

ÜRÜN KODU

PZ 7575 DE
PZ 75105 DE
PZ 10575 DE



PİDE&LAHMACUN&PİZZA FIRINI KULLANMA KILAVUZU

CE

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1	KAPAK
2	İÇİNDEKİLER
3	SUNUŞ
4	TEKNİK ÖZELLİKLER
5	GENEL ÖLÇÜLER
6-7	ELEKTRİK ŞEMASI
8	UYARICI İŞARETLER
9	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
10	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR
11	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME / KONTROL PANELİ
12-13	CİHAZIN KULLANIMI / TEMİZLİK VE BAKIM
14	GARANTİ ŞARTLARI
15	PATLAMIŞ RESİM
16	YEDEK PARÇA LİSTESİ

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.

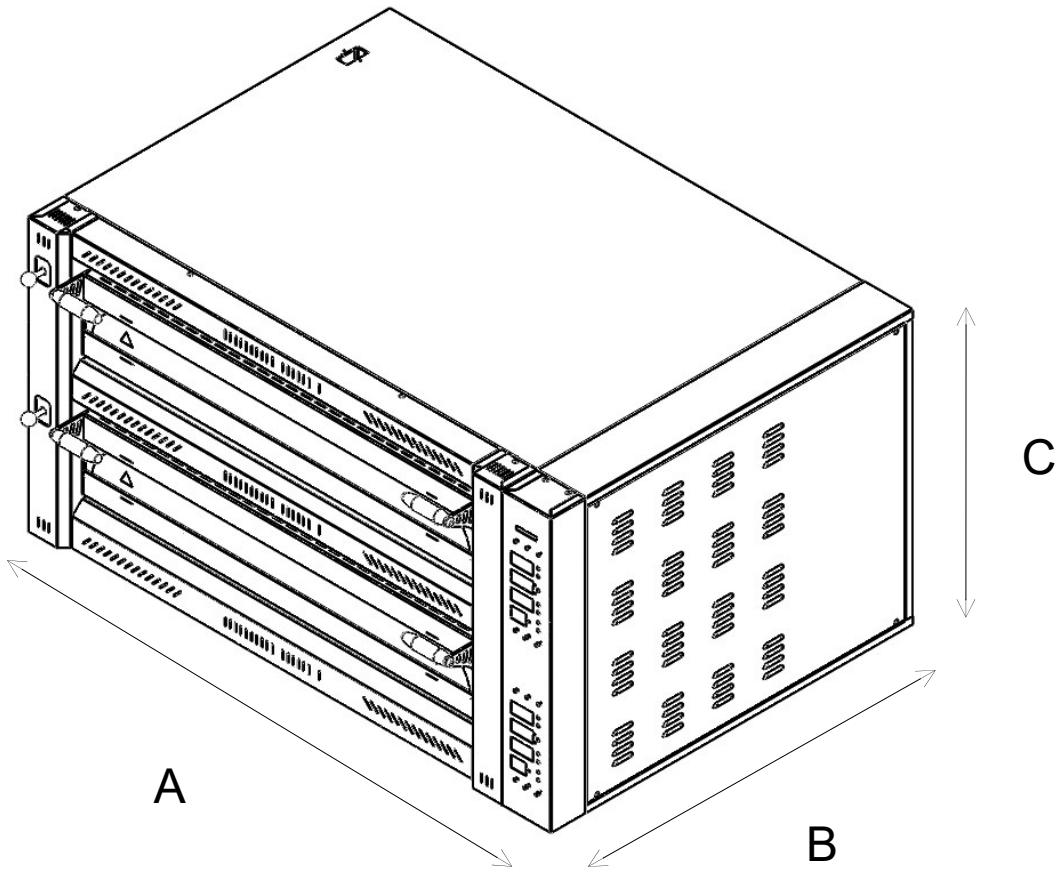
- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…

TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	PZ 7575 DE	PZ 10575 DE	PZ75105 DE
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	12	16	16
ELEKTRİK BESLEME GERİLİİMİ (V , AC)	380/400	380/400	380/400
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz.)	50 / 60	50 / 60	50 / 60
NOMINAL AKIM (A)	32	40	40
BESLEME KABLOSU (Damar Sayısı x mm²)	5 x 4	5 x 4	5 x 4
MAX.-MIN. ÇALIŞMA SICAKLIĞI (ºC)	150-500	150-500	150-500
PİŞİRİCİ YÜZEY	ŞAMOT TAŞI	ŞAMOT TAŞI	ŞAMOT TAŞI
TERMOSTAT ÇALIŞMA ARALIĞI (°C)	70-500	70-500	70-500
TOPLAM BOYUTLAR (En-Derinlik-Yükseklik) mm	1180x1130x784	1500x1130x784	1180x1500x784
MAX EĞİM	5°	5°	5°
SINIFI	1	1	1
KORUMA SINIFI	IP 20	IP 20	IP 20
AĞIRLIK (kg)	194	260	257

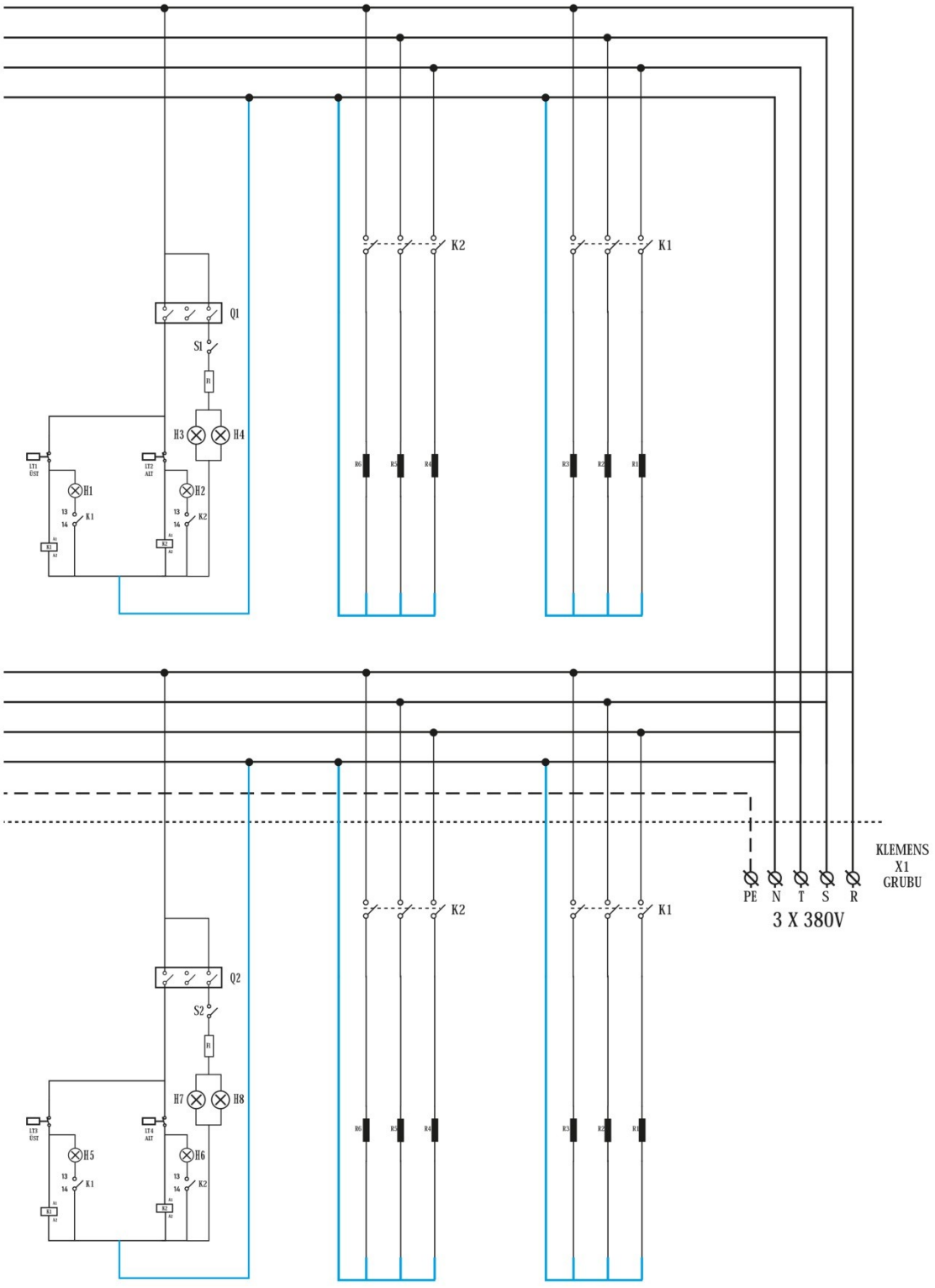
GENEL ÖLÇÜLER



KOD	A	B	C
PZ 7575 DE	118cm	113cm	78,4cm
PZ 10575 DE	150cm	113cm	78,4cm
PZ 75105 DE	118cm	150cm	78,4cm

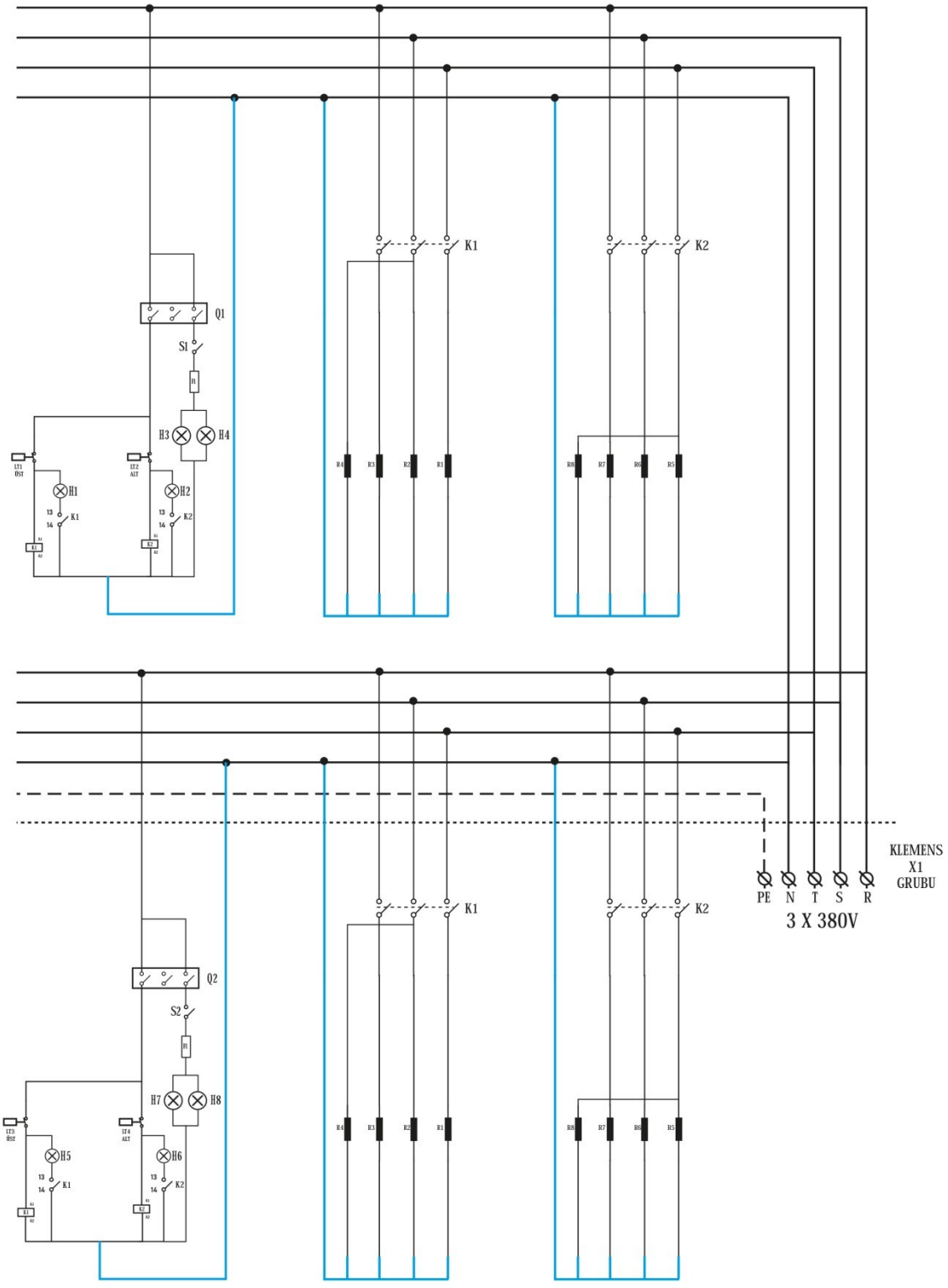
ELEKTRİK ŞEMASI

PZ 7575 / PZ 75105



ELEKTRİK ŞEMASI

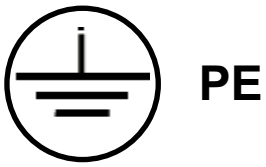
PZ 10575



UYARICI İŞARETLER



KORUMA TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK

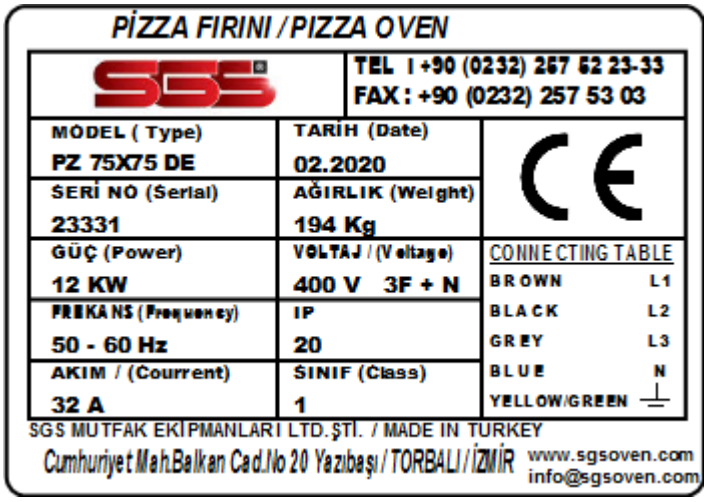


AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ

380V -400V / 50/60 Hz

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ



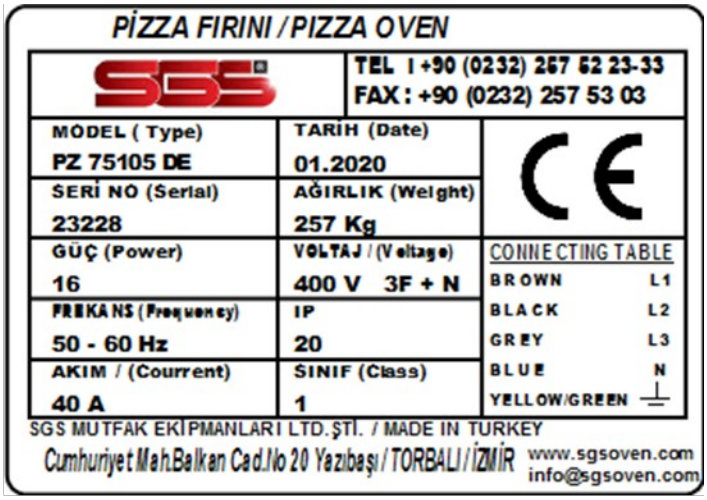
PİZZA FIRINI / PIZZA OVEN

SGS

TEL : +90 (0232) 257 62 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	
PZ 75X75 DE	02.2020	CE
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
23331	194 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
12 KW	400 V 3F + N	BROWN L1
FREKANS (Frequency)	IP	BLACK L2
50 - 60 Hz	20	GREY L3
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	BLUE N
32 A	1	YELLOW/GREEN ⏚

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com



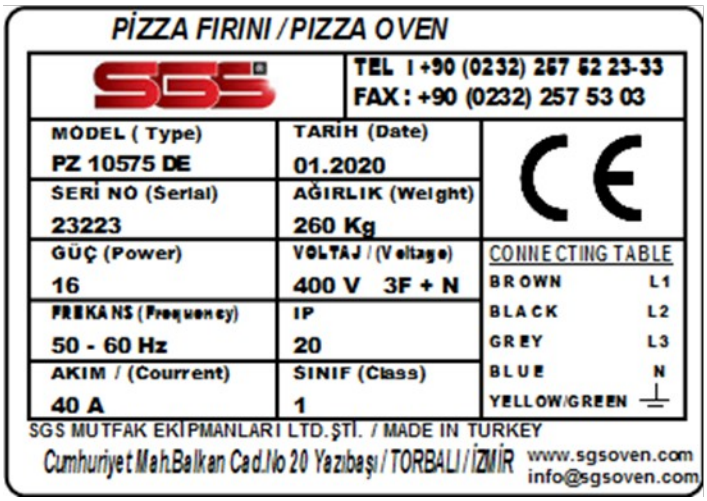
PİZZA FIRINI / PIZZA OVEN

SGS

TEL : +90 (0232) 257 62 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	
PZ 75105 DE	01.2020	CE
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
23228	257 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
16	400 V 3F + N	BROWN L1
FREKANS (Frequency)	IP	BLACK L2
50 - 60 Hz	20	GREY L3
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	BLUE N
40 A	1	YELLOW/GREEN ⏚

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com



PİZZA FIRINI / PIZZA OVEN

SGS

TEL : +90 (0232) 257 62 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type)	TARİH (Date)	
PZ 10575 DE	01.2020	CE
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight)	
23223	260 Kg	
GÜÇ (Power)	VOLTAJ / (Voltage)	CONNECTING TABLE
16	400 V 3F + N	BROWN L1
FREKANS (Frequency)	IP	BLACK L2
50 - 60 Hz	20	GREY L3
AKIM / (Courrent)	SINIF (Class)	BLUE N
40 A	1	YELLOW/GREEN ⏚

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ. / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR

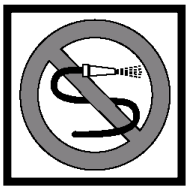
☞ Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



☞ Cihazın su püskürtülerek temizlenmesi gerektiği içermelidir.

☞ Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yanyana kullanabilirsiniz.

☞ Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.



☞ Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.

☞ Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.



☞ Cihazın çalışma gerilimi 380 V- 400 V ~/ 50 Hz.'dir. Bunun dışında bir besleme gerilimi kullanmayınız.

☞Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

☞Bu cihazın bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.



☞ Elektrik bağlantısı kaçak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA lik kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.

☞Cihazın konulacağı set altı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.

☞ Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden max. 170 cm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.



☞ Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

☞Y tipi tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatcıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir. _



☞Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

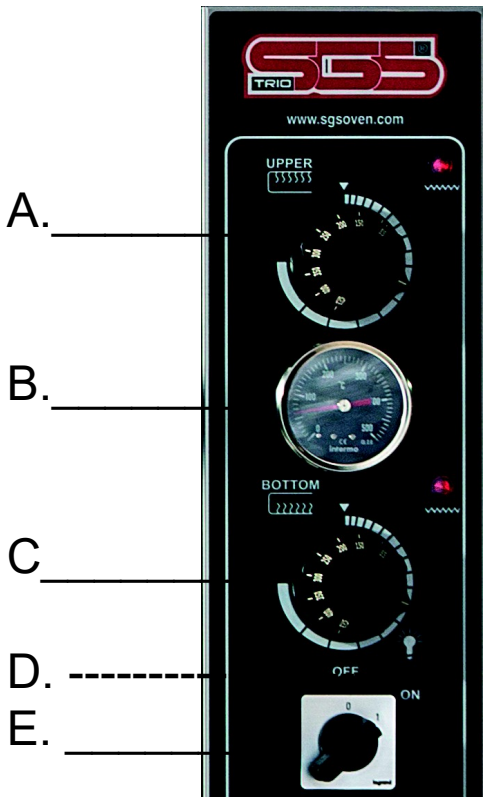
* Taşıma işleminden önce şebeke bağlantısı kesilmelidir.
* Cihaz insan gücüyle elde taşınamaz.
* Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
* Cihazın normal çalışma yüksekliğine ulaşabilmesi için altına 550(±10) mm yüksekliğinde tezgah konulması gerekmektedir.
* Cihazın konulacağı setaltı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
* Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden 1800 mm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır..

Kullanılacak olan prizlerin en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır. Panoda tekli modeller için 16A otomatik sigorta kullanılmalıdır.

DİKKAT ! :CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ

KONTROL PANELİ

Kontrol Paneli
A. ÜST ISITICI TERMOSTATI
B. TERMOMETRE
C.ALT ISITICI TERMOSTATI
D. FIRIN AYDINLATMA LAMBASI
E. FIRIN AÇMA KAPAMA ŞARTELİ



CİHAZIN KULLANIMI

KULLANIM AMACI VE KULLANIMI
Bu ürün restorantlarda , fast foodlarda, kantin vb. yerlerde kullanılır.
Cihaz ilk kullanımdan önce (fiş prize takılmadan) platine sacından başlayarak komple dış yüzeyi, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile silinmelidir.
Cihaz havalandırma kanalına bağlı filtreli davlumbaz altına konulmalıdır.
NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.
Makine güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır
1. Termostatı (250 °C– 300 °C) ayarlayınız. (yeşil ışık yanacaktır).
2. Ürünü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir koku oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce tüm termostatları **250 °C** sıcaklığa getirip ürünü **45 dakika** içi boş olarak çalıştırınız.
3. Yeşil ışığın sönmesinden sonra pişirilecek pizzaları yerleştiriniz
Pizza pişme süresi yaklaşık 280 °C sıcaklıkta ortalama 6-7dk.'dır.
4. Anahtar vasıtası ile lambayı yakarak pizzaların pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Pizzalar piştikten sonra kapağı açınız ve pizzaları alınız. Tekrar kapağı kapatınız.
5. Kullanım sırasında kısa bekleme sürelerinde tasarruf amacıyla da olsa fırının elektriğini kesmeyiniz, termostatı 90°C ye getirerek beklemeye alınız.(fırının elektriği kesilirse bir sonraki pişirme işlemi için yeterli sıcaklığa çıkması soğumuş olmasından dolayı zaman ve enerji kaybına neden olacaktır.)
6.Cihazın enerjisi kesildikten sonra cihazın temizliğini yapınız.
7.Cihaz -5ºC +40ºC arasındaki sıcaklıklarda ve en fazla %65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir

TEMİZLİK VE BAKIM

PERİYODİK BAKIM VE TEMİZLİK
Tüketici tarafından yapılmalıdır:
Cihaz ilk kullanımdan ve daha sonraki her kullanımdan önce ve sonra (cihaza elektrik verilmeden) platine sacından başlanarak komple dış yüzeyi, sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz .
Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi temizlik malzemelerini kullanmayınız.

CİHAZIN KULLANIM ÖMRÜ:
Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

CİHAZIN KULLANIMI





<u>DİKKAT! :</u> Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

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

<u>CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.</u>

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

<u>CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.</u>



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

Ürünlerimiz, kullanım hatası olmaması ve Sgs Mutfağın yetkili kıldığı servis elemanlarının dışındaki şahıslar tarafından onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik, montaj ve üretim hatalarına karşı;

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,

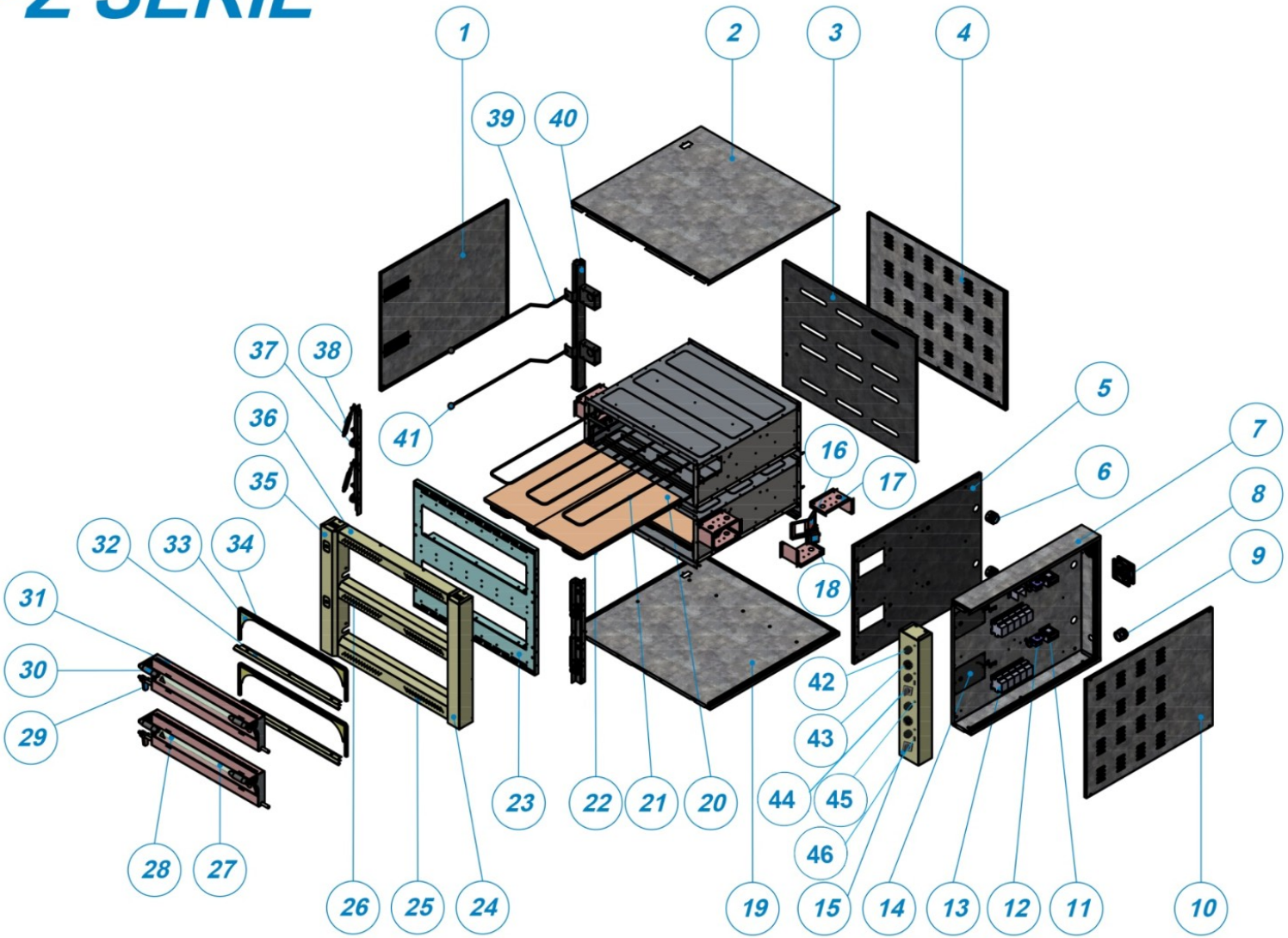
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-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 Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması Ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

PZ SERIE


1
2
3
4
39
40
37
38
36
41
35
16
17
5
6
7
8
9
18
32
33
34
31
30
29
42
43
44
45
46
23
22
21
20
28
27
26
25
24
19
15
14
13
12
11
10

PZ 7575 / PZ 75105 / PZ 10575

KOD	PARÇA ADI
1	SOL YAN KAPAK
2	ÜST KAPAK
3	ARKA İÇ KAPAK
4	ARKA KAPAK
5	SAĞ İÇ KAPAK
6	PG29 RAKOR
7	ELEKTRONİK PANELİ
8	FAN
9	PG21 RAKOR
10	SAĞ YAN KAPAK
11	TRANSFORMATÖR
12	TERMOSTAT
13	KONTAKTÖR
14	TERMOKUPL
15	KONTROL PANELİ
16	LAMBA SACI
17	LAMBA DESTEK SACI
18	LAMBA
19	TABAN SACI
20	PİŞİRME TAŞI
21	UST REZISTANS GRUBU
22	ALT REZISTANS GRUBU
23	GÖVDE ÖN SACI
24	ÖN PANEL - SAĞ
25	ÖN PANEL - ALT
26	ÖN PANEL - ORTA
27	İÇ CAM
28	DIŞ CAM
29	KAPAK KULBU
30	KAPAK YAY TUTUCU
31	KAPAK
32	TAŞ TUTUCU SAC
33	KAZAN ÇERÇEVESİ
34	FİTİL
35	ÖN PANEL - SOL
36	ÖN PANEL - ÜST
37	KAPAK RULMANI-KP002
38	KAPAK YAYI
39	BACA KOLU
40	BACA
41	BAKALİT BACA KULBU
42	TERMOSTAT DÜĞMESİ
43	TERMOMETRE
44	PAKO ŞALTER
45	TERMOSTAT LEDİ
46	LAMBA DÜĞMESİ

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