

MONTAJ ve KULLANIM KILAVUZU



ELEKTRİKLİ ve GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN

Modeller: OKFE/OKFG 601

OKFE/OKFG 101

OKFE/OKFG 102

OKFE/OKFG 202

öztiryakiler

 Çağrı Merkezi
0212 888 10 10

CE

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

İÇİNDEKİLER

1	SUNUŞ	3
2	GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER	4
2.1	GENEL BİLGİLER	4
2.2	TEKNİK ÖZELLİKLER	13
3	GÜVENLİKLE İLGİLİ DETAYLAR	14
4	TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME	15
4.1	TEMEL SAHA MONTAJ GEREKSİNİMLERİ	15
4.2	KURULUM VE AYARLAMA TALİMATLARI.....	16
5	UYARI VE CİHAZ ETİKETİ	17
6	CİHAZIN MONTAJI	18
6.1	MONTAJ İÇİN TAVSİYE EDİLEN MİNİMUM BOŞLUKLAR	18
6.2	ELEKTRİK BAĞLANTISI	20
6.3	SU BAĞLANTISI.....	22
6.4	GAZ BAĞLANTISI (GAZLI CİHAZLAR İÇİN)	23
6.5	GİDER BAĞLANTISI.....	25
7	KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR	26
8	KONTROL PANELİ VE KULLANIMI	27
8.1	KONTROL PANELİ.....	27
8.2	CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI.....	28
8.3	PİŞİRME KAPASİTELERİ	29
9	TEMİZLİK VE BAKIM	30
9.1	TEMİZLİK.....	30
9.2	BAKIM.....	30
9.2.1	Önleyici Bakım	31
9.2.2	Kullanım ve Bakım Talimatları.....	31
9.3	GAZLI CİHAZLARDA GAZ TİPİ DEĞİŞİMİ.....	32
9.4	OLUŞABİLECEK ARIZALAR VE MÜDAHALE YÖNTEMLERİ.....	33
9.4.1	Elektrikli Konveksiyonlu Fırında Hata Giderme Tablosu	34
9.4.2	Gazlı Konveksiyonlu Fırında Hata Giderme Tablosu	35
10	ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI	36
10.1	ELEKTRİKLİ FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI	36
10.2	GAZLI FIRININ ELEKTRİKSEL BAĞLANTI ŞEMASI	37
11	GARANTİ ŞARTLARI	38
12	YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER	39

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, kullanıcıya okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

ÖZTİRYAKİLER A.Ş

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

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

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

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

☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz.

2 GENEL BİLGİLER VE TEKNİK ÖZELLİKLER

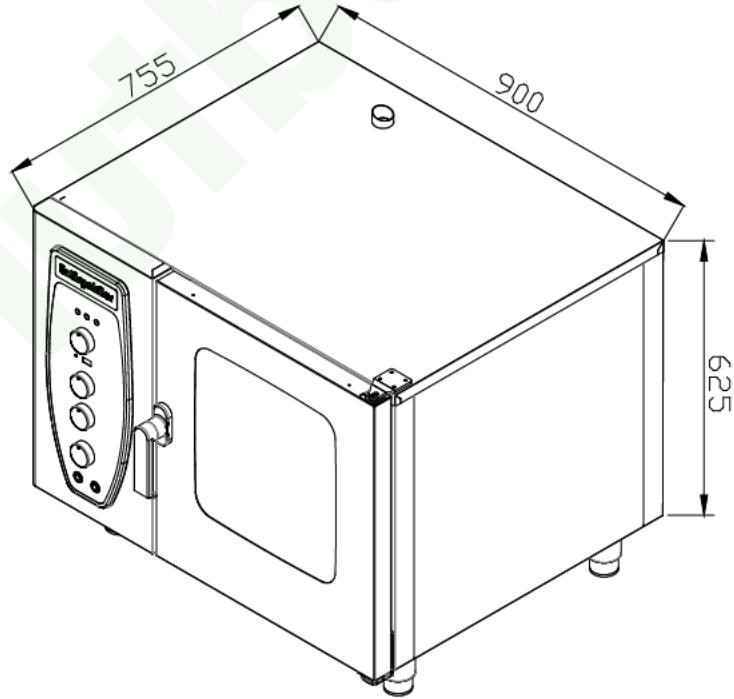
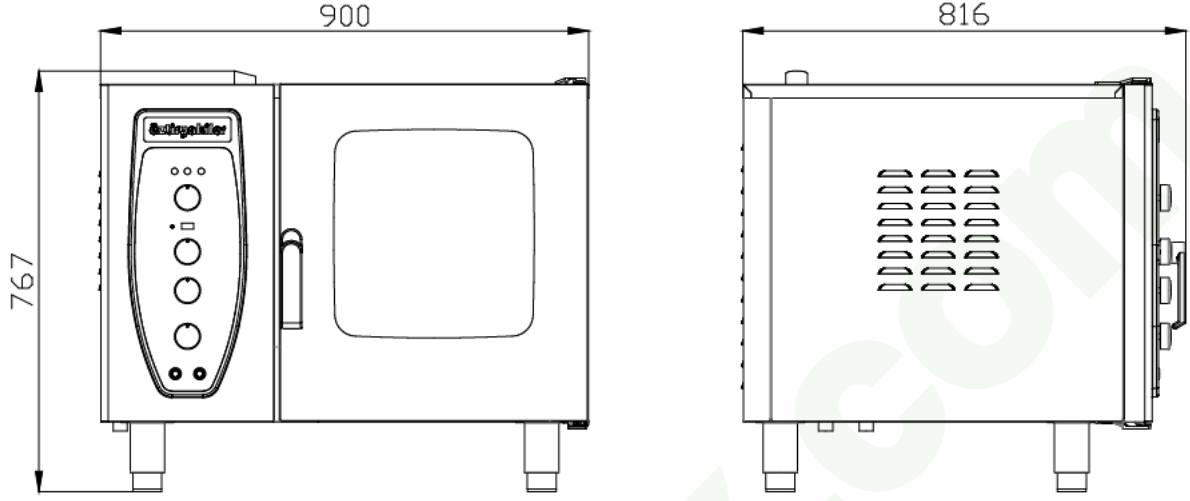
2.1 Genel Bilgiler

Öztiryakiler konveksiyonlu fırın, sıcak havayı yiyeceklerin etrafında dolaştırmak için eşit ısıveren fanlara sahip bir fırındır. Sıcak hava, yiyeceklerin etrafını sarmak yerine doğrudan yiyeceklere üflendiğinden, yiyecekler daha hızlı pişer. Normal fırınlarda, ısıtma elemanının bulunduğu yere bağlı olarak sıcak noktalar olabilir, ancak konveksiyonlu bir fırındaki fan homojen ısı dağılımı için havayı dolaştırır. Ayrıca normal bir fırındaki havada nem kaçamayacağı için biraz nemli olabilir. Konveksiyonlu fırınlar, kavurma sırasında şekerleri daha hızlı karamelize eden kuru bir atmosfer yaratır, böylece et ve sebze gibi yiyecekler daha iyi kızarır, ancak iç kısımları nemli kalır. Yiyecekler daha hızlı ve genellikle daha düşük bir sıcaklıkta piştiğinden enerji verimlidirler.

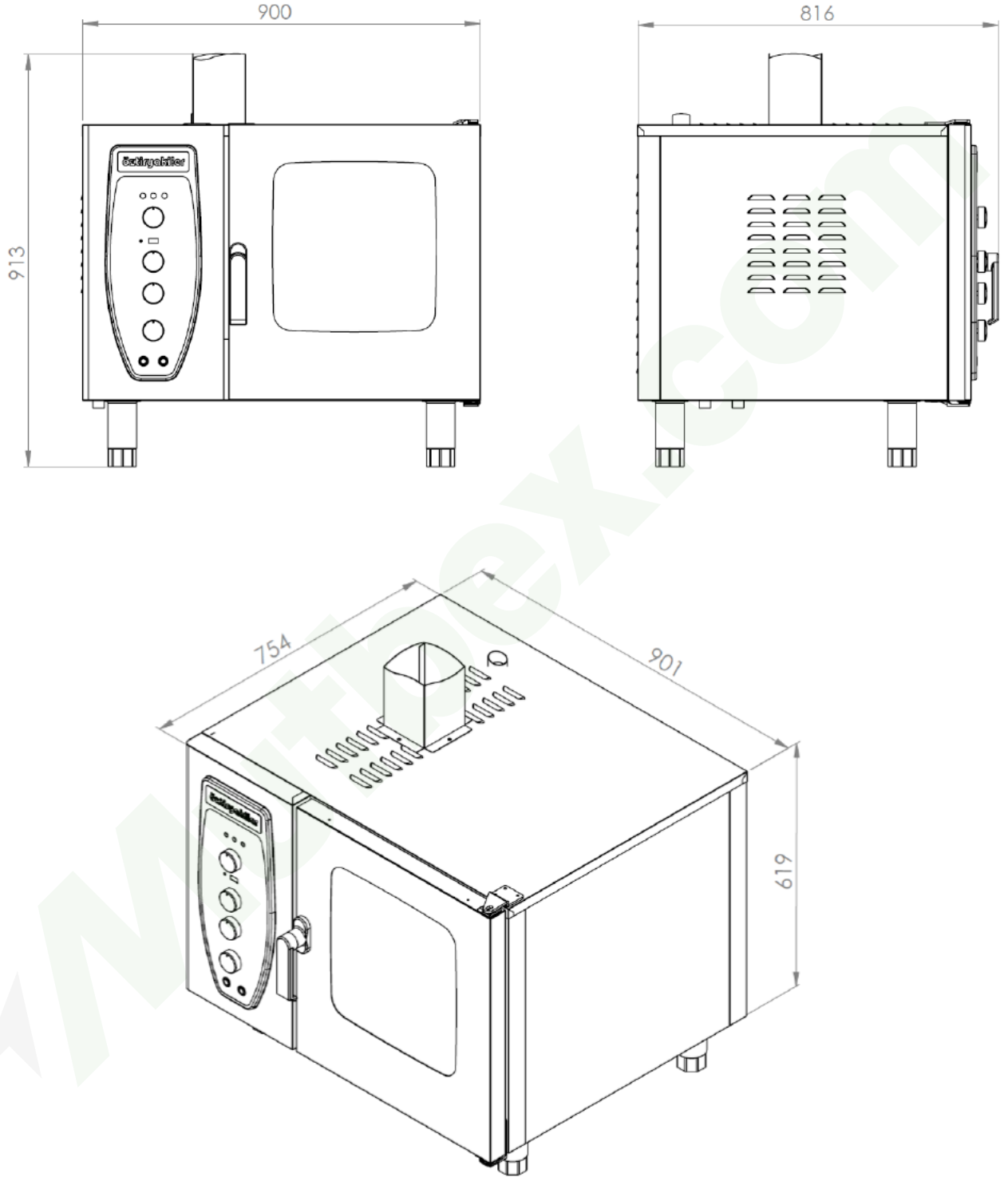
Fırın enerji tüketimi açısından elektrikli ve gazlı olarak ikiye ayrılır. İki ayrı tip için çalışma şartlarında bazı farklılıklar oluşacaktır.

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.

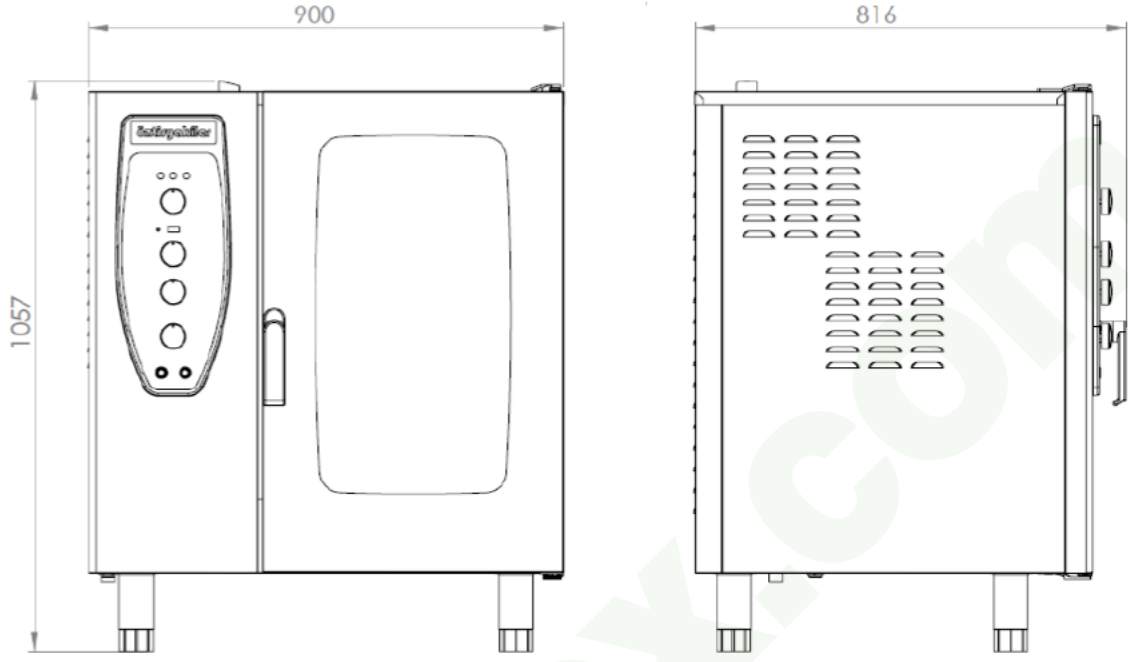
Elektrikli Konveksiyonlu Fırın / Model OKFE 601



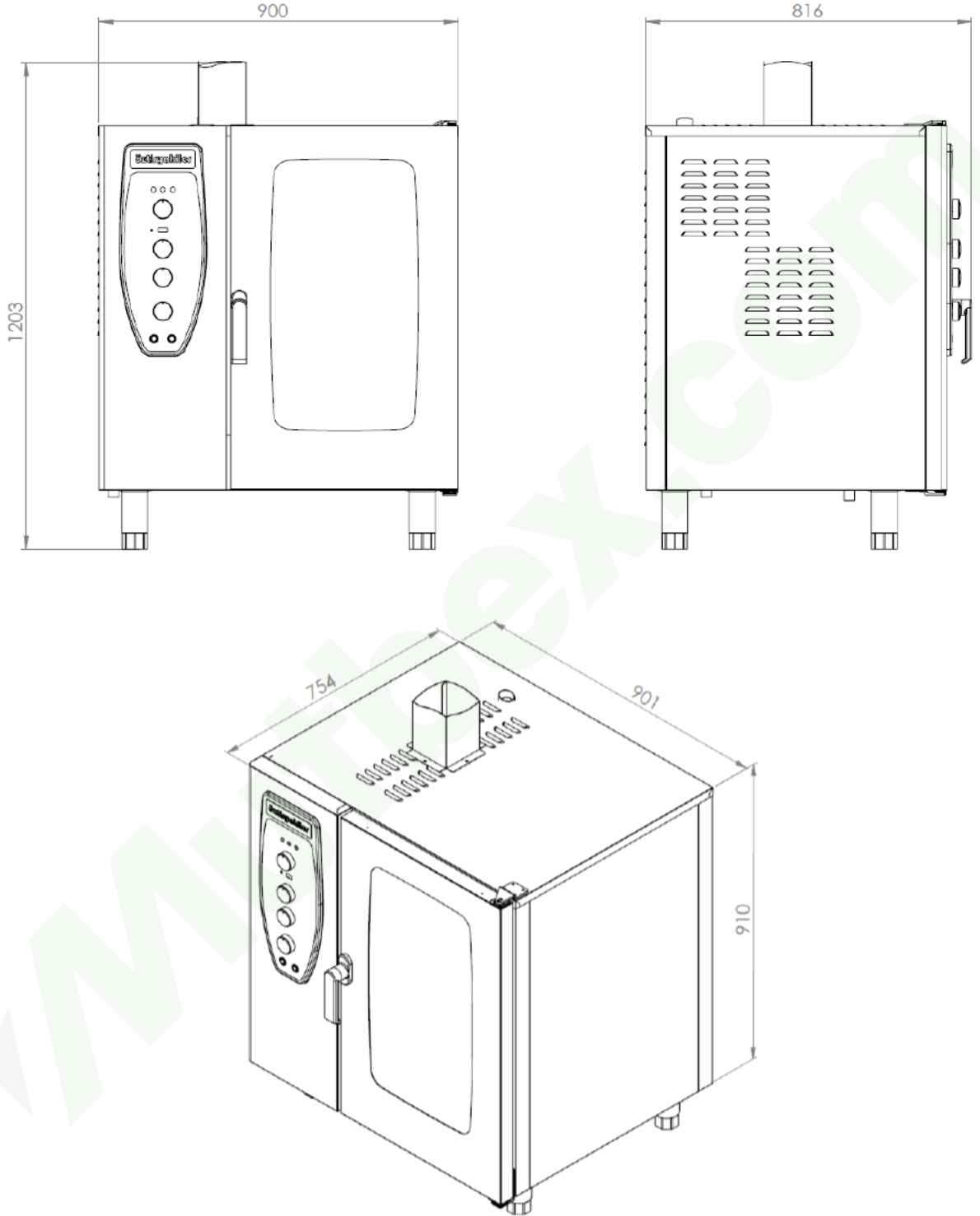
Gazlı Konveksiyonlu Fırın / Model OKFG 601



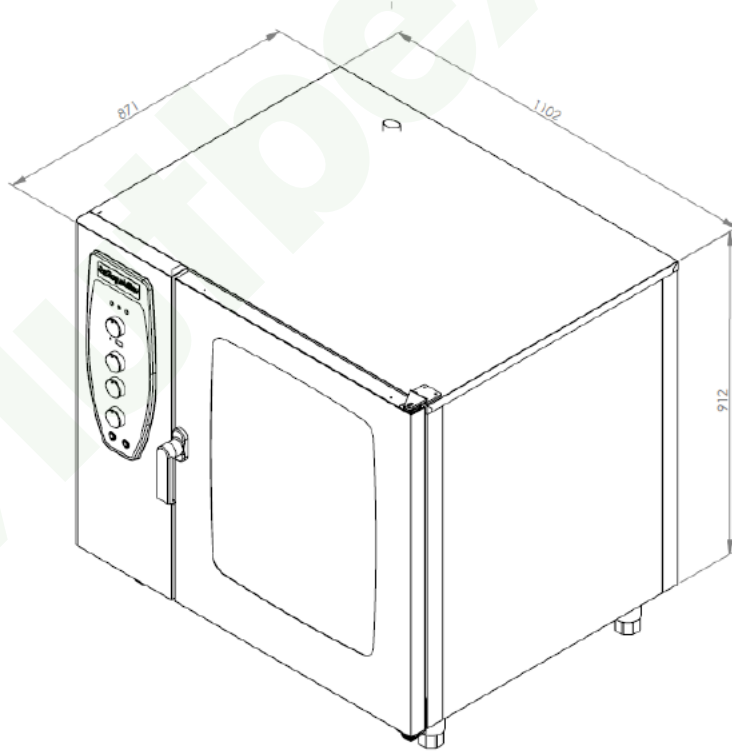
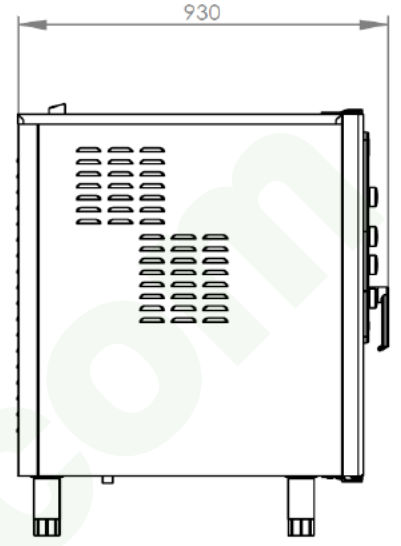
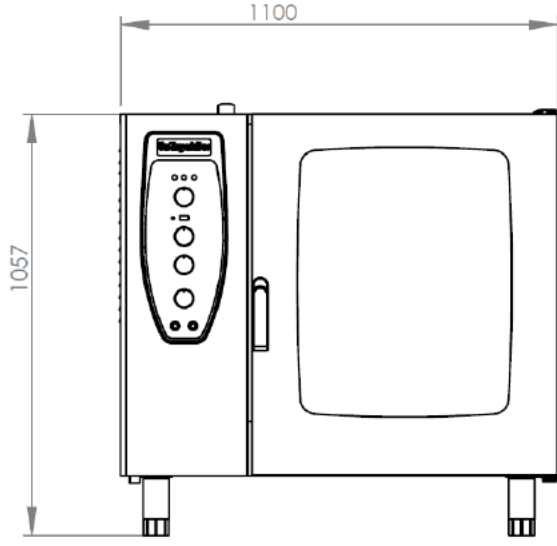
Elektrikli Konveksiyonlu Fırın / Model OKFE 101



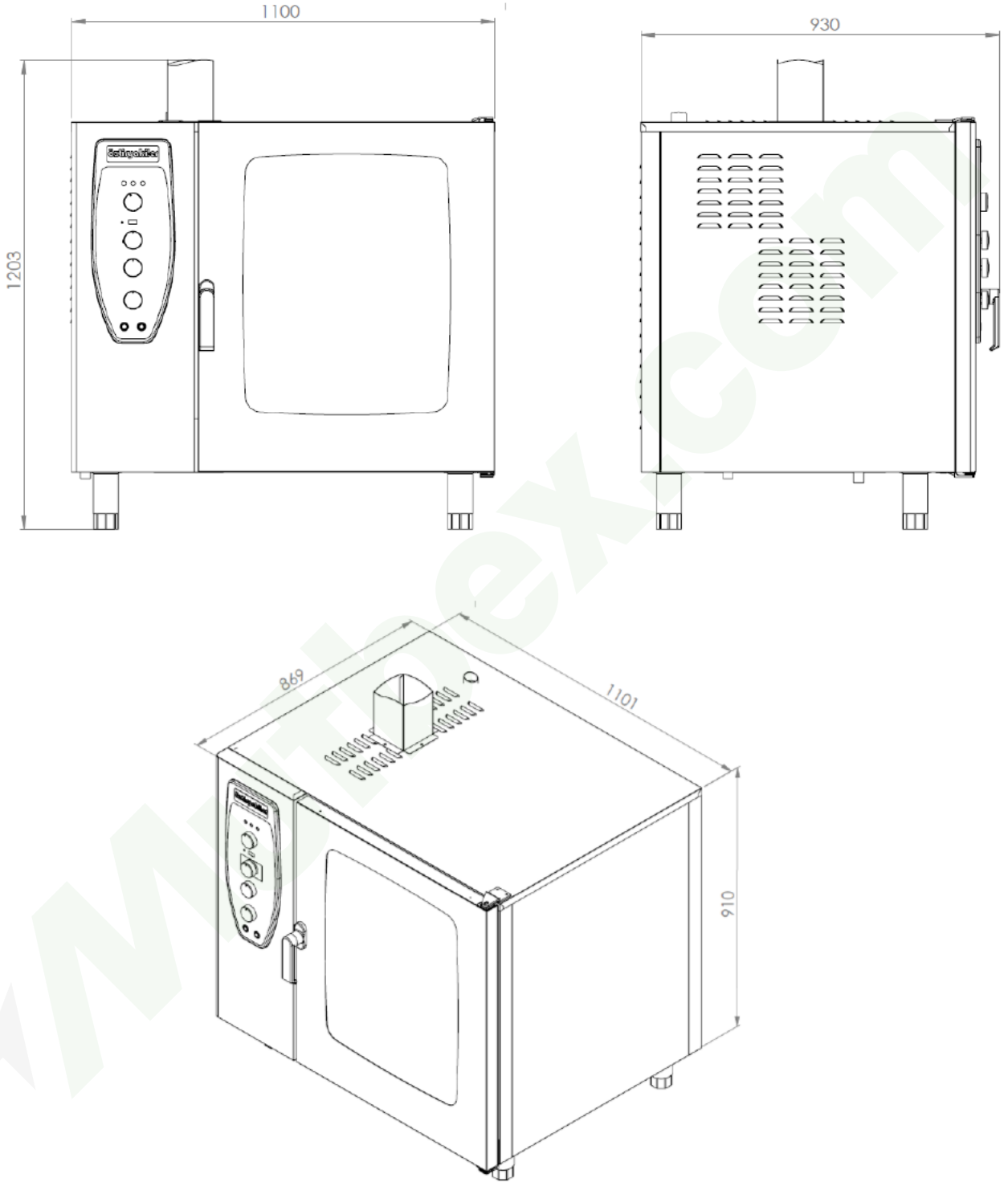
Gazlı Konveksiyonlu Fırın / Model OKFG 101



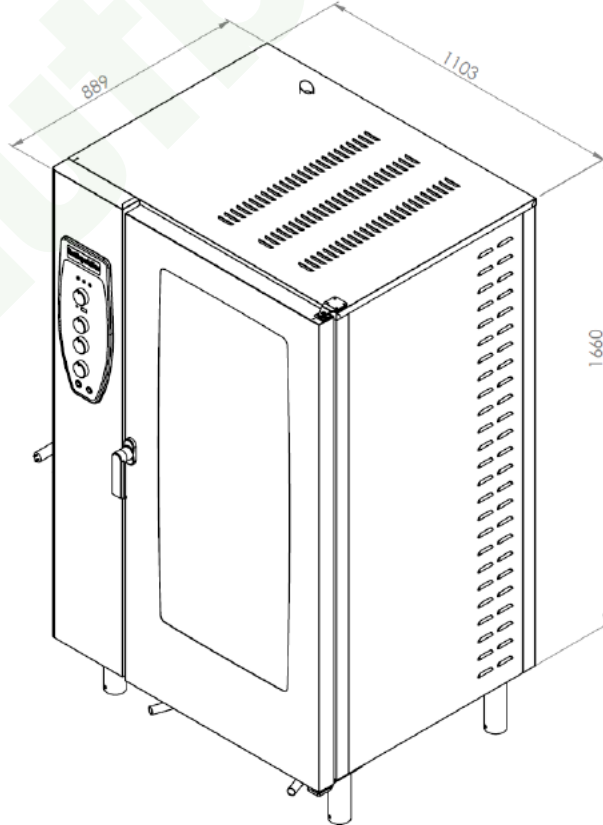
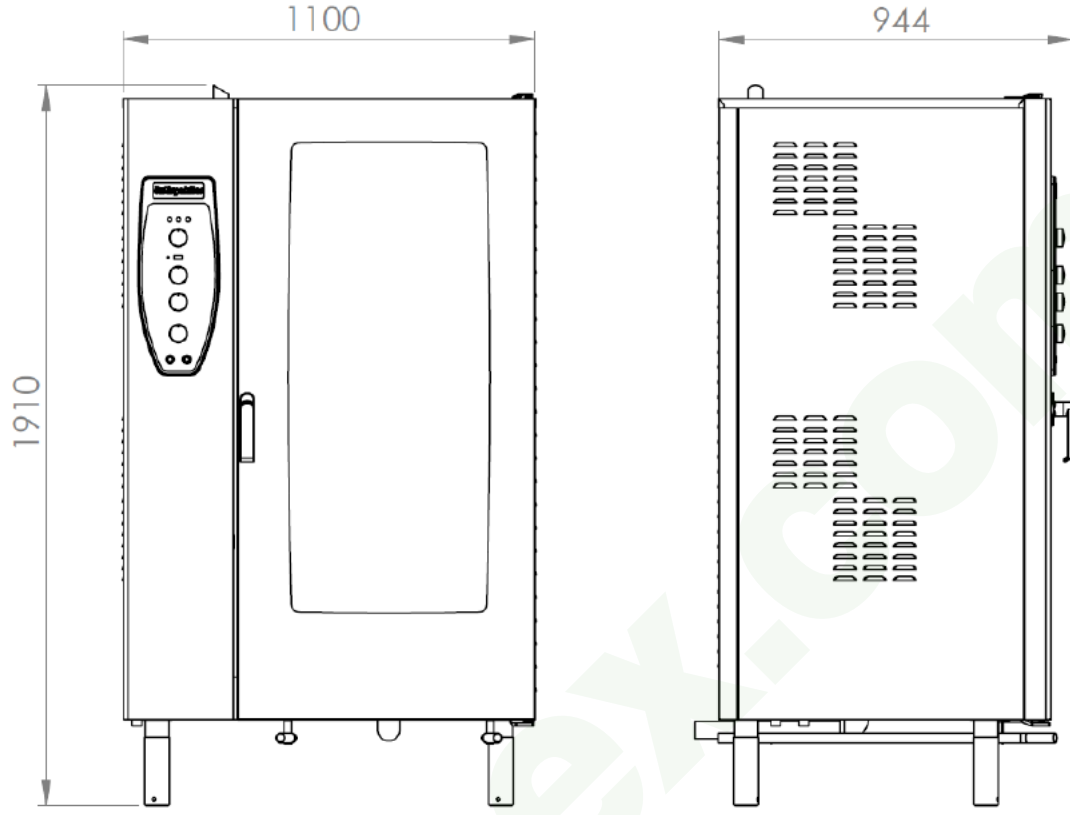
Elektrikli Konveksiyonlu Fırın / Model OKFE 102



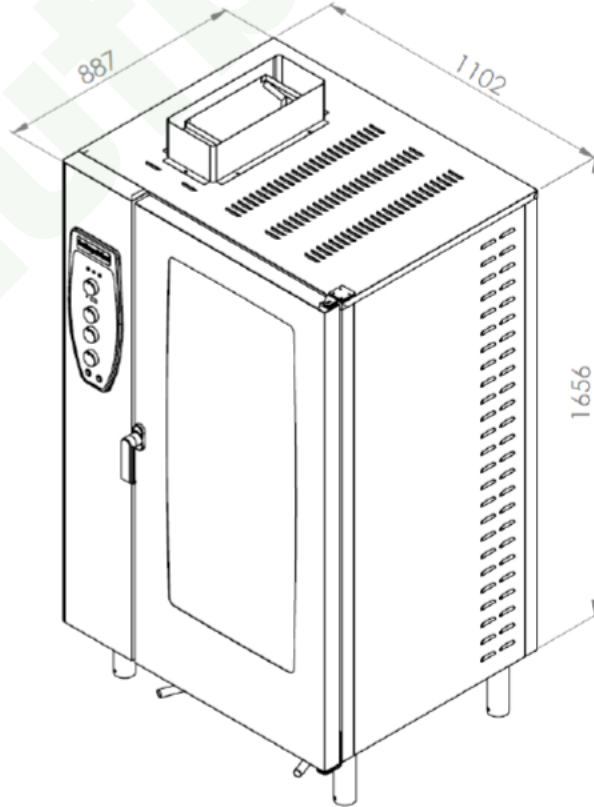
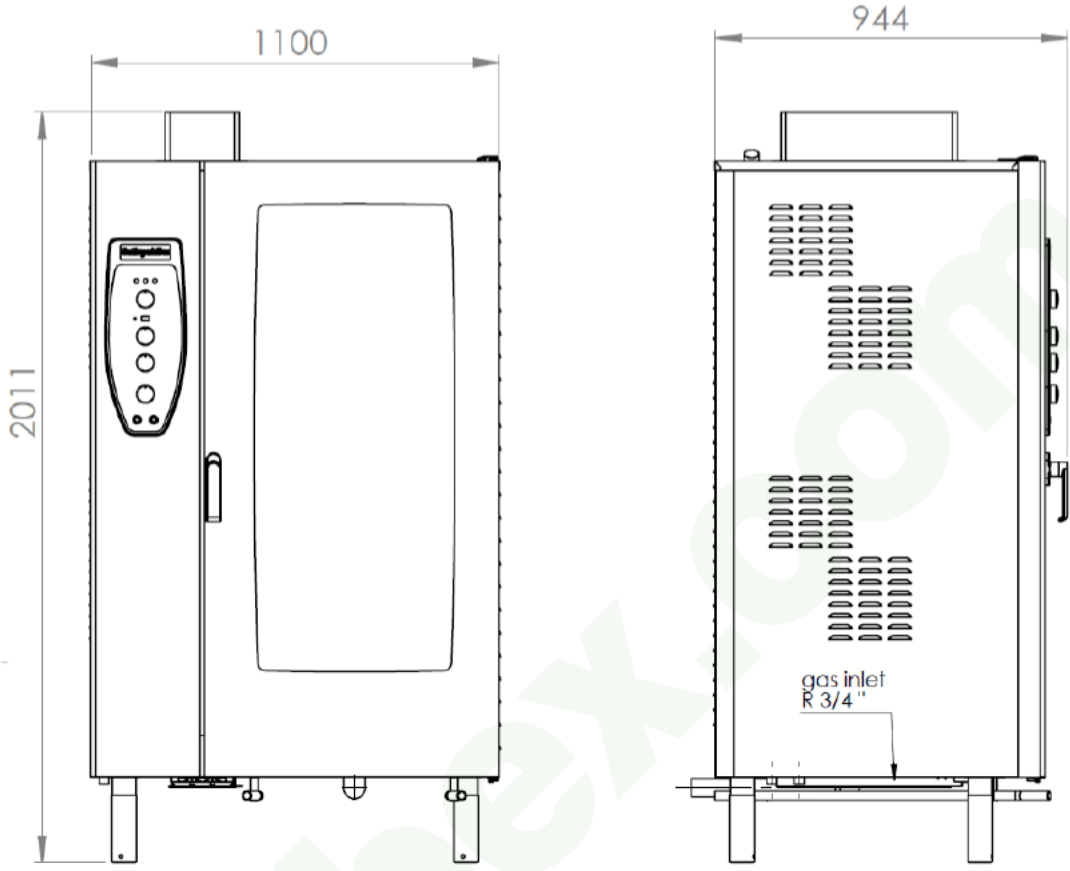
Gazlı Konveksiyonlu Fırın / Model OKFG 102



Elektrikli Konveksiyonlu Fırın / Model OKFE 202



Gazlı Konveksiyonlu Fırın / Model OKFG 202













2.2 Teknik Özellikler

ÖZELLİKLER		TIPLER											
		601			101			102			202		
MODEL İSİMLERİ	Elektrikli	OKFE 601			OKFE 101			OKFE 102			OKFE 202		
	Gazlı	OKFG 601			OKFG 101			OKFG 102			OKFG 202		
ÜRÜN KODLARI	Elektrikli	7890.95708.01			7890.10G11.01			7890.10G21.01			7890.20G21.01		
	Gazlı	7890.6G110.03			7890.95701.03			7890.10G21.03			7890.20G21.03		
GENEL ÖLÇÜLER (mm)	Ölçüler	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	Elektrikli	778	900	816	1057	900	816	1067	1100	932	1910	1100	944
	Gazlı	928	900	816	1220	900	816	1220	1100	932	2021	1100	950
MAKSİMUM ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	Elektrikli	11			17			21			42		
	Gazlı	0,3			0,3			0,4			0,8		
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	Elektrikli	380-400			380-400			380-400			380-400		
	Gazlı	220-230			220-230			220-230			220-230		
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	Elektrikli	50/60			50/60			50/60			50/60		
	Gazlı	50/60			50/60			50/60			50/60		
SİGORTA DEĞERİ (A)	Elektrikli	3x20			3x32			3x40			3x80		
	Gazlı	10			10			10			16		
KABLO KESİTİ (mm ²)	Elektrikli	5x2,5			5x4			5x6			5x10		
	Gazlı	3x1,5			3x1,5			3x1,5			3x1,5		
RAF ARALIĞI (mm)	Elektrikli	68			68			68			68		
	Gazlı	68			68			68			68		
TERMOSTAT (°C)	Elektrikli	40 - 280			40 - 280			40 - 280			40 - 280		
	Gazlı	40 - 280			40 - 280			40 - 280			40 - 280		
GAZ BAĞLANTISI (inç)	Elektrikli	-			-			-			-		
	Gazlı	3/4"			3/4"			3/4"			3/4"		
SU BAĞLANTISI (inç)	Elektrikli	3/4"			3/4"			3/4"			3/4"		
	Gazlı	3/4"			3/4"			3/4"			3/4"		
GİDER BAĞLANTISI (mm)	Elektrikli	50			50			50			50		
	Gazlı	50			50			50			50		
ISIL GÜCÜ (kW)	Elektrikli	11			17			21			42		
	Gazlı	12			19			30			40		

Öztiyâkiler bu değeri değıştirme 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

Konveksiyonlu 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.

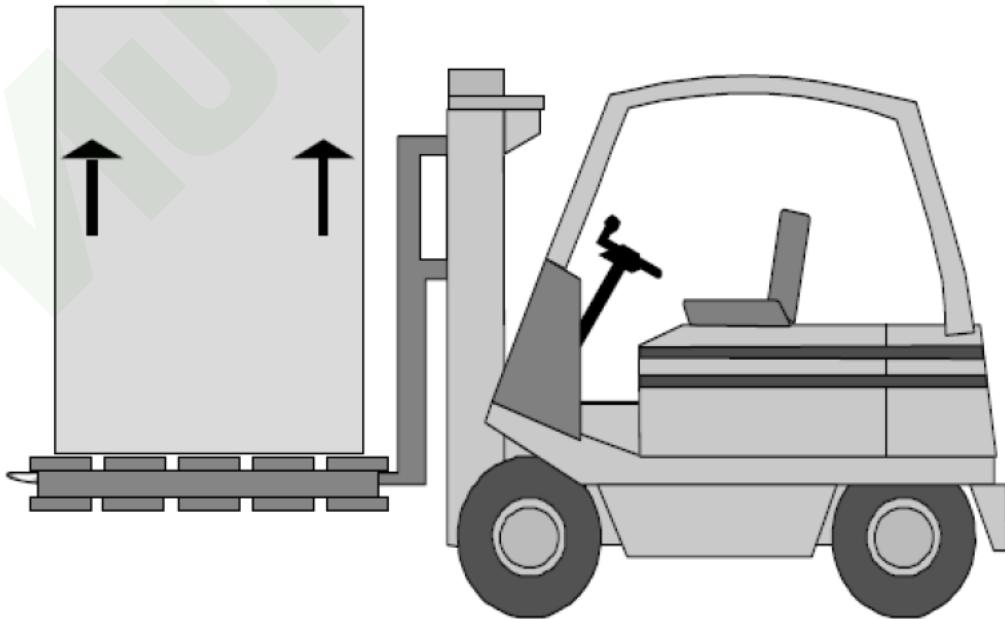
Kurulum sahasına forklift veya palet kaldırıcı ile taşınan fırının, palet üzerinde kalması gerekir.

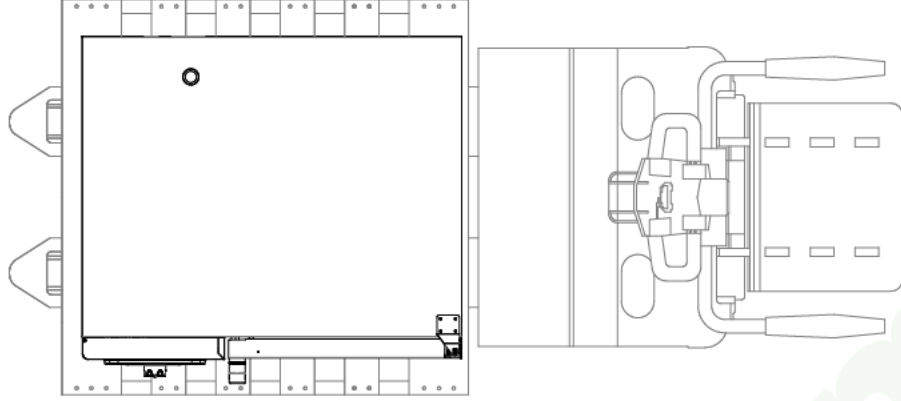
Fırın ve paletlerin kurulum alanına erişim için kapı ve koridorlar için gerekli olan boyutlara dikkat edin. Fırını sadece dik ve düz bir pozisyonda taşıyın, fırını eğmeyin. Orijinal palettteki fırında, kartonu ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Fırın kapağını açarak tüm belgeleri ve diğer malzemeleri 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 DEĞİŞTİRİLEMEZ, ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ**

5 UYARI VE CİHAZ ETİKETİ



oztiryakiler	
Product Code / Ürün Kodu	7890.10G11.01
Name Of Appliance / Ürün Adı	Convection Oven/Konveksiyonlu Fırın
Model	OKFE 301
Serial Number / Seri Numarası	789010311170092
Production Date / Üretim Tarihi	26.09.2020
Voltage / Voltaj	300/400 V / 3 TİPE/50/60 Hz.
Power / Güç	37 kW
Protection Class / Koruma Sınıfı	IP 21
Weight - Ağırlık	106 Kg
Dimensions / Ölçüler	816 x 890 x 1897 mm.
 	
<small>ÖZTIRYAKILAR MADENİ EYİ SAN. VE TİC. A.Ş. Cumhuriyet Mah.Hadimköy Yolu Cadde No:8 Nilüfer Başkentur. Bölüm Büyükdere/Beşiktaş/İstanbul TEL: 00 90 59 212 8067000 WEB: www.oztiryakiler.com.tr</small>	

oztiryakiler	
ÜRÜN KODU	7890.10G21.03
ÜRÜN ADI	KONVEKSİYONLU FIRIN
MODEL	OKFG 102
TYP	A1
Qn(Hi)	30 kW
Σ Qn(Hi)	30 kW
VOLT. / FREK. / GÜÇ	220 VNPE- 50/60 Hz. -0.4 KW
SERİ NUMARASI	789010G210320.0042
ÜRETİM TARİHİ	02.10.2020
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G30 - 3B/P - 30 mbar
 1783-20  	
Prod. Id. Nr. 1783-CT-016	

G 20
NATURAL GAS
20 mbar

LPG G30
30 mbar

LPG G30
50 mbar

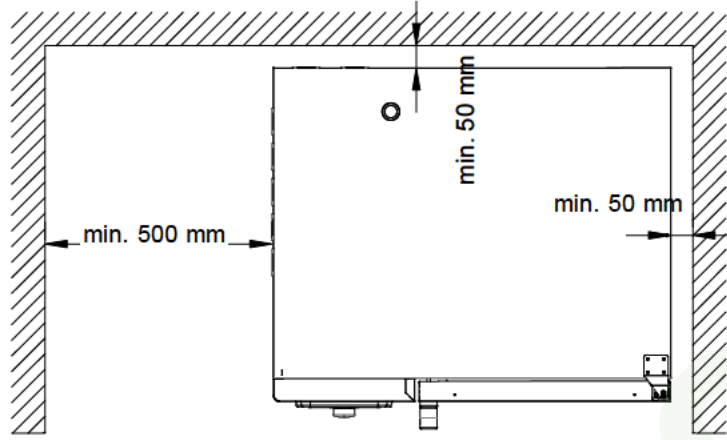


220V-240V-NPE~/50/60Hz

380V-400V-3NPE~/50/60Hz

6 CİHAZIN MONTAJI

6.1 Montaj için Tavsiye Edilen Minimum Boşluklar



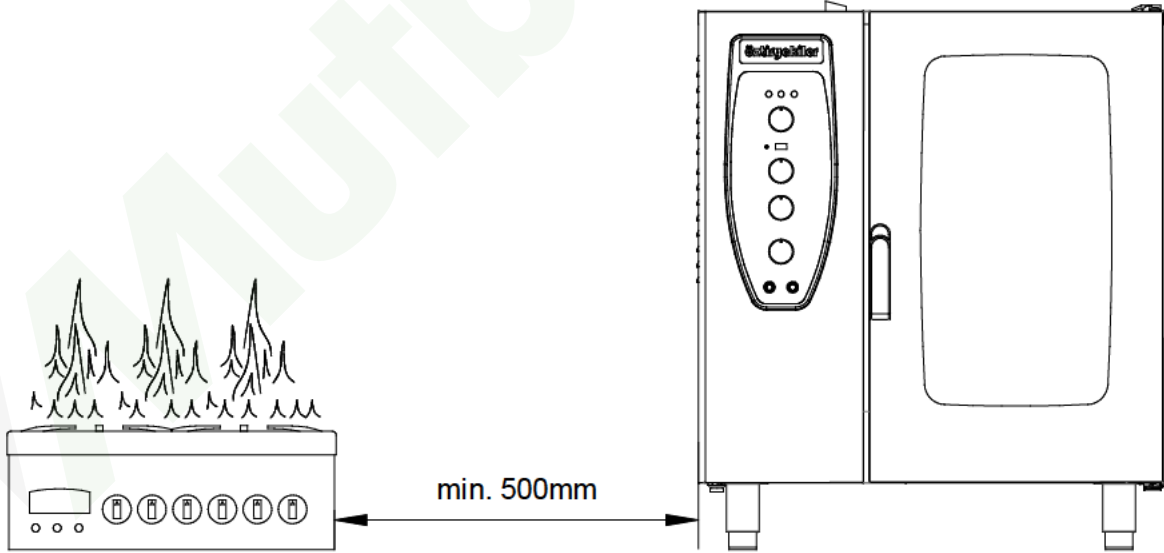
Güç kablosunu takmak için ünitenin sol tarafında minimum 500 mm açıklık olmalıdır.

Bakım çalışmaları için ünitenin sol tarafında 500 mm mesafe olmasını öneriyoruz.



Ünitenin arka tarafındaki / solundaki fritözü kurmayın.

Üniteler sadece donmayan odalarda kurulmalıdır.

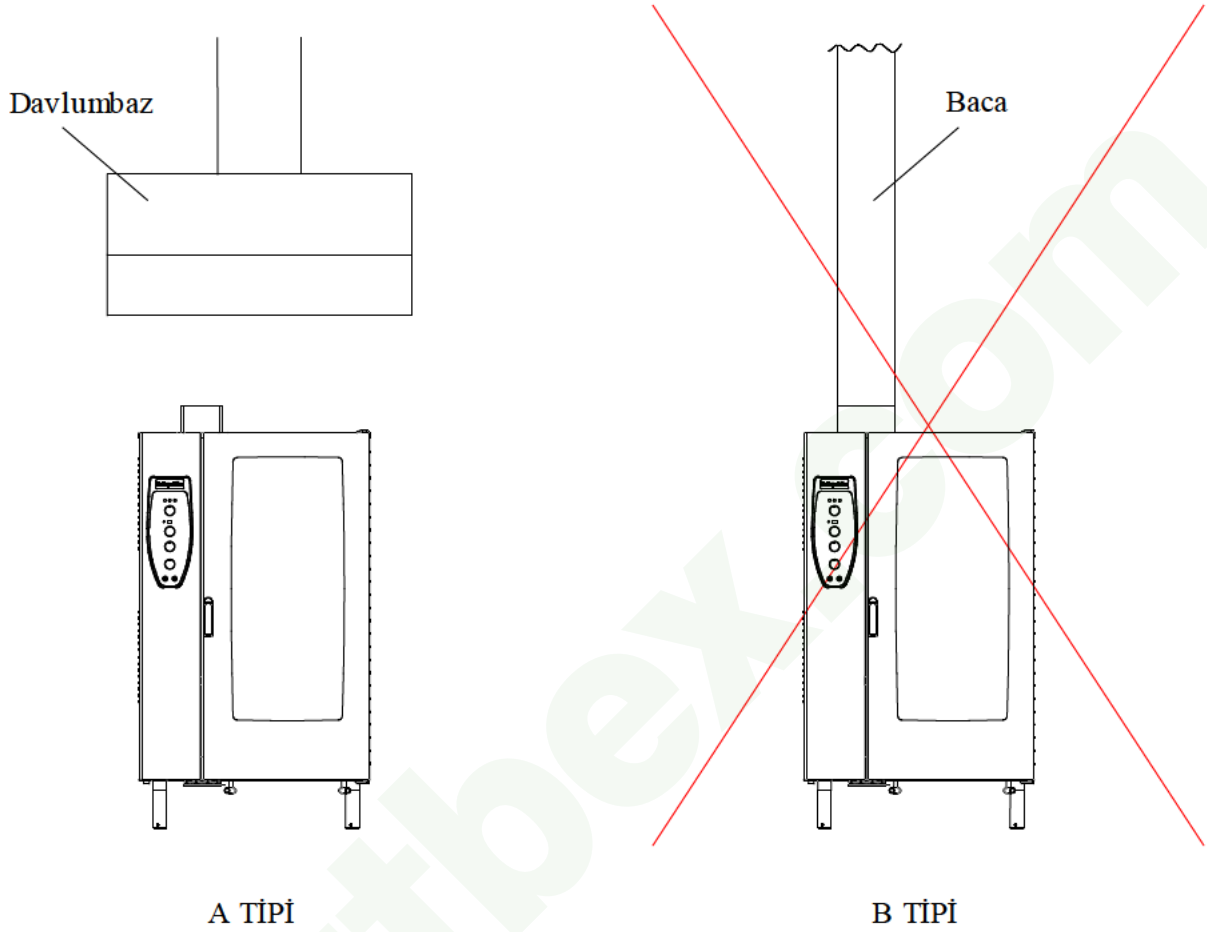


Sol tarafta ısı kaynakları olduğunda minimum boşluk 450 mm.



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 yoğuşma kırıcının kurulması için yeterlidir.



A TİPİ

B TİPİ

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.

- 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.

6.2 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 bölümünde bulunur ve sol taraftaki paneli çıkardıktan sonra erişilebilir.

Gazlı cihazlar

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

Dikkat!

Şebeke kutuplarına dikkat edin!

Yanlış kutupluluk (polariteye) yanma fonksiyonunu engeller!

- Güç kablosunun renk kodlaması:

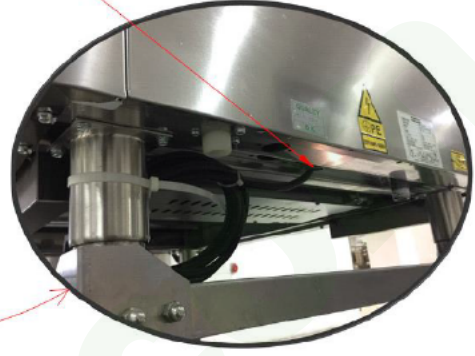
Yeşil = Toprak

Beyaz = Nötr

Siyah = Faz L1



Elektrik Bağlantısı



Elektrikli ve Gazlı Konveksiyonlu Fırının Elektrik Bağlantısı

Gaz ve elektrik üniteleri



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

6.3 Su Bağlantısı

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 [2.2 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 ve Gazlı Konveksiyonlu Fırının Su Bağlantısı (2. bağlantı ucu 202 modellerde vardır)

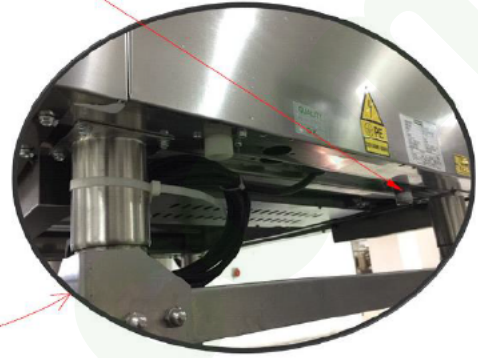
- Her cihaz için ayrı kapatma vanası takın.
- Üniteye bağlanmadan önce su besleme hattının temiz olduğundan emi olun!
- Bağlı su basıncı 1,5 ile 6 bar aralığında olmalıdır, önerilen 3 bar'dır.
- Kurulumdan sonraki her 6 ay da bir ekipmanınızın etkin bir şekilde çalışmasını sağlamak için kalifiye bir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

6.4 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.



Gaz Bağlantısı



Gazlı Konveksiyonlu Fırının Gaz Bağlantısı



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.
- 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, 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 uygun).

• 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.

6.5 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.

• Tahliye bağlantısına ilişkin yerel ve uluslararası kodlara bakın.

• Her üniteyi ayrı bir tahliyeye bağlamanızı öneririz.

7 KULLANIM ÖNCESİ GENEL UYARILAR

- Konveksiyonlu fırın, restoranlarda, kantin, hastane gibi yerlerin mutfaklarında, personel yemekhanelerinde, yemek fabrikalarında v.b. yerlerde yemek pişirmek amacıyla kullanılır.
- Cihaz ilk kullanımdan önce komple dış yüzeyi ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile temizlenmelidir. İç yüzey ise sadece ılık temiz suya batırılmış sıkılmış bez ile temizlenmelidir.
- Cihaz havalandırma kanalına bağlı filtreli davlumbaz altına konulmalıdır.
- Montajı yetkili teknik servis tarafından yapılmalıdır.
- 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.

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)

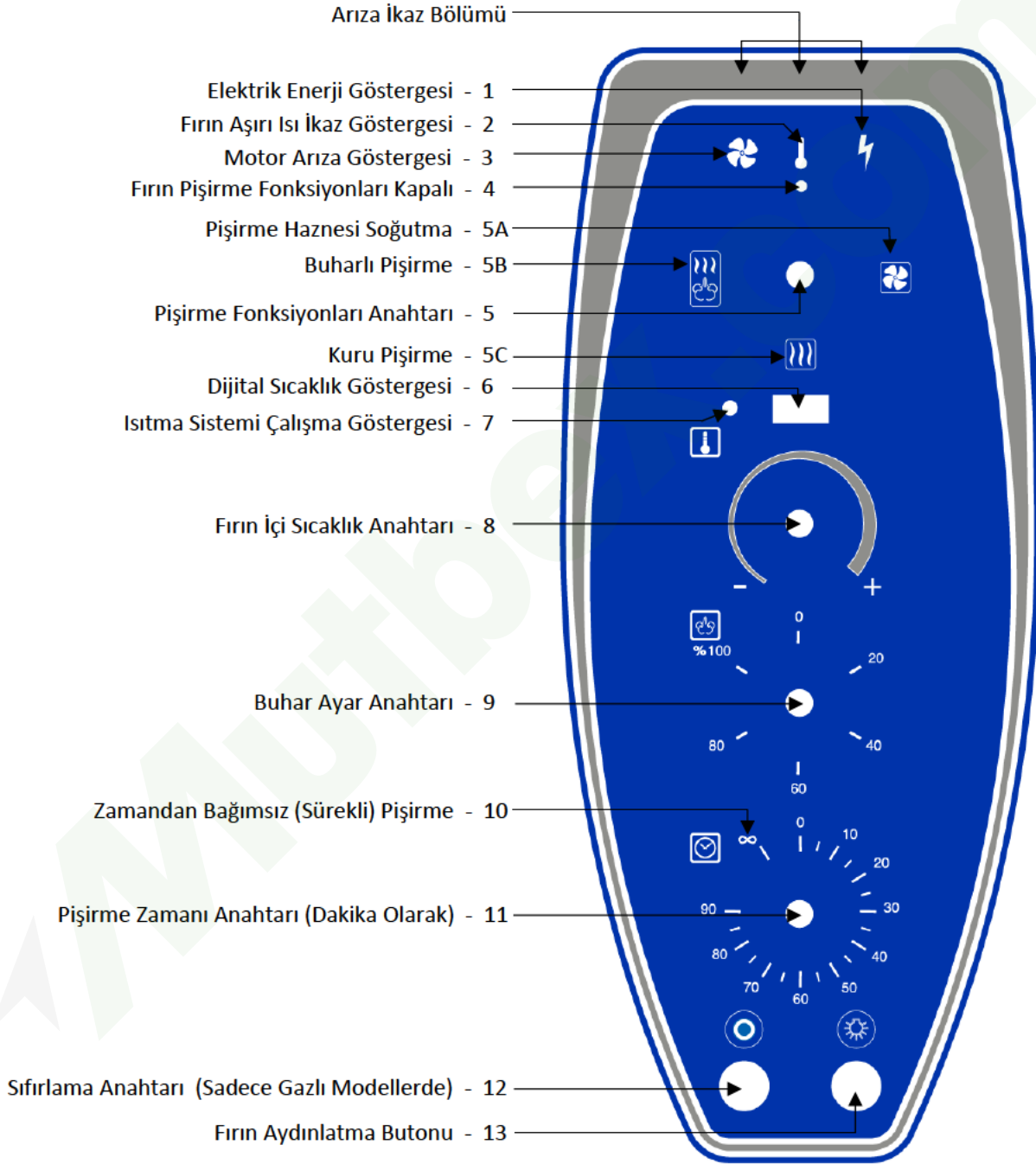


Maksimum dolum miktarının aşılması durumunda cihazda hasar oluşabilir.

Uygulama kılavuzunda belirtilen ürünlerin maksimum yükleme boyutlarını da dikkate alınız.

8 KONTROL PANELİ VE KULLANIMI

8.1 Kontrol Paneli



8.2 Cihazın Çalıştırılması

Açıklamalar bir önceki sayfadaki yukarıdaki şekil «Kontrol Paneli» üzerindeki referans numaralarına göre yapılacaktır.

1. Pişirme fonksiyonları anahtarından (5) istenilen pişirme tercihi yapılır.
 - i. Pişirme Haznesi Soğutma (5A)
 - ii. Buharlı Pişirme (5B)
 - iii. Kuru Pişirme (5C)
 - iv. Kapalı konum (4)
2. Fırın içi sıcaklık anahtarı (8) ile fırın istenilen sıcaklık değerine ayarlanarak boşken ön ısıtma yapılır (ön ısıtmanın max 200°C yapılması önerilir). Dijital sıcaklık göstergesinde (6), 10 sn boyunca ayarladığınız sıcaklığı bundan sonraki 2 sn boyunca fırın içindeki gerçek sıcaklığı görebilirsiniz. Döngü bu şekilde sürekli devam eder. İstenilen sıcaklığa ulaşmak için fırının ısıtıldığını; ısıtma sistem çalışma göstergesinin (7) yanmasından anlayabilirsiniz.
3. Ön ısıtma işleminden sonra fırına hızlıca tepsiler konulur veya dolu taşıma arabası yerleştirilir, kapının min süre ile açık kalmasına özellikle dikkat edilmelidir.
4. Fırın içi sıcaklık anahtarı (8) ile pişirme sıcaklığı, pişirme zamanı anahtarı (11) ile de pişirme zamanı ayarlanır. Buharlı pişirme yapılacaksa, Fonksiyon Anahtarı «5B» konumuna alınır ve buhar ayar anahtarından (9) istenilen buhar seviyesi ayarlanır.
5. Zaman ayarından sonra cihaz fırın içini ısıtmaya başlar. Gazlı cihazlarda; zaman ayarından sonra cihaz ateşleme yapar ve brülörler yanmaya başlar. Eğer ateşleme başarısız olursa sıfırlama anahtarı (12) (reset butonu) kırmızı yanar. Tekrar ateşleme yapmak için reset butonuna basılır. Cihaz tekrar ateşleme yapar, eğer yine başarısız olursa reset butonu yine kırmızı yanar. Bu döngü ateşleme başarılı olana kadar devam eder. Birkaç denemeden sonra cihaz ateşleme yapmıyorsa Yetkili Servisi çağırınız.
6. Tepsilerin yemek hacminin uygun seçilmesi gerekir. Taşma veya dökülmelerde cihazın alt kısmında yemek atıkları bakteri oluşturabilir. Fırınlar için pişirme kapasite önerileri bir sonraki sayfadadır.
7. Fırın aydınlatma butonu (13) açılarak, fırın içi daha iyi izlenebilir.
8. Pişirme işlemi tamamlanınca pişirme fonksiyon anahtarı (5), kapalı konumuna getirilir (4).
9. Tepsiler fırından çıkarılırken, fırın kapısından ani gelecek sıcak havadan korununuz, ayrıca tepsiler sıcak olacağından eldiven kullanılmalı ve dikkatli olunmalıdır.
10. Fırın kullanılmıyorsa elektrik ve gaz bağlantısının kesilmesi önerilir.

8.3 Pişirme Kapasiteleri

KONVEKSİYONLU FIRIN PIŞİRME KAPASİTESİ							
YEMEK	TEPSİ	OKFG 601 OKFE 601	OKFG 101 OKFE 101	OKFG 102 OKFE 102	OKFG 202 OKFE 202	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (dakika)
Köfte	Düz 65mm	30 kg	50kg	70 kg	130 kg	220	15
Dalyan Köfte	Düz 65mm	30 kg	50 kg	70 kg	130 kg	180	65
Bütün Tavuk	Düz 65mm	12 adet	25 adet	50 adet	100 adet	180	75
Çeyrek Tavuk	Düz 65mm	60 adet	100 adet	200 adet	400 adet	170	55
Levrek - Çipura	Izgara	72 adet	120 adet	240 adet	480 adet	245	30
Fırın Patates	Düz 65mm	75 kişi	140 kişi	250 kişi	450 kişi	180	50
Biber Dolma	Düz 65mm	75 kişi	140 kişi	250 kişi	450 kişi	160	40
Kabak Dolma	Düz 65mm	120 adet	200 adet	400 adet	800 adet	160	50
Karniyarik	Düz 40 mm	90 kişi	150 kişi	300 kişi	600 kişi	180	50
Kuzu Tandır	Düz 65mm	90 kişi	150 kişi	300 kişi	600 kişi	180	210
Dana Rosto	Düz 65mm	24 kg	45 kg	75 kg	140 kg	170	100
Milföy	Delikli Alüminyum	75 kişi	170 kişi	250 kişi	450 kişi	175	18-20
Garniture	Delikli 65mm	60 kişi	100 kişi	200 kişi	400 kişi	98	30-40
Ekmek	Delikli Alüminyum	45 kişi	75 kişi	150 kişi	300 kişi	190	15-18
Fırında Makarna	Düz 65mm	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	180	30
Sütlaç	Düz 40mm	18 adet	36 adet	72 adet	144 adet	240	13
Revani	Düz 65mm	2 adet	4 adet	6 adet	10 adet	170	65

9 TEMİZLİK ve BAKIM

9.1 Temizlik

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.

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

- Fırın soğuk iken, kumanda panelindeki açma/kapama anahtarları kapalı konuma getirilmelidir. Ayrıca elektrik besleme sigortası kapalı konuma getirilmelidir.
- Fırın içindeki kaba kirler ıslak sünger yardımı ile fırın içinden temizlenir.
- Fırın sigortası açıldıktan sonra fırın çalıştırılır ve fırın kabin sıcaklığı 55-80 °C'ye getirilir. Fırın sıcaklığı 55-80 °C'ye ulaştınca tekrar fırın anahtarı ve sigortasını kapalı konuma getirilir.
- Fırın içine yağ çözücüyü uygulamadan önce kullanıcı koruyucu eldiven ve maske takmalıdır.
- Fırın içi ve camına yüksek performanslı yağ çözücü "ozti-wash-yağ sökücü" fırın iç yüzeyine sıkılarak uygulanır.
- Fırın kapısı kapatılarak 15 dk. Beklenir.
- Kullanıcı eldiven ve maske takılı şekilde fırın içini yumuşak bezler, sünger veya plastik fırçalar yardımı ile paslanmaz koruyucu tabakaya zarar vermeden temizlemelidir.
- Temiz suya batırılmış sünger yardımı ile durulama yapılmalıdır. Kimyasal deterjan artıklarının tamamen temizlendiğinden emin olana kadar durulama devam etmelidir.
- Fırın içindeki su süzüldükten sonra fırın sigortası ve anahtarı açılarak kurutma işlemi için fırın sıcaklığı 140 °C'ye getirilerek 5 dk. çalıştırılır ve fırın içi kurutulur. 1 saat kapı açık bekletilir.

KİRLİLİK DURUMUNA GÖRE KULLANICI BU İŞLEMLERİ TEKRARLAR.

9.2 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 nemlendirme enjektörler tamamen temiz olmalıdır.

9.2.1 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 orijinal olan Öztiryakiler 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.

9.2.2 Kullanım ve Bakım Talimatları

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

Gazlı cihazlarda aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir

- a) **Enjektörler:** Enjektör deliği tamamen temiz olmalıdır.
- b) **Pilot:** Alev düzgün ve termokupla temas etmelidir.
- c) **Brülör:** Gazın geçtiği yollar ve delikler temiz olmalı ve tıkalı olmamalıdır.
- d) Temizlik esnasında çıkartılması gereken ve sonra tekrar takılması gereken parçalar teknik servis elamanı tarafından yerlerine monte edilmeli ve montajdan sonra mutlaka gaz kaçağı sabun köpüğü yöntemiyle tekrar kontrol edilmelidir.



Tavsiye edilen koşullarda kullanılması durumunda cihazın kullanma ömrü 10 yıldır.

9.3 Gazlı Cihazlarda Gaz Tipi Değişimi

Cihaz, LPG veya doğal gaz ile çalışmak üzere tasarlanmıştır. Yetkili servis personeli tarafından montajı yapılan gaz sistemine (LPG veya doğalgaz) göre çalıştırılmalıdır. Bir kez kurulduktan sonra farklı bir gaz türüne dönüştürme her zaman YETKİLİ SERVİS PERSONELİ TARAFINDAN yapılmalıdır. Üretici, YETKİLİ SERVİS PERSONELİ dışındaki kişiler tarafından gerçekleştirilen gaz dönüşümlerinden kaynaklanabilecek herhangi bir sorundan sorumlu değildir. Bu gibi durumlarda, cihazın garanti hakları saklıdır. Cihazın gaz tipi, gaz giriş noktasındaki etikette belirtilmiştir.

GAS TİPLERİ	
G20	Doğalgaz (20 mbar)
G30 30	LPG (30 mbar)
G30 50	LPG (50 mbar)

Etiket örneği,



oztiryakiler	
ÜRÜN KODU	7890.10G21.03
ÜRÜN ADI	KONVEKSİYONLU FIRIN
MODEL	OKFG 102
TYP	A1
Qn(Hi)	30 kW
Σ Qn(Hi)	30 kW
VOLT. / FREK. / GÜÇ	220 VNPE- 50/60 Hz. -0.4 kW
SERİ NUMARASI	789010G210320.0042
ÜRETİM TARİHİ	02.10.2020
CAT	II2H3B/P
P (mbar)	G30 - 3B/P - 30 mbar
CE 1783-20	Prod. Id. Nr. 1783-CT-016

KULLANIM ÖMRÜ

Cihazların kullanım ömrü önerilen koşullarda kullanılması halinde 10 yıldır.

TİP	GÜÇ (kW)			TÜKETİM	
	DOĞALGAZ	LPG (G30 50)	LPG (G30 30)	DOĞALGAZ	LPG (G30 50)
OKFG 101	19	19	19	2,01 m³/h	1,50 kg/h
OKFG 102	30	30	30	3,17 m³/h	2,36 kg/h
OKFG 202	40	40	40	4,23 m³/h	3,15 kg/h
OKFG 601	12	12	12	1,27 m³/h	0,95 kg/h

9.4 Oluşabilecek Arızalar ve Müdahale Yöntemleri

Açıklamalar bu kılavuz içerisinde yer alan «Kontrol Paneli» üzerindeki referans numaralarına göre yapılmıştır.

- a) Elektrik enerji göstergesi (1) fırının elektik bağlantısının olduğunu gösterir
- b) Fırın aşırı ısı ikaz göstergesi (2) Fırın içinin aşırı ısındığını gösterir. Bu gösterge yandığında fırınınız çalışmaz, fırını devreye tekrar almak için yetkili teknik servis çağırınız.
- c) Motor arıza göstergesi (3) fırın motorunda arıza olduğu belirtir. Yetkili teknik servis çağırınız.



Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.



Gaz kokusu gaz kaçağı sinyali anlamına gelir. Bu durumda, cihaz vanası ve ana gaz vanasını kapatın, kapı ve pencereleri açın, kıvılcım veya alev oluşturabilecek elektrik anahtarı vs. gibi malzemeleri kullanmayınız. Süratle servisimizi çağırınız.

9.4.1 Elektrikli Konveksiyonlu Fırında Hata Giderme Tablosu

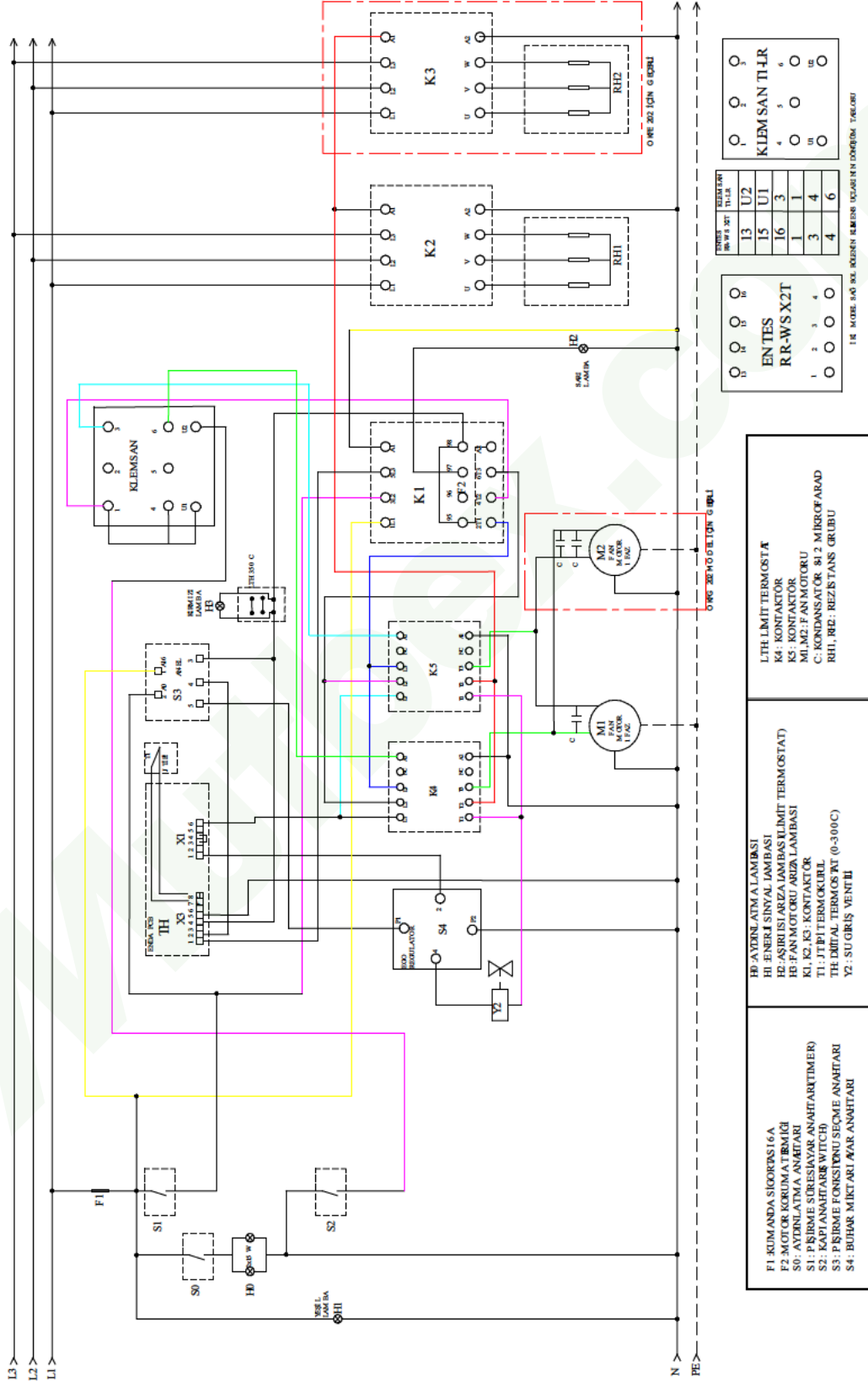
Sorun	Olabilecek Sebep	Çözüm
Fırın Çalışmıyor	Cihaz fişi prize takılı mı	Prize tam takılı hale getirin
	Cihaza elektrik geliyor mu	Sigortayı ve elektrik bağlantısını kontrol ediniz
	Elektrik bağlantısında polarizasyon hatası	Fırın fişini ters çevirerek yeniden prize takınız
	Gaz bağlantısı düzgün yapılmamış, gaz yok	Tesisatınız gaz sağlıyor mu, fırına gaz geliyor mu, gaz basıncı yeterli mi, fırına gaz bağlantı giriş elemanları doğru çapta mı kontrol ediniz,
	Brülör yanıyor ama daha sonra yanma duruyor, sıfırlama anahtarı (12) (reset butonu) kırmızı yanıyor	Sıfırlama anahtarına (12) basınız. Cihaz tekrar ateşleme yapar, eğer yine başarısız olursa reset butonu yine kırmızı yanar. Tekrar reset butonuna basınız. Bu döngü ateşleme başarılı olana kadar devam eder. Birkaç denemeden sonra cihaz ateşleme yapmıyorsa Yetkili Servisi çağırınız.
	Fırın sıcaklığı kabul edilebilir değeri geçmişse fırın sıcaklık koruması devreye girer ve çalışmayı durdurur.	Yetkili teknik servisi çağırınız
Motor Arıza Göstergesi (3) ışığı yanıyor	Yetkili teknik servisi çağırınız	
İstenilen pişirme sağlanamıyor	Sıcaklık ayarınız doğru mu	Pişirmeye başlamadan önce kesinlikle ön ısıtma yapınız, gerekirse pişirme sıcaklığını arttırınız.
	Fırına aşırı yiyecek / tepsi adedi konulmuş	Fırına koyduğunuz tepsi adedini ve/veya tepsi içindeki yiyecek miktarını azaltınız
	Buhar için gerekli su sistemi çalışmıyor	Su giriş musluğunu kapalı ise açınız, buharlı pişirmeyi seçiniz (5B), buhar ayar anahtarını (9) arttırınız
		Su bağlantısını hortumunu sökerek kontrol ediniz, fırına giriş kısmında tıkanma varsa temizleyiniz.
	Yukarıdaki kontrollere rağmen fırına su verilemiyorsa yetkili servisi arayınız	
	Fanlar hiç dönmüyor veya dönme yönü zaman içinde değişmiyor	Yetkili servisi arayınız
Fırın dışına su / çok yoğun buhar çıkışı var	Gider bağlantısı tıkalı veya yapılmamış	Fırın ile gider arasındaki doğru bağlantıyı yaptırınız, gider olduğu halde su akıyorsa giderin tıkalı olmadığından emin olunuz.
	Kapı yeterince kapanmıyor	Yetkili servisi arayınız
	Fırın pişirme kabininde hasar var	Yetkili servisi arayınız

9.4.2 Gazlı Konveksiyonlu Fırında Hata Giderme Tablosu

Sorun	Olabilecek Sebep	Çözüm
Fırın Çalışmıyor	Cihaz fişi prize takılı mı	Prize tam takılı hale getirin
	Cihaza elektrik geliyor mu	Sigortayı ve elektrik bağlantısını kontrol ediniz
	Elektrik bağlantısında polarizasyon hatası	Fırın fişini ters çevirerek yeniden prize takınız
	Gaz bağlantısı düzgün yapılmamış, gaz yok	Tesis atınız gaz sağlıyor mu, fırına gaz geliyor mu, gaz basıncı yeterli mi, fırına gaz bağlantı giriş elemanları doğru çapta mı kontrol ediniz,
	Brülör yanıyor ama daha sonra yanma duruyor, sıfırlama anahtarı (12) (reset butonu) kırmızı yanıyor	Sıfırlama anahtarına (12) basınız. Cihaz tekrar ateşleme yapar, eğer yine başarısız olursa reset butonu yine kırmızı yanar. Tekrar reset butonuna basınız. Bu döngü ateşleme başarılı olana kadar devam eder. Birkaç denemeden sonra cihaz ateşleme yapmıyorsa Yetkili Servisi çağırınız.
	Fırın sıcaklığı kabul edilebilir değeri geçmişse fırın sıcaklık koruması devreye girer ve çalışmayı durdurur.	Yetkili teknik servisi çağırınız
Motor Arıza Göstergesi (3) ışığı yanıyor	Yetkili teknik servisi çağırınız	
İstenilen pişirme sağlanamıyor	Sıcaklık ayarınız doğru mu	Pişirmeye başlamadan önce kesinlikle ön ısıtma yapınız, gerekirse pişirme sıcaklığını arttırınız.
	Fırına aşırı yiyecek / tepsi adedi konulmuş	Fırına koyduğunuz tepsi adedini ve/veya tepsi içindeki yiyecek miktarını azaltınız
	Buhar için gerekli su sistemi çalışmıyor	Su giriş musluğunu kapalı ise açınız, buharlı pişirmeyi seçiniz (5B), buhar ayar anahtarını (9) arttırınız
		Su bağlantısını hortumunu sökerek kontrol ediniz, fırına giriş kısmında tıkanma varsa temizleyiniz.
		Yukarıdaki kontrollere rağmen fırına su verilemiyorsa yetkili servisi arayınız
Fanlar hiç dönmüyor veya dönme yönü zaman içinde değişmiyor	Yetkili servisi arayınız	
Fırın dışına su / çok yoğun buhar çıkışı var	Gider bağlantısı tıkalı veya yapılmamış	Fırın ile gider arasındaki doğru bağlantıyı yaptırınız, gider olduğu halde su akıyorsa giderin tıkalı olmadığından emin olunuz.
	Kapı yeterince kapanmıyor	Yetkili servisi arayınız
	Fırın pişirme kabiniinde hasar var	Yetkili servisi arayınız

10 ELEKTRİK DEVRE ŞEMALARI

10.1 Elektrikli Fırının Elektriksel Bağlantı Şeması



11 GARANTİ ŞARTLARI

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

Genel Müdür

YÜKSEL YALÇIN

ÖZTIRYAKILER MADENİ ESYA SAN.VE TİC. A.Ş.
Adres: Cumhuriyet Mah. Esku Mah. Kızıyol Cad. No 8
B Çeşme-İzmir-Türkiye A.Ş. Tic. Sic. No: 27080013433



12 YETKİLİ TEKNİK SERVİSLER

Yetkili teknik servisler için lütfen aşağıdaki internet adresimizi ziyaret ediniz.

www.oztiryakiler.com.tr/services

Mutbex.com



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-016**

Proje No. : 1759-18/322218

AT PIN : 1783-CT-016

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

Marka : ÖZTİRYAKİLER

Tip/Model Gösterimi : OKFG

Ürün Tanımı : KONVEKSİYONLU 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 : 1759-GAR-001/2018-1

Veriliş Tarihi : 28.12.2018

Son Geçerlilik Tarihi : 27.12.2028



Sezai DOĞAN
Direktifler Müdürü
ANKARA, (rev. 00) <28.12.2018>

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

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

www.tse.org.tr / Necatibey Cad. No: 112 Bakanlıklar - ANKARA / +90 312 416 62 00

Bu belge hiçbir suretle tahrif edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştıracak şekilde çoğaltılamaz, kazıntı ve silinti yapılamaz.
This certificate cannot be altered, partially duplicated or erased for misunderstanding.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION

AB TİP İNCELEME BELGESİNE EK (ÜRETİM TİPİ)

BELGE NO.: 1783-GAR-016

Ürün Tanımı ve Kullanım Amacı
KONVEKSİYONLU 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	19 kW	A ₁
OKFG 102	30 kW	A ₁
OKFG 201	30 kW	A ₁
OKFG 202	40 kW	A ₁
OKFG 601	12 kW	A ₁
OKFG 602	16 kW	A ₁



www.tse.org.tr / Necatibey Cad. No: 112 Bakanlıklar - ANKARA / +90 312 416 62 00

Bu belge hiçbir suretle tahrif edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştıracak şekilde çoğaltılamaz, kazını ve silinti yapılamaz.
This certificate cannot be altered, partially duplicated or ereased for misunderstanding.



AB UYGUNLUK BEYANNAMESİ
EU DECLARATION OF CONFORMITY
IN ACCORDANCE WITH EU DIRECTIVES No: 2016/426/EU,

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

Üretici Unvanı
Manufacturer Name : ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.

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

Telefon/Faks/Mail
Phone/Fax/Mail : +90 (212) 886 78 00 / 886 88 00 Pbx / +90 (212) 886 78 09 /
info@oztiryakiler.com.tr

Web Sitesi
Web Site : www.oztiryakiler.com.tr

Ürün Açıklaması
Product Name : KONVEKSİYONLU FIRIN - GAZLI
: CONVECTION OVEN - GAS

Model / Tip
Model / Type :

Modeller Models:	OKFG 101
	OKFG 102
	OKFG 201
	OKFG 202
	OKFG 601
	OKFG 602

Tip
Type : A1

AB Direktiflerine Uygunluk
Conforms to the Following Directives : 2016/426/AB Gaz Yakan Cihazlar Direktifi
: 2016/426/EU Gas Appliances Directives

Harmonize Standartlara Uygunluk
And Conforms to the Following Standards : 2016/426/EU (EN 203-1+A1, EN 203-2-2, EN 437)

Belgeyi Veren Kuruluş / Notified Body
Kuruluş No / Notified Body No : Türk Standartları Enstitüsü / Turkish Standards Institution
: 1783

Adresi / Address
Sertifika Numarası / Certificate Number : Necatibey Cad. No:112 Bakanlıklar / Ankara - TÜRKİYE
: 1783-GAR-016 (Module B)
1783-GAR-020 (Module E)

Uygunluk Değerlendirme Modülü
Conformity Assessment Module : Modül B, AT Tip İncelemesi ve
: Module B, EC Type Examination and
Modül E Ürün Kalite Güvence Modülü
Module E, Product Quality Assurance Notification

CE Adaptasyon Tarihi
Affixing of CE Marking : 24.01.2019

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

Beyanın Düzenlendiği Yer
Place of Declaration : Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8
Büyükkçekmece / İstanbul – TÜRKİYE

Onaylayanın Adı ve Soyadı
Name and Surname : Murat HACI

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

Onaylayanın İmzası
Signature :

Firma Kaşe / Company Stamp
:

Tarih / Date
: 08.11.2021

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.
Yük. es. Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8
B. Çekmece - İstanbul - 80 Yülmükellefler V.D.: 7080013433



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 : ÖZTIRYAKILER MADENİ EŞYA SAN. VE TIC. A.Ş.

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

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

No	MODEL		
1	OKFE 601	OKFBE 32243	OKFBE 40604 E
2	OKFE 101	OKFBE 40604	OKFBE 40603 E
3	OKFE 102	OKFBE 40603	OKFBE 40607
4	OKFE 202	OKFBE 33364	OKFBE 40607 E
5		OKFBE 33464	OKFBE 40604 E-2

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 Directive

2015/863/EU RoHS Direktifi (2011/65/EU'daki EkII'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 :

Yetkilinin Adı-Soyadı
Name and Surname
Of The Authorized

Murat HACI

Onaylayanın Ünvanı
Details of Signatory :

Arge Müdürü
R&D Manager

Tarih
Date :

20.08.2021

Firma Kaşe/Onay
Company stamp :

ÖZTIRYAKILER MADENİ EŞYA SAN.VE TIC. A.Ş.
Adres: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8
B.Çekmece-İstanbul-Büyükmükellefler V.D. 7080013433