

KULLANMA, BAKIM VE MONTAJ KILAVUZU



LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ!

İÇİNDEKİLER

TABLolar.....	2
T1: TEKNİK BİLGİLER.....	2
1.BÖLÜM: GENEL BİLGİLER.....	2
NAKLİYE, TAŞIMA VE YERLEŞİM.....	2
YERLEŞİM ŞEMASI.....	2
KULLANIM ALANI.....	2
GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ.....	2
2.BÖLÜM: MONTAJ TALİMATLARI.....	1
MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER.....	1
KURULUM BİLGİLERİ.....	1
Elektrik Bağlantısı.....	1
Su Bağlantısı.....	1
Havalandırma ve Baca Bağlantısı.....	2
3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI.....	2
KONTROL PANELİ.....	2
İLK ÇALIŞTIRMA.....	3
TEMİZLİK, BAKIM VE ONARIM.....	3
PROBLEM VE SORUN GİDERME.....	3
4.BÖLÜM: GARANTİ.....	4
GARANTİ ŞARTLARI.....	4
OLASI ARIZADA MÜDAHELE.....	5
FORM-1.....	5
FORM-2.....	5

TABLOLAR

T1: TEKNİK BİLGİLER

T1: TEKNİK BİLGİLER								
MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER GxDxY mm	KAPASİTE	GÜÇ kW	GAZ	ELEKTRİK V - Hz	AĞIRLIK kg	KABLO KESİTİ mm ²	OTOMATİK SİGORTA A
M501EG	900x855x450	Ø30 x 4	6 kw / 5160 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	120	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M502EG	900x855x825	Ø30 x 8	12 kw / 10320 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	195	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M601EG	900x1165x450	Ø30 x 6	7,5 kw / 6450 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	170	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M602EG	900x1165x825	Ø30 x 12	15 kw / 12900 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	260	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M1201EG	1245x1190x475	40X60 x 6	7,5 kW / 7740 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	147	3x2,5 mm ²	10A Monofaze

1.BÖLÜM: GENEL BİLGİLER

NAKLİYE, TAŞIMA VE YERLEŞİM

- Nakliye sırasında nakledileceği araca bağlanarak taşınması gerekmektedir.
- Nakliye ve taşıma sırasında cihazın üzerine başka bir ağırlık koymayınız ve fırınları üst üste istiflemeyiniz.
- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yan yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Transpalet veya forkliftle yapılan taşımalarda, taşıma araçları ehliyet sahibi kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazın uygun çalışabilmesi için duvar ile cihaz arasındaki mesafenin en az 10 cm, kumanda paneli tarafında en az 40 cm boşluk olmasını sağlayınız. Cihazı kesinlikle duvara dayamayınız.
- Cihazı koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Kurulum yüzeyi güvenlik şartlarına uygun olması açısından düz bir zeminde olmalıdır.

YERLEŞİM ŞEMASI

Cihazı davlumbaz altında ve etrafında 10cm boşluk kalacak şekilde yerleştiriniz. Davlumbazın havalandırması çalışır halde olmalıdır. Yanlış yerleşimden yada eksik havalandırmadan kaynaklı arızalar **garanti dışıdır**.

KULLANIM ALANI

Üretici firma bu kullanma kılavuzu ile ürettiği fırınların belirli bir amaç için; unlu mamul çeşitlerinin pişirilmesini sağlamak için niteliğini yada uygunluğunu zımni garantiler. Bu el kitabı içinde yer alan fırınlara ait spesifikasyonlar ve bilgiler sadece bilgilendirme amaçlı olarak düzenlenmiştir. Herhangi bir bildirimde bulunulmaksızın herhangi bir zamanda üretici tarafından değiştirilebilir.

GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanım amacının dışına çıkmayınız. Güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazı devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza anında cihazın elektrik, gaz ve su bağlantılarını kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihazı kullanmadan önce iç ve dış kısmını aşındırıcı olmayan sabun ve ılık su ile iyice temizleyiniz.
- Ürünü ilk kullanımında izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklı koku ve duman oluşabilir. Cihazı boşta 200C sıcaklıkta 30 dakika çalıştırınız.
- Cihaz çalışır durumdayken yakınında sıvı ve katı yanıcı madde bulundurmuyunuz.
- Cihazı kullanırken mutlaka eldiven kullanınız. Cihazı kullanılmadığı durumlarda kapalı konuma getiriniz.
- Uzun süreli kullanımlarda her 2 saatte en az 10 dakika dinlendirilmelidir.
- Makinenin uzun ömürlü olabilmesi için kesinlikle uzun süre boşta çalıştırmayınız.

2.BÖLÜM: MONTAJ TALİMATLARI

Cihazın bağlantıları teknik tablodaki değerlere uygun yapılmalıdır.

Üretici firma kılavuza uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım ve teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelecek nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER

Elektrik ısıtmalı cihazlarda;

- Cihazların elektrik çıkışı 2,5metre fişsiz kablodur.
- Cihazın montajlanacağı yerde grup sigorta ve kaçak akımlı sigorta olmalıdır.
- Cihazın gücüne göre sigorta değerleri ve enerji taşınacak kablo kesitleri;

Tek fazlı cihazlarda

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<7,3 kW	32 A	40 A – 30mA	3x4mm ²

- Sigorta girişinde kullanılan kablo antigrön olmalıdır.
- Cihazın güç değerleri ambalajının üzerinde ve seri plakasında yazmaktadır.
- Cihazın bağlanacağı yerde mutlaka toprak hattı bulunmalıdır.
- Cihazın bağlantısı fişsiz olarak grup sigorta üzerinden yapılmalıdır.

Gaz ısıtmalı cihazlarda;

- Cihazın gaz girişi 1/2" erkek diştir.
- Gaz bağlantısı yapılacak şebeke borusu minimum 1" çapında olmalıdır. Yeni yapılacak tesisatlarda yada tadilat işlemlerinde GAZMERde kayıtlı olan cihaz bilgileri dikkate alınmalıdır.
- Gaz bağlantısı 1/2" flex hortumla yapılmalıdır. Cihazın gaz girişi ile şebeke arasında mutlaka gaz vanası olmalıdır.
- Doğalgaz (NG) için 21 mbar sabit basınç gerekli. Çalışma toleransı \pm %5 dir.
- LPG için 30 mbar sabit basınç gerekli. Çalışma toleransı \pm %5 dir.
- Yüksek basınçlı şebekelere gaz türüne ve yukarıda belirtilen basınç değerlerine göre regülatör bağlanmalıdır. Regülatör bağlanmadan yapılan cihazlar **garanti dışı kalır**.
- LPG den NG ye yada NG den LPG ye gaz dönüşümlerinde enjektörlerin değişmesi gerekmektedir. Dönüşüm için servisle irtibata geçiniz.
- Elektrikle çalışacak diğer komponentler için;

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<7,3 kW	10 A	16 A – 30mA	3x2,5mm ²

Su bağlantısı için;

- Cihazın su girişi R 3/4" erkek diştir.
- Su bağlantısı R 3/4" iki tarafı dişi hortumla yapılmalıdır.
- Cihazın su girişi ile şebeke arasında mutlaka bir su musluğu bağlanmalıdır.

KURULUM BİLGİLERİ

Kurulum, cihaz konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır. Cihazı kullanmaya başlamadan önce kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve cihazı kullanacak kişilerin okumasını sağlayınız. Cihazınıza ne kadar özen gösterirseniz cihazınız o kadar uzun ömürlü olur.

Elektrik Bağlantısı

- Cihazı DIN, VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun şekilde şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz T1 tablosunda belirtilen çalışma gerilim ve frekanslarıyla besleyiniz Pano bağlantısı için kullanılacak kablo kesiti T1 tablosunda belirtilmiştir. 3 metreyi aşan pano kablo bağlantılarında bir üst kesitte kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj tolerans +/- %10 geçmemelidir.
- Cihazın giriş kablosuna T1 tablosunda belirtilen değerlerde otomatik sigorta ve kaçak akım rölesi takılmalıdır.
- Şebeke voltajının sürekli değişkenlik göstermesinden kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.

Su Bağlantısı

- Cihazın su bağlantısı R3/4" dişe sahip bir hortumla yapılmalıdır. Cihaz su girişiyle şebeke arasına mutlak su musluğu bağlanmalıdır.
- Cihazın su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihazın içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre edilmelidir.

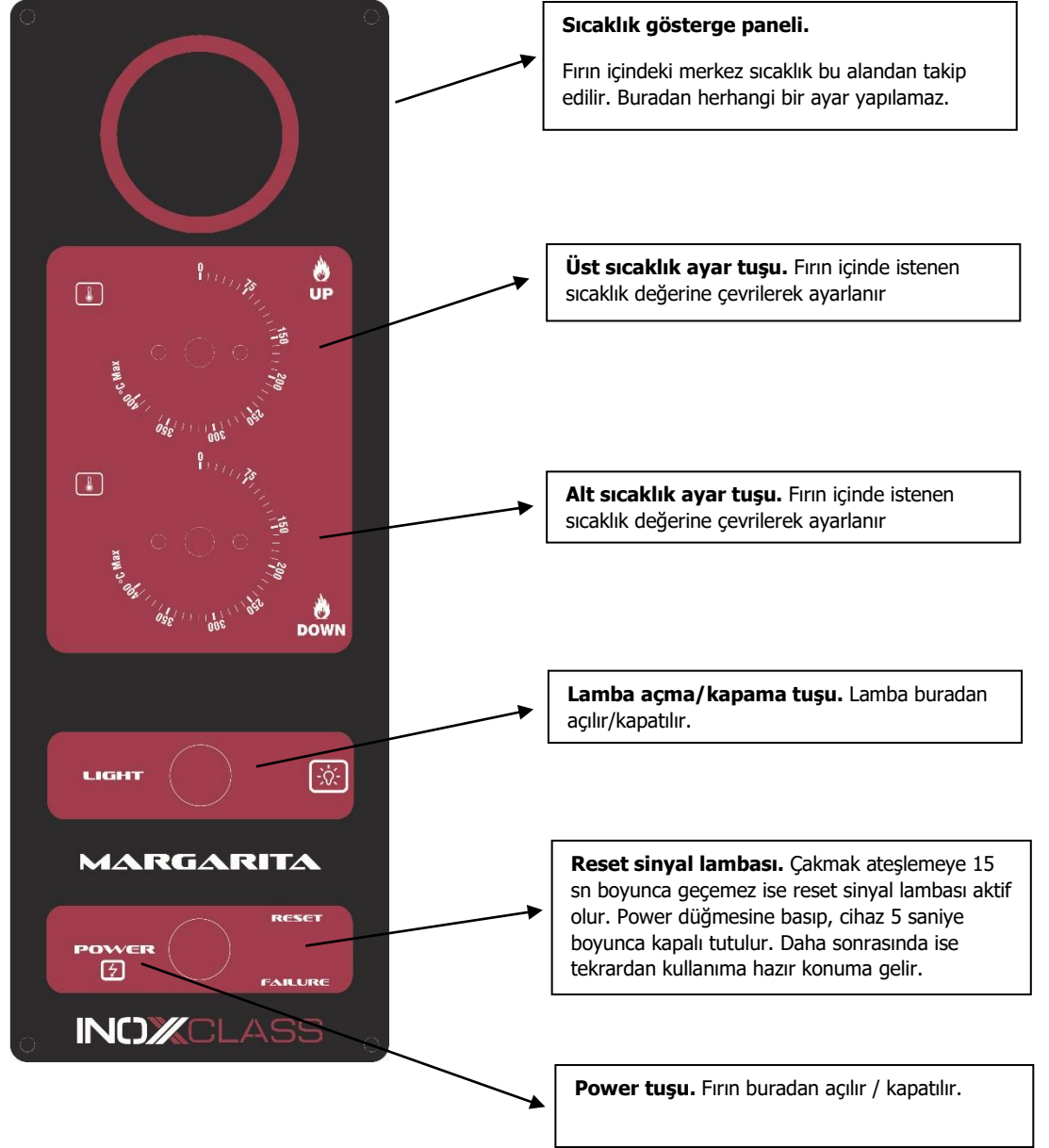
- Cihaza su bağlantısı yapılmadan önce, hattaki pislikler boşa çalıştırılarak dışarı atılmalıdır.
- Giriş suyu basıncı 1,5 – 2,5 bar arası olmalıdır.
- Bağlantı noktalarında kaçak olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz.

Havalandırma ve Baca Bağlantısı


- Cihazı sürekli havalandırılan ortamda ve davlumbaz altında çalıştırınız.

3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI

KONTROL PANELİ



İLK ÇALIŞTIRMA

- Cihazı ilk defa çalıştırırken; cihazın üstündeki koruyucu naylonu çıkarıp iç ve dış yüzeyleri nemli, daha sonra kuru bezle siliniz.
- İlk çalışma esnasında cihazınızın ısınan parçalarından geçici bir koku ve duman oluşabilir. Böyle bir durumda bu koku ya da duman kısa bir zamanda ortadan kalkacaktır, endişelenmeyiniz.
- Cihazı yüksek sıcaklıklarda kullanırken mutlaka eldiven kullanınız. 
- İlk hafta çalıştırma esnasında, taşın kendi üzerindeki neminin atması için kademeli olarak ısıtma yapınız. Aksi takdirde taşlarda kırılma meydana gelebilir. Taşlardan kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.

UYARI

- Soğutucudan çıkan ürünler pişme kıvamına gelene kadar bekletilmelidir.
- Mayalı mamullerde, mayalama süreci ayrı ünitelerde uygun sıcaklıklarda yapılmalıdır. Fırınlarda yapılan mayalama işlemlerinde mamulde kurumalar, şeklinde bozukluklar veya dış yüzeyinde matlıklar oluşabilir.

TEMİZLİK, BAKIM VE ONARIM

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektrik, gaz ve su bağlantıları kapalı olmalıdır.
- Cihazı her çalışma günü sonunda tam olarak soğumadan yağ sökücü gibi düşük asit değerlerine sahip kimyasallarla temizleyebilirsiniz. Aşındırıcı özelliği olan kimyasallar maddelerin kullanımından kaçınınız, tel fırça benzeri yüzeyde deformasyon yapabilecek malzemeleri kullanmayınız.
- Cihazda tehlikeli ve olağan dışı bir durum gözlemlendiğinde lütfen yetkili servis çağırınız. Cihazınıza yetkisi olmayan kişilerin müdahale etmesine izin vermeyiniz.
- Cihazın kullanıcı tarafından tamir ve bakımı yapılacak herhangi bir parçası mevcut değildir. Bu sebeple cihazla birlikte yağdanlık ya da avadanlık verilmeyecektir.
- Cihazın daha verimli bir şekilde çalışması için düzenli olarak temizliğini yapınız.

PROBLEM VE SORUN GİDERME

PROBLEM	SORUN	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	-Gaz bağlantısı kapalı olabilir. -Kartta mekanik veya yazılımsal problem olabilir. -Termostat arızalı olabilir. -Yanma iç tesisatında sorun olabilir.	-Gazı açın. -Termostatı çevirip ateşlemeyi deneyin, sorun devam ediyorsa yetkili servisi çağırın.
Cihaz ısıtmıyor	-Termostat bozulmuş olabilir. -Termokupl bozulmuş olabilir. -Yanma iç tesisatında sorun olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Cihaz ayarlanan sıcaklıkta durmuyor	-Termostat bozulmuş olabilir. -Buji veya çakmak trafosu arızalı olabilir. -Termokupl bozulmuş olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Pişen ürünler renk almıyor	-Mayalamayla ilgili olabilir. -Fırın iç sıcaklıkları uygun olmayabilir.	-Mayalama sıcaklık ve süresini kontrol edin. Fırın iç sıcaklıklarına bakın. -Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Alev sabit kalmıyor	-Çakmak trafosu veya buji arızalı olabilir. -Kart mekanik veya yazılımsal problem olabilir. -Termostat bozulmuş olabilir.	-Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.

4.BÖLÜM: GARANTİ

Üretici ürünün montaj tarihinden itibaren aşağıda belirtilen şartlar dahilinde bir (1) yıl süresince garanti kapsamına alır. Alıcıya teslim edildikten sonra bir (1) yıl boyunca kurulumu gerçekleştirilmemiş ürün garanti dışı olarak müdahalede bulunma hakkı tarafımızda saklıdır.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Ürün montaj tarihinden itibaren her türlü imalat hatalarına karşı bir (1) yıl garantilidir.
2. Cam, taş ve lamba dışında kalan tüm parçalar imalat hatalarına karşı firmamız tarafından garanti kapsamındadır.
3. Ürünün müşteriye tesliminden sonra olan her türlü yanlış taşıma, kötü kullanım, doğal afet, yangın, elektrik voltajındaki düzensizlikler vb. sebeplerden meydana gelecek arızalar bu garanti kapsamına girmez.
4. Ürünü kullanacak kişi yetkili servisin kurulum esnasında bilgilendirdiği kişi olmalıdır. Ehli olmayan kişilerin kullanımından kaynaklı arızalar garanti kapsamına girmez.
5. Ürünü **Kullanma Kılavuzunda** yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamının dışındadır.
6. Arızaların kullanım hatası sonucu çıkıp çıkmadığı üreticinin yetkili servislerinin düzenleyeceği raporla belirlenir.
7. Bu garanti belgesi garanti süresince saklanmalıdır. Makinenin garantili onarımı istendiğinde bu belge gösterilerek işlem yapılır. Bu belge kaybedildiği takdirde kullanıcının makinenin garanti kapsamında olduğunu fatura veya benzeri satış belgesi ile ispatlaması gerekmektedir.
8. Kullanıcı garanti durumuyla ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için TİCARET BAKANLIĞI TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'ne başvurabilir.

ÜRÜN BİLGİLERİ

MODELİ :

SERİ NO :

TESLİM TARİHİ :

ÜRETİCİ FİRMA

İMZA - KAŞE

YETKİLİ SERVİS

İMZA - KAŞE

GARANTİ ŞARTLARINI OKUDUĞUMU VE KABUL ETTİĞİMİ BEYAN EDERİM.

YETKİLİ ADI, SOYADI

İMZA, TARİH

OLASI ARIZADA MÜDAHELE**FORM-1**

SERVİS / BAKIM / TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

MÜDAHALE SEBEBİNİN AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

KULLANICI ADI VE SOYADI :

FİRMA BİLGİSİ :

İRTİBAT NUMARASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

FORM-2

SERVİS / BAKIM / TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

MÜDAHALE SEBEBİNİN AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

KULLANICI ADI VE SOYADI :

FİRMA BİLGİSİ :

İRTİBAT NUMARASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

KULLANMA, BAKIM VE MONTAJ KILAVUZU



LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ!

İÇİNDEKİLER

TABLolar.....	2
T1: TEKNİK BİLGİLER.....	2
1.BÖLÜM: GENEL BİLGİLER.....	2
NAKLİYE, TAŞIMA VE YERLEŞİM.....	2
YERLEŞİM ŞEMASI.....	2
KULLANIM ALANI.....	2
GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ.....	2
2.BÖLÜM: MONTAJ TALİMATLARI.....	1
MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER.....	1
KURULUM BİLGİLERİ.....	1
Elektrik Bağlantısı.....	1
Su Bağlantısı.....	1
Havalandırma ve Baca Bağlantısı.....	2
3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI.....	2
KONTROL PANELİ.....	2
İLK ÇALIŞTIRMA.....	3
TEMİZLİK, BAKIM VE ONARIM.....	3
PROBLEM VE SORUN GİDERME.....	3
4.BÖLÜM: GARANTİ.....	4
GARANTİ ŞARTLARI.....	4
OLASI ARIZADA MÜDAHELE.....	5
FORM-1.....	5
FORM-2.....	5

TABLOLAR

T1: TEKNİK BİLGİLER

T1: TEKNİK BİLGİLER								
MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER GxDxY mm	KAPASİTE	GÜÇ kW	GAZ	ELEKTRİK V - Hz	AĞIRLIK kg	KABLO KESİTİ mm ²	OTOMATİK SİGORTA A
M501EG	900x855x450	Ø30 x 4	6 kw / 5160 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	120	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M502EG	900x855x825	Ø30 x 8	12 kw / 10320 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	195	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M601EG	900x1165x450	Ø30 x 6	7,5 kw / 6450 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	170	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M602EG	900x1165x825	Ø30 x 12	15 kw / 12900 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	260	3x2,5 mm ²	10A Monofaze
M1201EG	1245x1190x475	40X60 x 6	7,5 kW / 7740 kcal/h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	147	3x2,5 mm ²	10A Monofaze

1.BÖLÜM: GENEL BİLGİLER

NAKLİYE, TAŞIMA VE YERLEŞİM

- Nakliye sırasında nakledileceği araca bağlanarak taşınması gerekmektedir.
- Nakliye ve taşıma sırasında cihazın üzerine başka bir ağırlık koymayınız ve fırınları üst üste istiflemeyiniz.
- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yan yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Transpalet veya forkliftle yapılan taşımalarda, taşıma araçları ehliyet sahibi kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazın uygun çalışabilmesi için duvar ile cihaz arasındaki mesafenin en az 10 cm, kumanda paneli tarafında en az 40 cm boşluk olmasını sağlayınız. Cihazı kesinlikle duvara dayamayınız.
- Cihazı koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Kurulum yüzeyi güvenlik şartlarına uygun olması açısından düz bir zeminde olmalıdır.

YERLEŞİM ŞEMASI

Cihazı davlumbaz altında ve etrafında 10cm boşluk kalacak şekilde yerleştiriniz. Davlumbazın havalandırması çalışır halde olmalıdır. Yanlış yerleşimden yada eksik havalandırmadan kaynaklı arızalar **garanti dışıdır**.

KULLANIM ALANI

Üretici firma bu kullanma kılavuzu ile ürettiği fırınların belirli bir amaç için; unlu mamul çeşitlerinin pişirilmesini sağlamak için niteliğini yada uygunluğunu zımni garantiler. Bu el kitabı içinde yer alan fırınlara ait spesifikasyonlar ve bilgiler sadece bilgilendirme amaçlı olarak düzenlenmiştir. Herhangi bir bildirimde bulunulmaksızın herhangi bir zamanda üretici tarafından değiştirilebilir.

GENEL UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanım amacının dışına çıkmayınız. Güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazı devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza anında cihazın elektrik, gaz ve su bağlantılarını kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihazı kullanmadan önce iç ve dış kısmını aşındırıcı olmayan sabun ve ılık su ile iyice temizleyiniz.
- Ürünü ilk kullanımında izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklı koku ve duman oluşabilir. Cihazı boşta 200C sıcaklıkta 30 dakika çalıştırınız.
- Cihaz çalışır durumdayken yakınında sıvı ve katı yanıcı madde bulundurmuyunuz.
- Cihazı kullanırken mutlaka eldiven kullanınız. Cihazı kullanılmadığı durumlarda kapalı konuma getiriniz.
- Uzun süreli kullanımlarda her 2 saatte en az 10 dakika dinlendirilmelidir.
- Makinenin uzun ömürlü olabilmesi için kesinlikle uzun süre boşta çalıştırmayınız.

2.BÖLÜM: MONTAJ TALİMATLARI

Cihazın bağlantıları teknik tablodaki değerlere uygun yapılmalıdır.

Üretici firma kılavuza uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım ve teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelecek nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER**Elektrik ısıtmalı cihazlarda;**

- Cihazların elektrik çıkışı 2,5metre fişsiz kablodur.
- Cihazın montajlanacağı yerde grup sigorta ve kaçak akımlı sigorta olmalıdır.
- Cihazın gücüne göre sigorta değerleri ve enerji taşınacak kablo kesitleri;

Tek fazlı cihazlarda

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<7,3 kW	32 A	40 A – 30mA	3x4mm ²

- Sigorta girişinde kullanılan kablo antigrön olmalıdır.
- Cihazın güç değerleri ambalajının üzerinde ve seri plakasında yazmaktadır.
- Cihazın bağlanacağı yerde mutlaka toprak hattı bulunmalıdır.
- Cihazın bağlantısı fişsiz olarak grup sigorta üzerinden yapılmalıdır.

Gaz ısıtmalı cihazlarda;

- Cihazın gaz girişi 1/2" erkek diştir.
- Gaz bağlantısı yapılacak şebeke borusu minimum 1" çapında olmalıdır. Yeni yapılacak tesisatlarda yada tadilat işlemlerinde GAZMERde kayıtlı olan cihaz bilgileri dikkate alınmalıdır.
- Gaz bağlantısı 1/2" flex hortumla yapılmalıdır. Cihazın gaz girişi ile şebeke arasında mutlaka gaz vanası olmalıdır.
- Doğalgaz (NG) için 21 mbar sabit basınç gerekli. Çalışma toleransı \pm %5 dir.
- LPG için 30 mbar sabit basınç gerekli. Çalışma toleransı \pm %5 dir.
- Yüksek basınçlı şebekelere gaz türüne ve yukarıda belirtilen basınç değerlerine göre regülatör bağlanmalıdır. Regülatör bağlanmadan yapılan cihazlar **garanti dışı kalır**.
- LPG den NG ye yada NG den LPG ye gaz dönüşümlerinde enjektörlerin değişmesi gerekmektedir. Dönüşüm için servisle irtibata geçiniz.
- Elektrikle çalışacak diğer komponentler için;

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<7,3 kW	10 A	16 A – 30mA	3x2,5mm ²

Su bağlantısı için;

- Cihazın su girişi R 3/4" erkek diştir.
- Su bağlantısı R 3/4" iki tarafı dişi hortumla yapılmalıdır.
- Cihazın su girişi ile şebeke arasında mutlaka bir su musluğu bağlanmalıdır.

KURULUM BİLGİLERİ

Kurulum, cihaz konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır. Cihazı kullanmaya başlamadan önce kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve cihazı kullanacak kişilerin okumasını sağlayınız. Cihazınıza ne kadar özen gösterirseniz cihazınız o kadar uzun ömürlü olur.

Elektrik Bağlantısı

- Cihazı DIN, VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun şekilde şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz T1 tablosunda belirtilen çalışma gerilim ve frekanslarıyla besleyiniz Pano bağlantısı için kullanılacak kablo kesiti T1 tablosunda belirtilmiştir. 3 metreyi aşan pano kablo bağlantılarında bir üst kesitte kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj tolerans +/- %10 geçmemelidir.
- Cihazın giriş kablosuna T1 tablosunda belirtilen değerlerde otomatik sigorta ve kaçak akım rölesi takılmalıdır.
- Şebeke voltajının sürekli değişkenlik göstermesinden kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.

Su Bağlantısı

- Cihazın su bağlantısı R3/4" dişe sahip bir hortumla yapılmalıdır. Cihaz su girişiyle şebeke arasına mutlak su musluğu bağlanmalıdır.
- Cihazın su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihazın içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre edilmelidir.
- Cihaza su bağlantısı yapılmadan önce, hattaki pislikler boşta çalıştırılarak dışarı atılmalıdır.

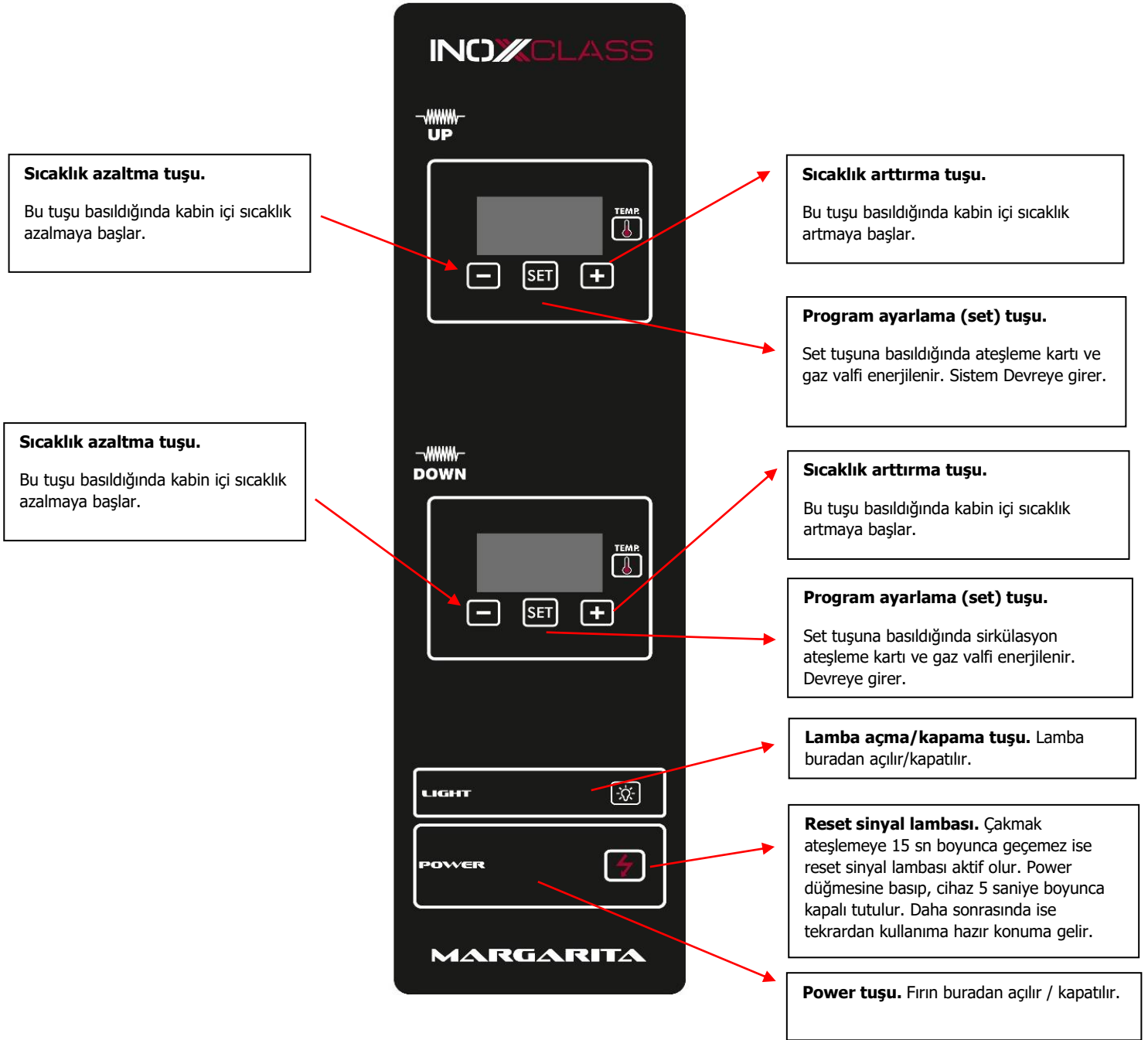
- Giriş suyu basıncı 1,5 – 2,5 bar arası olmalıdır.
- Bağlantı noktalarında kaçak olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz.

Havalandırma ve Baca Bağlantısı


- Cihazı sürekli havalandırılan ortamda ve davlumbaz altında çalıştırınız.

3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI

KONTROL PANELİ



İLK ÇALIŞTIRMA

- Cihazı ilk defa çalıştırırken; cihazın üstündeki koruyucu naylonu çıkarıp iç ve dış yüzeyleri nemli, daha sonra kuru bezle siliniz.
- İlk çalışma esnasında cihazınızın ısınan parçalarından geçici bir koku ve duman oluşabilir. Böyle bir durumda bu koku ya da duman kısa bir zamanda ortadan kalkacaktır, endişelenmeyiniz.
- Cihazı yüksek sıcaklıklarda kullanırken mutlaka eldiven kullanınız. 
- İlk hafta çalıştırma esnasında, taşın kendi üzerindeki neminin atması için kademeli olarak ısıtma yapınız. Aksi takdirde taşlarda kırılma meydana gelebilir. Taşlardan kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.

UYARI

- Soğutucudan çıkan ürünler pişme kıvamına gelene kadar bekletilmelidir.
- Mayalı mamullerde, mayalama süreci ayrı ünitelerde uygun sıcaklıklarda yapılmalıdır. Fırınlarda yapılan mayalama işlemlerinde mamulde kurumalar, şeklinde bozukluklar veya dış yüzeyinde matlıklar oluşabilir.

TEMİZLİK, BAKIM VE ONARIM

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektrik, gaz ve su bağlantıları kapalı olmalıdır.
- Cihazı her çalışma günü sonunda tam olarak soğumadan yağ sökücü gibi düşük asit değerlerine sahip kimyasallarla temizleyebilirsiniz. Aşındırıcı özelliği olan kimyasallar maddelerin kullanımından kaçınınız, tel fırça benzeri yüzeyde deformasyon yapabilecek malzemeleri kullanmayınız.
- Cihazda tehlikeli ve olağan dışı bir durum gözlemlendiğinde lütfen yetkili servis çağırınız. Cihazınıza yetkisi olmayan kişilerin müdahale etmesine izin vermeyiniz.
- Cihazın kullanıcı tarafından tamir ve bakımı yapılacak herhangi bir parçası mevcut değildir. Bu sebeple cihazla birlikte yağdanlık ya da avadanlık verilmeyecektir.
- Cihazın daha verimli bir şekilde çalışması için düzenli olarak temizliğini yapınız.

PROBLEM VE SORUN GİDERME

PROBLEM	SORUN	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	-Gaz bağlantısı kapalı olabilir. -Kartta mekanik veya yazılımsal problem olabilir. -Termostat veya kontrol kartı arızalı olabilir. -Yanma iç tesisatında sorun olabilir.	-Gazı açın. -Cihazın gücünü açıp, kartı istenilen sıcaklık derecesine set'leyin. Eğer sorun devam ediyorsa yetkili servisi çağırın.
Cihaz ısıtmıyor	-Termostat kartı bozulmuş olabilir. -Termokupl bozulmuş olabilir. -Yanma iç tesisatında sorun olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Cihaz ayarlanan sıcaklıkta durmuyor	-Termostat kartı bozulmuş olabilir. -Buji veya çakmak trafosu arızalı olabilir. -Termokupl bozulmuş olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Pişen ürünler renk almıyor	-Mayalamayla ilgili olabilir. -Fırın iç sıcaklıkları uygun olmayabilir.	-Mayalama sıcaklık ve süresini kontrol edin. Fırın iç sıcaklıklarına bakın. -Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Alev sabit kalmıyor	-Çakmak trafosu veya buji arızalı olabilir. -Kart mekanik veya yazılımsal problem olabilir. -Termokupl ayarı kaçmış olabilir.	-Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.

4.BÖLÜM: GARANTİ

Üretici ürünün montaj tarihinden itibaren aşağıda belirtilen şartlar dahilinde bir (1) yıl süresince garanti kapsamına alır. Alıcıya teslim edildikten sonra bir (1) yıl boyunca kurulumu gerçekleştirilmemiş ürün garanti dışı olarak müdahalede bulunma hakkı tarafımızda saklıdır.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Ürün montaj tarihinden itibaren her türlü imalat hatalarına karşı bir (1) yıl garantilidir.
2. Cam, taş ve lamba dışında kalan tüm parçalar imalat hatalarına karşı firmamız tarafından garanti kapsamındadır.
3. Ürünün müşteriye tesliminden sonra olan her türlü yanlış taşıma, kötü kullanım, doğal afet, yangın, elektrik voltajındaki düzensizlikler vb. sebeplerden meydana gelecek arızalar bu garanti kapsamına girmez.
4. Ürünü kullanacak kişi yetkili servisin kurulum esnasında bilgilendirdiği kişi olmalıdır. Ehli olmayan kişilerin kullanımından kaynaklı arızalar garanti kapsamına girmez.
5. Ürünü **Kullanma Kılavuzunda** yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamının dışındadır.
6. Arızaların kullanım hatası sonucu çıkıp çıkmadığı üreticinin yetkili servislerinin düzenleyeceği raporla belirlenir.
7. Bu garanti belgesi garanti süresince saklanmalıdır. Makinenin garantili onarımı istendiğinde bu belge gösterilerek işlem yapılır. Bu belge kaybedildiği takdirde kullanıcının makinenin garanti kapsamında olduğunu fatura veya benzeri satış belgesi ile ispatlaması gerekmektedir.
8. Kullanıcı garanti durumuyla ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için TİCARET BAKANLIĞI TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'ne başvurabilir.

ÜRÜN BİLGİLERİ

MODELİ :

SERİ NO :

TESLİM TARİHİ :

ÜRETİCİ FİRMA

İMZA - KAŞE

YETKİLİ SERVİS

İMZA - KAŞE

GARANTİ ŞARTLARINI OKUDUĞUMU VE KABUL ETTİĞİMİ BEYAN EDERİM.

YETKİLİ ADI, SOYADI

İMZA, TARİH

OLASI ARIZADA MÜDAHELE**FORM-1**

SERVİS / BAKIM / TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

MÜDAHALE SEBEBİNİN AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

KULLANICI ADI VE SOYADI :

FİRMA BİLGİSİ :

İRTİBAT NUMARASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

FORM-2

SERVİS / BAKIM / TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

MÜDAHALE SEBEBİNİN AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

KULLANICI ADI VE SOYADI :

FİRMA BİLGİSİ :

İRTİBAT NUMARASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

USER, MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL



PLEASE READ CAREFULLY!

CONTENTS

TABLES	2
T1: TECHNICAL INFORMATION	2
SECTION 1: GENERAL INFORMATION	2
SHIPPING, HANDLING AND LOCATION	2
LAYOUT CHART	2
AREA OF USE	2
GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS	2
SECTION 2: INSTALLATION INSTRUCTIONS	1
WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION	1
INSTALLATION INFORMATION	1
Electrical Connection	1
Water Connection	2
Ventilation and Flue Connection	2
SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS	2
CONTROL PANEL	2
FIRST START	3
CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR	3
TROUBLESHOOTING	3
SECTION 4: WARRANTY	4
WARRANTY CONDITIONS	4
RESPONSE TO POSSIBLE FAILURE	5
FORM-1	5
FORM-2	5

TABLES**T1: TECHNICAL INFORMATION**

T1: TECHNICAL INFORMATION								
MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS WxDxH mm	CAPACITY	POWER kW	GAS	ELECTRIC V - Hz	WEIGHT kg	CABLE SECTIONmm ²	AUTOMATIC FUSE
M501EG	900x855x450	Ø 30 x 4	6 kW / 5160 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	120	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M502EG	900x855x825	Ø 30 x 8	12 kW / 10320 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	195	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M601EG	900x1165x450	Ø 30 x 6	7.5 kW / 6450 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	170	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M602EG	900x1165x825	Ø 30 x 12	15 kW / 12900 kcal / h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	260	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M1201EG	1245x1190x475	40X60x6	7.5 kW / 7740 kcal / h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	147	3x2.5 mm ²	10A Monophase

SECTION 1: GENERAL INFORMATION**SHIPPING, HANDLING AND LOCATION**

- During transportation, it must be transported by connecting to the vehicle to which it will be transported.
- Do not put any other weight on the device during transportation and transportation and do not stack the ovens on top of each other.
- During transport, do not tilt the device on its side, carry it upright.
- Transport vehicles should be used by people who have a license for transporting with pallet trucks or forklifts.
- In order for the device to work properly, ensure that the distance between the wall and the device is at least 10 cm, and at least 40 cm on the control panel side. Never lean the device against the wall.
- Place the device under a hood with adequate ventilation to prevent odor and smoke formation.
- The installation surface must be on a flat surface in order to comply with the safety requirements.

LAYOUT CHART

Place the device under and around the hood so that there is a space of 10 cm. The ventilation of the hood must be in working condition. Defects caused by incorrect placement or incomplete ventilation are out of **warranty** .

AREA OF USE

With this user manual, the manufacturer company produces ovens for a specific purpose; implied warranties of quality or suitability to ensure the baking of a variety of bakery products. The specifications and information on the ovens in this handbook are for informational purposes only. It may be changed by the manufacturer at any time without notice.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS

- Do not go beyond the intended use. Read this booklet carefully for safety, maintenance and use.
- Keep this booklet for future problems and help.
- Device installation must be done by professionals.
- It is recommended that this device be used by a responsible person at all times.
- In case of any malfunction, disconnect the device from electricity, gas and water.
- Have the device serviced and malfunctioned only by the persons sent by the authorized service.
- Before using the device, thoroughly clean the inside and outside with non-abrasive soap and warm water.
- In the first use of the product, odor and smoke may occur due to insulation material and heating elements. Operate the device at 200C for 30 minutes at idle.
- Do not keep any liquid or solid flammable material near the device while it is in operation.
- Always use gloves when using the device. Turn the device off when not in use.
- In long-term use, it should be rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- For the machine to have a long life, never run it idle for a long time.

SECTION 2 : INSTALLATION INSTRUCTIONS

The connections of the device should be made in accordance with the values in the technical table.

The manufacturer company does not accept any responsibility for the final damages to people or goods due to any operation performed without following the manual, maintenance and technical interventions not performed by authorized technicians.

WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION

In electrically heated devices;

- The electrical output of the devices is 2.5 meters of unplugged cable.
- There should be group fuse and residual current fuse at the place where the device will be mounted.
- According to the power of the device, fuse values and cable cross-sections to carry energy;

In single-phase devices

STRENGTH	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAK CURRENT FUSE	FUSE INPUT CABLE SECTION
power	<7.3kW	32 A	40 A – 30mA	3x4mm ²

- The cable used at the fuse input must be antigrón.
- The power values of the device are written on the package and on the serial plate.
- There must be a ground line at the place where the device will be connected.
- The device must be connected without a plug over the group fuse.

In gas heated devices;

- Gas inlet of the device is 1/2" male thread.
- The network pipe to which the gas connection will be made must have a minimum diameter of 1". The device information registered in GAZMER should be taken into account in new installations or modifications.
- Gas connection should be made with 1/2" flex hose. There must be a gas valve between the gas inlet of the device and the mains.
- A constant pressure of 21 mbar is required for natural gas (NG). Working tolerance is $\pm 5\%$.
- A constant pressure of 30 mbar is required for LPG. Working tolerance is $\pm 5\%$.
- A regulator should be connected to high pressure networks according to the type of gas and the pressure values specified above. Devices made without a regulator are **out of warranty**.
- Injectors need to be changed in gas conversions from LPG to NG or from NG to LPG. Please contact the service for conversion.
- For other components that will work with electricity;

STRENGTH	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAK CURRENT FUSE	FUSE INPUT CABLE SECTION
power	<7.3kW	10 A	16A – 30mA	3x2,5mm ²

For water connection;

- The water inlet of the device is R 3/4" male thread.
- The water connection must be made with a R 3/4" female hose on both sides.
- A water tap must be connected between the water inlet of the device and the mains.

INSTALLATION INFORMATION

Installation should be done by professionals who have knowledge of the device. Before starting to use the device, read the manual carefully and make sure that the people who will use the device read it. The more care you take with your device, the longer it will last.

Electrical connection

- The device must be connected to the mains in accordance with DIN, VDE 0100 electrical installation standards.
- Supply the device with the operating voltages and frequencies specified in the T1 table. The cable cross-section to be used for the panel connection is specified in the T1 table. For panel cable connections exceeding 3 meters, a cable with an upper section should be used.
- Voltage tolerance should not exceed +/- 10%.
- automatic fuse and residual current relay with the value specified in the T1 table should be installed on the input cable of the device .
- Our company is not responsible for the problems caused by the constant fluctuation of the mains voltage.

Water Connection

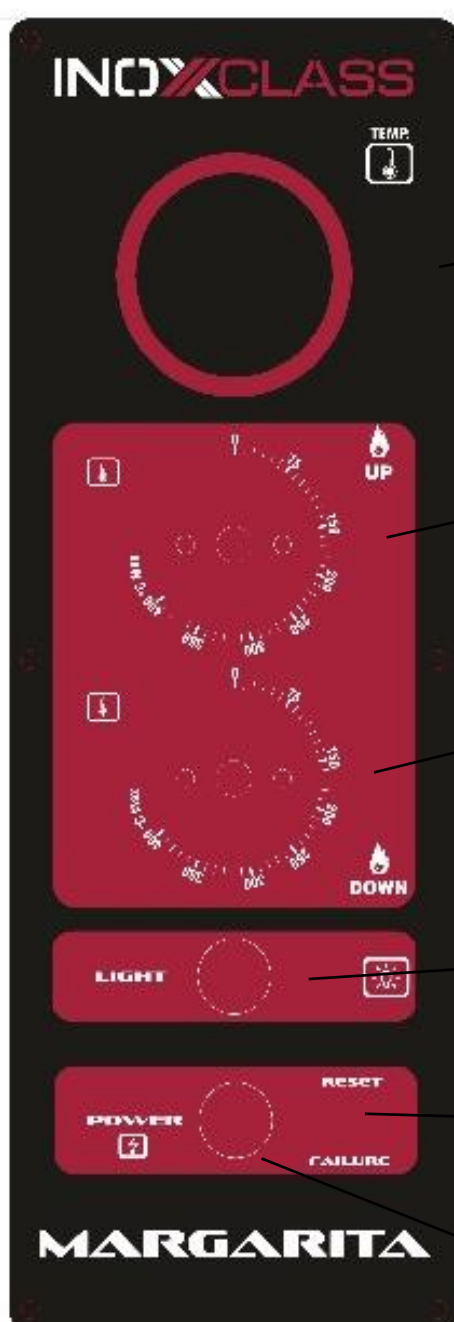
- The water connection of the device must be made with a hose with R3/4" thread. An absolute water tap must be connected between the device's water inlet and the mains.
- A mechanical filter should be installed at the water inlet of the device and any dirt or metal particles that may enter the device should be filtered.
- Before making the water connection to the device, the dirt in the line should be run empty and thrown out.
- Inlet water pressure should be between 1.5 – 2.5 bar.
- Be sure to check whether there are any leaks at the connection points.

Ventilation and Flue Connection

- Operate the device in a constantly ventilated environment and under a hood.

SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL BOARD



Temperature display panel. The core temperature in the oven is monitored from this area. No settings can be made here.

Upper temperature setting button. The desired temperature in the oven is adjusted by turning the button.


Lower temperature setting button. The desired temperature in the oven is adjusted by turning the button.

Lamp turn on/turn off button. Lamp can be turned on/off with this button.

Reset signal lamp. If the lighter transformer cannot switch to ignition for 15 seconds, the reset signal lamp becomes active. Press the power button until the device is turned off. And wait for 5 seconds. After that, oven is ready for use again..

Power button. The oven is switched on / off from here.

FIRST START-UP

- When operating the device for the first time; Remove the protective nylon on the device and wipe the inner and outer surfaces with a damp, then dry cloth.
- During the first operation, a temporary odor and smoke may occur from the heated parts of your device. In such a case, this smell or smoke will disappear in a short time, do not worry.
- Always use gloves when using the device at high temperatures. 
- During the first week of operation, heat the stone gradually to remove the moisture on itself. Otherwise, the stones may break. Our company is not responsible for the problems caused by the stones.

WARNING

- The products coming out of the refrigerator should be waited until they reach the cooking consistency.
- In fermented products, the fermentation process should be done in separate units at appropriate temperatures. During the fermentation processes in ovens, the product may dry out, deform in shape or opaque on the outer surface.

CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR

- Before starting the cleaning, the electrical, gas and water connections of the device must be closed.
- You can clean the device at the end of each working day with chemicals with low acid values such as degreaser before it cools down completely. Avoid the use of chemicals with abrasive properties, do not use materials such as wire brushes that can deform the surface.
- When a dangerous and unusual situation is observed in the device, please call the authorized service. Do not allow unauthorized persons to interfere with your device.
- There are no parts of the device that can be repaired and maintained by the user. For this reason, oil pot or tool will not be supplied with the device.
- In order for the device to work more efficiently, clean it regularly.

PROBLEM AND TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBLEM	SOLUTION
The device does not work	-The gas connection may be closed. There may be a mechanical or software problem with the card. -The thermostat may be faulty. -There may be a problem with the internal combustion system.	-Turn on the gas. -Turn the thermostat and try to ignite it, if the problem persists, call the authorized service.
The device does not heat	-The thermostat may be broken. -The thermocouple may be broken. -There may be a problem with the internal combustion system.	- In such a case, call the authorized service.
The device does not stop at the set temperature	-The thermostat may be broken. - Spark plug or lighter transformer may be faulty. -The thermocouple may be broken.	- In such a case, call the authorized service.
Baked products do not take color	-May be related to fermentation. - Oven interior temperatures may not be suitable.	-Check the fermentation temperature and time. Look at the oven internal temperatures. - If the problem persists, call the authorized service.
Flame does not stay steady	- Lighter transformer , spark plug or thermocouple may be faulty. -The card may be a mechanical or software problem. -The thermostat may be broken.	- If the problem persists, call the authorized service.

SECTION 4 : WARRANTY

The manufacturer covers the product for a period of one (1) year from the date of installation, under the conditions specified below. We reserve the right to intervene for a product that has not been installed for one (1) year after it is delivered to the buyer, out of warranty.

WARRANTY CONDITIONS

1. The product is guaranteed for one (1) year against all kinds of manufacturing defects from the date of installation.
2. All parts except glass, stone and lamp are under warranty by our company against manufacturing faults.
3. All kinds of mishandling, abuse, natural disaster, fire, irregularities in electrical voltage etc. after the delivery of the product to the customer. Failures caused by these reasons are not covered by this warranty.
4. The person who will use the product must be the person informed by the authorized service during the installation. Defects caused by the use of non-qualified persons are not covered by the warranty.
5. product contrary to the terms in the **User's Manual** are not covered by the warranty.
6. Whether the malfunctions are the result of usage error or not is determined by the report to be issued by the manufacturer's authorized services.
7. This warranty document should be kept for the duration of the warranty. When a guaranteed repair of the machine is requested, this document is shown and action is taken. If this document is lost, the user must prove that the machine is under warranty with an invoice or similar sales document.
8. The user can apply to the MINISTRY OF COMMERCE, GENERAL DIRECTORATE OF CONSUMER PROTECTION AND MARKET SUPERVISION, for problems that may arise regarding the warranty status.

PRODUCT INFORMATION

MODEL :

SERIAL NO :

DELIVERY DATE :

MANUFACTURER

SIGNATURE - STAMP

AUTHORIZED SERVICE

SIGNATURE - STAMP

I CERTIFY THAT I HAVE READ AND AGREE TO THE WARRANTY TERMS.

AUTHORIZED NAME, SURNAME

, SIGNATURE, DATE

INTERVENTION IN POSSIBLE FAILURE

FORM-1

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF REASON FOR INTERVENTION :

PROCEDURES MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER VIEW :

FORM-2

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF REASON FOR INTERVENTION :

PROCEDURES MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER VIEW :

USER, MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL



PLEASE READ CAREFULLY!

CONTENTS

TABLES	2
T1: TECHNICAL INFORMATION	2
SECTION 1: GENERAL INFORMATION	2
SHIPPING, HANDLING AND LOCATION	2
LAYOUT CHART	2
AREA OF USE	2
GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS	2
SECTION 2: INSTALLATION INSTRUCTIONS	1
WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION	1
INSTALLATION INFORMATION	1
Electrical Connection	1
Water Connection	2
Ventilation and Flue Connection	2
SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS	2
CONTROL PANEL	2
FIRST START	3
CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR	3
TROUBLESHOOTING	3
SECTION 4: WARRANTY	4
WARRANTY CONDITIONS	4
RESPONSE TO POSSIBLE FAILURE	5
FORM-1	5
FORM-2	5

TABLES**T1: TECHNICAL INFORMATION**

T1: TECHNICAL INFORMATION								
MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS WxDxH mm	CAPACITY	POWER kW	GAS	ELECTRIC V - Hz	WEIGHT kg	CABLE SECTIONmm ²	AUTOMATIC FUSE
M501EG	900x855x450	Ø 30 x 4	6 kW / 5160 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	120	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M502EG	900x855x825	Ø 30 x 8	12 kW / 10320 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	195	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M601EG	900x1165x450	Ø 30 x 6	7.5 kW / 6450 kcal /h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	170	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M602EG	900x1165x825	Ø 30 x 12	15 kW / 12900 kcal / h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	260	3x2.5 mm ²	10A Monophase
M1201EG	1245x1190x475	40X60x6	7.5 kW / 7740 kcal / h	NG - 21mbar LPG - 30mbar	220 V / N 50 / 60 Hz	147	3x2.5 mm ²	10A Monophase

SECTION 1: GENERAL INFORMATION**SHIPPING, HANDLING AND LOCATION**

- During transportation, it must be transported by connecting to the vehicle to which it will be transported.
- Do not put any other weight on the device during transportation and transportation and do not stack the ovens on top of each other.
- During transport, do not tilt the device on its side, carry it upright.
- Transport vehicles should be used by people who have a license for transporting with pallet trucks or forklifts.
- In order for the device to work properly, ensure that the distance between the wall and the device is at least 10 cm, and at least 40 cm on the control panel side. Never lean the device against the wall.
- Place the device under a hood with adequate ventilation to prevent odor and smoke formation.
- The installation surface must be on a flat surface in order to comply with the safety requirements.

LAYOUT CHART

Place the device under and around the hood so that there is a space of 10 cm. The ventilation of the hood must be in working condition. Defects caused by incorrect placement or incomplete ventilation are out of **warranty** .

AREA OF USE

With this user manual, the manufacturer company produces ovens for a specific purpose; implied warranties of quality or suitability to ensure the baking of a variety of bakery products. The specifications and information on the ovens in this handbook are for informational purposes only. It may be changed by the manufacturer at any time without notice.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS

- Do not go beyond the intended use. Read this booklet carefully for safety, maintenance and use.
- Keep this booklet for future problems and help.
- Device installation must be done by professionals.
- It is recommended that this device be used by a responsible person at all times.
- In case of any malfunction, disconnect the device from electricity, gas and water.
- Have the device serviced and malfunctioned only by the persons sent by the authorized service.
- Before using the device, thoroughly clean the inside and outside with non-abrasive soap and warm water.
- In the first use of the product, odor and smoke may occur due to insulation material and heating elements. Operate the device at 200C for 30 minutes at idle.
- Do not keep any liquid or solid flammable material near the device while it is in operation.
- Always use gloves when using the device. Turn the device off when not in use.
- In long-term use, it should be rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- For the machine to have a long life, never run it idle for a long time.

SECTION 2 : INSTALLATION INSTRUCTIONS

The connections of the device should be made in accordance with the values in the technical table.

The manufacturer company does not accept any responsibility for the final damages to people or goods due to any operation performed without following the manual, maintenance and technical interventions not performed by authorized technicians.

WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION

In electrically heated devices;

- The electrical output of the devices is 2.5 meters of unplugged cable.
- There should be group fuse and residual current fuse at the place where the device will be mounted.
- According to the power of the device, fuse values and cable cross-sections to carry energy;

In single-phase devices

STRENGTH	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAK CURRENT FUSE	FUSE INPUT CABLE SECTION
power	<7.3kW	32 A	40 A – 30mA	3x4mm ²

- The cable used at the fuse input must be antigrön.
- The power values of the device are written on the package and on the serial plate.
- There must be a ground line at the place where the device will be connected.
- The device must be connected without a plug over the group fuse.

In gas heated devices;

- Gas inlet of the device is 1/2" male thread.
- The network pipe to which the gas connection will be made must have a minimum diameter of 1". The device information registered in GAZMER should be taken into account in new installations or modifications.
- Gas connection should be made with 1/2" flex hose. There must be a gas valve between the gas inlet of the device and the mains.
- A constant pressure of 21 mbar is required for natural gas (NG). Working tolerance is $\pm 5\%$.
- A constant pressure of 30 mbar is required for LPG. Working tolerance is $\pm 5\%$.
- A regulator should be connected to high pressure networks according to the type of gas and the pressure values specified above. Devices made without a regulator are **out of warranty**.
- Injectors need to be changed in gas conversions from LPG to NG or from NG to LPG. Please contact the service for conversion.
- For other components that will work with electricity;

STRENGTH	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAK CURRENT FUSE	FUSE INPUT CABLE SECTION
power	<7.3kW	10 A	16A – 30mA	3x2,5mm ²

For water connection;

- The water inlet of the device is R 3/4" male thread.
- The water connection must be made with a R 3/4" female hose on both sides.
- A water tap must be connected between the water inlet of the device and the mains.

INSTALLATION INFORMATION

Installation should be done by professionals who have knowledge of the device. Before starting to use the device, read the manual carefully and make sure that the people who will use the device read it. The more care you take with your device, the longer it will last.

Electrical connection

- The device must be connected to the mains in accordance with DIN, VDE 0100 electrical installation standards.
- Supply the device with the operating voltages and frequencies specified in the T1 table. The cable cross-section to be used for the panel connection is specified in the T1 table. For panel cable connections exceeding 3 meters, a cable with an upper section should be used.
- Voltage tolerance should not exceed +/- 10%.
- automatic fuse and residual current relay with the value specified in the T1 table should be installed on the input cable of the device .
- Our company is not responsible for the problems caused by the constant fluctuation of the mains voltage.

Water Connection

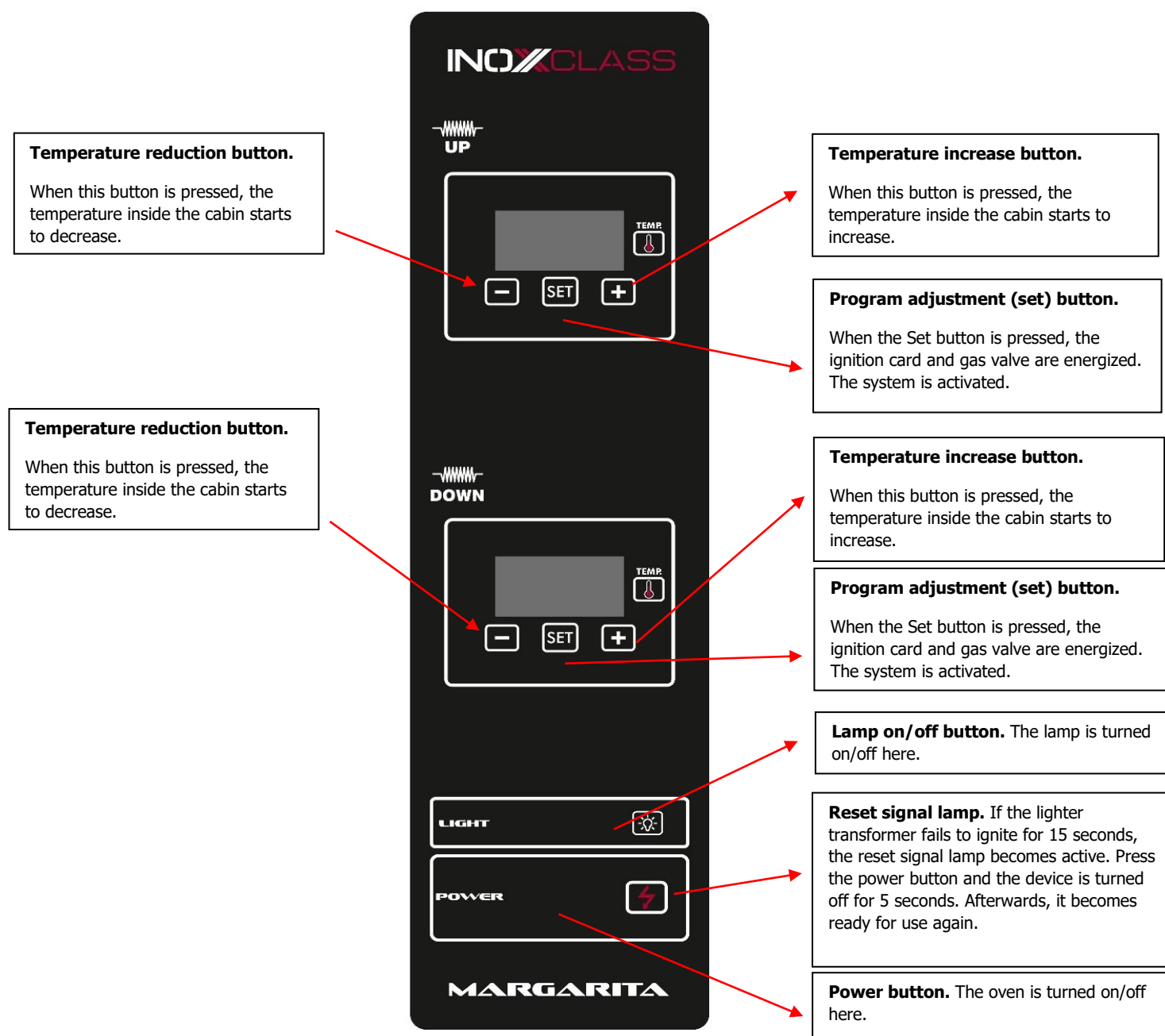
- The water connection of the device must be made with a hose with R3/4" thread. An absolute water tap must be connected between the device's water inlet and the mains.
- A mechanical filter should be installed at the water inlet of the device and any dirt or metal particles that may enter the device should be filtered.
- Before making the water connection to the device, the dirt in the line should be run empty and thrown out.
- Inlet water pressure should be between 1.5 – 2.5 bar.
- Be sure to check whether there are any leaks at the connection points.

Ventilation and Flue Connection


- Operate the device in a constantly ventilated environment and under a hood.

SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL BOARD



FIRST START-UP

- When operating the device for the first time; Remove the protective nylon on the device and wipe the inner and outer surfaces with a damp, then dry cloth.
- During the first operation, a temporary odor and smoke may occur from the heated parts of your device. In such a case, this smell or smoke will disappear in a short time, do not worry.
- Always use gloves when using the device at high temperatures. 
- During the first week of operation, heat the stone gradually to remove the moisture on itself. Otherwise, the stones may break. Our company is not responsible for the problems caused by the stones.

WARNING

- The products coming out of the refrigerator should be waited until they reach the cooking consistency.
- In fermented products, the fermentation process should be done in separate units at appropriate temperatures. During the fermentation processes in ovens, the product may dry out, deform in shape or opaque on the outer surface.

CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR

- Before starting the cleaning, the electrical, gas and water connections of the device must be closed.
- You can clean the device at the end of each working day with chemicals with low acid values such as degreaser before it cools down completely. Avoid the use of chemicals with abrasive properties, do not use materials such as wire brushes that can deform the surface.
- When a dangerous and unusual situation is observed in the device, please call the authorized service. Do not allow unauthorized persons to interfere with your device.
- There are no parts of the device that can be repaired and maintained by the user. For this reason, oil pot or tool will not be supplied with the device.
- In order for the device to work more efficiently, clean it regularly.

PROBLEM AND TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBLEM	SOLUTION
The device does not work	<ul style="list-style-type: none"> -The gas connection may be closed. -There may be a mechanical or software problem on the card. -Thermostat or control card may be faulty. -There may be a problem with the internal combustion system. 	<ul style="list-style-type: none"> -Turn on the gas. -Turn on the power of the device and set the card to the desired temperature. If the problem persists, call the authorized service.
The device does not heat	<ul style="list-style-type: none"> -Thermostat card or control card may have malfunction. -Thermocouple or lighter transformer may be broken. -There may be a problem with the internal combustion system. 	<ul style="list-style-type: none"> - In such a case, call the authorized service.
The device does not stop at the set temperature	<ul style="list-style-type: none"> -The thermostat may be broken. - Spark plug or lighter transformer may be faulty. -The thermocouple may be broken. 	<ul style="list-style-type: none"> - In such a case, call the authorized service.
Baked products do not take color	<ul style="list-style-type: none"> -May be related to fermentation. - Oven interior temperatures may not be suitable. 	<ul style="list-style-type: none"> -Check the fermentation temperature and time. Look at the oven internal temperatures. - If the problem persists, call the authorized service.
Flame does not stay steady	<ul style="list-style-type: none"> - Lighter transformer , spark plug or thermocouple may be faulty. -The card may be a mechanical or software problem. 	<ul style="list-style-type: none"> - If the problem persists, call the authorized service.

SECTION 4 : WARRANTY

The manufacturer covers the product for a period of one (1) year from the date of installation, under the conditions specified below. We reserve the right to intervene for a product that has not been installed for one (1) year after it is delivered to the buyer, out of warranty.

WARRANTY CONDITIONS

1. The product is guaranteed for one (1) year against all kinds of manufacturing defects from the date of installation.
2. All parts except glass, stone and lamp are under warranty by our company against manufacturing faults.
3. All kinds of mishandling, abuse, natural disaster, fire, irregularities in electrical voltage etc. after the delivery of the product to the customer. Failures caused by these reasons are not covered by this warranty.
4. The person who will use the product must be the person informed by the authorized service during the installation. Defects caused by the use of non-qualified persons are not covered by the warranty.
5. product contrary to the terms in the **User's Manual** are not covered by the warranty.
6. Whether the malfunctions are the result of usage error or not is determined by the report to be issued by the manufacturer's authorized services.
7. This warranty document should be kept for the duration of the warranty. When a guaranteed repair of the machine is requested, this document is shown and action is taken. If this document is lost, the user must prove that the machine is under warranty with an invoice or similar sales document.
8. The user can apply to the MINISTRY OF COMMERCE, GENERAL DIRECTORATE OF CONSUMER PROTECTION AND MARKET SUPERVISION, for problems that may arise regarding the warranty status.

PRODUCT INFORMATION

MODEL :

SERIAL NO :

DELIVERY DATE :

MANUFACTURER

SIGNATURE - STAMP

AUTHORIZED SERVICE

SIGNATURE - STAMP

I CERTIFY THAT I HAVE READ AND AGREE TO THE WARRANTY TERMS.

AUTHORIZED NAME, SURNAME

, SIGNATURE, DATE

INTERVENTION IN POSSIBLE FAILURE

FORM-1

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF REASON FOR INTERVENTION :

PROCEDURES MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER VIEW :

FORM-2

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF REASON FOR INTERVENTION :

PROCEDURES MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER VIEW :