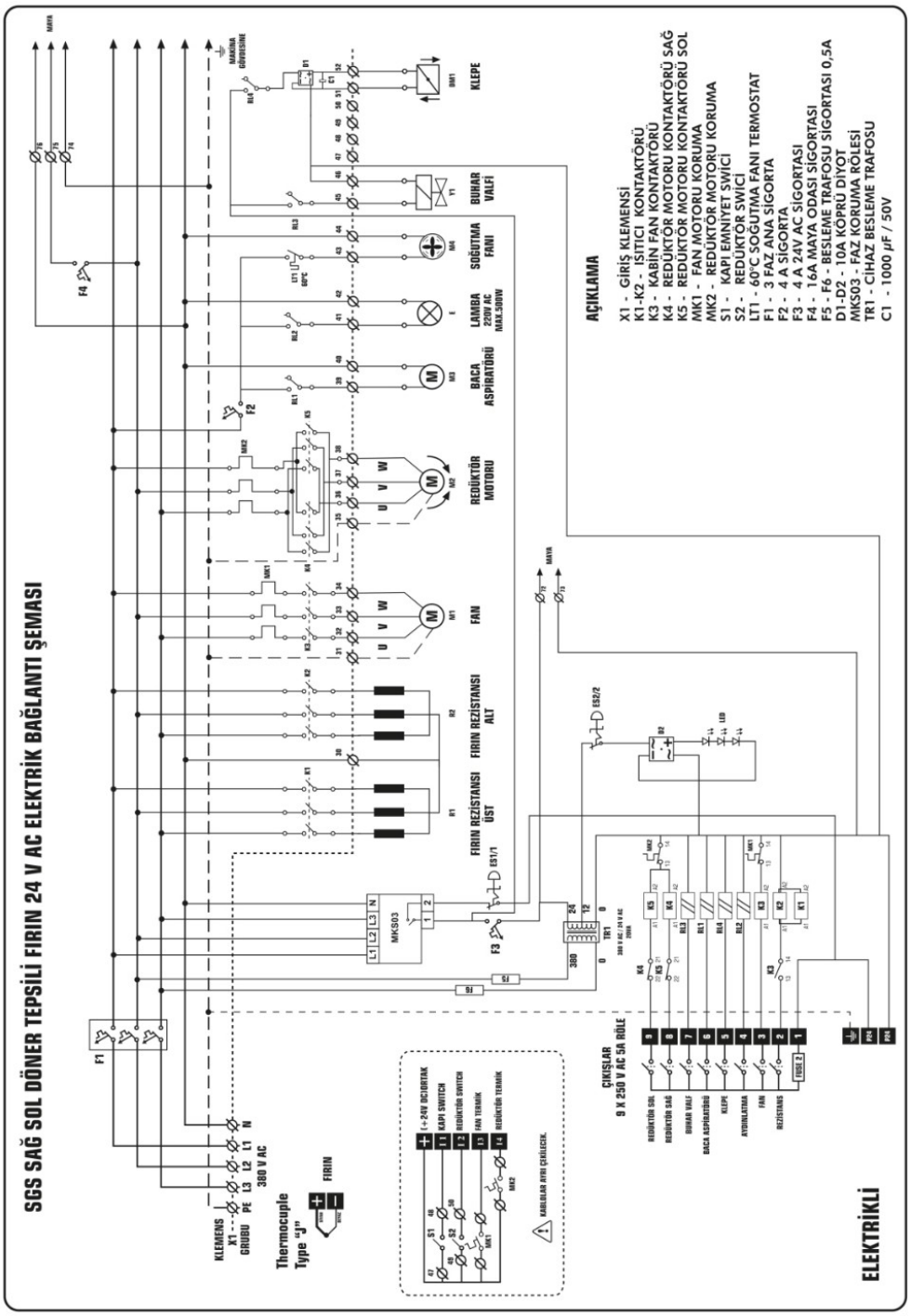
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…

# GENEL ÖLÇÜLER

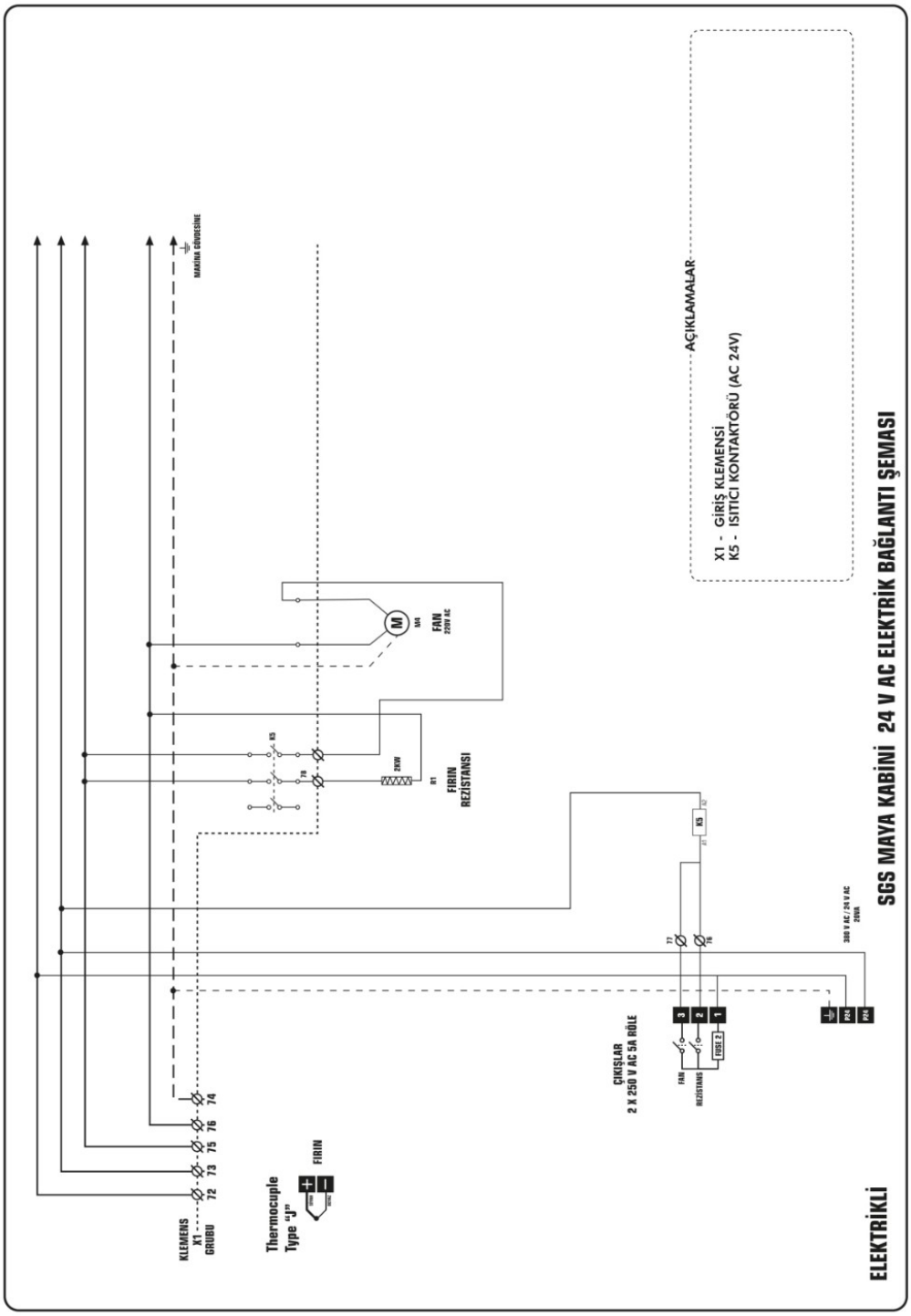



| Kod | Kapasite (cm) | Ölçüler (cm) | Derinlik-D (cm) | Isıl Güç | Ağırlık ( kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| PM_D | 10 Adet 40x60 | 100x140x220 | 960 | 27,5 kw 400V 50/60Hz . | 430 |

# ELEKTRİK ŞEMASI



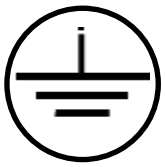
# ELEKTRİK ŞEMASI



# UYARICI İŞARETLER



**KORUMA TOPRAKLAMASI**




**ŞEBEKE TOPRAKLAMASI**



**ELEKTRİK**



**AŞIRI SICAKLIK**

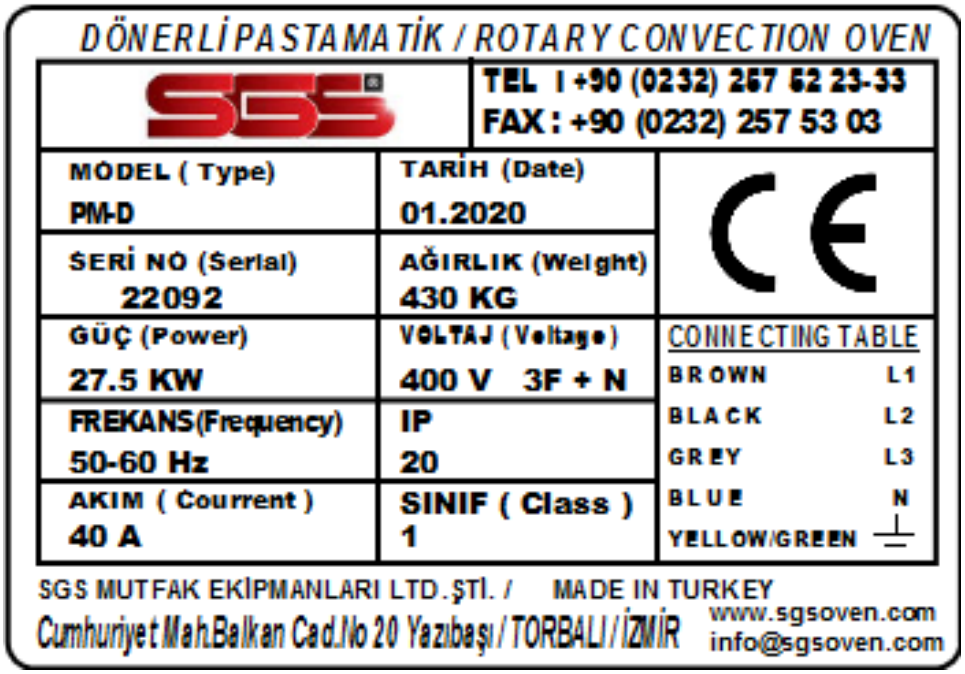
**ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ**

**380V -400V / 50/60 Hz**

Gerilim: 380 V - 400 V
Şebeke Bağlantısı: 380-400 V
3 FNPE

Toprak Hatlı
Frekans: 50 /60 Hz.

# ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ



# TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

Döner konveksiyonlu fırın üzerinde iki noktada yer alan taşıma kancaları sayesinde vinç ile veya düz zemin üzerinde palet, forklift kullanılarak taşınabilir.

- Taşıma işlemine bağlamadan önce makine kurulum alanını, taşıma alanını, taşıma araç park alanı dahil olmak üzere herhangi bir tehlikeli durum olmadığından emin olmak için ön kontrol yapılmalıdır.

- Makine taşınması ve kaldırılması için kullanılacak ekipmanlar (halat, zincir, vb.) makine kaldırma kapasitesine uygun olarak seçilmelidir.

- Kaldırmada kullanılan ekipmanlar onaylı ve tüm üretici bilgi, taşıma kapasitesinin verildiği herhangi bir hasar veya aşınma izleri olup olmadığını kontrol ediniz.

- Makineyi kaldırmadan önce sallanma vb. gibi durumlar için dengelenmiş şekilde ekipmanlar takılmalıdır.

- Taşıma esnasında makine üzerinde veya yük altında durulmamalıdır.

- Ulaşım ve taşıma alanına yetkisiz personelin girmesine izin verilmemelidir.

- Tüm operatörleri kaza, yaralanma vb. durumlara karşı güvenli bir mesafede tutulması sağlanmalıdır.

- Kaldırma işlemi sırasında yük salınımını dikkate alınmalıdır.

# FIRININ TESİSATININ BAĞLANMASI

## A. SU TESİSATI

Döner konveksiyonlu fırınlarında su bağlantısı ½” hortumla bağlanır. Su basıncı 4-6 bar aralığında olmalıdır. Düşük basınçlarda buhar süresi daha uzun tutulmalıdır.

Tesisata suyu kesmek için küresel vana bağlanması tavsiye olunur.

Sert ve kireçli sularda su yumuşatıcı bağlanması tavsiye olunur.

Su girişlerinin monte edilmesinden sonra kelepçelerle sıkıştırılmalıdır.

## B. ELEKTRİK TESİSATI

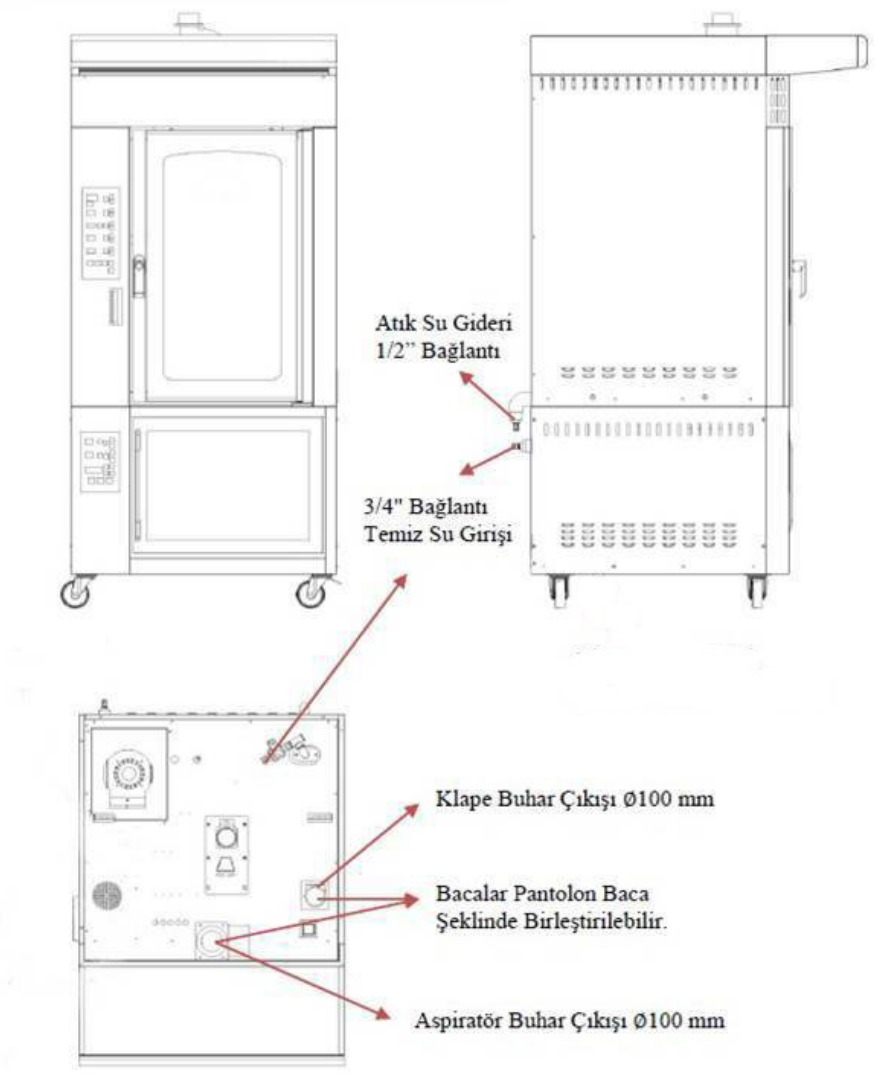
Fırınla birlikte verilen elektrik projesine bakınız. Giriş kablosu önde kumanda panosu kapağı açılarak giriş klemenslerine bağlanır. Döner konveksiyonlu fırınların çalışma gerilimi 220 / 380 ~ 400 VAC çalışma frekansı 50 ~ 60 Hz dir. Elektrik tesisatında EN 60335-1 standardına uygun bağlantılar yapılmalıdır.

***! Elektrik tesisatının firmamız elemanları ve firmamızca yetkilendirilecek kişiler tarafından yaptırılabilir. Bunun haricinde oluşabilecek hasar, arıza, vb. durumlardan doğan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.***

# FIRININ TESİSATININ BAĞLANMASI

## C. TAHLİYE TESİSATI

Fırın içinde yoğunlaşan su buharının fırın içinden tahliyesi 1/2” sanayi hortumlarıyla yapılır. Tahliye hortumunun ucu fırın zemini ile aynı seviyedeki bir lagara bağlanır.




Elektrikli Fırınlarda:
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 23 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 1750W
Toplam Elektrik gücü : 25,5kW
Kablo :5 x 6 mm²
1 Adet 3P 40A Sigorta /

# KONTROL CİHAZI




# KONTROL CİHAZI

# KONTROL CİHAZI

**DİKKAT ! :CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ**




**SICAKLIK GÖSTERGESİ VE LEDİ:** Sıcaklık göstergesinde fırın içi sıcaklık değeri görülür. Arızalarda Er.x, uyarılarda da Ur.x görülür.
**Sıcaklık Ledi ,** Rezistans devrede iken led yanar, rezistanslar devre dışında iken led söner.




**SICAKLIK SET GÖSTERGESİ VE ARTTIRMA AZALTMA TUŞLARI:** Sıcaklık arttırma ve azaltma tuşlarına basılarak set değeri istenilen değere ayarlanabilir. Arttırma ve azaltma tuşları 3 saniye süresince basılı tutulursa hızlı bir şekilde değer artar veya azalır. Ayarlanan değer hafızaya kaydedilir.




**ZAMAN GÖSTERGESİ VE LEDİ :** Zaman göstergesi kalan zaman değerini gösterir.
**Zaman ledi,** Zaman saymaya başladığında saniyede bir yanıp söner.




**ZAMAN SET GÖSTERGESİ VE ARTTIRMA AZALTMA TUŞLARI:** Zaman arttırma ve azaltma tuşlarına basılarak set değeri istenilen değere ayarlanabilir. Arttırma ve azaltma tuşları 3 saniye süresince basılı tutulursa hızlı bir şekilde değer artar veya azalır. Ayarlanan değer hafızaya kaydedilir. Gizli fonksiyonlar aktif iken, gizli fonksiyon süreleri arttırma ve azaltma tuşları ile ayarlanabilir.



**ON-OFF TUŞU ve LEDLER:** Tuşa basıldığında tüm göstergeler yanar ve cihaz açılır. Tekrar tuşa basıldığında göstergeler silinir ve cihaz kapanır.



**ZAMANLAYICI AKTİFLEME TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında fırın sıcaklığı set değerinin üzerinde ise zamanlayıcı aktif olur, tuş ledi yanar. Zaman geriye doğru saymaya başlar ve zaman ledi yanıp söner. Kapı açıldığında zaman otomatik olarak durur, kapı kapatıldığında tekrar saymaya devam eder. Arızalarda zamanlayıcı iptal olur.



**KLEPE KONTROL TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında led yanar, klape açılır. Tuşa tekrar basıldığında led söner, klape kapanır.

# KONTROL CİHAZI



**LAMBA KONTROL TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında led yanar, lamba rölesi çıkış verir. Tuşa tekrar basıldığında led söner, röle çıkış vermez.
Cihaz start konumunda değil iken tuşa basılı tutulduğunda gizli fonksiyonlar ayar konumuna geçer.



**SOĞUTMA TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında eğer fırın kapısı açık ve ve fırın start konumunda değil ise fan devreye girer ve fırının soğutmasını sağlar. Fırın sıcaklığı 40 dereceye düştüğünde otomatik olarak cihaz kapanır. Arızalarda kontrol iptal olur.



**BACA ASPİRATÖRÜ KONTROL TUŞU ve LEDİ :**. Fırının çalışması esnasında fırın sıcaklığı 60 derecenin üzerinde ise kapı açıldığında baca aspiratörü devreye girer. Arızalarda kontrol iptal olur. Fırın start konumunda değil iken ve kapı açık iken baca aspiratörünü manuel olarak bu tuş ile çalıştırabiliriz.



**BUHAR KONTROL TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında fırın sıcaklığı 150 derecenin üzerinde ise ayarlanan süre boyunca buhar rölesini çektirir ve led yanar. Arızalarda kontrol iptal olur. **Buhar verme esnasında FAN ve ISITICI devre dışındadır.** Buhar verme sona erdiğinde ayarlanan süre kadar ısıtıcı ve fan devre dışı kalmaya devam eder.



**REDÜKTÖR KONTROL TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında fırın kapısı açık ise redüktör rölesi çeker ve tepsiler dönmeye başlar. Kapı kapalı iken bu tuşun hiçbir fonksiyonu yoktur**.** Arızalarda kontrol iptal olur.




**START / STOP TUŞU ve LEDİ :** Kapı kapalıyken tuşa basıldığında redüktör devreye girer, led yanar ve cihaz START konumuna geçer. Cihaz set değerine göre sıcaklık kontrolü yapmaya başlar ve fan ve ısıtıcı röleleri çeker. Start konumunda iken set değerleri değiştirilebilir. Sıcaklık kontrolü ve zamanlayıcı ayarlanan yeni set değerlerine göre devam eder. Ölçülen sıcaklık değeri sıcaklık set değerine ulaşıncaya kadar ısıtıcı rölesi çekili kalır ve sıcaklık set ledi yanıktır. Ölçüm değeri Set değerine ulaştığında ısıtıcı rölesi salar, sıcaklık set ledi söner. Bu durumda zamanlayıcı tuşuna basıldığında zaman ayarlanan süreden geri saymaya başlar. Zaman bittiğinde sıcaklık göstergesinde Ur.1 uyarısı görülür ve cihaz sesli ikaz verir. Cihaz start konumundayken kapı açıldığında sıcaklık 60 derecenin üzerinde ise baca aspiratörü otomatik devreye girer. Kapı kapatıldığında sıcaklık kontrolü başlar. Cihazı stop konumuna geçirmek için tuşa basılır ve ledi söner. Tüm kontroller ve röleler devre dışı kalır. Start konumunda kapı açıldığında sırayla fan ve rezistans röleleri devre dışı kalır, zamanlayıcı durur, ve redüktör switchinden bilgi geldiğinde de redüktör de durur, sıcaklık 60 derecenin üzerinde ise baca aspiratörü otomatik devreye girer. Çalışma esnasında kapı 3 dakikadan fazla açık kalırsa kapı açık uyarısı verir. Tekrar kapı kapatıldığında kontroller başlar ve zaman kaldığı yerden saymaya devam eder. Arızalarda cihaz Stop konumuna geçer ve tüm kontroller iptal olur.

# KONTROL CİHAZI

## GİZLİ FONKSİYONLARA GİRİŞ VE AYAR:

Gizli fonksiyonlara girebilmek için cihaz start konumunda **değil iken lamba tuşu 3 sn basılı** tutulur. Böylece **ZAMAN** göstergelerinde parametre menüsü görülür. **Zaman Set** göstergesinde ayarlanacak değer flash yapar yanıp söner, zaman göstergesinde de "**Pr.1**" yazar. Zaman Set Arttırma azaltma tuşları yardımıyla parametre değeri ayarlanır. 10 saniye içerisinde herhangi bir ayar yapılmazsa cihaz otomatik olarak menüden çıkar. Ayarlanan parametre değerini hafızaya kaydetmek için **Klape Kontrol** tuşuna basılır. Gösterge artık flash yapmaz sürekli yanık kalır. Bir sonraki parametre değerini ayarlamak için tekrar **Klape Kontrol** tuşuna basılır, bir sonraki parametre değeri yanıp sönmeye başlar. Gizli menüden çıkmak için **Lamba** tuşuna basılır.











## GİZLİ FONKSİYONLAR:

Cihazda 6 adet gizli fonksiyon parametre ayarı bulunmaktadır. Bu parametreler yandaki şekildeki gibi ayarlanmaktadır.

**Pr.1: Buhar tuşuna basıldığında buhar verme süresidir.**
**(1 saniye ile 60 saniye arası ayar)**
**Pr.2: Buhar vermeden sonraki fan ve ısıtıcın bekleme süresi (1 saniye ile 60 saniye arası ayar)**
**Pr.3: Üst histeresiz ayarı (-9ºC ile + 9ºC arası ayar)**
**Pr.4: Alt histeresiz ayarı ( 0ºC ile 9ºC arası ayar)**
**Pr.5: Buzer pasifleme ( 0 veya 1 ayarlanabilir)**
**Pr.6: Redüktör dönme yönü sayısı**
**( 1 ile 99 tur arası ayar)**

**Fırın kontrol cihazları gizli parametleri fabrika çıkışı aşağıdaki gibidir.**

**Pr.1 : Buhar verme süresi 6 saniye**
**Pr.2 : Buhar vermeden sonraki ısıtıcı ve fanın devre dışı kalma süresi 4 saniye**
**Pr.3 : -2C (Üst histeresiz değeri)**
**Pr.4 : 1ºC (Alt histeresiz değeri)**
**Pr.5 : 1 (Buzer açık veya kapalı değeri. 1 buzer açık)**
**Pr.6 : Redüktör dönme yönü sayısı 6**

## GİZLİ FONKSİYON AÇIKLAMALARI:

**Pr.1 :** Cihaz start konumunda değil iken gizli fonksiyonlardan buhar verme süresi 1-60 saniye arası bu fonksiyon ile ayarlanabilir
**Pr.2:** Cihaz start konumunda değil iken gizli fonksiyonlardan fan ve ısıtıcının buhar vermeden sonra devre dışı kalma süresi 1-60 saniye arası bu fonksiyon ile ayarlanabilir.
**Pr.3:** Cihaz start konumunda değil iken üst histeresiz ayarı ile ölçülen sıcaklık değerinin set değerinin ne kadar altında (eksi değer ayarı) veya ne kadar üstünde (artı değer ayarı) rezistansların devre dışı bırakılacağı belirlenir.
**Pr.4:** Cihaz start konumunda değil iken Alt histeresiz ayarı ile ölçülen sıcaklık değerinin set değerinin ne kadar altında rezistansların devreye gireceği belirlenir.
**Pr.5:** Cihaz start konumunda değil iken sesli ikazlarda cihazın kendi buzer sesinin aktif edilip edilmeyeceği belirlenir. Parametre “1” ayarlandıysa buzer sesli ikazlarda aktiftir, “0” ayarlandıysa pasiftir.
**Pr.6:** Cihaz start konumunda değil iken gizli fonksiyonlardan redüktör dönme yönü 1-99 tur arası bu fonksiyon ile ayarlanabilir. Redüktör fırına ilk start verildiğinde bir yönde dönmeye başlar. Bu fonksiyona girilen değer kadar o yönde döner. Sonrasında tam aksi yönde gene bu fonksiyona girilen değer kadar döner. Fırın start konumunda kaldığı sürece bu olay devam eder.

# ARIZALAR VE UYARILAR



**ARIZALAR:**

**1. Er.1:** Fırın Thermocouple (TC) uçları açık devre olmuşsa sıcaklık göstergesinde Er.1 yazar arıza göstergesindeki thermocouple simgesi kırmızı yanar. Buzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.

**2. Er.2:** Fırın sıcaklığı 350ºC'nin üzerine çıktığında sıcaklık göstergesinde Er.2 yazar. Buzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.

**3. Er.3:** Fan termik arızası girişinden sinyal geldiğinde sıcaklık göstergesinde Er.3 yazar ve arıza göstergesindeki fan simgesi kırmızı yanar. Buzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.

**4. Er.4:** Redüktör termik arıza girişinden sinyal geldiğinde sıcaklık göstergesinde Er.5 yazar ve arıza göstergesindeki redüktör simgesi kırmızı yanar. Buzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar.

**UYARILAR:**

**5. Ur.1:** Zamanlayıcı süresi bittiğinde sıcaklık göstergesinde Ur.1 yazar. Buzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar.

**6. Ur.2:** Buhar verme tuşuna basıldığında fırın sıcaklığı 150 ºC'nin altında ise sıcaklık göstergesinde Ur.2 yazar ve buzer kesik kesik öter.

**7. Ur.3:** Buhar verme tuşuna basıldığında fan ve ısıtıcı devre dışı kalma süresi içerisindeyse bu uyarıyı verir.

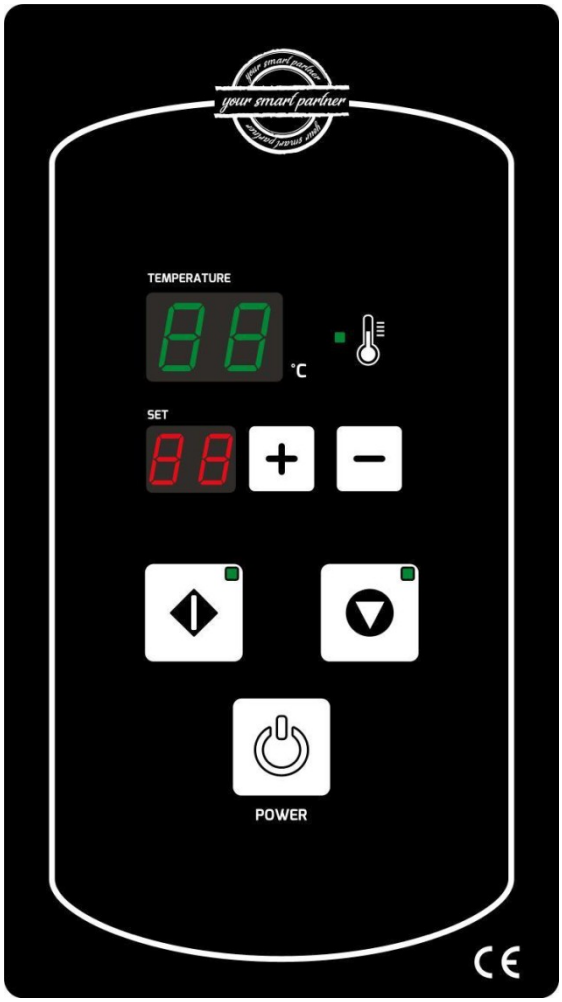
**8. Ur.4:** Cihaz start konumundayken kapı 3dk boyunca açık unutulursa UR.4 yazar ve büzer kesik kesik öter.

**9. Ur.5:** Start tuşuna basıldığında kapı açıksa sıcaklık göstergesinde Ur.5 yazar ve buzer kesik kesik öter.

**10. Ur.6:** Kapı kapalı iken soğutma tuşuna basıldığında sıcaklık göstergesinde Ur.6 yazar ve buzer kesik kesik öter.

**11. Ur.7:** Kapı kapalı iken redüktör tuşuna basıldığında sıcaklık göstergesinde Ur.7 yazar ve buzer kesik kesik öter.

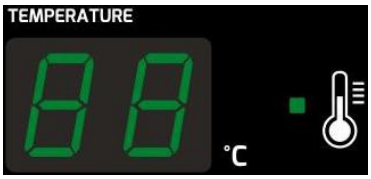
# KONTROL CİHAZI




# MAYALAMA KONTROL CİHAZI

# KONTROL CİHAZI

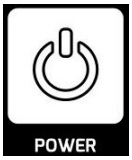
**DİKKAT ! :CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ**




**SICAKLIK GÖSTERGESİ VE LEDİ:** Sıcaklık göstergesinde maya odasının sıcaklık değeri görülür. Arızalarda Er.x yazar.
**Sıcaklık Ledi ,** Rezistans devrede iken led yanar, rezistanslar devre dışında iken led söner.




**SICAKLIK SET DEĞERİNİ ARTTIRMA AZALTMA TUŞLARI:** Ayarlanan sıcaklık set değerini gösterir. Set değeri ayarı 20ºC ile 60ºC aralığında arttırma azaltma tuşları ile yapılabilir. Arttırma ve azaltma tuşları 3 saniye süresince basılı tutulursa hızlı bir şekilde değer artar veya azalır. Göstergede görülen değer otomatik hafızaya alınır.




**ON-OFF TUŞU ve LEDİ:** Cihaza enerji verildiğinde tuş ledleri kırmızı yanar. Tuşa basıldığında tuş ledleri söner ve tüm göstergeler yanar, cihaz çalışmaya hazır hale gelir. Tekrar tuşa basıldığında göstergeler silinir ve tuş ledleri kırmızı yanar.



**START TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında led yanar ve cihaz START konumuna geçer. Cihaz set değerine göre sıcaklık kontrolü yapmaya başlar. Sıcaklık set değerinin altındaysa otomatik olarak Turbo devreye girer. Rezistanslar ve fan full çalışır. Start konumunda iken set değerleri değiştirilebilir. Sıcaklık kontrolü ayarlanan yeni set değerlerine göre çalışmaya devam eder. Ölçülen sıcaklık değeri sıcaklık set değerine ulaşıncaya kadar rezistans/fan rölesi çekili kalır ve sıcaklık set ledi yanıktır. Ölçüm değeri Set değerine ulaştığında rezistans/fan rölesi salar, sıcaklık set ledi söner. Cihazı Stop konumuna geçirmek için tuşa basılır. Çekili konumdaki röleler salar. Tuş ledi ve tüm göstergeler söner.



**STOP TUŞU ve LEDİ :** Tuşa basıldığında led yanar ve cihaz STOP konumuna geçer. Çekili konumdaki röleler salar. Tuş ledi ve tüm göstergeler söner.

## ARIZALAR ve UYARILAR:

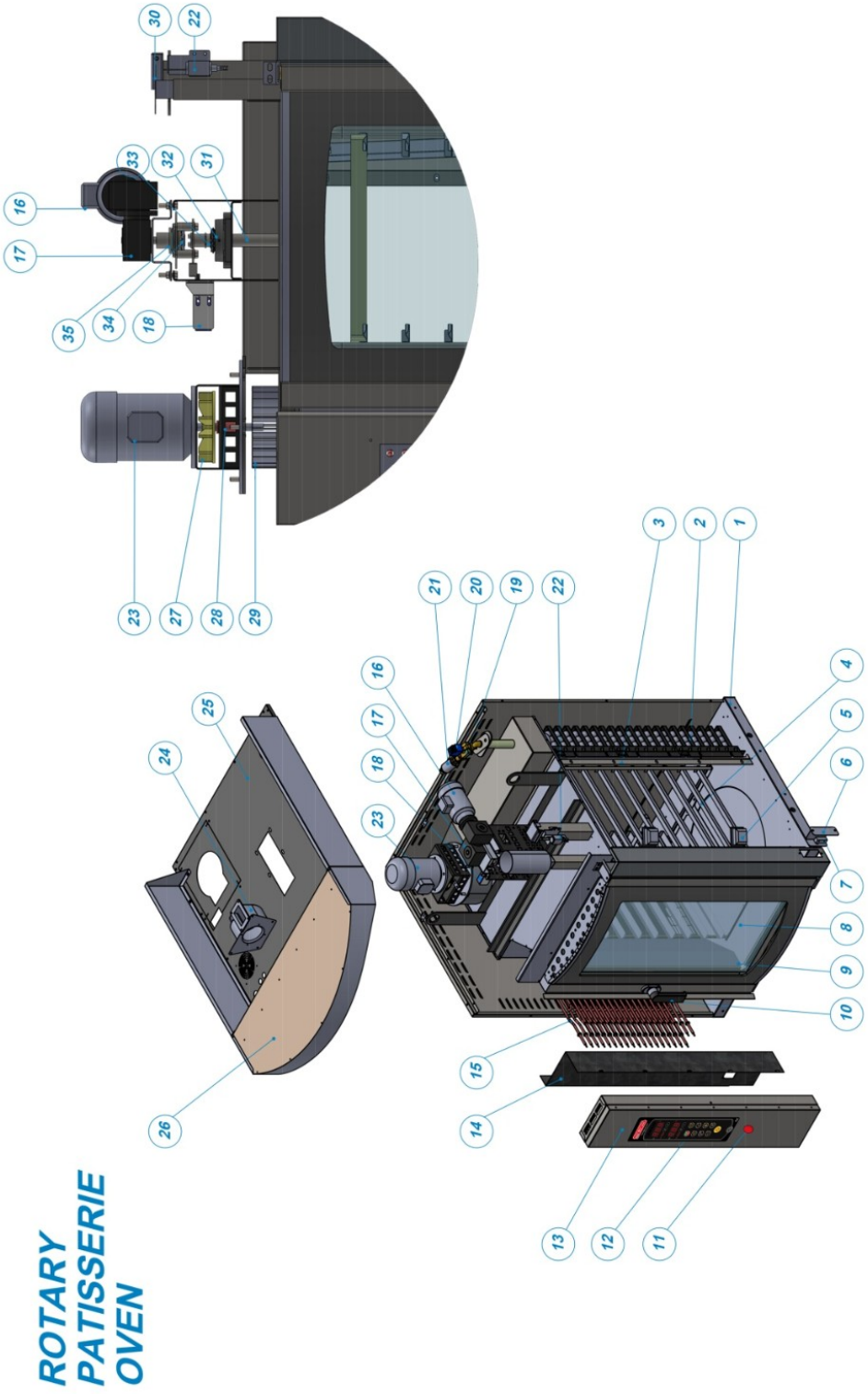
**1. Er.1:** Fırın Thermocouple uçları açık devre olmuşsa sıcaklık göstergesinde Er.1 yazar. Buzer kesik kesik öter. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.

**2. Er.2:** Fırın sıcaklığı 100ºC'nin üzerine çıktığında sıcaklık göstergesinde Er.2 yazar. Buzer kesik kesik öter. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz.

# CİHAZIN KULLANIMI

Cihaza ilk enerji verildiğinde sistem OFF konumundadır yanındaki kırmızı led yanar. Sıcaklık, nem ve zaman kontrolleri ile ilgili gösterge ve ledler sönüktür. İlgili tuşlar pasif durumdadır. Sistem ON / OFF tuşuna basıldığında kırmızı ledi söner, sıcaklık, nem ve zaman tuşları çalışır hale gelir. Sıcaklık, nem ve zaman ile ilgili tüm göstergeler yanar. Sıcaklık Kontrol tuşuna basılmasıyla sıcaklık kontrolü bağlar ve tuş yanındaki led yanar. Tuş ledi yanıyorken tuşa basılması sıcaklık kontrolünü sonlandırır. Sıcaklık kontrolü, sıcaklık anlık değeri set değerinin altında iken hava ısıtıcı rölesi aktif; sıcaklık anlık değeri set değerinin üstünde ise hava ısıtıcı rölesi pasif olacak Şekilde çalışır. Röle aktif hale geldiğinde sıcaklık set göstergesinin yanındaki led yanar. Pasif halde iken led sönüktür. Nemlendirme Kontrol Tuşuna basılmasıyla nem kontrolü bağlar. Tuş ledi yanıyor iken tuşa basılması nem kontrolünü sonlandırır. İçeride set değerinin altında nem varken buhar switchinin konumuna göre eğer iletimde değilse valf rölesi çeker; iletime geçince buhar ısıtıcı rölesi çeker ve valf rölesi bırakır. İçeride set değerinin üstünde nem olduğunda buhar ısıtıcı rölesi bırakır. Buhar ısıtıcı çıkışı aktif iken nem set göstergesinin yanındaki led yanar. Pasif halde iken led sönüktür. Sıcaklık veya nem kontrolü çalışırken fan rölesi aktif duruma geçer. Bu iki kontrolde devrede değilken sirkülasyon fanı rölesi pasif duruma geçer. Mayalama süresinin saymaya bağlaması için start/stop tuşuna basılır. Süre sayımı boyunca mayalama süresi göstergesi yanındaki led yanıp söner. Süre sayımı start/stop tuşuna basılarak durdurulabilir. Mayalama süresi dolduğunda displayde 0 değeri gözükür ve start/stop tuşuna basılarak işlem bitirilene kadar korna çıkışı ile buzer devamlı surette devrede kalır. Ekranda zaman set değeri gözükür. Cihazın alarm ayar modundan ayarlanan süre, o gün için OF harici yapılmışsa alarm süresi geldiğinde eğer cihaz kapalıysa açılır ve 3 saniye boyunca pişirme kartı rölesi aktif olur. Açıksa yine 3 saniye boyunca pişirme kartı rölesi aktif olur. Aux tuşuna basıldığında tuş ledi yanar ve davlumbaz/lamba rölesi aktifleşir. Tuş aktifken tekrar tuşa basılırsa tuş ledi söner ve davlumbaz/lamba rölesi pasifleşir.

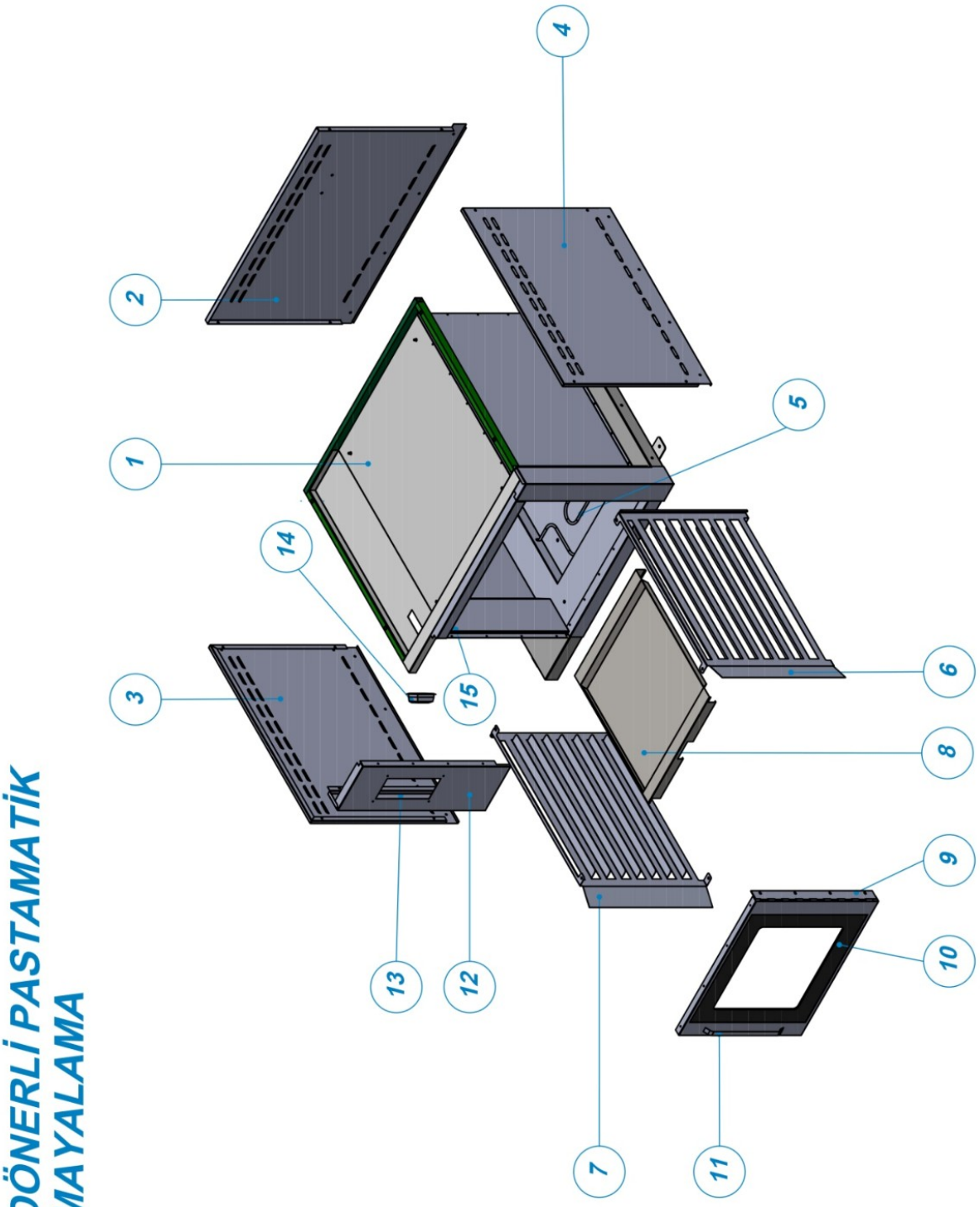
# PATLAMIŞ RESİM



# PARÇA LİSTELERİ

| DÖNERLİ PASTAMATİK - YEDEK PARÇA LİSTESİ | |
|---|---|
| KOD | PARÇA ADI |
| 1 | TABAN SACI |
| 2 | BUHAR SİSTEMİ |
| 3 | BUHAR SİSTEMİ ÖN KAPAĞI |
| 4 | DÖNER RAF SİSTEMİ |
| 5 | LAMBA |
| 6 | KAPAK SWITCHİ SACI |
| 7 | KAPAK SWITCHİ |
| 8 | KAPAK İÇ CAM |
| 9 | KAPAK DIŞ BOMBELİ CAM |
| 10 | KAPAK KULBU |
| 11 | ACİL STOP BUTONU |
| 12 | KONTROL PANELİ |
| 13 | KONTROL PANELİ SACI |
| 14 | ELEKTRİK PANELİ SACI |
| 15 | REZİSTANS |
| 16 | DÖNER MEKANİZMA MOTORU |
| 17 | DÖNER MEKANİZMA REDÜKTÖRÜ |
| 18 | DÖNER MEKANİZMA SWICHİ |
| 19 | SU GİRİŞ MEKANİZMASI |
| 20 | SU VALFİ |
| 21 | MANYETİK KİREÇ ÖNLEYİCİ |
| 22 | BUHAR ÇIKIŞI AÇMA KLAPESİ |
| 23 | HAVA SİRKÜLASYON SİSTEMİ MOTORU |
| 24 | DAVLUMBAZ FANI |
| 25 | ÜST SAC |
| 26 | DAVLUMBAZ |
| 27 | HAVA SİRKÜLASYON SİSTEMİ - ALÜMİNYUM FAN |
| 28 | HAVA SİRKÜLASYON SİSTEMİ - MİL CONTASI |
| 29 | HAVA SİRKÜLASYON SİSTEMİ FANI |
| 30 | BUHAR ÇIKIŞI KAPAĞI |
| 31 | DÖNER MEKANİZMA MİLİ |
| 32 | DÖNER MEKANİZMA - RULMAN |
| 33 | ALT SIKMA BİLEZİĞİ |
| 34 | ÜST SIKMA BİLEZİĞİ |
| 35 | DÖNER MEKANİZMA MİL BAĞLANTI BURCU |

# MAYALAMA - PATLAMIŞ RESİM



# MAYALAMA - PARÇA LİSTELERİ

| PM_D_MAYALAMA YEDEK PARÇA LİSTESİ | |
|---|---|
| KOD | PARÇA ADI |
| 1 | GÖVDE |
| 2 | ARKA SAC |
| 3 | SOL SAC |
| 4 | SAĞ SAC |
| 5 | REZİSTANS |
| 6 | SAĞ RAF |
| 7 | SOL RAF |
| 8 | SU HAZNESİ |
| 9 | KAPAK MENTEŞESİ |
| 10 | KAPAK CAMI |
| 11 | KULP |
| 12 | KONTROL PANELİ SACI |
| 13 | KONTROL PANELİ |
| 14 | LAMBA |
| 15 | MIKNATIS |

# TEMİZLİK VE BAKIM

## TEMİZLİK

Fırın temizliği düzenliği yapıldığında sorunsuz çalışacak ve en iyi pişirme sonuçları elde edilecektir. Hijyenik ortam elde etmek için pişirme bölümleri her gün iş bitiminde temizlenmelidir.

Temizlik sonunda deterjan kalmamasına dikkat ediniz.

**! Köşelere ve keskin yüzeylere dikkat ediniz!**

### Su Tesisatı

Buhar jeneratörü için giren su tesisatı bir filtreden geçmektedir. Düzenli olarak bu filtrenin temizlenmesi şarttır. Bu süre ilgili tesisatın suyundaki temizliğe göre değişmektedir. Suyu ana vanadan keserek filtreyi sökün içini temizledikten sonra yerine takınız. Tekrar vanayı açınız. Bağlantılarda kaçak olmamasına dikkat ediniz.

Suyun kireçli olduğu durumlarda tesisatın kireç çözücü ile temizlenmesi gerekir. Yine suyun kireç oranının çokluğuna göre düzenli olarak bu işlem yapılmalıdır. Yapılmaması durumunda fırının buhar kalitesinin düşeceği unutulmamalıdır.

### Elektrik Tesisatı

**!Herhangi bir işlem yaparken Ana Sigorta kapalı olmalıdır.**

Bütün kabloları, elektrik malzemelerini yumuşak bir fırça ile ya da elektrikli süpürge ile yılda bir sefer temizleyiniz.

### Lambanın Değişimi

**!Fırının elektriğini kesiniz.**

Tornavida ya da bıçakla lambanın cam kapağını sökünüz. Değiştirmek için halojen lambayı yerinden çıkartınız. Kâğıt ya da eldiven kullanarak (değilse halojen lambanın ömrü kısalabilir) yeni lambayı takınız.

# SERVİS PROGRAMI

**Her 500 saat çalışmada veya 3 ayda;**

Kapı kilidi ısıya dayanıklı gresle yağlanır.

**Her 12 ayda;**

Kontrol ve ayar:
- Kapı çerçeve contaları
- Kapı kilit mekanizması
- Aydınlatma ve kabloları
- Tahliye sistemi
- Bağlantı elemanlarının kontrolü (cıvata, somun)
- Damper Fonksiyonu
- Switch pozisyonlarının kontrolü
- Su bağlantılarının sıkılığı
- Selenoid valf
- Ortam Sıcaklığının Kontrolü
- Döndürme Bilyaları (2 adet): Isıya Dayanıklı Gres
- Kapı Menteşeleri: Isıya dayanıklı Gres

Temizlik:
- Pişirme Hücresi
- Cam
- Lamba
- Su Filtresi
- Sirkülasyon Fanı
- Motorlar
- Elektrik malzemeleri
- Su Fıskiyesi

# SORUNLARIN TEŞHİSİ

| SORUN | NEDENİ | MÜDAHALE |
|---|---|---|
| Fırının çalışmaması | Elektrik bağlantısının yanlış yapılması<br>Giriş sigortalarının devreyi kesmesi<br>Kumanda paneli arkasındaki sigorta atmış olabilir. | Fırın elektrik bağlantısının yetkin kişiler tarafından ölçülmesi<br>Pano içindeki sigortaları kontrol ediniz.<br>Kumanda paneli arkasındaki cam sigortaları kontrol ediniz |
| Fırının ısıtmasında problem var ise | Voltaj istenen değerin altındadır.<br>Klape açık<br>Fan motor termiği atmış | Yetkin kişiler tarafından voltaj değerleri ölçülerek istenen değere gelmesi sağlanmalı<br>Klapeyi kapatınız<br>Termiği resetleyiniz. |
| Buhar az ya da yok | Ana su bağlantısı kesik<br>Tesisat ya da filtre tıkanmış | Su girişini açın<br>Filtreyi ve tesisatı temizleyiniz. |
| Dengesiz pişirme | Hava kanalları ayarlı değil<br>Fanlar üzerinde pislik var | Yeterli suyun gelmesini sağlayacak su basıncını olup olmadığını kontrol ediniz |

# GARANTİ ŞARTLARI





**DİKKAT! :** Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda çağrı merkezimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS MUTFAK YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

**CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.**

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

**CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.**

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

www.sgsoven.com

# AT DECLARATION OF CONFORMITY

**COMPANY NAME** : **SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.**

**ADDRESS** : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

**PHONE** : 0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

**FAKS** : 0090 232 2575303

**WEB** : http://www.sgsoven.com

**PRODUCT** : Patisserie Oven

**MODEL** : PM-D; PM

**TEST STATEMENT NO** : 180405-002

**HARMONIZED STANDARDS** : EN 60335-2-36, EN 60335-1

**APPLIED DIRECTIVES** : Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU

We declare as of SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ. patisserie Oven producted by us is in compliance with the above relevant Council of Europe New Approach Directives and Harmonized EN standards that given.We accept all the responsibilities associated with these products.

PLACE / DATE : İZMİR / 05.05.2018

GENERAL MANAGER:

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞEN AKSU

S.G.S. MUTFAK EKİPMANLARI İTH. İHR.
TURİZM GIDA PAZ. ELEKTRONİK
SERVİS HİZM. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Yazıbaşı Mah. Balkan Cad. No: 20 Torbalı/İZMİR
Tel: 0232 257 52 23 257 57 07 Fax: 0232 257 53 03
TORBALI-VD. 735 028 9909

**SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.**
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com