

KULLANMA, BAKIM VE MONTAJ KILAVUZU

ROTORELLA SERİSİ ELEKTRİKLİ FIRINLAR



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	2
MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER	2
KURULUM BİLGİLERİ	1
Elektrik Bağlantısı	1
Su Bağlantısı	1
Havalandırma ve Baca Bağlantısı	2
3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI	2
KONTROL PANELİ	2
İLK ÇALIŞTIRMA	2
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
R06E	1000x1190x1040	6 - 40x60 tepsi	15	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	145	5x4 mm ²	32
R10E	1000x1190x1400	10 - 40x60 tepsi	21	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	210	5x6 mm ²	40

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 durumda iken 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

Üç fazlı cihazlarda

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<18 kW	32 A	40 A – 30mA	5x4mm ²
Power	<24 kW	40 A	63 A – 30mA	5x6mm ²
Power	<39 kW	63 A	80 A – 30mA	5x10mm ²
Power	<51 kW	80 A	100 A – 30mA	5x16mm 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 dıştır.
- 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	32 A	40 A – 30mA	3x2,5mm ²

Su bağlantısı için:

- Cihazın su girişi R 3/4" erkek dıştır.
- Su bağlantısı R 3/4" iki tarafı dışı 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 değerde otomatik sigorta ve kaçak akım rölesi takılmalıdır.
- Şebeke voltajının sürekli değişkenlik göstermesinden kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu değildir.

Su Bağlantısı

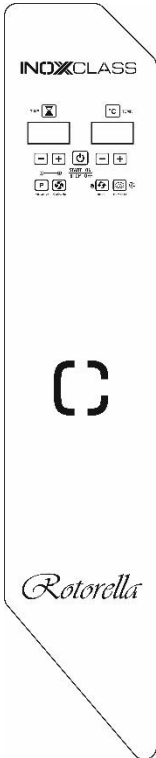
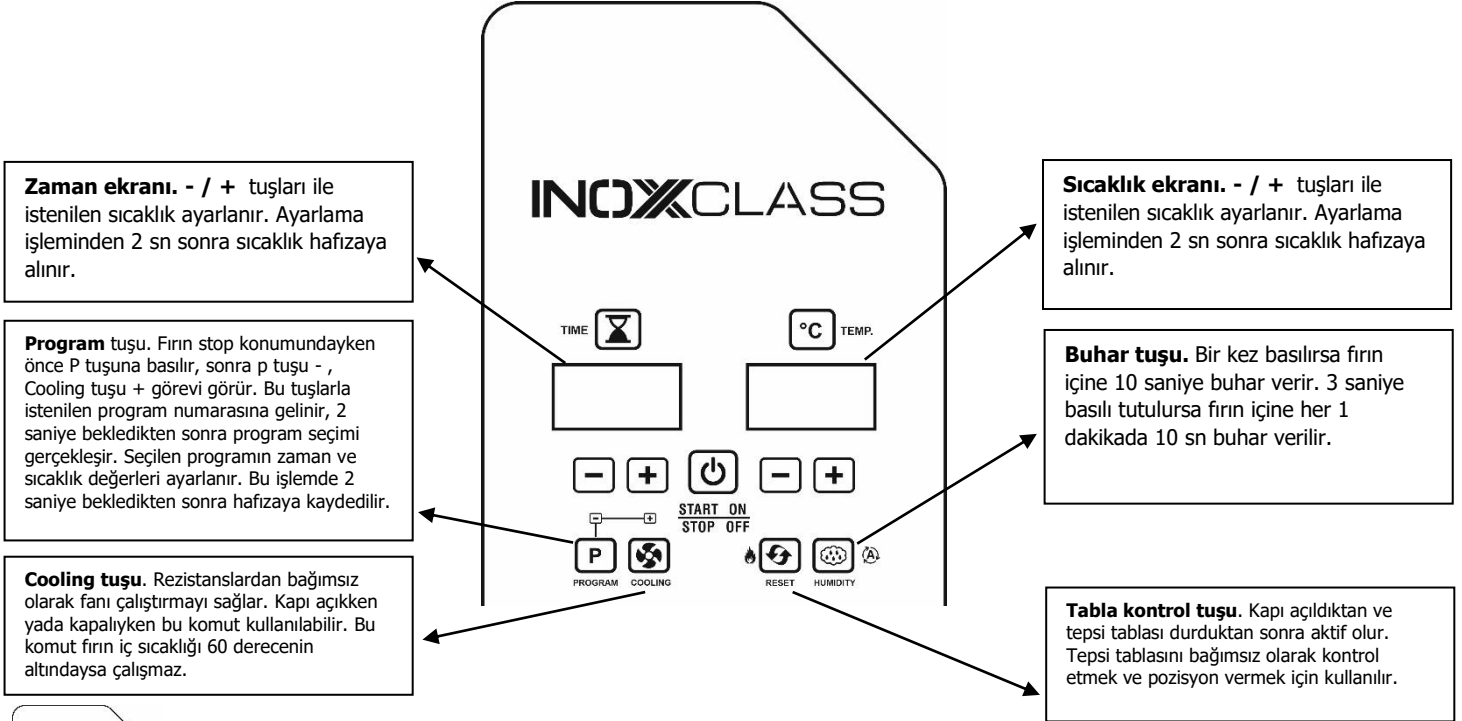
- Cihazın su bağlantısı R3/4" dişli sahip bir hortumla yapılmalıdır. Cihaz su girişiyle şebeke arasına mutlak su musluğu bağlanmalıdır.
- Cihazın su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihazın içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre edilmelidir.
- Cihaza su bağlantısı yapılmadan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

**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	-Pano sigortası atmış olabilir. -Cihaz iç tesisatında bir sorun olabilir. -Besleme kabloları çıkmış olabilir. -Besleme voltajı gelmiyor olabilir.	-Panodaki sigortayı kontrol edin. Sigorta açıksa yetkili servisi çağırın.
Cihaz ısıtmıyor	-Isıtıcıya giden kablolarda sorun olabilir. -Rezistans bozulmuş olabilir. -Kontaktör bozulmuş olabilir. -Termokupl arızalanmış olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Cihaz ayarlanan sıcaklıkta durmuyor	-Termokupl bozulmuş olabilir. -Cihaz start edilmemiş olabilir.	-Kartın start konumunda olduğundan emin olun. Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Pişen ürünler renk almıyor	-Mayalamayla ilgili olabilir. -Fırın iç sıcaklıkları uygun olmayabilir. -Buhar gerekebilir.	-Mayalama sıcaklık ve süresini kontrol edin. -Fırın iç sıcaklıklarına bakın. -Gerekirse buhar verin. -Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Cihaz buhar vermiyor	-Şebeke suyu açık olmaya bilir. -Fırın iç sıcaklığı hazır olmaya bilir. -Su valfi bozuk olabilir.	-Şebek suyunu açın. -Fırın iç sıcaklığı 150 C üzerinde olduğunda buhar butonuna basın. -Sorun devam ediyorsa yetkili servisi çağırın.
Kapıdan dışarı buhar kaçıyor	-Kapı kapanmamış olabilir. -Contalar ezilmiş olabilir.	-Kapıyı kapatın sorun devam ediyorsa 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

ROTORELLA SERİSİ ANALOG ELEKTRİKLİ FIRINLAR



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	2
MONTAJ ÖNCESİ YAPILMASI GEREKENLER	2
KURULUM BİLGİLERİ	1
Elektrik Bağlantısı	1
Su Bağlantısı	1
Havalandırma ve Baca Bağlantısı	2
3.BÖLÜM: KULLANMA TALİMATLARI	2
KONTROL PANELİ	2
İLK ÇALIŞTIRMA	2
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
R06E	1000x1190x1040	6 - 40x60 tepsi	15	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	145	5x4 mm ²	32
R10E	1000x1190x1400	10 - 40x60 tepsi	21	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	210	5x6 mm ²	40

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 durumda iken yakınında sıvı ve katı yanıcı madde bulundurmayınız.
- 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

Üç fazlı cihazlarda

GÜÇ	GÜÇ SINIRI	SİGORTA	KAÇAK AKIM SİGORTASI	SİGORTA GİRİŞ KABLO KESİTİ
Power	<18 kW	32 A	40 A – 30mA	5x4mm ²
Power	<24 kW	40 A	63 A – 30mA	5x6mm ²
Power	<39 kW	63 A	80 A – 30mA	5x10mm ²
Power	<51 kW	80 A	100 A – 30mA	5x16mm ²

- Sigorta girişinde kullanılan kablo antigron 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 dıştır.
- Gaz bağlantısı yapılacak Şebeke borusu minimum 1" apında 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	32 A	40 A – 30mA	3x2,5mm ²

Su bağlantısı için;

- Cihazın su girişi R 3/4" erkek dıştır.
- Su bağlantısı R 3/4" iki tarafı dışi 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 değerde 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.

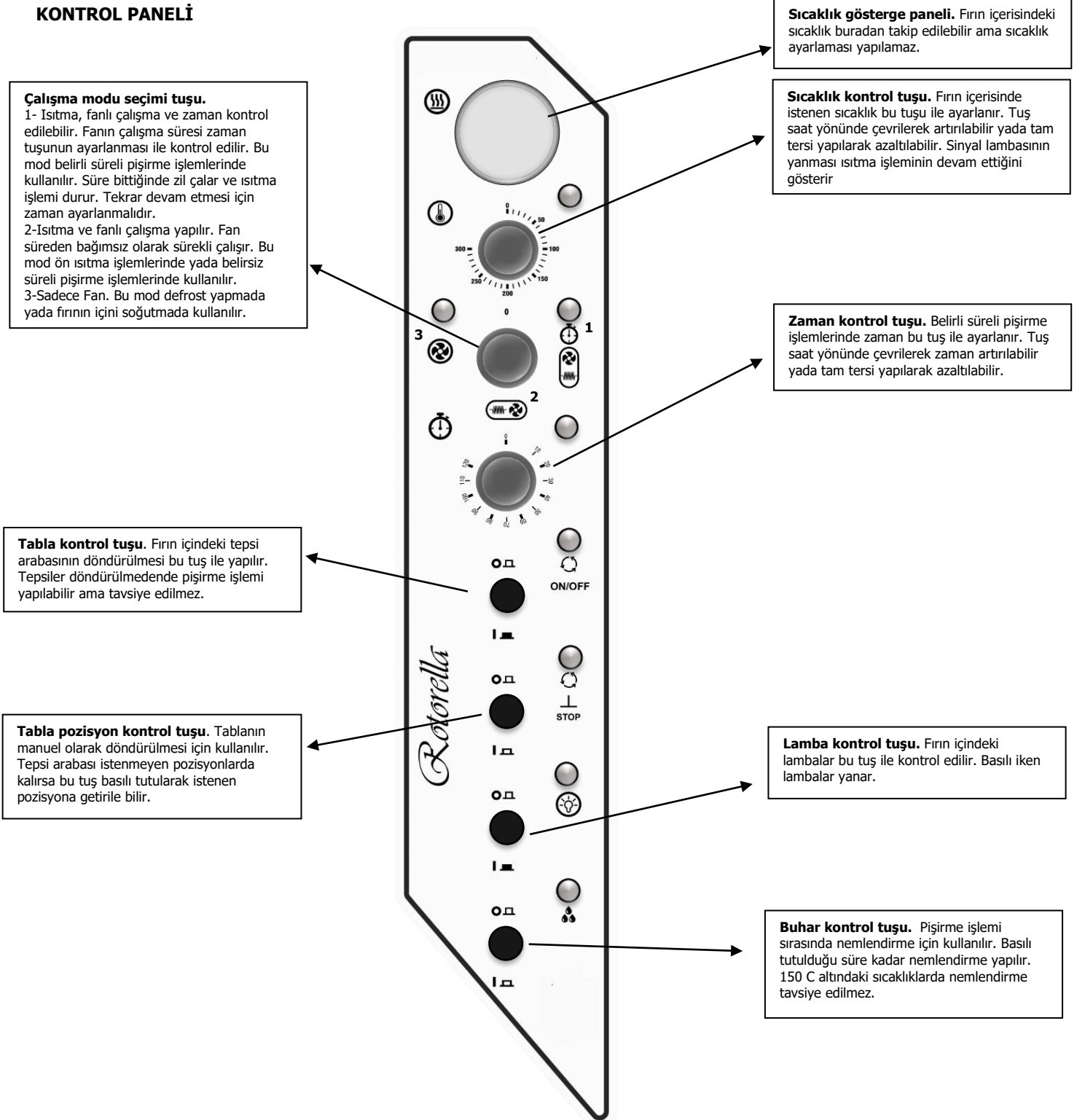
- Giriş suyu basıncı 1,5 – 2,5 bar arası olmalıdır.
- Bağlantı noktalarında kaçak olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz.

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.

**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	-Pano sigortası atmış olabilir. -Cihaz iç tesisatında bir sorun olabilir. -Besleme kabloları çıkmış olabilir. -Besleme voltajı gelmiyor olabilir.	-Panodaki sigortayı kontrol edin. Sigorta açıksa yetkili servisi çağırın.
Cihaz ısıtmıyor	-Isıtıcıya giden kablolarda sorun olabilir. -Rezistans bozulmuş olabilir. -Kontaktör bozulmuş olabilir. -Termokupl arızalanmış olabilir.	-Böyle bir durumda yetkili servis çağırın.
Cihaz ayarlanan sıcaklıkta durmuyor	-Termokupl bozulmuş olabilir. -Cihaz start edilmemiş olabilir.	-Kartın start konumunda olduğundan emin olun. Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Pişen ürünler renk almıyor	-Mayalamayla ilgili olabilir. -Fırın iç sıcaklıkları uygun olmayabilir. -Buhar gerekebilir.	-Mayalama sıcaklık ve süresini kontrol edin. -Fırın iç sıcaklıklarına bakın. -Gerekirse buhar verin. -Sorun devam ederse yetkili servisi çağırın.
Cihaz buhar vermiyor	-Şebeke suyu açık olmaya bilir. -Fırın iç sıcaklığı hazır olmaya bilir. -Su valfi bozuk olabilir.	-Şebek suyunu açın. -Fırın iç sıcaklığı 150 C üzerinde olduğunda buhar butonuna basın. -Sorun devam ediyorsa yetkili servisi çağırın.
Kapıdan dışarı buhar kaçıyor	-Kapı kapanmamış olabilir. -Contalar ezilmiş olabilir.	-Kapıyı kapatın sorun devam ediyorsa 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 :

MANUAL FOR USE, MAINTENANCE AND INSTALLATION

ROTORELLA SERIES ELECTRIC OVENS



PLEASE READ CAREFULLY!

CONTENTS

TABLES	2
T1: TECHNICAL INFORMATION	2
SECTION 1: GENERAL INFORMATION	2
TRANSPORTATION, HANDLING AND LOCATION	2
LAYOUT	2
AREA OF USE	2
GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS	2
CHAPTER 2: ASSEMBLY INSTRUCTIONS	2
THINGS TO DO BEFORE INSTALLATION	2
INSTALLATION INFORMATION.....	1
Electrical connection.....	1
Water Connection	2
Ventilation and Chimney Connection	2
SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS	2
CONTROL BOARD	2
FIRST STARTING	2
CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR	3
PROBLEM AND TROUBLESHOOTING.....	3
CHAPTER 4: WARRANTY	5
WARRANTY CONDITIONS.....	5
POSSIBLE FAULT RESPONSE.....	6
FORM-1.....	6
FORM-2.....	6

TABLES**T1: TECHNICAL INFORMATION**

T1: TECHNICAL INFORMATION								
MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS GxDxY mm	CAPACITY	POWER kW	GAS	ELECTRIC V - Hz	WEIGHT kg	CABLE SECTION mm ²	OTOMATIC FUSE A
R06E	1000x1190x1040	6 - 40x60 tray	15	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	145	5x4 mm ²	32
R10E	1000x1190x1400	10 - 40x60 tray	21	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	210	5x6 mm ²	40

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

- During transportation, it must be transported by being attached to the vehicle to which it will be transported.
- Do not put any other weight on the device during transport and transport and do not stack ovens on top of each other.
- During transport, do not tilt the device on its side, carry it upright.
- Transport vehicles must be used by persons with license in transportations carried out by pallet truck or forklift.
- For the device to operate 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 a wall.
- Place the device under a hood with adequate ventilation to prevent odor and smoke.
- The installation surface must be on a flat surface in order to comply with safety requirements.

LAYOUT

Place the device under and around the hood with a 10cm space left. The ventilation of the hood must be working. Faults caused by improper placement or incomplete ventilation are out of warranty.

AREA OF USE

With this user manual, the manufacturer company produces furnaces for a specific purpose; It implicitly guarantees the quality or suitability of bakery products for baking. Specifications and information about furnaces in this manual are for informational purposes only. It can be changed by the manufacturer at any time without any notice.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS

- Do not go beyond the purpose of use. Read this booklet carefully for safety, maintenance and use.
- Keep this booklet for future problems and assistance.
- Device installation must be done by professional people.
- It is recommended that this device be used by a responsible person at all times.
- In case of any malfunction, cut off the electricity, gas and water connections of the device.
- Have the device serviced and malfunctions only to persons sent by authorized service.
- Before using the device, clean the inside and outside of the device thoroughly 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 an idle 200C temperature for 30 minutes.
- Do not keep liquid and solid flammable materials near the device while it is in operation.
- Always use gloves while using the device. Turn off the device when not in use.
- In long-term use, it should be rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- In order for the machine to have a long life, never run it idle for a long time.

CHAPTER 2: ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Connections of the device must be made in accordance with the values in the technical table.

The manufacturer does not accept any responsibility for any final damage to people or property caused by any operation performed without complying with the manual, maintenance and technical interventions not performed by authorized technicians.

THINGS TO DO BEFORE INSTALLATION

In electrical heated devices;

- The electrical output of the devices is a 2.5 meter cable without plug.
- In the place where the device will be mounted, there should be group fuses and residual current fuses.
- Fuse values according to the power of the device and the cable sections to be transported;

In single phase devices

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	FUSE ENTRY CABLE SECTION
Power	<7.3 kW	32 A	40 A - 30mA	3x4mm ²

In three-phase devices

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	FUSE ENTRY CABLE SECTION
Power	<18 kW	32 A	40 A - 30mA	5x4mm ²
Power	<24 kW	40 A	63 A - 30mA	5x6mm ²
Power	<39 kW	63 A	80 A - 30mA	5x10mm ²
Power	<51 kW	80 A	100 A - 30mA	5x16mm ²

- The cable used in the fuse input must be antigrone.
- Power values of the device are written on the packaging and on the serial plate.
- There must be an earth line where the device will be connected.
- The connection of the device should be made without a plug, through the group fuse.

In gas heated appliances;

- Gas inlet of the device is 1/2 "male thread.
- The network pipe to be connected to gas should be at least 1 "diameter. Device information registered in GAZMER should be taken into consideration in new installations or modifications.
- Gas connection should be made with 1/2 "flex hose. There should be a gas valve between the gas inlet of the device and the network.
- 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 gas type and the pressure values specified above. Devices made without connecting a regulator are out of warranty.
- Injectors should be changed in gas conversion from LPG to NG or NG to LPG. Please contact the service for conversion.
- For other components that will work with electricity;

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	FUSE ENTRY CABLE SECTION
Power	<7.3 kW	32 A	40 A - 30mA	3x2,5mm ²

For water connection;

- The water inlet of the device is R 3/4 "male.
- Water connection should be made with 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 professional people who are knowledgeable about the device. Before using the device, read the manual carefully and ensure that the people who will use the device read it. The more care you take into your device, the longer your device will last.

Electrical connection

- The device must be connected to the network in accordance with DIN, VDE 0100 electrical installation standards.
- Feed the device with the operating voltages and frequencies specified in the T1 table. The cable section to be used for panel connection is specified in the T1 table. For panel cable connections exceeding 3 meters, a higher section cable should be used.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- An automatic fuse and a residual current relay at the value specified in the T1 table must be connected to the input cable of the device.
- Our company is not responsible for the problems caused by the constant fluctuation of the network voltage.

Water Connection

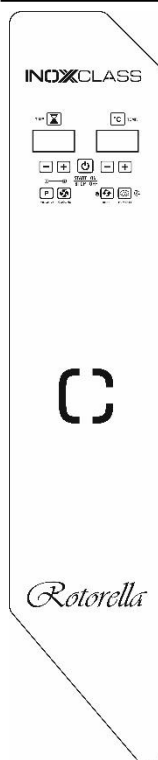
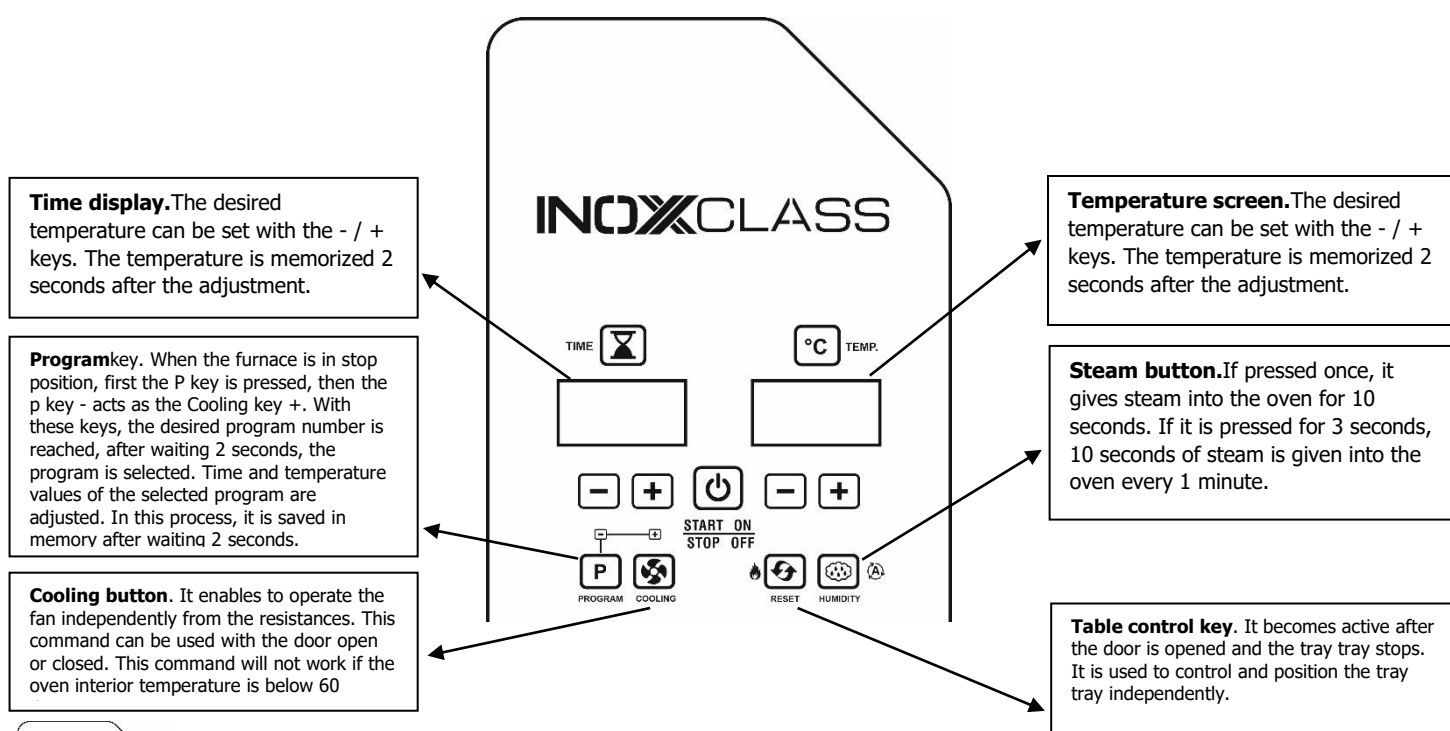
- The water connection of the device should be made with a hose with R3 / 4 "thread. An absolute water tap should be connected between the water inlet of the device and the network.
- Mechanical filter should be installed at the water inlet of the device and any dirt or metal particles that may enter the device should be filtered.
- Before making the water connection to the device, the dirt on the line must be thrown out by running it idle.
- Inlet water pressure should be between 1.5 - 2.5 bar.
- Be sure to check whether there is any leakage at the connection points.

Ventilation and Chimney Connection

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

SECTION 3: OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL BOARD



FIRST STARTING

- 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 odor or smoke will disappear in a short time, do not worry.
- Always use gloves when using the device at high temperatures.

**WARNING**

- The products coming out of the cooler should be kept until they reach the consistency of cooking.
- In fermented products, the fermentation process should be done in separate units at appropriate temperatures. During the fermentation process carried out in ovens, drying of the product, defects in its shape or dullness on the outer surface may occur.

CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR

- Before starting to clean, the electricity, 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 oil remover before it cools down completely. Avoid the use of abrasive chemicals, do not use materials such as wire brushes that may deform the surface.
- Please call the authorized service when a dangerous and unusual situation is observed in the device. Do not allow unauthorized persons to interfere with your device.
- The device does not have any parts that can be repaired and maintained by the user. For this reason, oil pot or tool kit will not be provided with the device.
- Clean regularly to make the device work more efficiently.

PROBLEM AND TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBLEM	SOLUTION
The device does not work	-The board fuse may have blown. There may be a problem in the device's internal wiring. Supply cables may be broken. Supply voltage may not be coming.	-Check the fuse on the board. If the fuse is open, call the authorized service.
The device does not heat	There may be a problem with the cables going to the heater. -The resistance may be impaired. -Contactor may be broken. The thermocouple may have failed.	In such a case, call the authorized service.
The device does not stop at the set temperature	The thermocouple may be damaged. -The device may not be started.	Make sure the card is in the start position. If the problem persists, call the authorized service.
Baked products do not turn color	It may be related to yeast. - The oven interior temperatures may not be suitable. Steam may be required.	-Check the fermentation temperature and time. Check the oven interior temperatures. Give steam if needed. If the problem persists, call the authorized service.
The device does not steam	Mains water may not be open. - The oven interior temperature may not be ready. -Water valve may be defective.	Turn on the mains water. When the internal temperature of the oven is over 150 C, press the steam button. If the problem persists, call the authorized service.

Steam escaping out the door	The door may not be closed. Gaskets may be crushed.	Close the door and call the authorized service if the problem persists.
-----------------------------	--	---

CHAPTER 4: WARRANTY

The manufacturer covers the warranty for one (1) year from the date of installation of the product under the conditions stated below. The product that has not been installed for one (1) year after delivery to the buyer, reserves the right to intervene 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 defects.
3. Any improper transportation, abuse, natural disaster, fire, electrical voltage irregularities, etc. after the product is delivered to the customer. Malfunctions due to 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 installation. Malfunctions resulting from the use of unauthorized persons are not covered by the warranty.
5. Malfunctions resulting from the use of the product contrary to the points specified in the User Manual are not covered by the warranty.
6. Whether the malfunctions occur as a result of misuse is determined by the report to be issued by the manufacturer's authorized services.
7. This warranty document must be kept for the duration of the warranty. When the guaranteed repair of the machine is requested, this document is shown and the process is done. 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, THE GENERAL DIRECTORATE OF CONSUMER PROTECTION AND MARKET SUPERVISION, for any problems that may arise regarding the warranty status.

PRODUCT INFORMATION

MODEL :

SERIAL NUMBER :

DELIVERY DATE :

MANUFACTURER

SIGNATURE - STAMP

AUTHORIZED SERVICE

SIGNATURE - STAMP

I DECLARE THAT I HAVE READ AND ACCEPTED THE TERMS OF WARRANTY.

AUTHORIZED NAME, SURNAME

SIGNATURE, DATE

POSSIBLE FAULT RESPONSE

FORM-1

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF THE CAUSE OF INTERVENTION :

TRANSACTIONS MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER REVIEW :

FORM-2

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF THE CAUSE OF INTERVENTION :

TRANSACTIONS MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER REVIEW :

USE, MAINTENANCE AND INSTALLATION GUIDE

ROTORELLA SERIES ANALOG ELECTRIC OVENS



PLEASE READ CAREFULLY!

CONTENTS

TABLES 2
T1: TECHNICAL INFORMATION 2
SECTION 1: GENERAL INFORMATION 2
SHIPPING, TRANSPORT AND LOCATION 2
SETTLEMENT DIAGRAM 2
USAGE AREA 2
GENERAL WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS 2
SECTION 2: INSTALLATION INSTRUCTIONS 2
WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION 1
INSTALLATION INFORMATION 1
Electrical connection 1
Water Connection 1
Ventilation and Chimney Connection 2
SECTION 3: USING INSTRUCTIONS 2
CONTROL BOARD 2
FIRST OPERATION 2
CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR 3
PROBLEM AND TROUBLESHOOTING 3
SECTION 4: WARRANTY 4
WARRANTY CONDITIONS 4
POSSIBLE FAULT INTERVENTION 5
FORM-1 5
FORM-2 5

TABLES**T1: TECHNICAL INFORMATION**

T1: TECHNICAL INFORMATION								
MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS GxDxY mm	CAPACITY	POWER kW	GAS	ELECTRIC V - Hz	WEIGHT kg	CABLE SECTION mm ²	OTOMATIC FUSE A
R06E	1000x1190x1040	6 - 40x60 tray	15	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	145	5x4 mm ²	32
R10E	1000x1190x1400	10 - 40x60 tray	21	-	380 V / 3N 50 / 60 Hz	210	5x6 mm ²	40

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

- It must be transported by connecting to the vehicle to be transported during transportation.
- Do not put any other weight on the device during transport and transportation and do not stack the ovens on top of each other.
- During transport, do not lay the appliance on its side, carry it upright.
- For transports with pallet trucks or forklifts, the means of transport should be used by those who have a license.
- In order for the device to work properly, keep the distance between the wall and the device at least 10 cm and at least 40 cm on the control panel side. Never put the device against the wall.
- Place the device under a fume hood where adequate ventilation can be provided to prevent the formation of odors and smoke.
- The installation surface should be on a flat surface in order to comply with the safety conditions.

SETTLEMENT DIAGRAM

Place the device under the hood with a space of 10cm around it. The ventilation of the hood must be running. Malfunctions due to incorrect placement or inadequate ventilation are out of warranty.

USAGE AREA

The manufacturer produces the furnaces produced with this user manual for a specific purpose; It implicitly guarantees its quality or suitability to ensure that baked goods are cooked. The specifications and information about the furnaces in this manual are provided for informational purposes only. It can be changed at any time by the manufacturer 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 assistance.
- Device installation must be done by professional people.
- It is recommended to use this device by a responsible person constantly.
- In case of any failure, disconnect the device from electricity, gas and water.
- Have the device serviced and malfunctioned only to persons sent by the authorized service.
- Before using the device, clean the inside and outside with non-abrasive soap and warm water.
- When using the product for the first time, odor and smoke may occur due to insulating material and heating elements. Operate the device for 30 minutes at 200C in neutral.
- While the device is running, do not keep any liquid and solid flammable materials nearby.
- Always wear gloves when using the device. Turn the device off when not in use.
- For long-term use, it should be rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- For long life of the machine, never operate it for a long time.

SECTION 2: INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

The manufacturer does not assume any responsibility for any operations performed without complying with the manual, and for the final damages to people or articles due to maintenance and technical interventions not performed by authorized technicians.

WHAT TO DO BEFORE INSTALLATION

In electrical heated devices:

- The electrical output of the devices is 2.5 meters without cable.
- There should be group fuse and leakage current fuse where the device will be installed.
- According to the power of the device, the fuse values and the cable cross sections to be transported to the energy;

In single-phase devices

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	INSURANCE INPUT CABLE CROSS SECTION
Power	<7.3 kW	32 A	40 A - 30mA	3x4mm ²

On three-phase devices

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	INSURANCE INPUT CABLE CROSS SECTION
Power	<18 kW	32 A	40 A - 30mA	5x4mm ²
Power	<24 kW	40 A	63 A - 30mA	5x6mm ²
Power	<39 kW	63 A	80 A - 30mA	5x10mm ²
Power	<51 kW	80 A	100 A - 30mA	5x16mm ²

- The cable used in the fuse entrance should be antigron.
- The power values of the device are written on the packaging and on the serial plate.
- The ground line must be located at the place where the device will be connected.
- The connection of the device must be made without a plug over the group insurance.

In gas heated devices:

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

POWER	POWER LIMIT	INSURANCE	LEAKAGE CURRENT INSURANCE	INSURANCE INPUT CABLE CROSS SECTION
Power	<7.3 kW	32 A	40 A - 30mA	3x2,5mm ²

For water connection:

- The water inlet of the device is R 3/4 "male thread.
- Water connection should be made with 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 professional people who are familiar with the device. Read the manual carefully before using the device and have it read by the people who will use it. The more care you take on 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.
- Feed the device with the operating voltages and frequencies specified in the T1 table. For panel cable connections exceeding 3 meters, cable should be used in an upper section.
- Voltage tolerance should not exceed +/- 10%.
- An automatic fuse and residual current relay should be installed on the input cable of the device at the value specified in the T1 table.
- Our company is not responsible for the problems arising from the constant variation of the mains voltage.

Water Connection

- The water connection of the device should be made with a hose with R3 / 4 "thread. An absolute water tap must be connected between the water inlet of the device 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 water connection to the device, dirt in the line must be run out idle.
- Inlet water pressure should be between 1.5 and 2.5 bar.
- Always check for leaks at the connection points.

Ventilation and Chimney Connection

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

I SECTION 3: USING INSTRUCTIONS

CONTROL BOARD

Operating mode selection button.
1- Heating, fan operation and time can be controlled. The running time of the fan is controlled by setting the time button. This mode is used in certain cooking periods. When the time expires, the bell rings and the heating process stops. Time must be set to continue again.
2-Heating and fan operation is done. The fan runs continuously regardless of time. This mode is used for preheating or indefinite cooking.
3-Fan only. This mode is used for defrosting or cooling the oven interior.

Temperature display panel. The temperature inside the oven can be monitored here, but the temperature cannot be controlled here.

Temperature control button. The desired temperature in the oven can be adjusted with this button. The key can be increased by turning it clockwise or reduced by doing the opposite. Illumination of the turn signal indicates that heating is in progress

Time control key. In certain cooking periods, the time can be adjusted with this button. By turning the key clockwise, the time can be increased or vice versa.

Tray control key. Rotating the tray trolley in the oven is done with this button. Cooking can be done without turning the trays, but not recommended.

Table position control button. It is used to turn the table manually. If the tray trolley remains in undesirable positions, this key can be brought to the desired position by holding it down.

Lamp control key. The lamps inside the oven are controlled with this button. The lamps light up when pressed.

Steam control key. It is used for humidification during the cooking process. Moisturization is done as long as it is kept pressed. Humidification is not recommended at temperatures below 150 ° C.

FIRST OPERATION

- 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, temporary smell 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.
- When using the device at high temperatures, use gloves.

**WARNING**

- Products that come out of the cooler should be kept until they reach a cooking consistency.
- In yeast products, the fermentation process should be done at appropriate temperatures in separate units. In the fermentation processes in the ovens, the product may dry out, defects in form or opacity on its outer surface.

CLEANING, MAINTENANCE AND REPAIR

- Before starting cleaning, the electricity, gas and water connections of the device should 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 completely. Avoid the use of chemicals with abrasive properties, do not use materials that can deform on a wire brush-like 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.
- The device does not have any parts to be repaired and maintained by the user. For this reason, no oiler or tool will be given with the device.
- For the device to work more efficiently, clean it regularly.

PROBLEM AND TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBLEM	SOLUTION
The device does not work	-Pano insurance may have blown. There may be a problem with the device's internal installation. Supply cables may be disconnected. Supply voltage may not be coming.	-Check the fuse on the board. If the fuse is open, call the authorized service.
The device does not heat	There may be a problem with the cables going to the heater. -Resistance may be impaired. Contactor may be broken. -Thermocouple may have malfunctioned.	In such a case, call the authorized service.
The device does not stop at the set temperature	The thermocouple may be defective. -The device may not be started.	- Make sure the card is in the start position. If the problem persists, call the authorized service.
Baked products do not get color	-It might be about fermentation. - The internal temperatures of the oven may not be suitable. Steam may be required.	-Check the fermentation temperature and time. Look at the internal temperatures of the oven. - If necessary, give steam. If the problem persists, call the authorized service.
The device does not deliver steam	- Mains water may not be open. -The inner temperature of the oven may not be ready. - The water valve may be defective.	Turn on tap water. - Press the steam button when the oven's internal temperature is above 150 ° C. If the problem persists, call the authorized service.
Steam escapes from the door	-The door may not be closed. -Seals may be crushed.	- Close the door. If the problem persists, call the authorized service.

SECTION 4: WARRANTY

The manufacturer covers the warranty for one (1) year from the date of installation of the product within the conditions stated below. The product, which has not been installed for one (1) year after delivery to the buyer, is reserved by us to intervene without warranty.

WARRANTY CONDITIONS

1. The product is guaranteed for one (1) year against any manufacturing defects starting from the date of assembly.
2. All parts except glass, stone and lamp are covered by our company against manufacturing defects.
3. Any miscarriage, misuse, natural disaster, fire, irregularities in electrical voltage, etc. after delivery of the product to the customer. Malfunctions due to reasons are not covered by this warranty.
4. The person who will use the product should be the person authorized by the authorized service during the installation. Malfunctions arising from the use of people without a license are not covered by the warranty.
5. Malfunctions caused by using the product contrary to the points in the User Manual are out of warranty.
6. Whether the malfunctions are caused by the usage error or not is determined by the report of the authorized services of the manufacturer.
7. This warranty document must be kept for the duration of the warranty. When guaranteed repair of the machine is requested, this document is shown and the operation is performed. 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 may apply to the GENERAL DIRECTORATE OF CONSUMER PROTECTION AND MARKET SURVEILLANCE OF THE MINISTRY OF COMMERCE for problems that may arise regarding the warranty situation.

PRODUCT INFORMATION

MODEL :

SERIAL NUMBER :

DELIVERY DATE :

MANUFACTURER

SIGNATURE - STAMP

AUTHORIZED SERVICE

SIGNATURE - STAMP

I DECLARE THAT I READ AND AGREE TO THE WARRANTY TERMS.

AUTHORIZED NAME AND SURNAME

SIGNATURE, DATE

POSSIBLE FAULT INTERVENTION

FORM-1

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF THE INTERVENTION REASON :

TRANSACTIONS MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER'S VIEW :

FORM-2

SERVICE / MAINTENANCE / REPAIR DATE :

AUTHORIZED SERVICE INFORMATION :

EXPLANATION OF THE INTERVENTION REASON :

TRANSACTIONS MADE :

USER NAME AND SURNAME :

COMPANY INFORMATION :

CONTACT NUMBER :

USER'S VIEW :