

MONTAJ ve KULLANIM KILAVUZU



ELEKTRİKLİ ve GAZLI KOMBİ FIRIN

Modeller: OKFE/OKFG 101 C

OKFE/OKFG 102 C

OKFE/OKFG 202 C

 Çağrı Merkezi
0212 888 10 10

öztiryakiler

CE

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

İÇİNDEKİLER

1	SUNUŞ	4
2	GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER	5
2.1	GENEL BİLGİLER	5
2.2	İŞLEV PARÇALARI	12
2.3	TEKNİK ÖZELLİKLER	14
3	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR	15
4	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME	16
4.1	TEMEL SAHA MONTAJ GEREKSİNİMLERİ	16
4.2	KURULUM VE AYARLAMA TALİMATLARI.....	17
5	CİHAZIN MONTAJI	18
5.1	MONTAJ İÇİN TAVSİYE EDİLEN MİNİMUM BOŞLUKLAR	18
5.2	ELEKTRİK BAĞLANTISI	20
5.3	SU BAĞLANTISI.....	23
5.4	GAZ BAĞLANTISI (GAZLI CİHAZLAR İÇİN)	26
5.5	GİDER BAĞLANTISI.....	29
6	KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR	33
7	DİJİTAL KONTROL PANELİ VE KULLANIMI	36
7.1	PİKTOGRAM VE MOD AÇIKLAMALARI.....	36
7.1.1	<i>Delta T Seçeneği</i>	38
7.1.2	<i>Ön Isıtma</i>	38
7.1.3	<i>Soğutma</i>	38
7.2	PIŞIRME MODLARI.....	38
7.2.1	<i>%100 Buhar</i>	38
7.2.2	<i>Kuru Pişirme</i>	39
7.2.3	<i>Kombi Pişirme</i>	39
7.3	MANUEL MENÜ	39
7.4	HAZIR TARİFLER BÖLÜMÜ	41
7.5	ÖZEL TARİFLER OLUŞTURMA	44
7.6	AKILLI TEPSE KONTROL	49
7.7	YIKAMA PROGRAMLARI.....	50
7.7.1	<i>Boiler (Buhar Jeneratörü) Yıkama (Kireç Temizleme)</i>	51
8	TEMİZLİK VE BAKIM	53
8.1	TEMİZLİK.....	53
8.1.1	<i>Günlük Fırın Temizliği</i>	53
8.1.2	<i>Aylık Fırın Temizliği</i>	55
8.2	BAKIM	57
8.2.1	<i>Önleyici Bakım</i>	57
8.2.2	<i>Kullanım ve Bakım Talimatları</i>	57
8.3	ARIZA BİLDİRİM KODLARI	58
9	ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI	59
9.1	ELEKTRİKLİ FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-1	59
9.2	ELEKTRİKLİ FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-2	60
9.3	GAZLI FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-1	61
9.4	GAZLI FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-2	62
9.5	ELEKTRİKLİ VE GAZLI FIRININ İNVERTÖR BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-1	63

9.6	ELEKTRİK Lİ VE GAZLİ FIRININ İNVERTÖR BAĞLANTI ŞEMASI VERSİYON-2	64
10	GARANTİ ŞARTLARI	65
11	YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER	66
12	EKLER – ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI	67

1 SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Cihazımızı tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Cihazlarımız sizinle birlikte 110 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır. Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.

Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

ÖZTİRYAKİLER A.Ş

☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen makineyi kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı gaz tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız cihazın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.

☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

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

☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz.

2 GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER

2.1 Genel Bilgiler

Öztiryakiler kombi fırın; fan aracılığı ile sıcak havanın homojen şekilde pişirme kabini içinde dağıtıldığı ve istendiğinde kontrol edilebilir bağıl nem/buhar ile pişirme yapabilen cihazlardır. Fırın pişirme fonksiyonlarının yanında pişirme kabini, sulama kabinini ve buhar jeneratörünü yıkayabilir.

Fırın enerji tüketimi açısından elektrikli ve gazlı olarak ikiye ayrılır. İki ayrı tip için çalışma şartlarında bazı farklılıklar oluşacaktır.

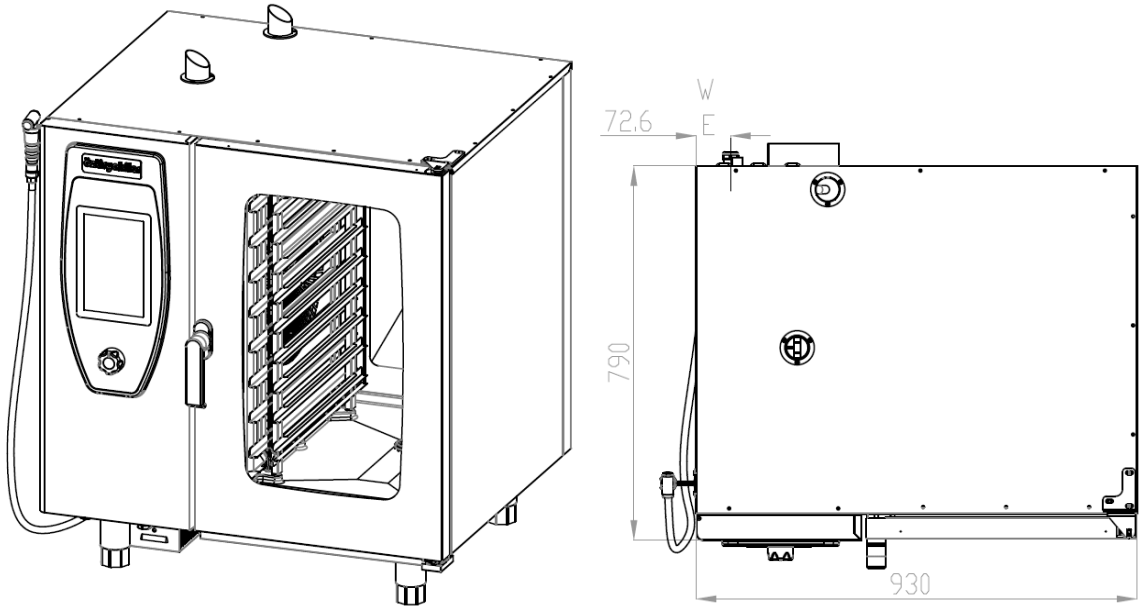
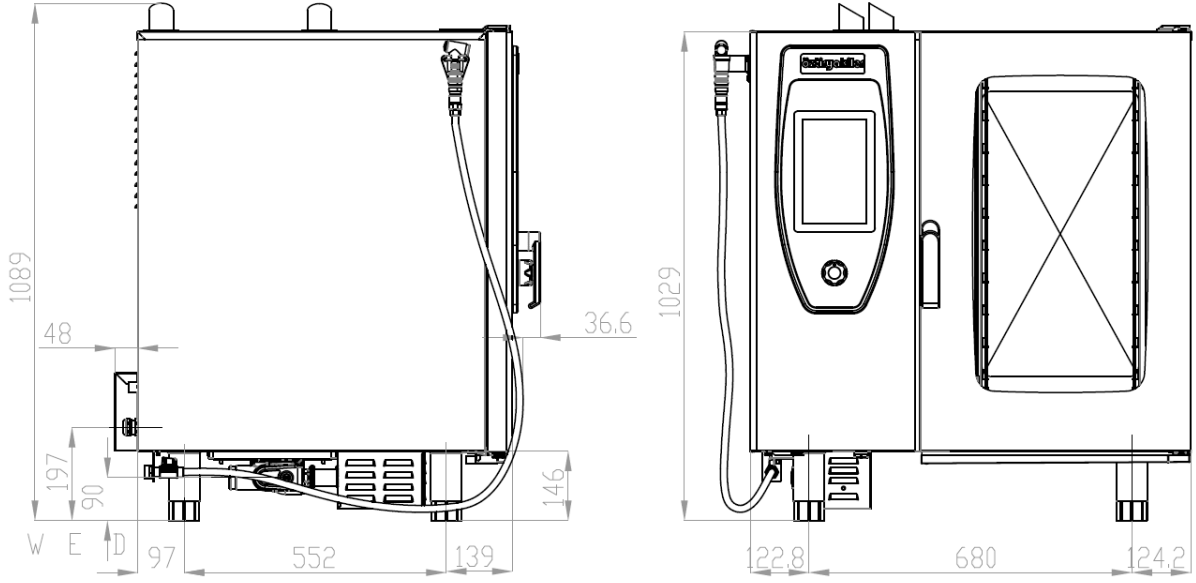
Gastronom tepsi ölçü birimleri: 1/1 ve 2/1 şeklindedir. "2/1" demek 2 adet 1/1 tepsi anlamındadır. Ürünlerin ölçülerini tanımlamak için elektrikli 101 veya gazlı 202 demek 10 raflı 1/1 tepsi alabilen anlamındadır. 202 demek ise 20 raflı ve 2 adet 1/1 (küçük) tepsi veya bir adet 2/1 (büyük) tepsi alabilen fırın kastedilmektedir. Yani son rakam tepsi büyüklüğünü ilk rakam veya rakamlar raf sayısını göstermektedir. Öztiryakiler olarak elektrikli ve gazlı olarak 101, 102 ve 202 ürünleri üretmektedir.

Pişirme kısmında "manüel pişirme", "hazır tarifler" ve özel tarifler bölümü bulunmaktadır.

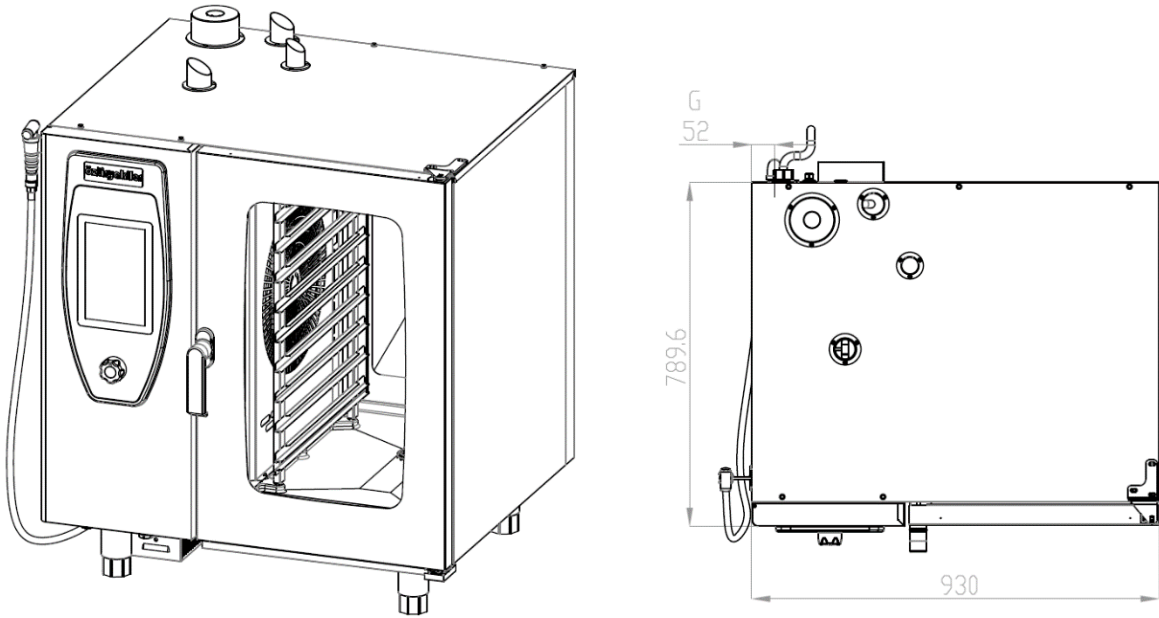
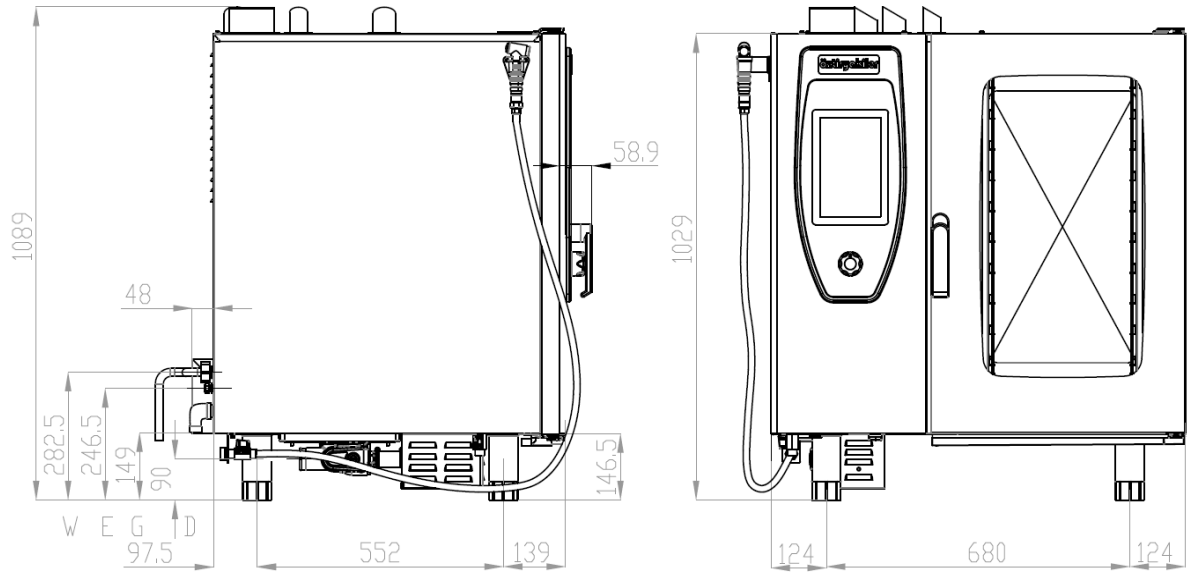
Fırın, dokunmatik ekran ve hemen ekranın altındaki puls jeneratörü (döner buton) ile kullanıcı tarafından kolaylıkla kumanda edilebilmektedir. Fırında manüel kumanda menüsü, otomatik programların olduğu hazır tarifler bölümü, kullanıcının kendisine özel olarak oluşturabildiği kişisel tarifler bölümü, temizlik ana ekranı ve diğer menülerin olduğu bölümler bulunmaktadır.

Ayrıca fırında sesli uyarılar için buzzer bulunmaktadır.

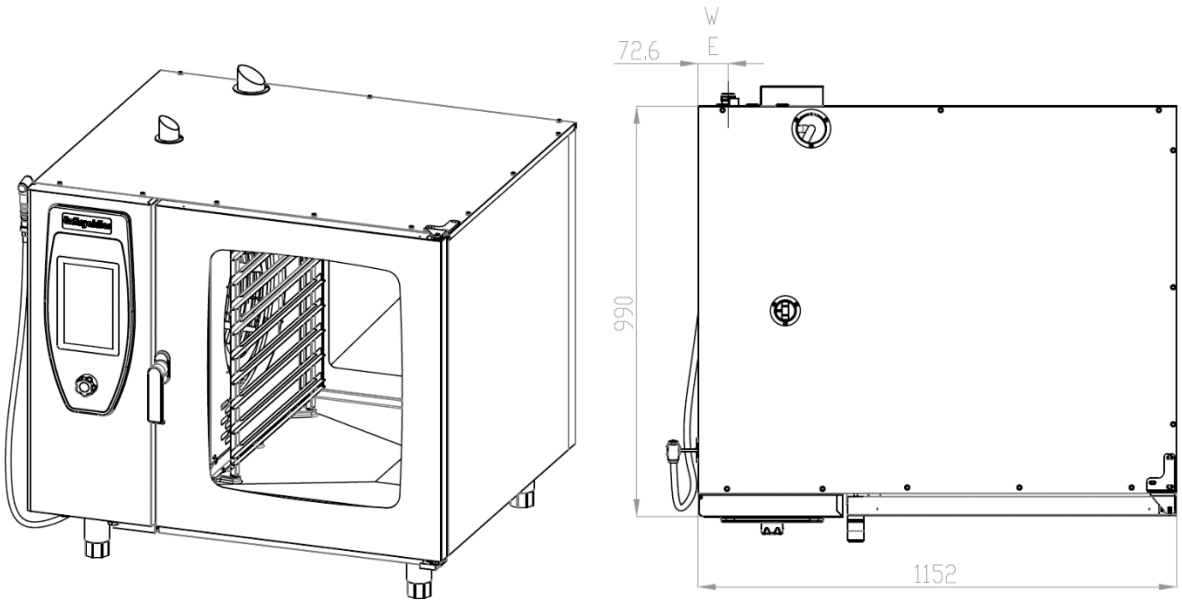
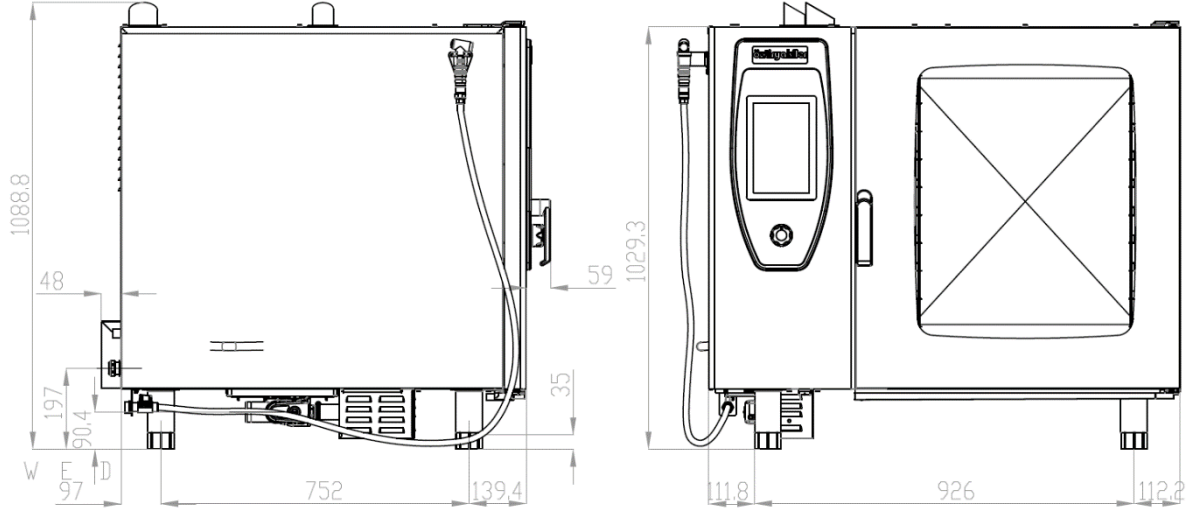
Elektrikli Kombi Fırın / Model OKFE 101 C



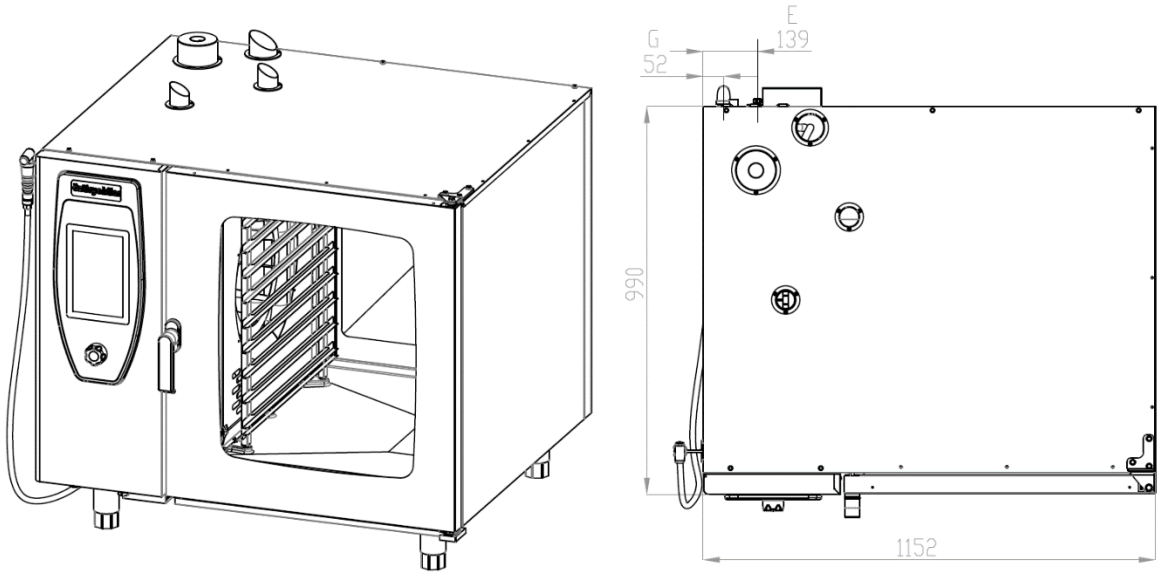
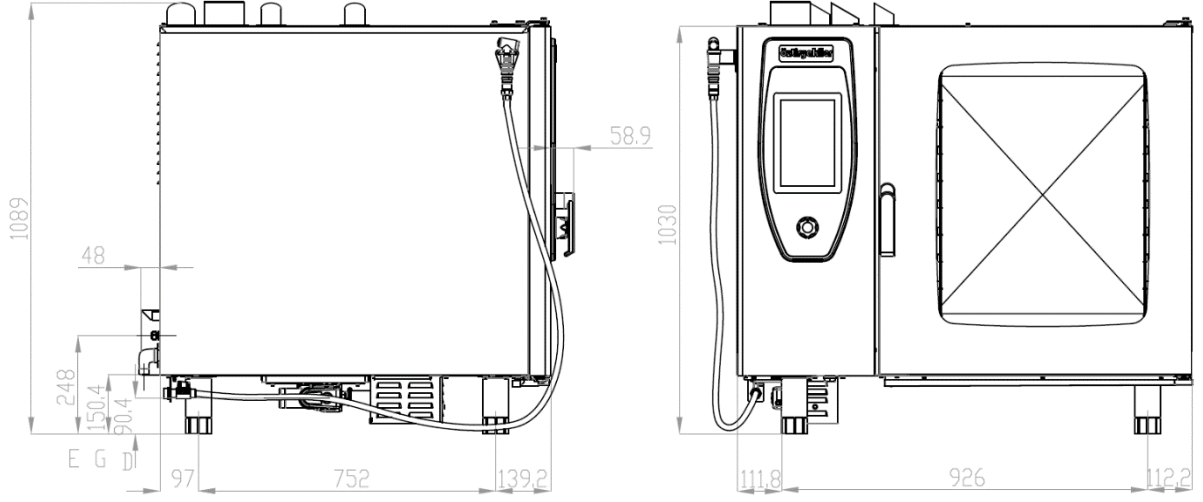
Gazlı Kombi Fırın / Model OKFG 101 C



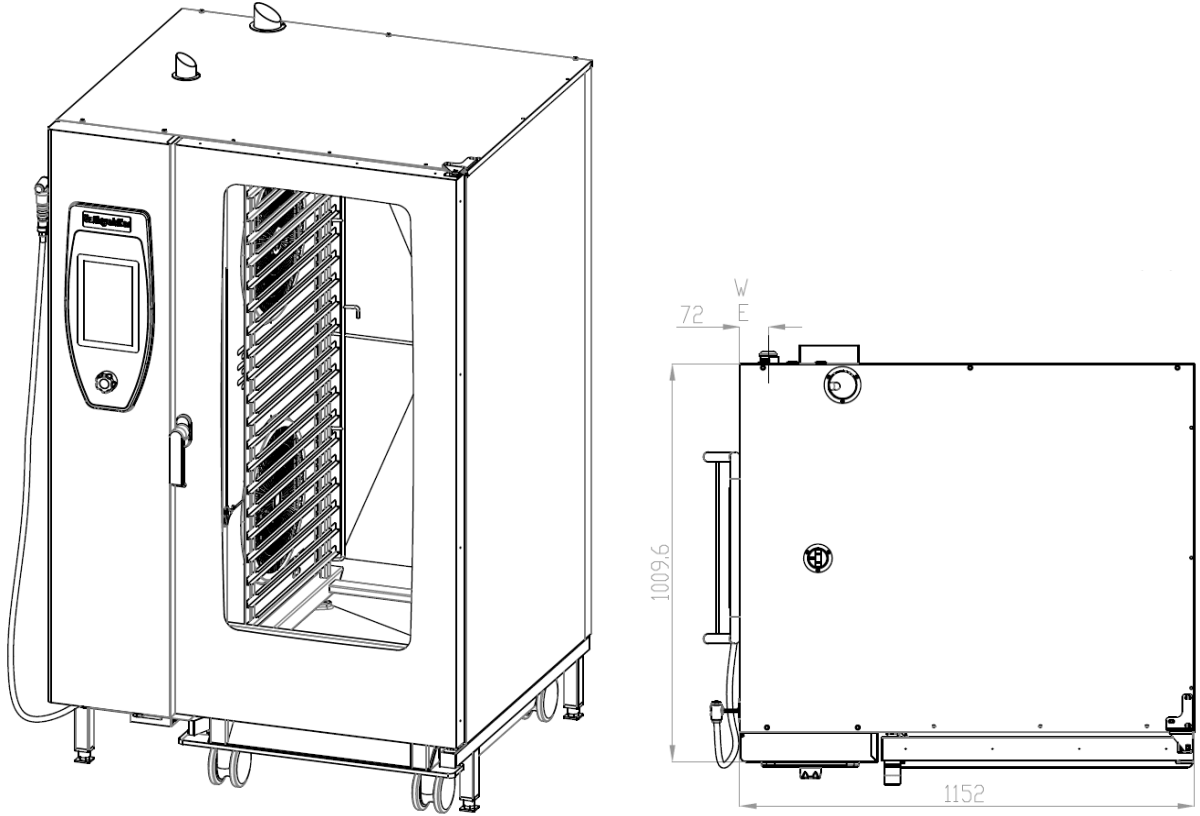
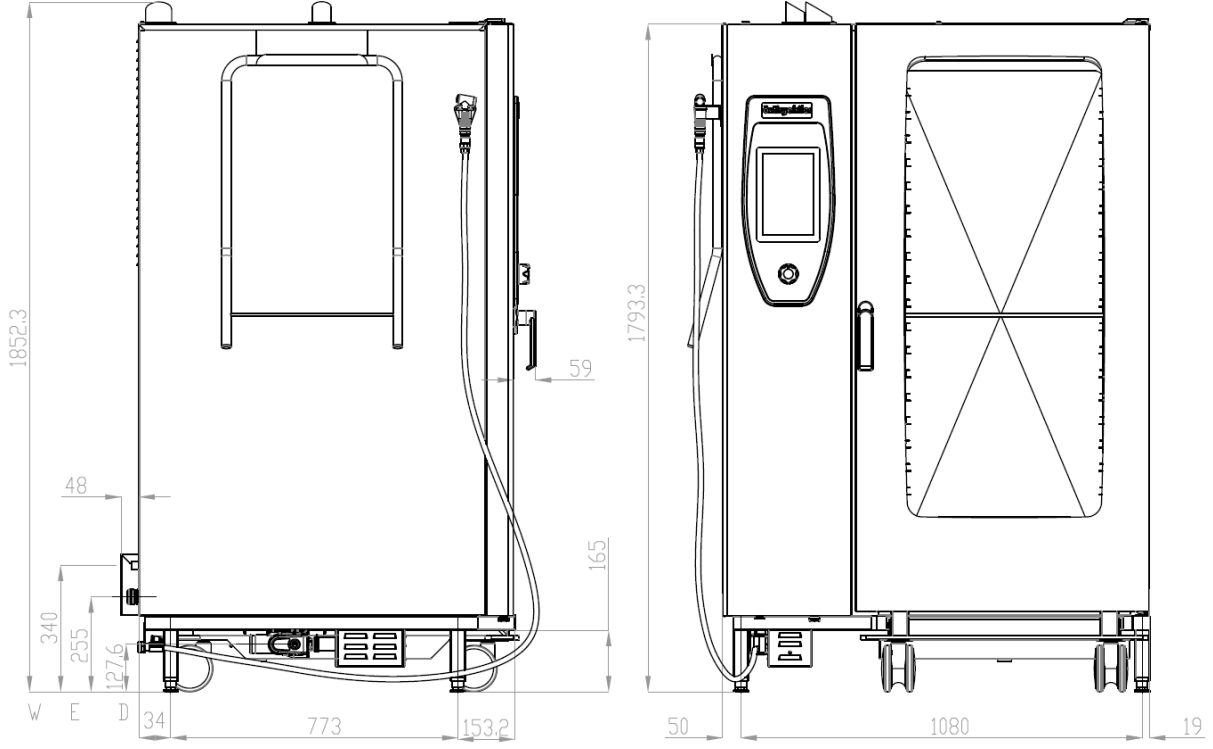
Elektrikli Kombi Fırın / Model OKFE 102 C



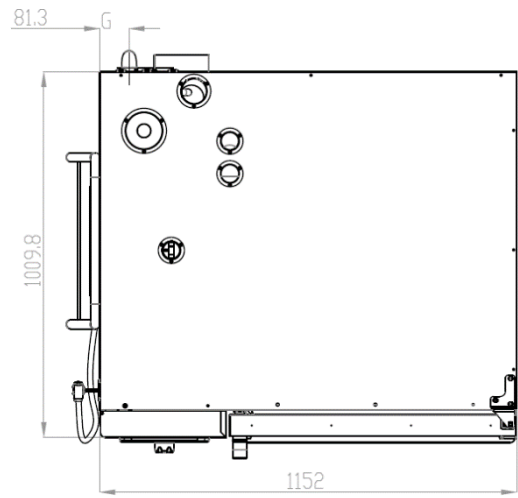
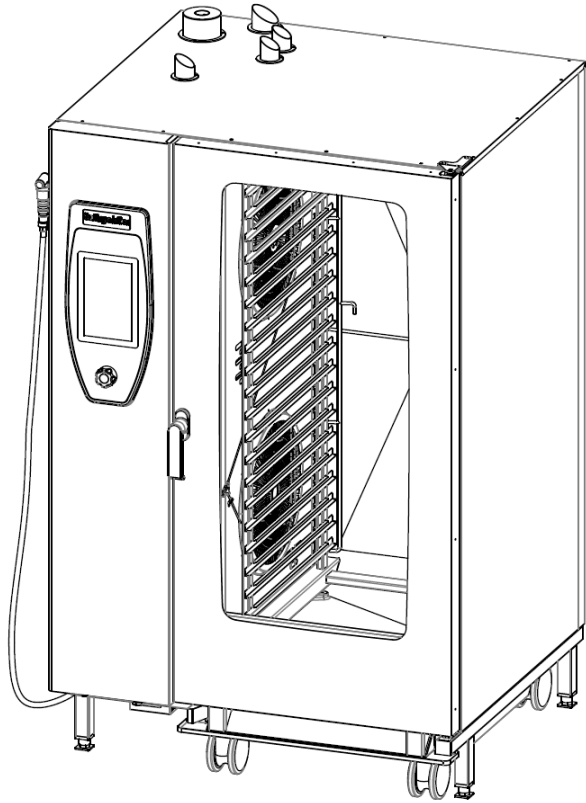
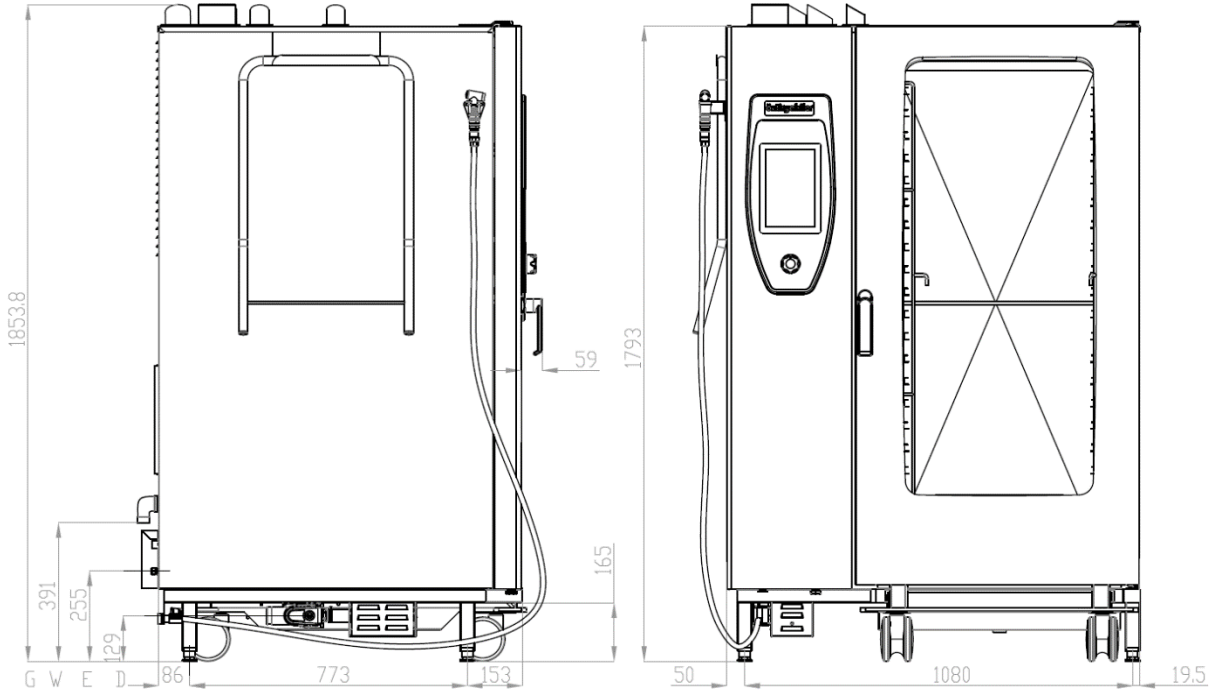
Gazlı Kombi Fırın / Model OKFG 102 C



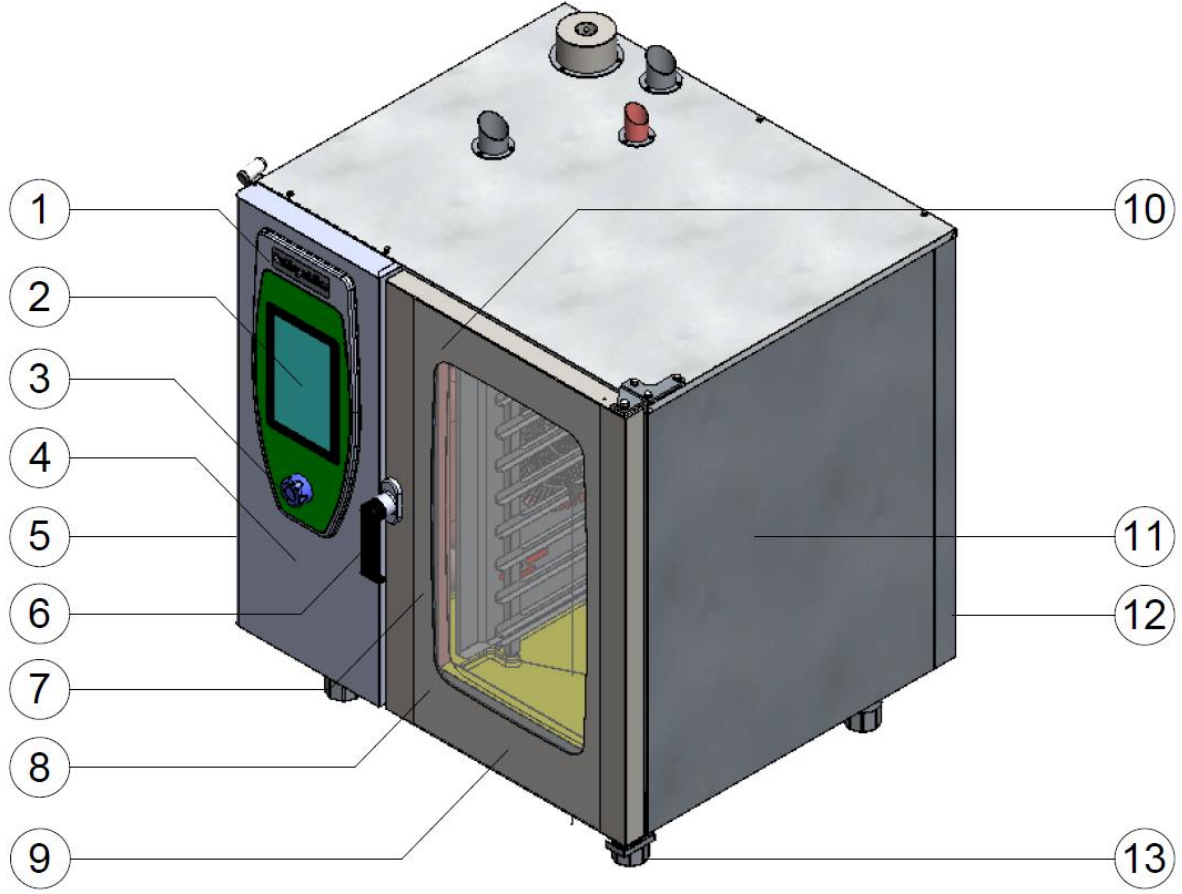
Elektrikli Kombi Fırın / Model OKFE 202 C



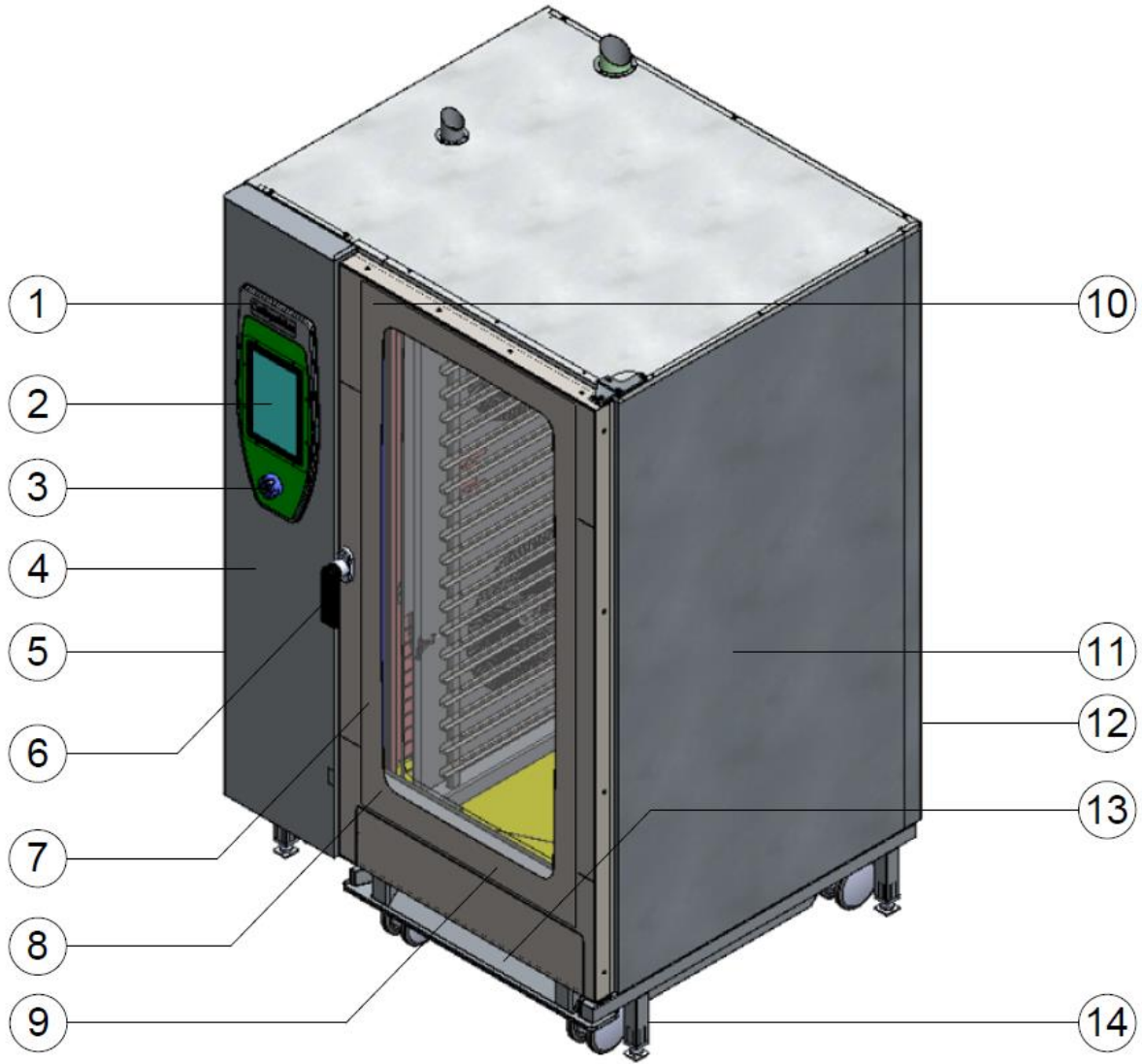
Gazlı Kombi Fırın / Model OKFG 202 C



2.2 İşlev Parçaları



1. Öztiryakiler Marka Logosu
2. Dokunmatik Kontrol Paneli
3. Döner Ayar Butonu
4. Elektrik Tesisatının Kapağı
5. El Duşu (Cihazın Sol kısmında Askı Aparatlıdır)
6. Kapı Kolu
7. Çift Cam Kilit Açma Düzeneği
8. Kendi Kendine Boşalan Entegre Kapı Damlama Haznesi
9. Atık Su Çıkışına Bağlı Kapı Damlama Haznesi
10. Çift Kat Camlı Cihaz Kapısı
11. Kabin İçi Aydınlatma
12. Cihaz Etiket Bilgisi
13. Cihaz Ayakları



1. Öztiryakiler Marka Logosu
2. Dokunmatik Kontrol Paneli
3. Döner Ayar Butonu
4. Elektrik Tesisatının Kapağı
5. El Duşu (Cihazın Sol kısmında Askı Aparatlıdır)
6. Kapı Kolu
7. Çift Cam Kilit Açma Düzeneği
8. Kendi Kendine Boşalan Entegre Kapı Damlama Haznesi
9. Atık Su Çıkışına Bağlı Kapı Damlama Haznesi
10. Çift Kat Camlı Cihaz Kapısı
11. Kabin İçi Aydınlatma
12. Cihaz Etiket Bilgisi
13. Fırın Tepsisi Kiti ve Arabası (202 Modeline Dâhildir)
14. Cihaz Ayakları

2.3 Teknik Özellikler

ÖZELLİKLER		TİPLER		
		101	102	202
ÜRÜN KODLARI	Elektrikli	7890.C1.10E11.01	7890.C1.10E21.01	7890.C1.20E21.01
	Gazlı	7890.C1.10G11.03	7890.C1.10G21.03	7890.C1.20G21.03
GENEL ÖLÇÜLER WxDxH (mm)	Elektrikli	1008x896x1089	1230x1096x1089	1250x1117x1854
	Gazlı	1008x896x1089	1230x1096x1089	1250x1117x1854
MAKSİMUM ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	Elektrikli	19	37	66
	Gazlı	1	1	2
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	Elektrikli	400	400	400
	Gazlı	230	230	230
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	Elektrikli	50/60	50/60	50/60
	Gazlı	50/60	50/60	50/60
SİGORTA DEĞERİ (A)	Elektrikli	3x32	3x63	3x125
	Gazlı	16	16	16
KABLO KESİTİ (mm ²)	Elektrikli	5x6	5x10	5x25
	Gazlı	3x1,5	3x1,5	3x1,5
TERMOSTAT (°C)	Elektrikli	25 - 280	25 - 280	25 - 280
	Gazlı	25 - 280	25 - 280	25 - 280
GAZ BAĞLANTISI (inç)	Elektrikli	-	-	-
	Gazlı	3/4"	3/4"	1"
SU BAĞLANTISI (inç)	Elektrikli	3/4"	3/4"	3/4"
	Gazlı	3/4"	3/4"	3/4"
GİDER BAĞLANTISI (mm)	Elektrikli	50	50	50
	Gazlı	50	50	50
KURU ISI GÜCÜ (kW)	Elektrikli	18	32	64
	Gazlı	22	42	84
BUHAR GÜCÜ (kW)	Elektrikli	18	36	54
	Gazlı	20	35	40

Öztiryaş bu değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

3 GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR

	Cihaz, kesinlikle davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
	Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap plastik malzemeler, kesme blokları, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.
	Basınçlı su ile temizlemeyiniz. Yıkama pompası ile tahliye valfi motorunun bulunduğu fırının alt kısmı ve kontrol kabini başta olmak üzere pişirme kabini hariç fırın kesinlikle su ile yıkanmamalıdır. Su sıçramalarına karşı korunmalıdır!
	Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
	Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.
	Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.
	Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
	Yüksek voltaj, dikkat ölüm tehlikesi. Talimatı takip etmemek tehlikeye yol açabilir ve ciddi yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.
	Aşırı sıcaklık tehlikesi!
	Şebeke topraklaması yapılmalıdır.
	Koruma topraklaması yapılmalıdır.
	Yanma tehlikesi!
	Tehlike!

4 TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

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

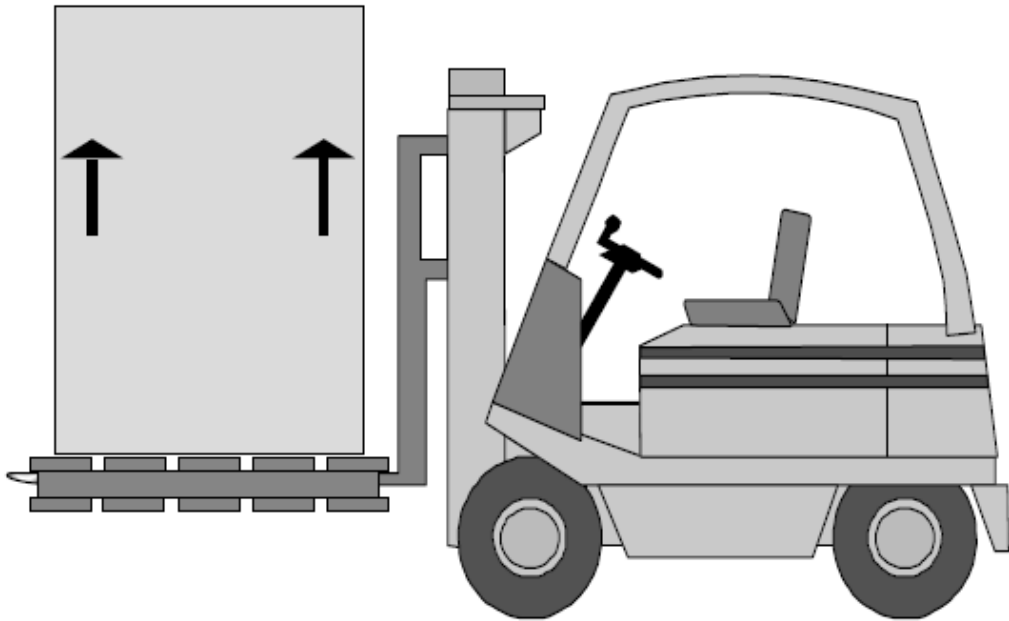
Kurulum sahasına forklift veya palet kaldırıcı ile taşınan fırının, palet üzerinde kalması gerekir.

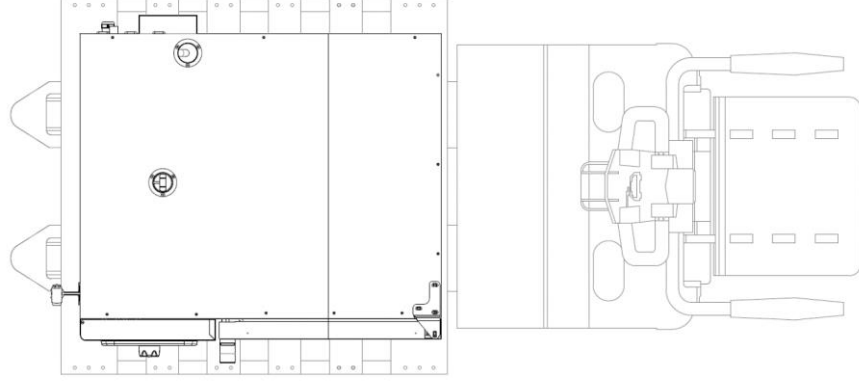
Fırın ve paletlerin kurulum alanına erişim için kapı ve koridorlar için gerekli olan boyutlara dikkat edin. Fırını sadece dik ve düz bir pozisyonda taşıyın, fırını eğmeyin. Orijinal palettteki fırında, kartonu ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Fırın kapağını açarak tüm belgeleri ve diğer malzemeleri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

4.1 Temel Saha Montaj Gereksinimleri

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

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





4.2 Kurulum ve Ayarlama Talimatları

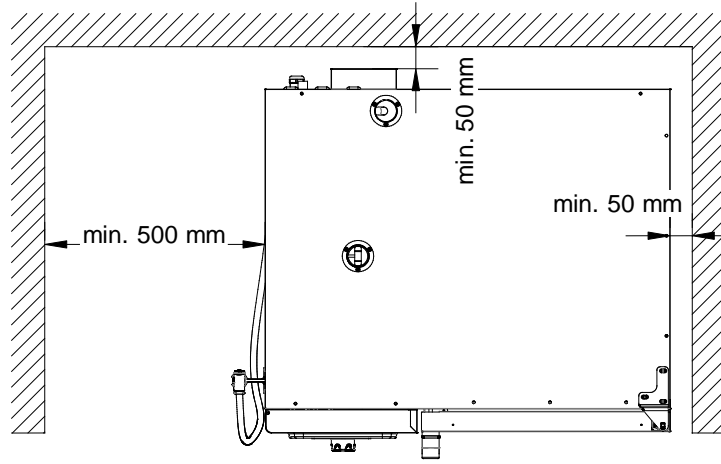
- Kurulum, cihazın kurulacağı ülkede kurulumla ilgili yürürlükte olan mevzuata uygun olmalıdır.
- Cihazın kurulduğu odada sağlığa zararlı maddelerin kabul edilemez derişimlerde bulunmasını engellemek için bu cihazların yeterli havalandırma ile birlikte kurulması gerekmektedir.
- Gerekli ise cihazın sabitlenmesi gerekmektedir.
- Uygunsa, cihaz ve komşu duvarlar arasındaki asgari mesafeler kılavuzda belirtildiği şekilde olmalıdır.
- Gaz temininde kullanılacak esnek hortum veya borunun tipi, uzunluğu (1,5 m'yi aşmayacak) ve konumu uygun seçilmelidir.
- Talimatlar uygun olduğu yerde, cihazın elektrik kablolama şemasını ve baca soket çıkışı ile ilgili bilgileri içerir.
- Aynı zamanda, cihazın uygun şekilde havalandırılmış bir odaya kurulması gerekmektedir.
- Yürürlükte olan mevzuata göre cihazın uygun şekilde havalandırılan bir odaya kurulması ve yanma için gerekli olan havanın akışının olması gerekmektedir.
- Aksi belirtilmedikçe talimatlar, imalâtçı veya temsilcisi tarafından korunan bölümlerin montaj elemanı tarafından ayarlanmaması gerekmektedir.
- Gaz besleme borusu veya hortumunun yürürlükte olan ulusal kurullarla uyumlu olduğunu ve periyodik olarak incelenmesi ve gerektiğinde değiştirilmesi gerekmektedir.
- İçme suyu teminine (geçici veya kalıcı) bağlanan cihazların ulusal yönetmeliklere uygun olarak kurulması gerekmektedir.



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

5 CİHAZIN MONTAJI

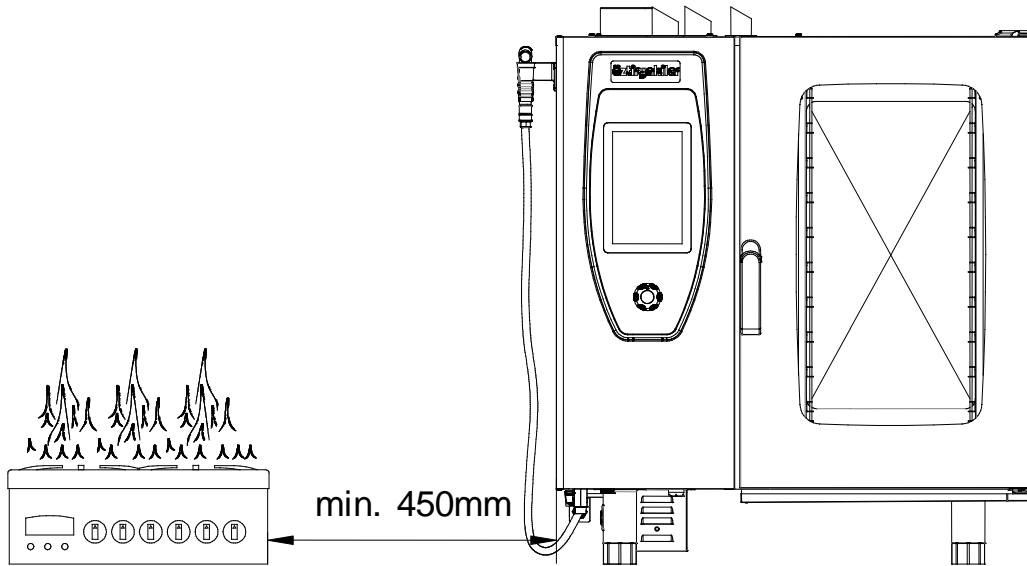
5.1 Montaj için Tavsiye Edilen Minimum Boşluklar



Güç kablosunu takmak için ünitenin sol tarafında minimum 500 mm açıklık olmalıdır. Bakım çalışmaları için ünitenin sol tarafında 500 mm mesafe olmasını öneriyoruz.



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

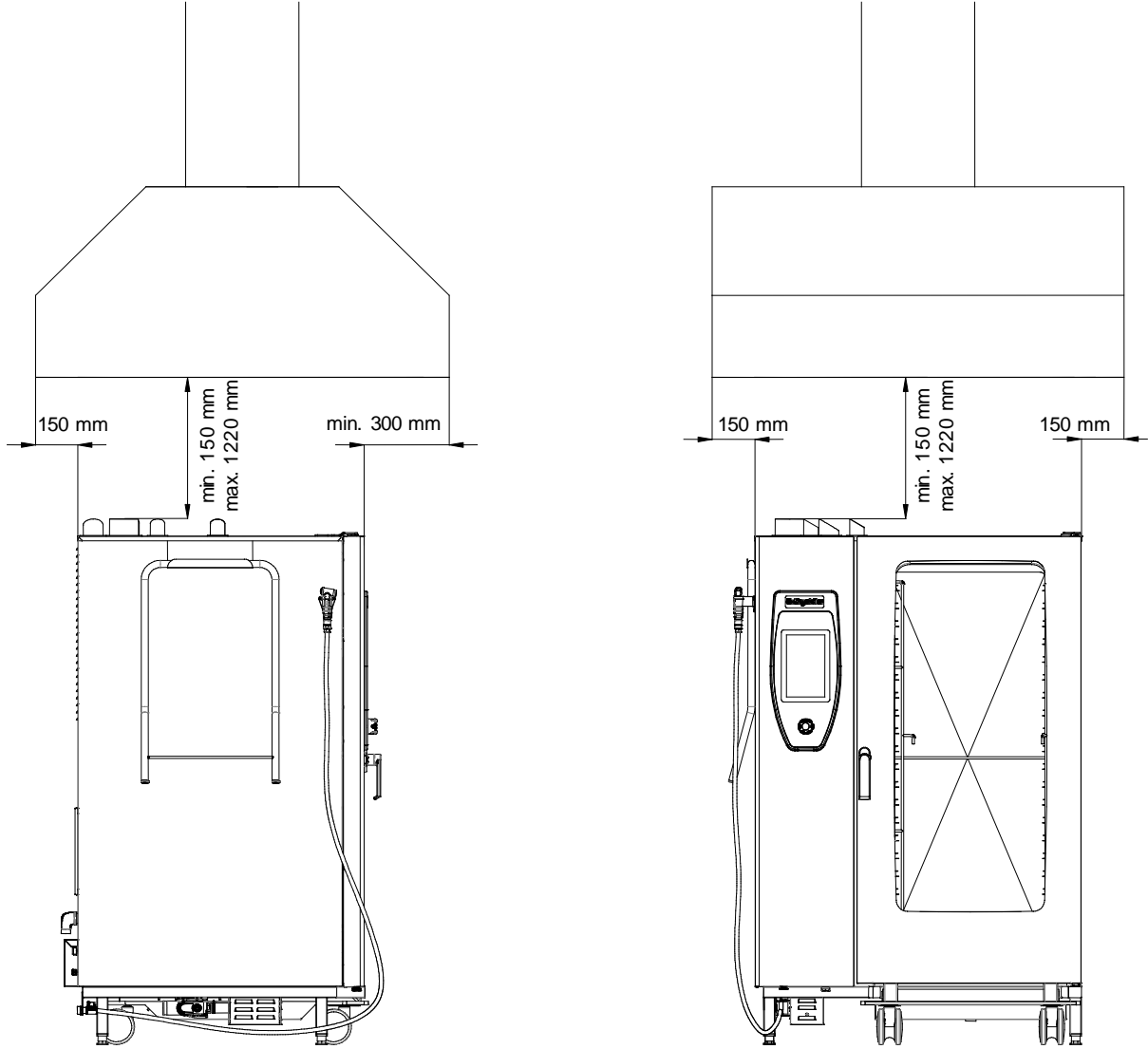


Sol tarafta ısı kaynakları olduğunda minimum boşluk 450 mm.



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

Egzoz borusunun egzoz havasını havalandırmalı bir tavana veya bir egzoz kapağına yönlendirmek mümkün değilse, ünitenin üzerinde 500 mm açık alan gereklidir. Bu alan, egzoz havasını kritik olmayan bir alana yönlendirebilen bir yağuşma kırıcının kurulması için yeterlidir.



Fırını havalandırmanın en iyi yolu, uygun şekilde tasarlanmış mekanik tahrikli bir egzoz davlumbazının altına yerleştirmektir.

Kanopi tipi Tip I ticari davlumbazların iç alt kenarı, cihazın açık yatay yüzeyinin kenarlarının ötesinde, tüm açık kenarlarda 150 mm'den daha az olmayan bir yatay mesafe olacaktır. Davlumbazın ön alt kısmı ile cihaz yüzeyi arasındaki dikey mesafe 1220 mm'yi aşmamalıdır.

- Gaz üniteleri uygun şekilde davlumbaz altında monte edilmelidir; elektrik üniteleri yerel ve uluslararası yönetmeliklere göre değişir.
- Tüm yerel düzenlemelere ve standartlara uyun.
- Davlumbaz, cihazın önünde en az 300 mm çıkıntı oluşturmalıdır.

- Davlumbazın montajı için lütfen ilgili montaj kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Baca gazları (CO ve CO₂)

Nefes alamama sonucu boğulma tehlikesi!

Bu cihazların monte edildiği odalar, zararlı baca gazlarının kabul edilmez bir şekilde birikmesini önlemek için iyi havalandırılmış olmalıdır.

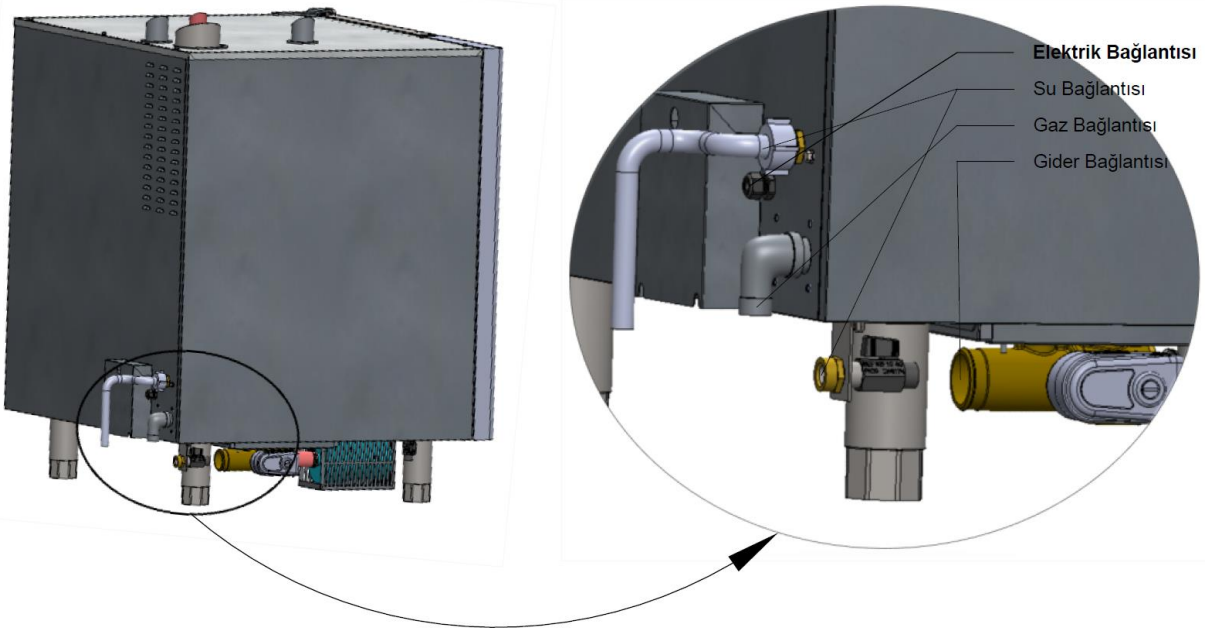
5.2 Elektrik Bağlantısı



Yüksek voltaj

Hayati tehlike

Kurulum sırasında yerel düzenlemelere ve standartlara uyun.



Elektrikli cihazlar

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

- Ana terminaller elektrik b6lmesinde bulunur ve sol taraftaki paneli çıkardıktan sonra erişilebilir.



Elektrikli Kombi Fırının Elektrik Bağlantısı (İkili Su Hortumu Aksesuarıdır)

Gazlı cihazlar

- Bağımsız bir sigortalı güç kaynağı hattı kullanmanızı 6neririz.
- Tüm cihazlar fişli bir güç kablosu ile donatılmıştır.
- nite bir elektrik fişi ile bağlanacaksa, erişilebilir olduğundan emin olun. Aksi takdirde, en az 3 mm temas boşluğu olan erişilebilir d6rt kutuplu ayırma cihazı temin edin.

Dikkat!

şebeke kutuplarına dikkat edin!

Yanlış kutupluluk (polariteye) yanma fonksiyonunu engeller!

- Güç kablosunun renk kodlaması:

Yeşil = Toprak

Beyaz = N6tr

Siyah = Faz L1

Gaz ve elektrik üniteleri



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



Dikkat:

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



Yanlış bağlantı elektrik çarpmasına neden olabilir.

Hayati tehlike.

Kabloların renk kodlamasına dikkat edin.

Ortak bilgi

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

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

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

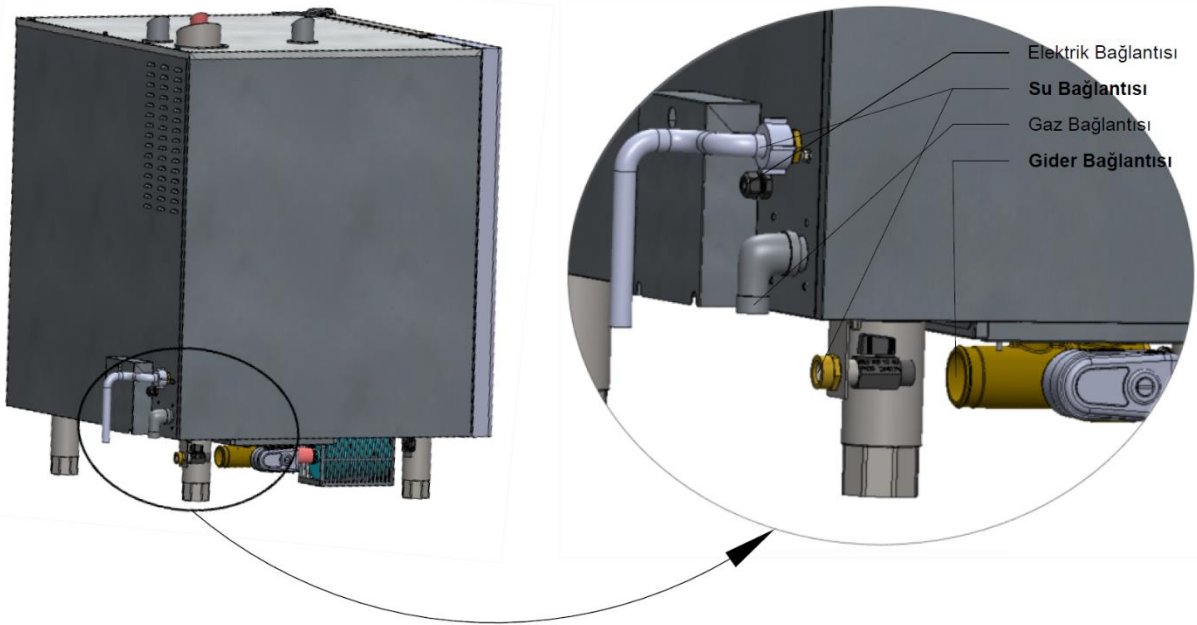
- Sadece bakır kabloyu güç kaynağı bağlantıları için kullanın.
- Devre şeması sol taraftaki panelin iç tarafında bulunur.
- Kablo boyutlandırma için devre şemasına bakınız.
- Elektrik bağlantısı verileri için devre şemasına bakınız.
- Elektrik fişini çekmeden veya tekrar takmadan önce, ünitenin kapalı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

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



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

5.3 Su Bağlantısı



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

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

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

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

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

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

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



Elektrikli Kombi Fırının Su Bağlantısı (İkili Su Hortumu Aksesuarıdır)

- Her cihaz için ayrı kapatma vanası takın.
- Üniteye bağlanmadan önce su besleme hattının temiz olduğundan emniyetli olun!
- Bağlı su basıncı 1,5 ile 6 bar aralığında olmalıdır, önerilen 3 bar'dır.
- Kurulumdan sonraki her 6 ay da bir ekipmanınızın etkin bir şekilde çalışmasını sağlamak için kalifiye bir teknisyen tarafından kontrolünün yapılması önerilmektedir.
- Su sertliği olarak aşağıda belirtilen su sertlik değerlerinden daha az olan arıtılmış su temin edilmelidir. Aksi halde bu su, ünitenin yaşam döngüsünü azaltabilecek agresif ve aşındırıcı tepkimeye girebilir.

Alman Sertliği : 4 - 8 dH

Fransız Sertliği : 7 - 14 fH

İngiliz Sertliği : 5 - 10 bH

ppm CaCO₃ : 70 - 140

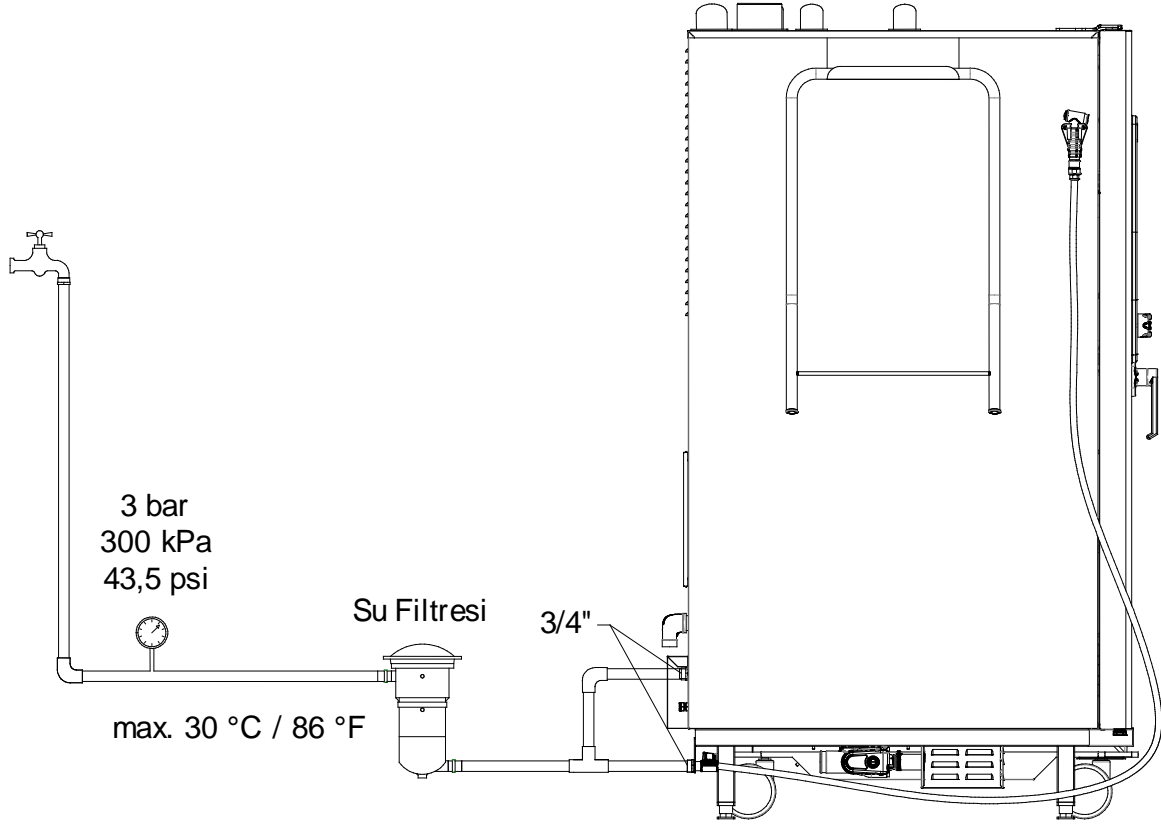
mmol/l CaCO₃ : 0,7 - 1,4

İletkenlik: minimum 50 µS/cm



Dikkat:

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



Bununla birlikte, belirli su koşulları altında, farklı filtre uygulamaları (A, B, C, D) gerekli olabilir.

Klor (Cl_2), klorür (Cl) ve suyun sertliği hakkında bilgi almak için lütfen yerel su tedarik sağlayıcınıza danışın.

A) Parçacık filtresi

Eğer besleme suyu kum, demir parçacıkları veya askıda madde içerdiğinde, 5-15 mikronluk bir partikül filtresini öneririz:

B) Aktif karbon filtre

Sudaki klor (Cl_2) seviyesi 0,0031 gr/lit'yi (= 0,2 ppm) aştığında (su şirketinden elde edilen bilgiler), aktif bir karbon filtresi kurulmalıdır.

C) Tam iyonsuzlaşma

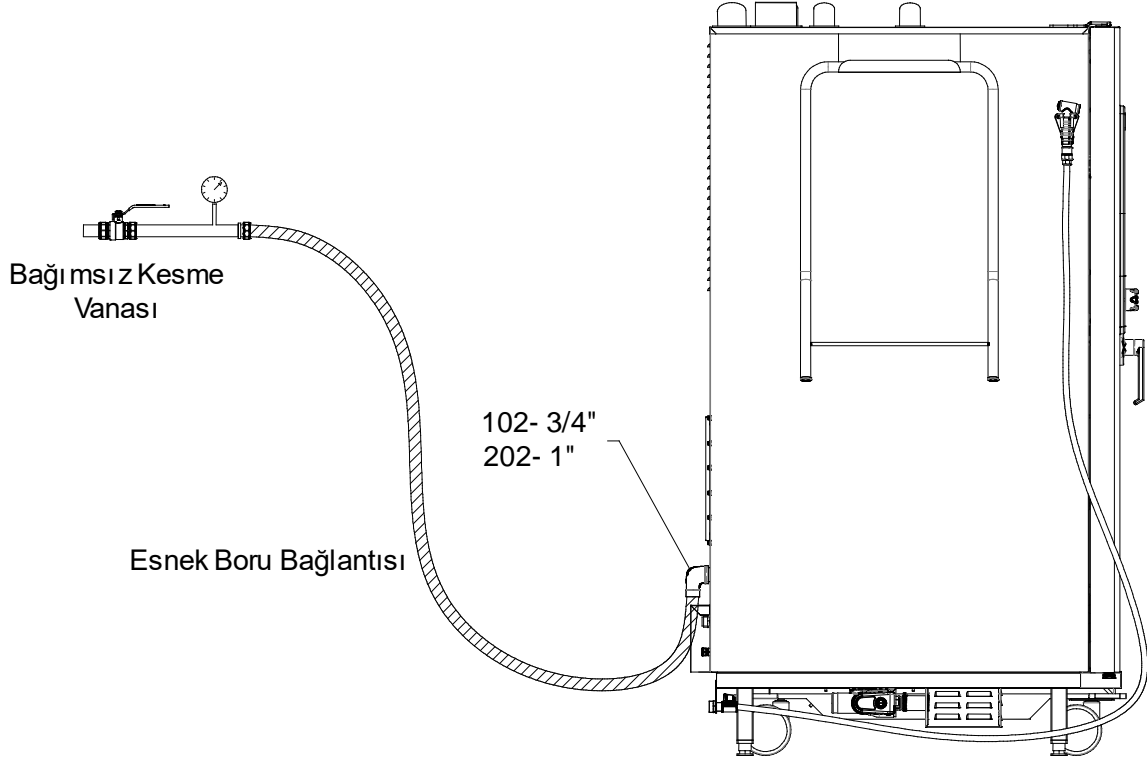
Suda klorürün konsantrasyonu 0,055 gr/lit (= 80 ppm) üzerinde olduğunda, korozyonu önlemek için tam bir deiyonizasyon sistemi kurulmalıdır.

D) Su yumuşatıcı:

Bir su yumuşatıcı, yüksek bir seviyenin (klorür içermeyen) yaşanması durumunda (2,51 gr / lit üzeri) önerilir.

5.4 Gaz Bağlantısı (Gazlı Cihazlar İçin)

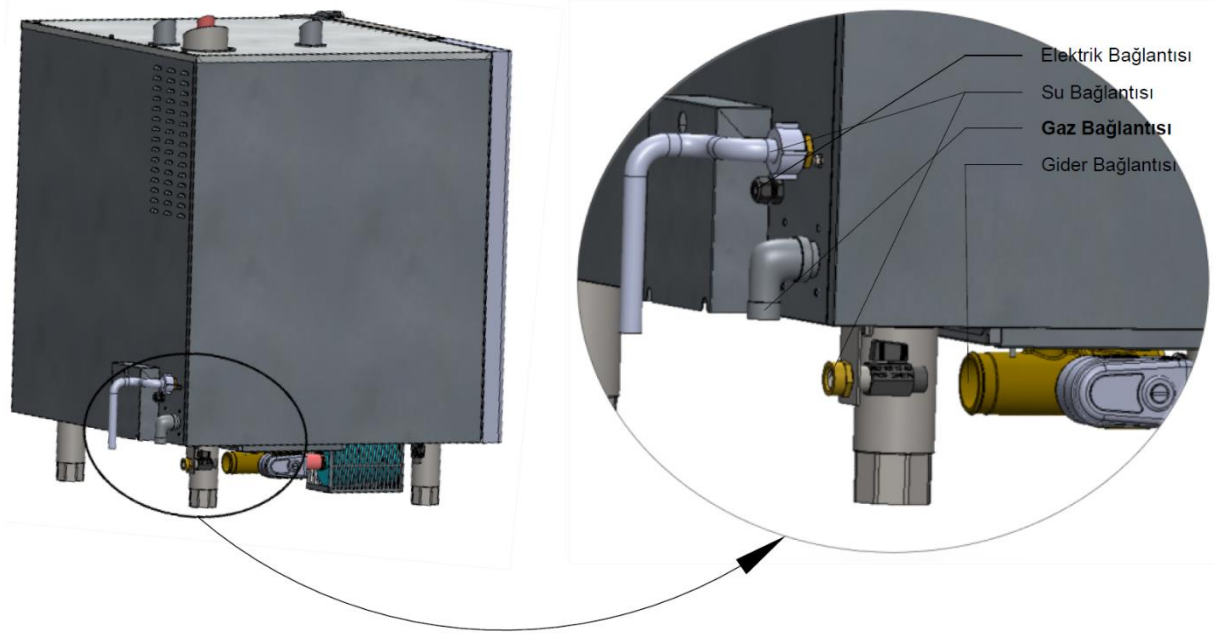
Fabrikada yapılan brülör ayarlarının gerçek montaj koşullarına uygun olmasını sağlamak için, devreye alma sırasında buhar ve sıcak hava brülörlerinden çıkan egzoz gazı (CO, CO₂) analiz edilmelidir. İlgili değerler ünitenin içinde belgelenmelidir. Seyreltilmemiş CO değerleri 1000 ppm'nin üzerindeyse, brülör ayarları kontrol edilmeli ve gerekirse şirket tarafından eğitilmiş ve sertifikalandırılmış personeller tarafından ayarlanmalıdır.



Yanlış bağlantı yangın tehlikesi yaratabilir!

Hayati tehlike

İlgili yönetmeliğe göre montaj ve bakım yapınız.



- Kurulum talimatlarını uyun!
- Verilen gaz tipinin ünite için uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Borunun çapı yerel düzenlemelere uygun olmalıdır.
- Her ünite için gaz kesme vanası kullanılmalıdır.
- Tüm gaz kaynağı bağlantıları yerel yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Ünite harekete karşı emniyete alınmalıdır.
- Ünite hattındaki gaz beslemesini ve gaz dağıtımını sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Re
- Doğru kurulumun belgelendirilmesi için kurulum kontrol listemiz kullanılabilir.
- Esnek gaz hattı EN 15266'ya uygun olmalıdır.

Dikkat:

- Ünite sadece yerel olarak onaylanmış bir gaz montajcısı tarafından gaz kaynağına bağlanır. Gaz bağlantı borularının ve ilgili gaz ölçüm sistemlerinin bağlantı borularının belirtilen boru genişliklerine uyması önemlidir.
- Akış basıncı, belirtilen akış basıncından sapıyorsa (tabloya bakın), gaz yetkililerine bilgi verin. Doğal gazın akış basıncı 30 mbar aşarsa, ünite açılmamalı ve gaz beslemesi kesilmelidir.
- Dikkat: Gaz parçaları, maksimum 65 mbar akış basıncı için tasarlanmıştır.



Gazlı cihazlar için egzoz ünitesi, dışarıdan havalandırılan bir egzoz davlumbazının altına yerleştirilmelidir (yerel yönetmeliklere uyun).

- Cihaz sadece yanmaz zeminlere kurulmalıdır!

Bu cihazların monte edildiği odalar, zararlı yanma ürünlerinin kabul edilmez bir şekilde birikmesini önlemek için iyi havalandırılmış olmalıdır.

Gaz ünitelerini, belirtilen standartlara uygun olarak yılda en az bir kez servis etmenizi tavsiye ederiz.



Gaz halinde yanma ürünü (CO ve CO₂)

Nefes alamama sonucu boğulma tehlikesi

Bu cihazların monte edildiği odalar, zararlı yanma ürünlerinin kabul edilmez bir şekilde birikmesini önlemek için iyi havalandırılmış olmalıdır.

5.5 Gider Bağlantısı

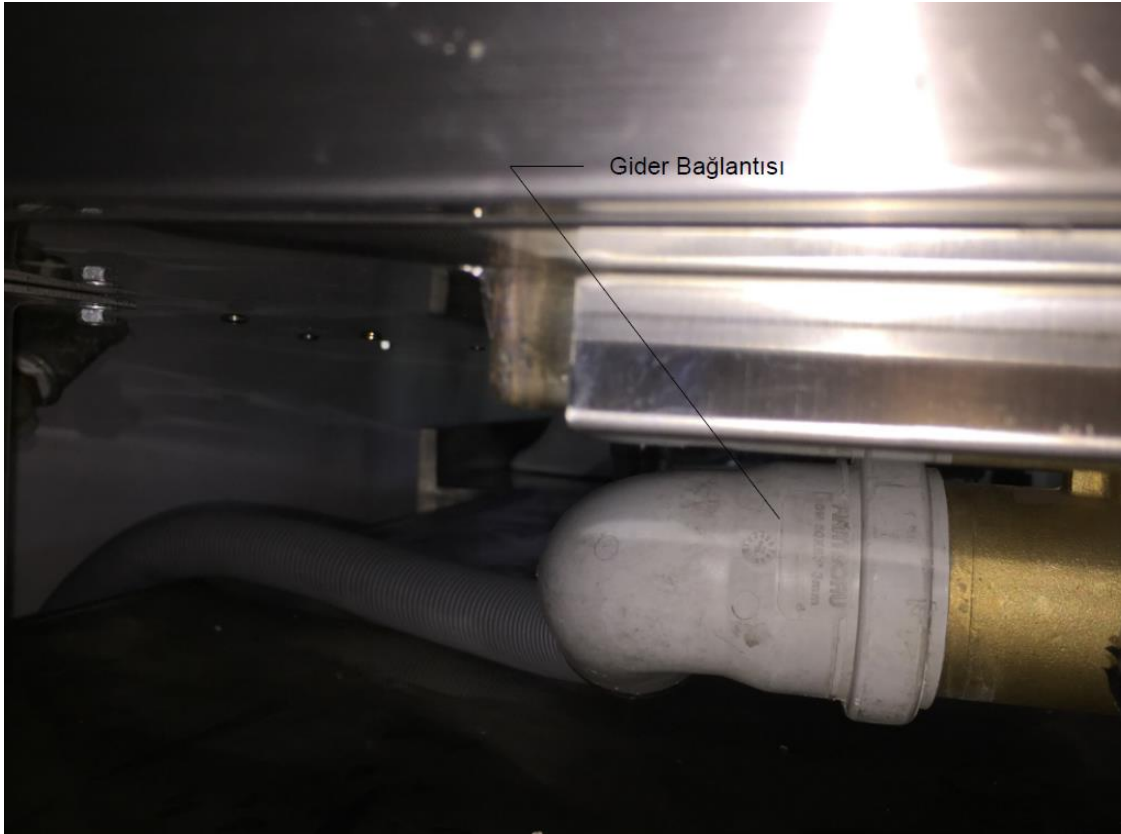
- Cihaz ilgili yönetmeliklere uygun olmalıdır (temel tesisat kodu).



Dikkat

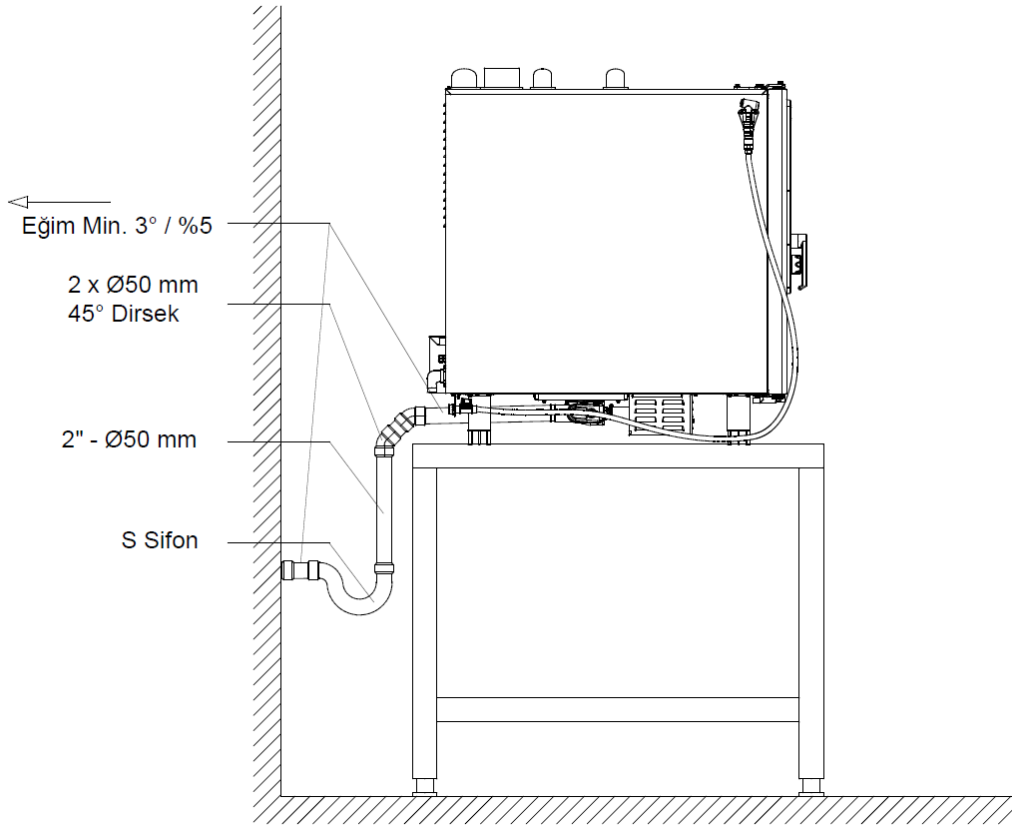
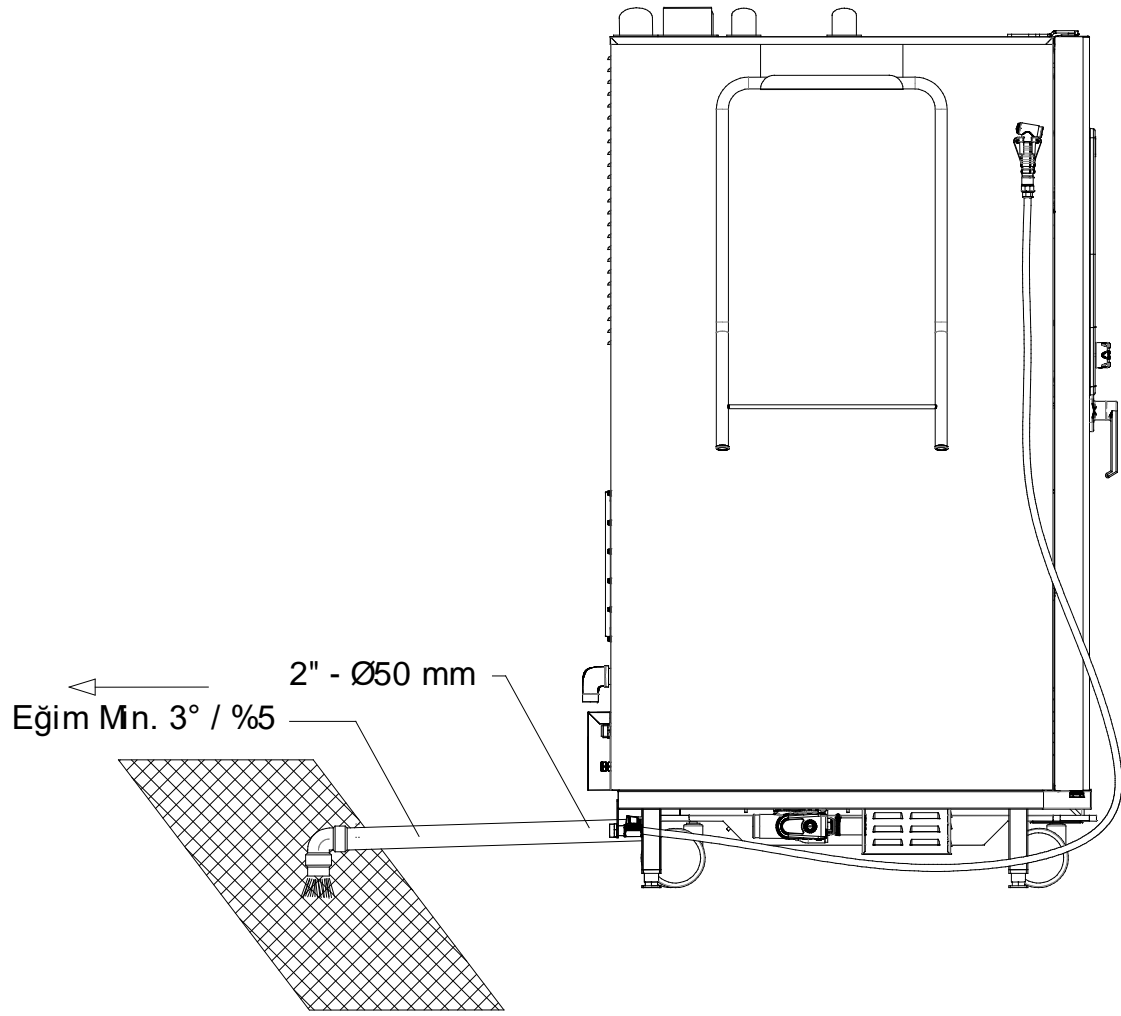
Buhar sıcaklığına dayanıklı boruları kullanın, hortum kullanmayın.

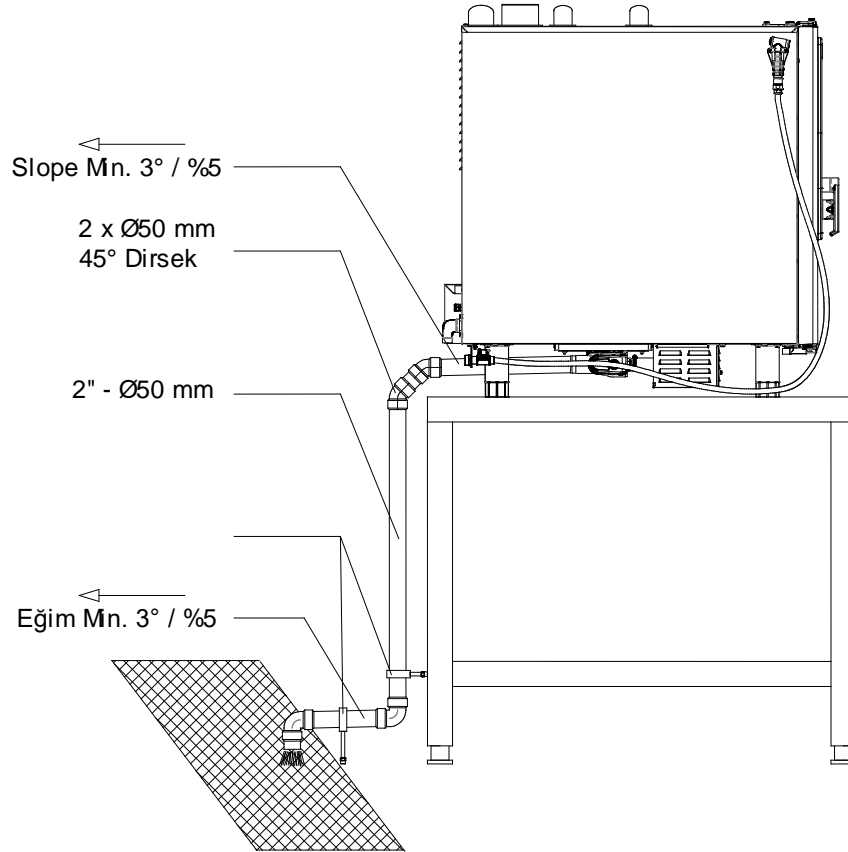
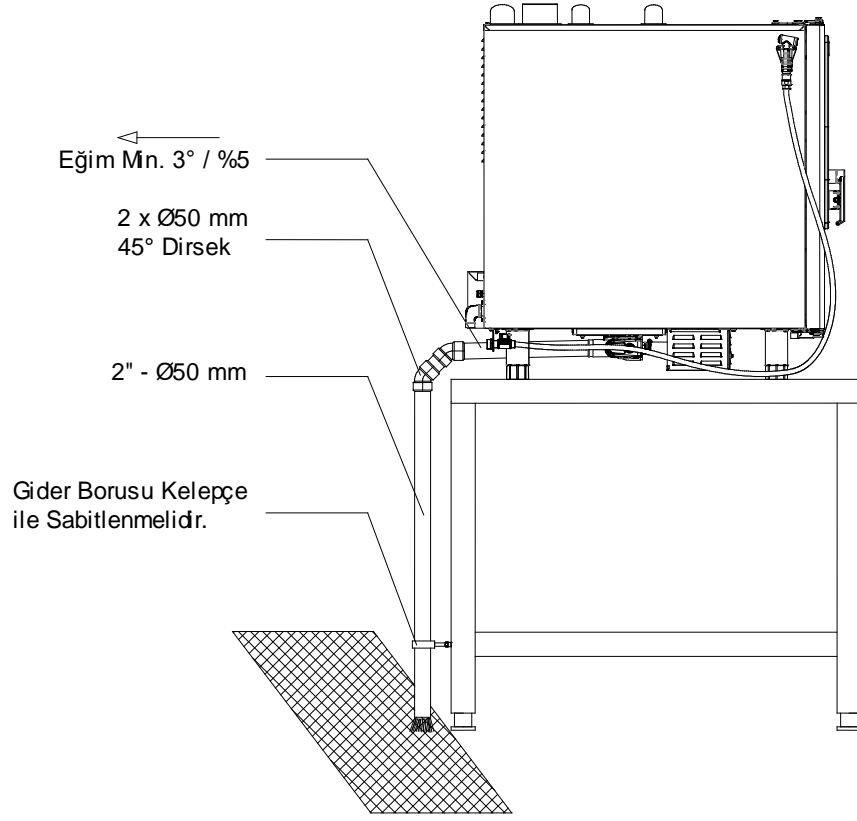
- Drenaj bakır borularını da içeren montaj kiti üreticiden temin edilebilir.
- Drenaj borusunun birimlerin drenajına kaynak yapılmasına izin verilmez (kaynak üniteye zarar verebilir)
- 2 "(50 mm) çaplı boru min.% 5 veya 3° eğim ile gider bağlantısı yapılmalıdır.

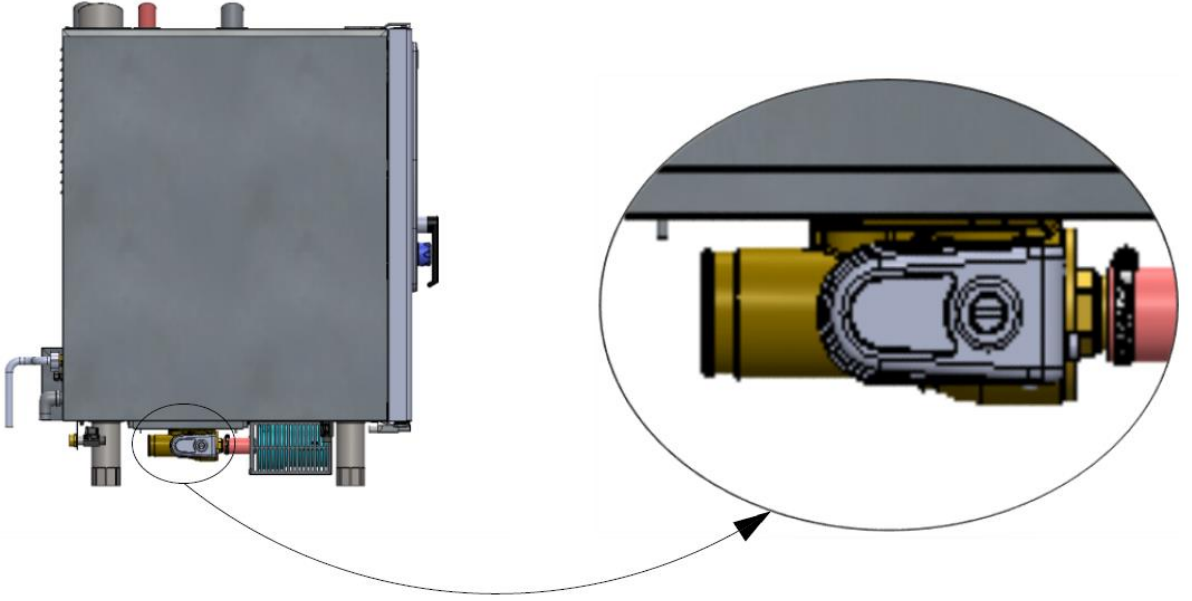


Elektrikli ve Gazlı Kombi Fırının Gider Bağlantısı

- Tahliye bağlantısına ilişkin yerel ve uluslararası kodlara bakın.
- Hava kapanı olmayan mevcut bir yer süzgecinin olduğu yerlerde 2,5 cm'lik açık bir çıkış sağlanmalıdır.
- Her üniteyi ayrı bir tahliyeye bağlamanızı öneririz.
- Ortalama gider suyunun sıcaklığı: 75-80 °C'dir.







Tahliye valfi motorunu su sıçramalarına karşı koruyunuz!

6 KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR

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



Dikkat!

Kollarınızı ve ellerinizi sensörün ucundan ve yanma tehlikesinden koruyun – Yaralanma riski!

Cihaz büyüklüğüne bağlı olarak en yüksek malzeme hacmi

10 x 1/1 GN	45 kg	(her tepsi rafı en fazla 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(her tepsi rafı en fazla 30 kg)
20 x 2/1 GN	150 kg	(her tepsi rafı en fazla 30 kg)



Maksimum dolum miktarının aşılması durumunda cihazda hasar oluşabilir.

Uygulama kılavuzunda belirtilen ürünlerin maksimum yükleme boyutlarını da dikkate alınız.

Merkez sıcaklık sensörü (et probu) ile işlemler



Dikkat!

Merkez sıcaklık sensörü ve merkez sıcaklık sensörünün pozisyonlama yardımcısı sıcak olabilir.

Yanma tehlikesi!

- Merkez sıcaklık sensörünü pişireceğiniz yemeğin en kalın yerine saplayın. Prob iğnesi pişirilecek malzemenin ortasına yerleştirilmelidir.
- Merkez sıcaklık sensörünün pişirilecek malzemeden çıkabileceğini düşünüyorsanız, pozisyonlama yardımcısını kullanın (örn. yumuşak veya kalın olmayan yemeklerde).
- Mobil tabak raflığı ile sonlandırma yaparken merkez sıcaklık sensörünü mobil tabak raflığının seramik borusuna yerleştirin.
- Model 202'de merkez sıcaklık sensörünün zarar görmemesi için her zaman kullanım sonrası kendi yerine konulması gerekmektedir. Aksi halde araba çarpması sonucu hasar görebilir.



Merkez sıcaklık sensörünü ve pozisyonlama yardımcısını kurallara uygun şekilde daima özel park pozisyonuna yerleştirin – Zarar görme tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünü pişirme odasından dışarıya sarkıtmayın – Zarar görme tehlikesi!



Pişirilen malzemeyi pişirme odasından çıkarmadan merkez sıcaklık sensörünü çekin – Zarar görme tehlikesi!

Gerekirse merkez sıcaklık sensörünü kullanmadan önce el duşu ile soğutun.



Dikkat!

Cihaz susuz çalıştırılmaz!

El duşu ile işlemler

- El duşunu kullandığınızda hortumu lütfen askı pozisyonundan dışarı çekin.
- El duşunu daima yavaşça askı pozisyonuna geri yerleştirin.



Dikkat!

El duşu ve el duşundan gelen su, sıcak olabilir.

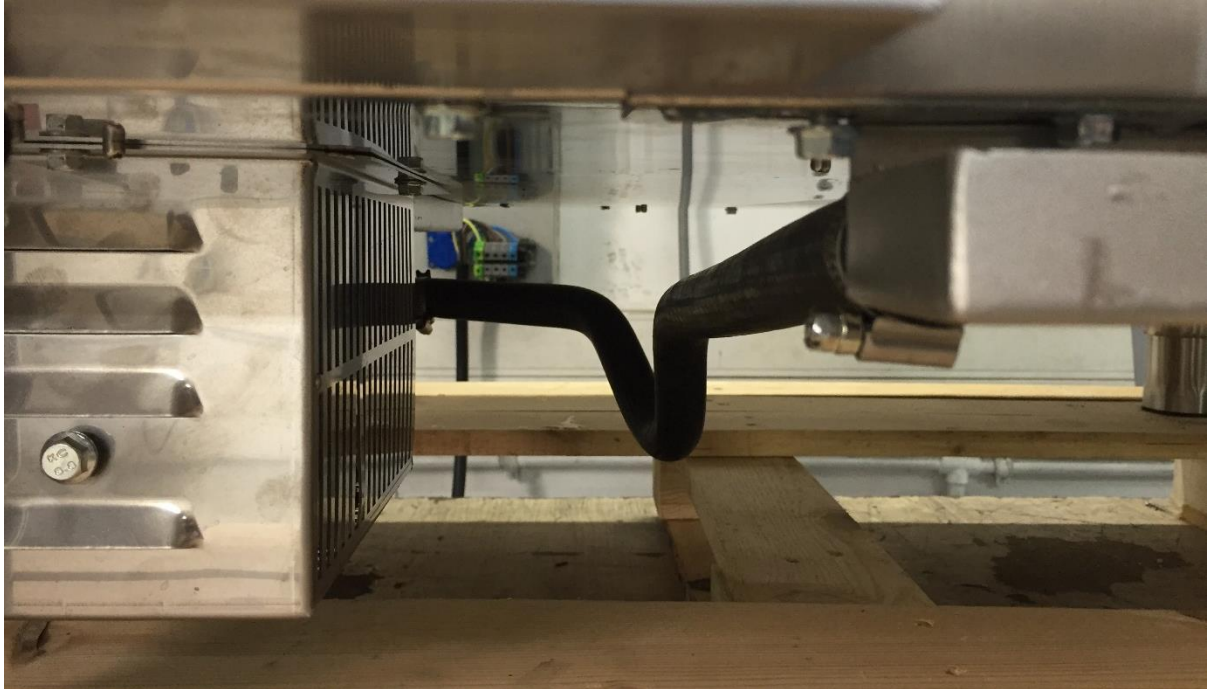
Yanma tehlikesi!



Hortum güçlü bir şekilde tam olarak çekildiğinde zarar görür.

Hortumun, el duşu kullanıldıktan sonra tamamıyla askı yerine asılmasına dikkat ediniz.

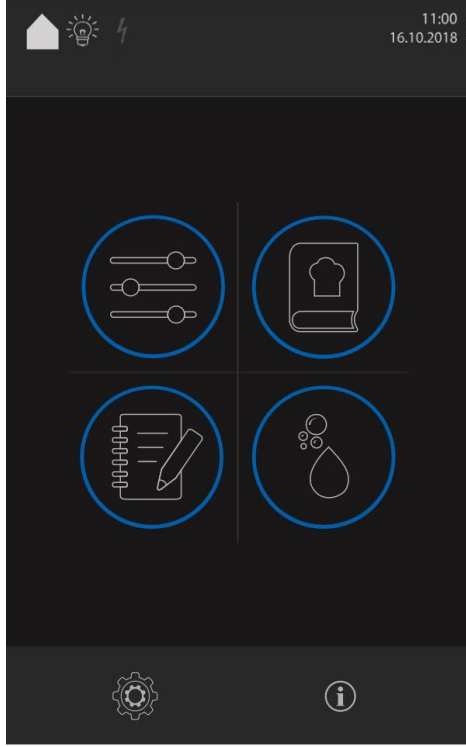
El duşunu pişirme odasını soğutmak için kullanmayınız! - Pişirme odası ve hava dağıtım perdesi zarar görebilir ya da pişirme odası camı patlayabilir!



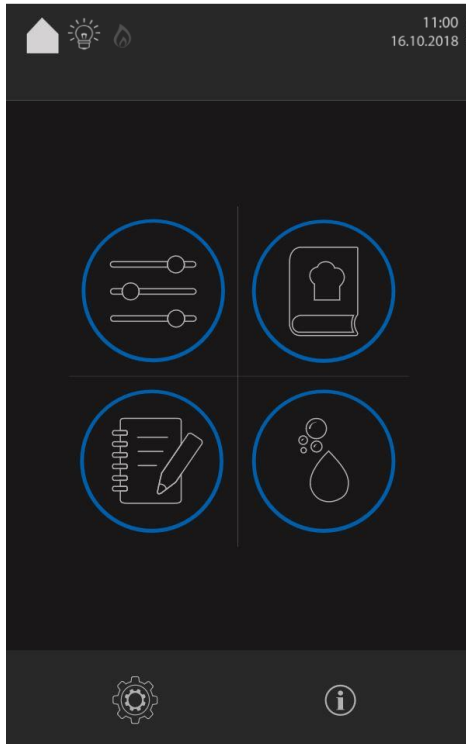
Set üstü modellerde, damlalık tahliye sifonu ilk kurulum sonrasında su ile doldurulmalıdır ve sifon susuz bırakılmamalıdır!

7 DİJİTAL KONTROL PANELİ VE KULLANIMI

7.1 Piktogram ve Mod Açıklamaları

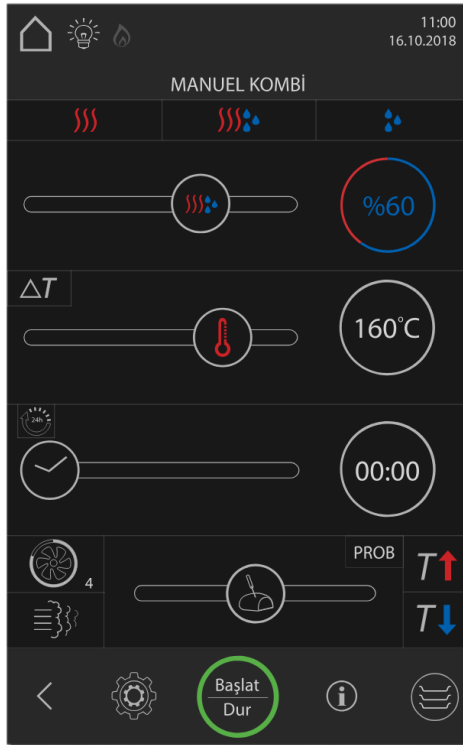
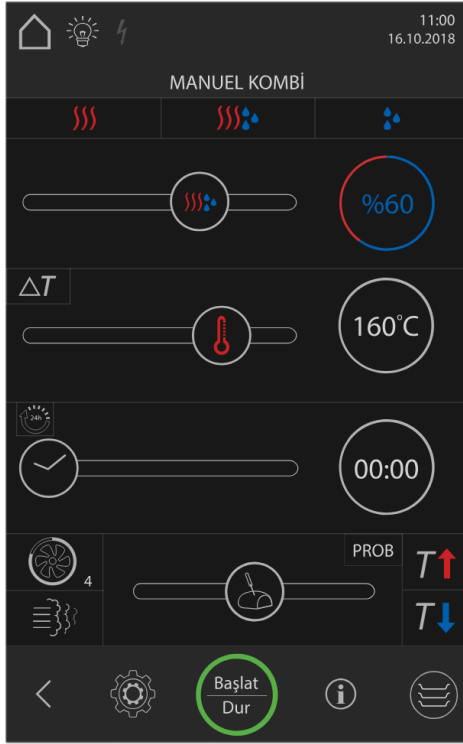


Dijital kontrol panelinin ana sayfa ekranı (elektrikli)



Dijital kontrol panelinin ana sayfa ekranı (gazlı)

	Ana Sayfa		Manuel
	Fırın İçi Aydınlatma Açma/Kapama		Hazır Tarifler
	Ayarlar		Tariflerim
07.10.2016	Tarih		Yıkama
11:00	Saat		Bilgi
	Rezistans / Rezistanslar Aktif		Rezistans / Rezistanslar Aktif Değil
	Brülör / Brülörler Aktif		Brülör / Brülörler Aktif Değil



	Turbo (Kuru)		İleri
	Buhar ve Turbo Kombinasyonu		Geri
	Buhar		Delta T
	Sıcaklık		Ön Isıtma
	Buhar Oranı		Sürekli Pişirme (24 Saat Boyunca)
	Zaman		Fırın İçi Soğutma
	5 Kademeli Fan Hızı Ayarı		Fırın İçi Buhar Püskürtme
	Prob (Merkez Isı)		Akıllı Tepsi
	Rezistans / Rezistanslar Aktif		Rezistans / Rezistanslar Aktif Değil
	Brülör / Brülörler Aktif		Brülör / Brülörler Aktif Değil

Not: 20 tepsili fırınlarda da "akıllı tepsi" özelliği 10 tepsi olarak uygulanır.

7.1.1 Delta T Seçeneği

Merkez ısı ile pişirme kabini ısı arasındaki farktır, pişirme süresi seçeneği yerine kullanılan bir alternatiftir. Yiyeceğe “merkez ısı” sensörü takılı olmalıdır. Delta T seçeneği seçildiğinde, merkez ısı seçeneğinde olduğu gibi pişirme süresi seçim alanı de-aktif olur. Sadece kombi pişirme modunda seçilebilir. Kullanıcı merkez sıcaklığı ve delta T sıcaklığını girmelidir. Kombi modunda seçildiğinden kullanıcı ayrıca nem miktarını da girmesi gerekir. Fırın set sıcaklığı: Merkez sıcaklığı + delta T sıcaklığı olarak sistem tarafından uygulanır. Merkez sıcaklığına ulaşıldığında program sonlanır.

7.1.2 Ön Isıtma

Ön ısıtma pişirmenin kaliteli olması için çok önemlidir. İstenilen manüel mod seçilir. Daha sonra alttaki ön ısıtma ikonu seçilir. Ön ısıtmaya basıldığında zaman, merkez ısı, delta T seçenekleri de-aktif olur. İstedildiği sıcaklığı seçer. Başlat ikonuna basıldığında “KAPIYI KAPATINIZ” uyarısı çıkar, kapı kapatıldığında “ön ısıtma” süreci başlatılır. Fırın belirtilen ısı değerlerine geldiğinde sesli uyarı 3 saniye boyunca devam eder. Fan ve ısıtma birimleri kapatılır. Ekrandaki kapıyı kapatınız uyarısı kalkar. 3 saniye içinde kapı açıldığında da sesli ve görüntülü uyarı sonlanır. Ekran, ön ısıtmanın başlatıldığı duruma döner.

Ön ısıtma seçildiğinde; istenilen sıcaklık değeri ekrandan seçilir. Kombi modunda ön ısıtma yapıldığında ilk olarak boiler (buhar jeneratörü) hazır hale getirilir daha sonrasında ön ısıtma yapılır. Ön ısıtma için girilen set değeri mevcut kabin sıcaklığından düşükse, yani kabin daha sıcaksa; kullanıcı ön ısıtma aşamasında “BAŞLAT” a bastığında, girilen set sıcaklığına düşene kadar, ekrana “KABİN SICAK, KAPIYI AÇINIZ” uyarısı verir, buzzer da 1 saniyelik uyarı verecektir.

7.1.3 Soğutma

Bir sonraki pişirme işlemine geçerken fırın sıcaklığını yeni set değerine getirmek için sıcaklığı düşürmek istediğinde kullanılır. Soğutma ikonunun aktif olduğu her koşulda, soğutma ikonuna basıldığında sadece sıcaklık ayar kısmı aktif olan sayfa çıkar ve istediği sıcaklığı girilir, “TAMAM” a basıldığında soğutma işlemi başlanması için “Kapıyı Açınız” uyarısı çıkar kapı açılmalıdır. Soğutma işlemi fanlar yardımı ile istenilen sıcaklığa ulaşana kadar devam eder. Soğutma işleminde girilen set değeri mevcut kabin sıcaklığından yüksekse “FIRIN İSTEDİĞİNİZ DEĞERDEN DAHA SOĞUK, SOĞUTMA SICAKLIĞINI AZALTIN” ifadesi ve altta “TAMAM” çıkar. “TAMAM” a bastığında soğutma ekranına geri döner.

7.2 Pişirme Modları

Pişirme modları manüel olarak seçilebilir veya fırının hafızasındaki, istenilen yiyeceğe göre otomatik pişirme programları seçilebilir.

Üç ana pişirme modu vardır: Kuru, %100 buhar ve kombi (kuru + istenilen oranda nemli) pişirme modlarıdır.

7.2.1 %100 Buhar

Bu mod seçildiğinde sadece pişirme süresi veya merkez ısı miktarı istenir, Delta T özelliği %100 buhar modunda kullanılamaz.

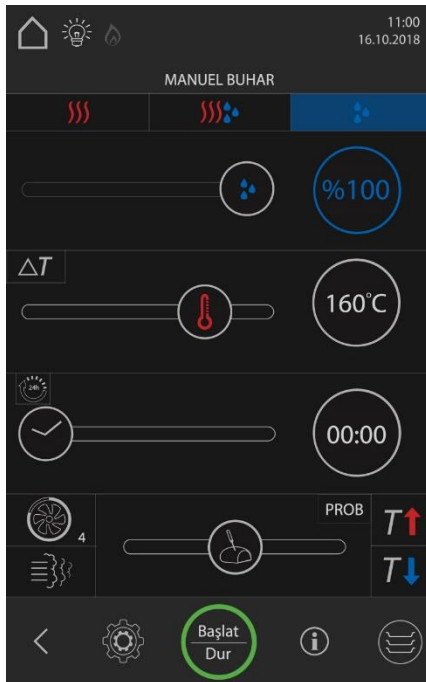
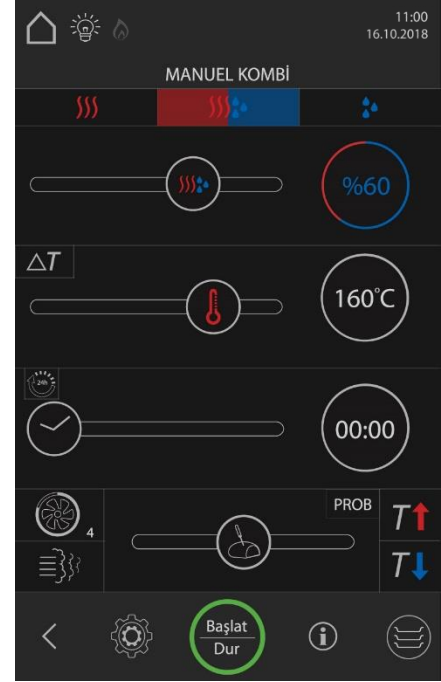
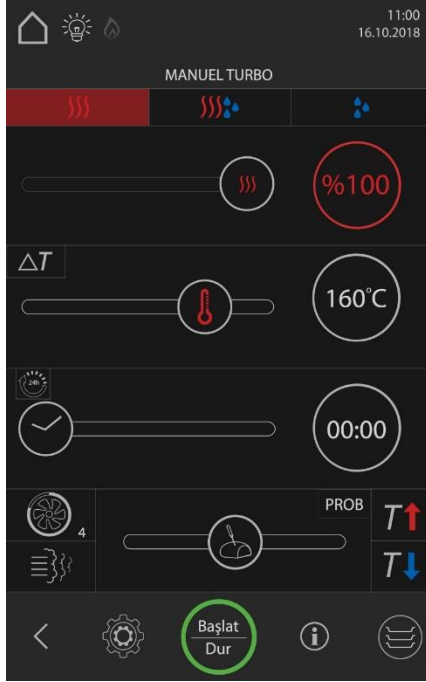
7.2.2 Kuru Pişirme

Bu mod seçildiğinde kabin sıcaklığı, pişirme süresi veya merkez ısı miktarı veya Delta T istenir.

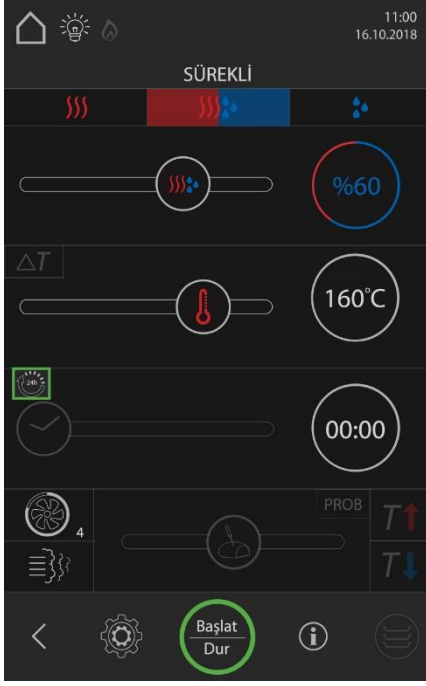
7.2.3 Kombi Pişirme

Bu mod seçildiğinde ise kabin sıcaklığı, pişirme süresi veya merkez ısı miktarı veya Delta T yanında % cinsinden istenen bağıl nem miktarı ana ekrandan girilir.

7.3 Manuel Menü

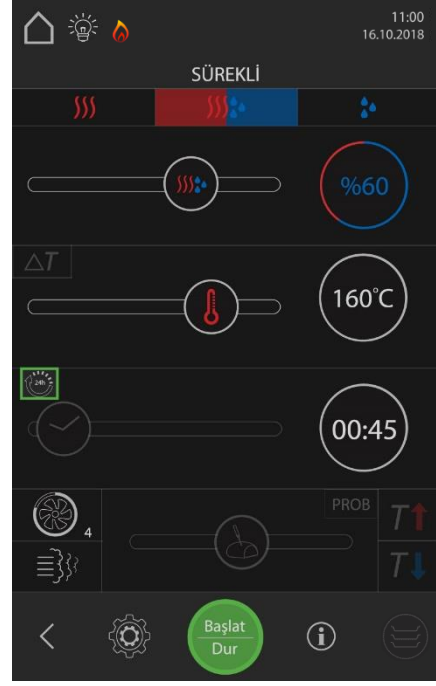


Manüel modlarda sıcaklık ikonunun üzerine (160°C), 3 saniye basılı tutulduğunda 10 saniye boyunca kabin içi sıcaklığı gösterir. Daha sonra bu özellik kalkar.



Sürekli ikonlu düğme ile **basılı iken** veya direk parmakla basılı iken (Aktiftir)

Aktif olduğunda akıllı tepsi özelliği kaybolur ve zaman ayarı yapılamaz. Prob kullanılmaz. Çalıştırmak için Başlat / Dur ikonuna basılır.



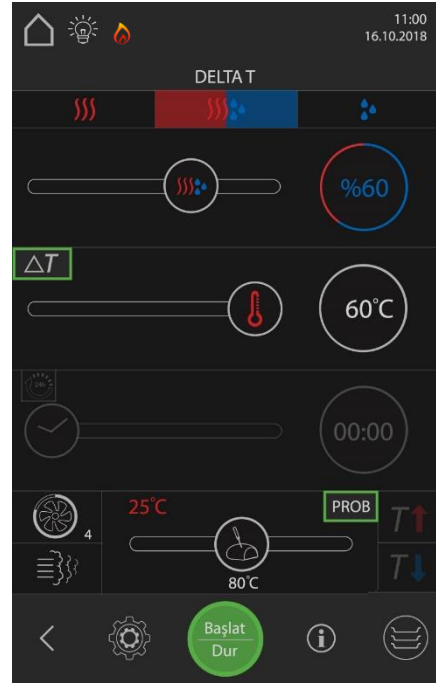
Çalışırken, kullanılmayacak ikonların (özelliklerin) görünürlüğü azalır.

Sürekli modda çalışmaya başladıktan sonra, zaman göstergesi ne kadar süredir çalıştığını gösterir.



Delta T ikonu aktif hale geldikten sonra

1. 20 C-60 C arası sıcaklık farkı seçilir. 2. Çekirdek ısı ayarı yapılır. Çekirdek ısı değişimi kırmızı, istenilen sıcaklık açık gri ile gösterilmektedir. Basılı ikonun etrafı yeşil çerçeve olur. Çalıştırmak için Başlat/ Dur ikonuna basılır.

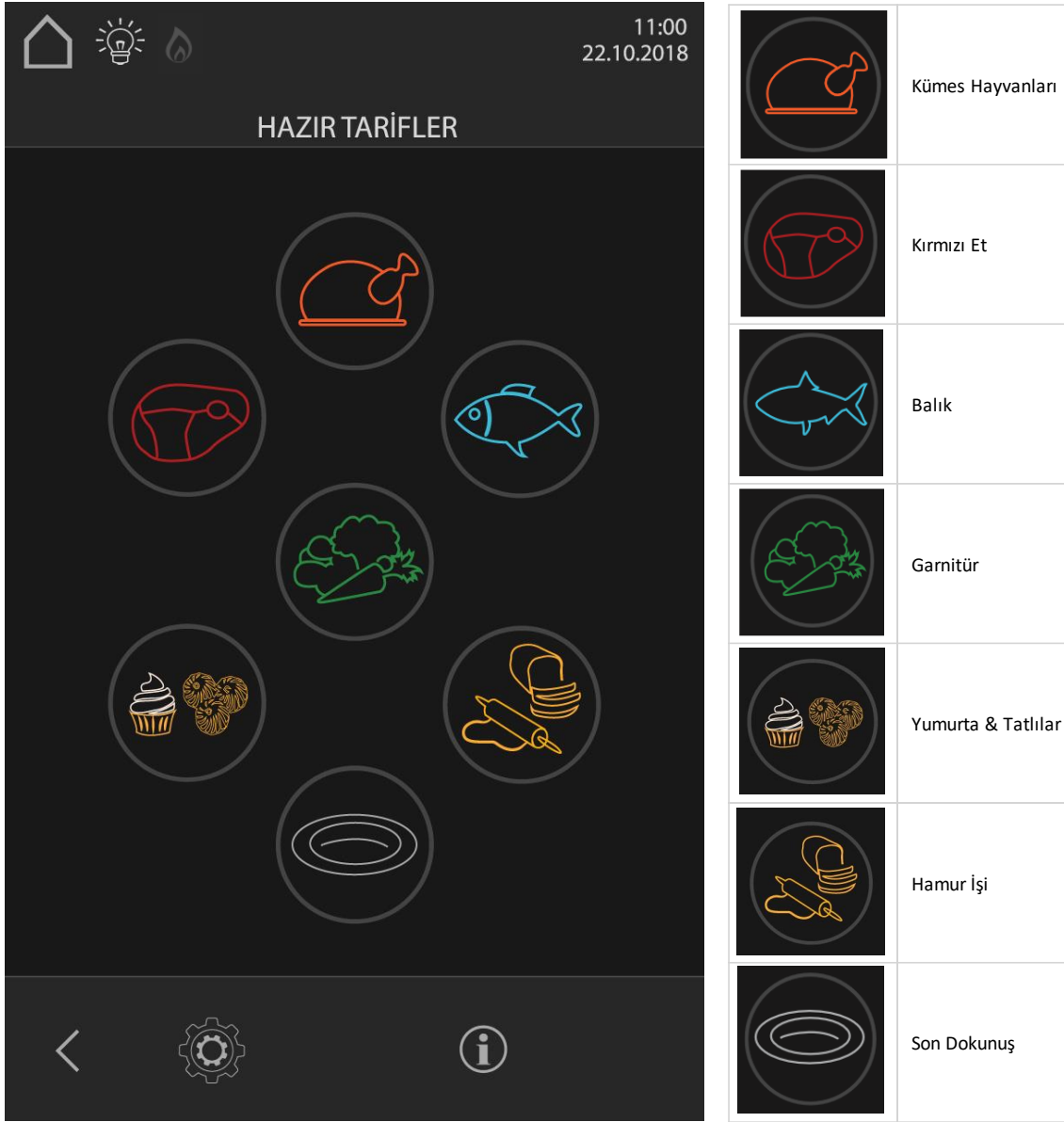


Çalışırken

Başlat Dur ikonunun içi yeşile döner.

7.4 Hazır Tarifler Bölümü

Hazır tarifler önceden hazırlanmış ve 7 farklı gruba ayrılmış menülerden oluşur.



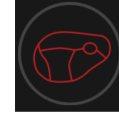


14 24
04.10.2019

TAVUK

TAVUK PİRZOLA	TAVUK ÇEVİRME
HİNDİ	KAZ
ÖRDEK GÖĞSÜ	ÖRDEK ROSTO
TAVUK ŞİNİTZEL	PİLİÇ BUT
PİLİÇ GÖĞSÜ	TAVUK ŞİŞ
PİLİÇ KANAT	PİLİÇ BAGET HAŞLAMA
FIRINLANMIŞ BÜTÜN HİNDİ	

< ⚙️ ⓘ



14:26
04.10.2019

ET

DANA PİRZOLA 180G	DANA ŞİNİTZEL
KUZU PİRZOLA	KUZU KABURGA
KUZU TANDIR	KURU KÖFTE
KENDİNDEN SOSLU ET YEMEĞİ	ANTEP TEPŞİ KEBABI
MÜHÜRLENMİŞ DANA PİRZOLA (BÜTÜN)	ASSADO (DANA KABURGA)
DANA KÜREK	DANA MADALYON IZGARA
ET ŞİŞ	SULU KUŞBAŞI ET

< ⚙️ ⓘ



14 25
04.10.2019

BALIK

SOMON BÜTÜN BUGULAMA	FILETO BUGULAMA (ALABALIK)
BALIK BUĞULAMA	SOMON FILETO IZGARA
MİDYELER	JUMBO KARİDES IZGARA
TUZDA BALIK	AHTAPOT HAŞLAMA (TAZE)
HAMSI TAVA	LEVREK GÜVEÇ
LEVREK IZGARA	KILIÇ ŞİŞ
KALAMAR TAVA	AHTAPOT HAŞLAMA (DONUK)

< ⚙️ ⓘ

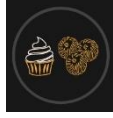


09 47
04.07.2019

GARNİTÜR

BROKOLİ	ISPANAK
SEBZE GARNİTÜR	MÜJVER
PATLICAN KIZARTMA	KARNİYARIK
BİBER DOLMA	PATATES HAŞLAMA
FIRINDA PATATES	PATATES KIZARTMA

< ⚙️ ⓘ

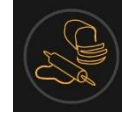


14:26
04.10.2019

YUMURTA & TATLILAR

YUMURTA HAŞLAMA ÇOK PIŞMIŞ	YUMURTA HAŞLAMA ORTA PIŞMIŞ
YUMURTA HAŞLAMA AZ PIŞMIŞ	KREM KARAMEL
SUFLE ÇİKOLATALI	PANKEK
KREM BRÜLE	PAVLOVA
FIRIN SÜTLAÇ	ÇİLEKLİ MİLFÖY
BROWNİ	KATMER
KÜNEFE	ACIBADEM KURABIYESİ

< ⚙️ ⓘ



14:25
04.10.2019

HAMURUŞI

PANDİSPANYA	MİLFÖY BÖREK
EKLER HAMURU	ROLL EKMEKLER
MAYALI ÇÖREK	BÖREK
PİDE	SU BÖREĞİ
ŞEKERPARE	MUFFIN
BAGET EKMEK	ARMUT TART
FOCACCIA	KRUVASAN

< ⚙️ ⓘ



09:48
04.07.2019

SON DOKUNUŞ

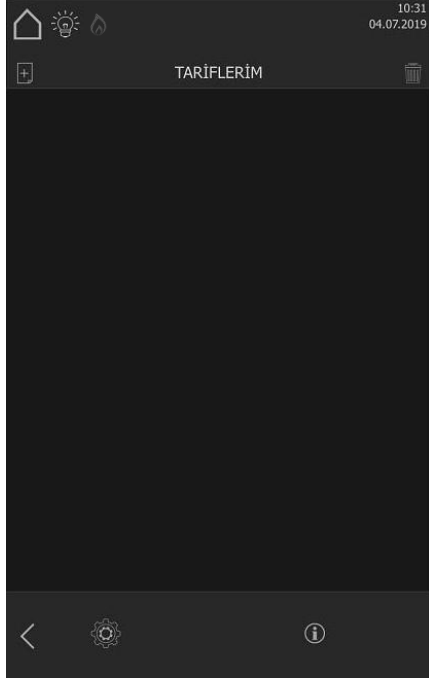
ÜSTÜNÜ ÇİTİRLAŞTIRMA	BEKLETME
ISITMA	KURUTMA
TABAKTA SERVİS	SICAK TUTMA
NEMLİ BANKET	KURU BANKET

< ⚙️ ⓘ

7.5 Özel Tarifler Oluşturma

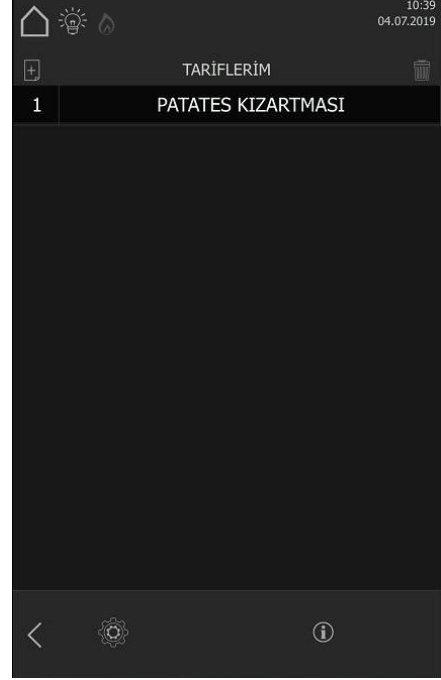
Tariflerim Ana Sayfa

Kayıtlı tarif yokken



Tariflerim Ana Sayfa

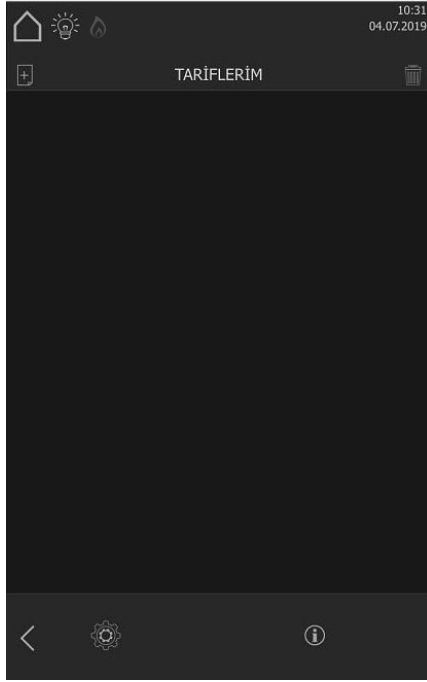
Kayıtlı tarifler varken



Tariflerim ana sayfası kendi tariflerinizi oluşturmanızı, bu tarifleri maksimum 8 pişirme aşamasında kaydetmeyi ve sonrasında düzenlemenizi sağlar.

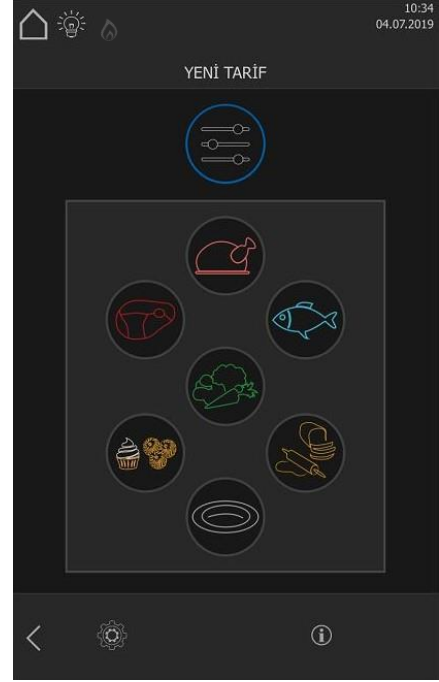
	Ana Sayfa		Sayfa Yukarı
	Fırın İçi Aydınlatma Açma/Kapama		Sayfa Aşağıya
	Yeni Tarif Oluşturma		Geri
	Bilgi		Ayarlar
	Tarif Silme		

Tariflerim Ana Sayfa / Varsayılan



Tariflerim Ana Sayfasındayken sol üst köşedeki yeni tarif oluşturma butonuna basılır.

Tarif Adı Oluşturma

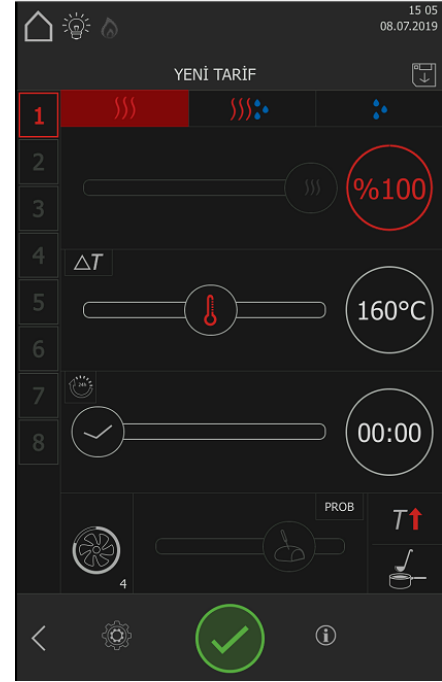


Çıkan ekranda ya manuel olarak adım adım yeni tarif oluşturulur ya da hazır tarifler üzerinden seçilecek herhangi bir pişirme adımı güncellenerek yeni tarif oluşturulur.

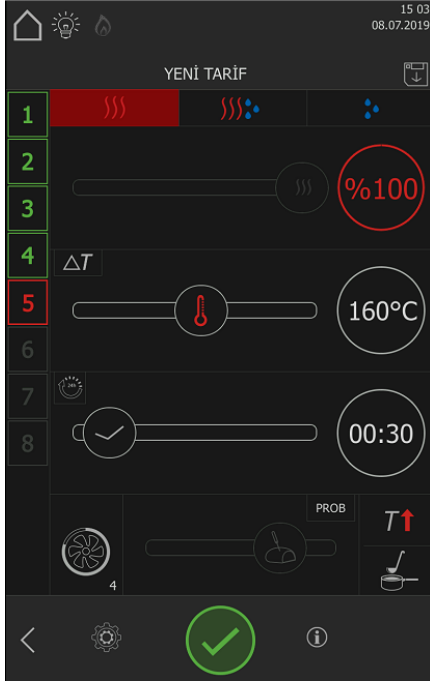
Manuel kısımdan yeni tarif oluşturma ile devam edilirse,



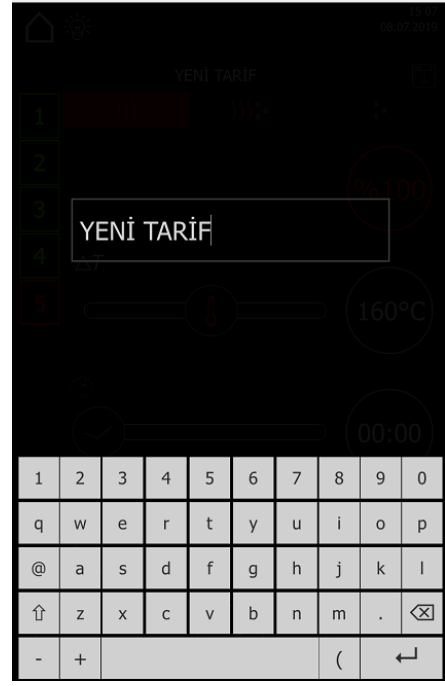
Manuel pişirme modlarından biri seçilirse: Ekranda Manuel sayfası belirir. Su püskürtme hariç tüm özellikler aktiftir. Sayfa direk 1.Aşamada seçim yapmayı sağlar.



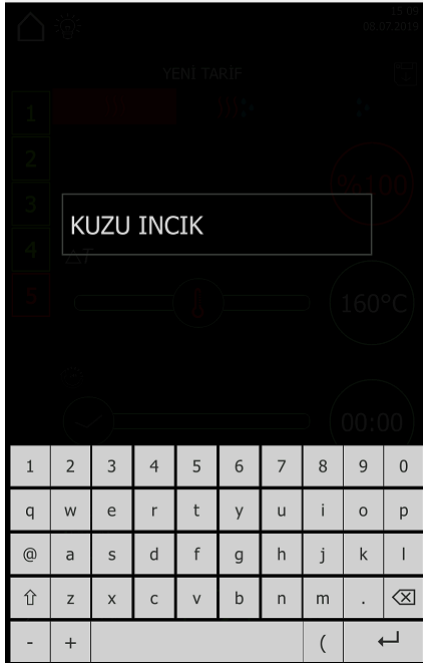
Aşamayı onaylamak için yeşil tik ikonuna basılır. Onaylanan aşama otomatik olarak bir sonrakine geçer.



Adımlar tamamlandıktan sonra sağ üst köşede bulunan kaydet ikonuna basılır.



Kaydet ikonuna tıkladıktan sonra ekrana tarif ismini yazacağımız kısım gelir.



Yeni tarif ismi oluşturduktan sonra ekran klavyesi altında sağ köşede yer alan enter ikonuna tıklanır.



Oluşturulan en son yeni tarif ismi tariflerim ekranında en altta olacak şekilde ekran görüntüsünde yer alır.

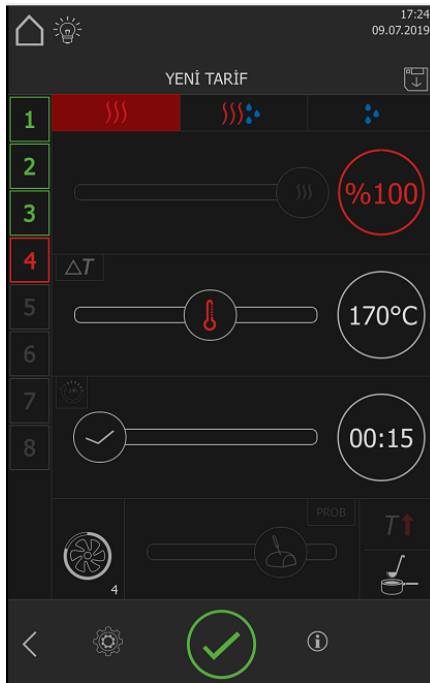
Hazır tarifler kısmından yeni tarif oluşturma ile devam edilirse,



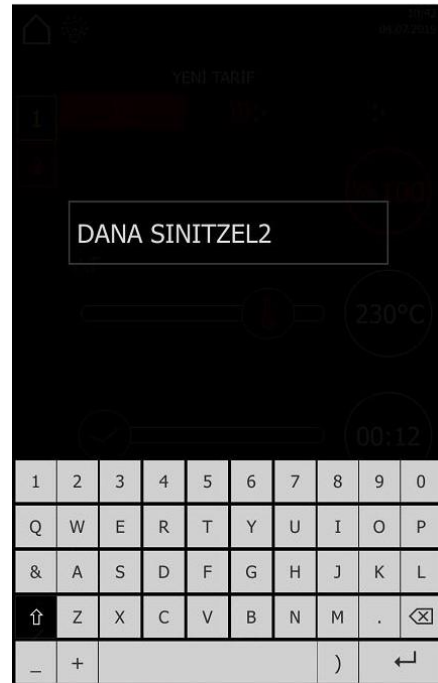
Yeni tarif oluşturma işlemi hazır tarifler de yer alan tarifleri düzenleyerek devam etmek gerektiğinde ekranda yer alan hazır tariflerden ilgili bölüm seçilir.



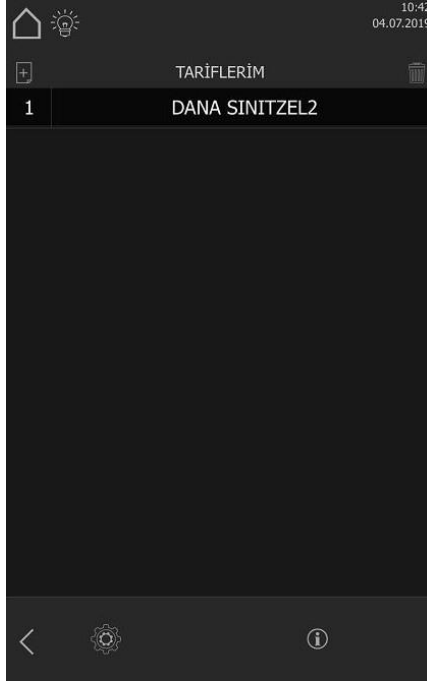
Örneğin yeni tarif oluştururken kırmızı et bölümü seçildiğinde ekrana yukarıdaki gibi ilgili sayfa karşımıza çıkar ve düzenlenecek olan tarif seçilir.



Örnek olarak seçilen Dana Şinitzel pişirme adımları karşımıza gelir. Bu şekilde mevcut pişirme tarifinin adımları revize edilebilir. Düzenlenen tarif sağ üst köşede bulunan kaydet ikonu kullanılır.



Kaydet ikonuna tıklandıktan sonra düzenlenen tarif ismi karşımıza çıkan ekran klavyesi kullanılarak oluşturulur.



Oluşturulan yeni tarif, tariflerim ana ekranında listenin en sonuna kaydedilir.

7.6 Akıllı Tepsi Kontrol

20 tepsili fırınlarda da "akıllı tepsi" özelliği 10 tepsi olarak uygulanır. Merkez ısı, Delta T fonksiyonları kullanılamaz, sadece pişirme süresinin elle girilmesi gerekir. Bu mod manüel pişirme kısmında aktif olur. Manüel modda pişirme şekli seçildikten sonra daha önceden ekranda kalan sıcaklık (kombi modun da: Nem miktarı da gerekir) veya değiştirilen nem ve sıcaklık değerleri asıl pişirme değerleri olarak alınır.

Daha sonra alt tarafta bulunan üst üste tepsi görünümü "Akıllı Tepsi Kontrol" tuşu seçilir. Ekranda tepsi numaraları ve pişirme süreleri çıkar. Tepsi bazlı olarak yüklenecek tepsi ve o tepsi için süre seçilir. Her zaman en üstteki tepsi 1 numaradır, altta doğru sıralanır en alttaki tepsi en son numara ile eşleştirilir. İstenilen tüm yüklemeler yapıp bitirildiğinde, ekranda en alttaki başlat tuşuna basıldığında fırın pişirme programını başlatır. Tepsiler için pişirme süresi bittikçe sesli uyarı çıkar ve o tepsi için tepsiyi çıkarınız uyarısı belirir.

Pişirme başladıktan sonra (örneğin 10 dakika sonra) boş olan raflardan birisine yeni tepsi konduğunda bu tepsi içinde süre girilebilir. Her tepsi için kendi süresi geldiğinde 5 saniye boyunca sesli uyarı verilir ve ekrandan o tepsi için pişirme bitti uyarısı çıkar. Süresi devam eden tepsiler olduğu sürece pişirme şartları devam eder. Ekrandaki tepsiye özel pişirme bitti uyarısı kapı açılıp kapatılmadığı sürece ekrandan silinmez.

Kabin kapısı açılıp kapatılınca ilk pişme süresi bitenden başlayarak ekrandaki pişirme bitti uyarıları silinir. Kapı açılıp kapatıldığında genel şartlara uygun olarak fan pişirme birimleri ve zamanlama sayaçları kapatılır. Kapı kapatıldığında fan, (ısı gerekliyse) ısıtma birimleri çalıştırılır ve zamanlama sayaçları tekrar kaldıkları yerden başlatılır.



7.7 Yıkama Programları

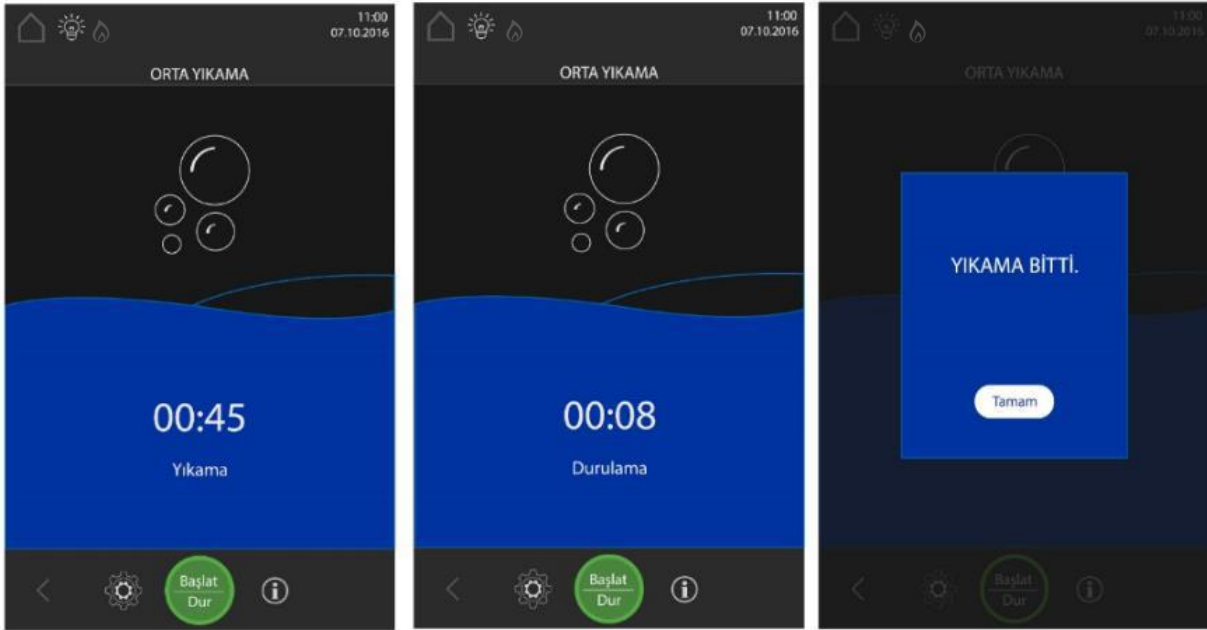
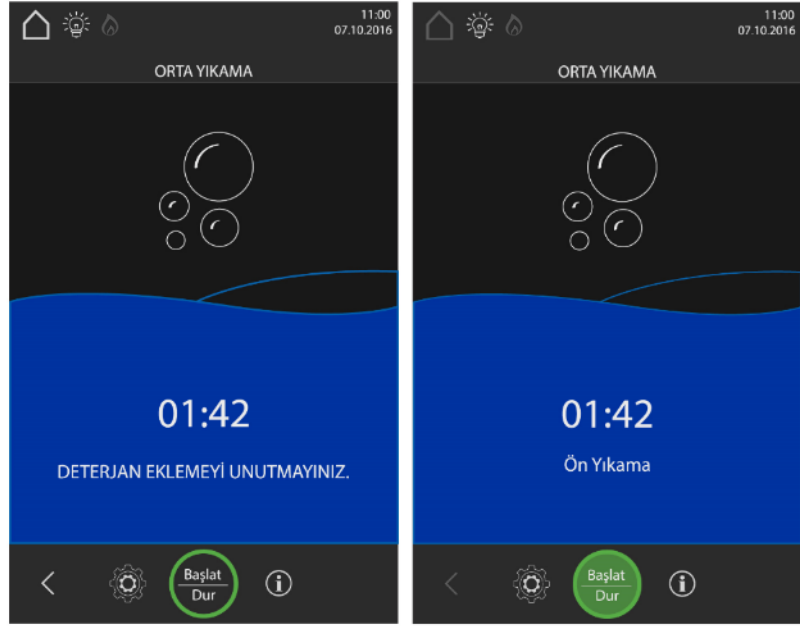


	Boiler Temizleme
	Durulama ve Parlatma
	T-9 Yağ Çözücü
	Tabletsiz
	Ara
	Hızlı
	Orta
	Yoğun

Boiler Temizleme, Durulama ve Parlatma, T9 (yağ çözücü), Tabletsiz, Ara, Hızlı, Orta, Yoğun yıkama olarak sekiz adet yıkama modu vardır. Bu yıkama modlarının zamana dayalı çalışma adımları alttadır.

Yıkama Programı başlatılmadan önce fırın 40 °C'ye soğutulur. Örneğin Hızlı Yıkama "BAŞLAT" tuşuna basıldığında program öncelikle kabin içi sıcaklığı kontrol eder ve 40 °C'den fazla ise "KAPILARI AÇINIZ, FIRIN SOĞUTULUYOR" yazısı çıkar. Kapı açıldığında fanlar devreye girer 40 °C'ye geldiğinde 3 saniye boyunca buzzer ile uyarı verir ve tabletsiz yıkama hariç "YIKAMA TABLETLERİNİ KOYUNUZ, KAPIYI KAPATINIZ" uyarısı çıkar. Kullanıcı "TAMAM" 'a basıp kapıyı kapattığında yıkama başlar. Kabin zaten 40 °C düşük sıcaklıktaysa ekrana "YIKAMA TABLETLERİNİ KOYUNUZ" çıkar. Bu ekran içindeki "TAMAM" ikonuna dokunulduğunda yıkama başlar.

Yıkama Programı	Modele Göre Tablet Sayısı	
	101, 102	202
Ara	4	5
Hızlı	6	8
Orta	9	12
Yoğun	10	14



7.7.1 Boiler (Buhar Jeneratörü) Yıkama (Kireç Temizleme)

Boiler Temizleme (kireç temizleme) yıkama ana ekranında yıkama programı seçeneğinin altında daha küçük puntalarla "Sadece Yetkili Servis Uygulayabilir" yazar. İkona tıklandığında servis şifre kodu sayfası çıkacaktır. Bu ekranda şifrenin girileceği alan altında 0-9'a kadar rakamlar olacaktır. Rakamların altında tamam ve iptal seçenekleri bulunur. Doğru şifre girildiğinde ve tamam' a basıldığında kireç temizleme programı başlamış olur.

Kireç temizleme programı şifre ile başlatıldıktan sonra boiler birkaç kez doldurup boşaltılır. Bu işlem bittikten ekranda “kireç çözücüyü ekleyiniz” uyarısı çıkar. Sonra sol yan kapak açılır. Boilerin üzerindeki 3/4" dişli kep bir anahtar yardımı ile açılır. Bir huni yardımı ile 1,8 litre (101 model için 1,4 litre) Ozti kireç çözücü boilerde dikkatlice konulur. Bu işlem sırasında naylon eldiven kullanılır. Kireç çözücü kesinlikle dışarı dökülmemelidir. Dökülme ihtimaline karşı Dişli kepin altındaki borunun çevresine bir bez sarılır. Beze dökülen çözücü bol su ile yıkanır. Kepin içinde conta yeri vardır. Tekrar contası kepin içinde olacak şekilde tapa kapatılır. Ekranda daha önce çıkmış olan “kireç çözücüyü ekleyiniz” uyarısındaki “Tamam” seçilerek boilerin yıkama işlemi devam ettirilir.



Kireç Çözücü
Tapası

Kireç çözme programının “Hazırlık” aşamasında su kesintisi yaşandığında yani boiler doldurma süresi + 15 saniye sonra su maksimum seviyeye gelmemişse ekranda “Su bağlantılarını kontrol ediniz, su problemi, çalışma durduruldu” ekranı çıkar. Bu ekranın altındaki tamam butonuna basıldığında ana ekrana geri dönlür. Temizleme programı sonlandırılmış olur. Kireç çözme süreci içinde yani hazırlık aşaması sonrasındaki “Kireç Çözme” aşamasında boiler doldurulması + 15 saniye sonra maksimum seviyeye su gelmediğinde ekranda “Su bağlantılarını kontrol ediniz, su problemi, çalışma durduruldu” uyarısı çıkar ve tahliye valfi hemen açılır. Sistem her 10 dakikada bir boileri doldurmaya çalışarak kontrol eder. Su gelip boiler doldurulunca “Kireç Çözme Programı” “Durulama” aşamasından devam eder.



Boiler (buhar jeneratörü) kireç temizleme ve kireç temizliği yapılmaması sebebiyle oluşacak problemler garanti kapsamı dışındadır. Fırının su bağlantısı; arıtma sisteminden yapılmalıdır. (özellikle kireç arıtma)

8 TEMİZLİK ve BAKIM

8.1 Temizlik

8.1.1 Günlük Fırın Temizliği

Her üretim gününün sonunda veya üretim vardiyaları arasında gerçekleştirilmelidir.

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

Fırın Temizleyicisi (Öztiryakiler Yıkama Tableti) / Yağ Çözücüsü (Öztiryakiler Power T-9)

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

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

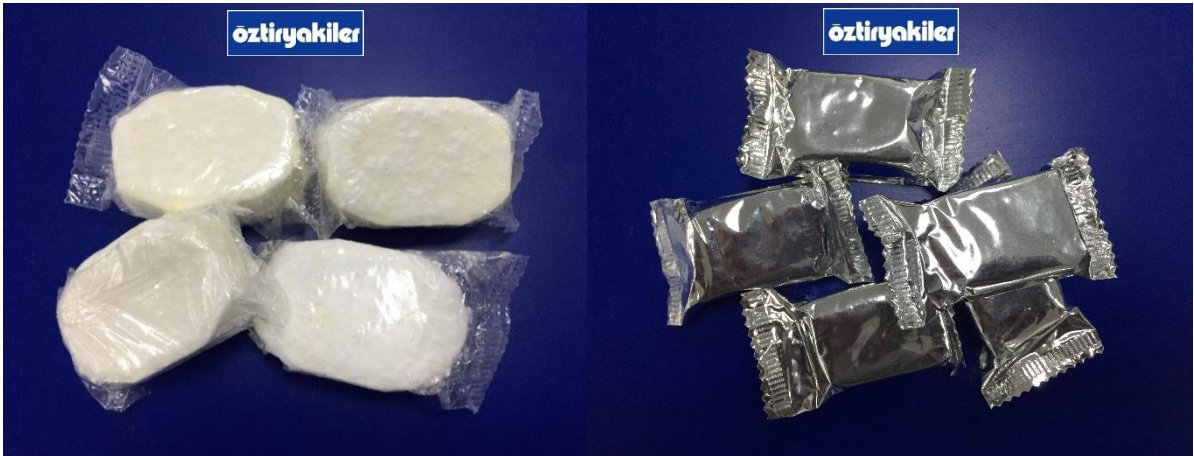
Ciddi yanıklara neden olabilir. Göz ve deriye temas etmesinden sakının veya giysilere dokunmayın. Yutulması zararlı veya ölümcüldür ve dumanını solumayın. İyi havalandırılmış alanda kullanın. Çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Su ile tamamen duruladıktan sonra temizleyicinin boş kutusunu çöpe atınız.

Temizleyici (yağ çözücüyü) sıcak bir fırın içine püskürtmeyin. Fırın, 60 °C'ye soğutulduktan sonra kullanın.

Alüminyum üzerinde kullanmayınız. Sudan başka bir şeyle karıştırmayın.

Ekrandaki sıcaklık, fırının iç duvarlarını değil, fırın bölmesindeki hava sıcaklığını gösterir. Fırının, fırın temizleyici püskürtüldükten sonra, fırın duvarlarının en az 60 °C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.



Öztiryakiler Yıkama Tabletleri



Öztiryakiler Yağ Çözücü (Power T-9)

1. Tüm yiyecek artıkları ve kalıntıları fırının tahliyesinden çıkarın. Fırın içindeki kaba kirler ıslak sünger yardımı ile fırın içinden temizlenir.
2. Öztiryakiler Power T-9 sıvı fırın temizleyicisini (yağ çözücü) kullanmadan önce cildinize ve gözünüze temasını önleyin (koruyucu gözlük ve kauçuk eldiven giyin).
3. İç fırın yüzeylerini bol miktarda T-9 sıvı fırın yağ çözücü ile tüm bileşenleri, rafları, yan rafları, et probunu, nozulları ve tavalara dahil olmak üzere püskürtün.
4. Haftada bir kez, fan koruma sacını sökerek, fırın fanına, fırının sol yüzeyine ve koruma sacının iç yüzeyine yağ çözücüyü püskürtün.
5. T-9 sıvı fırın yağ çözücü temizleyici püskürtme ağzını doğrudan yıkama nozuluna birkaç kez püskürtün.
6. Fırın kapağını sıkıca kapatın.
7. Otomatik yıkama fonksiyonu, temizleme işleminin her adımı için uygun sıcaklığı seçer (yıkama prosedürü için ilgili bölüm **7.7 Yıkama Programları**'na bakınız).
8. Uyarı sinyali temizleme işleminin sonunu bildirdiğinde, sesli sinyali devre dışı bırakmak veya fırın kapağını açmak için başlat / durdur tuşuna basın.
9. Kapı açıkken, el tipi hortumu ve doğrudan su akışını yıkama nozuluna tutarak fırın temizleyici kalıntılarını durulayın.
10. İç kısmı ve tüm püskürtülmüş bileşenleri el tipi hortumla durulayın. Temizleme solüsyonu kalıntılarını temizlemek için tüm yüzeyleri iyice durulayın. Yüzeylerde herhangi bir sorun oluşmaması için aşındırıcı olmayan bir temizlik bezi kullanın.
11. Kirlilik %100 olduğunda cihaz temizliği teknik servis tarafından yapılır. Fırın yazılımı 1 kereye mahsus ıslak pişirmeye izin verir.

Temizlik sonrası kapının hafif açık kalmasına izin verin.

8.1.2 Aylık Fırın Temizliği

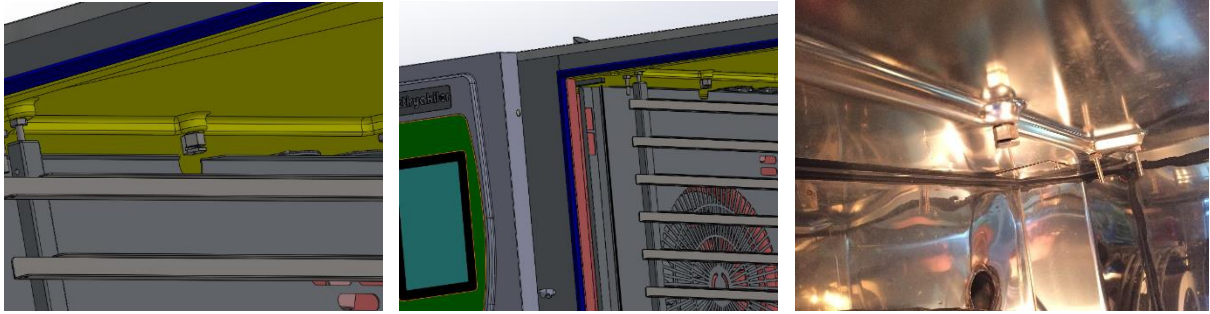
Günlük fırın temizleme prosedürüne ek olarak ayda bir kez gerçekleştirin.

- Su giriş filtresi temizliği
- Yıkama nozulu temizliği
- Gider borusu temizliği
- Baca temizliği
- Fan temizliği

Su giriş bağlantısının önündeki filtrenin aylık olarak temizlenmesi, su enjeksiyon sisteminin tıkanmasını önleyecektir.

1. Fırının su giriş bağlantısını kesin.
2. Temizlik filtresini çıkarın ve iyice temizleyin.
3. Temizlik filtresini değiştirin ve suyu tekrar bağlayın.
4. Su giriş bağlantısının sızıntı yapmadığından emin olun.

Yıkama nozulunun dişli bağlantısından sökerek (saat yönü tersine çevirerek) gözle kirlilik kontrolü (çapak ve yemek kalıntısı) yapılır ve T-9 yağ çözücü kullanılarak yıkanır.



Kireç durumuna göre ayrı bir kapta (sızdırmaz bir kâğıt bardak) kireç çözücü içerisinde en az 3 dakika bekletilerek temizliği yapılır. Ortaya çıkan duman solunmamalıdır. Temizlik bittikten sonra püskürtme ağzı kabin içine bakacak şekilde tekrar yerine takılır.

Yağlar ve katılar zamanla drenaj sisteminde topaklaşır ve tıkanmaya neden olur. Sonuç olarak, su, iç fırın bölmesine geri dönecek ve bu da çalışmayan bir fırına neden olacaktır. Fırın tahliyesinin aylık olarak temizlenmesi, tahliyenin tıkanmasını önleyecektir.

1. Fırının altındaki tahliye çıkışı bulun ve gider bağlantısını bir anahtarla çıkarın.
2. Biriken birikintileri, tahliye vanasından veya fırın iç kısmındaki drenaj açıklığından tamamen çıkartın. El duşu hortumu ile açık tahliyeyi durulayın.
3. Fırının gider bağlantısını bir anahtarla sıkıca takın.
4. Tahliyenin sızıntı yapmadığından emin olun.

Fırının üstünde bulunan baca tertibatını aylık olarak kontrol edin. Birikmiş kir ve kalıntıları temizleyin.

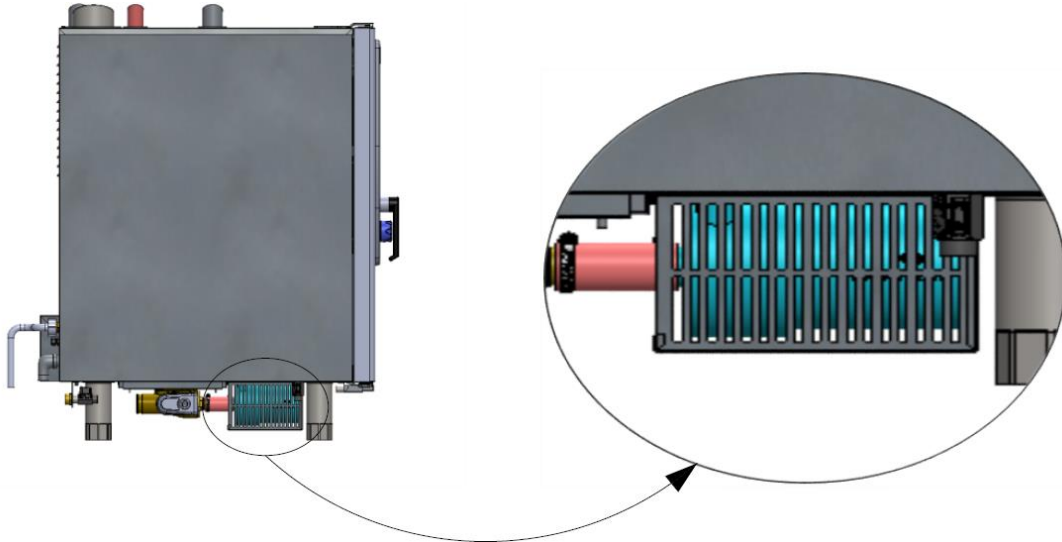
Yanma gazlarının akışına engel olabilecek tüm kalıntıları fırın bacasından temizleyin.

Fanı en az altı ayda bir iyice temizleyin. Bu prosedür fırın fanında biriken ağır yağ birikimini ortadan kaldırır.

1. Fırın güç anahtarını kapalı konumuna getirin.
2. Fırın raflarını ve yan raf desteklerini çıkarın.
3. Fan muhafazası sacını tutan bağlantı elemanlarından çıkarın ve sacı tamamen açık konuma getirin.
4. Güvenlik gözlükleri ve kauçuk eldiven giyerek, bu parçaları, eşanjör bölmesinin duvarlarını, boruları ve fan koruma kapağının arka tarafını Öztiryakiler Power T-9 fırın yağ çözücüsünü püskürtün ve yaklaşık 5 dakika bekletin.
5. Tüm deterjan kalıntılarını gidermek için tüm püskürtülmüş bileşenleri el duşu hortumla iyice durulayın.
6. Fan koruma sacını, yan raf desteklerini ve fırın raflarını yerine yerleştirin.

Fırın Tepsi Kiti ve Arabası Temizliği (Ekipmanlı Modellerde)

1. Otomatik yıkama yapılırken 202 modellerde bulunan fırın tepsi kiti ve arabası muhakkak fırın içinde olmalıdır.
2. Manuel yıkama yapılırken, fırın arabasını bir araba yıkama alanına çıkarın. Arabalar herhangi bir yumuşak temizlik deterjanı ve ılık su kullanılarak temizlenebilir.
3. Tüm çerçeveyi, rayları, damlama kabını ve tabanı silin. Tekerleklerdeki kalıntıları iyice temizleyin. Daha kolay araba temizliği için bir sprey hortumu kullanılabilir.
4. Deterjan ve yağ çözücü çözeltisini ılık suyla çıkarın.
5. Metal ve vinil gıda temas yüzeylerinde kullanılmak üzere tasarlanmış bir sterilize edici solüsyonla silin veya püskürtün.
6. Arabanın kurumasını bekleyin.



Yıkama pompasını su sıçramalarına karşı koruyunuz!

8.2 Bakım

Bu periyodik bakımın, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir. Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak en geç 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir. Ayrıca fırın içi yıkama ve nemlendirme nozulları tamamen temiz olmalıdır.

8.2.1 Önleyici Bakım

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

- Fırın tahliyesine yağ veya katı atıkları atmayın. Yağlar ve katılar zamanla drenaj sisteminde topaklaşır ve tıkanmaya neden olur.
- Kabin içindeki gider süzgecinin her zaman yerinde olduğundan emin olun. Tahliye sistemine gitmeden önce tüm katı atık malzemelerini çıkarın. Katıların tahliye süzgecinden rutin olarak çıkarılması, tıkanmanın önlenmesine yardımcı olacaktır.
- Yalnızca orjinal olan Öztiryakiler yıkama tabletlerini ve fırın yağ çözücüsünü (Power T-9) kullanın. Orijinal olmayan temizlik maddelerinin kullanılması fırının iç yüzeylerini bozabilir veya zarar verebilir.
- Kapı contasının ömrünü uzatmak için, günlük olarak temizleyin. Yağda, özellikle tavuk yağında bulunan asitler ve ilgili bileşikler, günlük olarak temizlenmedikçe contanın bileşimini zayıflatacaktır.
- Rutin olarak kapı menteşelerini temizleyin. Gerginliği gidermek için fırın kapağını açın. Menteşenin tüm parçalarını temizleyin.

8.2.2 Kullanım ve Bakım Talimatları

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



CİHAZIN KULLANMA ÖMRÜ

Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanma ömrü 10 yıldır.

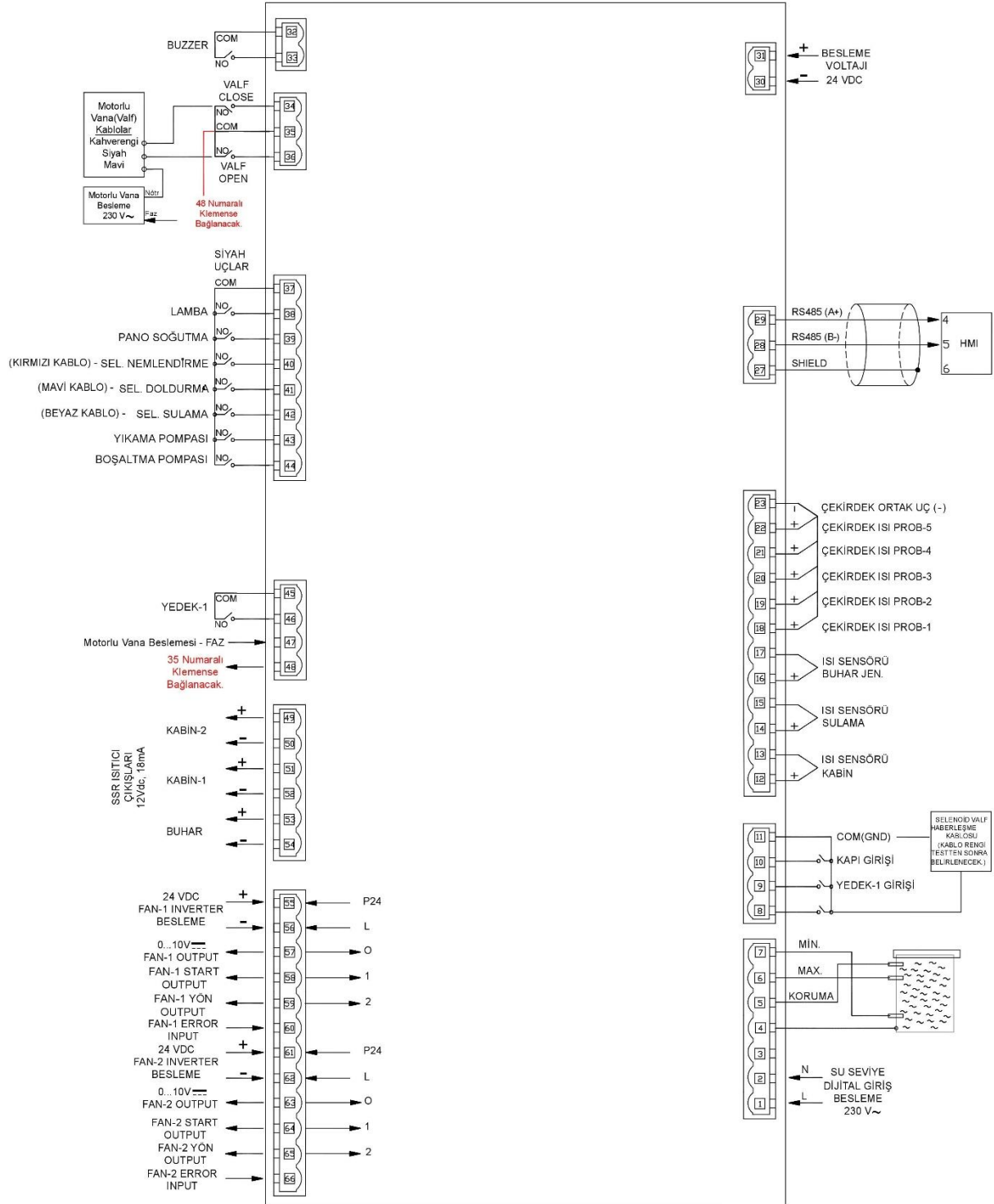
8.3 Arıza Bildirim Kodları

Hata Kodu	Hata Açıklaması	Uyarı Tipi	Servis / Müdahale Şekli
1	Yanma oluşmadı	Hata	Alev olmadığında kilitleme sinyali ve tüm ateşleme denemelerinin süresi dolmuş. Bu hata durumu brülör durdurur ve normal işletime almak için tekrar çalıştırma veya resetlemek gerekir. Cihazın enerjisi kesilir ve 2 dakika beklenir. Enerji tekrar verilir, hatanın devamında hava giriş filtresi kontrol edilir. Kirli ise temizlenir. Buji kablosunun buji girişi ve ateşleme kart girişi kontrol edilir. Gevşeklik var ise sıkıştırılır, gaz basıncı kontrol edilir ve gaz ayarı yapılır.
2	Birkaç ateşleme denemesinden sonra yanma oluşmadı hatası	Hata	Olasi dış durumlarda bir alev akımı tespit edilmediğinde (gaz vanası kapalı, güvenlik süresi geçti), hata 2 üretilir. Normal işletime almak için enerjisi cihazın enerjisi kesilir ve 2 dakika beklendikten sonra tekrar çalıştırma yapılır. Hatanın devamında gaz valfi değiştirilir.
3	Ateşleme kartı aşırı ısınma hatası	Hata	Kontrol ünitesi soğutma fanları kontrol edilir ve kirli ise temizlenir. Manuel test ekranından ROLE 5 ile kontrol edilir ve çalışmıyorsa ateşleme kartı değiştirilir.
4	Ateşleme kartı APS hatası	Hata	Cihazın enerjisi kesilir ve 2 dakika beklenir. Hatanın devamında merkez servis ile iletişime geçilir.
5	Fanı tako sinyal hatası	Hata	Ölçülen fan hızı 20 saniyede istenen fan hızının 900 RPM'si içerisinde değilse hata 5 oluşur. Cihazın enerjisi kesilip 2 dakika beklendikten sonra tekrar çalıştırılır. Hatanın devamında brülör blower fanı değiştirilir.
6	Kontrol paneli ID hatası	Hata	Ekran(HMI) ve Ana kart(MK) yazımsal ve donanımsal olarak aynı proje için üretilmemiş olması durumunda hata 6 oluşur. Donanımsal ve yazımsal kontroller yapılır.
7	Ekran ve Ana kart versiyon hatası	Hata	Ekran(HMI) ve Ana kart(MK) yazılım versiyonun birbirini tanıyamadığı durumda hata 7 oluşur. Ekran ve ana kart için güncel versiyon yazılım yüklenerek sorun giderilir.
8	Ateşleme devresi hatası	Hata	Ateşleme kartının normal çalışması sırasında, alev devresi düzenli olarak kontrol edilir. Bu kontrolün öngörülebilir davranışı ve birkaç adım vardır. Kontrol başarısız olursa hata 8 oluşur. Cihazın enerjisi kesilir, 2 dakika beklenir ve enerji tekrar verilir. Hatanın devamında ateşleme kartı değiştirilir.
9	Valf sürücüsü devresi hatası	Hata	Ateşleme kartının normal çalışması sırasında, valf devresi düzenli olarak kontrol edilir. Bu kontrolün öngörülebilir davranışı ve birkaç adım vardır. Kontrol başarısız olursa hata 9 oluşur. Cihazın enerjisi kesilir, 2 dakika beklenir ve enerji tekrar verilir. Hatanın devamında valf değiştirilir.
10	Ateşleme kartı hatası	Hata	Cihazın enerjisi kesilir, 2 dakika beklenir ve enerji tekrar verilir. Hatanın devamında ateşleme kartı değiştirilir.
11	Ateşleme kartı haberleşme hatası	Hata	Ateşleme kartı ile ana kart arasında oluşan sinyal alışı verişinin belirli bir sayıda hata toleransı vardır. Kontrol sırasında bu sayı aşıldığında hata 11 oluşur. Haberleşme kart bağlantıları, klemens vidaları ile manuel servis menüsünden sinyal alışı verisi kontrol edilir. Hatanın devamında haberleşme kartı değiştirilir.
12	Anakart sıcaklığı aşırı düşük	Hata	Komponent sıcaklıkları belli bir derecenin altına düştüğünde hata 12 oluşur. Uygun çalışma ortam sıcaklığı oluşturulduğunda tekrar deneme yapılır. Hatanın devamında ateşleme kartı değiştirilir.
13	Resetleme hatası (geçici)	Hata	Bir saat içerisindeki resetleme sayısına izin verildikten daha fazla olması durumudur. Kontrol sırasında sayı aşıldığında hata 13 oluşur. Cihazın enerjisi kesilir, 2 dakika beklenir ve enerji tekrar verilir. Hatanın devamında gaz basıncı, venturi gaz ayarı ve hava giriş filtreleri kontrol edilir. Gerekli ise gaz ayarı yapılırsa resetlenir.
14	Kabin ısı sensörü hatası	Hata	Kabin ısı sensörünün doğru çalışmaması/okumama durumudur. Kontrol sırasında hata 14 oluşur. Kabin ısı sensörünün anakart klemens girişleri kontrol edilir ve gerekirse klemensler sıkılır. Manuel test ekranından TCO ile kontrol edilir. Sensör değiştirilir ve arıza devam ederse anakart değiştirilir.
15	Boiler ısı sensörü hatası	Hata	Boiler ısı sensörünün doğru çalışmaması/okumama durumudur. Kontrol sırasında hata 15 oluşur. Boilerin soğuması beklenir. Sensörün anakart klemens girişleri kontrol edilir ve gerekirse klemensler sıkılır. Manuel test ekranından TC2 ile kontrol edilir. Sensör değiştirilir ve arıza devam ederse anakart değiştirilir.
16	Tahliye kabini ısı sensörü hatası	Hata	Tahliye kabin sensörünün doğru çalışmaması/okumama durumudur. Kontrol sırasında hata 16 oluşur. Sensörün anakart klemens girişleri kontrol edilir ve gerekirse klemensler sıkılır. Manuel test ekranından TC1 ile kontrol edilir. Sensör değiştirilir ve arıza devam ederse anakart değiştirilir.
17	Yiyecek ısı probu hatası (et probu)	Hata	Yiyecek ısı probunun doğru çalışmaması/okumama durumudur. Kontrol sırasında hata 17 oluşur. Probu uç kısmı kontrol edilir, kopma veya deformasyon olup olmadığı kontrol edilir. Deformasyon yoksa probun anakart bağlantısı ve klemens vidaları kontrol edilir. Arzanın devamında prob değiştirilir.
18	Anakart sıcaklığı aşırı yüksek	Hata	Ana kart (MK) sıcaklığının çalışma sıcaklığından daha yüksek olması durumudur. Kontrol sırasında hata 18 oluşur. Kontrol ünitesi, soğutma fanları kontrol edilir ve kirli ise temizlenir. Manuel test ekranından ROLE 5 ile çalışıp çalışmadığı kontrol edilir. Fanlar çalışmıyorsa ise değiştirilir.
19	Boiler su seviye sensör hatası	Hata	Boiler su seviye sensörünün minimum veya orta seviyeyi göremeyip maksimum seviyeyi gördüğü durum veya cihazın su alma süresinin üzerine çıkma durumudur. Kontrol sırasında hata 19 oluşur. Su seviyesi kontrol edilir, olması gereken sertlik değeri 7 fr ile 15 fr arasındadır. Su basıncı kontrol edilir, olması gereken değer 2 ile 4 bar arasındadır. Su seviye sensörü manuel test ekranından kontrol edilir (DI3 = minimum seviye, DI2 = orta seviye ve DI4 = maksimum seviye). ROLE 10 ile boiler suyu boşaltılır ve ROLE 7 ile boiler su doldurulur. Sıvı seviye uyarı sırasıyla 1 olmuyorsa sensör sökülür ve üzerindeki kireç temizlenir. Arzanın devamında sensör değiştirilir. Su basıncı düşük ise basıncın yükseltilmesi gerekir.
20	Buhar jeneratörü aşırı ısı hatası	Uyarı	Boiler ısı probunun ani şekilde ısı algılaması ve öngörülen maksimum sıcaklık değerinin üzerine çıkma durumudur. Kontrol sırasında uyarı 20 oluşur. Buhar jeneratörünün soğuması beklenir. Boiler ısı probunun boiler girişi, anakart bağlantıları ve boilerin kireç durumu kontrol edilir. Arza devamında prob değiştirilir.
21	ADC (analog/dijital çevirici) hatası	Hata	Analogtan dijital dönüşüm hatasıdır. Cihazın enerjisi kesilip 2 dakika beklenir. Hatanın devamında merkez servis ile iletişime geçilir.
22	Kabin fan motoru arızası	Hata	Kabin fan motorunun dönmemesi durumudur. Kontrol sırasında hata 22 oluşur. Fan motoru ısınmışsa soğuması beklenir. Motor sarjları gözle kontrol edilir. Motor sürücüsü çıkışı ölçülür. Arızalı olan parça değiştirilir.
23	Pişirme kabini aşırı ısı hatası	Hata	Kabin ısı probunun ani şekilde ısı algılaması veya öngörülen maksimum derecenin üzerine çıkması durumudur. Kontrol sırasında hata 23 oluşur. Pişirme kabini soğutulur. Manuel test ekranından TCO ile kontrol edilir. Probu anakart bağlantıları ve kabin fanları kontrol edilir. Arzanın devamında prob değiştirilir. Limit atmış ise resetlenir.
24	Ekran ile anakart bağlantı hatası	Hata	Ekran(HMI) ile ana kart(MK) arasındaki sinyal alışı verisi sırasında ekranın ana karttan sinyal alamaması durumudur. Kontrol sırasında hata 24 oluşur. Ekranda bulunan 4 ve 5 numaralı klemens ile anakarta bulunan 27 - 28 - 29 nolu klemenslerin bağlantısı kontrol edilir ve gevşeklik kontrol edilir. Sinyal kablosu ölçülüp başka bir kablo bağlantısı test edilir. Manuel test ekranından sinyalleri ve anakartın 24V enerjisi kontrol edilir. Arza tekrarda anakart değiştirilir.
25	CRC (döngüsel artıktık denetimi 'hata sezen' kod) hatası	Hata	CRC kodlarında eşleştirme hatası. Cihazın enerjisi kesilip 2 dakika beklenir. Hatanın devamında merkez servis ile iletişime geçilir.
26	Tahliye valfi hatası	Uyarı	Tahliye vanasının herhangi bir sebepten dolayı kapanmaması durumudur. Kontrol sırasında hata 26 oluşur. Vana motoru sökülür ve manuel test ekranından ROLE 2 ve ROLE 3 ile kapatılıp açılması test edilir. Çalışmıyorsa tahliye valf motoru değiştirilir. Vana kalın düz bir tornavida ile sağ sol yapılarak kontrol edilir. Zor hareket ediyor ise vana ve valf motoru değiştirilir.
27	Gaz valfi açılmadı	Uyarı	Gaz valfinin açılmayarak ateşleme kartına komut göndermemesi durumudur. Kontrol sırasında hata 27 oluşur. Gaz basıncı kontrol edilir. 60 mbar'dan yüksek ise gazın ayarlanması için müşteriye bilgi verilir. Ateşleme kartının gaz valfine çıkış yapıp yapımadığı kontrol edilir. Arza tekrarda valf değiştirilir.
28	Cihaz modeli seçilmedi	Uyarı	Fabrika ayarlarından uygun cihaz modeli seçimi yapılır.
29	Yıkama pompası frekansı seçilmedi	Uyarı	Fabrika ayarlarından uygun frekans seçimi yapılır.
30	Boiler hacim testi yapılmadı	Uyarı	Hacim testi verileri anakart üzerinde kayıtlıdır. Herhangi bir arızadan kaynaklı anakart değiştirimi yapıldığında uyarı 30 oluşur. Servis menüsünden vana boiler hacim testi yapılır. Cihazın boiler kireç temizliği yapıp ve boilerin temiz olduğuna emin olduktan sonra tekrar vana boiler hacim testi yapılır.
31	Boiler sıcaklık testi yapılmadı	Uyarı	Servis menüsünden sıcaklık testi yapılır.
34	Ateşleme kartı düşük şebeke voltajı	Hata	Düşük şebeke gerilimi (157 V'den (+/-10V)) bu hatayı tetikler. Şebeke normale döndüğünde (190V - 250V AC), hata 10 saniye içinde çözülür. Şebeke gerilimi bir süre ara ara ölçüm yapılarak kontrol edilir.
-	Yıkama pompası yıkama anında çalışmıyor, yıkama suyu kabin içine basılmıyor	Uyarı	Yıkama pompası aşırı ısınma, motor soğuduktan sonra devreye girer, soğuduktan sonra manuel test ile motor çalışmıyorsa değiştirme yapılır.
-	Vana açık olduğu halde ve kabin içine su biriktirilmiş halde su tahliye edilemiyor	Uyarı	Sulama kabini açmadan önce %100 buhar modunda 10 dakika çalıştırılır, gider ağır yağlar ile tıkanmış olabilir.
-	Sıcaklık problemlerinden birisinde sürekli 10-15°C'lik oynamaya var	Uyarı	Sorunlu sensör değiştirilir.
-	Su bağlantılarının kontrol ediniz, su problemi, çalışma durduruldu	Uyarı	Su valfinden geçen suyu valf de bulunan su sacı sayarak anakarta bildirir. Geçen suyu valf okuyamadığı durumda ekranda su bağlantısı uyarısı çıkar. Gelen şebeke suyun basıncı ve valf girişindeki filtre kontrol edilir ve filtre kirli ise temizlenir. Manuel test ekranından ROLE 6 - ROLE 7 - ROLE 8 ile 3 valfin geçişi, tahliye kabini nozul ve ROLE 7 ile su alırken debi sayımı kontrol edilir. Arzanın tekrarda 3 yolu su vanası değiştirilir.
-	Gazlı cihazlarda kabin veya buhar jeneratöründe patlamalı yanma oluşuyor	Uyarı	1-) Ateşleme kablosu, buji topkırıma kablosu ve bağlantısı kontrol edilir. 2-) Brülör kompleksi, tehennemlikten çıkartılır buji kontrol edilir, gaz bağlantısı kesilerek ateşleme yaptırılır. Kıvılcım bujuda kesintisiz ve parlak kıvılcımlar şeklinde olmalıdır. Gerekirse değiştirilir. 3-) Premix fanın düzgün çalıştığından yeterli temizlikte olduğundan emin olunur. 4-) Eanjör yapısında, ilgili bacı ve havalandırmada bir hasar, hata olup olmadığı kontrol edilir.

9 ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

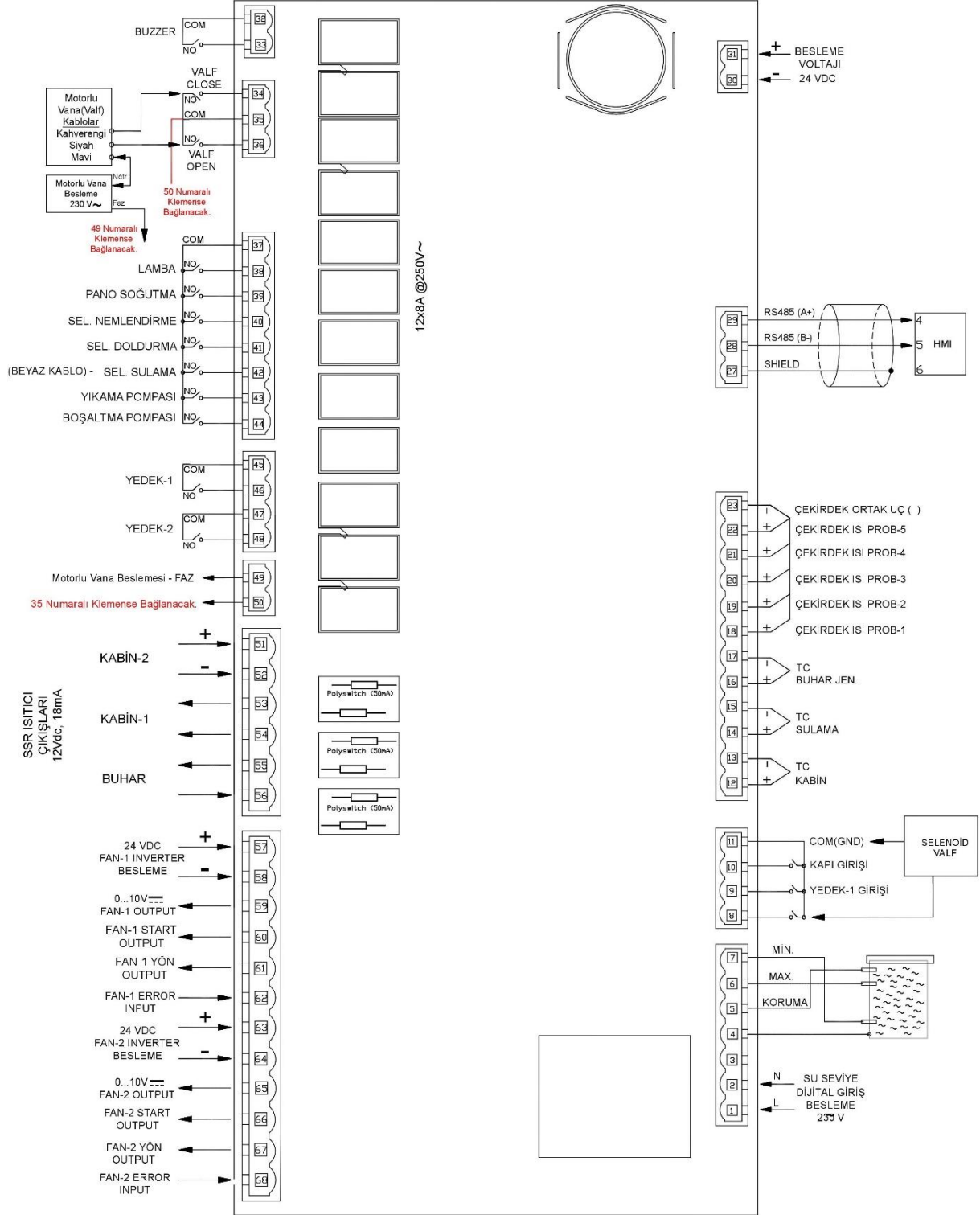
9.1 Elektrikli Fırının Elektriksel Bağlantı Şeması Versiyon-1

OZT_KOMB_02_MK (ELEKTRİKLİ FIRIN) ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI v1



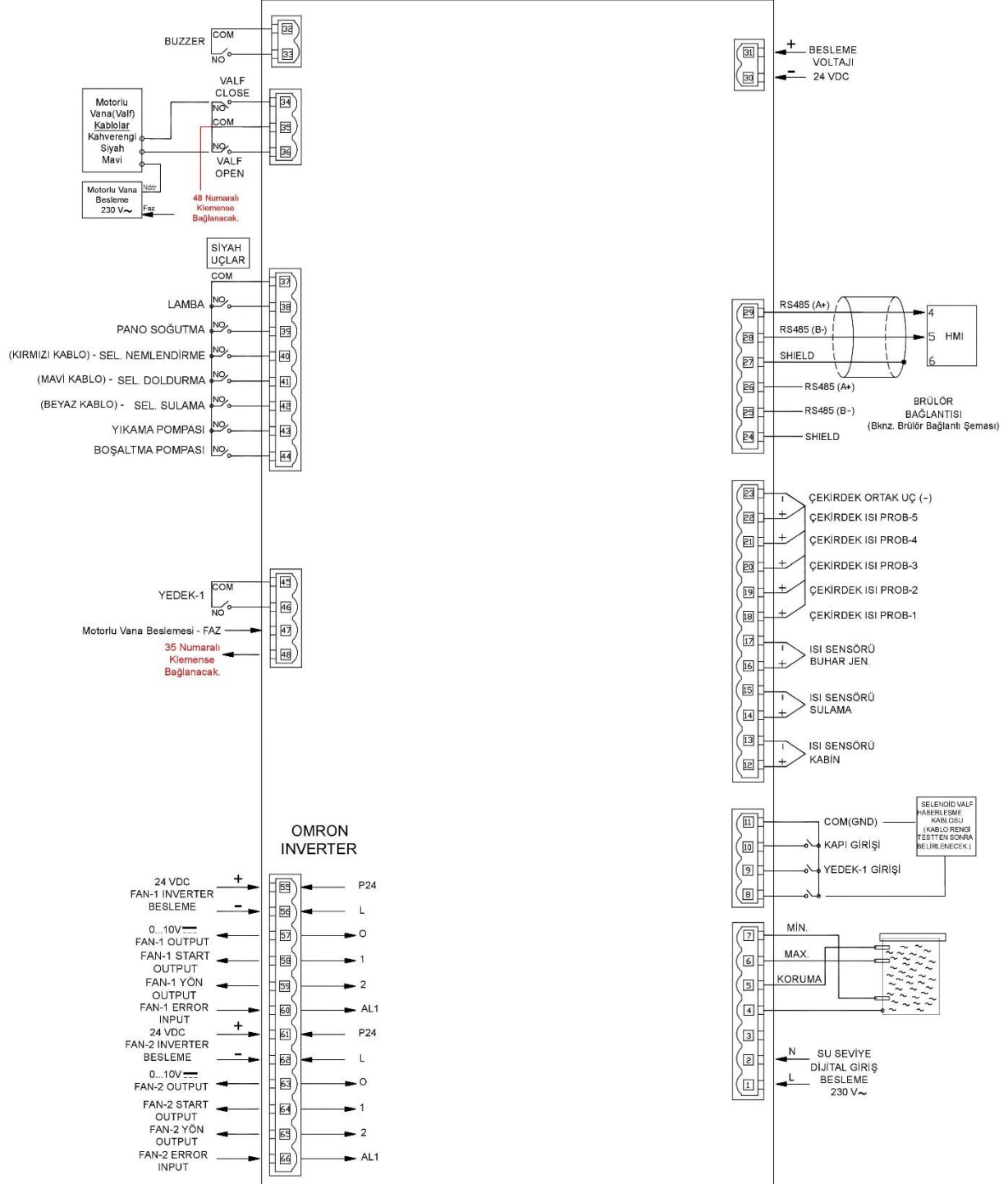
9.2 Elektrikli Fırının Elektriksel Bağlantı Şeması Versiyon-2

OZT_KOMB_02_MK (ELEKTRİKLİ FIRIN) ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI v2



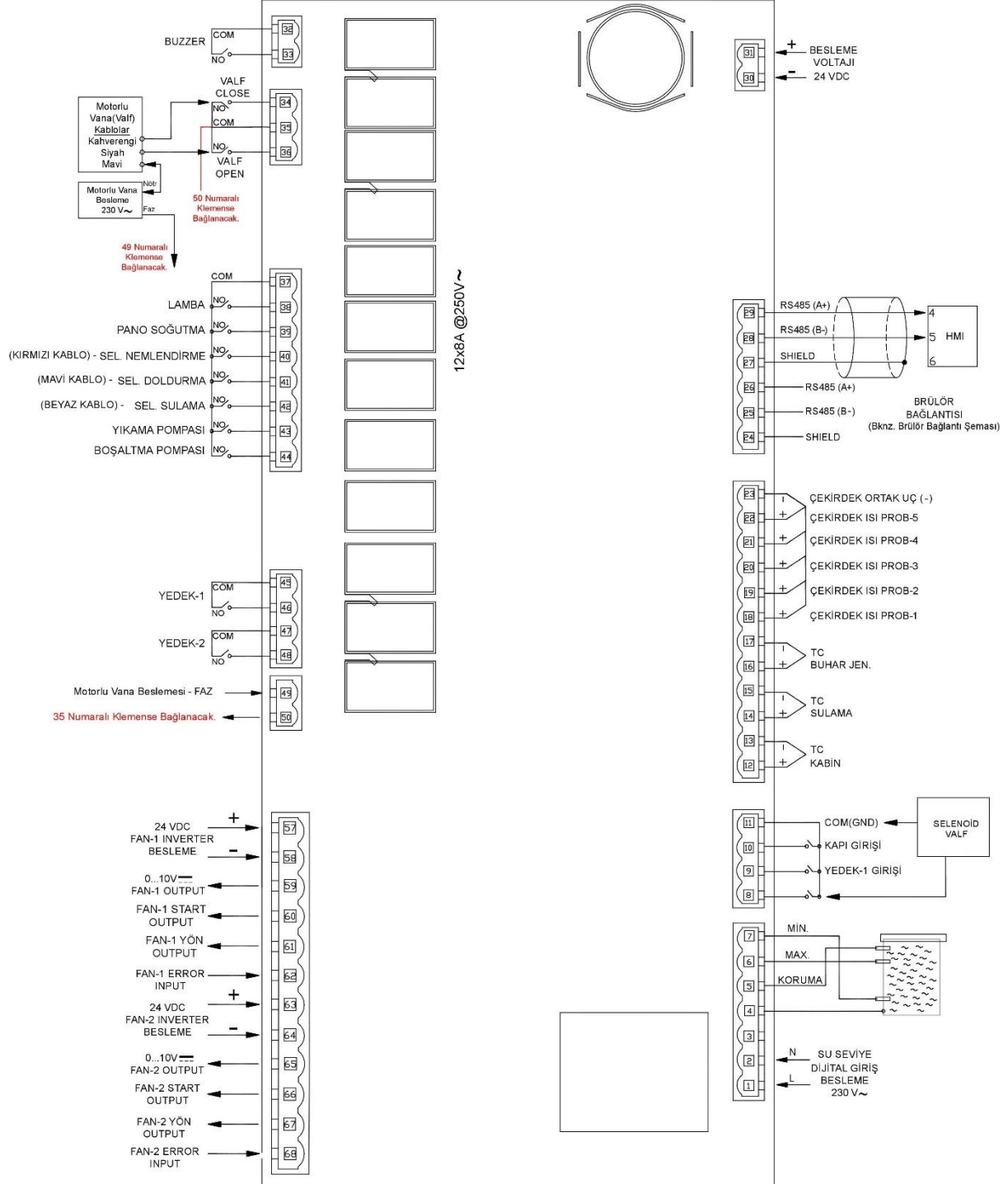
9.3 Gazlı Fırının Elektriksel Bağlantı Şeması Versiyon-1

OZT_KOMB_02_MK (GAZLI FIRIN) ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI v1



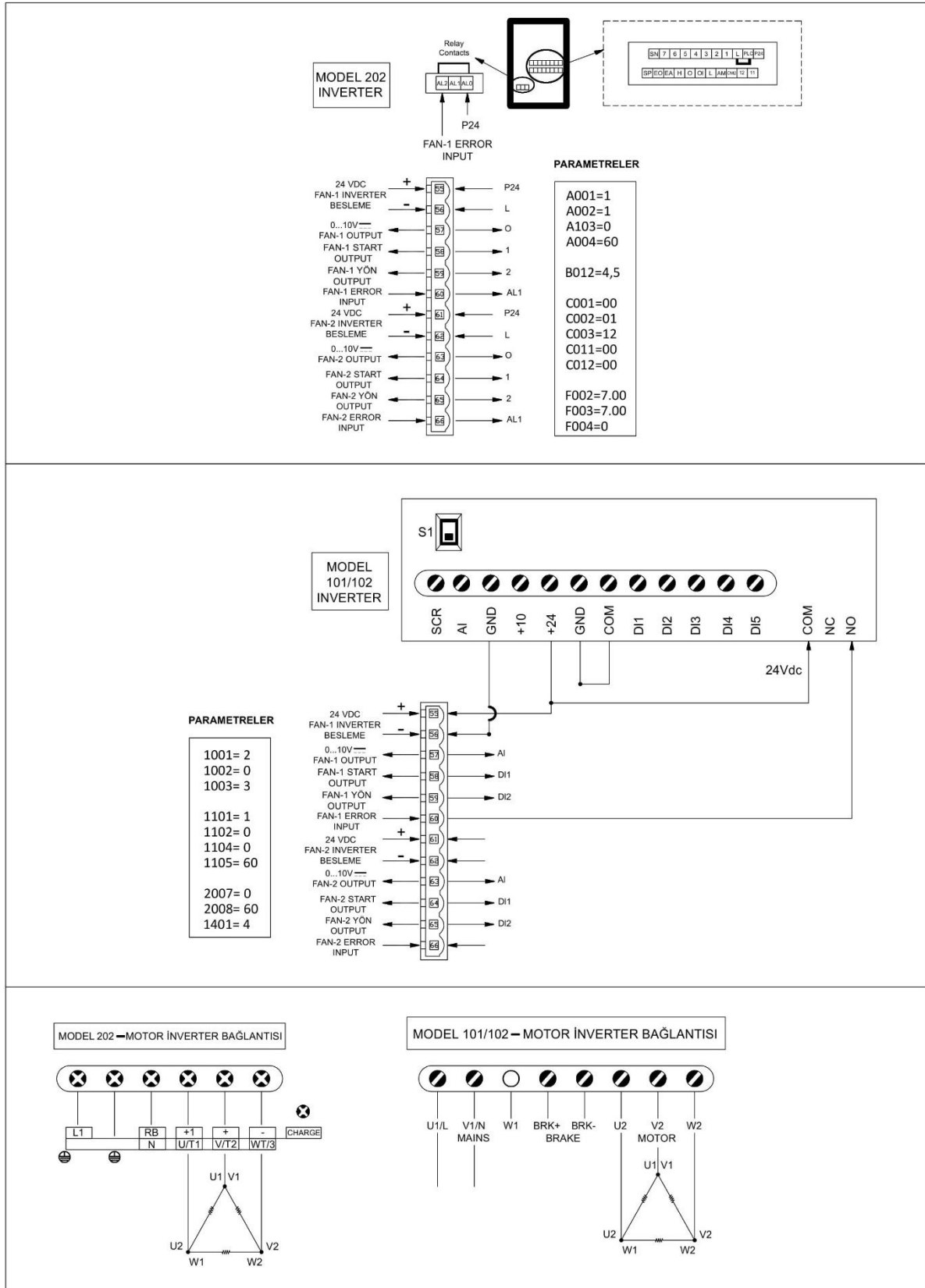
9.4 Gazlı Fırının Elektriksel Bağlantı Şeması Versiyon-2

OZT_KOMB_02_MK (GAZLI FIRIN) ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI v2



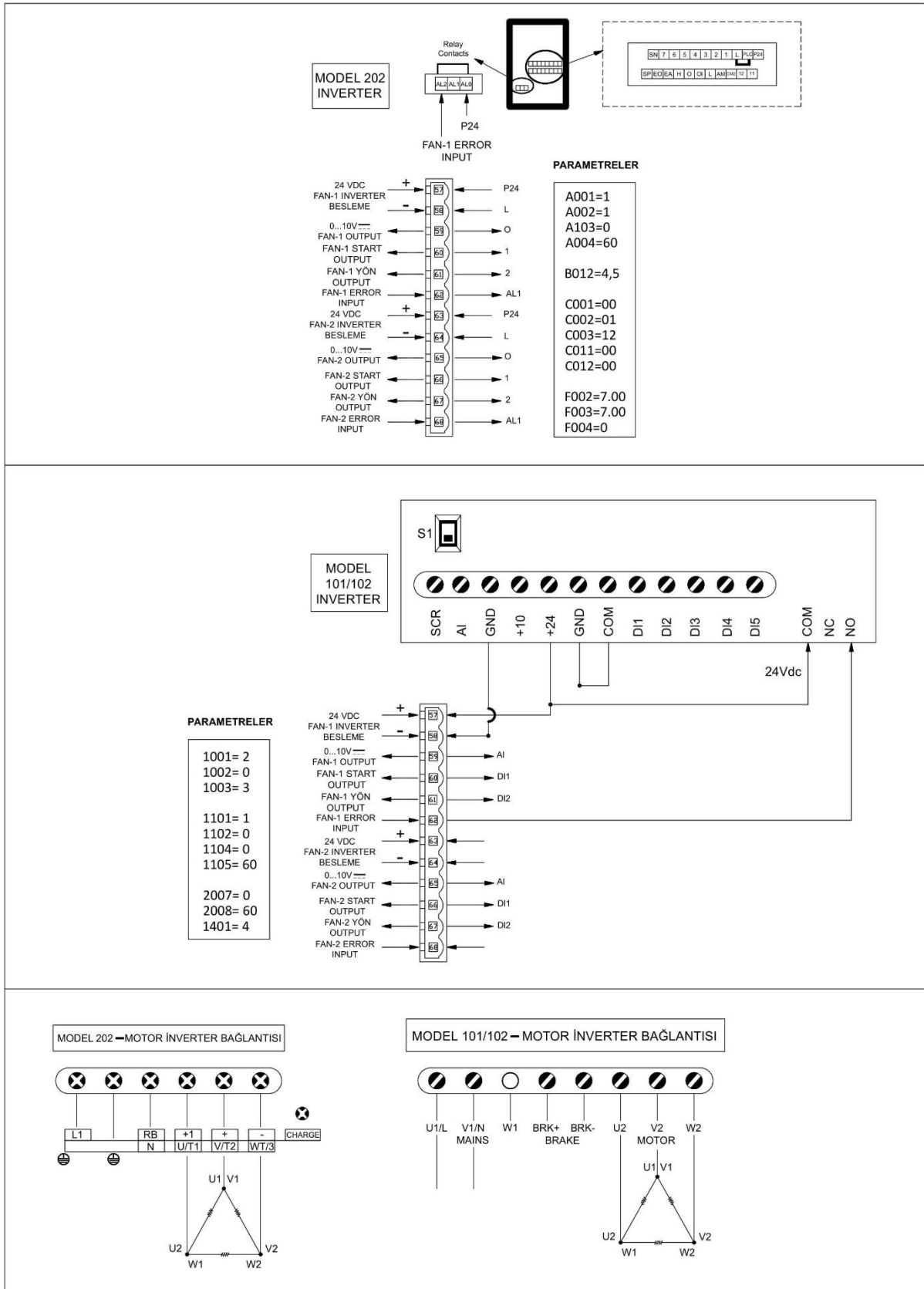
9.5 Elektrikli ve Gazlı Fırının İnvörtör Bağlantı Şeması Versiyon-1

ELEKTRİKLİ VE GAZLI FIRININ İNVÖRTÖR BAĞLANTI ŞEMASI v1



9.6 Elektrikli ve Gazlı Fırının İnvertör Bağlantı Şeması Versiyon-2

ELEKTRİKLİ VE GAZLI FIRININ İNVERTÖR BAĞLANTI ŞEMASI v2



10 GARANTİ ŞARTLARI

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

11 YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER

Yetkili teknik servisler için lütfen aşağıdaki internet adresimizi ziyaret ediniz.

www.oztiryakiler.com.tr/services

12 EKLER – ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

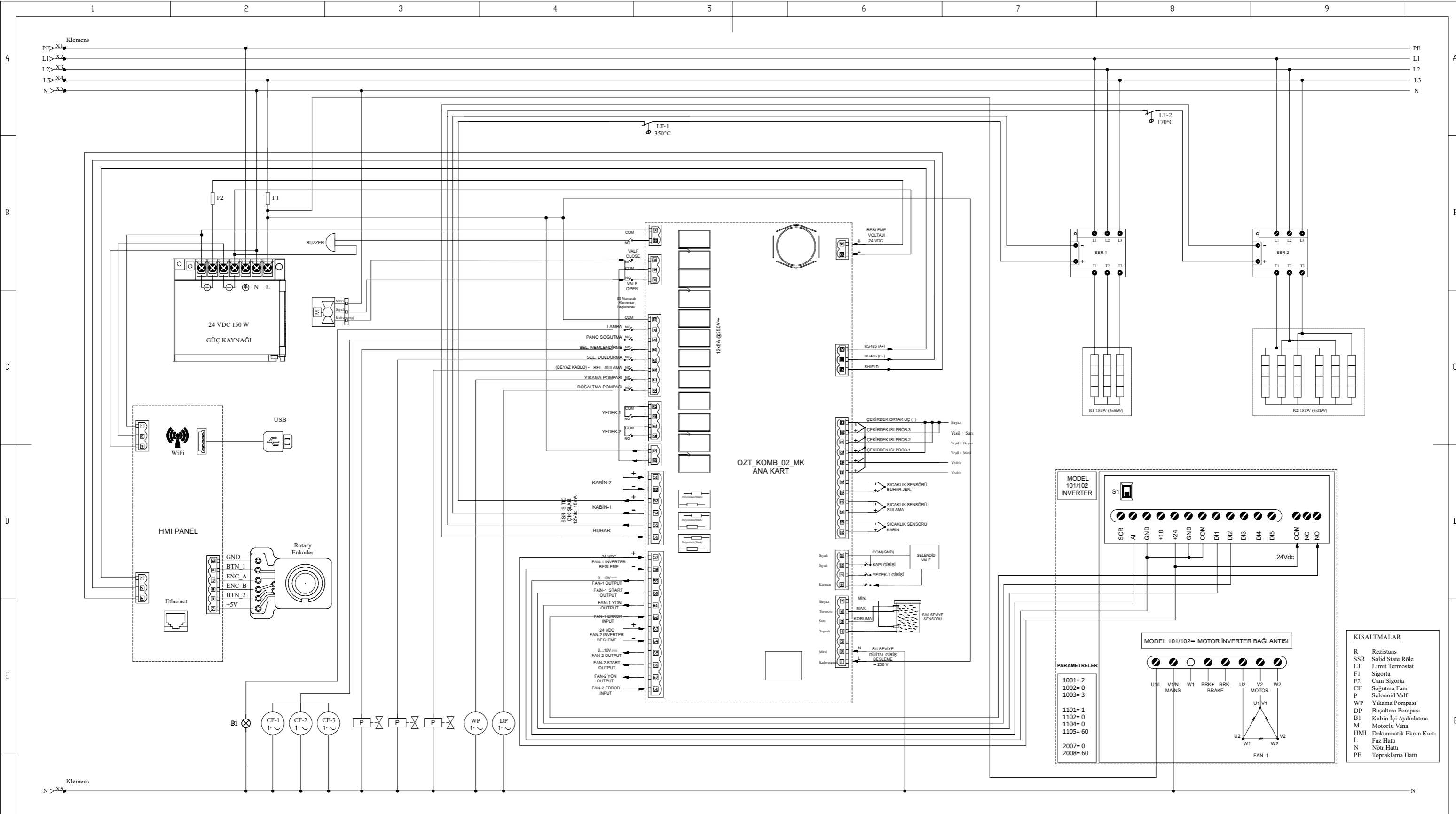
OKFE 101 C Elektrik Devre Şeması – 68. sayfa

OKFE 102 C Elektrik Devre Şeması – 69. sayfa

OKFE 202 C Elektrik Devre Şeması – 70. sayfa

OKFG 102 C Elektrik Devre Şeması – 71. sayfa

OKFG 202 C Elektrik Devre Şeması – 72. sayfa



ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		09/09/2020		
KONTROL	M.HACI		09/09/2020		
ONAY	M.HACI		09/09/2020	KALINLIK	REVİZYON

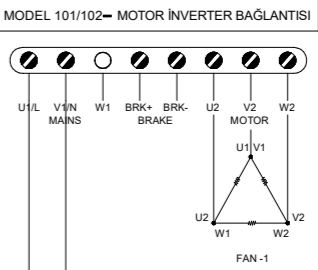
öztiryakiler

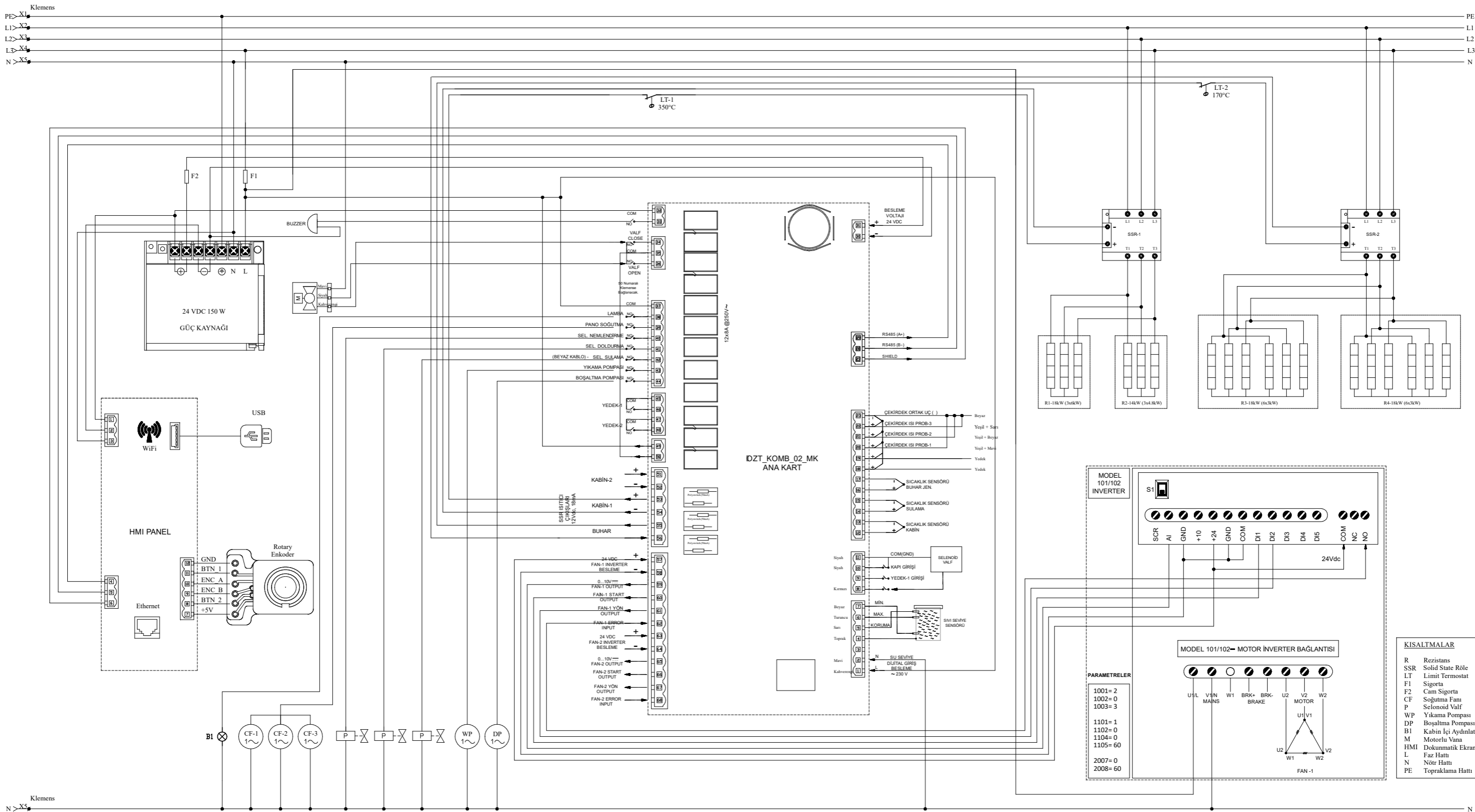
KISALTMALAR

- R Rezistans
- SSR Solid State Röle
- LT Limit Termostat
- F1 Sigorta
- F2 Cam Sigorta
- CF Soğutma Fanı
- P Solenoid Valf
- WP Yıkama Pompası
- DP Boşaltma Pompası
- B1 Kabin İçerisi Aydınlatma
- M Motorlu Vana
- HMI Dokümantik Ekran Kartı
- L Faz Hatları
- N Nötr Hat
- PE Topraklama Hattı

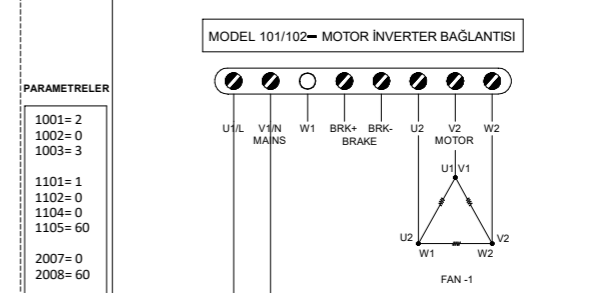
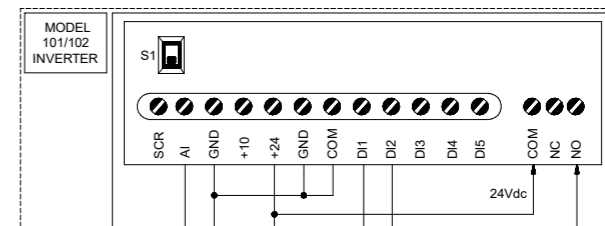
PARAMETRELER

- 1001= 2
- 1002= 0
- 1003= 3
- 1101= 1
- 1102= 0
- 1104= 0
- 1105= 60
- 2007= 0
- 2008= 60





DZT_KOMB_02_MK ANA KART



KISALTMALAR

- R Rezistans
- SSR Solid State Röle
- LT Limit Termostat
- F1 Sigorta
- F2 Cam Sigorta
- P Selonoid Valf
- WP Yıkama Pompası
- DP Boşaltma Pompası
- B1 Kabin İçerik Aydınlatma
- M Motorlu Vana
- HMI Dokümantik Ekran Kartı
- L Faz Hattı
- N Nötr Hattı
- PE Topraklama Hattı

PARAMETRELER

1001= 2
1002= 0
1003= 3
1101= 1
1102= 0
1104= 0
1105= 60
2007= 0
2008= 60

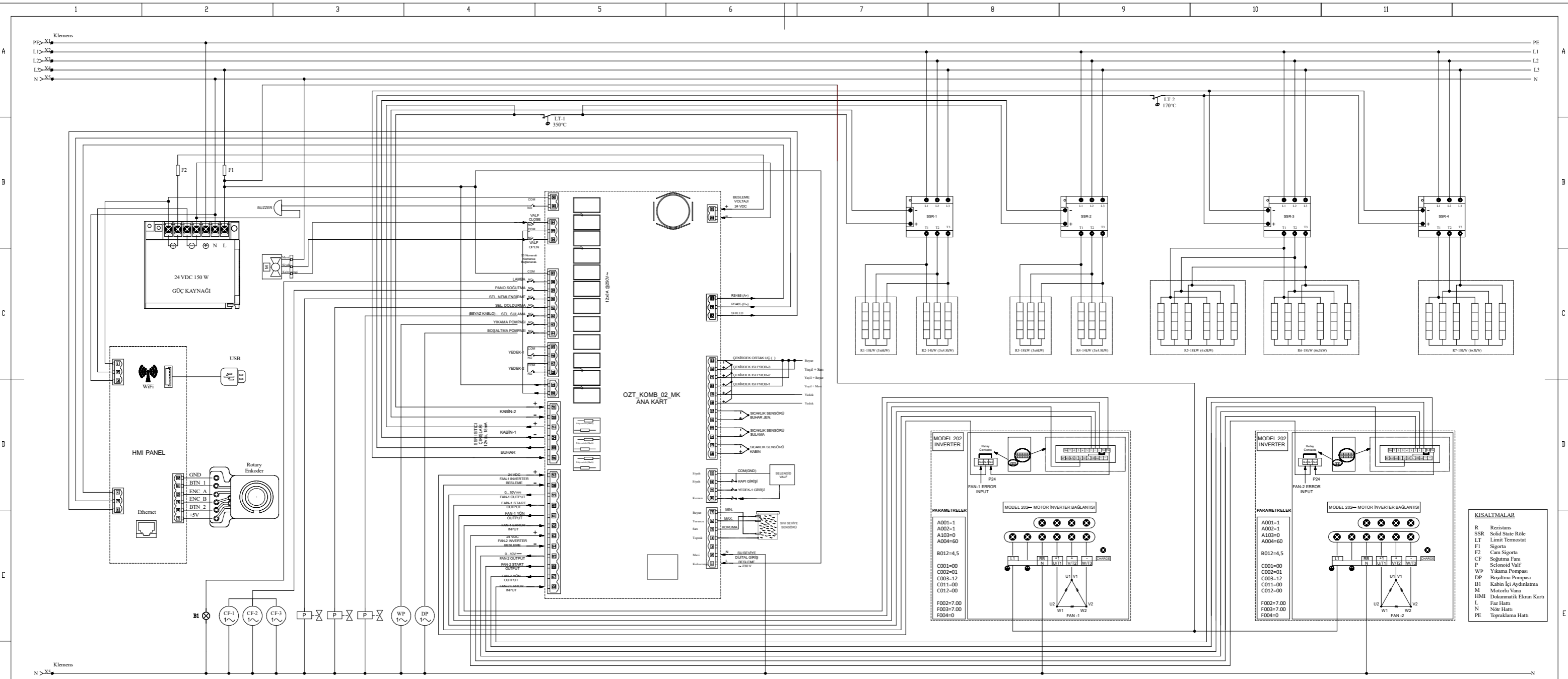
ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

R&D	İSİM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		09/09/2020		
KONTROL	M.HACI		09/09/2020		
ONAY	M.HACI		09/09/2020	KALINLIK	REVİZYON

öztiryakiler

PARÇAADI: **AKÇIKLAMA** OKFE 102 C - GN 1/1 20 Tepsli Elektrikli Kombi Fırın Elektrik Bağlantı Şeması

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



ARGE
KONTROLLÜ KOPYA

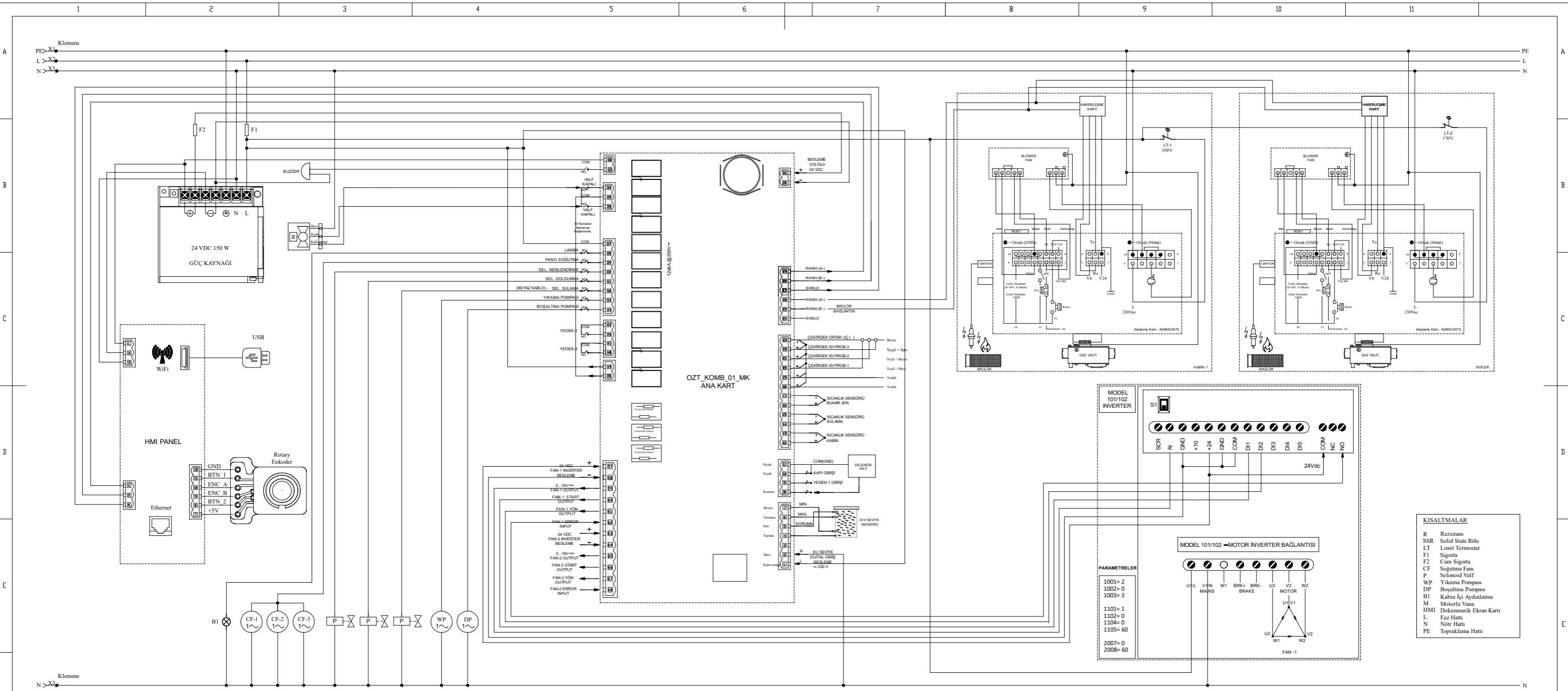
R&D	İSİM	İMZA	TARİHİ	MATERIAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		09/09/2020		
KONTROL	M.HACI		09/09/2020		
ONAY	M.HACI		09/09/2020	KALINLIK	REVİZYON

öztiryakiler

PARÇA ADI: OKFE 202 C - GN 1/1 40 Tepsi Elektrikli Kombi Fırın Elektrik Bağlantı Şeması

KISALTMALAR	
R	Rezistans
SSR	Solid State Röle
LT	Limit Termostat
F1	Sigorta
CF	Çam Sigorta
P	Selektör Valf
WP	Yıkama Pompası
DP	Bosaltma Pompası
BH	Kabin İç Aydınlatma
M	Motorlu Vana
HMI	Dokümantik Ekran Kartı
L	Faz Hattı
N	Nötr Hattı
PE	Topraklama Hattı

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

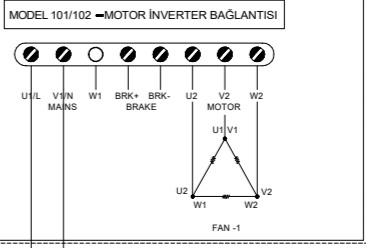


OZT_KOMB_01_MK ANA KART

- KISALTMALAR**
- R Rezistans
 - SSR Solid State Röle
 - LT Limit Termostat
 - F1 Sigorta
 - F2 Cam Sigorta
 - CF Soğutma Fanı
 - P Selemoid Valf
 - WP Yıkama Pompası
 - DP Boşaltma Pompası
 - B1 Kabin İçü Aydınlatma
 - M Motorlu Vana
 - HMI Dokunmatik Ekran Kartı
 - L Faz Hattı
 - N Nötr Hattı
 - PE Topraklama Hattı

PARAMETRELER

1001=	2
1002=	0
1003=	3
1101=	1
1102=	0
1104=	0
1105=	60
2007=	0
2008=	60



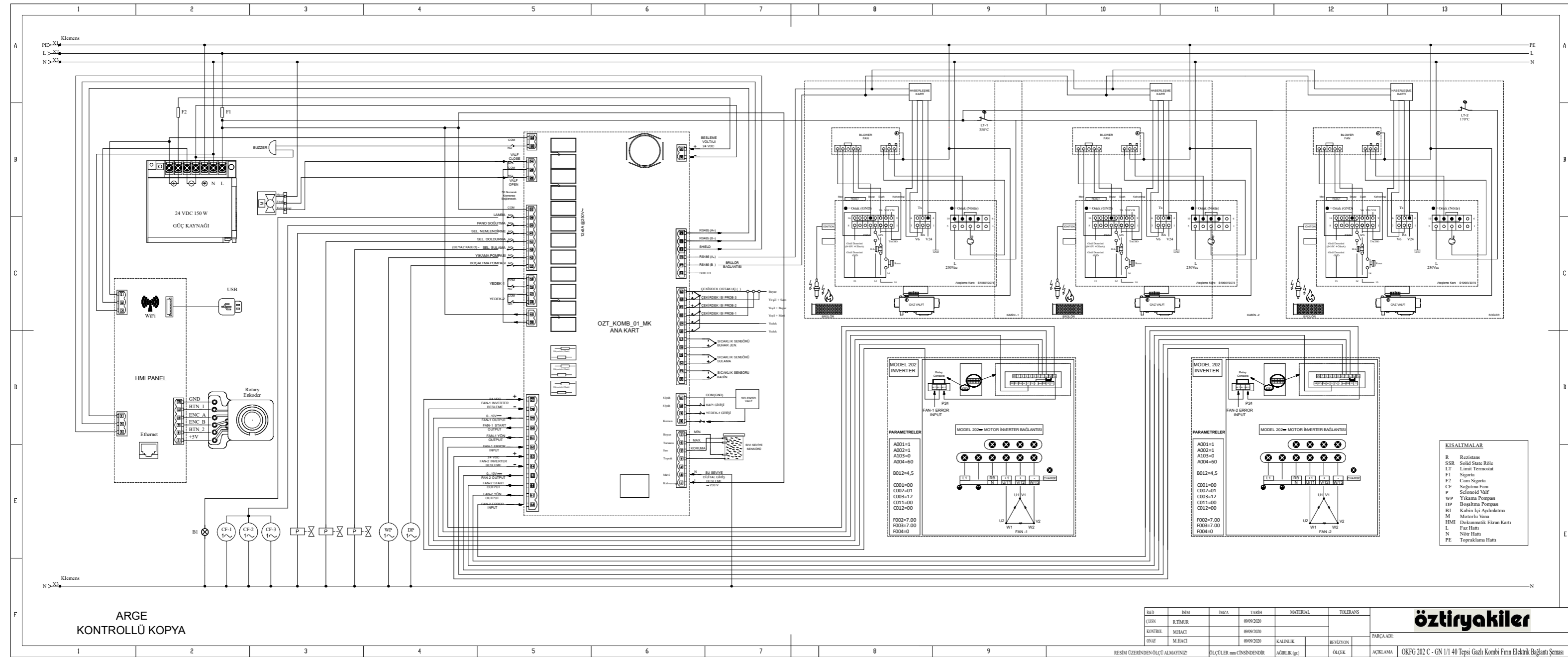
ARGE KONTROLLÜ KOPYA

RAD	İSİM	İMZA	TARİH	MATERİYAL	TOLERANS
ÇİZEN	R.TİMUR		09/09/2020		
KONTROL	M.HACI		09/09/2020		
ONAY	M.HACI		09/09/2020		

RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ! ÖLÇÜLER mm ÇİNSİNDENDİR AĞIRLIK (gr.) KALINLIK REVİZYON ÖLÇEK

PARÇA ADI: **öztiiryakiler**

AÇIKLAMA: OKFG 102 C - GN 1/1 20 Tepsü Gazlı Kombi Fırın Elektrik Bağlantı Şeması



BAD	İSM	İMZA	TARİH	MATERIAL	TOLERANS	PARÇA ADI
ÇİZEN	R.TMUR		09/09/2020			
KONTROL	M.HACI		09/09/2020			
ONAY	M.HACI		09/09/2020	KALENLİK	REVİZYON	

RESİM ÜZERİNDEN ÖLÇÜ ALMAYINIZ

ÖLÇÜLER mm CİNSİNDEN DİR

g/GÜRLÜK (g)

ÖLÇEK

AÇIKLAMA

OKFG 202 C - GN U/1 40 Tepsi Gazlı Kombi Fırın Elektrik Bağlantı Şeması



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

AB TİP İNCELEME BELGESİ
(ÜRETİM TİPİ)

Gaz Yakan Cihazlara Dair Yönetmelik (2016/426/AB) EK-III Madde 1.6

Belge No. : **1783-GAR-017**

Proje No. : 1818-18/360872

AT PIN : 1783-CT-017

Başvuran/Üretici : ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.

Marka : ÖZTİRYAKİLER

Tip/Model Gösterimi : OKFG...

Ürün Tanımı : KONVEKSİYONLU KOMBİ FIRIN

Cihaz Kategorileri : I2E, I2E+, I3B/P, I3+, I3P, II2H3B/P, II2H3+, II2L3B/P,
II2E3B/P, II2E+3+, II2HS3B/P

Hedef Ülkeler : BE, LU, CY, PL, MT, DE, AT, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, NO,
NL, PT, CH, SE, GB, TR, CZ, EE, LT, LV, HU, SI

Referans Standardlar : TS EN 203-1+A1, TS EN 203-2-2

Uygunluk Değerlendirme Raporu : 1818-GAR-001/2019-01

Veriliş Tarihi : 11.01.2019

Son Geçerlilik Tarihi : 10.01.2029



Ahmet Yavuz ÇEKİRGE
Direktifler Müdürü V.
ANKARA, (rev. 00) <11.01.2019>

(Bu belge Eki (1 sayfa) ile birlikte geçerlidir.)

Not: Bu belge ancak TSE - Onaylanmış Kuruluş Numarası 1783 mührü ile geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION

AB TİP İNCELEME BELGESİNE EK (ÜRETİM TİPİ)

BELGE NO.: 1783-GAR-017

Ürün Tanımı ve Kullanım Amacı
KONVEKSİYONLU KOMBİ FIRIN - PİŞİRME

Tip/Model Gösterimi	Gaz Kategorisi/ Basınç (mbar)	Hedef Ülkeler
OKFG...	I2E (20 mbar) I2E+ (20/25 mbar) I3B/P (30 mbar) I3+ (28-30/37 mbar) I3P (37 mbar) II2H3B/P (20mbar, 30 mbar) II2H3+ (20 mbar, 28-30/37 mbar) II2L3B/P (25 mbar, 30 mbar, 50 mbar) II2E3B/P (20mbar, 30 mbar) II2E+3+ (20/25 mbar, 28-30/37 mbar) II2HS3B/P (25 mbar, 30 mbar)	LU BE MT BE, LU, CY PL AT, DK, FI, IT, NO, CH, SE, TR, SI ES, GR, IE, IT, PT, CH, GB, CZ, EE, LT, LV DE, NL PL FR HU

Tip/Model Gösterimi	Anma Isı Yüğü	Baca Tipi
OKFG 101 C	22	A1
OKFG 102 C	42	A1
OKFG 202 C	84	A1





AT UYGUNLUK BEYANNAMESİ
DECLARATION OF CONFORMITY
according to ISO/IEC/EN 17050-1

Dosya No:
File No : DOF.OKFE.01.V0

Üretici Ünvanı
Manufacturer Name : ÖZTIRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TIC. A.Ş.

Üretim Adresi
Manufacturer Address : Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8
Büyükcçekmece / İstanbul – TÜRKİYE

Ürün Açıklaması
Product Name : KOMBİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR - ELEKTRİKLİ
: COMBI CONVECTION OVENS – ELECTRICAL

NO	MODEL
1	OKFE 601 C
2	OKFE 101 C
3	OKFE 102 C
4	OKFE 202 C

AT Direktiflerine Uygunluk:
conforms to the following Directives:

2014/35/EU Alçak Gerilim Direktifi
2014/35/EU Low Voltage Directive

2014/30/EU Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi
2014/30/EU Electromagnetic Compatibility Directives

2015/863/EU RoHS Direktifi (2011/65/EU'daki Ekli'deki değişiklikler dahil)
2015/863/EU RoHS Directive (amending Annex II to EU-2011/65/EU)

Harmonize Standartlara Uygunluk:
and conforms to the following Standards:

EN 60335-1, EN 60335-2-42

EN 55014-1, EN 55014-2

Tanımladığımız ürünlerin yukarıda ifade edilen standartlara ve yönetmeliğe uygun olduğunu beyan ederiz.
We declare that, the appliances are produced in accordance with the above standards and directives.

İmza
Signature : 

Adı ve Soyadı
Name and Surname : Murat HACI

Onaylayanın Ünvanı
Details of Signatory : Arge Müdürü
R&D Manager

Tarih
Date : 08.11.2021

Firma Kaşe/Onay
Company stamp : **ÖZTIRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN.VE TIC. A.Ş.**
Adres: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8
L Çekim No: İstanbul / Büyükcçekmece / T.C. MTD: 1700013433