

MONTAJ ve KULLANIM KILAVUZU



PASTANE TİPİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR ve MAYALAMA DOLABI

- Modeller:** OKFBE 34243
OKFBE 33364
OKFBE 33464
OKFBE 40603 / OKFBE 40603 E
OKFBE 40604 / OKFBE 40604 E
OKFBE 40604-2 / OKFBE 40604 E-2
OKFBE 40607 / OKFBE 40607 E
OMD 40608

 Çağrı Merkezi
0212 888 10 10

öztiryakiler

CE

İÇİNDEKİLER

1	SUNUŞ	3
2	TEKNİK RESİMLER VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ	4
2.1	TEKNİK RESİMLER	4
2.2	TEKNİK ÖZELLİKLER	16
3	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR	17
4	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME	18
4.1	TEMEL SAHA MONTAJ GEREKSİNİMLERİ	18
4.2	KURULUM VE AYARLAMA TALİMATLARI.....	19
5	CİHAZIN MONTAJI	20
5.1	KONUMLANDIRMA VE YANGIN GÜVENLİĞİ.....	20
5.2	MONTAJ YETKİSİ.....	20
5.3	ELEKTRİK BAĞLANTISI	20
5.4	YER DEĞİŞTİRME KURALLARI	21
5.5	GÜVENLİK UYARILARI	21
5.6	SU BAĞLANTISI.....	21
6	KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR	22
7	KONTROL PANELİ VE KULLANIMI	23
7.1	ANALOG PASTANE FIRINI BUTON VE GÖSTERGE AÇIKLAMALARI	23
7.1.1	<i>Analog Pastane Fırınının Fonksiyon Buton Açıklamaları</i>	23
7.1.2	<i>Analog Pastane Fırınının Çalıştırılması</i>	24
7.1.2	<i>Analog Pastane Fırını Özellikleri</i>	25
7.2	DİJİTAL PASTANE FIRINI BUTON VE GÖSTERGE AÇIKLAMALARI	27
7.2.1	<i>Dijital Pastane Fırınının Çalıştırılması</i>	29
7.2.2	<i>Dijital Pastane Fırını Özellikleri</i>	33
7.3	MAYALAMA DOLABI BUTON AÇIKLAMALARI	35
7.3.1	<i>Mayalama Dolabının Fonksiyon Buton Açıklamaları</i>	36
7.3.2	<i>Mayalama Dolabının Çalıştırılması</i>	36
7.3.3	<i>Mayalama Dolabının Özellikleri</i>	37
8	TEMİZLİK VE BAKIM	39
8.1	TEMİZLİK.....	39
8.1.1	<i>Günlük Fırın Temizliği</i>	39
8.2	BAKIM.....	40
8.2.1	<i>Önleyici Bakım</i>	40
8.2.2	<i>Kullanım ve Bakım Talimatları</i>	41
8.3	SORUN GİDERME.....	42
9	GARANTİ ŞARTLARI	43
10	YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER	44
11	EKLER – ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI	45

1 SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

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

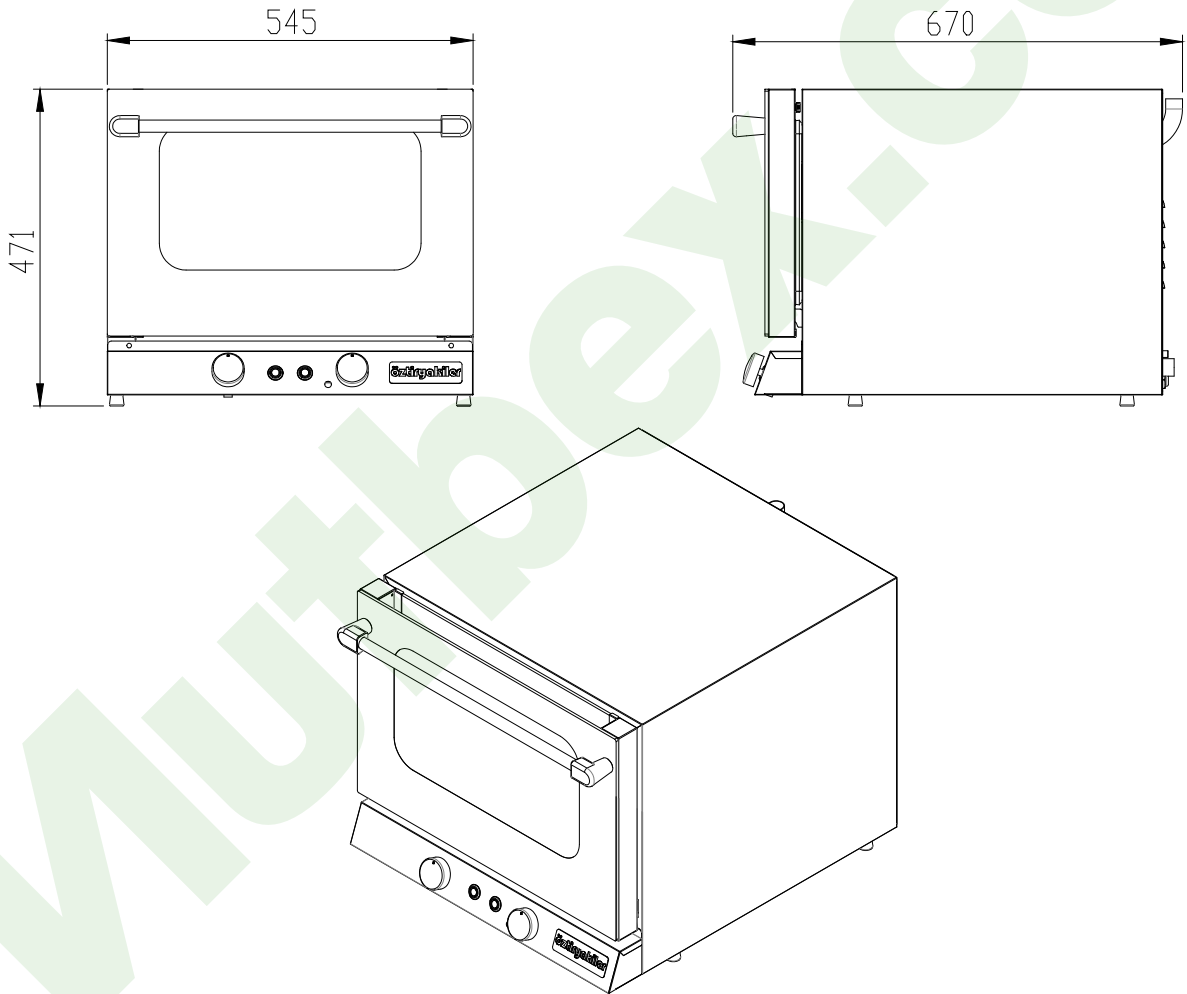
☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz.

2 TEKNİK RESİMLER ve TEKNİK ÖZELLİKLERİ

2.1 Teknik Resimler

Model OKFBE 34243

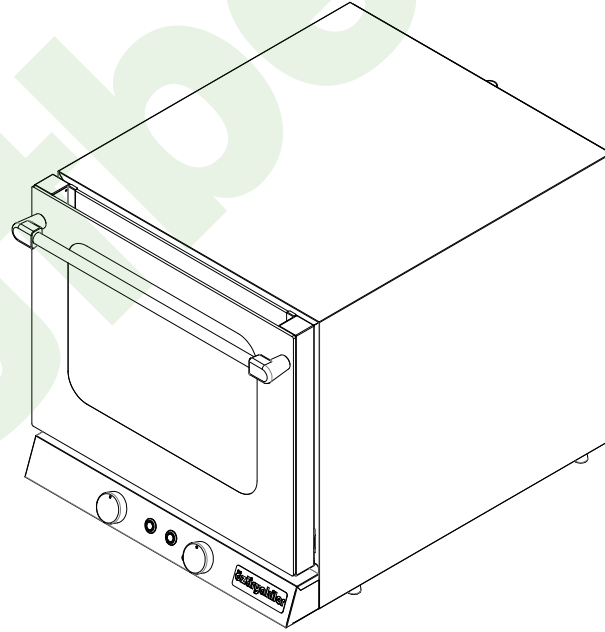
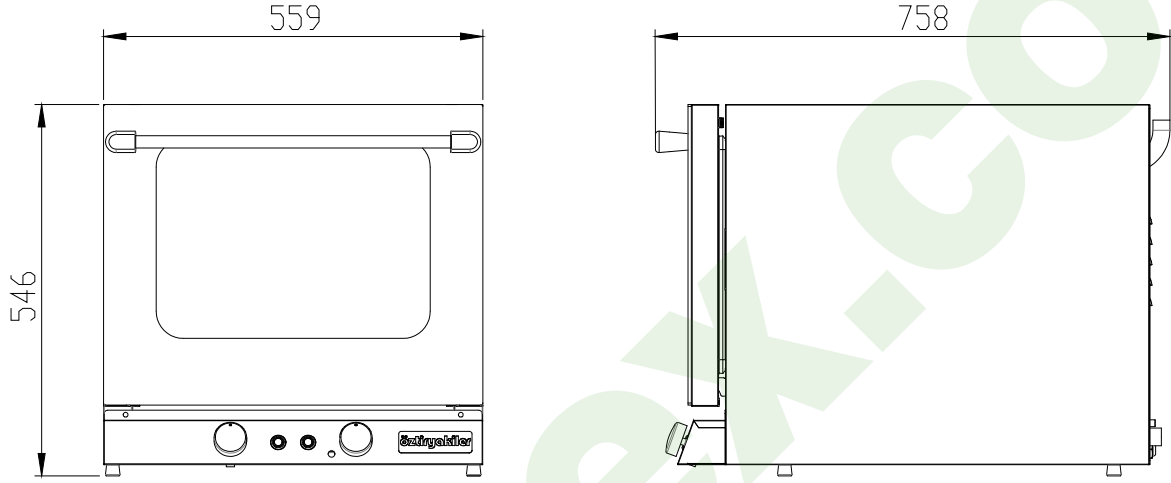


Teknik Özellikler / Model OKFBE 34243

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
3,25	220-230	50/60	16	3 x 34x24cm	3x1,5	75	250	3/4"	25	545x670x471

Öztiyakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 33364

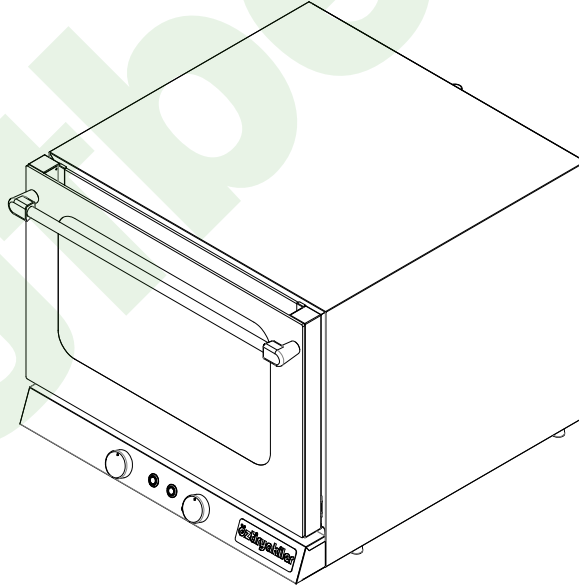
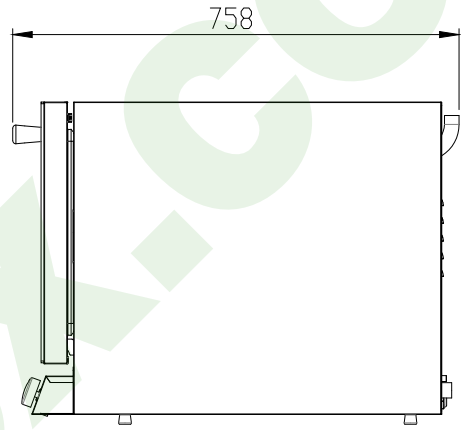
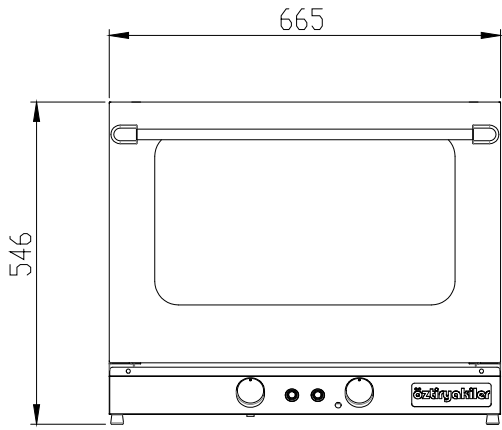


Teknik Özellikler / Model OKFBE 33364

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
3,25	220-230	50/60	16	3 x GN 2/3	3x1,5	75	250	3/4"	25	559x758x546

Öztiygökler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 33464

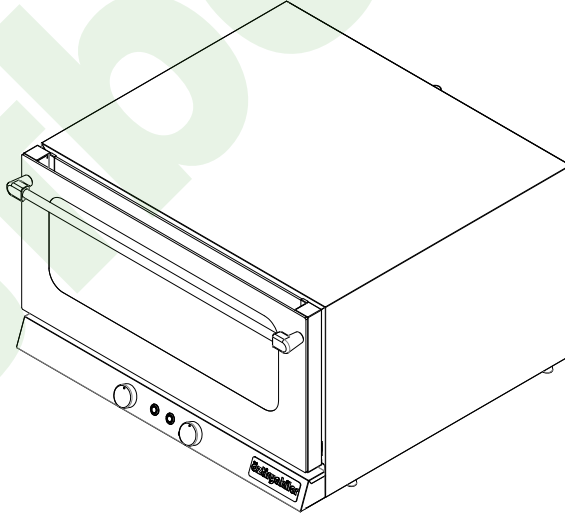
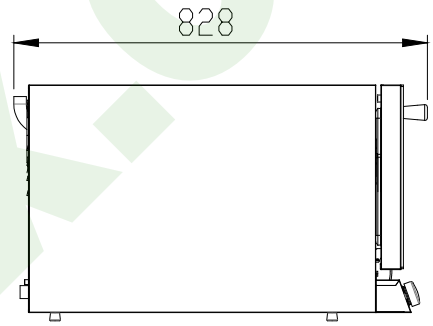
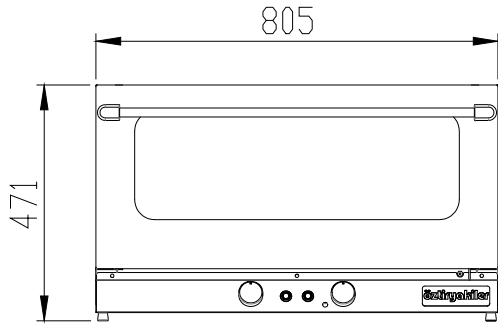


Teknik Özellikler / Model OKFBE 33464

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
3,25	220-230	50/60	16	4 x 33x46cm	3x1,5	75	250	3/4"	25	665x758x546

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40603

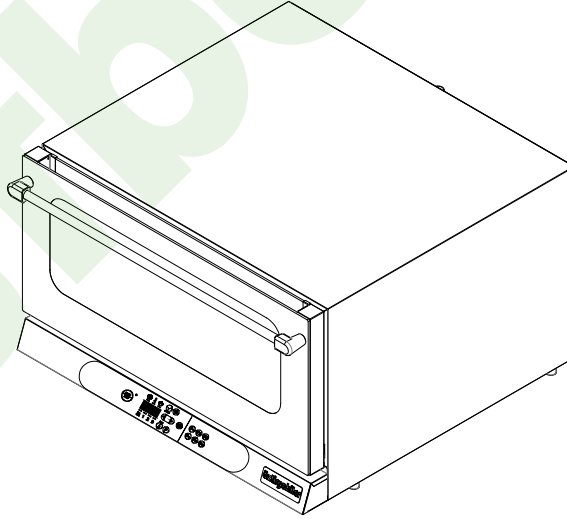
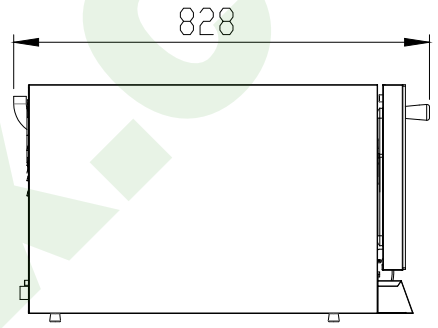
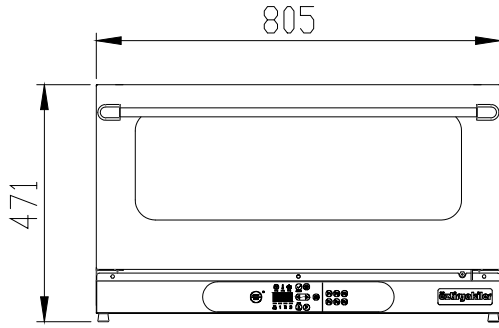


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40603

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
3,25	220-230	50/60	16	3 x 40x60cm	3x1,5	75	250	3/4"	25	805x828x471

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40603 E

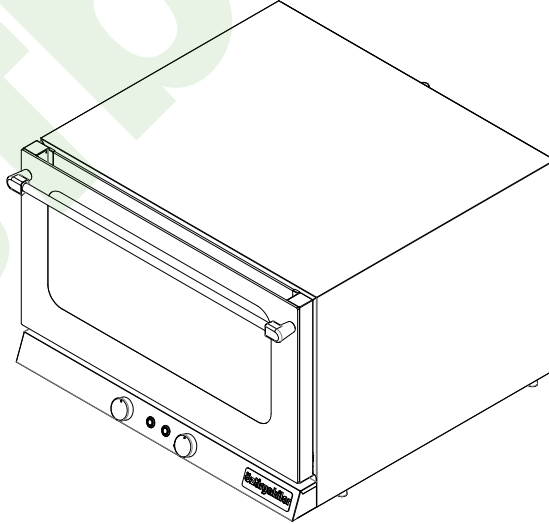
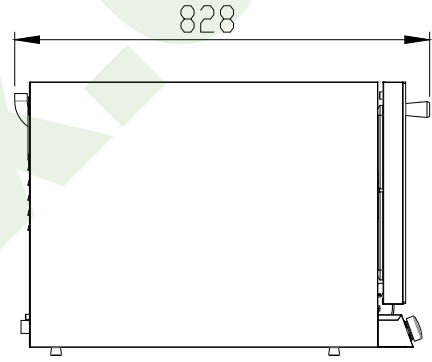
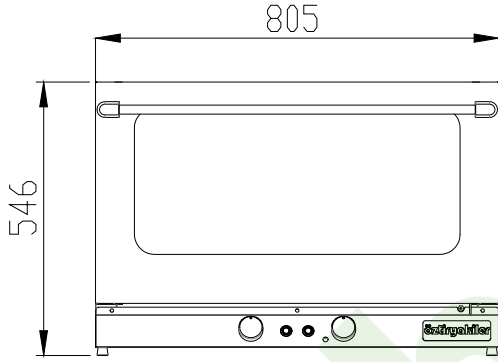


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40603 E

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
3,25	220-230	50/60	16	3 x 40x60cm	3x1,5	75	260	3/4"	25	805x828x471

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

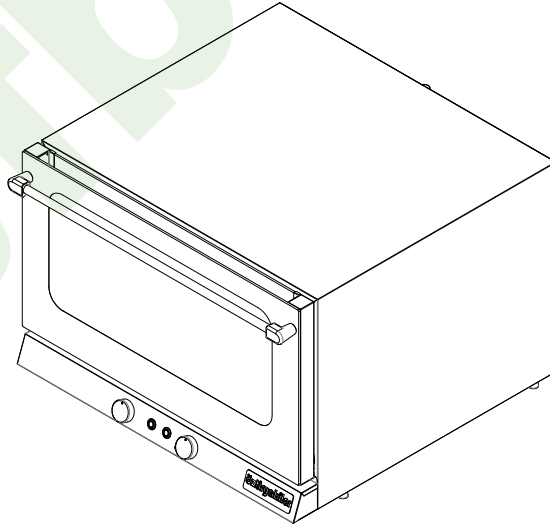
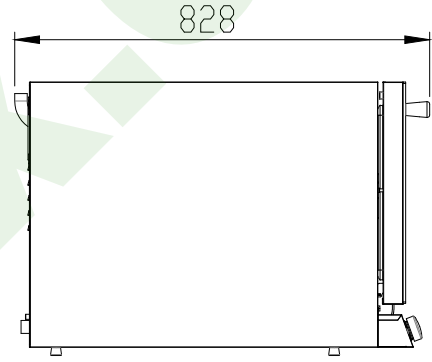
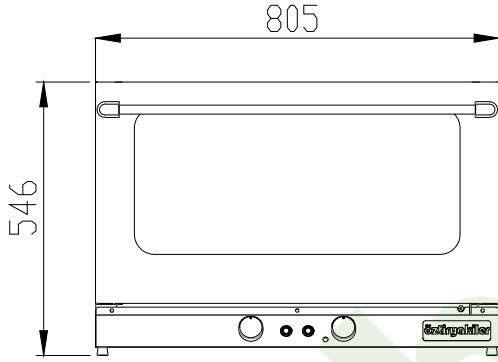
Model OKFBE 40604



Teknik Özellikler / Model OKFBE 40604										
Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
6,5	380-400	50/60	3x16	4 x 40x60cm	5x1,5	75	250	3/4"	25	805x828x546

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40604-2

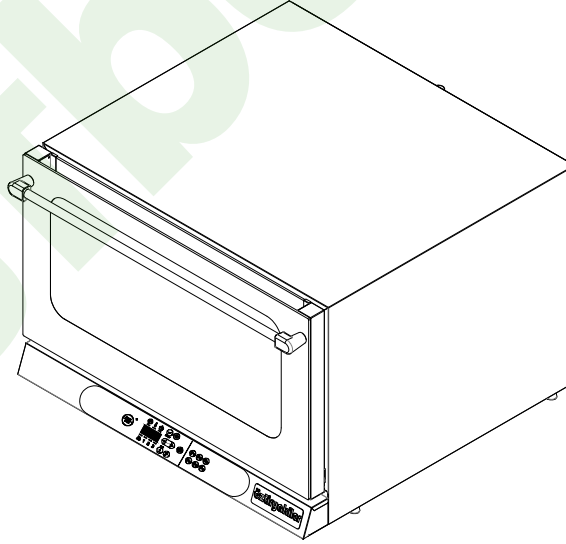
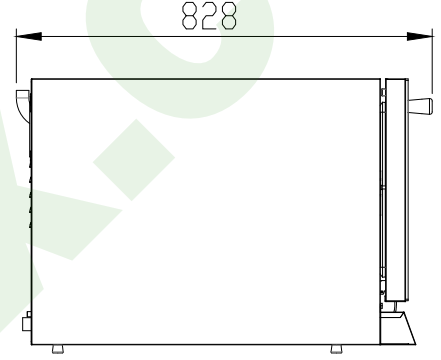
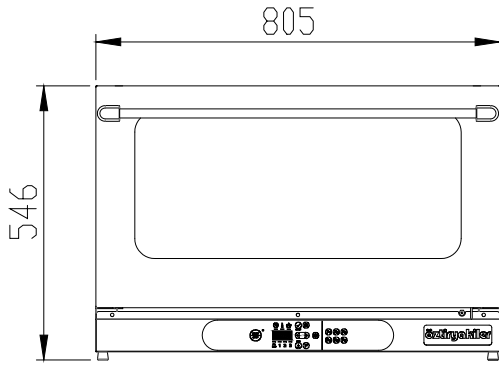


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40604-2

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
6,5	220-230	50/60	16	4 x 40x60cm	3x4	75	250	3/4"	25	805x828x546

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40604 E

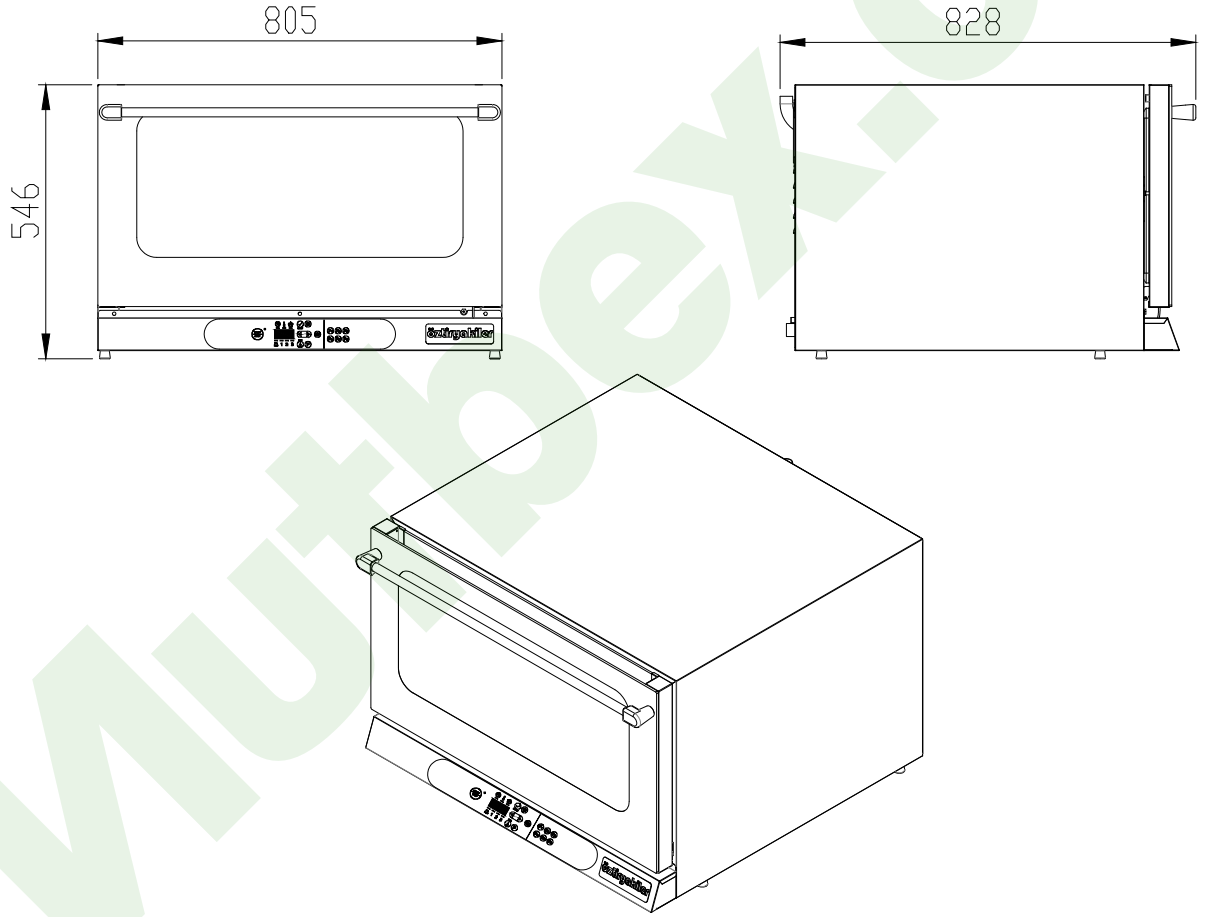


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40604 E

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
6,5	380-400	50/60	3x16	4 x 40x60cm	5x1,5	75	260	3/4"	25	805x828x546

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

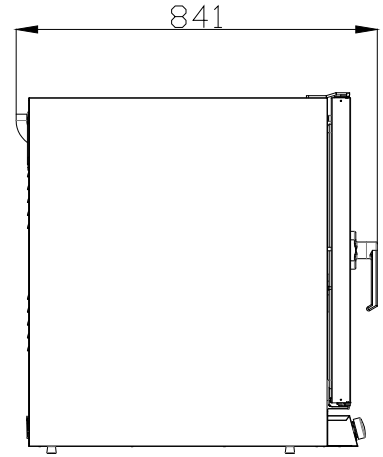
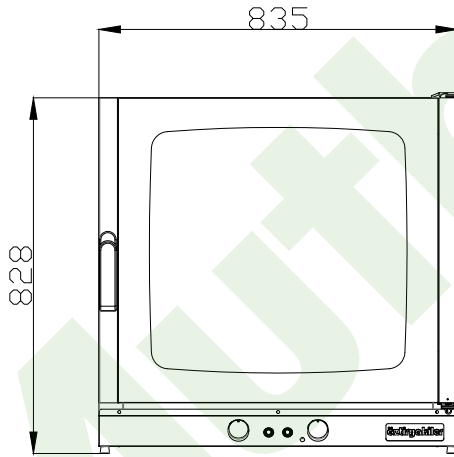
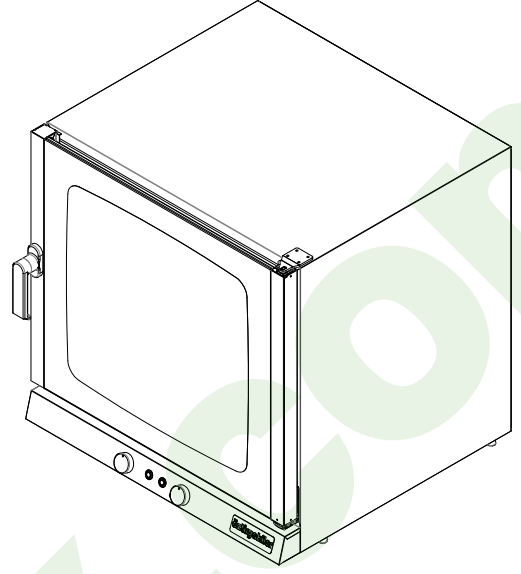
Model OKFBE 40604 E / OKFBE 40604 E-2



Teknik Özellikler / Model OKFBE 40604 E-2										
Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
6,5	220-230	50/60	16	4 x 40x60cm	3x4	75	260	3/4"	25	805x828x546

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40607

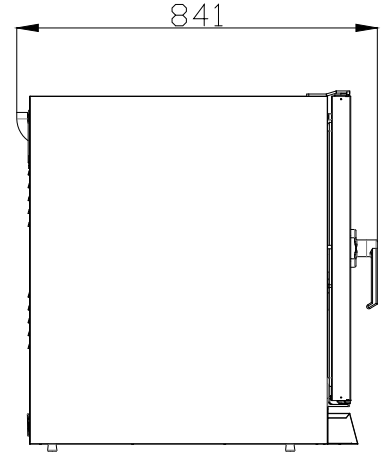
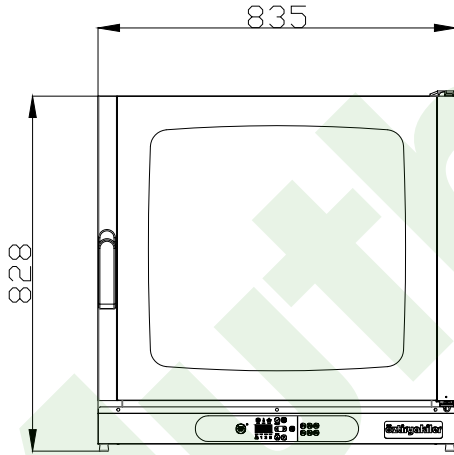
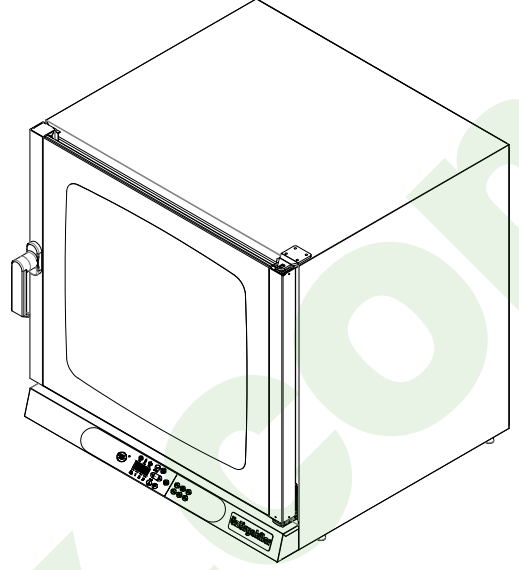


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40607

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
10	380-400	50/60	3x20	7 x 40x60cm	5x2,5	75	250	3/4"	25	835x841x828

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OKFBE 40607 E

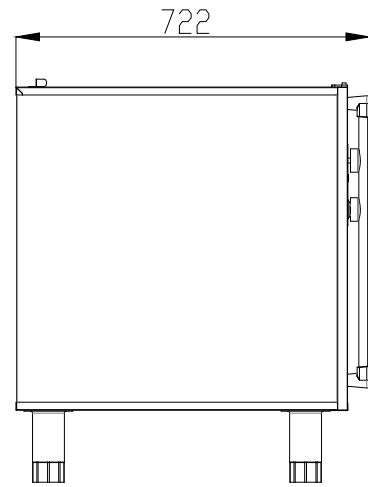
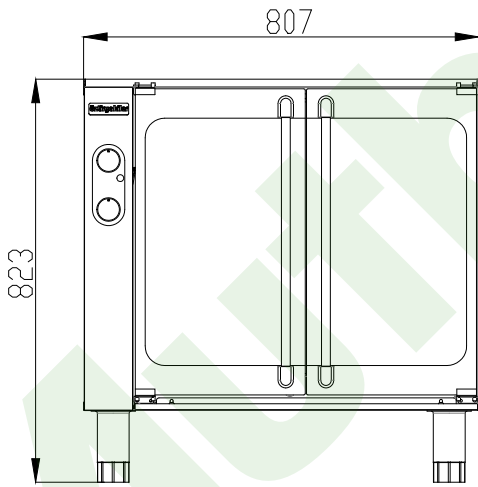
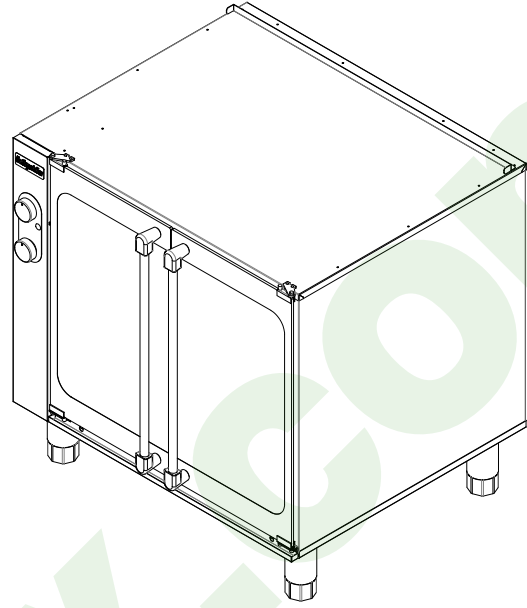


Teknik Özellikler / Model OKFBE 40607 E

Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Maksimum Sıcaklık (°C)	Su Bağlantısı (inç)	Buhar Tahliye (mm)	Ölçüler (mm)
10	380-400	50/60	3x20	7 x 40x60cm	5x2,5	75	260	3/4"	25	835x841x828

Öztiryakiler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

Model OMD 40608



Teknik Özellikler / Model OMD 40608								
Maksimum Elektrik Gücü (kW)	Elektrik Besleme Gerilimi (V)	Çalışma Frekansı (Hz)	Sigorta Değeri (A)	Kapasite	Kablo Kesiti (mm ²)	Raf Aralığı (mm)	Sıcaklık (°C)	Ölçüler (mm)
2,5	220-230	50/60	16	8 x 40x60cm	3x1,5	70	30 - 65	807x722x823

Öztiyakiiler bu değeri değiştirme hakkını saklı tutar.














2.2 Teknik Özellikler

PASTANE FIRINLARININ ve MAYALAMA DOLABININ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

ÖZELLİKLER		TIPLER											
MODEL İSİMLERİ	Elektrikli	OKFBE 34243	OKFBE 33364	OKFBE 33464	OKFBE 40603	OKFBE 40603 E	OKFBE 40604	OKFBE 40604-2	OKFBE 40604 E	OKFBE 40604 E-2	OKFBE 40607	OKFBE 40607 E	OKFBE 40608
ÜRÜN KODLARI	Elektrikli	7890.34240.3T	7890.33360.4T	7890.33460.4T	7890.60400.3T	7890.60400.3TE	7890.60400.4T	7890.60400.4T2	7890.60600.4TE	7890.60600.4TE2	7890.60400.7T	7890.60400.7TE	7890.60608.MD
GENEL ÖLÇÜLER (mm)	Öçüler	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H	W D H
	Elektrikli	545 670 471	559 758 546	665 758 546	805 828 471	805 828 471	805 828 546	805 828 546	805 828 546	805 828 546	835 841 828	835 841 828	807 722 823
KONTROL PANELİ	Elektrikli	MANUEL	MANUEL	MANUEL	MANUEL	DIJİTAL	MANUEL	MANUEL	DIJİTAL	DIJİTAL	MANUEL	DIJİTAL	MANUEL
TEPSİ ÖLÇÜSÜ (mm) - GASTRONORM	Elektrikli	340x240	330x460	330x460	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1	400x600 - GN 1/1
KAPASİTE (Tepsi Adeti)	Elektrikli	3 Tepsi	4 Tepsi	4 Tepsi	3 Tepsi	3 Tepsi	4 Tepsi	4 Tepsi	4 Tepsi	4 Tepsi	7 Tepsi	7 Tepsi	8 Tepsi
ISIL GÜCÜ (kW)	Elektrikli	3.25	3.25	3.25	3.25	3.25	6.5	6.5	6.5	6.5	10	10	2.5
MAKSİMUM ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	Elektrikli	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	7	7	7	7	11	11	2.6
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	Elektrikli	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	380-400	220-230	380-400	220-230	380-400	380-400	220-230
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	Elektrikli	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
SİGORTA DEĞERİ (A)	Elektrikli	16	16	16	16	16	3x16	16	3x16	16	3x20	3x20	16
KABLO KESİTİ (mm ²)	Elektrikli	3x1.5	3x1.5	3x1.5	3x1.5	3x1.5	5x1.5	3x4	5x1.5	5x1.5	5x2.5	5x2.5	3x1.5
RAF ARALIĞI (mm)	Elektrikli	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	70
TERMOSTAT (°C)	Elektrikli	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 260	30 - 250	30 - 250	30 - 260	30 - 260	30 - 250	30 - 260	30 - 65
SU BAĞLANTISI (inç)	Elektrikli	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-
BUHAR TAHLİYE (mm)	Elektrikli	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	-

Özrükler bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

3 GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR

	Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
	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!

4 TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

Pastane tipi konveksiyonlu fırın veya mayalama dolabı aldıktan sonra, içeriğin zarar görmesine neden olabilecek herhangi bir fiziksel hasar için nakliye kartonunun dışını kontrol edin. Cihaz, taşıyıcıdan dik bir konumda alınmadıysa, daha güçlü bir gizli hasar olasılığı vardır. Kartonun çıkarınız veya üniteyi dikkatlice açınız ve herhangi bir ulaşım hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Teslim edilen yükte herhangi bir hasar varsa taşıyıcıya bildirin.

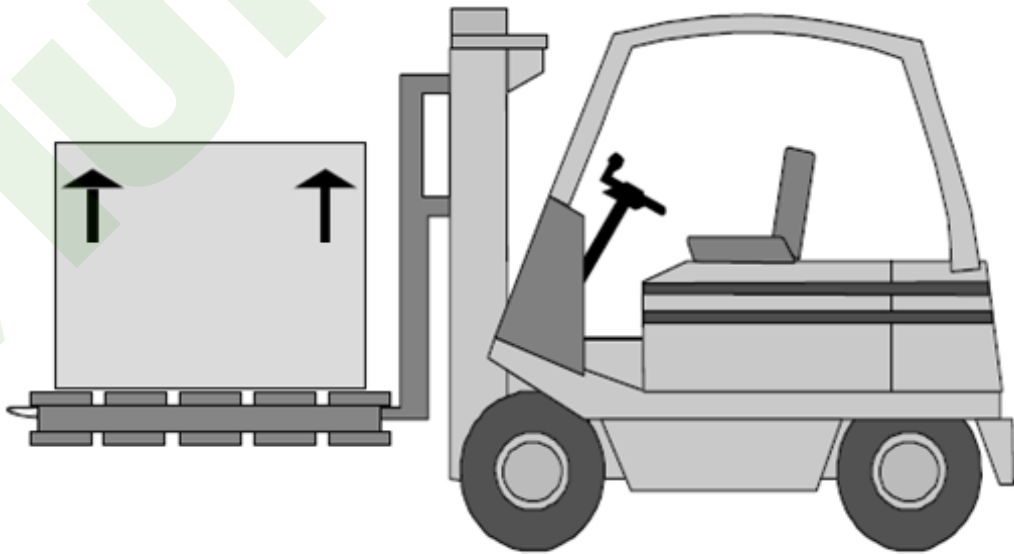
Kurulum sahasına forklift veya palet kaldırmacı ile taşınan fırının, palet üzerinde kalması gerekir.

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.

4.1 Temel Saha Montaj Gereksinimleri

- Kurulum yüzeyi düz olmalıdır.
- Yanıcı yüzeylere bitişik kurmayın.
- 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 kurulması gerekmektedir.
- Gerekli ise cihazın sabitlenmesi gerekmektedir.
- Uygunsa, cihaz ve komşu duvarlar arasındaki asgari mesafeler kılavuzda belirtildiği şekilde olmalıdır.
- 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.
- Yürürlükte olan mevzuata göre cihazın uygun şekilde havalandırılan bir odaya kurulması ve yanma için gerekli olan havanın akışının olması gerekmektedir.
- Aksi belirtilmedikçe talimatlar, imalâtçı veya temsilcisi tarafından korunan bölümlerin montaj elemanı tarafından ayarlanmaması gerekmektedir.
- İçme suyu teminine (geçici veya kalıcı) bağlanan cihazların ulusal yönetmeliklere uygun olarak kurulması gerekmektedir.



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

5 CİHAZIN MONTAJI

5.1 Konumlandırma ve Yangın Güvenliği

Cihazın bir duvar, bölme, mutfak mobilyası veya dekoratif kaplama gibi yüzeylere yakın yerleştirilmesi durumunda:

- Bu yüzeyler yanmaz malzemeden üretilmiş veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmış ise, cihaz ile yüzey arasındaki mesafe en az 5 cm olmalıdır.
- Yüzey yanmaz değilse, cihaz ile yüzey arasındaki mesafe en az 20 cm olmalıdır.

Yangından korunma kurallarına azami dikkat gösterilmelidir. Montaj alanında yanıcı malzemeler bulundurulmamalıdır.

5.2 Montaj Yetkisi

- Aşağıda belirtilen tüm montaj işlemleri **yetkili servis personeli** tarafından yapılmalıdır. Kullanıcı veya yetkisiz kişiler tarafından müdahale edilmesi kesinlikle yasaktır.

5.3 Elektrik Bağlantısı

- Elektrik bağlantısı, **ehliyetli bir elektrikçi** tarafından kontrol edilmeli ve cihaz, yerden maksimum **170 cm yükseklikteki sigortaya** bağlanmalıdır.
- Besleme hattında, **kaçak akım tehlikesine karşı** 30 mA duyarlılığa sahip bir **kaçak akım koruma rölesi (RCD)** kullanılmalıdır.
- Cihazın elektrik tesisatı, en yakın elektrik panosundaki **topraklama barasına** bağlanarak uygun şekilde **topraklanmalıdır**.
- Elektrik kabloları ve bağlantı noktaları, **TS EN 60335-2-36** ve ilgili uluslararası standartlara uygun olmalıdır.



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.

5.4 Yer Değiştirme Kuralları

- **Montajı yetkili servis tarafından yapılmış cihaz**, yetkili servis dışında kesinlikle yer değiştirilmemelidir.
- Elektrik besleme kablosu uzatılamaz, değiştirilemez veya modifiye edilemez. **Bu tür işlemler cihazın güvenliğini ve garanti koşullarını ihlal eder.**

5.5 Güvenlik Uyarıları

- Montaj sırasında cihazın elektrik bağlantısı yapılmadan önce **şebeke gerilimi** kontrol edilmelidir.
- Montaj alanında yeterli havalandırma sağlanmalı, cihazın etrafında bakım ve servis için gerekli boşluklar bırakılmalıdır.
- İlk alıştırma öncesinde tüm bağlantılar (elektrik, topraklama, varsa su hattı) test edilmelidir.

5.6 Su Bağlantısı

Filtre boyutlandırması için su kullanımı boyutuna ve kullanım başına 7,6 lt/sn ile 60 lt/sn arasında değişebilir.

Cihaz, içme suyu kalitesine sahip suya bağlanmalıdır. Maksimum su sıcaklığı olarak 30 °C'yi öneririz.

Cihaz, geçerli tesisat kodlarına uygun geri akış koruması ile kurulmalıdır.

Su ve gider bağlantıları 2.3 Teknik zellikler listesinde verilen ölçülere göre bağlantı yapılmalıdır:

Cihaz, EN 61770'e uygun (IEC 61770 veya benzer kalitede) bir besleme hortumuyla tesis su kaynağına bağlanmalıdır.

Su besleme hortumu, içme suyu sistemlerinde hortumlar için ilgili standartlara göre yerel ve / veya hijyen şartlarını yerine getirmelidir.

Su bağlantısı için sadece yeni besleme hortumları kullanılabilir. Eski besleme hortumları yeniden kullanılmamalıdır.

- Her cihaz için ayrı kapatma vanası takın.
- niteye bağlanmadan önce su besleme hattının temiz olduğundan emi olun!
- Bağlı su basıncı 1,5 ile 6 bar aralığında olmalıdır, önerilen 3 bar'dır.
- Kurulumdan sonraki her 6 ay da bir ekipmanınızın etkin bir şekilde çalışmasını sağlamak için nitelikli bir teknisyen tarafından kontrolünün yapılması önerilmektedir.



Dikkat:

Su beslemesinin filtresiz kullanımından kaynaklı arıza ve problemlerden Öztiryakiler sorumlu değildir.

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.
- 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 ve elektrik bağlantılarını kapatınız.
- Cihaz, çöpe ya da atık bertaraf tesislerine atılmamalıdır. Cihazınızı elden çıkarmanızda sizlere yardımcı olabiliriz.

Dikkat!

Cihazın montajı ve kullanımı, kılavuzda belirtilen talimatlara uygun şekilde yapılmalıdır. Kurulum ve işletme aşamalarında belirtilen prosedürlere uyulmaması durumunda cihazın performansı etkilenebilir ve güvenlik riskleri oluşabilir.

Cihazda herhangi bir arıza meydana geldiğinde en yakın Öztiryakiler Yetkili Servisi ile iletişime geçiniz.

Yetkisiz Müdahale Uyarısı

Cihaz arızalandığında müdahale yetkisi sadece Öztiryakiler Yetkili Servislerine aittir. Yetkili servisler dışında bir teknik eleman veya ehliyetsiz personelin cihaza müdahale etmesi durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

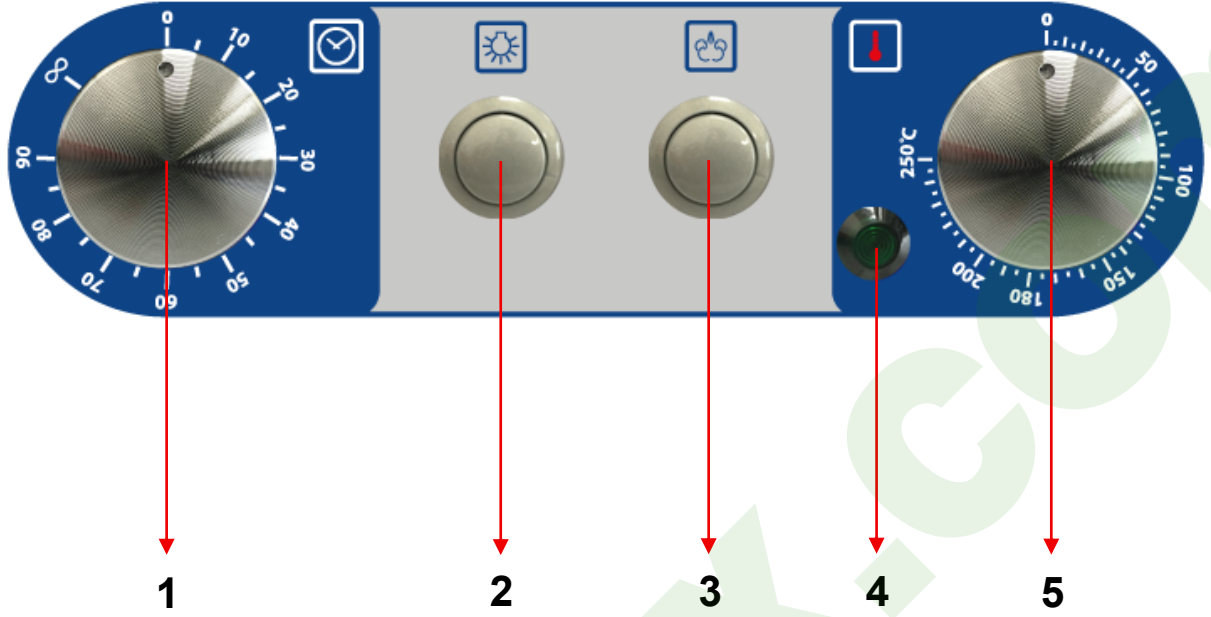
Bu nedenle, yetkili olmayan kişilerin cihaza herhangi bir şekilde müdahale etmelerine kesinlikle izin vermeyiniz. Bu tür durumlarda üretici firma hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz.

Yedek Parça Kullanımı

Servis işlemleri sırasında, yetkili servislerimize orijinal olmayan yedek parça takılması veya önerilmesi kesinlikle yasaktır. Herhangi bir şekilde cihaza takılmış orijinal olmayan parçalar, cihazın garanti dışı kalmasına sebep olur.

7 KONTROL PANELİ VE KULLANIMI

7.1 Analog Pastane Fırını Buton ve Gösterge Açıklamaları



Kontrol paneli 5 ana elemandan oluşmaktadır:

- 1 – Pişirme Süresi Ayarı (Timer)
- 2 – Fırın Aydınlatma Anahtarı (Light Switch)
- 3 – Manuel Buhar Anahtarı (Manual Steam Switch)
- 4 – Termostat Lambası (Heating Indicator Lamp)
- 5 – Termostat (Temperature Control Knob)

7.1.1 Analog Pastane Fırınının Fonksiyon Buton Açıklamaları

1 – Pişirme Süresi Ayarı (Timer)

- 0–90 dakika arasında veya sürekli çalışma zaman ayarı yapılabilir.
- Mekanik bir zaman rölesidir; süre bittiğinde sesli uyarı verir.
- Süre ayarlandığında fırın rezistansları yalnızca zamanlayıcı açıkken termostada girmdiği durumda çalışır.
- “0” konumunda fırın kapalıdır; “∞” (sürekli çalışma) modu varsa operatör kontrolünde manuel olarak durdurulur.

2 – Fırın Aydınlatma Anahtarı

- Fırın içi lambasını açıp kapatır.
- Lamba, fırın ısıtmasa bile bağımsız çalışır.
- Operatörün pişme durumunu kapı açmadan kontrol etmesi için tasarlanmıştır.

3 – Manuel Buhar Anahtarı (Steam Injection Button)

- Pişirme esnasında elle buhar yüklemek için kullanılır.
- Düğmeye basıldığında rezistans yanında bulunan buhar jeneratörüne kısa süreli su verilir.
- Genellikle 3–5 saniyelik darbe şeklinde çalışır; uzun basışlarda kendini koruma için kesebilir.
- Ekmek ve hamur ürünlerinin kabuk oluşumunu kontrol etmek için gereklidir.

4 – Termostat Lambası (Heating Indicator Lamp)

- Termostatın rezistanslara enerji verdiğini gösteren kontrol lambasıdır.
- Lamba yanıyor ise ısıtma devam ediyordur, sönüyorsa fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmış veya bekleme konumundadır.
- Sıcaklık kontrolünün sağlıklı olup olmadığını izlemek için kullanılır.

5 – Termostat (Temperature Control Knob)

- 30°C – 250°C aralığında pişirme sıcaklığı ayarlanabilir.
- Mekanik gövde termostatıdır.
- Ayarlanan sıcaklığa göre rezistanslara enerji verir ve keser.

7.1.2 Analog Pastane Fırınının Çalıştırılması

Pişirme süresi ayarı:

Pişirme süresi düğmesinden, ürün için gerekli olan istenilen pişirme süresi ayarlanır.

Sıcaklık ayarı:

Termostat düğmesi kullanılarak istenilen fırın sıcaklığı seçilir.

İlk çalıştırma (koku giderme işlemi):

Yeni fırınlarda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlar nedeniyle ilk kullanımda koku oluşabilir. Bu kokunun giderilmesi için fırın, 250 °C'de 45 dakika boyunca boşta çalıştırılmalıdır.

Ön ısıtma işlemi:

Termostat düğmesinden ön ısıtma sıcaklığı 200–250 °C aralığına ayarlanır. Bu aşamada yeşil termostat lambası yanar.

Pişirme aşaması:

Yeşil termostat lambası söndüğünde fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir. Pişirilecek ürün fırın içerisine yerleştirilir ve ürünün gerektirdiği sıcaklıkta pişirme başlatılır. Pişirme süresi ürün tipine ve hacmine göre değişkenlik gösterebilir.

Fırın içi izleme:

Piştirme sırasında ürünleri daha net görebilmek için fırın aydınlatma lambası açılabilir.

Piştirme bitiş işlemi:

Piştirme tamamlandıktan sonra fırın kapağı dikkatli bir şekilde açılır. Ürünler, yanma riskini önlemek amacıyla fırın eldiveni kullanılarak dışarı alınır.

Kullanım sonrası kapatma:

- Termostat düğmesi 0 (kapalı) konuma getirilir.
- Piştirme süresi düğmesi 0 (kapalı) konuma getirilir.
- Fırının elektrik beslemesi (sigorta) kapalı konuma alınır. Elektriğin tamamen kesildiğinden emin olduktan sonra günlük temizlik işlemleri yapılabilir.

7.1.2 Analog Pastane Fırını Özellikleri

Bu cihaz, endüstriyel kullanım koşulları için tasarlanmış yüksek verimli bir konveksiyonlu pastane fırınıdır. Homojen piştirme performansı, ergonomik kullanım özellikleri ve hijyen odaklı kabin tasarımı ile profesyonel mutfak gereksinimlerini karşılayacak şekilde geliştirilmiştir.

Piştirme Kapasitesi ve Tepsi Uyumluluğu

400 × 600 mm standart pastane tepsileriyle tam uyumludur. Ayrıca GN 1/1 (530 × 325 mm) gastronom ölçülerine uygun raf sistemi sayesinde hem pastacılık hem gastronomi uygulamalarında kullanılabilir. Raf sistemi alüminyum tepsilerde dahi güvenli kullanım sağlayacak yapısal dayanımla tasarlanmıştır.

Piştirme Sistemi ve Sıcaklık Kontrolü

30°C – 250°C aralığında konveksiyonlu (turbo) piştirme sunar. Yüksek performanslı ısıtma sistemi, kısa sürede hedef sıcaklığa ulaşarak üretim verimliliğini artırır. Piştirme sıcaklığı, mekanik termostat ile hassas şekilde kontrol edilir.

Fan Sistemi ve Hava Akışı

Fırın içerisinde sağa ve sola dönebilen çift yönlü fan sistemi bulunur. Bu sistem, kabin içinde homojen ısı dağılımı yaratarak her katta eşit piştirme performansı sağlar. Fan kanatları paslanmaz çelikten üretilmiş olup yüksek ısıya dayanıklıdır.

Buhar Sistemi

Ürün yüzeyinde parlaklık ve kabuk kontrolü için hızlı buhar oluşturma özelliği mevcuttur. Manuel buhar butonu ile kısa süreli yoğun buhar yüklemesi yapılabilir. Buhar sistemi ekmek, poğaçaya ve pasta ürünlerinde optimum sonuç alınmasını sağlar.

Kapı ve Cam Sistemleri

Kapı, yukarıdan aşağıya açılan ergonomik yapı ile güvenli kullanım sunar. Isıya dayanıklı temperli çift camlı kapı sayesinde ısı kaybı azaltılır ve enerji verimliliği artırılır. İç cam paneli kolay sökülebilir yapıdadır, bu sayede kullanıcı tarafından pratik şekilde temizlenebilir. Kapı açıldığında fırını otomatik olarak durduran kapı güvenlik sensörü bulunmaktadır.

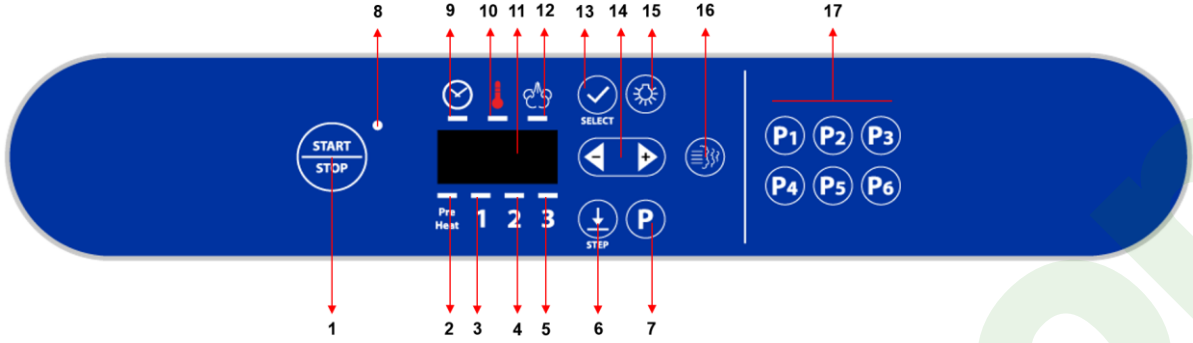
Piştirme Kabini Tasarımı

İç kabin, yüksek dayanımlı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Tüm iç yüzeylerde yuvarlatılmış hijyenik köşe tasarımı kullanılmıştır; kir birikimini ve temizlik zorluklarını önler. Kabin aydınlatması sayesinde kullanıcı ürünleri kapağı açmadan güvenli şekilde izleyebilir. Silikon esaslı, yüksek sıcaklığa dayanıklı kapı contası, kabin sıcaklığının dış ortama kaçmasını engeller.

Güvenlik Donanımları

Piştirme kabini içerisinde oluşabilecek aşırı sıcaklıklara karşı ekstra güvenlik termostatu ile donatılmıştır. Tüm elektriksel ve mekanik bileşenler endüstriyel kullanım koşulları için tasarlanmış olup güvenlik standartlarına uygundur.

7.2 Dijital Pastane Fırını Buton ve Gösterge Açıklamaları



1 – Cihaz Çalıştırma / Program Başlatma – Durdurma Butonu (START / STOP)
Cihazı ON–OFF moduna alır. Pişirme programını başlatmak veya durdurmak için kullanılır.

2 – Ön Isıtma Uyarı Işığı

Fırının ön ısıtma aşamasında olduğunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ışık söner.

3 – 1. Pişirme Kademesi Işığı

Programın birinci pişirme adımının aktif olduğunu gösterir.

4 – 2. Pişirme Kademesi Işığı

Programın ikinci pişirme adımının aktif olduğunu gösterir.

5 – 3. Pişirme Kademesi Işığı

Programın üçüncü pişirme adımının aktif olduğunu gösterir.

6 – Kademe Geçiş (STEP) Butonu

Pişirme kademeleri arasında sırayla geçiş yapılmasını sağlar (1 → 2 → 3).

7 – Programlar ve Kayıt Butonu (P)

Hazır programları seçmek, yeni program oluşturmak ve kaydetmek için kullanılır.

8 – Cihaz İkaz Işığı (Alarm LED)

Arıza, güvenlik kilidi veya sistem uyarısı olduğunda yanar.

9 – Zaman Kademe Işığı

Zaman ayarının seçili olduğunu ve değiştirilmek üzere aktif olduğunu belirtir.

10 – Sıcaklık Kademe Işığı

Sıcaklık ayarının aktif olduğunu gösterir.

11 – Dijital Bilgi Ekranı

Zaman, sıcaklık, nem ve program numarası gibi tüm bilgilere ait dijital gösterim panelidir.

12 – Nem Kademe Işığı

Nem ayarının aktif olduğunu ve değiştirilebilir durumda olduğunu belirtir.

13 – Parametre Seçim Butonu (SELECT)

Zaman → Sıcaklık → Nem seçenekleri arasında geçiş yapılımasını sağlar.

14 – Artırma / Azaltma Fonksiyon Butonları (+ / –)

Seçilen parametre değerini artırır veya azaltır.

- Tek basış: adım adım değişim
- Basılı tutma: hızlı değer değiştirme

15 – Aydınlatma Butonu

Fırın içi aydınlatmayı açar/kapatır.

16 – Manuel Nem Verme Butonu

Pişirme sırasında operatör tarafından istenildiğinde anlık buhar (nem) verilmesini sağlar.

17 – Hızlı Program Butonları (P1–P6)

Sık kullanılan 6 ayrı pişirme programına tek dokunuşla erişim sağlar.

Pastane tipi konveksiyonlu fırınlar, restoranlarda, kantin, pastahane, hastane gibi yerlerin mutfaklarında, personel yemekhanelerinde, yemek fabrikalarında v.b. yerlerde pasta, börek v.b. pişirmek amacıyla kullanılır

Cihaz ilk kullanımdan önce komple dış yüzeyi ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile temizlenmelidir.

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.

7.2.1 Dijital Pastane Fırınının Çalıştırılması



Enerji verildiğinde START/STOP LED'i yanar ve cihaz OFF modunda bekler.

OFF modunda START/STOP butonuna 3 sn basılı tutulduğunda cihaz ON moduna geçer; LED söner ve fırın iç sıcaklığı ekranda görüntülenir.

Pişirme parametre aralıkları: Zaman 0–999 dakika, Sıcaklık 30–260 °C, Nem 0–100 %.

Örnek Pişirme Çevrimi

ÖN ISITMA	-	1. ADIM	60 DK.	2. ADIM	20 DK.	3. ADIM	35 DK.
	160°C		180°C		200°C		210°C
	-		20%		60%		100%




Dikkat:

Cihaz +5°C +40°C çevre sıcaklığında ve en fazla %65 nemli ortamda çalıştırılmalıdır.

Manuel Pişirme

- 1 Manuel pişirme modu için **P** tuşuna basılmalıdır. P tuşu program ekranına geçişi sağlamaktadır. P tuşuna her basıldığında P07 – P99 programları ve manuel pişirme modu arasında geçiş sağlamaktadır.
- 2 Manuel mod program ekranına gelindiğinde ilk olarak **STEP** tuşuna basılarak ön ısıtma değer görüntüsü ekrana gelir.
- 3 Pişirme programlarında 2 faz vardır.
 - 1 Ön ısıtma (sadece fırın sıcaklığı ayarlanır.)
 - 2 Pişirme fazları (her kademedede farklı pişirme kondisyonları ayarlanabilmektedir.)
- 4 **Seçim** tuşuyla (zaman, sıcaklık ve nem miktarı) istenilen değerler arasında sürekli geçiş yapılmaktadır.

- 5  Fonksiyon tuşlarıyla;
- Tek sefer basılarak adım adım artış
 - Basılı tutularak hızlı artış seçenekleriyle istenilen değerler ayarlanır.



Kayıtlı Programlar Ekranı



Manuel Program Ekranı

Ön Isıtma

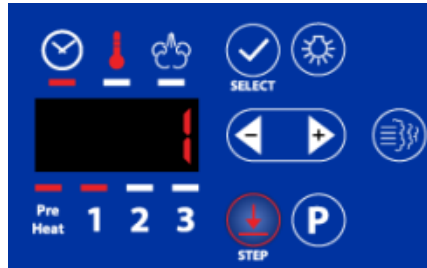
Ön ısıtma ekranında - + fonksiyon tuşlarıyla sıcaklık değeri ayarlanmalıdır. Zaman veya nem ayarı yapılamamaktadır. Ön ısıtma fırın iç sıcaklığının pişirme öncesi hazır hale getirilmesi için kullanılır.



Ön Isıtma Ekranı

Adım Zaman Ayarı

Ön ısıtma ayarı sonrasında STEP tuşuyla 1. Pişirme Adımına geçiş yapılır. Burada ilk olarak Zaman ayar ışığı yanacaktır. Zaman ekranda dakika olarak gösterilmektedir. - + fonksiyon tuşlarıyla istenilen süre ayarlanır.



Pişirme Kademesi Zaman Ayar Ekranı

Sıcaklık Ayarı

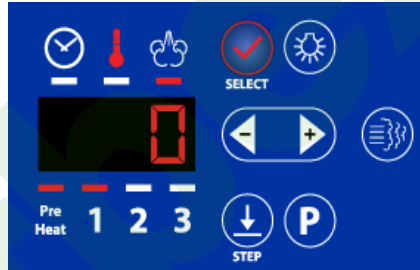
Zaman ayarı sonrasında SELECT tuşuyla sıcaklık ayar ekranına geçiş yapılır. Burada Sıcaklık LED ışığı yanacaktır. - + fonksiyon tuşlarıyla sıcaklık değeri istenildiği gibi ayarlanmalıdır.



Pişirme Kademesi Sıcaklık Ayar Ekranı

Nem Ayarı

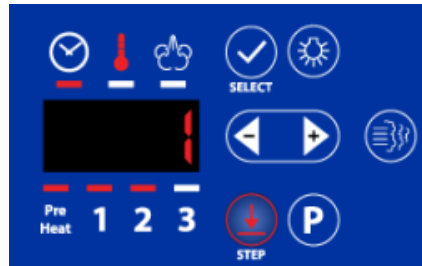
Sıcaklık ayarı sonrasında SELECT tuşuyla nem ayar ekranına geçiş yapılır. Burada Nem LED ışığı yanacaktır. - + fonksiyon tuşlarıyla nem değeri istenildiği gibi ayarlanmalıdır.



Pişirme Kademesi Nem Ayar Ekranı

Diğer Pişirme Adımları (Opsiyonel)

Pişirme programı özelliklerine göre istenildiğinde aynı işlemler tekrarlanarak farklı özelliklerde kademeli pişirme programı hazırlanabilir. 2. ve 3. pişirme kademesine geçiş STEP tuşuyla yapılmaktadır. Burada ayarlamalarda ilk adımdaki yol aynen izlenmelidir.



Pişirme Kademesi Ayar Ekranı

Pişirmeyi Başlatma / Pişirmeyi Bitirme / Fırını Kaptma

Örnekte olduğu gibi bir pişirme programı hazırlandıktan sonra;

ÖN ISITMA	-	1. ADIM	60 DK.	2. ADIM	20 DK.	3. ADIM	35 DK.
	160°C		180°C		200°C		210°C
	-		20%		60%		100%

- 1 START/STOP tuşuna basıldığında program çalıştırılmış olur.
- 2 Ön ısıtma işlemi çalışır ve ön ısıtma LED ışığı yanar.
- 3 Ön ısıtma tamamlandığında fırın sesli uyarı verir.
- 4 Fırın yüklemesi tamamlanıp kapı kapatıldığında pişirme otomatik olarak 1. pişirme kademesine geçerek programa devam eder.1. Pişirme kademesi LED ışığı yanar.
- 5 Yapılan programa göre sırasıyla tüm pişirme adımları arasında otomatik olarak geçiş yaparak devam eder. Program tamamlandığında fırın sesli uyarı vererek program sonlanır.
- 6 Program bitmeden iptal etmek istenirse START/STOP butonuna 3 sn. basılı tutularak program sonlandırılır.
- 7 Fırın Standby moduna alınmak istenirse START/STOP butonuna pişirme yapılmıyorken 5 sn. basılı tutulduğunda fırın OFF moduna geçecektir.



Pişirme Esnasında Parametre Değiştirme

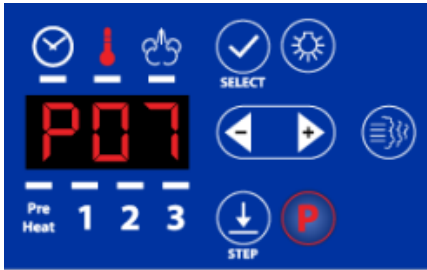
Başlatılmış bir programda çalışma esnasında değişiklik yapılmak istendiğinde;

- 1 SELECT tuşuna basılarak pişirme kademesi içerisinde zaman sekmesi ışığı yanacaktır.
- 2 SELECT tuşuyla değiştirilmek istenen özelliğe gelinerek - + fonksiyon tuşlarıyla ekrandaki değer istenildiği şekilde değiştirilir ve 3 sn. sonunda program yeni değeri kaydeder.
- 3 Pişirme esnasında değişiklik yalnızca çalışmakta olan pişirme kademesi için yapılabilir.
- 4 Ön ısıtma kademesinde değişiklik yapılamaz.

Programlı Pişirme

- 1 Programlı pişirme modu için **P** tuşuna basılmalıdır. P tuşu program ekranına geçişi sağlamaktadır.
- 2 Program modunda ekrana P07 geldiğinde ilk olarak - + fonksiyon tuşlarıyla istenilen program numarası belirlenir. Daha sonra **✓** SELECT tuşuna basılarak program içerisindeki ön ısıtma değer görüntüsü ekrana gelir.
- 3 Pişirme programlarında 2 faz vardır.
 - a) Ön ısıtma (Sadece fırın sıcaklığı ayarlanır.)
 - b) Pişirme fazları (her kademedede farklı pişirme kondisyonları ayarlanabilmektedir.)

- 4  Seçim tuşuyla (zaman, sıcaklık ve nem miktarı) istenilen değerler arasında sürekli geçiş yapılmaktadır.
- 5  Fonksiyon tuşlarıyla;
 - Tek sefer basılarak adım adım artış
 - Basılı tutularak hızlı artış seçenekleriyle istenilen değerler ayarlanır.
- 6 Tüm ayarlamalar yapıldıktan sonra P tuşuna 3 sn. basılı tutularak uyarı sesiyle birlikte kayıt tamamlanır.
- 7 Hızlı erişim program tuşlarında istenilen program seçilerek SELECT tuşuyla parametre ayarları yapılarak aynı program numarasına 3 sn. basılı tutulması yeterlidir.





Kayıtlı Programlar Ekranı



Pişirme Kademesi Sıcaklık Ayar Ekranı

Manuel Pişirme Kayıt

- 1 Manuel pişirme modunda kayıt yapmak için tüm kademe ayarları yapıldıktan sonra  tuşuna basılmalıdır. P tuşu program kayıt ekranına geçişi sağlamaktadır.
- 2 Program kayıt ekranında P07-P99 arasında istenilen program - + fonksiyon tuşlarıyla belirlenir.
- 3 Belirlenen program numarasına kayıt için  tuşuna 3 sn. basılı tutulduğunda program kaydetme işlemi tamamlanacaktır.

7.2.2 Dijital Pastane Fırını Özellikleri

Bu cihaz, endüstriyel üretim koşullarında yüksek hassasiyetli pişirme performansı sunmak üzere geliştirilmiş dijital kontrollü bir konveksiyonlu pastane fırınıdır. Çok aşamalı programlanabilir pişirme yapısı, homojen hava akışı ve hijyen odaklı kabin tasarımı ile profesyonel mutfakların verimliliğini artırmak için tasarlanmıştır.

Pişirme Kapasitesi ve Tepsi Uyumluluğu

Fırın, **400 × 600 mm standart pastane tepsileriyle tam uyumlu** şekilde tasarlanmıştır. Ek olarak, GN 1/1 (530 × 325 mm) gastronom ölçülerine uygun raf sistemi sayesinde hem pastacılık hem gastronomi ürünlerinde esnek kullanım sunar.

Raf sistemi, alüminyum tepsilerin güvenli kullanımını destekleyen yüksek dayanımlı yapıya sahiptir.

Dijital Kontrol Yapısı ve Programlama Özellikleri

Cihaz üzerinde bulunan **dijital kontrol paneli**, tüm pişirme fonksiyonlarının hassas şekilde yönetilmesine olanak tanır.

- Ön ısıtma ve pişirme modlarını kapsayan **4 adımlı çok kademeli pişirme programlama**
- **99 adet kullanıcı tanımlı pişirme programı**
- Hızlı erişim için **6 adet hızlı pişirme programı**

Programlama sırasında süre, sıcaklık, fan yönü ve buhar uygulaması ayrı ayrı kontrol edilebilir. Dijital ekran, pişirme esnasında **kalan süreyi anlık olarak** göstermektedir.

Pişirme Sistemi ve Sıcaklık Kontrolü

Cihaz, **30°C – 260°C** aralığında konveksiyonlu (turbo) pişirme sunar. Yüksek performanslı ısıtma sistemi sayesinde hedef sıcaklığa kısa sürede ulaşılır, bu da üretim sürekliliğini destekler. Sıcaklık kontrolü dijital panel üzerinden hassas şekilde yapılır ve seçilen değerler otomatik olarak korunur.

Fan Sistemi ve Hava Akışı

Sağa ve sola dönebilen **çift yönlü fan sistemi**, pişirme kabini içinde homojen ısı dağılımı sağlar. Bu yapı, her rafta eşit pişirme performansını garanti eder. Fan sistemi paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve yüksek sıcaklık altında deformasyona karşı dayanıklıdır.

Buhar Sistemi

Fırın, ürün yüzeyinde parlaklık, kabuk dengesi ve hacim artışı sağlamak için **hızlı buhar oluşturma özelliği** ile donatılmıştır. Dijital kontrol paneli üzerinden istenilen anda buhar uygulanabilir. Buhar sistemi, ekmek, poğaçaya ve pastacılık ürünlerinde üstün sonuç alınmasını sağlar.

Kapı ve Cam Sistemleri

Kapı, yukarıdan aşağıya açılan ergonomik yapısıyla kolay kullanım sunar.

- Isı kaybını en aza indiren **temperli çift camlı kapı**
- Pratik temizlik için **kolay sökülebilir iç cam paneli**
- Pişirme sırasında kapı açıldığında cihazı otomatik olarak durduran **kapı güvenlik sensörü**

Bu yapı, enerji verimliliğini artırırken kullanıcı güvenliğini de üst düzeye çıkarır.

Piştirme Kabini Tasarımı

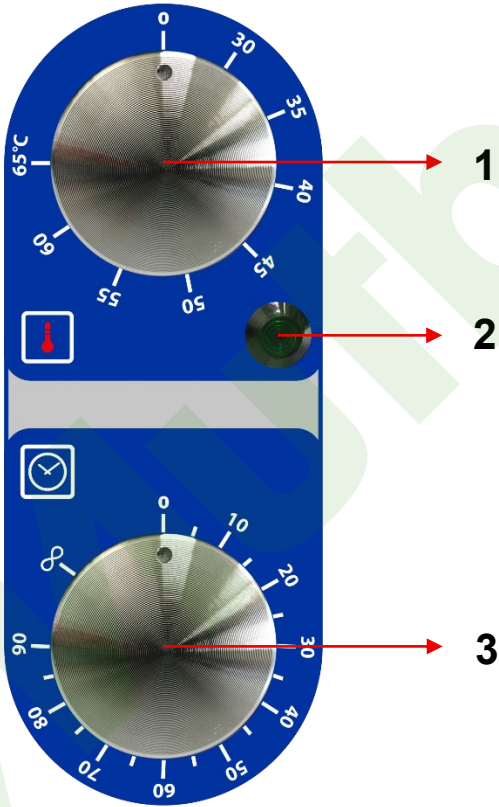
Kabin, yüksek dayanımlı paslanmaz çelikten üretilmiş olup tüm iç yüzeylerde yuvarlatılmış hijyenik köşe tasarımı uygulanmıştır. Bu sayede kir birikimi ve temizlik güçlüğü önlenir.

- Aydınlatmalı kabin yapısı sayesinde ürünler kapağı açmadan izlenebilir.
- Kapı çevresinde kullanılan silikon bazlı yüksek sıcaklık contası, kabin ısısının dışarı kaçmasını engeller.

Güvenlik Donanımları

Cihaz, piştirme kabini içinde oluşabilecek aşırı sıcaklıklara karşı **ekstra güvenlik termostatı** ile donatılmıştır. Dijital kontrol sistemi, kullanıcı hatalarına karşı koruma mantığıyla çalışır. Tüm elektriksel ve mekanik bileşenler endüstriyel güvenlik standartlarına uygun şekilde tasarlanmıştır.

7.3 Mayalama Dolabı Buton Açıklamaları



Mayalama dolabı kontrol paneli 3 ana kontrol elemanından oluşur:

- 1 – Pişirme Süresi Ayarı (Timer)
- 2 – Termostat Lambası (Heating Indicator Lamp)
- 3 – Termostat (Temperature Control Knob)

7.3.1 Mayalama Dolabının Fonksiyon Buton Açıklamaları

1 – Zaman Ayarı (Timer)

- 0–90 dakika arası ve sürekli çalışma süresi sağlar.
- Mayalama süreci belirli bir zamana göre kontrol edilmek istenirse kullanılır.
- Süre bitiminde sistem kapanır ve uyarı sesi verir.
- Sürekli çalışma modu varsa uzun süreli fermantasyon için tercih edilir.

2 – Termostat Lambası (Heating Indicator Lamp)

- Dolap içi ısıtıcılarının aktif olduğunu gösterir.
- Lamba:
 - Yanıyorsa: Isıtıcı çalışıyor, dolap hedef sıcaklığa ulaşmaya çalışıyor.
 - Sönükse: Hedef sıcaklığa ulaşıldı veya termostat kapalı.

3 – Termostat (Temperature Control Knob)

- 30°C – 65°C aralığında mayalama sıcaklığı ayarlanır.
- Dolap içindeki ısıtıcılara enerji vererek istenen sıcaklığı sabit tutar.
- Değer yükseldikçe ısıtıcı daha uzun süre devrede kalır.

7.3.2 Mayalama Dolabının Çalıştırılması

Mayalama süresi ayarı:

Cihaz üzerindeki süre ayar düğmesinden, ürün için gerekli istenilen mayalama süresi ayarlanır.

Sıcaklık ayarı:

Termostat düğmesi kullanılarak ürünün gerektirdiği mayalama sıcaklığı seçilir.

Ürün yerleştirme:

Mayalanacak ürünler, tepsileriyle birlikte kabin içerisine düzgün bir şekilde yerleştirilir. Kapının tam olarak kapandığından emin olunmalıdır.

Mayalama işlemi sonu:

Ayarlanan sürenin tamamlanmasıyla mayalama işlemi sona erer. Kabin kapısı dikkatli bir şekilde açılır ve ürünler fırın eldiveni kullanılarak dışarı alınır.

Kullanım sonrası kapatma:

- Termostat düğmesi 0 (kapalı) konumuna alınır.
- Mayalama süresi düğmesi 0 (kapalı) konumuna getirilir.
- Elektrik beslemesi (sigorta) kapalı konuma alınır.

Elektrik tamamen kesildiğinden emin olduktan sonra günlük temizlik işlemleri gerçekleştirilir.

7.3.3 Mayalama Dolabının Özellikleri

Bu cihaz, hamur ürünlerinin kontrollü sıcaklık ve nem koşullarında mayalanmasını sağlamak üzere tasarlanmış profesyonel bir mayalama dolabıdır. Stabil ısı dağılımı, ayarlanabilir nem sistemi ve endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş kabin yapısı ile pastane ve fırın uygulamalarında yüksek performans sunar.

Tepsi Kapasitesi ve Raf Sistemi

Mayalama dolabı, **400 × 600 mm standart pastane tepsileri** ile tam uyumludur. Ayrıca GN 1/1 (530 × 325 mm) ölçülerine uygun **gastronom tipi raf sistemi**, farklı üretim ihtiyaçlarına esneklik sağlar. Raf yapısı, alüminyum ve çelik tepsilerin güvenli yerleşimini destekleyen dayanımlı konstrüksiyona sahiptir.

Sıcaklık Aralığı ve Kontrol Sistemi

Cihaz, mayalama işlemi için ideal olan **30°C – 65°C** sıcaklık aralığında çalışır. Üzerindeki kontrol sistemi sayesinde kabin içi sıcaklık, ürün tipine göre hassas şekilde ayarlanabilir ve sabit tutulabilir. Bu sayede hamur ürünlerinde hacim artışı ve düzgün kabuk yapısı sağlanır.

Kapı Yapısı ve Ergonomi

Mayalama dolabı, **sağa ve sola açılabilen çift kanatlı kapı** tasarımı ile kullanım kolaylığı sunar. Bu kapı yapısı, yoğun üretim alanlarında minimum alan kullanımını destekler ve dolabın iç erişimini hızlandırır. Kapı contaları, sıcak hava kaybını engelleyecek şekilde tasarlanmıştır.

Nem Sistemi

Cihaz içinde istenilen nemli ortamı oluşturmak için **GN küvetli nem sistemi** kullanılır.

- GN küvet, kullanıcı tarafından su ile manuel olarak doldurulabilir.
- Küvet kolayca çıkarılabilir yapıda olduğundan temizlik ve bakım işlemleri pratik şekilde yapılabilir.

Bu nem sistemi, özellikle ekme , poğağa ve unlu mamüllerde optimum mayalama kalitesine ulaşılmasını sağlar.

Kabin Tasarımı

Mayalama kabini, dayanıklı i gövde yapısı ile stabil sıcaklık dağılımını destekler. Kabin içi hava dolaşımı, mayalama boyunca homojen ortam koşullarını koruyacak Şekilde tasarlanmıştır. Tüm i yüzeyler, düzenli temizlik ve hijyen gerekliliklerine uygun olarak kolay silinebilir yapıdadır.



Pastane fırını ve mayalama dolabı

8 TEMİZLİK ve BAKIM

8.1 Temizlik

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.

- Temizlik işlemine başlamadan önce cihazın enerji bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Fırın tamamen soğumadan temizlik yapmayınız.
- Her kullanımdan önce ve sonra fırın içini kontrol ediniz; fırın içerisinde herhangi bir malzeme, tepsi, ürün artığı veya yabancı cisim bırakmayınız.
- Pişirme işlemlerinden sonra fırın içinde kalabilecek katı atıkları ve gıda kalıntılarını dikkatlice temizleyiniz.
- Fırının iç yüzeylerini, ılık sabunlu suya batırılıp iyice sıkılmış yumuşak bir bez ile siliniz. Ardından temiz, ıslak bir bezle durulayınız ve yüzeyleri kurulayınız.
- İç yüzeylerde kullanılacak onaylanmış temizlik kimyasallarının kalıntı bırakmamasına özen gösteriniz. Aksi halde pişirme sırasında oluşacak yüksek sıcaklık nedeniyle buharlaşan kimyasallar gıdalara geçebilir.
- Kapı camları, uygun cam temizleme ürünleri ile kalıntı bırakmayacak şekilde temizlenebilir.
- Dış yüzeylerde, metal yüzeye zarar vermeyen, taneciksiz endüstriyel temizlik malzemeleri kullanılabilir ve kalıntı bırakmamasına dikkat edilmelidir.
- Temizlik sırasında kesinlikle aşağıdaki ürünleri KULLANMAYINIZ:
 - Tuz ruhu
 - Çamaşır suyu
 - Toz temizleme malzemeleri
 - Metal aşındırıcı kimyasallar
 - Agresif kimyasal temizlik ürünleri

Bu tür kimyasallar fırın yüzeylerine zarar verebilir, korozyona yol açabilir ve cihazın ömrünü kısaltabilir.

Fırın Yağ Çözücüsü (Öztiryakiler Power T-9)

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.

ilave adım vardır. Bu ek önlemler, rahatsız edici aksama sürelerini ve maliyetli onarımları önlemeye yardımcı olacaktır.

- Yalnızca orjinal olan Öztiryakiler fırın yağ çözücüsünü (Power T-9) kullanın. Orijinal olmayan temizlik maddelerinin kullanılması fırının iç yüzeylerini bozabilir veya zarar verebilir.
- 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 kurulacağı ülkede yürürlükte olan düzenlemelere göre periyodik bakım sıklığını göre bakımları yapılmalıdır.
- Cihazın kullanım ömrü boyunca yenileme ihtiyacı duyulacak parçaların listesini yetkili servislerimizden 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 Sorun Giderme

Sorun	Olası Sebep	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Cihaza elektrik gelmiyor	Sigortayı ve elektrik bağlantılarını kontrol ediniz.
	Sıcaklık koruma sistemi devrede	Arka kapaktaki reset düğmesine basınız. Sorun devam ederse servisi çağırınız.
	Kapı sensörü arızalı	Yetkili servisi arayınız.
İstenilen pişirme sağlanamıyor	Sıcaklık ayarı yanlış	Sıcaklık ayarınızı kontrol ediniz.
	Buhar sistemi su alamıyor	Su giriş musluğunu açınız.
	Su hortumunda tıkanma var	Hortumu sökerek tıkanıklığı temizleyiniz.
	Cihaz su almıyor	Yetkili servisi arayınız.
	Fanlar dönmüyor veya yön değiştirmiyor	Yetkili servisi arayınız.
Fırın dışına su akıyor	Kapı tam kapanmıyor	Yetkili servisi arayınız.
	Pişirme kabiniinde hasar var	Yetkili servisi arayınız.
Lamba çalışmıyor	Ampul arızalı	Yetkili servisi arayınız.
Kapı kapanmıyor	Menteşe arızalı	Yetkili servisi arayınız.

9 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 sebebiyle veya kullanıcı mahallinde oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.

10 YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER

Yetkili teknik servisler için lütfen aşağıdaki internet adresimizi ziyaret ediniz.

www.oztiryakiler.com.tr/services

11 EKLER – ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

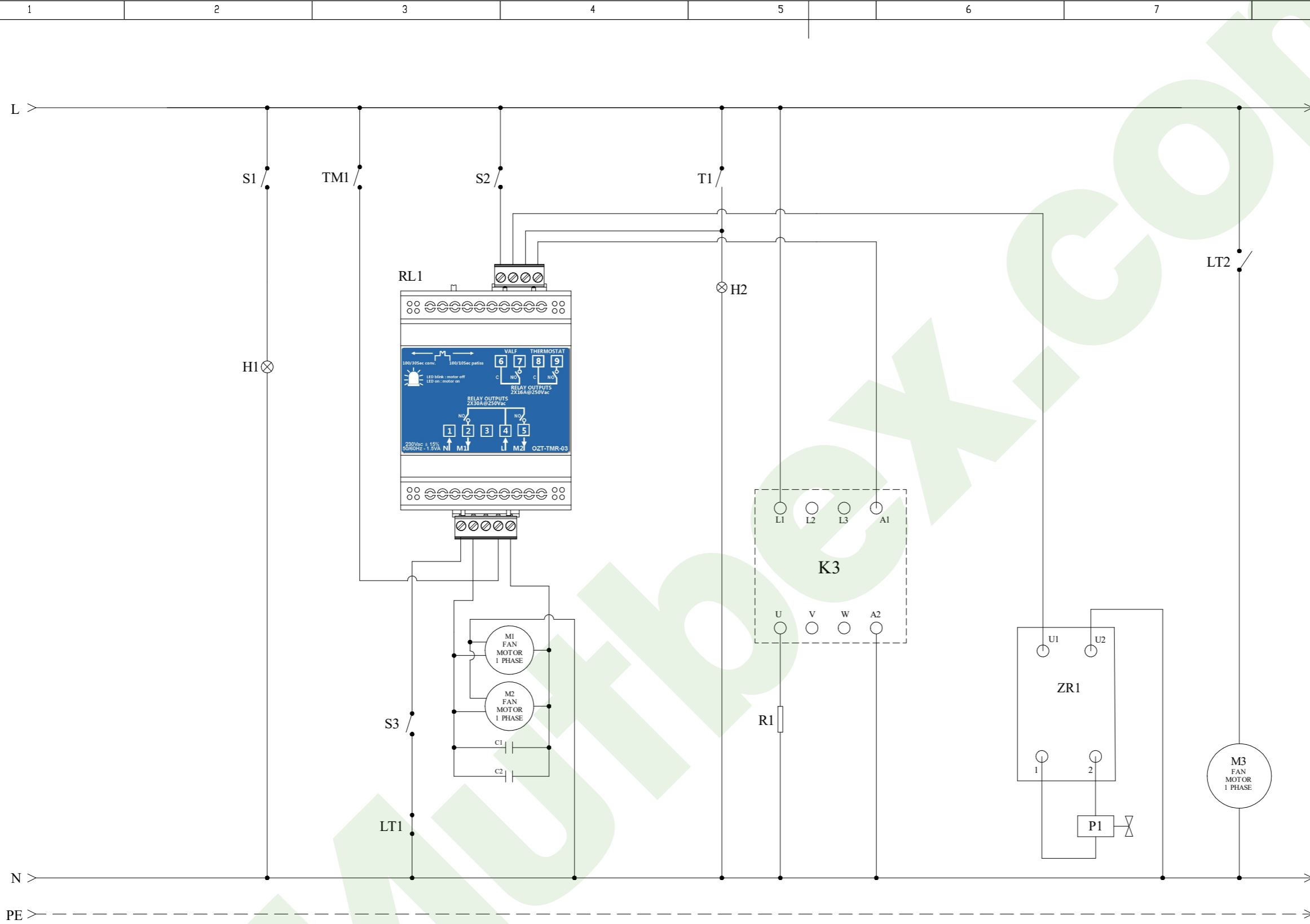
3 Tepsili Monofaze Pastane Fırınların Elektrik Devre Şeması – 46. sayfa

4 Tepsili Trifaze Analog Pastane Fırınların Elektrik Devre Şeması – 47. sayfa

4 Tepsili Monofaze Analog Pastane Fırınların Elektrik Devre Şeması – 48. sayfa

4 Tepsili Trifaze Dijital Pastane Fırınların Elektrik Devre Şeması – 49. Sayfa

4 Tepsili Monofaze Dijital Pastane Fırınların Elektrik Devre Şeması – 50. sayfa



Kod	Tanım
S1	Fırın Lamba Anahtarı
H1	Fırın Lambası 220V Halojen
S3	Kapı Anahtarı
LT1	Limit Termostat NC (Normalde Kapalı)
LT2	Limit Termostat NO (Normalde Açık)
T1	Termostat
H2	Termostat Sinyal Lambası
RL1	Sol / Sağ Döndürme Rölesi
M3	Soğutma Fan Motoru
S2	Nem Anahtarı
K3	Kontaktörler
ZR1	Valf Zamanlayıcı 3-40 sn
M1, M2	Fırın Fan Motorları
C1, C2	Fan Motor Kondansatörleri
P1	Su Giriş Valfi
R1, R2	Fırın Rezistansları

KABLO KESİTİ 3x1.5mm²
FİŞLİ KABLOLUDUR.

ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		01/122025		
KONTROL	M.HACI		01/122025		
ONAY	M.HACI		01/122025		

öztiryakiler

PARÇA ADI: KONVEKSİYONLU FIRIN ELEKTRİKLİ 60x40 TEPŞİLİ, 3 KIZAKLI-MONOFAZE

AÇIKLAMA: 7890.60400.3T ve Diğer 3 Tepsililer - Elektrik Bağlantı Şeması (Monofaze)

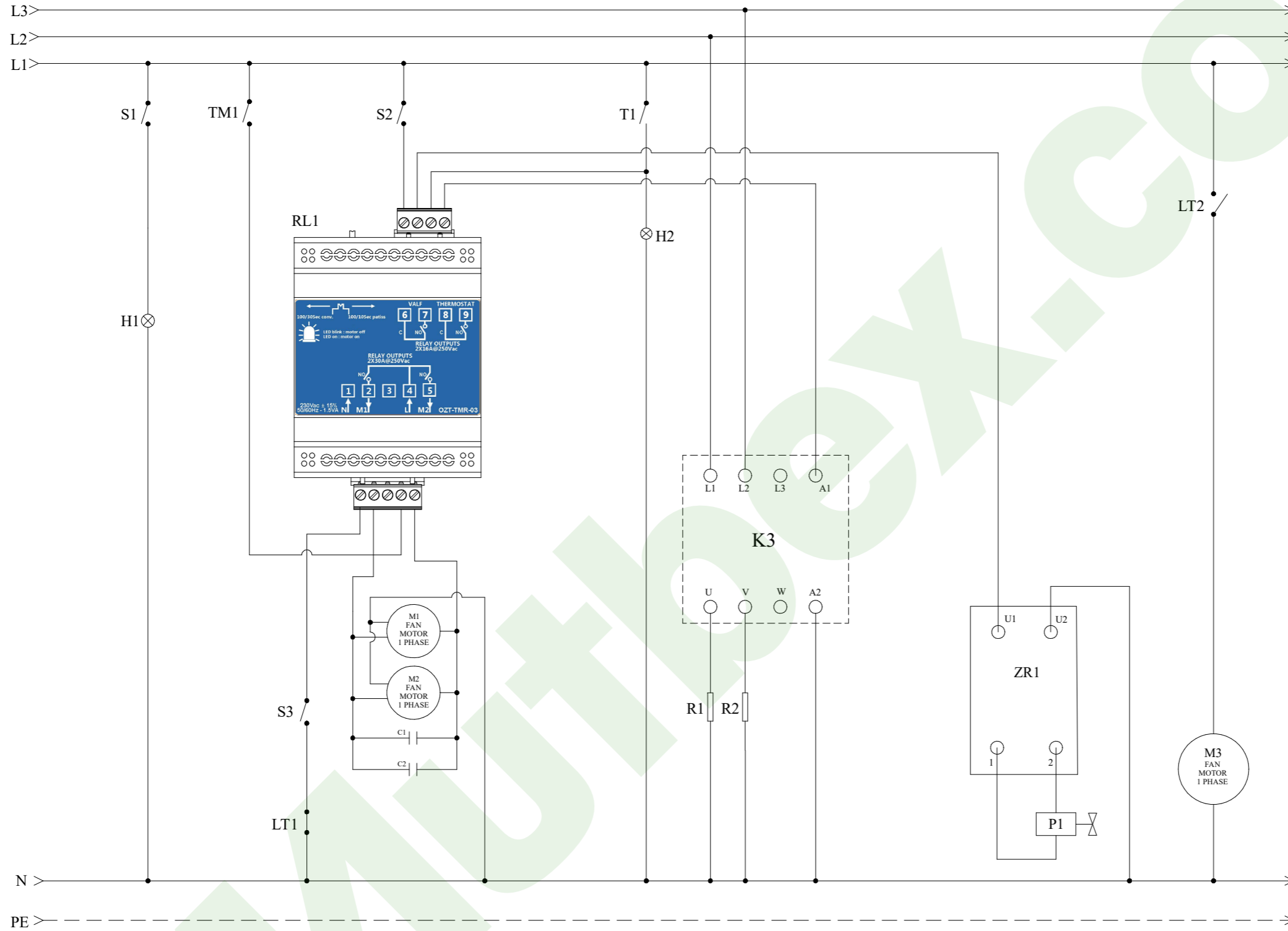
RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ!

ÖLÇÜLER mm CİNSİNDEN DİR

AĞIRLIK (gr.)

REVİZYON

ÖLÇEK



Kod	Tanım
S1	Fırın Lamba Anahtarı
H1	Fırın Lambası 220V Halojen
S3	Kapı Anahtarı
LT1	Limit Termostat NC (Normalde Kapalı)
LT2	Limit Termostat NO (Normalde Açık)
T1	Termostat
H2	Termostat Sinyal Lambası
RL1	Sol / Sağ Döndürme Rölesi
M3	Soğutma Fan Motoru
S2	Nem Anahtarı
K3	Kontaktörler
ZR1	Valf Zamanlayıcı 3-40 sn
M1, M2	Fırın Fan Motorları
C1, C2	Fan Motor Kondansatörleri
P1	Su Giriş Valfi
R1, R2	Fırın Rezistansları

KABLO KESİTİ 5x1.5mm²
ve FİŞSİZ KABLOLUDUR.

ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		01/12/2025		
KONTROL	M.HACI		01/12/2025		
ONAY	M.HACI		01/12/2025	KALINLIK	REVİZYON
				AĞIRLIK (gr.)	ÖLÇEK

oztiryakiler

PARÇA ADI: KONVEKSİYONLU FIRIN ELEKTRİKLİ 60x40 TEPSELİ, 4 KIZAKLI

AÇIKLAMA: 7890.60400.4T - Elektrik Bağlantı Şeması (Trifaze)

RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ!

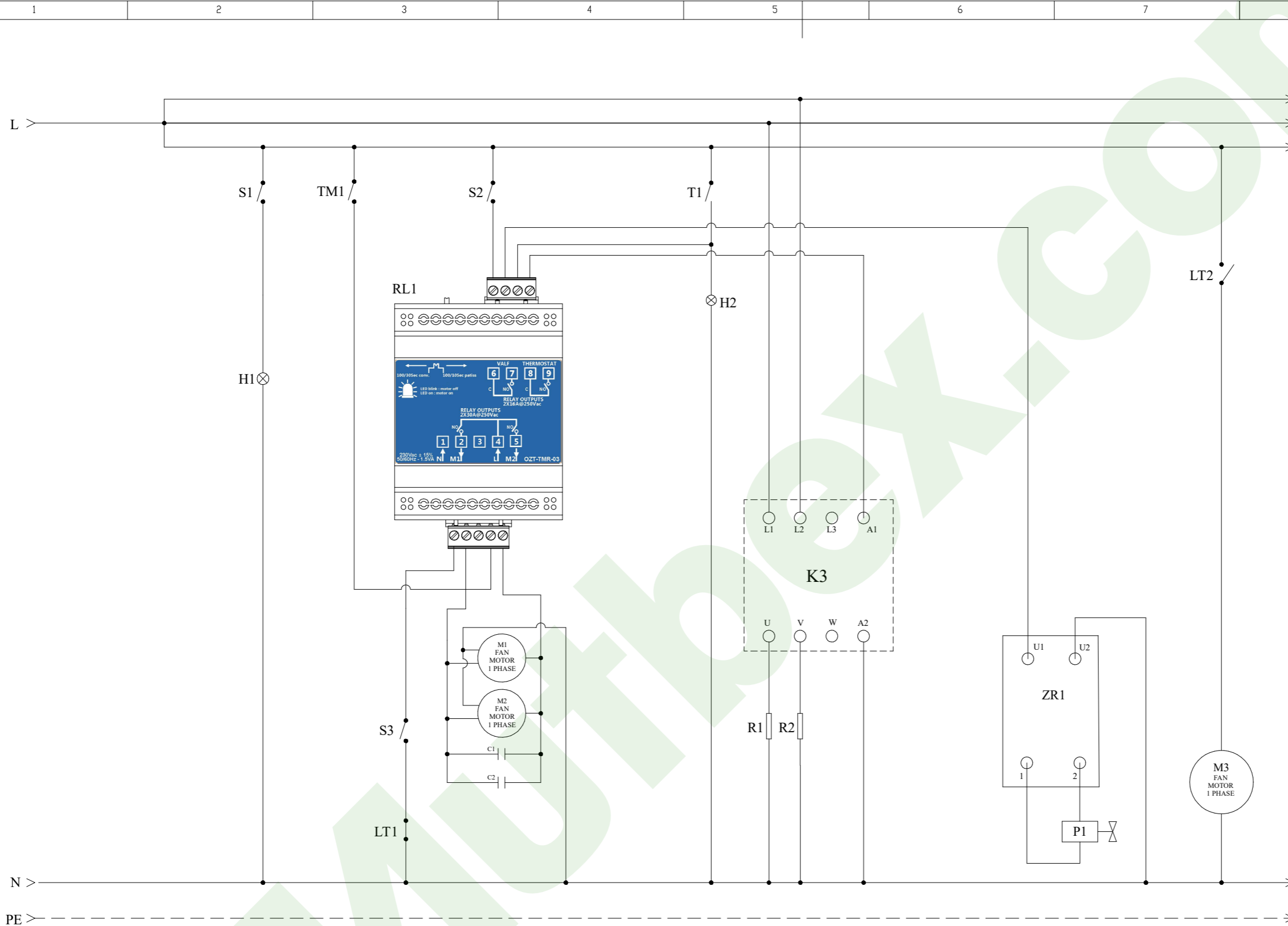
ÖLÇÜLER mm CİNSİNDENDİR

AĞIRLIK (gr.)

ÖLÇEK

AÇIKLAMA

7890.60400.4T - Elektrik Bağlantı Şeması (Trifaze)



Kod	Tanım
S1	Fırın Lamba Anahtarı
H1	Fırın Lambası 220V Halojen
S3	Kapı Anahtarı
LT1	Limit Termostat NC (Normalde Kapalı)
LT2	Limit Termostat NO (Normalde Açık)
T1	Termostat
H2	Termostat Sinyal Lambası
RL1	Sol / Sağ Döndürme Rölesi
M3	Soğutma Fan Motoru
S2	Nem Anahtarı
K3	Kontaktörler
ZR1	Valf Zamanlayıcı 3-40 sn
M1, M2	Fırın Fan Motorları
C1, C2	Fan Motor Kondansatörleri
P1	Su Giriş Valfi
R1, R2	Fırın Rezistansları

KABLO KESİTİ 3x4mm² ve
FİŞSİZ KABLOLUDUR.

ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		01/12/2025		
KONTROL	M.HACI		01/12/2025		
ONAY	M.HACI		01/12/2025		

oztiryakiler

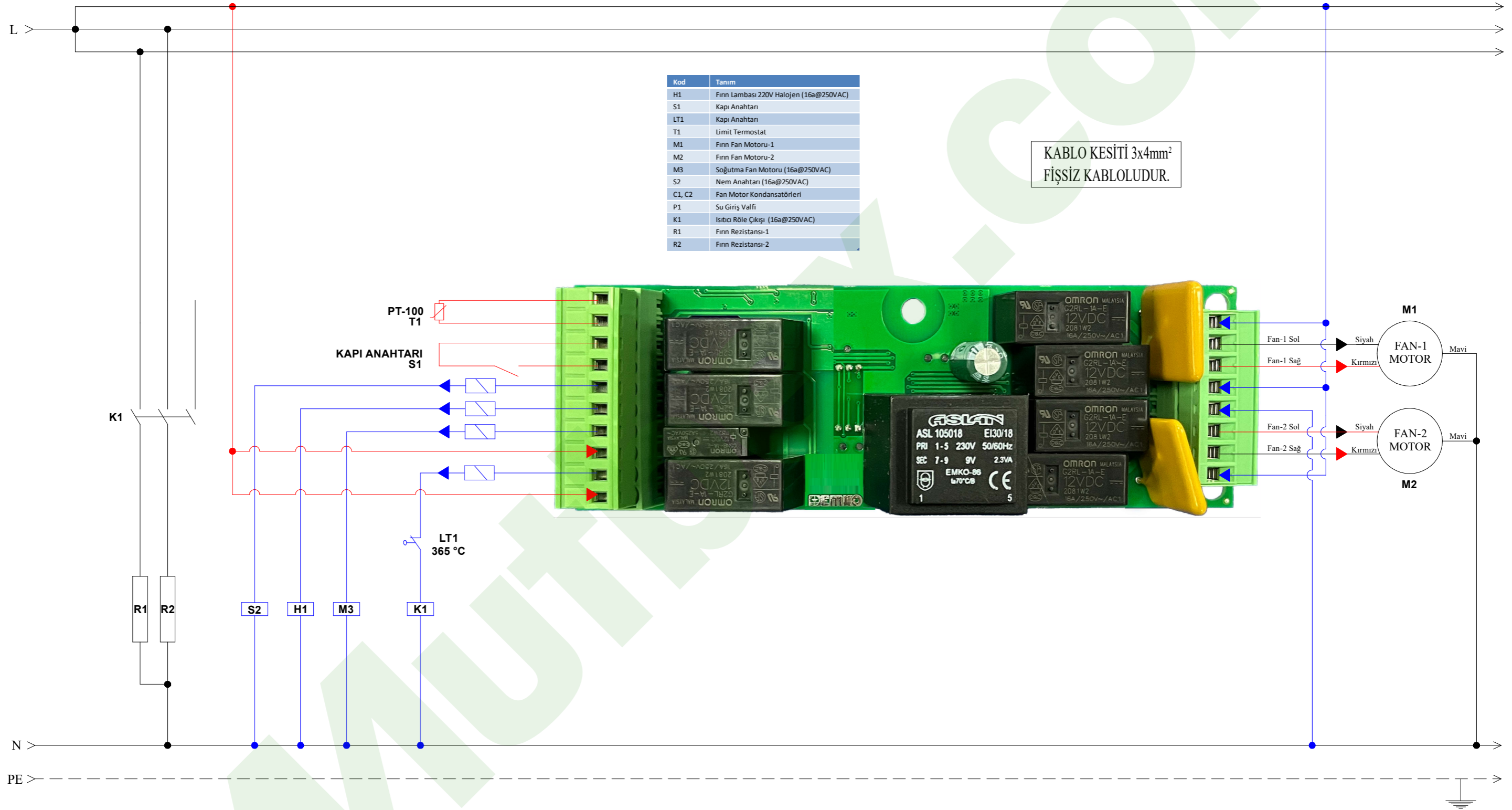
PARÇA ADI: KONVEKSİYONLU FIRIN ELEKTRİKLİ 60x40 TEPSİLİ, 4 KIZAKLI -MONOFAZE

RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ! ÖLÇÜLER mm CİNSİNDENDİR AĞIRLIK (gr.) ÖLÇEK

AÇIKLAMA 7890.60400.4T2 - Elektrik Bağlantı Şeması (Monofaze)

Kod	Tanım
H1	Firn Lambası 220V Halojen (16a@250VAC)
S1	Kapı Anahtarı
LT1	Kapı Anahtarı
T1	Limit Termostat
M1	Firn Fan Motoru-1
M2	Firn Fan Motoru-2
M3	Soğutma Fan Motoru (16a@250VAC)
S2	Nem Anahtarı (16a@250VAC)
C1, C2	Fan Motor Kondansatörleri
P1	Su Giriş Valfi
K1	Isıtıcı Röle Çıkışı (16a@250VAC)
R1	Firn Rezistansı-1
R2	Firn Rezistansı-2

KABLO KESİTİ 3x4mm²
FİŞSİZ KABLOLUDUR.



ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		01/12/2025		
KONTROL	M.HACI		01/12/2025		
ONAY	M.HACI		01/12/2025	KALINLIK	REVİZYON

öztiryakiler

PARÇA ADI: KONVEKSİYONLU FIRIN ELEKTRİKLİ 60x40 TEPSİLİ, 4 KIZAKLI - DİJİTAL - MONOFAZE

AÇIKLAMA: 7890.60400.4TE2 - 4 Tepsililer - Elektrik Bağlantı Şeması (Monofaze)

RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ!

ÖLÇÜLER mm CİNSİNDİR

AĞIRLIK (gr)

ÖLÇEK