

MONTAJ ve KULLANIM KILAVUZU



KONVEKSİYONLU HIZLI PİŞİRME FIRINI

Model: OKMF 33363

 Çağrı Merkezi
0212 888 10 10

öztiryakiler

CE

Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş
Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No.8 Bağımsız Böl. 1 34500 Büyükçekmece İstanbul / Türkiye
+90 (212) 886 78 00 / 886 88 00 Pbx +90 (212) 886 78 09
info@oztiryakiler.com.tr

İÇİNDEKİLER

1	SUNUŞ	3
2	GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER	4
2.1	GENEL BİLGİLER	4
2.2	İŞLEV PARÇALARI	6
2.3	TEKNİK ÖZELLİKLER	7
3	GÜVENLİKLE İLGİLİ İŞARETLER VE UYARILAR	8
3.1	GÜVENLİK İŞARETLERİ	8
3.2	UYARILAR.....	9
4	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME.....	11
4.1	TEMEL SAHA MONTAJ GEREKSİNİMLERİ	11
4.2	KURULUM VE AYARLAMA TALİMATLARI.....	12
5	CİHAZIN MONTAJI.....	13
5.1	MONTAJ İÇİN TAVSİYE EDİLEN MİNİMUM BOŞLUKLAR	13
5.2	ELEKTRİK BAĞLANTISI	14
6	KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR	17
6.1	AŞIRI MİKRODALGA ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ÖNLEMELER.....	17
7	DOKUNMATİK KONTROL PANELİ VE KULLANIMI	18
7.1	PİKTOGRAM VE MOD AÇIKLAMALARI.....	18
7.2	KONTROL PANELİ KULLANIMI	19
7.2.1	Standart Manuel Pişirme	19
7.2.2	Hızlı Manuel Pişirme	22
7.2.3	Hazır Tarifler	23
7.3	AYARLAR.....	28
7.3.1	Genel Ayarlar.....	28
7.3.2	USB'den Tarif Resimlerini Yükleme.....	31
7.3.3	Parametreler	31
7.3.4	Servis	32
7.3.5	Dil Seçimi	35
8	TEMİZLİK VE BAKIM	36
8.1	TEMİZLİK.....	36
8.1.1	Günlük Fırın Temizliği	37
8.2	BAKIM.....	38
8.2.1	Önleyici Bakım	38
8.2.2	Kullanım ve Bakım Talimatları.....	38
8.3	HATALAR VE MÜDAHALE YÖNTEMLERİ.....	40
8.3.1	Müdahale Yöntemleri ve Uyarılar	41
9	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	43
10	GARANTİ ŞARTLARI	44
11	YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER	45

1 SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 110 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.

ÖZTİRYAKİLER A.Ş

☛ Elinizdeki kılavuzu lütfen makineyi 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 gaz 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.

2 GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER

2.1 Genel Bilgiler

Öztiryakiler konveksiyonlu hızlı pişirme fırını; mikrodalga fırın ve konveksiyonlu fırın özelliklerini aynı anda kullanabilen bir fırındır. Çift mikrodalga sistemi ve turbo ısıtıcı sistemiyle geleneksel metotlardan daha hızlı bir şekilde ürünlerin kalitesinde herhangi bir değişiklik olmayacak şekilde pişirme yapılabilir. Bu sayede çok daha hızlı bir pişirme sağlayarak servis sürelerini yarıya indirir.

Geleneksel mikrodalga fırın tepsi ölçüleri ve pişirme haznesi hacmi sınırlı boyutludur (yaklaşık 15-20lt). Hibrit fırın pişirme haznesi hacmi 50 litredir.

Öztiryakiler hızlı pişirme fırını sayesinde aynı anda konveksiyonlu modda 3 tepsi, mikrodalga modda 1 tepsi GN 2/3 (354x325mm) ile pişirme yapılabilir.

Hibrit fırınımız ile hem konveksiyonlu hem de yüksek hızlı fırın özellikleri tek bir fırında kullanılır. Hibrit fırın, 7 inç dokunmatik ekran ile kullanıcı tarafından kolaylıkla kumanda edilebilmektedir.

Fırında manüel kumanda menüsü ve otomatik programların olduğu hazır tarifler bölümü bulunmaktadır. Emniyet açısından kapı açıldığında anında mikrodalga ve iç kabin fanını durduran kontrol sistemi vardır.

10 farklı fan hızları sayesinde havayı kullanıma uygun şekilde güçlü ve homojen bir şekilde dağıtır. Ön bakım ve incelemeye izin veren kontrol paneli ve kolaylıkla çıkarılıp yıkanabilen havalandırma filtresi vardır.

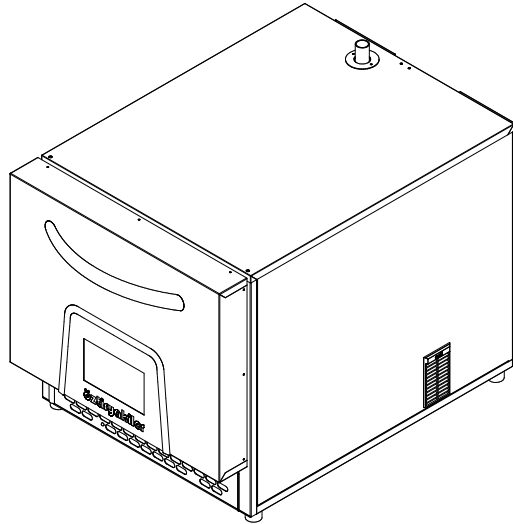
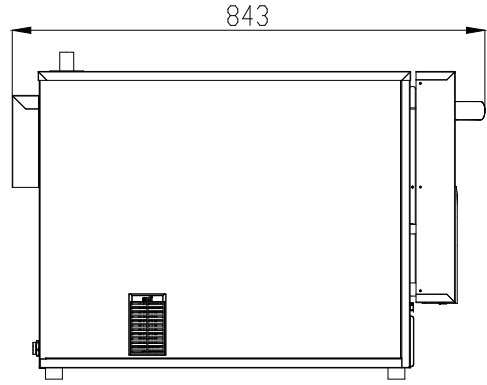
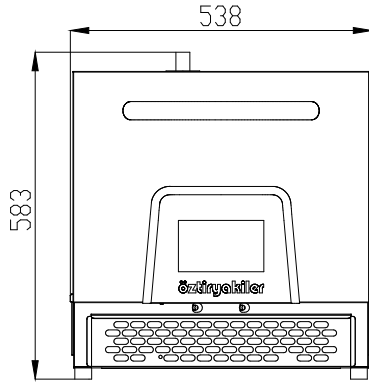
Ön ısıtma dâhil 6 adımlı pişirme programı oluşturabilme. USB bağlantı noktası sayesinde menü yüklemenizi ve indirmenizi kolaylaştırır.

Mikrodalga ve konveksiyonlu ısıtma oranları (fan hızı oranı) isteğe göre ayarlanabilmektedir.

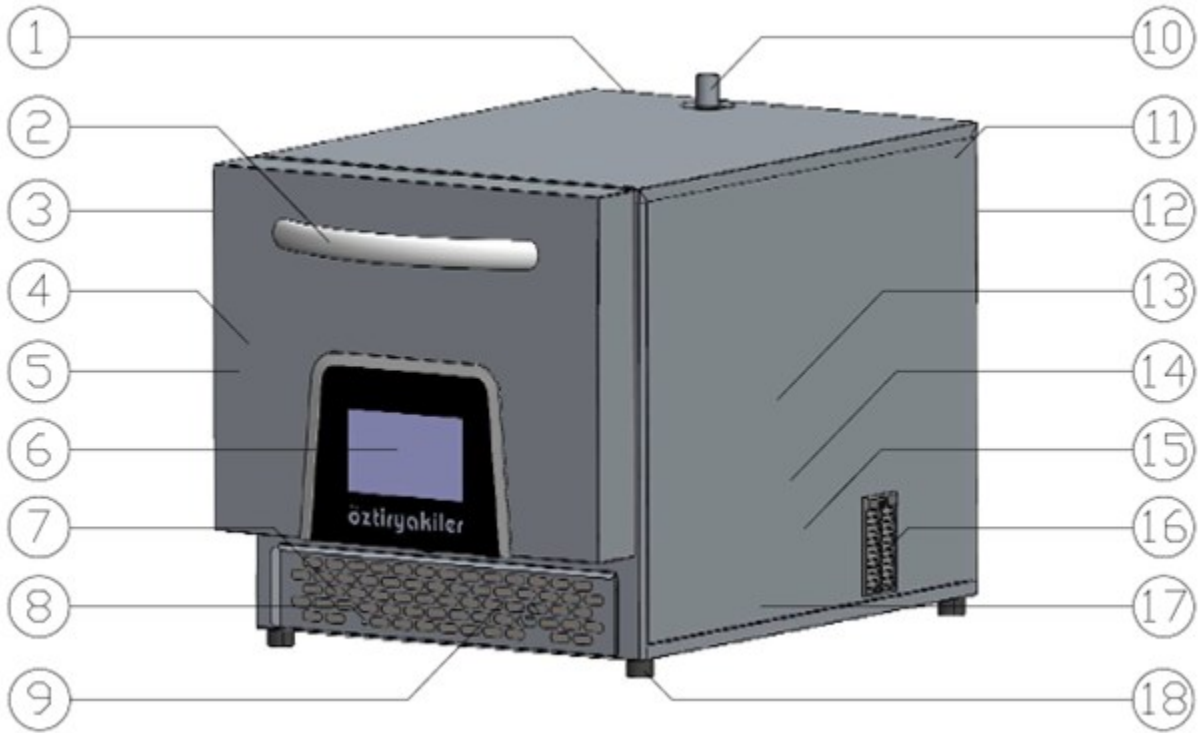
Dokunmatik ekran ile kontrol edilip pişirme süresi, sıcaklık, hava oranı ve mikrodalga oranı ekrandan girilebilmektedir.

Pişirme kısmında “manüel pişirme”, ”hızlı pişirme” ve “hazır tarifler” bölümü bulunmaktadır. Fırın 25 - 280 °C arası kullanılabilir. Ayrıca fırında sesli uyarılar için buzzer bulunmaktadır.

Elektrikli Konveksiyonlu Hızlı Pişirme Fırını / Model OKMF 33363



2.2 İşlev Parçaları



1. Ana soğutma fanları
2. Kapı kolu
3. Kapı svici
4. Kapı contası
5. İzolasyonlu kapı
6. 7 inç dokunmatik kontrol paneli
7. Filtre
8. Filtre svici
9. Entegre yıkanabilir filtre
10. Nem tahliye
11. Komponent soğutma fanları
12. Limit termostat
13. 3 adet tepsi rafı
14. Magnetron soğutma fanı
15. Magnetron x 2
16. Havalandırma panjuru
17. Transformatör
18. Ayarlanabilir ayaklar

2.3 Teknik Özellikler

ÖZELLİKLER	TİP
MODEL İSMİ	OKMF 33363
ÜRÜN KODU	7890.33363.HSO
KONTROL	DOKUNMATİK
TEPSİ ÖLÇÜLERİ (mm) - GASTRONOM	330x360
STANDART PIŞIRME KAPASİTESİ	3 TEPİİ
MİKRODALGA PIŞIRME KAPASİTESİ	1 TEPİİ
MAKSİMUM ELEKTİK GÜCÜ (W)	3600
KURU ISI GÜCÜ (W)	3250
MİKRODALGA GÜCÜ (W)	2000
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	230
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	50
SİGORTA DEĞERİ (A)	16
KABLO KESİTİ (mm ²)	3x1,5
RAF ARALIĞI (mm)	75
ÇALIŞMA SICAKLIĞI (°C)	25 - 280
BUHAR TAHLİYE (mm)	25

Ozti / Öztiryakiler reserves the right to change these values.

3 GÜVENLİKLE İLGİLİ İŞARETLER VE UYARILAR

3.1 Güvenlik İşaretleri

	Mikrodalga enerji, el veya yabancı cisimleri sokmayınız.
	Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.
	Basınçlı su ile temizlemeyiniz. Yıkama pompası ile tahliye valfi motorunun bulunduğu fırının alt kısmı ve kontrol kabini başta olmak üzere pişirme kabini hariç fırın kesinlikle su ile yıkanmamalıdır. Su sıçramalarına karşı korunmalıdır!
	Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
	Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.
	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.
	Yüksek voltaj, dikkat ölüm tehlikesi. Talimatı takip etmemek tehlikeye yol açabilir ve ciddi yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.
	Aşırı sıcaklık tehlikesi!
	Şebeke topraklaması yapılmalıdır.
	Koruma topraklaması yapılmalıdır.
	Yanma tehlikesi!
	Tehlike!

3.2 Uyarılar

- Fırını kapağı açıkken çalıştırmayı denemeyin; aksi takdirde zararlı mikrodalga enerjisine maruz kalabilirsiniz. Güvenlik kilitlerine müdahale edilmemeli veya bu kilitler devre dışı bırakılmamalıdır.
- Bu cihazı açık nemli ortamlarda ya da ıslanabileceği yerlerde kullanmayın.
- Hızlı pişirme fırınına mikrodalga modunda boşken çalıştırmayın.
- Cihazın yanlış veya hatalı kullanılmasından kaynaklanan hasarlar için herhangi bir sorumluluk veya garanti talebi kabul edilmeyecektir.
- İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması, gecikmeli püsküren kaynamalara neden olabilir, bu nedenle, kap elle kullanılırken dikkat edilmelidir,
- Mikrodalga fırında ısıtılan gıda ve içecekler, çok sıcak olabilir, bu nedenle elle kullanılırken dikkat edilmelidir.
- İmalâtçı tarafından belirtilen, giriş, çıkış yerlerinin bölümleri, giriş düzeni, görüş açıklıkları, mikrodalga engeller, kapaklar, mikrodalga mahfazası veya başka herhangi bir düzen hasara uğramış ise cihaz, vasıflı kişi tarafından tamir edilinceye kadar çalıştırılmamalıdır. Tamir işlemleri yapıncaya kadar cihaz, sürekli çalıştırılmama durumuna ayarlanmalıdır (örneğin, şalter, kart kodu veya benzer cihazlar ile). İlâve ayrıntılar kullanma talimatlarında bulunmalıdır.
- Hızlı pişirme fırınları, sadece eğitimli kişiler tarafından çalıştırılmalıdır. Eğitimli kişiler, düzenli olarak, ancak en azından yılda bir defa vasıflı kişiler tarafından bilgilendirilmelidir. Sağlanan bilgilendirme dokümanları muhafaza edilmelidir.
- Hızlı pişirme fırınları, her bir tamir işleminden sonra mikrodalga kaçak testi yapıp kaçak olmadığı belirlenmelidir.
- Kapı veya kapı contaları hasara uğramış ise fırın, ehil bir kişi tarafından tamir edilinceye kadar çalıştırılmamalıdır.
- Mikrodalga enerjiye maruz kalmaya karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın çıkarılmasını gerektiren herhangi bir işletme ve onarım işleminin yapılması, ehil kişi dışındaki herhangi biri için tehlikelidir.
- Patlamaya eğilimli oldukları için sıvılar veya diğer gıdalar sızdırmaz kaplarda ısıtılmamalıdır.
- İçeceklerin mikrodalga fırında ısıtılması, gecikmeli püsküren kaynamalara neden olabilir, bu nedenle, kap kullanılırken önlem alınmalıdır.
- Biberonlar ve bebek besin kavanozlarının içerikleri, karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve yanmalardan kaçınmak için tüketilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Hızlı pişirme fırınlarda kullanılmaya uygun aletler kullanılmalıdır.
- Ön ısıtma yapmadan sadece mikrodalga modunda, plâstik veya kâğıt kaplarda gıda ısıtıldığında fırın, yanma ihtimaline karşı sürekli gözetlenmelidir.
- Duman görüldüğünde cihazın devresi kesilmeli veya fişi çekilmeli ve alevlerin gelişmesini engellemek için kapı kapalı tutulmalıdır.
- Kabuklu yumurta ve tam pişmiş tüm yumurta, mikrodalga ısıtma sona erdikten sonra dâhi patlayabileceği için mikrodalga modunda ısıtılmamalıdır.
- Fırında pişirme yağı kullanmayın. Sıcak yağ, fırının bileşenlerine ve malzemelerine zarar verebilir ve hatta cilt yanıklarına yol açabilir.
- Patates, kabak, elma ve kestane gibi kalın kabuklu yiyecekleri delin.
- Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları giderilmelidir.

- Cihazı temizlemek için buhar destekli temizleyiciler kullanmayın.
- Cihazın temiz durumda muhafaza edilmesi hususunda yapılacak bir hata, cihazın ömrünü olumsuz yönde etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir durumla sonuçlanabilecek yüzey bozulmalarına yol açabilir.
- Cihaz, basınçlı suyla temizlenmemelidir.
- Cihazı, kullanım amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Mikrodalga fırın yalnızca yiyecekleri çözdürmek, pişirmek ve kaynatmak için tasarlanmıştır.
- Yiyecekleri aşırı pişirmeyin, yangına yol açabilirsiniz.



UYARI:

Kapı veya kapı contalarının hasarlanması durumunda fırın, ehil bir personel tarafından onarılincayakadar çalıştırılmamalıdır.



UYARI:

Mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın kaldırılmasını gerektiren herhangi bir servis veya onarım çalışması yapmak, ehil personel dışındaki diğer kişiler için tehlikelidir.



UYARI:

Sıvılar ve diğer yiyecekler, patlamaya eğilimli olmaları nedeniyle sızdırmaz kaplarda ısıtılmamalıdır.

4 TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

Konveksiyonlu hızlı pişirme fırını aldığınızdan sonra, içeriğin zarar görmesine neden olabilecek herhangi bir fiziksel hasar için nakliye kartonunun dışını kontrol edin. Fırın, taşıyıcıdan dik bir konumda alınmadıysa, daha güçlü bir gizli hasar olasılığı vardır. Karton çıkarınız veya üniteyi dikkatlice açınız ve herhangi bir ulaşım hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Teslim edilen yükte herhangi bir hasar varsa taşıyıcıya bildiriniz.

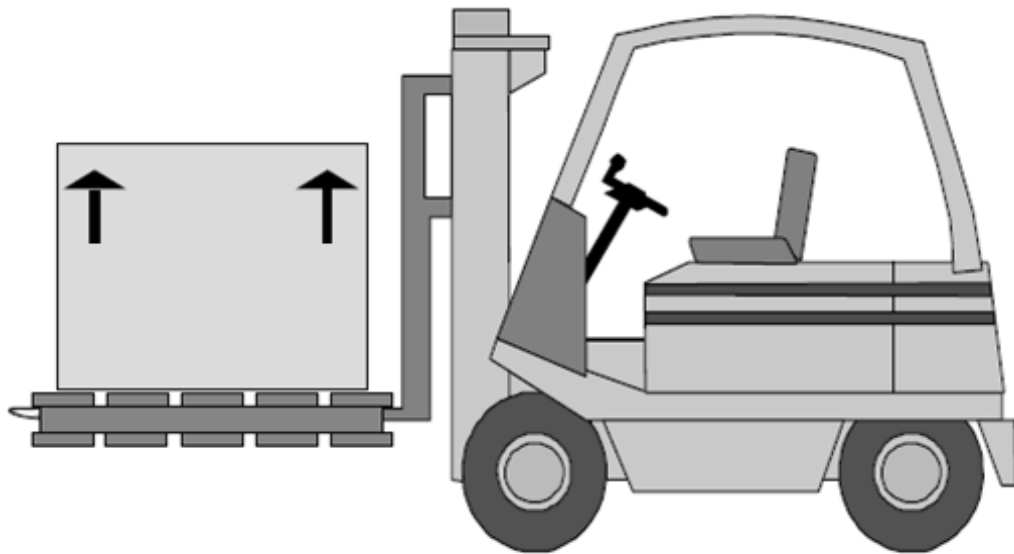
Kurulum sahasına forklift veya palet kaldırmak için taşınan fırının, palet üzerinde kalması gerekir.

Fırın ve paletlerin kurulum alanına erişim için kapı ve koridorlar için gerekli olan boyutlara dikkat edin. Fırını sadece dik ve düz bir pozisyonda taşıyın, fırını eğmeyin. Orijinal paletteki fırında, kartonu ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Fırın kapağını açarak tüm belgeleri ve diğer malzemeleri fırının iç kısmından çıkarın. Varsa, katlanabilir arabayı çıkarın.

4.1 Temel Saha Montaj Gereksinimleri

- Kurulum yüzeyi düz olmalıdır.
- Yanıcı yüzeylere bitişik kurmayınız.
- Derin yağ fritözleri veya benzeri ısı üreten ekipman, el duşunun yakınına kurulmamalıdır.
- Montaj yüzeyi yanıcı olmamalıdır (yanmaz).
- Set üstü dâhil tüm cihazlar çalışma yerlerine elle yerleştirilmelidir.

Fırın, forklift veya palet kaldırma aracı ile kurulum sahasına taşınırken palet üzerinde kalmalıdır.



4.2 Kurulum ve Ayarlama Talimatları

- Kurulum, cihazın kurulacağı ülkede kurulumla ilgili yürürlükte olan mevzuata uygun olmalıdır.
- Cihazın kurulduğu odada sağlığa zararlı maddelerin kabul edilemez derişimlerde bulunmasını engellemek için bu cihazların yeterli havalandırma ile birlikte kurulması gerekmektedir.
- Gerekli ise cihazın sabitlenmesi gerekmektedir.
- Uygunsa, cihaz ve komşu duvarlar arasındaki asgari mesafeler kılavuzda belirtildiği şekilde olmalıdır.
- Gaz temininde kullanılabilecek esnek hortum veya borunun tipi, uzunluğu (1,5 m'yi aşmayacak) ve konumu uygun seçilmelidir.
- Talimatlar uygun olduğu yerde, cihazın elektrik kablolama şemasını ve baca soket çıkışı ile ilgili bilgileri içerir.
- Aynı zamanda, cihazın uygun şekilde havalandırılmış bir odaya kurulması gerekmektedir.
- Aksi belirtilmedikçe talimatlar, imalâtçı veya temsilcisi tarafından korunan bölümlerin montaj elemanı tarafından ayarlanmaması gerekmektedir.

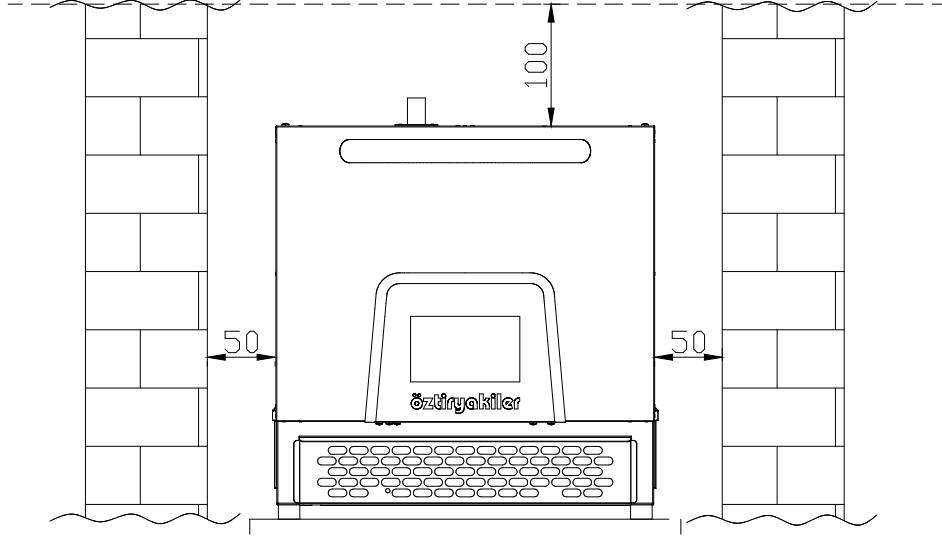


Yer değiştirme; yetkili servis tarafından montajı yapılmış cihazın yetkili servis dışında **YERİ DEğİşTİRİLEMEZ, ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEğİşTİRİLEMEZ**

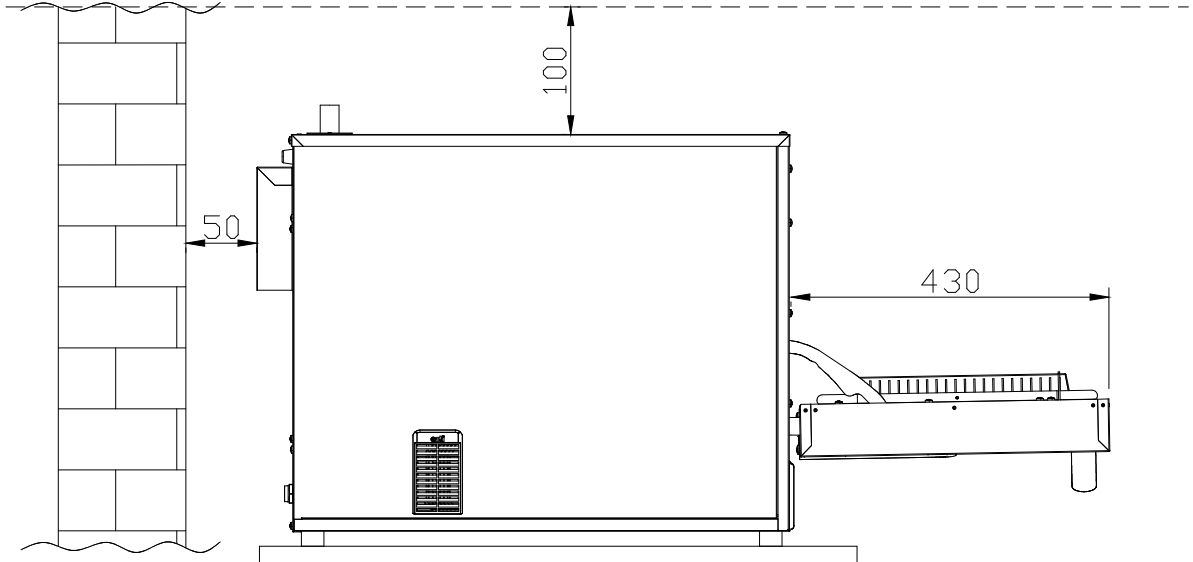
5 CİHAZIN MONTAJI

5.1 Montaj için Tavsiye Edilen Minimum Boşluklar

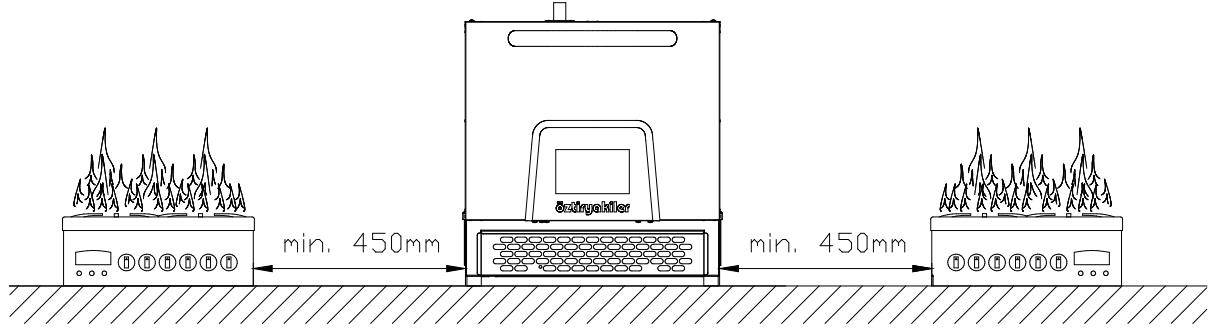
Aşağıdaki çizimlerde, farklı kurulum ve çalıştırma durumlarında cihaz için gerekli alanı göstermektedir. Ayrıca bitişik duvarlardan ve yüzeylerden minimum yatay mesafeleri de gösterir. Üst kısımdaki güvenlik mesafesine her zaman uyulmalıdır.



Servis için erişim sağlamak için genellikle daha büyük duvar boşlukları önerilir.



Mikrodalga kombine fırınları güvenli bir şekilde çalıştırmak, özellikle sıcak yiyecekleri güvenli bir şekilde işlemek için cihazların önünde belirtilen minimum alan gereksiniminden çok daha fazla alana ihtiyaç vardır.



Cihazın sağ ve sol taraflarında ısı kaynakları olduğunda minimum boşluk 450 mm.



Ünitenin sağ ve sol tarafındaki ortam sıcaklığı çok yüksek olduğunda bir güvenlik kapatması meydana gelebilir.

Kurulum yerinde, aşağıdaki parçalar örtülmemeli, ayarlanmamalı veya bloke edilmemelidir.

- Cihazın arkasındaki havalandırma
- Cihazın sağ ve sol tarafındaki havalandırma panjuru
- Cihazın ön tarafındaki hava filtresi

Tezgâh Üstü Yerleşim:

Hızlı pişirme cihazları arasında en az 100 mm mesafe bırakılmalıdır. Isı üretmeyen yapılardan en az 50 mm uzaklık olmalıdır.

Isı oluşturan cihazlarla mesafe ise gazlı ocak, ızgara, fırın gibi cihazlarda 500 mm olmalıdır.

Isı izolasyonlu fırınlar içinse minimum mesafe yine 100 mm olmalıdır.



Ünitenin arka tarafındaki / solundaki fritözü kurmayın.
Üniteler sadece donmayan odalarda kurulmalıdır.

5.2 Elektrik Bağlantısı

- Her cihaz bağımsız bir otomatik sigortalı güç kaynağı hattına (ortak faz devre kesici) ihtiyaç duyar.
- Üniteler için kalıcı bir elektrik bağlantısı sağlanmalıdır.
- Tüm üniteler güç kablosu ile beraber teslim edilir.

- Ana terminaller elektrik bölmesinde bulunur ve sol taraftaki paneli çıkardıktan sonra erişilebilir.
- Tüm cihazlar fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.
- Ünite bir elektrik fişi ile bağlanacaksa, erişilebilir olduğundan emin olun. Aksi takdirde, en az 3 mm temas boşluğu olan erişilebilir dört kutuplu ayırma cihazı temin edin.

Dikkat!

Şebeke kutuplarına dikkat edin!

Yanlış kutupluluk (polariteye) yanma fonksiyonunu engeller!

- Güç kablosunun renk kodlaması:

Yeşil = Toprak

Beyaz = Nötr

Siyah = Faz L1



Yüksek voltaj

Hayati tehlike

Kurulum sırasında yerel düzenlemelere ve standartlara uyun.



Topraklama için saplama, ünitenin kontrol panelinin altında, alt tarafta bulunur. Topraklama için topraklama kablosunu bu saplamaya bağlayın.



Dikkat:

Yanlış bağlantı hasara neden olabilir (ör. fan motoru).



Yanlış bağlantı elektrik çarpmasına neden olabilir.

Hayati tehlike.

Kabloların renk kodlamasına dikkat edin.

Ortak bilgi

- Kurulum sırasında tüm elektrik bağlantılarını, özellikle sıkı geçme için güç terminallerini kontrol edin.
- Ünitenin bağlantısını yaparken, montaj talimatlarını ve tip etiketindeki bilgilere bağlantı yapınız.
- Yerel ve uluslararası kurallara uygun olması gereken tüm yerel düzenlemelere ve standartlara uyun.
- Her cihaz için bağımsız bir sigortalı güç kaynağı hattı kullanmanızı öneririz. Güvenliği sağlamak için 2 kutuplu veya 3 kutuplu ortak bir devre kesici sigorta kutusunun kullanılması önerilir.
- Cihazlar bir toprak kaçağı devre kesicisine bağlanmalıdır. Sigorta seçimi için bağlı yükün KW'sine göre belirli değerleri ilgili elektrik kodlarına göre yapın.

Not: Yetersiz kaçak akımın konut tipi topraklama arızası devre şalteri ile bağlantısı tavsiye edilmez, kesicinin rastgele ve / veya sıkıntılı açma kapamaları olabilir.

Yerinde Kurulum: En az 3 mm temas boşluğu olan erişilebilir tüm kutuplu bağlantı kesme cihazı sağlanmalıdır.

- Sadece bakır kabloyu güç kaynağı bağlantıları için kullanın.
- Devre şeması kullanma kılavuzu içerisinde bulunur.
- Kablo boyutlandırma için devre şemasına bakınız.
- Elektrik bağlantısı verileri için devre şemasına bakınız.
- Elektrik fişini çekmeden veya tekrar takmadan önce, ünitenin kapalı olduğundan emin olunuz.

Cihaz bağlantıları, hassas boyutlar ve bağlantı noktaları için cihaz ölçülerinin olduğu çizimlere bakınız.



Güç kablosunun değişimi sadece servis elemanları veya kalifiye elektrikçiler tarafından yapılmalıdır.

6 KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR

- Cihazın yakınına herhangi bir ısı kaynağı (ızgara tepsileri ya da fritöz gibi) koymayın.
- Cihazı sadece oda sıcaklığı 5 °C'den yüksek olan odalarda kullanın. Ortam ısı 5 °C'den düşük olduğunda cihazı kullanmadan önce +5 °C'nin üstünde bir sıcaklığa getirin.
- Pişirme odasının kapısı açıldığında ısıtma ve fan pervanesi otomatik olarak durur.
- Izgara ya da kızartma işlemlerinde (tavuk gibi) damlayan yağlar için yemeğin altına daima bir tepsi konulmalıdır.
- Sadece cihaz üreticisinin sıcaklığa dayanıklı orijinal aksesuarlarını kullanın.
- Aksesuarlarınızı daima kullanmadan önce temizleyin.
- Cihaz kapısını cihazı uzun süre kullanmadığınızda (örn. geceleri) aralayın.
- Pişirme odasının kapısı hızla kapanma işlevine sahiptir.
- Cihaz uzun süre kullanılmadığında (örneğin tatil günlerinde) cihaza bağlı olan su, elektrik ve gaz bağlantılarını kapatınız.
- Cihaz, çöpe ya da atık bertaraf tesislerine atılmamalıdır. Cihazınızı elden çıkarmanızda sizlere yardımcı olabiliriz.

6.1 Aşırı Mikrodalga Enerjisine Maruz Kalmayı Önlemek İçin Alınacak Önlemler

- Bu fırını kapı açıkken, bilinçli olarak, sensörlerinin devre dışı bırakılarak çalıştırması sağlık problemleri oluşturur.
- Fırının ön yüzü ile kapı arasına herhangi bir cisim koymayın, toprak veya kalıntının sızdırmazlık yüzeylerinde birikmesine izin vermeyin.
- Fırında hasar varsa çalıştırmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıdakilere zarar gelmemesi özellikle önemlidir:
 1. Kapı (bükülmüş),
 2. Menteşeler ve mandallar (kırılmış veya gevşetilmiş),
 3. Kapı contaları ve sızdırmazlık yüzeyleri.
- Fırın, kalifiye servis personeli dışındaki kişiler tarafından ayarlanmamalı veya tamir edilmemelidir.
- Kabin içerisinde bulunan limit termostat attığı durumda cihazın tüm elektriği kesilir.
- Bu durumda cihaz çalışmaz ve servisin müdahale etmesi gerekmektedir. Servis müdahalesinden sonra cihaz tekrar çalışır.
- Pişirme odasının kapısı açıldığında ısıtma ve fan pervanesi otomatik olarak durur.
- Izgara ya da kızartma işlemlerinde (tavuk gibi) damlayan yağlar için yemeğin altına daima bir tepsi konulmalıdır.
- Pişirme odasının kapısı hızla kapanma işlevine sahiptir.

7 DOKUNMATİK KONTROL PANELİ VE KULLANIMI

7.1 Piktogram ve Mod Açıklamaları



Açılış Sayfası

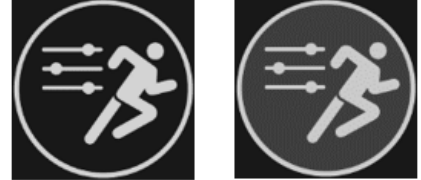


Ön Isıtma On/Off

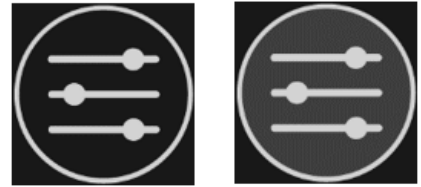
Ana Sayfa



Hazır Tarifler



Hızlı



Standart



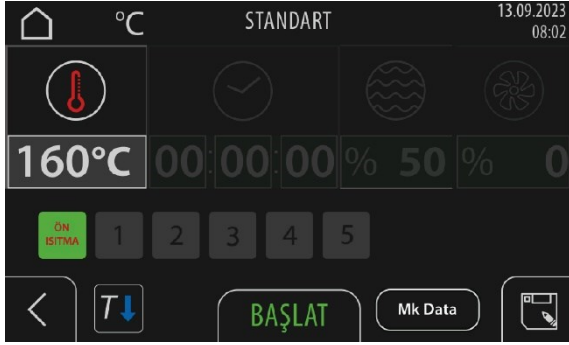
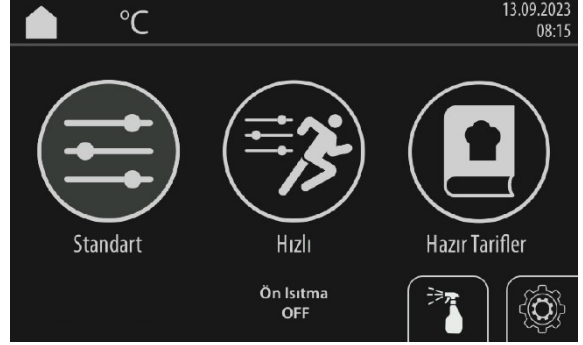
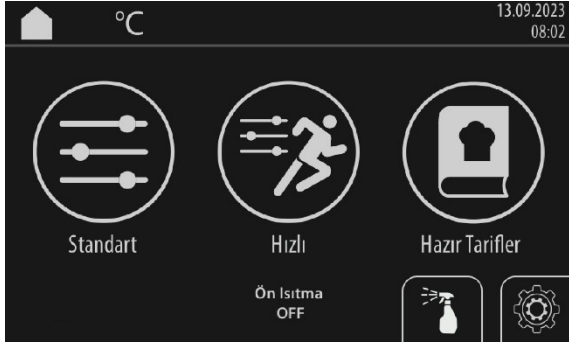
Ayarlar



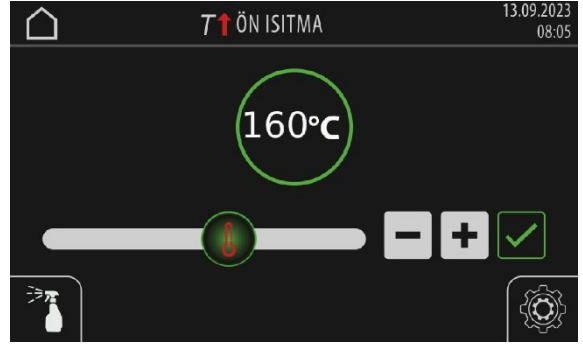
Temizlik

7.2 Kontrol Paneli Kullanımı

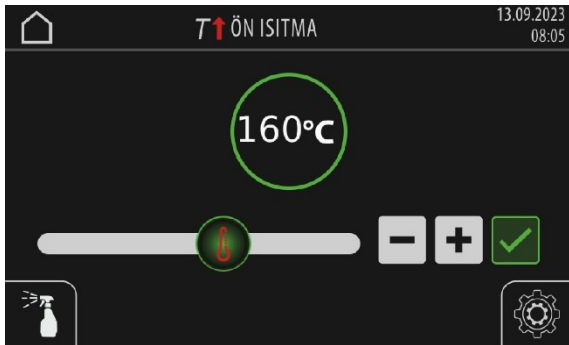
7.2.1 Standart Manuel Pişirme



Ana sayfada standart seçildiğinde manuel pişirme sayfasına direk geçilerek devam edilir. Sayfa ilk açıldığında sadece ön ısıtma sıcaklık değeri aktiftir. Kullanıcı sıcaklık butonuna basarak istediği değeri ayarlar. Sonra sırayla 1.aşamaya geçilir. Sıcaklık değiştirilmezse varsayılan 160 °C'ye ısıtılır.



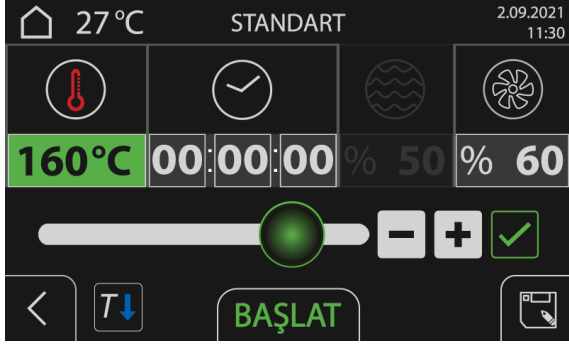
Sıcaklığı değiştirmek için 160 °C yazan kutunun üstüne basılır. Kutu yeşil renk olur. Aşamaların gösterildiği yerde değişim için bar ve artı eksi onay butonları belirir.



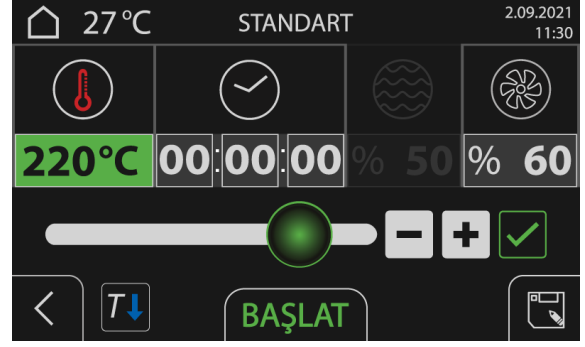
Onay butonu aşamaları onaylamak için kullanılır. Her bir onay diğer aşamaya geçiş yaptırır.



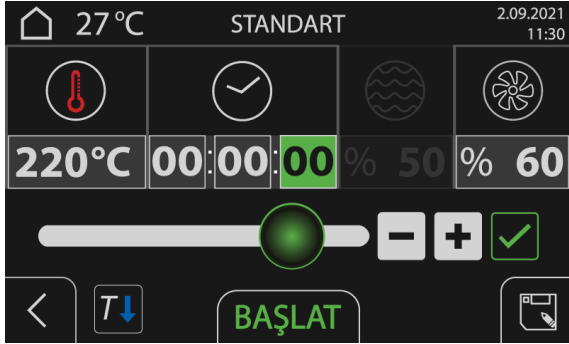
Onaylanmış aşamanın butonu yeşil renge döner. Örnek: Ön Isıtma butonu. Aktif durumda olan 2.aşama gri renklidir.



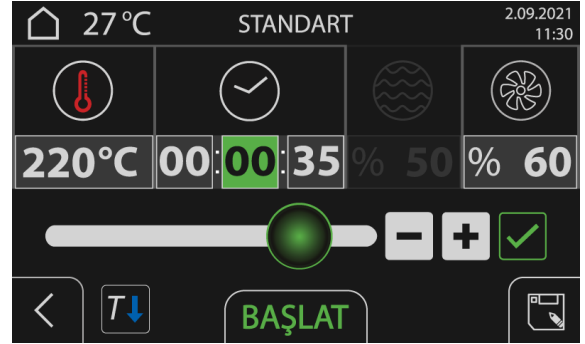
Sıcaklık değişimi için üstüne basılır. Kutu yeşile döner.



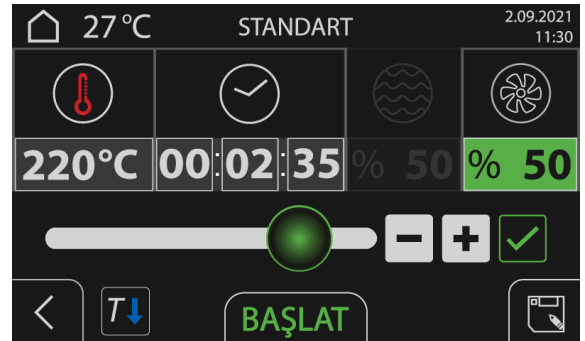
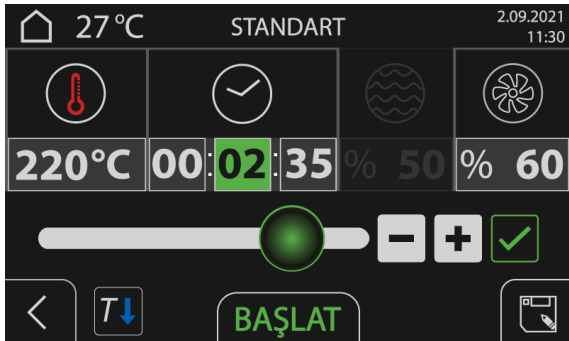
Bar ve butonlar ile istenilen örneğin 220 °C ayarlanır.

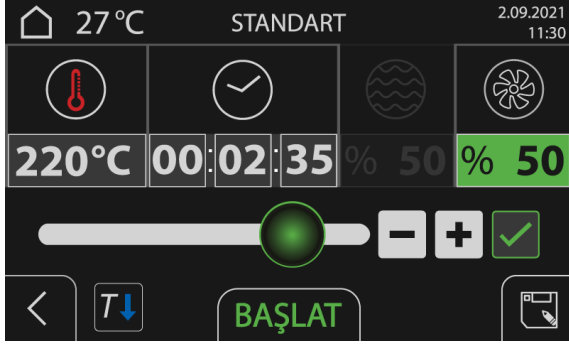


Zaman ayarı için sağdan sola saniye dakika ve saat kutularına basılır. Yukarıda saniye için basılmış ve kutu yeşil renklidir.



Yapılan değişiklik direk ekranda görülür.
Süre kısmında en soldaki alan saat max 24 girilebilir
 Ortadaki alan dakika max 59'a ayarlanır
 En sağdaki alan saniyedir: onar onar ve max 50'e kadar ayarlanır. Süre içinde her bir bölüme basarak aktif hale getirilmelidir.
Fan kısmı: %10 artırımlarla %100 kadar ayarlanır. Fanın ön değeri %60'tır.





Onay butonuna basılarak 2. aşamaya geçilir. Zaman ayarı yapılmazsa onay ve başlat butonu çalışmaz. Yine de bu tuşlara basılırsa, ekranda “zamanı ayarlayınız.” uyarısı 2 sn boyunca çıkar.



Standart Manuel Pişirme sayfasında soldan sağa doğru sırasıyla sıcaklık, saat dakika saniye ve fan hızı değerleri değiştirilebilir, ayarlanabilir. Mikrodalga pasif haldedir. Yukarıda Ön Isıtma ve 1. aşama onaylanmış 2. aşama için değerler değiştirilebilir durumdadır. Bu haldeyken başlat butonuna basılırsa yalnız onaylanan yani yeşile dönen kutucuklar aktif olarak çalışır. (Ekranda görünen Ön Isıtma ve 1. Aşama) Kayıt tuşuna basıldığında aşamalar kontrol için toplu halde gösterilir, tekrar kayıt tuşuna basılınca hazır tarifler klasörü açılır. Burada uygun klasör seçilir.



Başlata basıldıktan sonra 4 aşamadan oluşan çalışma sayfası örneği
Yeşil kutucukla gösterilen aşamaların pişirmesi bitmiş olur. Gri olarak görünen aşama kutusu o an pişirme yapılan aşamadır. Aşamaların zaman kısmı geri sayımlıdır. Yukarıda yeşil ile gösterilen saat toplam geçen pişirme süredir. Aşama olmayan kutucuklar koyu gri ve boş olarak gösterilir.

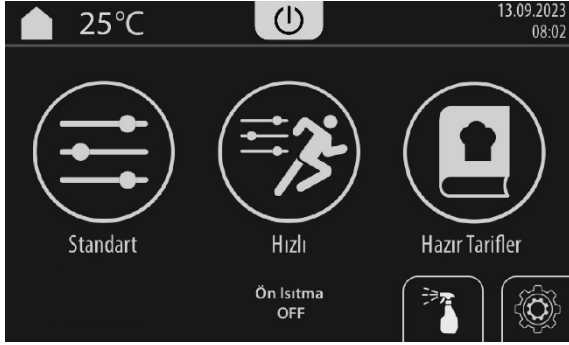


Durdura basıldığında “Programı sonlandırmak istediğinize emin misiniz?” yazısı çıkar. Evet veya Hayır butonu ile yanıt verilir. Evet butonuna basılınca manuel pişirme ana sayfasına dönülür.

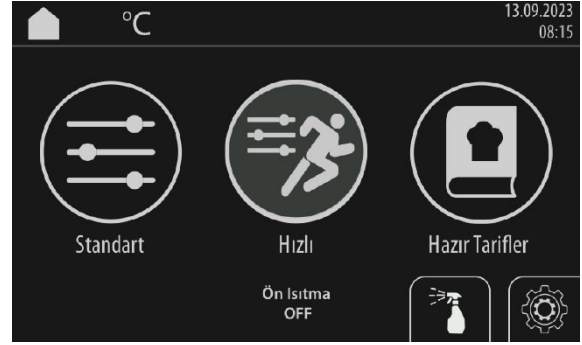


Pişirme normal şekilde bittiğinde kapı açılmazsa 10 sn boyunca buzzer aktif hale gelir. (Kapı açılırsa veya ekranda herhangi bir yere dokunulursa sesli uyarı kesilir). Ekranda «pişirme bitti, süre eklemek ister misiniz» sorusu çıkar, «hayır»a basılırsa standart pişirme sayfasına dönülür. Ekleme kısmına dak. ve sn kısımları vardır. max 30 dakika kadar süre eklenebilir. Pişirme son adımındaki ısı, mikrodalga ve fan değerini referans alır sadece süreyi kullanıcı girer. Uzatma bitince yine aynı uyarı çıkar «hayır» butonuna basılana kadar süreç devam ettirilir.

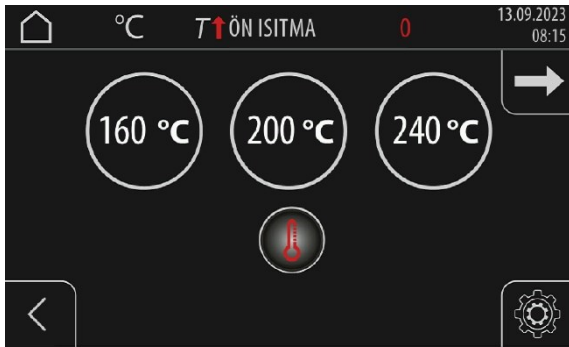
7.2.2 Hızlı Manuel Pişirme



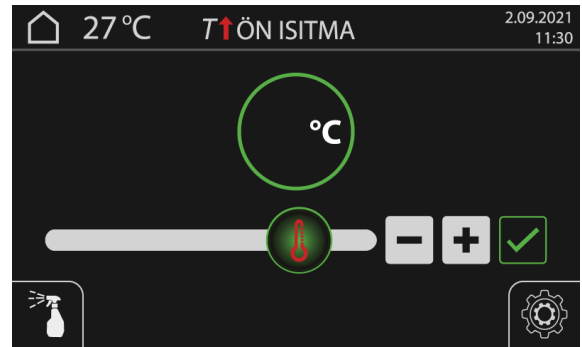
Ana sayfadan hızlı ile devam edilir



Hızlı Manuel Pişirme Butonuna basılı iken



Hızlı Manuel Pişirme Butonuna basılınca Ön Isıtma Sayfası açılır. 3 farklı ön ısıtma seçeneğinden biri ile direk üstüne basarak devam edilebilir. Sıcaklık butonuna basılırsa istenilen sıcaklık değeri ayarlanabilir. Sağ ok butonuna basılırsa ön ısıtma yapmadan devam eder. Fırın, seçilen ön ısıtma değeri kadar, fırını sürekli hazır tutmak için ve fırın hızlı moddan çıkana kadar, sabit kalacak şekilde ısıtılır.



Ön Isıtma sıcaklık derecesi değiştirilmek istendiğinde çıkan bar ve artı eksi ile istenilen sıcaklık ayarlanır onay butonuna basılır. Basılınca ön ısıtma da başlar.

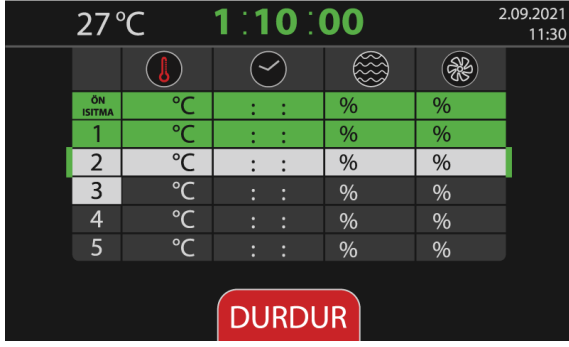
Yeşil tik onay butonudur. Değiştirilen son değer kaydedilir, bir önceki ekrandaki ortadaki değer tekrar değiştirilene kadar kalır.



Manuel Hızlı Pişirme ana sayfasında Sıcaklık, Zaman, Mikrodalga ve Fan hızı ayarları yapılabilir. İlk aşama ön ısıtma olacak şekilde toplam 6 pişirme aşaması ile pişirme yapılabilir. Sayfa ilk açıldığında ön ısıtma yapıldığı için 1.aşama aktif olarak görülür. (Ön ısıtma değiştirilmek istenirse; yeşil ön ısıtma ikonuna basılarak değer değiştirilebilir). Ekrandaki ön ısıtma değeri bir önceki adımda seçilen değerdir.



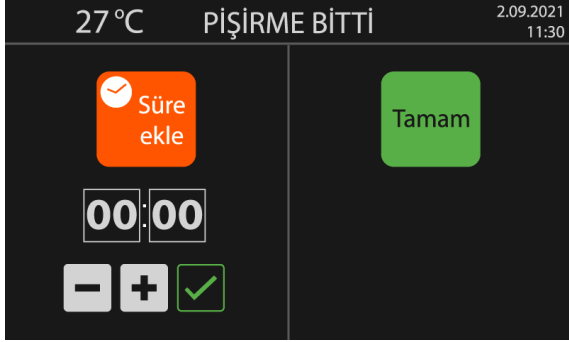
2. aşamayı aktifleştirmeden 3. aşamaya basamayız. Onaylanmış butonlara tekrar basarak başlatmadan önce üzerinde değişiklik yapılabilir. Geri butonu ile sayfadan çıkış yapılabilir. Ev butonu ile her sayfadan direkt Ana sayfaya geçiş yapılabilir.



Başlata basıldıktan sonra 4 aşamadan oluşan çalışma sayfası örneği. Hızlı pişirmede mikrodalga aktiftir. Yeşil kutucukla gösterilen aşamaların pişirmesi bitmiş olur. Gri olarak görünen aşama kutusu o an pişirme yapılan aşamadır. Aşamaların zaman kısmı geri sayımlıdır. Yukarıda yeşil ile gösterilen saat toplam geçen pişirme süredir. Aşama olmayan kutucuklar koyu gri ve boş olarak gösterilir.

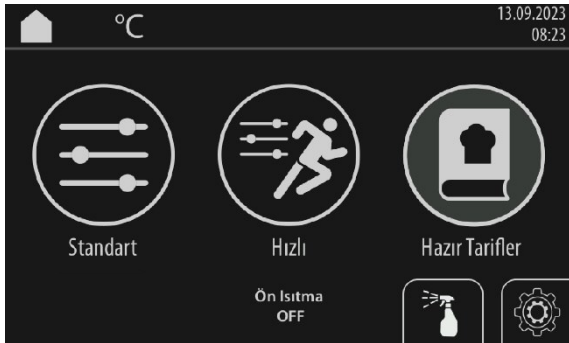


Durdura basıldığında “Programı sonlandırmak istediğinize emin misiniz?” yazısı çıkar. Evet veya Hayır butonu ile yanıt verilir. Evet butonuna basılınca manuel pişirme ana sayfasına dönülür.



Pişirme normal şekilde bittiğinde kapı açılmazsa 10 sn boyunca buzzer aktif hale gelir. (Kapı açılırsa veya ekranda herhangi bir yere dokunulursa sesli uyarı kesilir). Ekranda «pişirme bitti, süre eklemek ister misiniz» sorusu çıkar, «hayır»a basılırsa standart pişirme sayfasına dönülür. Ekleme kısmına dak. ve sn kısımları vardır. max 30 dakika kadar süre eklenebilir. Pişirme son adımıdaki ısı, mikrodalga ve fan değerini referans alır sadece süreyi kullanıcı girer. Uzatma bitince yine aynı uyarı çıkar «hayır» butonuna basılana kadar süreç devam ettirilir.

7.2.3 Hazır Tarifler

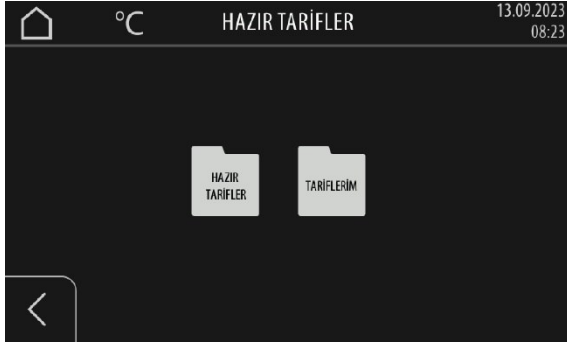


Ana Sayfadan Hazır Tarifler ile ilerlenir.



Hazır Tarifler sayfası açıldığında ekranda Hazır Tarifler ve Tariflerim seçenleri yer almaktadır. Kullanıcı Hazır Tariflere basarak ilgili sayfada pişireceği tarifi seçebilmektedir.

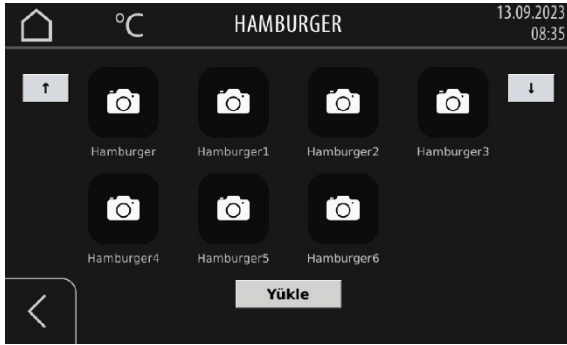
7.2.3.1 Kayıtlı Hazır Tarifler



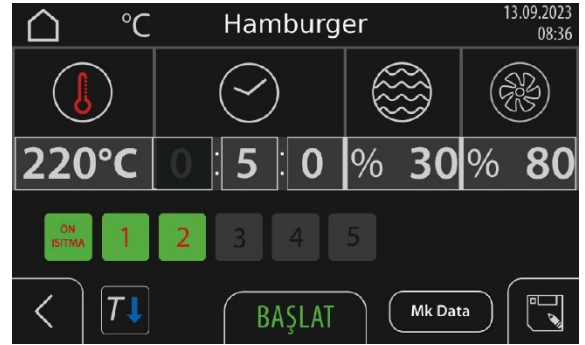
Kayıtlı Hazır Tariflere girmek için Hazır Tarifler bölümü butonuna tıklanır.



Hazır Tarifler bölümünde ana pişirme seçenekleri yer almaktadır. İstenilen pişirme için seçim bu ekrandan yapılmaktadır.



Hazır tarifler içerisindeki ilgili tarif seçildikten sonra tarifi yüklemek için yükle ikonuna basılır. Örnekte olduğu gibi Hamburger hazır tarifleri içerisinde Hamburger tarifini başlatmak için Yükle'ye basılır.



Yükle ikonunda sonra adımların gözüktüğü hazır tarif başlatma ekranında Başlat'a basılarak pişirme başlatılır.

7.2.3.2 Yeni Tarif Oluşturma



Hazır Tarifler Butonuna basılı iken



Hazır Tarifler Butonuna basıldıktan sonra çıkan ekranda Hazır Tarifler ve Tariflerim adımları yer almaktadır. Yeni tarif oluşturmak için Tariflerim butonu basılır.



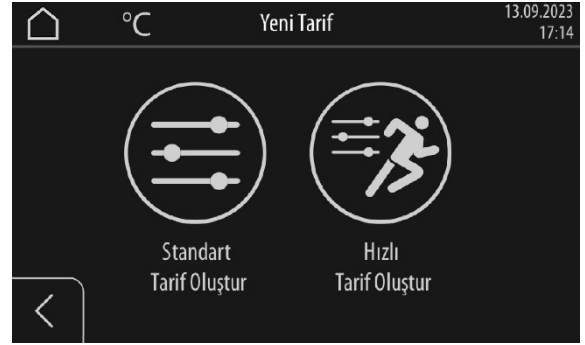
Tariflerime basıldıktan sonra çıkan ekranda Tarif İsmi Giriniz alanına basılarak tarif ismi oluşturulur.



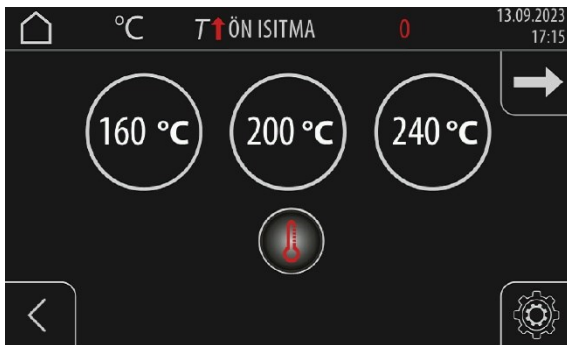
Tarif ismi oluşturma ekranında isim girildikten sonra enter tuşuna basılır.



Tarif ismi girildikten sonra çıkan ekranda Yeni isimli ikona basılır.



Yeni ikona basıldıktan sonra yeni tarif oluşturmak için standart veya hızlı tarif oluşturma kısmı çıkmaktadır.



Tarif tipi seçildikten sonra hazır olarak ön ısıtma sıcaklıkları karşımıza çıkmaktadır. Gerekliğinde seçilen hazır ön ısıtma sıcaklıkları da manuel olarak değiştirilebilmektedir.



Başlatmadan önce onaylanan aşamalar kaydedilmek istenirse kaydet butonuna basılarak devam edilir.



Tarif kaydedildikten sonra karşımıza oluşturulan tarif ismi çıkmaktadır.



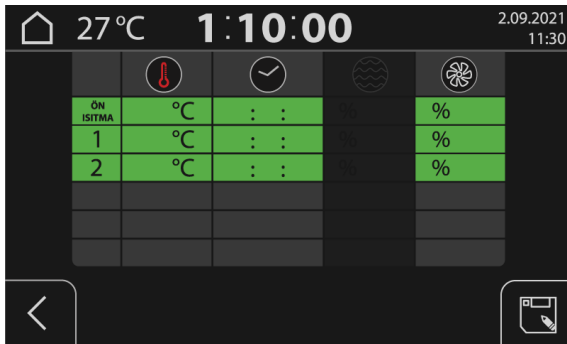
Oluşturulan tarif ikonuna 3 saniye basılı tutulduktan sonra USB flash bellek ile daha önceden yüklenmiş olan tarif görseli eklenebilir.



Oluşturulan tarif ikonuna 3 saniye basılı tutulduktan sonra karşımıza daha önceden yüklenmiş görseller gelmektedir. İlgili görsel seçilip kaydet butonuna basılır.



Tariflerim oluşturma ekranında isim ve görsel girildikten sonra ilgili tarif seçilir ve yükle ikonuna basılarak pişirme adımlarının gözüktüğü ekranda Başlat'a basılarak pişirme başlatılır.



Butona basılınca toplu halde onaylanmış aşamalar gösterilir. Üst kısımda gri renkli toplam gereken süre gösterilir.



Tariflerim bölümünde oluşturulmuş olan ilgili tarifler seçildikten sonra Sil ikonuna basılarak silme işlemi gerçekleştirilir.

7.2.3.3 Tarif'i Dışarı Aktarma ve Dışarıdan Tarif Yükleme

İstediğiniz bir tarifi dışarı aktarmak için öncelikle cihazınıza bir USB bellek takınız ve **"Tariflerim"** sayfasını açınız. Eğer cihazınıza bir USB bellek bağlandıysa ekranda **"Dışarı Aktar"** ve **"USB'den Al"** butonları görülebilir olacaktır. Sonrasında Görsel1'de gösterildiği gibi dışarı aktarmak istediğiniz tarifi seçiniz ve **"Dışarı Aktar"** butonuna basınız ve ikinci görselde gösterildiği gibi **"Seçtiğiniz Tarif USB Belleğe Kaydedildi."** yazısının gelmesini bekleyiniz. **"Seçtiğiniz Tarif USB Belleğe Kaydedildi."** yazısı görüldüğünde tarifleriniz USB bellek içerisine kaydedilmiş olmaktadır.



USB bellek üzerine kaydettiğiniz tariflerin yüklenebilmesi için öncelikle cihazınıza bir USB bellek takınız ve **"Tariflerim"** sayfasını açınız. Eğer cihazınıza bir USB bellek bağlandıysa ekranda **"Dışarı Aktar"** ve **"USB'den Al"** butonları görülebilir olacaktır. Sonrasında görselde gösterildiği gibi **"USB'den Al"** butonuna basınız ve ikinci görselde gösterildiği gibi **"Tarifler Başarıyla Eklendi."** Yazısının gelmesini bekleyiniz. **"Tarifler Başarıyla Eklendi."** yazısı görüldüğünde USB belleğe kaydettiğiniz tarifleriniz yüklenmiş olacaktır.

NOTLAR:

- USB belleğe tarif kaydederken tariflerin teker teker seçilip kaydedilmesi gerekmektedir.
- USB bellek içerisinden tarif aktarılırken, USB belleğin içerisinde bulunan tüm tarifler aktarılmaktadır.
- Cihaz içerisine 210 adet resim yüklenebilmektedir (istenildiği takdirde arttırılabilir.). Eğer USB bellek içerisinden tarif aktarılma esnasında 210 adet

tarif görseli adetine ulaşırsa, yeni eklenen görselleri tekrar tekrar 209 numaralı görsel üzerine yazmaktadır (görsel isimleri 0'dan itibaren başladığı için 209 numaralı görsel 210. görsel olmaktadır.).

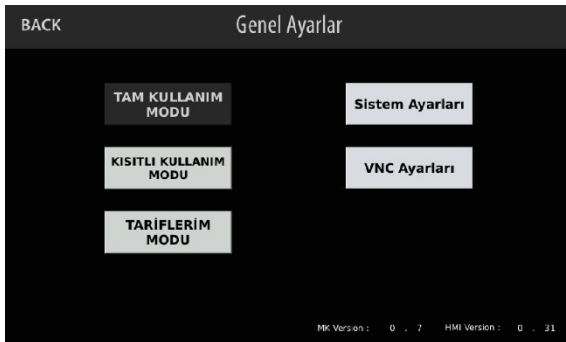
- Görsel adetinde 210 adetlik sınırlama olduğu için kütüphanede düzenleme yapabilmek için cihaz üzerinde Ayarlar → USB sayfası içerisine “**Kütüphaneyi Düzenle**” Butonu eklenmiş. Bu butona basıldığında kütüphane görsellerini görebileceğiniz, görselin üzerine tıkladığınızda görselin hafızada hangi numara ile kaydedildiğini görebileceğiniz bir yazı ve seçtiğiniz tarifi silebileceğiniz bir buton yer almaktadır.
- Eğer yanlışlıkla bir görsel resmi silerseniz boş kutucuğun numarasını öğrenip “OZT_HibritFırın_Tarif_Resmi_Yükleme_Talimatı_v01” de anlatıldığı gibi boş kutucuğun numarası ile bir dosya oluşturup tekrar görsel yükleme işlemini yapabilirsiniz.

7.3 Ayarlar

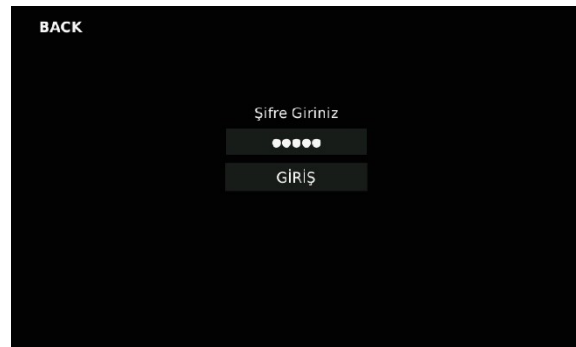


Ayarlar sayfası içerisinde; kullanım modlarını ve sistem ayarlarını değiştirebileceğimiz “Genel Ayarlar”, tarif resimlerini USB’den yükleyebileceğimiz “USB”, teknik servisin değiştirebileceği “Parametreler”, showroom modunun, test sayfasının, sistem update ile database temizleme sayfasının yer aldığı “Servis” ve dil seçimin yapılabileceği “Dil” başlıkları yer almaktadır.

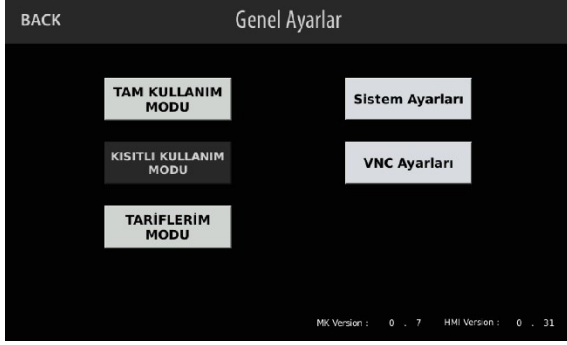
7.3.1 Genel Ayarlar



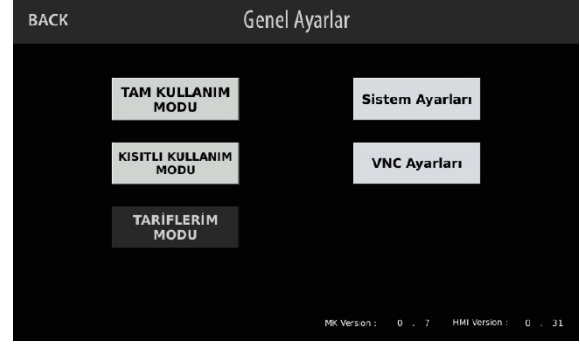
Tam kullanım modu aktif iken kısıtlı ve tariflerim modu şifre girilmeden kontrol edilebilir.



Tam kullanım modu için yönetici şifresi girilir.



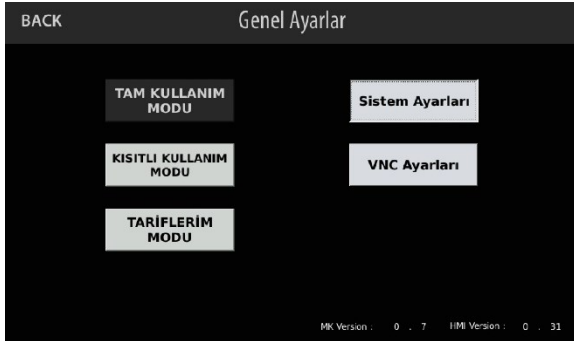
Kısıtlama modu aktif iken “Hazır Tarifler”, “Tariflerim” ile “Manuel Pişirmeler” yapılabilir. İşletme şifresi olmadan tam kullanım modu seçilemez.



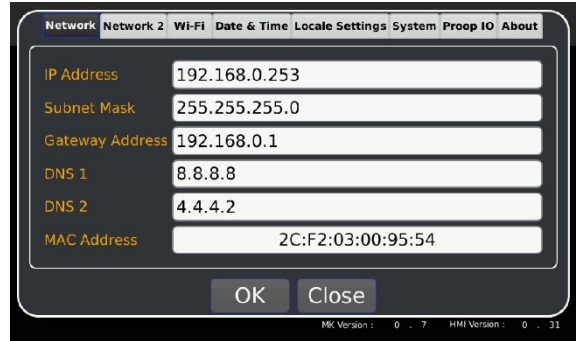
“Tariflerim Modu” seçildiğinde sadece “Hazır Tarifler”, “Tariflerim”, USB’den fırına ve fırından USB’ye reçete aktarma ile yıkama modu aktif olacaktır.



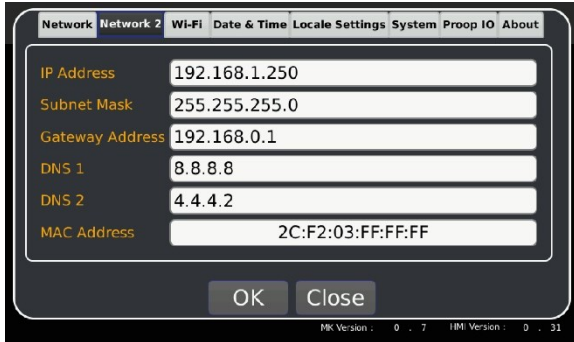
“Tariflerim Modu” aktif iken ilgili sayfa.



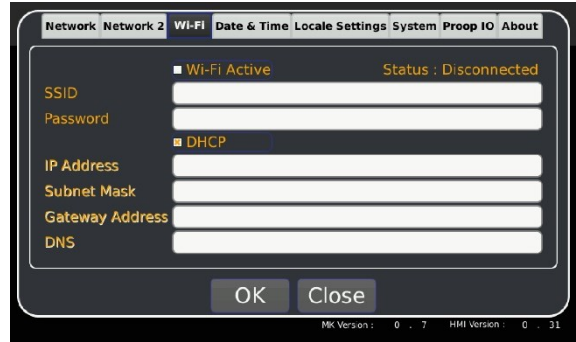
Sistem ayarları ile saat, zaman, IP, buzzer ve ekran ışığı ayarları yapılabilmektedir.



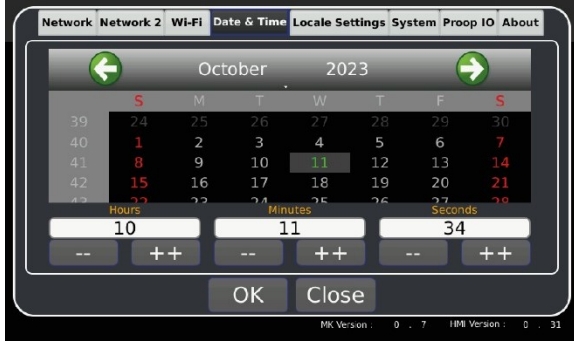
Sistem ayarları sayfasından network ayarları yapılabilmektedir.



Sistem ayarları sayfasından network 2 ayarları yapılabilmektedir.



Sistem ayarları sayfasından wi-fi ayarları yapılabilmektedir.



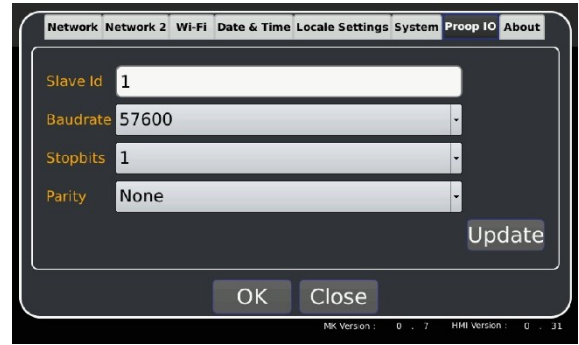
Sistem ayarları sayfasından tarih ve saat ayarları yapılabilmektedir.



Sistem ayarları sayfasından yerel zaman dilimi ayarları yapılabilmektedir.



Sistem ayarları sayfasından buzzer ve ekran parlaklığı ayarları yapılabilmektedir.



Sistem ayarları sayfasından proop IO'ya ayarları yapılabilmektedir.

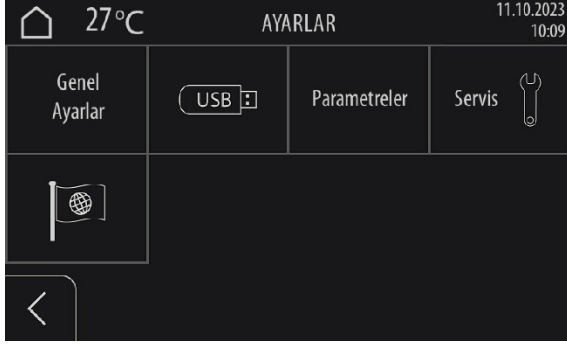


Sistem ayarları sayfasından about ile uygulama bilgisi ve update zamanı görülmektedir.

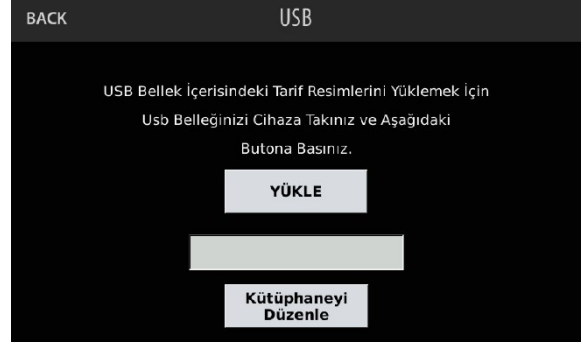


VNC ayarları sayfasından port ve şifre ayarları yapılabilmektedir.

7.3.2 USB'den Tarif Resimlerini Yükleme



“Genel Ayarlar” içerisinde “USB” adımı seçilir.

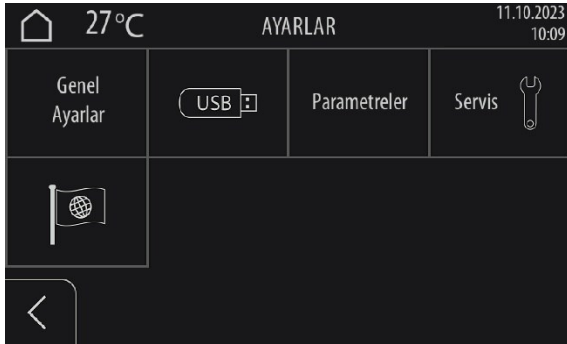


“USB” adımı altında USB bellek içerisindeki tarif resimlerini fırına yüklemek için yükle butonuna basmak gerekir.



Yükle butonuna bastıktan sonra USB'den ilgili görseller cihaza yüklenir.

7.3.3 Parametreler

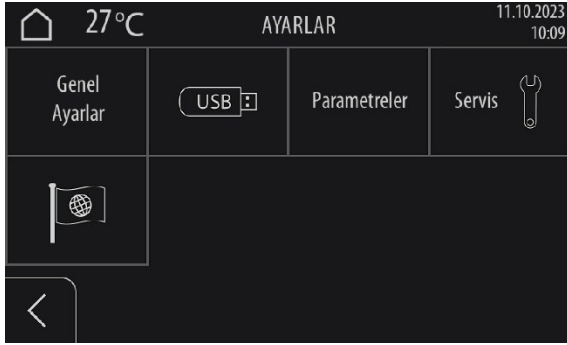


Parametre ayarlarında değişiklik yapmak için “Genel Ayarlar” içerisinde “Parametreler” adımı seçilir.

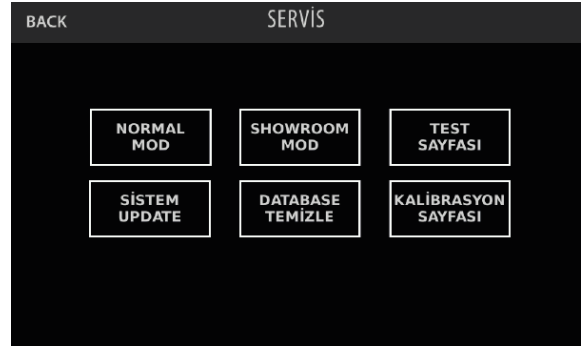


“Parametreler” başlığı altında ilgili ayarlar sadece yetkili servis tarafından gerektiğinde servis şifresi (172839) ile değiştirilebilir.

7.3.4 Servis

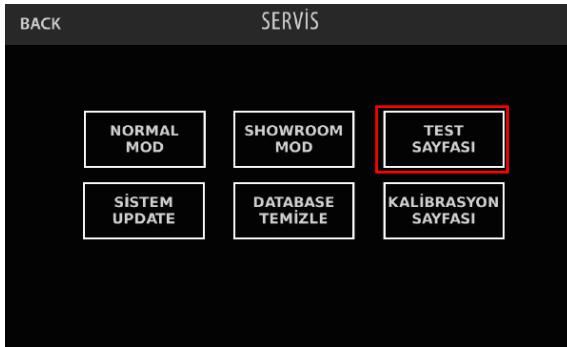


Servis ayarlarında değişiklik yapmak için “Genel Ayarlar” içerisinde “Servis” adımı seçilir.

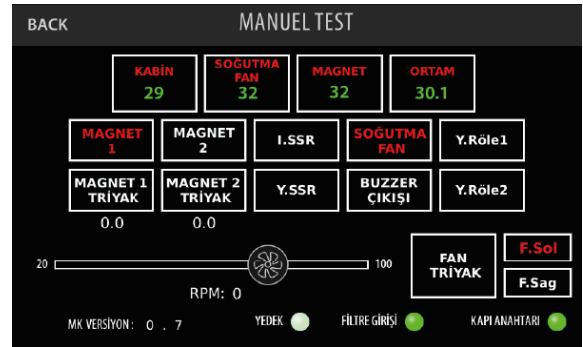


“Servis” başlığı altında showroom modu, ilgili komponent ve rölelerin manuel kontrolü için test sayfası, sistem update ve database temizle ayarı servis şifresi (172839) kullanılarak değiştirilebilir.

7.3.4.1 Manuel Test Sayfası



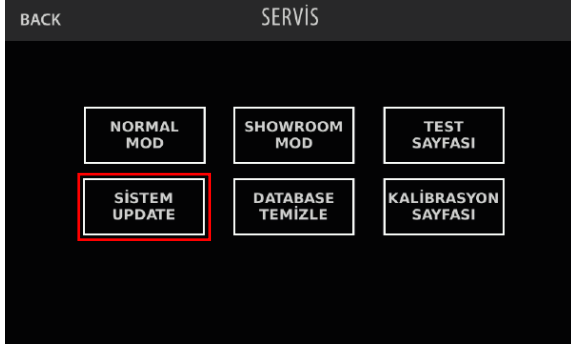
Manuel test sayfasına ulaşmak için “Genel Ayarlar” dan “Servis” adımı seçilir.



“Manuel Test” ile magnetronlar, fanlar, fan yüzdeleri, fan yönleri ve sviçlerin manuel olarak kontrolü sağlanır. Bu şekilde ilgili komponentlerin çalışıp çalışmadığının kontrolü yapılır.

7.3.4.2 Yazılım Güncelleme

HMI veya MK kartına yazılım yükleyebilmek için öncelikle HMI üzerinde **Ayarlar** → **Servis** sayfasına ve aşağıdaki görselde gösterildiği gibi “**SİSTEM UPDATE**” butonuna basınız. Sistem Update butonuna bastığınız da eğer içerisinde yazılım dosyalarının bulunduğu cihazınıza bağlı bir USB bellek yoksa “**USB Bellek Takılı Değil. Güncelleme Dosyalarının Olduğu Bir USB Bellek Takınız.**” yazan bir uyarı penceresi açılacaktır veya cihazınıza bağlı bir USB varsa ancak içerisinde herhangi bir yazılım dosyası yoksa “**Takılı Olan USB Bellek İçerisinde Güncelleme Dosyaları Mevcut Değil.**” bir uyarı penceresi açılacaktır.



Sistem update sayfasına ulaşmak için “Genel Ayarlar” dan “Servis” adımı seçilir.

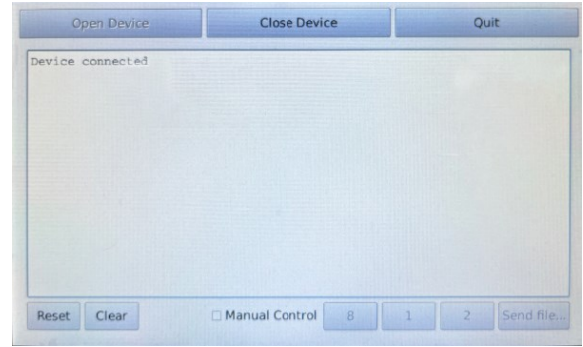


Yeni yazılımın yüklü olduğu USB cihaza takılı haldeyken “Sistem Update” sayfasındaki “Yeniden Başlat” butonuna basarak cihaz yeniden başlayarak yazılım güncellemesi yapılır.

Sistem update butonuna basıldıktan sonra aşağıdaki görselde gösterildiği gibi açılan sayfada **“Yeniden Başlat”** butonuna basınız. Eğer bu sayfadayken USB belleğin bağlantısı koparsa, bu sayfa kapanıp servis sayfası açılacaktır. Yeniden başlat butonuna bastıktan sonra cihaz yeniden başlatılacaktır.

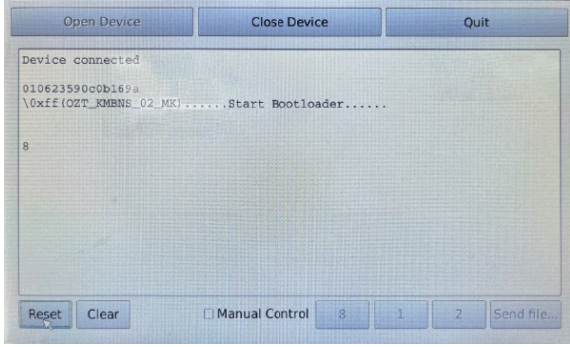


“Yeniden Başlat” butonuna basıldığında yeniden başlama ekranı

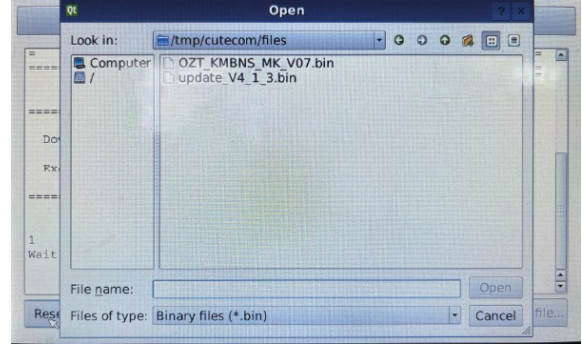


“Yeniden Başlat” butonuna basıldığında yükleme ekranı

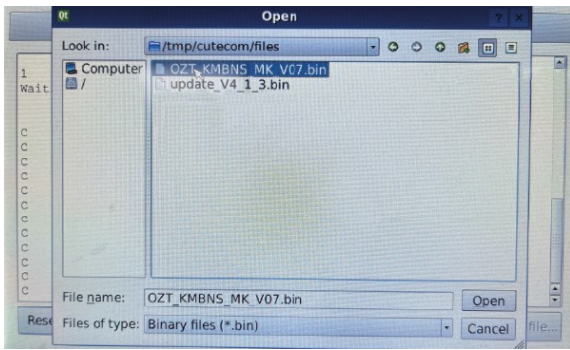
Cihaz yeniden başlatılırken eğer USB belleğin içerisinde MK Kartı yazılım dosyası varsa aşağıdaki görselde gösterilen sayfa açılacaktır. Bu sayfada **“Reset”** butonuna basmanız gerekmektedir. Reset Butonuna bastıktan sonra aşağıdaki ikinci görselde gözüken ve yazılım versiyonu seçebileceğiniz pencere açılacaktır. Bu pencerede eğer cihazın içerisinde birden fazla MK yazılımı varsa, yüklemek istediğiniz yazılım dosyasını seçip **“Open”** butonuna basınız.



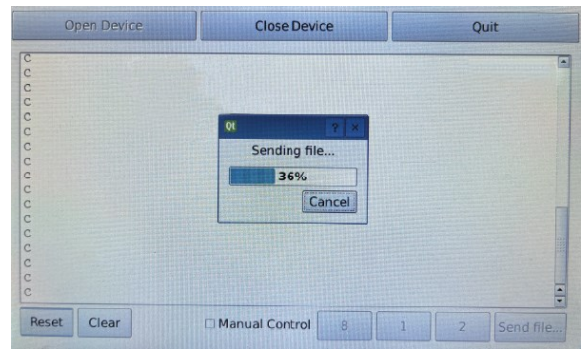
Yazılım yüklemesi için çıkan ekrandan “Reset” butonuna basılır.



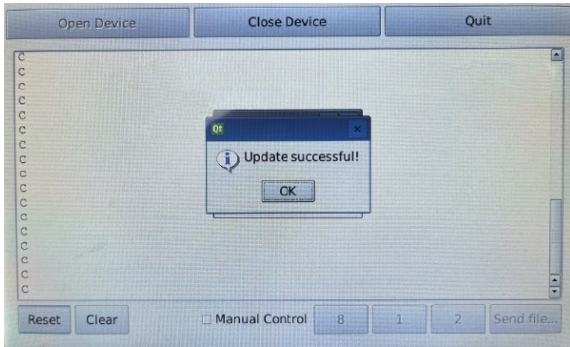
USB bellek içerisinde yer alan güncel OZT_KMBNS_MK_VXX.bin isimli yazılım dosyası seçilir.



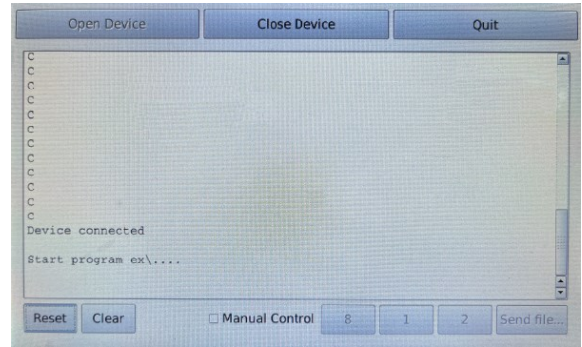
Güncel yazılım dosyası seçildikten sonra “Open” butonuna basılır.



Open butonuna bastıktan sonra yukarıdaki görselde gösterildiği gibi yazılım yüklenmeye başlayacaktır.



Yükleme tamamlandıktan sonra “OK” butonuna basılır.

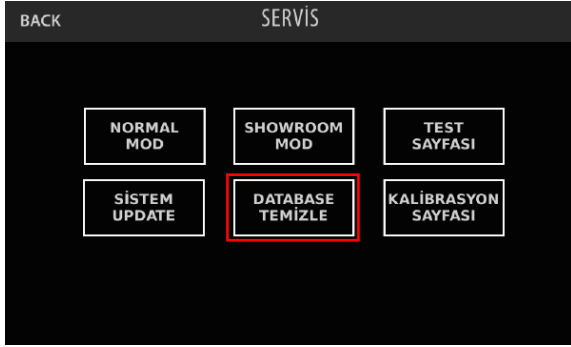


Yükleme sayfasında yer alan “Quit” butonuna basılarak yükleme tamamlanır ve fırın yeniden başlamayı tamamlar.

Yazılım yükleme işlemi tamamlandıktan sonra aşağıdaki görselde gösterildiği gibi “Quit” butonuna basınız ve Mk yazılım yükleme penceresini kapatınız.

HMI yazılımı veya diğer yazılım dosyaları cihaz açılırken otomatik olarak yüklenecektir.

7.3.4.3 Database Temizleme

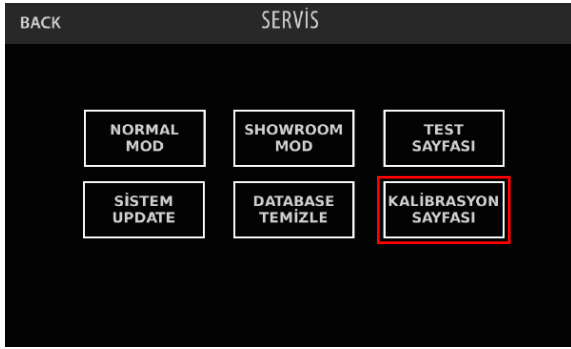


Database temizle sayfasına ulaşmak için “Genel Ayarlar” dan “Servis” adımı seçilir.



Database temizleme butonuna basıldığında sistemde kayıtlı olan tariflerim dahil yüklü olan en son yazılımda silinerek cihaz fabrika ayarlarına döner.

7.3.4.4 Kalibrasyon Sayfası



Kalibrasyon sayfasına ulaşmak için “Genel Ayarlar” dan “Servis” adımı seçilir.



Kalibrasyon sayfası merkez teknik servis tarafından merkez teknik şifresi kullanılarak ayarlama yapılır.

7.3.5 Dil Seçimi



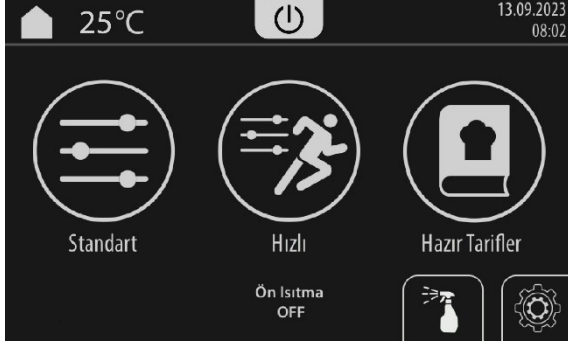
Dil seçimi sayfasına ulaşmak için “Ayarlar” dan “Dil” adımı seçilir.



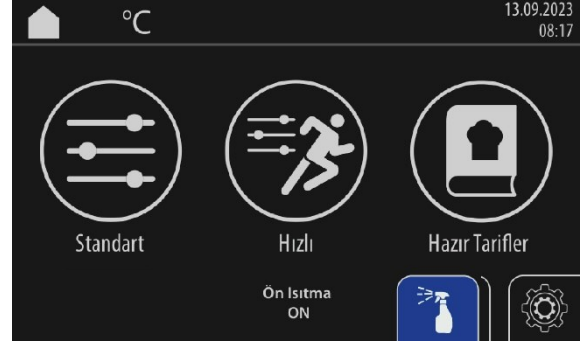
“Dil Seçimi” sayfasında ilgili dil seçimi yapılır.

8 TEMİZLİK ve BAKIM

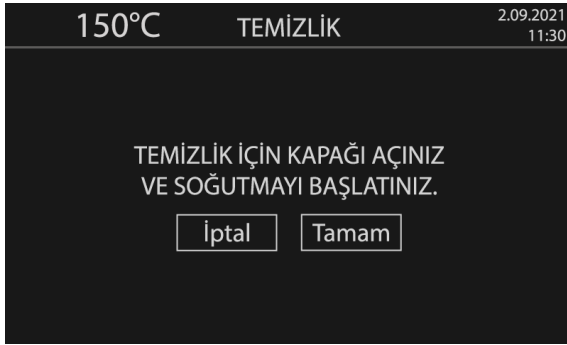
8.1 Temizlik



Fırını temizlemek için yıkama butonuna basılır.



Temizlik butonu mavi renge döner. Temizlik yapılabilmesi için fırının minimum 55 °C, ideali 60 °C olması gerekmektedir.



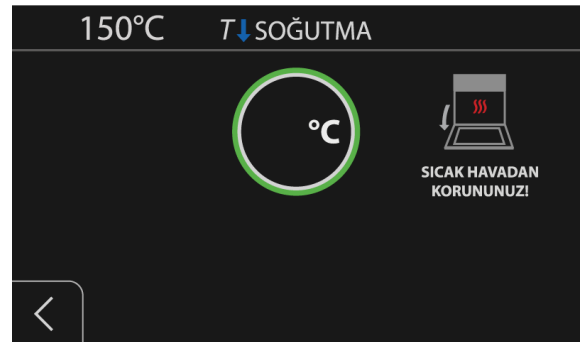
Temizlik butonuna basıldığında fırın içi 60°C'nin üstündeyse yukarıdaki uyarı Fırın içi sıcaklığı uygunsa yukarıdaki uyarı çıkar. Tamam veya İptal butonuna basılarak devam edilir.



Temizlik butonuna basıldığında fırın içi 55 °C'nin altındaysa yukarıdaki uyarı verilir. Tamam veya İptal butonuna basılarak devam edilir.



Fırın içi sıcaklığı uygunsa yukarıdaki uyarı çıkar. Tamam diyerek devam edilir.



Soğutma başladığında gri çemberin etrafında yeşil bir çember daha belirir. Soğutma bittiğinde ekranda temizleme sayfası açılır.



Tamam butonuna basıldığında ön ısıtma başlatılır. Fırın içi sıcaklık 60 °C'ye ulaştığında Ön Isıtma biter, "Fırının içinde kirli yerlere T9 temizleyicisini sıkınız." yazısı çıkar.



Bekleme süresi 20 dakikadır. Geri sayım bittiğinde "Fırının içini nemli bir bez ile temizleyiniz." uyarısı çıkar. Tamam butonuna basıldığında Ön ısıtma ana sayfasına dönülür.



Öztiryakiler Yağ Çözücü (Power T-9)

8.1.1 Günlük Fırın Temizliği

Her üretim gününün sonunda veya üretim vardiyaları arasında gerçekleştirilmelidir.

Kapı contasının günlük olarak temizleyerek fırın contasının ömrünü uzatmak önemlidir. Rutin temizlik, contanın bileşiminin asidik gıdaların neden olduğu bozulmadan korunmasına yardımcı olacaktır. Fırının soğumasına izin verdikten sonra contayı, sıcak ve sabunlu suyla yıkayın.

Fırın temizleyicisi kullanıldığı zaman kauçuk eldiven ve koruyucu gözlükler giyilmelidir. Yalnızca orjinal sıvı fırın temizleyici kullanın.

Orijinal olmayan temizlik maddeleri fırının iç yüzeylerini bozabilir veya bunlara zarar verebilir. Fırın temizleyiciyi kullanmadan önce etiket ve malzeme güvenliği veri sayfasını okuyun.

Ciddi yanıklara neden olabilir. Göz ve deriye temas etmesinden sakının veya giysilere dokunmayın. Yutulması zararlı veya ölümcüldür ve dumanını solumayın. İyi havalandırılmış alanda kullanın. Çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Alüminyum üzerinde kullanmayınız. Sudan başka bir şeyle karıştırmayın.

1. Tüm yiyecek artıkları ve kalıntıları fırının tahliyesinden çıkarın. Fırın içindeki kaba kirler ıslak sünger yardımı ile fırın içinden temizlenir.
2. Oztiryakiler Power T-9 sıvı fırın temizleyicisini (yağ çözücüsü) kullanmadan önce cildinize ve gözünüze temasını önleyin (koruyucu gözlük ve kauçuk eldiven giyin).
3. İç fırın yüzeylerini bol miktarda T-9 sıvı fırın yağ çözücü ile tüm bileşenleri, rafları, yan rafları ve tavalara dahil olmak üzere püskürtün.
4. Haftada bir kez, fan koruma sacını sökerek, fırın fanına, fırının sol yüzeyine ve koruma sacının iç yüzeyine yağ çözücüyü püskürtün.
5. T-9 sıvı fırın yağ çözücü temizleyici püskürtme ağzını doğrudan pişirme haznesine birkaç kez püskürtün.
6. Fırın kapağını sıkıca kapatın.
7. Uyarı sinyali temizleme işleminin sonunu bildirdiğinde, sesli sinyali devre dışı bırakmak veya fırın kapağını açmak için başlat / durdur tuşuna basın.
8. Temizlik sonrası kapının hafif açık kalmasına izin verin.

8.2 Bakım

Bu periyodik bakımın, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir. Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak en geç 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir.

8.2.1 Önleyici Bakım

Rutin temizlik ve bakım prosedürlerine ek olarak hem besin güvenliği amaçları için hem de fırının en yüksek işletme verimliliğinde çalışmasını sağlamak için atılacak birkaç ilave adım vardır. Bu ek önlemler, rahatsız edici aksama sürelerini ve maliyetli onarımları önlemeye yardımcı olacaktır.

- Kapı contasının ömrünü uzatmak için, günlük olarak temizleyin. Yağda, özellikle tavuk yağında bulunan asitler ve ilgili bileşikler, günlük olarak temizlenmedikçe contanın bileşimini zayıflatacaktır.
- Rutin olarak kapı menteşelerini temizleyin. Gerginliği gidermek için fırın kapağını açın. Menteşenin tüm parçalarını temizleyin.

8.2.2 Kullanım ve Bakım Talimatları

- Bu cihaz sadece profesyonel kullanım içindir ve yetkin kişiler tarafından kullanılması gerekmektedir.
- Cihazın kurulması ve gerekirse diğer gazlarla kullanım için dönüştürme yapmak üzere yetkin montaj elemanının çağırılması gerekmektedir.
- Cihazın kurulacağı ülkede yürürlükte olan düzenlemelere göre periyodik bakım sıklığını göre bakımları yapılmalıdır.
- Cihazın kullanım ömrü boyunca yenileme ihtiyacı duyulacak parçaların listesini bu kılavuz içerisinde patlamış resimler parça listesi bölümünde bulabilirsiniz.

- İmalâtçı veya temsilcisi tarafından muhafaza edilen bu parçaların kullanıcı tarafından ayarlanmaması gerekmektedir.

**CİHAZIN KULLANMA ÖMRÜ**

Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanma ömrü 10 yıldır.

8.3 Hatalar ve Müdahale Yöntemleri

KONVEKSİYONLU HIZLI PIŞIRME FIRINI HATA DURUMLARI, SEBEBİ VE ÇÖZÜM YOLLARI		
HATA AÇIKLAMASI	SEBEPLER	ÇÖZÜMLER
Kabin Sıcaklık Sensörü Hatası	Kabin sıcaklık sensörünün bağlantısı (Klemens 14-15) doğru yapılmamış veya sensör kablosu kopuk olabilir	Kabin sıcaklık sensör girişinin (Klemens 14-15) bağlantısı ve kabloları kontrol edilmelidir
Magnetron Sıcaklık Sensörü Hatası	Magnetron sıcaklık sensörünün bağlantısı (Klemens 12-13) doğru yapılmamış veya sensör kablosu kopuk olabilir	Magnetron sıcaklık sensör girişinin bağlantısı (Klemens 12-13) ve kabloları kontrol edilmelidir
Soğutma Fanı Sıcaklık Sensör Hatası	Soğutma fanı sıcaklık sensörünün bağlantısı (Klemens 10-11) doğru yapılmamış veya sensör kablosu kopuk olabilir	Soğutma fanı sıcaklık sensör girişinin bağlantısı (Klemens 10-11) ve kabloları kontrol edilmelidir
Ortam Sıcaklığı Yüksek Hatası	Kartın bulunduğu ortam sıcaklığı 80°C veya üzerine çıkmıştır	Kartın bulunduğu ortam soğutulmalıdır
Ortam Sıcaklığı Düşük Hatası	Kartın bulunduğu ortam sıcaklığı -20°C veya altına düşmüştür	Kartın bulunduğu ortam ısıtılmalıdır
Mikrodalga Filtre Hatası	Mikrodalga Filtre arızalı veya bağlantı (Klemens 7-9) hatalı yapılmış olabilir	Mikrodalga Filtre ve dijital giriş (Klemens 7-9) bağlantıları kontrol edilmelidir
Mk Tipi Eşleşmiyor	MK kartında eski yazılım mevcutsa	Yazılım güncellenmelidir.
Mag1 Mikrodalga Üretici Bağlantı Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetron 1 bağlantısı (Klemens 42-43) doğru yapılmamış, filtre süresi (Magnetron Düşük Akım Filtre) / minimum akım parametre değeri (Magnetron Düşük Akım) az girilmiş veya mikrodalga bozuk olabilir.	Magnetron 1 için girilen filtre süresi (Magnetron Düşük Akım Filtre) / (Magnetron Düşük Akım) minimum akım parametre değeri kontrol edilmeli, bağlantılar (Klemens 42-43) kontrol edilmeli bağlantılar doğru ise mikrodalga çalıştığından emin olmalı
Mag2 Mikrodalga Üretici Bağlantı Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetron 2 bağlantısı (Klemens 38-39) doğru yapılmamış, filtre süresi (Magnetron Düşük Akım Filtre) / minimum akım parametre değeri (Magnetron Düşük Akım) az girilmiş veya mikrodalga bozuk olabilir	Magnetron 2 için girilen filtre süresi (Magnetron Düşük Akım Filtre) / (Magnetron Düşük Akım) minimum akım parametre değeri kontrol edilmeli, bağlantılar (Klemens 38-39) doğru ise mikrodalga çalıştığından emin olmalı
Mag1 Mikrodalga Üretici Yüksek Akım Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetron 1 için girilen parametre değerinden (Magnetron Yüksek Akım) daha yüksek bir akım çekilirse veya filtre süresi (Magnetron Yüksek Akım Filtre) düşük girilmişse oluşur	Magnetron 1 bağlantıları (Klemens 42-43), magnetron kontrol edilmeli ve parametre değerleri (Magnetron Yüksek Akım Filtre / Magnetron Yüksek Akım) kontrol edilmelidir
Mag2 Mikrodalga Üretici Yüksek Akım Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetron 2 için girilen parametre değerinden (Magnetron Yüksek Akım) daha yüksek bir akım çekilirse veya filtre süresi (Magnetron Yüksek Akım Filtre) düşük girilmişse oluşur	Magnetron 2 bağlantıları (Klemens 38-39), magnetron kontrol edilmeli ve parametre değerleri (Magnetron Yüksek Akım Filtre / Magnetron Yüksek Akım) kontrol edilmelidir
Mag1 Mikrodalga Üretici Sızıntı Akımı Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetronun 1 yazılımsal çekili olmadığı durumlarda röle veya triyak komponentlerinin çekili kalmasından dolayı magnetron çalışır durumda kalır ise	MK kartında bulunan Magnetron 1 röle ve triyak kontrol edilmeli
Mag2 Mikrodalga Üretici Sızıntı Akımı Hatası, Pişirme Devam Ediyor	Magnetronun 2 yazılımsal çekili olmadığı durumlarda röle veya triyak komponentlerinin çekili kalmasından dolayı magnetron çalışır durumda kalır ise	MK kartında bulunan Magnetron 2 röle ve triyak kontrol edilmeli
Modbus Connection Timeout	HMI ve MK kartının RS485 bağlantılarının (Klemens 19-20-21) yanlış bağlandığında veya kablo kopuk olduğu durumlarda bu hata alınır	HMI ve MK kartlarını RS485 girişleri (Klemens 19-20-21) ve kablo kontrol edilmelidir

8.3.1 Müdahale Yöntemleri ve Uyarılar

Besleme Kablosu Ters Düz Kontrolü:

- Tüm Öztiryakiler cihazlarının güvenli kullanımı için, cihazın doğru şekilde topraklanmış bir elektrik şebekesine bağlanması gerekmektedir.
- Öncelikle, şebeke voltajı faz-nötr ve nötr-toprak arasında ölçülmelidir. Bu değerler 1 voltin altında olmalıdır.
- Eğer ölçülen değer yüksekse, fırın şasesi ile çevresindeki metal yüzeyler arasındaki gerilim de ölçülmelidir ve bu değer kaydedilmelidir.
- Fişin polaritesi değiştirilerek fırın şasesi ile voltaj ölçümü tekrar kaydedilmelidir.
- Şebeke problemleri varsa, cihazın kurulumu yapılmamalı ve sorunun şebeke tarafında olduğu firmaya bildirilmelidir.

Mikrodalga Kaçak Kontrolü:

- Fırın soğukken içine dolu bir cam su bardağı yerleştirilir ve ölçme cihazıyla kapı, contası, filtre, baca, havalandırma ve arka kapak gibi noktalarda mikrodalga kaçağı tespiti için dış yüzeyde hareket ettirilir.
- Cihazın dış yüzeyinden 50 mm veya daha uzak noktalarda ölçülen mikrodalga kaçağı, 5 mW/cm²'yi geçmemelidir.
- Bu ölçüm montaj sırasında ve yılda bir kez kontrol edilmelidir.

Kapı Sıkışması:

- Kapı anahtar mandalına fazla basması sonucu kilitlenirse, yan kapak açılarak anahtarın iki adet kilitleme mekanizmasına ince uçlu tornavida ile basılarak kilitten çıkarılmalıdır.
- Hızlı çekilmeye çalışıldığında mekanizma hasar görebilir, bu durumda anahtar kontrol edilmeli ve gerekiyorsa değiştirilmelidir.

Fırın Servis ve Kontrol Ayarları:

- Fırının sağlıklı çalışıp çalışmadığı, ekran üzerinden "ayarlar" → "servis" → "diagnostik ayarlar" bölümünden kontrol edilebilir.
- Bu ekran sayesinde fırın çalışırken aktif olan bileşenler, rezistansın çalışma oranı, fan hızı ve magnetronun çektiği akım görülebilir.
- Özellikle magnetronun çektiği akımın yaklaşık 7,8A olması beklenir ve bu değer önemlidir.
- Bu kontrol düzenli olarak yapılmalıdır.

Mikrodalga Modda Tepsi Kullanımı:

- Mikrodalga yöntemiyle pişirme yapılırken, tek tepside en üstteki tepsinin kullanılması gerekmektedir.
- Ayrıca, mikrodalga özelliğiyle birden fazla porsiyon veya ürün aynı tepsi içinde pişirilecekse, ürünler sağ ve sol taraflarda eşit şekilde yerleştirilmelidir.

Servis Modunda Kontrol:

- Servis modu, yalnızca yetkili servis personelinin erişebildiği bir alandır ve servis şifresi ile girilir.
- Yetkisiz erişimler, cihazda hasar ve kalıcı sağlık problemlerine yol açabilir. Bu alan, kapı anahtarlarından başlayarak tüm bileşenlerin kontrol edilebildiği bir alandır.
- Mikrodalga kaçakları kontrol edilmeden, kapı kapatılmadan veya soğutma fanları çalıştırılmadan mikrodalga işlemi gerçekleştirilmesi, cihazda veya insan sağlığında sorunlara yol açabilir. Bu koşullar sağlandığında kullanılmalıdır.
- Isıtıcı rezistansın kontrol edilmesi sırasında, rezistans fanının çalıştırılması gereklidir.
- Fan çalıştırılmadan rezistans kullanılırsa, rezistans kalıcı zarar görebilir ve değiştirilmesi gerekebilir. Ayrıca, bu durumda ısıtıcıyı kontrol eden Solid State Relays (SSR) de incelenmelidir.

Aksesuarlar:

- Standart aksesuarlar: Servis küreği, pişirme ızgarası, teflon kumaş ve teflon kaplı tepsi (18x28x3cm) ile birlikte verilir.
- Opsiyonel aksesuarlar: GN 2/3 boyutundaki tepsiler ve GN 2/3 taş taban. Tüm tepsiler sadece konveksiyonlu (mikrodalga olmayan) pişirmelerde kullanım için uygundur. Taş taban ise yalnızca mikrodalga, yalnızca konveksiyonlu veya her iki modda da kullanılabilir.

9 ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

Elektrik Devre Şeması – 46. sayfa

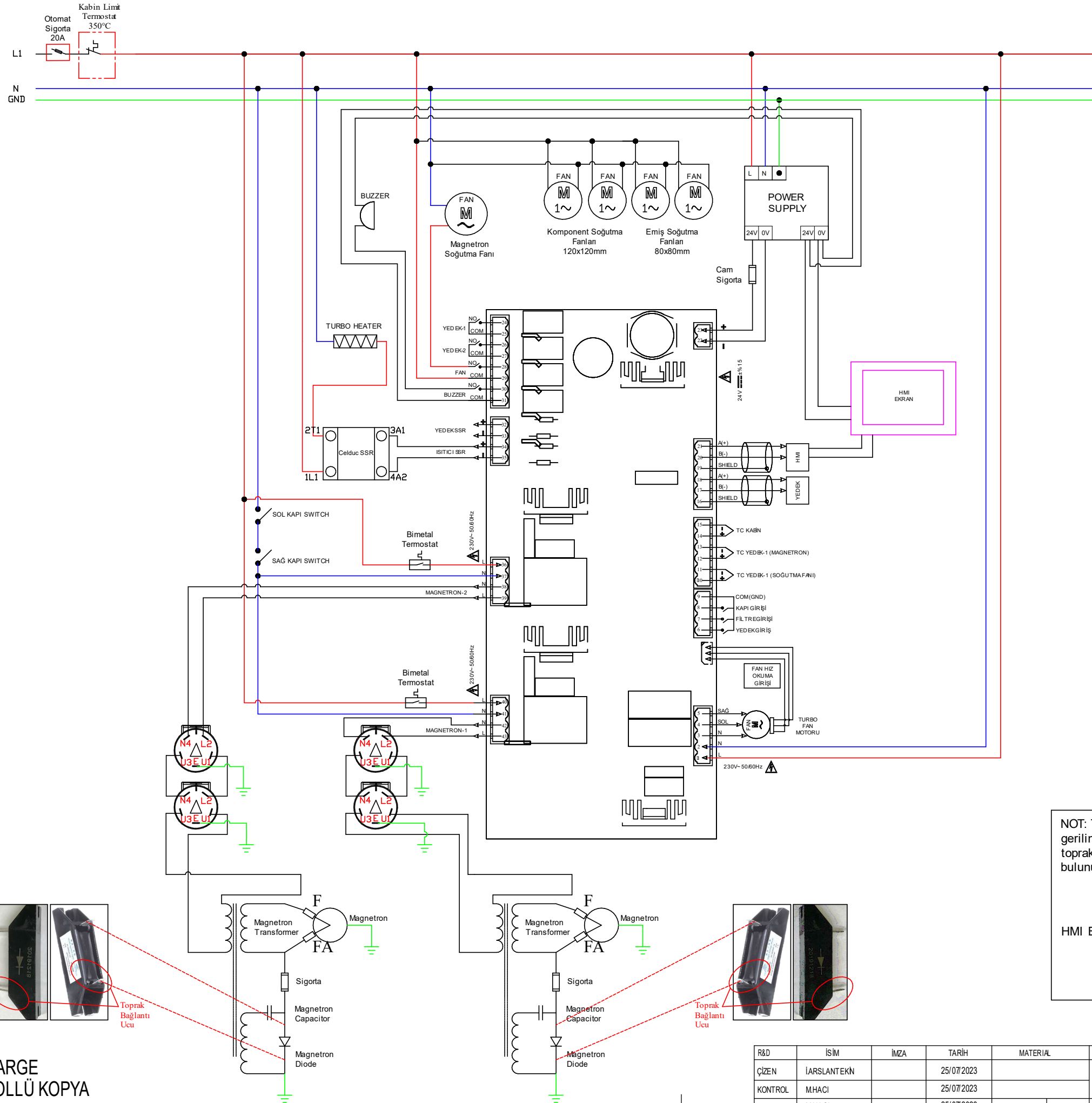
10 GARANTİ ŞARTLARI

1. Ürün yedek parça ve imalat hatalarına karşı Öztiryakiler garantisi altındadır.
2. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
3. Ürün sadece Öztiryakiler yetkili servisleri tarafından montaj yapılmışsa garanti kapsamındadır.
4. Ürünün arıza yapması halinde kullanıcı Öztiryakiler çağrı merkezini arar, çağrı merkezi Öztiryakiler yetkili servisini müşteri mahalline yönlendirir. Çağrı merkezini arayarak yapılan arıza bildirimlerinde hizmet verilmez.
5. Kullanıcı mahallinin uygunluğu ve servise bildirim zamanına göre cihaza en geç 2 ş günü içerisinde servis müdahalesi yapılır.
6. Kullanıcı ve müşteri şartlarındaki ilgili tesisat gerekliliklerine uymayan şartlar olması/oluşması durumunda, cihaza yapılan servis müdahalesi ücretlidir.
7. Öztiryakiler yetkili servisi dışında yetkisiz personellerin müdahalesi ya da orijinal olmayan yedek parça değişimlerinde ürün garanti kapsamı dışında olup kullanıcı sebepli veya kullanıcı mahallinde oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.

11 YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER

Yetkili teknik servisler için lütfen aşağıdaki internet adresimizi ziyaret ediniz.

www.oztiryakiler.com.tr/services



NOT: Trafo çıkışı bir kondansatöre bağlıdır ve kondansatör çıkışı yüksek gerilim diyotuna bağlanır. Yüksek gerilim diyodunun diğer ucuna topraklama yapılır ve kondansatör ile trafo arasında bir sigorta bağlantısı bulunur.

HMI Besleme Kablo Uçları:	Pembe	➤	24V Besleme
	Beyaz	➤	
	Yeşil	➤	
	Kahverengi	➤	MK ile Haberleşme
	Gri	➤	
	Sarı	➤	

ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERİYAL	TOLERANS
ÇİZEN	İARSLANTEKN		25/07/2023		DIN 7168 ORTA
KONTROL	MHACI		25/07/2023		REVİZYON
ONAY	MHACI		25/07/2023	KALINLIK	ÖLÇEK 1:2
RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ!		ÖLÇÜLER mm CİNSİNDENDİR		AĞIRLIK (gr)	T.RESİM NO

öztiryakiler

PARÇA ADI: MW Konveksiyonlu Hızlı Pişirme Fırını_Elektrik Devre Şeması