

Katlı Taş Taban Fırın (EBO)



**Orijinal kullanma
kılavuzunun tercümesi**
Kurulum
İşletime alma
Kullanım
Temizleme

İçindekiler

1	Kullanım kılavuzu hakkında	4
1.1	Güvenlik sembolleri	4
	1.1.1İkaz kademesinin anlamı	4
1.2	Genel semboller	5
1.3	Kısaltmalar	5
1.4	Garanti	5
2	Güvenlik uyarıları	5
2.1	Genel bilgiler	5
	2.1.1İşletenin yükümlülüğü	6
	2.1.2Personelin yükümlülüğü	6
2.2	Tasarım amacına uygun kullanım	6 / 7
2.3	Sorumluluk	7
2.4	Yaralanma tehlikesi / Kalan risk	7
	2.4.1Ezilme ve çarpma tehlikesi	8
	2.4.2Yangın tehlikesi	8
	2.4.3 Elektrikten kaynaklanan tehlike	9
	2.4.4Yeme esnasında tehlikeler	9
	2.4.5Su hasarları	9
	2.4.6Yanma tehlikesi	10
3	Teknik tanıtım	11
3.1	Toplu bakış EBO	11 / 12
3.2	Teslim hali	13
3.3	Teknik veriler EBO 64	13
3.4	Teknik veriler EBO 68	14
3.5	Teknik veriler EBO 124	15
3.6	Teknik veriler EBO 128	16
3.7	Tip levhası	17
4	Nakliye, kurulum ve bağlantı	18
4.1	Katlı taş taban fırının ambalajdan çıkarılması	18
4.2	Katlı taş taban fırının nakliyesi	18
4.3	Kurulum yeri	19
4.4	Elektrik bağlantısı	20
4.5	Su bağlantısı	20 / 21
4.6	Hava çıkış bağlantısı	22
4.7	Kazan taşma düzeneği	22
5	İşletime alma	23
5.1	İlk kez işletime alma	24
5.2	Kontrol çalışmaları	24

İçindekiler

6	Kumanda	25
6.1	Fırın kapısının açılması	25
6.2	Piştirilecek ürünlerin fırına yerleştirilmesi	26
6.3	Fırın kapısının kapatılması	26
6.4	Piştirme parametrelerinin ayarlanması	26
6.5	Piştirilen ürünlerin fırından çıkarılması	26
7	Temizleme	27
7.1	Genel temizleme çalışmaları	27
7.2	Piştirme hücresinin temizlenmesi	28
	7.2.1 Temizleme maddeleri	28
	7.2.2 Fırın kabınınin temizlenmesi	28 / 29
	7.2.3 Fırın kontrol ünitesinin temizlenmesi	29
	7.2.4 Camın temizlenmesi	30
7.3	Kireçten arındırma	31
8	Arızalar, sebebi ve giderilmesi	31 / 32
9	Bakım	33
9.1	Aşınır parçaların değiştirilmesi	33
	9.1.1 Piştirme hücresi lambasının değiştirilmesi	33 / 34
	9.1.2 Fırın kapısı contasının değiştirilmesi	34
10	İmha	34
11	Uygunluk beyanı	35
12	Telif hakkı	36

1 Kullanım kılavuzu hakkında

Bu kullanım kılavuzu, EBO fırının tasarım amacına uygun ve güvenli kullanımı hakkında sizi bilgilendirecektir.

Kullanım kılavuzu, EBO fırını güvenli, uygun ve ekonomik bir şekilde kullanılabilmeye yönelik önemli bilgiler içerir.

Kılavuz, aşağıda belirtilen cihaz modelleri ve bunların opsiyonları için geçerlidir:

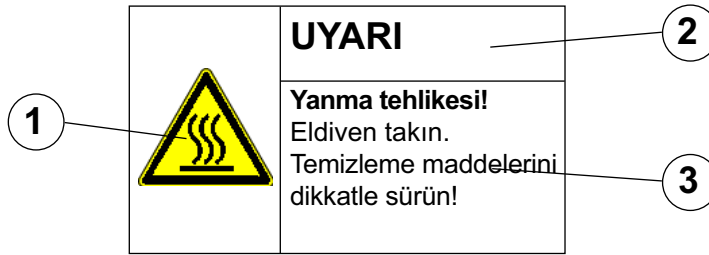
1500_A EBO1 64	1540_A EBO1 124
1600_A EBO2 64	1640_A EBO2 124
1520_A EBO1 68	1560_A EBO1 128
1620_A EBO2 68	1660_A EBO2 128

Kılavuzun dikkate alınması şu konularda size yardımcı olacaktır:

- Tehlikelerin önlenmesi
- İş akışlarının optimize edilmesi ve hızlandırılması
- Onarım masrafları ve serviste kalma sürelerinin azaltılması
- EBO cihazının güvenilirliğinin ve ömrünün uzatılması

1.1 Güvenlik sembolleri

Kullanım kılavuzunda kullanılan güvenlik sembolleri ISO 3864-2 normuna göre hazırlanmıştır. Bu semboller aşağıda belirtildiği gibi işaretlenmiştir:



Pozisyon	Tanım	Fonksiyon
1	Güvenlik sembolü	Tehlike, Meslek Kazası Sigorta Kooperatifi Yönetmeliği BGV A8 uyarınca güvenlik sembolleriyle görsel olarak gösterilir.
2	İkaz kademesi	Tehlikenin sınıflandırılmasına yarar.
3	Metin	Tehlikenin türü ve sonuçları ve/veya önlemler belirtilir.

1.1.1 İkaz kademesinin anlamı

İkaz kademesi, yaralanmanın derecesini ve olasılığını gösterir ve dört kategoriye ayrılır:

Tehlike

Dikkate alınmadığında ölüme veya (kalıcı) ağır yaralanmalara yol açan son derece tehlikeli bir duruma işaret eder. Bu sembol ekstrem durumlar için öngörülmüştür.

Uyarı

Dikkate alınmadığında ölüme veya (kalıcı) ciddi yaralanmalara yol açabilecek, muhtemelen tehlikeli bir duruma işaret eder.

Güvenlik uyarıları

Dikkat

Dikkate alınmadığında daha az ciddi (geçici) yaralanmalara yol açabilecek tehlikeli bir duruma işaret eder.

Güvenlik işareti olmadan dikkat

Maddi hasarlara ve tasarım amacına aykırı kullanıma karşı uyarır.

1.2 Genel semboller

Kullanım kılavuzunda ayrıca aşağıdaki semboller yer almaktadır:



Bilgi

Özel bilgilere ve önerilere işaret eder.



İçme suyu

İçme suyu kullanın (İçme Suyu Yönetmeliği uyarınca).

1.3 Kısaltmalar

Kullanım kılavuzunda aşağıdaki kısaltmalar yer almaktadır:

EBO = Katlı taş taban fırın

1.4 Garanti

Garanti koşulları için lütfen genel iş şartlarına bkz.

Garanti hizmeti kapsamında talebinizi hızla işleme alabilmemiz için lütfen aşağıda belirtildiği gibi hareket edin:

1. Fırının tam tanımını bize bildirin.
=> Fırının tanımını tip levhasında bulabilirsiniz
(fırının arkasında sağ üst tarafta yer alır).
2. Fırının seri numarasını bize bildirin.
=> Fırının seri numarasını da tip levhasında bulabilirsiniz.
3. Şikâyetinizi bize bildirin.
4. Garanti kapsamında kalan arıza giderilmeden önce fırını temizleyin.

2 Güvenlik uyarıları

2.1 Genel bilgiler

Bu bölümde en önemli güvenlik uyarıları toplanmıştır.

Bu bölüm, EBO cihazıyla çalışan herkes tarafından okunmalı ve içeriği anlaşılmalı olmalıdır.

Aşağıdaki güvenlik uyarıları, yürürlükte olan kazalardan korunma yönetmelikleri ve yasaların yanı sıra, ayrıca geçerli uyarılar olarak algılanmalıdır.

Yürürlükte olan kazalardan korunma yönetmeliklerine ve yasalara mutlaka uyulması gerekir.

Prensip olarak tüm cihazlar güncel ve kurulum yerinde geçerli olan güvenlik kurallarına göre kurulmalıdır.

2.1.1 İşletenin yükümlülüğü

İşleten, sadece iş güvenliği ve kazalardan korunma konusunda başlıca yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olan ve katlı taş taban fırının kullanımına ilişkin gerekli talimatları alan kişileri katlı taş taban fırında çalıştırmakla yükümlüdür.

Bu kişiler en az 16 yaşında olmalıdır.

18 yaşın altında kişiler ancak gözetim altında katlı taş taban fırında çalışabilirler.


2.1.2 Personelin yükümlülüğü


Katlı taş taban fırınla çalışan herkes, işe başlamadan önce kullanım kılavuzunun tamamını okumuş ve içerdiği bilgileri anlamış olmalıdır.


Bu husus çalışanlar tarafından imzalarıyla teyit edilmelidir.


2.2 Tasarım amacına uygun kullanım

EBO katlı taş taban fırın, piyasada mevcut kızartılacak veya pişirilecek gıda maddelerini pişirmeye ve kızartmaya mahsustur. Daha başka veya belirtilenden farklı kullanım, tasarım amacına uygun olmayan kullanım sayılır. Bunun neticesinde oluşacak hasarlardan WIESHEU GmbH şirketi sorumlu değildir.

	TEHLİKE	Katlı taş taban fırında kesinlikle alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!
	Yangın tehlikesi! Fırına alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünler koymayın!	

	TEHLİKE	Katlı taş taban fırında kesinlikle patlama tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!
	Patlama tehlikesi! Fırına patlama tehlikesi olan ürünler koymayın!	

	TEHLİKE	Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun! Katlı taş taban fırını nemli veya yağ ortamlarda kullanmayın. Katlı taş taban fırını yağmura maruz bırakmayın.
	Elektrik kontağı! Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun!	

	UYARI	Katlı taş taban fırının içinde, üzerinde veya yakınlarında cisimler veya yabancı nesnelere muhafaza etmeyin.
	Yangın tehlikesi! Fırının içinde, üzerinde veya yakınlarında yabancı cisimler bulundurmayın!	

Güvenlik uyarıları



Katlı taş taban fırını sadece teknik açıdan kusursuz durumda kullanın. Tüm çalışmalardan önce (temizleme, servis, doldurma vs.) katlı taş taban fırını hasar açısından kontrol edin. Katlı taş taban fırının kusursuz işletimini sağlamak için tüm parçaların doğru monte edilmiş olmaları ve tüm koşulları yerine getirmeleri gerekir.

Hasar tespit ettiğinizde elektrik fişini çıkarın, hasarı net bir şekilde işaretleyin ve "Fırın bozuk - Çalıştırmayın!" uyarı levhasını koyun.

Hasarın usulüne uygun bir uzman tarafından giderilmesini sağlayın.

Bakım ve onarım çalışmaları sadece WIESHEU GmbH tarafından görevlendirilen uzman kişiler tarafından ve tüm güvenlik önlemleri alınmak suretiyle yapılabilir.

Koruyucu düzeneklerin tamamı monte edilmiş olmalı ve her bakım ve onarım çalışmasından sonra tekrar monte edilmelidir. Emniyet limit şalterleri köprülenmemelidir. Üreticinin onayı olmadan herhangi bir değişiklik, ekleme veya modifikasyon yapılamaz.

Katlı taş taban fırın, yılda bir kez yetkili bir kişi tarafından iş güvenliği açısından kontrol edilmelidir. Bu kontrolü gerçekleştirmesini sağlamak işletenin görevidir.



Güvenlik kontrollerinin düzenli aralıklarla yapılmasını sağlamak için, WIESHEU GmbH şirketinin servis partnerleri tarafından yerine getirilen bakım sözleşmesini akdetmenizi öneririz.

2.3 Sorumluluk

İşleten ve kullanıcı personel, kullanım kılavuzundaki uyarı ve talimatları dikkate almakla yükümlüdür.

Yetkili meslek kazası sigorta kooperatiflerinin genel ve lokal kazalardan korunma yönetmeliklerine uyulmalıdır.

WIESHEU GmbH şirketi yanlış veya ihmali kullanım, yanlış kumanda parametreleriyle pişirme veya kızartma, bakım veya onarım veya tasarım amacına aykırı kullanımdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir. Aynı husus, katlı taş taban fırında yapılan değişiklikler, eklentiler ve modifikasyonlar için de geçerlidir. Bu durumlarda üreticinin sunduğu garanti hizmeti sona erer.

Sadece üretici tarafından onaylı yedek parçalar kullanın. WIESHEU GmbH şirketi, onaylı olmayan yedek parçaların kullanılmasından doğan hasarlardan sorumlu tutulamaz.

2.4 Yaralanma tehlikesi / Kalan risk


Bu katlı taş taban fırın, üretici tarafından en son teknik gelişmelere uygun olarak üretilmiştir. Fabrikayı terk eden tüm katlı taş taban fırınlar kapsamlı bir kontrole tabi tutulmuştur.

Buna rağmen, usulüne aykırı kullanım neticesinde kullanıcı veya üçüncü kişilerin hayatına ve sağlığına yönelik tehlikeler ile katlı taş taban fırında veya diğer maddi değerlerde olumsuz sonuçlar belirebilir.

2.4.1 Ezilme ve çarpma tehlikesi

	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Fırını dikkatle nakledin!


Katlı taş taban fırını naklemeden dikkatle kaldırın!

	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Asılı yüklerin altında durmayın!

Kaldırılan ve askı halindeki yüklerin altında hiç kimse durmamalı ve elini yükün altına sokmamalıdır!


Katlı taş taban fırın düz, sağlam, devrilmeyen ve fırın için yeterli taşıma kapasitesine sahip bir zemin üzerinde durmalıdır.

2.4.2 Yangın tehlikesi


	DİKKAT
	Isı yığılmaları! Hava çıkışı ve havalandırma delikleri kapatılmamalıdır!

Isı yığılmalarını önlemek için katlı taş taban fırını duvarla arasında en az 20 mm mesafe kalacak şekilde kurun.

Yan panolardaki ve arka panodaki havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

	UYARI
	Yangın tehlikesi! Elektrik aşırı yükü. Kullanılan priz sigortayla korunmuş olması gerekir!


Katlı taş taban fırına fazla elektrik yükü bindiğinde yangın tehlikesi söz konusudur. Kullanılan priz sigortayla korunmuş olması gerekir.

	UYARI
	Yangın tehlikesi! Fırına folyo, kâğıt veya yapışan etiket yapıştırmayın!

Katlı taş taban fırına folyo, kâğıt, yapışan etiket vs. yapıştırmayın.
İlk defa işleme almadan önce fırındaki tüm koruyucu folyoları çıkarın.

Güvenlik uyarıları

2.4.3 Elektrikten kaynaklanan tehlike

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Katlı taş taban fırının elektrik bağlantısı ve elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalar sadece fırın üzerinde eğitimli uzman elektrikçi tarafından ve elektroteknik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

Elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalardan önce ana şalteri kapatın ve elektrik fişini çıkarın. Elektrik fişi çıkarıldıktan sonra elektrikli modüller tamamen deşarj olmaz. Çalışma veya tekrar çalıştırma esnasında tüm modüller tamamen deşarj olana kadar en az 2 dakika bekleyin.

Elektrik fişi, gerektiğinde sistemin elektriğini hızla kesebilmek amacıyla, katlı taş taban fırın kurulduktan sonra da ulaşılabilir olmalıdır.

Aksi takdirde, sistemin elektrik bağlantısını kesmeye yarayan bir düzenek (ana şalter) müşteri tarafından kurulum yerinde öngörülmelidir.

	TEHLİKE
	Elektrik kontağı! Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun!


Tüm elektronik modülleri ıslanma, nem ve toza karşı koruyun. Aksi takdirde örneğin güvenlik devreleri gibi önemli fonksiyonlar devre dışı kalabilir ve kişiler ve sistem komponentleri hasar görebilir.

2.4.4 Yeme esnasında tehlikeler




Katlı taş taban fırında kullanılan su içme suyu kalitesinde (İçme Suyu Yönetmeliği uyarınca) ve en fazla 50 °C sıcaklıkta olmalıdır.

Su kalitesini arttırmak için su sirkülasyonuna çeşitli filtreler ve su hazırlama düzeneği entegre edilebilir.

	UYARI
	Hijyen! Fırını büyük itinayla temizleyin ve bakımını yapın!

Katlı taş taban fırını itinalı temizleyin ve bakımını yapın. Ancak temiz fırınlarla hijyen açısından kusursuz ürünler hazırlanabilir.

2.4.5 Su hasarları


	DİKKAT
	Su hasarı! Su beslemesini işletimden sonra kapatın!

Müşteri tarafından fırın yakınlarına takılan su musluğu, sadece katlı taş taban fırın çalışırken açılmalı ve ardından tekrar kapatılmalıdır.

Suyun akış basıncı, güvenlik etiketinde belirtilen basınç değerini aşmamalıdır.


Gerekirse müşteri tarafından bir basınç azaltıcı monte edilmelidir.

2.4.6 Yanma tehlikesi

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Sıcak fırında çalışırken dikkatli olun. Sıcak buhar oluşur!

Fırının arka tarafındaki hava çıkış manşonundan sıcak buhar dışarı çıkar. Katlı taş taban fırını, dışarı çıkan buhar neticesinde fiziksel ve maddi hasarlar oluşmayacak şekilde kurun. Manyetik valfin bozuk veya buharlama valfinin kalıcı olarak açık olduğu hallerde yapı taraflı su beslemesini derhal kapatın. İşletime devam edilmesi yasaktır. Sıcak buhar nedeniyle yanma tehlikesi söz konusudur.


Arızayı kendiniz gidermeyin. Daha ziyade yetkili WIESHEU GmbH servis partneriyle irtibata geçin.

	TEHLİKE
	Yanma tehlikesi! Fırına göz hizasının üstünde sıvılar koymayın!

Isınan sıvı nedeniyle yanmaları önlemek için, içinde sıvı veya ısındığında sıvılaştıran gıdalar bulunan tepsi veya kapları göz hizasının üstünde katlı taş taban fırına sürmeyin.

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın ve fırının kapısını dikkatle açın!

Fırının kapısı açıldığında güvenlik tekniğine rağmen sıcak buhar ve ısı dışarı sızar. Çerçeve ve fırın kapısının camı ısınır. Isıya dayanıklı eldiven giyin ve fırının kapısını dikkatle açın.

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın. Tepsileri dikkatle fırına koyun ve fırından alın!

Pişirme hücresinin içi sıcaktır. Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi söz konusudur! Pişirilecek gıdaları fırına sürerken veya pişmiş gıdaları fırından alırken ısıya dayanıklı eldiven veya mutfak bezi kullanın. Bu işlerde son derece dikkatli olun ve sıcak yüzeylerine dokunmaktan kaçınınız. Dolu tepsileri ancak tepsi taşıyıcılar usulüne uygun asılı olduklarında fırına sürünüz.

Her servis ve temizleme çalışmasından önce katlı taş taban fırının soğumasını bekleyin.

Teknik tanıtım

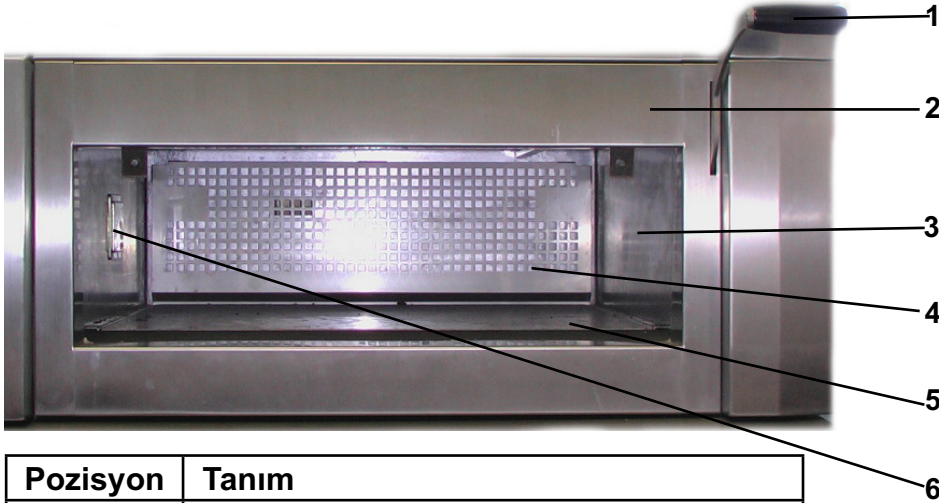
3 Teknik tanıtım

Bu bölümde, katlı taş taban fırının komponentlerinin ve modüllerinin tarifi ve fonksiyon tarzları yer almaktadır. Olası ek donanımların da (opsiyonların) tarif edilmiş olduğunu lütfen dikkate alın.

3.1 Toplu bakış

EBO fırınının en önemli komponentleri aşağıda tanıtılmıştır.

EBO – Önden görünüm



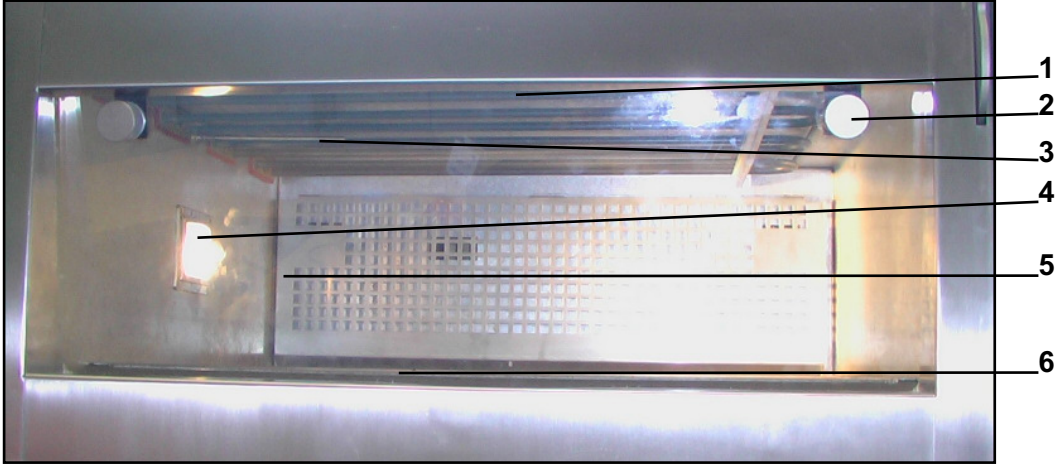
Pozisyon	Tanım
1	Kapı kolu
2	Fırın kapısı
3	Cam
4	Arka pano
5	Taş taban
6	Fırın aydınlatması

EBO – Arkadan görünüm



Pozisyon	Tanım
1	Tip levhası
2	Hava çıkış manşonu
3	Su bağlantısı
4	Kondensat çıkışı
5	Kazan taşma düzeneği

Pişirme hücresinin içten görünümü



Pozisyon	Tanım
1	Isıtıcı çubuklar
2	Tırtıllı vida (cam tespiti)
3	Sıcaklık yoklayıcı
4	İç kısım aydınlatması
5	Arka pano
6	Taş taban

Teknik tanıtım

3.2 Teslim hali

EBO fırını komple, boru bağlantıları yapılmış ve bağlanmaya hazır şekilde teslim edilir.

3.3 Teknik veriler EBO 64

Cihaz tanımı		EBO1 64 / EBO2 64
Cihazın üretildiği malzeme		Paslanmaz çelik
Ebatlar G/D/Y [mm]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	930 x 895 x 320 930 x 895 x 355
Ağırlık [kg]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	90 96,5
Kapı		Cam kapı
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü		1 600 x 400
Kontrol ünitesi		IS kontrol / Programlı kontrol Manuel kontrol
Hava çıkışı çapı [mm]		50
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın		400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz
Sigorta [A]		3 x 16
Amperaj [A]		5
Kablo çapı [mm ²]		5 x 1,5
Enerji sarfiyatı [kW]		3,45
Isıtıcı [kW]		3,4
Motor [kW]		-
Su bağlantısı		3/4"
Su çıkışı çapı [mm]		12
Sıcaklık aralığı [°C]		30-300
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]		-

3.4 Teknik veriler EBO 68

Cihaz tanımı		EBO1 68 / EBO2 68	
Cihazın üretildiği malzeme		Paslanmaz çelik	
Ebatlar G/D/Y [mm]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	930 x 1295 x 320 930 x 1295 x 355	
Ağırlık [kg]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	121,5 125	
Kapı		Cam kapı	
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü		2 600 x 400	1 600 x 800
Kontrol ünitesi		IS kontrol / Programlı kontrol Manuel kontrol	
Hava çıkışı çapı [mm]		50	
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın		400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz	
Sigorta [A]		3 x 16	
Amperaj [A]		7,46	
Kablo çapı [mm ²]		5 x 1,5	
Enerji sarfiyatı [kW]		5,15	
Isıtıcı [kW]		5,1	
Motor [kW]		-	
Su bağlantısı		3/4"	
Su çıkışı çapı [mm]		12	
Sıcaklık aralığı [°C]		30 - 300	
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]		-	

Teknik tanıtım**3.5 Teknik veriler EBO 124**

Cihaz tanımı		EBO1 124 / EBO2 124	
Cihazın üretildiği malzeme		Paslanmaz çelik	
Ebatlar G/D/Y [mm]	Alçak fırın kabini	1530 x 895 x 320	
	Yüksek fırın kabini	1530 x 895 x 355	
Ağırlık [kg]	Alçak fırın kabini	148	
	Yüksek fırın kabini	150	
Kapı		Cam kapı	
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü		2	1
		600 x 400	600 x 800
Kontrol ünitesi		IS kontrol / Programlı kontrol Manuel kontrol	
Hava çıkışı çapı [mm]		80	
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın		400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz	
Sigorta [A]		3 x 16	
Amperaj [A]		11	
Kablo çapı [mm ²]		5 x 1,5	
Enerji sarfiyatı [kW]		7,25	
Isıtıcı [kW]		7,2	
Motor [kW]		-	
Su bağlantısı		3/4"	
Su çıkışı çapı [mm]		12	
Sıcaklık aralığı [°C]		30 - 300	
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]		-	


3.6 Teknik veriler EBO 128

Cihaz tanımı		EBO1 128 / EBO2 128	
Cihazın üretildiği malzeme		Paslanmaz çelik	
Ebatlar G/D/Y [mm]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	1530 x 1295 x 320 1530 x 1295 x 355	
Ağırlık [kg]	Alçak fırın kabini Yüksek fırın kabini	208 210	
Kapı		Cam kapı	
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü		4 600 x 400	2 600 x 800
Kontrol ünitesi		IS kontrol / Programlı kontrol Manuel kontrol	
Hava çıkışı çapı [mm]		80	
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın		400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz	
Sigorta [A]		3 x 16	
Amperaj [A]		15,1	
Kablo çapı [mm ²]		5 x 2,5	
Enerji sarfiyatı [kW]		10,45	
Isıtıcı [kW]		10,4	
Motor [kW]		-	
Su bağlantısı		3/4"	
Su çıkışı çapı [mm]		12	
Sıcaklık aralığı [°C]		30 - 300	
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]		-	

Teknik tanıtım

3.7 Tip levhası

Tip levhasında EBO fırının en önemli verileri yer almaktadır.

 **WIESHEU** GmbH WIESHEU Wolfen GmbH, Germany
Kekuléstrasse 1, D-06766

Typ :	①		
Nr. :	②	BJ :	③
OH :	④	UH :	⑤
Kessel :	⑥		
P.ges.	⑦		

Poz.	Tanım
1	Tip
2	Seri numarası
3	İmal yılı/ayı
4	Üstten ısıtma (kW)
5	Alttan ısıtma (kW)
6	Kazan (kW)
7	Toplam güç (kW)

4 Nakliye, kurulum ve bağlantı

Bu bölümde, katlı taş taban fırının güvenli şekilde nakli, montajı ve bağlanması için gerekli bilgiler yer almaktadır.

4.1 Katlı taş taban fırının ambalajdan çıkarılması

Katlı taş taban fırın fabrika çıkışı palet üzerinde ambalajlanır. Katlı taş taban fırını ambalajdan çıkarın ve ambalaj malzemesini çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

4.2 Katlı taş taban fırının nakliyesi

Katlı taş taban fırın askı noktalarına sahiptir.

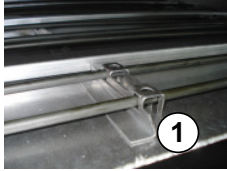
Katlı taş taban fırın tek başına teslim edildiğinde, fırını nakliye için bu askı noktalarından tespit edebilirsiniz. Askı noktaları fırın yüzeyinin 4 köşesinde yer almaktadır.

EBO fırını naklederken fırının içindeki taş tabanı emniyete alın.

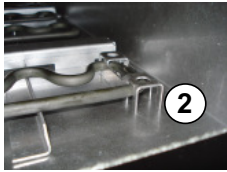
Sadece EBO 124/128 modellerde:

Taş tabanın altında ısıtıcılar arasında 2 adet mesafe parçası vardır.

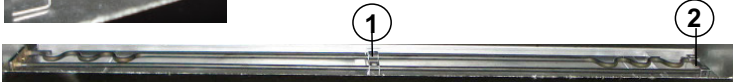
Kurulum çalışmasından sonra bu mesafe parçalarının doğru pozisyonunu kontrol edin.




=> Tutucu 1, ısıtıcı tutucusunun sağında yer almalıdır.
bkz. Şekil 1




=> Tutucu 2, ısıtıcının tam sağında yer almalıdır.
bkz. Şekil 2



	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Fırını dikkatle nakledin!


Katlı taş taban fırını naklederken dikkatle kaldırın!

	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Asılı yüklerin altında durmayın!


Kaldırılan ve askı halindeki yüklerin altında hiç kimse durmamalı ve elini yükün altına sokmamalıdır!

4.3 Kurulum yeri

Kusursuz fonksiyonu sağlayabilmek için katlı taş taban fırının kuru ve dona karşı korunmuş bir mekânda kurulması gerekir.

	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Fırını uygun zemin üzerine kurun!

Katlı taş taban fırın düz, sağlam, devrilmeyen ve fırın için yeterli taşıma kapasitesine sahip bir zemin üzerinde durmalıdır.

	DİKKAT
	Isı yığılmaları! Hava çıkışı ve havalandırma delikleri kapatılmamalıdır!


Isı yığılmalarını önlemek için katlı taş taban fırını duvarla arasında en az 20 mm mesafe kalacak şekilde kurun.

Yan panolardaki ve arka panodaki havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Katlı taş taban fırın, bakım amacıyla duvardan 1 metre öne çekilmelidir. Bu nedenle, katlı taş taban fırının önünde yeterince boş alan bırakılmasına dikkat edin.

4.4 Elektrik bağlantısı

Gerekli şebeke gerilimi, modele göre 50 / 60 Hz frekansta 400 V olmalıdır. Elektrik bağlantı değerleri için lütfen tip levhasına veya bu kullanım kılavuzunun "Teknik veriler" bölümüne bakın.

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Katlı taş taban fırının elektrik bağlantısı sadece uzman elektrikçi tarafından ve elektroteknik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır. Kullanılan prizin hatalı akım koruma şalteriyle korunmuş olması gerekir. VDE yönetmelikleri ve yerel enerji tedarik şirketlerinin yönetmeliklerini dikkate alın.

Her fırın için sigortayla korunan ayrı bir elektrik bağlantı kablosu kullanın. Bağlantı kablolarının ebatı, amperaja ve yerel koşullara bağlıdır.

Elektrik fişi, gerektiğinde sistemin elektriğini hızla kesebilmek amacıyla, katlı taş taban fırın kurulduktan sonra da ulaşılabilir olmalıdır.

Aksi takdirde, sistemin elektrik bağlantısını kesmeye yarayan bir düzenek (ana şalter) müşteri tarafından kurulum yerinde öngörülmelidir.

Katlı taş taban fırının bağlantı klemensleri, katlı taş taban fırının kumanda ünitesinde yer almaktadır.

4.5 Su bağlantısı (opsiyonel)

Katlı taş taban fırında kullanılan su içme suyu kalitesinde (İçme Suyu Yönetmeliği uyarınca) ve en fazla 50 °C sıcaklıkta olmalıdır.



Su besleme hattı, fırının kurulum yerinde muslukla donatılmalıdır. Su besleme hattı ve musluk işleten tarafından temin edilmeli ve bağlanmalıdır.

Su besleme hattı, DIN - DVGW normlarına göre kontrol edilmiş, gıda maddeleri için uygun 1/2" ebatında ve 3/4" vida bağlantılı basınç hortumu olmalıdır (WIESHEU GmbH şirketinden temin edilebilir).

Katlı taş taban fırını bakım amacıyla duvardan 1 metre öne çekebilmek için bağlantının esnek olması gerekir.


Kir süzgeci temizlenmeli ve katlı taş taban fırının arka panosundaki su bağlantısına takılmalıdır.

Su bağlantısı için DIN - DVGW normlarına göre kontrol edilmiş, boru havalandırıcıya ve geri akışı önleyiciye sahip çıkış valfi kullanılmalıdır.

Su basıncından ötürü şok darbeleri azaltacak bir sistemin kullanılması önerilir.

Nakliye, kurulum ve bağlantı

4.5 Su bağlantısı

	DİKKAT
	Su hasarı! Su beslemesini işletimden sonra kapatın!

Sudan kaynaklanan hasarları önlemek için su musluğu sadece fırın çalışırken açılmalı ve ardından tekrar kapatılmalıdır.

Su besleme hortumunu katlı taş taban fırının arka panosundaki su bağlantısına ve musluğa takın.

Suyun yumuşatılması

Aşırı derecede kireçli (klorit olmayan) sularda suyun yumuşatılması tavsiye olunur. Su hazırlama sisteminden geçen suyun sertlik derecesi en fazla 6 dH olmalıdır.

H⁺ iyon değiştiricilere sahip sistemlerin (bulaşık makinelerinde olduğu gibi) kullanılması yasaktır. Bu sistemler sodyum çöküntülerine ve sodyum klorid kaynama noktasının kaymasına sebep olur.

Hassas filtre

Suyun kum, demir partikülleri veya başka maddelerle kirlenmesi halinde 5 - 15 µm filtre ünitesine sahip hassas filtrelerin kullanılması önerilir.

Aktif karbon filtre

Suyun 0,2 mg/l (ppm birimine eş değerdir) değerini aşacak derecede yoğun klorizasyonu Cl² halinde, fırının su girişinden önce aktif karbon filtre kullanılmalıdır.

=> Yerel su tedarik şirketinden bilgi alınabilir.

Ters osmoz sistemi

Sudaki klorid konsantrasyonu 150 mg/l (ppm birimine eş değerdir, su tedarik şirketinden bilgi alınmalıdır) değerini aştığında, korozyon tehlikesi nedeniyle ters osmoz sistemi öngörülmesi ve bu bağlamda asgari / kılavuz değer olarak 100 µS/cm dikkate alınmalıdır.



Filtre seçimi için dikkate alınması gereken su debisi:

- Ortalama su sarfıyatı.
 - Maksimum debi (filtre bağlantı çapının ebatını belirler).
- Öneriler, test tecrübeleri dikkate alınarak gözden geçirilir.

Filtreleri WIESHEU GmbH şirketinden ve servis partnerlerinden temin edebilirsiniz.

4.6 Hava çıkış bağlantısı

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Sıcak fırında çalışırken dikkatli olun. Sıcak buhar oluşur!

Pişirme veya kızartma işlemi esnasında oluşan atık hava, katlı taş taban fırının hava çıkış manşonundan dışarı çıkar. Hava çıkışı bağlanırken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir. Fırında fonksiyon aksaklıklarına yol açmamak için hava çıkışının fırının arka tarafında yukarıya doğru öngörülmesi gerekir.

Fırından çıkan hava yandaki havalandırma delikleri yakınlarına ulaşmamalıdır!

Birden fazla fırın aynı anda kullanılıyorsa, hava çıkış boruları pişirme tekniğinden kaynaklanan nedenlerden ötürü birbirine bağlanmamalıdır.

Her fırının hava çıkışı ayrı ayrı yukarıya doğru öngörülmalıdır.

Hava çıkış borusunun çapı 50 veya 80 mm olmalıdır. 50 mm boru çapında hava çıkış hattının maksimum boru uzunluğu 3 metreyi geçmemelidir. 80 mm boru çapında hava çıkış hattının maksimum boru uzunluğu 5 metreyi geçmemelidir.

Çıkan havanın engellenmeden dışarı çıkması sağlanmalıdır (boru çapı daralmamalıdır).

Hava çıkış boruları ısıya (180 °C'ye kadar), buhara, korozyona, aside ve çözeltilere karşı dayanıklı olmalı ve 10 mbar basınca dayanmalıdır.

Kondensatın akabilmesi için hava çıkış hattı sadece yükselir şekilde (yatay değil) döşenmelidir.

Cihazın hava çıkış dirseğiyle donatıldığı hallerde, oluşan kondensatın bir hortumla dışarı akıtılması gerekir. Kondensatı, ısıya ve korozyona karşı dayanıklı örneğin bidon, oluk, sifon gibi uygun bir yapısal donanım ile dışarıya aktarın.

Çıkan hava kurulum yerinde dışarıya veya mevcut bir davlumbaz sistemine aktarılacaksa, esnek bir hortum (teslimat kapsamında değildir) kullanılmalıdır.

Çıkan hava fanı kullanıldığında katlı taş taban fırında vakum oluşmamasına dikkat edilmelidir.

4.7 Kazan taşma düzeneği

Nemlendirme sistemli katlı taş taban fırınlar, fırının arka tarafında kazan taşma düzeneğine sahiptir.

Dışarı çıkan suyun bir sifona aktarılması gerekir.

Taşan su yaklaşık 100 °C sıcaklığa sahip olduğundan ve buhar çıkabileceğinden, bu amaç için plastik parçalar kullanılmamalıdır.


İşletime alma

5 İşletime alma

İşleten, katlı taş taban fırının her işletiminde yakınlarda bulunan kişilerin güvenliğinden tam olarak sorumludur.

Kullanıcı, fırını işleme almadan önce


- kullanım kılavuzunu okumuş ve anlamış olmalıdır (özellikle "Güvenlik uyarıları" bölümünü)
- acil durumlarda doğru önlemleri alabilecek ve katlı taş taban fırını kapatabilecek ve emniyete alabilecek durumda olmalıdır.

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun!


Katlı taş taban fırını nemli veya yağ ortamlarda kullanmayın.

Katlı taş taban fırını yağmura maruz bırakmayın.


	UYARI
	Yangın tehlikesi! Fırına folyo, kâğıt veya yapışan etiket yapıştırmayın!

Katlı taş taban fırına folyo, kâğıt, yapışan etiket vs. yapıştırmayın.


İlk defa işleme almadan önce katlı taş taban fırındaki tüm koruyucu folyoları çıkarın.

	UYARI
	Yangın tehlikesi! Fırının içinde, üzerinde veya yakınlarda yabancı cisimler bulundurmayın!

Katlı taş taban fırının içinde, üzerinde veya yakınlarda cisimler veya yabancı nesnelere muhafaza etmeyin!

	TEHLİKE
	Yangın tehlikesi! Fırına alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünler koymayın!

Katlı taş taban fırında kesinlikle alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!

	TEHLİKE
	Patlama tehlikesi! Fırına patlama tehlikesi olan ürünler koymayın!

Katlı taş taban fırında kesinlikle patlama tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!

5.1 İlk kez işleme alma

	DİKKAT
	Teknik hasar! İlk kullanım öncesi taş tabanları yavaş yavaş ısıtın!

İlk kullanım öncesi taş tabanların yavaş yavaş alıştırmaları gerekir.

Taş tabanlardaki su buharlaşır ve izolasyon maddesinin yağı gaz haline gelerek uçar.

Sıcaklığı daha hızlı yükseltmeyin. Aksi takdirde taş tabanlar deforme olabilir.

EBO fırını kullanıma alıştırırken aşağıda belirtilen pişirme parametrelerini esas alın:

Parametre	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
Üstten ısıtma	50 °C	100 °C	150 °C	200 °C	250 °C
Alttan ısıtma	50 °C	100 °C	150 °C	200 °C	250 °C
Pişirme süresi	45 dakika	45 dakika	45 dakika	45 dakika	45 dakika
Nemlendirme	yok	yok	yok	yok	yok
Hava çıkış klapesi	açık	açık	açık	açık	açık



Katlı taş taban fırın emniyet termostatıyla donatılmıştır.

Bu donanım katlı taş taban fırını aşırı yük halinde kapatır.

Katlı taş taban fırın, pişirme hücrendeki sıcaklık -8 °C değerinin altında olduğunda çalıştırılmaz.

Çevre sıcaklığı 5 °C değerinin altına indiğinde, pişirme hücresinin işleme almadan önce oda sıcaklığına kadar ısıtılmasına dikkat edin.

Fırını kesinlikle canlıları ısıtmak için kullanmayın!

5.2 Kontrol çalışmaları


Katlı taş taban fırını işletmeden önce aşağıda belirtilen adımları uygulayın:

- Katlı taş taban fırını gözle görülür hasarlar açısından kontrol edin.
- Fırın kapısının sızdırmazlığını kontrol edin.
- Gerekli akım beslemesinin mevcut olduğunu kontrol edin.
- Musluğun açık olduğundan ve su girişindeki kir süzgecinin tıkanmış olmadığından emin olun.
- Taş tabanın yerine doğru oturduğunu kontrol edin.

Kullanım

6 Kumanda

6.1 Fırın kapısının açılması

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın ve fırının kapısını dikkatle açın!

Fırının kapısı açıldığında güvenlik tekniğine rağmen sıcak buhar ve ısı dışarı sızar. Çerçeve ve fırın kapısının camı ısınır. Isıya dayanıklı eldiven giyin ve fırının kapısını dikkatle açın.




Dikkat, kapının ön durma pozisyonu yoktur.
Yanma tehlikesi! Buhar ve ısı dışarı çıkar!


- Kapı kolunu aşağıya bastırın.
- Kapıyı ilk önce hafif aralanacak kadar açın.
- Sıcak buharın dışarı çıkmasını sağlayın.
- Kapıyı tam açın.

6.2 Pişirilecek ürünlerin fırına yerleştirilmesi

- Fırının kapısını açın.
- Pişirilecek ürünleri tepsilerin üzerine yerleştirin.
- Tepsileri fırın kabine sürün.
- Fırının kapısını kapatın.

	TEHLİKE
	Yanma tehlikesi! Fırına göz hizasının üstünde sıvılar koymayın!

Isınan sıvı nedeniyle yanmaları önlemek için, içinde sıvı veya ısındığında sıvılaştıran gıdalar bulunan tepsi veya kapları göz hizasının üstünde katlı taş taban fırına sürmeyin.

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın. Tepsileri dikkatle fırına koyun ve fırından alın!

Katlı taş taban fırının içi sıcaktır. Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi söz konusudur. Pişirilecek gıdaları fırına sürerken veya pişmiş gıdaları fırından alırken ısıya dayanıklı eldiven veya mutfak bezi kullanın. Bu işlerde son derece dikkatli olun ve sıcak yüzeylerine dokunmaktan kaçınınız.

6.3 Fırın kapısının kapatılması

- Kapı kolunu yavaşça yukarıya doğru bastırın.
=> Kapı kapanır
=> Kapı menteşesi ile cam arasında yabancı cisim bulunmamasına dikkat edin.

6.4 Pişirme parametrelerinin ayarlanması


WIESHEU GmbH şirketi, yanlış ayarlanan pişirme parametrelerinden kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz.



Pişirme parametrelerinin ayarı kumanda panelinden yapılır.

Kumanda paneli, kontrol ünitesinin ayrı kullanım kılavuzunda tarif edilmiştir.

6.5 Pişirilen ürünlerin fırından çıkarılması

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın. Tepsileri dikkatle fırına koyun ve fırından alın!

Katlı taş taban fırının içi sıcaktır. Sıcak yüzeylerde yanma tehlikesi söz konusudur. Pişirilecek gıdaları fırına sürerken veya pişmiş gıdaları fırından alırken ısıya dayanıklı eldiven veya mutfak bezi kullanın. Bu işlerde son derece dikkatli olun ve sıcak yüzeylere dokunmaktan kaçınınız.


Pişirme süresi sona erdiğinde pişirilen ürünleri üç adımla fırından çıkarın:

- Fırının kapısını açın.
- Pişirilen ürünleri katlı taş taban fırından çıkarın.
- Fırının kapısını kapatın.


Temizleme

7 Temizleme

Bu bölümde, katlı taş taban fırının temizlenmesine dair bilgiler yer almaktadır.

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Temizleme çalışmalarından önce katlı taş taban fırını kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.


	UYARI
	Yanma tehlikesi! Sıcak yüzeyler!

Sıcak yüzeyler nedeniyle yanma tehlikesi söz konusudur!
Temizleme çalışmalarına başlamadan önce fırının soğumasını bekleyin!

	UYARI
	Hijyen! Fırını büyük itinayla temizleyin ve bakımını yapın!

Katlı taş taban fırını itinalı temizleyin ve bakımını yapın. Ancak temiz olan katlı taş taban fırınlarla hijyen açısından kusursuz ürünler hazırlanabilir. 100 °C sıcaklığın altında uzun süreli işletimlerde mikrop oluşması tehlikesi söz konusudur.

7.1 Genel temizleme çalışmaları

	DİKKAT
	Teknik hasar! Fırını nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin!

Dış yüzeyleri ve kumanda elemanlarını nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Akan su ve ovucu kuru deterjanlar kullanmayın.
Kumanda elemanlarını fırın temizleme maddeleriyle temizlemeyin.



- Katlı taş taban fırını temizlemek için amonyak, klor, potasyum, hidrokarbonlar veya sodyum hidroksit içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Ovucu veya çizme ihtimali olan nesnelere veya temizleme malzemeleri kullanmayın.
- Katlı taş taban fırını asitle temizlemeyin ve kesinlikle asit buharlarına maruz bırakmayın.
- Temizleme maddesi üzerinde yer alan üretici açıklamalarını dikkate alın.
- Kapı contasını hafif sabunlu suyla temizleyin.

7.2 Pişirme hücresinin temizlenmesi

7.2.1 Temizleme maddeleri



Pişirme hücresinin temizlemek için üretici tarafından önerilen temizleme maddelerini kullanın.

	UYARI
	Yaralanma tehlikesi! Temizleme maddeleri üzerinde yer alan güvenlik uyarılarını dikkate alın!

Temizleme maddeleri üzerinde yer alan güvenlik uyarılarını dikkate alın!

	Fırın kabini hasar görebilir!
	Tuz ve çözelti artıklarını her gün temizleyin.

Tuz artıklarını ve agresif çözelti artıklarını pişirme hücrelerinden her gün temizleyin. Bu artıklar pişirme hücresine zarar verir. Yapışmamış kırıntıları doğal kıl fırçayla süpürün ve ulaşılması zor yerleri el tipi elektrikli süpürgeyle temizleyin. Başka seçenek olmadığı durumlarda, yanarak yapışan kırıntıları tahta spatula yardımıyla giderin. Ovucu veya çizme ihtimali olan temizleme malzemeleri kullanmayın. Temizlik bezlerinizi ve fırçaları daima mikrop barınmayacak, hijyenik şekilde muhafaza edin.



Wiesheu paslanmaz çelik temizleyicisi ve cilası

Katlı taş taban fırının paslanmaz çelikten yüzeylerini temizlemek ve parlatmak için kullanılır.



Şişe büyüklüğü: 1 kg plastik şişe

- Püskürtme kafalı, Sipariş No: 56010
- Püskürtme kafasız, Sipariş No: 56011

7.2.2 Fırın kabininin temizlenmesi

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Temizleme çalışmalarından önce katlı taş taban fırını kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.

	DİKKAT
	Teknik hasar! Taş tabanları soğukken temizleyin!

Her temizleme çalışmasından önce taş tabanların soğumasını bekleyin. Taş tabanları üzerine soğuk su dökerek soğutmayın. Aksi takdirde taş tabanlar hasar görebilir ya da çatlayabilir.

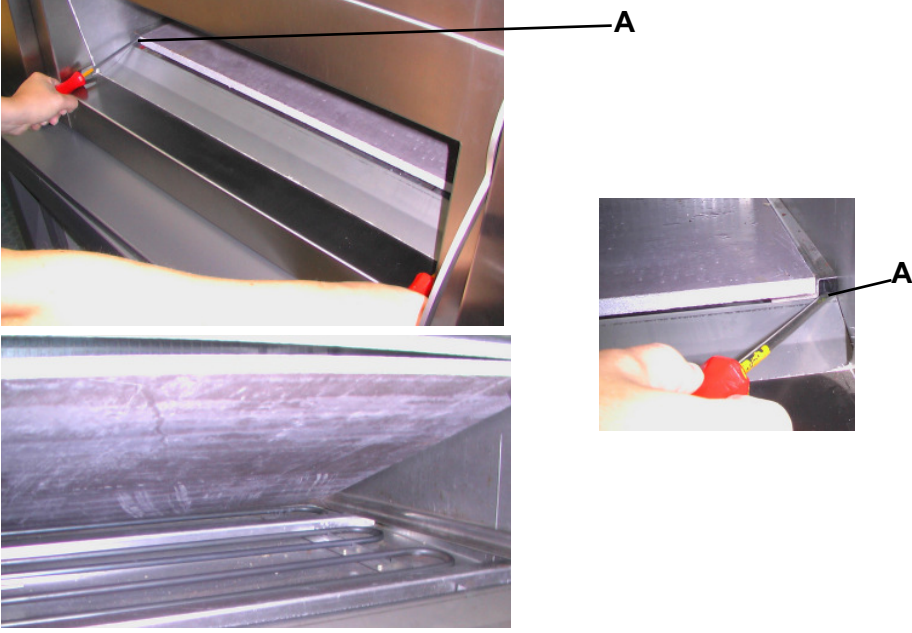


Pişirme hücresinin her gün temizlenmesi önerilir.

Taş tabanların altında kalan boşluğun haftada bir temizlenmesi önerilir.


Temizleme

Taş tabanların altında kalan boşluğun temizlenmesi



- İki tornavida yardımıyla taş tabanları yukarı kaldırın.
=> Tornavidaları taş tabanın sağından ve solundan olmak üzere metal kılavuzun altına sürün (A).
- Taş tabanı kaldırarak fırından çıkarın.
- Taş tabanı uygun bir yere bırakın.
- El tipi elektrikli süpürgeyle ısıtıcıların altında bulunan yanarak yapışmamış kırıntıları dikkatle süpürerek temizleyin.
- Isıtıcılar arasındaki mesafe parçalarının doğru pozisyonunu kontrol edin. (EBO 124/128 modellerde)
- Taş tabanı yerleştirirken takılmamasına dikkat edin.


7.2.3 Fırın kontrol ünitesinin temizlenmesi

	DİKKAT
	Teknik hasar! Fırını nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin!

Dış yüzeyleri ve kumanda elemanlarını nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Akan su ve ovucu kuru deterjanlar kullanmayın.
Kumanda elemanlarını fırın temizleme maddeleriyle temizlemeyin.

- Fırın kontrol ünitesinin kumanda panosunu nemli bir deri bezle silin.

7.2.4 Camın temizlenmesi

	DİKKAT
	Teknik hasar! Camı soğukken temizleyin!

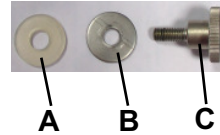
Her temizleme çalışmasından önce camın soğumasını bekleyin.
Camı üzerine soğuk su dökerek soğutmayın. Aksi takdirde camda gerginlik çatlaklıkları belirebilir ve cam kırılabilir.

- Fırının camını su ve piyasada mevcut sirkeli temizleyiciyle temizleyin.
- Burada da ovucu veya çizme ihtimali olan nesnelere veya temizleme malzemeleri kullanmayın.

Temizlerken camları olası hasar açısından kontrol edin.
=> Camları hasarlı olan bir fırın işletilmemelidir.



Fırın çalışırken camın patlaması halinde, fırının içinde bulunan pişirilecek malzeme kesinlikle yenilmemeli veya satışa sunulmamalıdır.
Cam kırıklarının sebep olabileceği tehlike nedeniyle pişirilecek malzemeyi derhal imha edin.

Camın çıkarılması

- Fırının kapısını açın.
- İki adet tırtıllı vidayı (C) tutuculardan çıkarın.
=> Tırtıllı vidaların arkasında ikişer adet pul bulunmaktadır (A) (B).
- Tırtıllı vidaları ve pulları uygun bir yere bırakın.
- Camın düşmemesi için önlem alın.
- Camı çaprazlama yönde fırın kabininden çıkarın.
- Camı uygun bir yere bırakın.
- Camı yukarıda belirtildiği gibi temizleyin.
- İki adet pulu tırtıllı vidaya (C) geçirin.
=> İlk önce metal pulu (B), ardından plastik pulu (A) geçirin.
- Camı çaprazlama yönde fırın kabinine yerleştirin.
- Camı tutucular önünde pozisyonlandırın.
- Camı tırtıllı vidalarla sabitleyin.
- Tırtıllı vidaları elle sıkın.
=> Alet kullanmayın.

Kireçten arındırma

7.3 Kireçten arındırma

Buhar ünitesi ve buharlama borusunun düzenli aralıklarla kireçten arındırılmaları gerekir. İçme suyunun sertlik derecesi ne kadar yüksek olursa, kireçten arındırma çalışması o kadar sık yapılmalıdır.

Sertlik aralığı	Litre başına milimol toplam sertlik	°dH
1 (yumuşak)	maks. 1,3	maks. 7,3
2 (orta)	1,3 ile 2,5 arası	7,3 ile 14 arası
3 (sert)	2,5 ile 3,8 arası	14 ile 21,3 arası
4 (çok sert)	3,8 üzeri	21,3 üzeri




Kireç oluşumunu önlemek için su girişinden önce su yumuşatma sistemi öngörülmalıdır. Bu konuya ilişkin "Su bağlantısı" bölümüne bkz.

Kireçten arındırma çalışması sadece Wiesheu tarafından yetkilendirilmiş bir servis partneri tarafından yapılmalıdır.

8 Arızalar, sebebi ve giderilmesi

Güvenlik yönetmeliklerini dikkate alın!

Her çalışmadan önce katlı taş taban fırının soğumasını bekleyin.

	TEHLİKE
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Katlı taş taban fırının elektrik bağlantısı ve elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalar sadece fırın üzerinde eğitimli uzman elektrikçi tarafından ve elektroteknik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

Elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalardan önce ana şalteri "Kapalı" konumuna getirin ve elektrik fişini çıkarın. Katlı taş taban fırının elektrik bağlantısını tekrar kurmadan önce tüm modüller deşarj olana kadar en az 2 dakika bekleyin.

Semptom	Sebebi	Giderilmesi
Piştirme hücresinde su var	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrol ünitesinde dahilî blokaj2. Fazla buharlama yapıldı (süre / miktar)3. Basınç azaltıcı bozuk4. Su basıncı yüksek5. Debiölçer kirlendi6. Manyetik valf bozuk	<ol style="list-style-type: none">1. Akımı kesin2. Daha azbuharlama yapın3. Servisi çağırın4. Servisi çağırın5. Servisi çağırın6. Servisi çağırın
Buharlama yapılmıyor Buhar yok	<ol style="list-style-type: none">1. Buharlama borusu / Nemlendirme manşonu kireçlendi2. Su girişi açık değil3. Kir süzgeci tıkanı4. Hortum katlandı / çözüldü5. Program içeriği yanlış6. Manyetik valf bozuk7. Hortum bağlantıları bozuk8. Buharlama tuşu bozuk9. Isıtıcı bozuk	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrol edin2. Kontrol edin3. Kontrol edin4. Kontrol edin5. Kontrol edin6. Servisi çağırın7. Servisi çağırın8. Servisi çağırın9. Servisi çağırın
Fırın ısınmıyor	<ol style="list-style-type: none">1. Sıcaklık ayarlanmadı2. Isıtıcı koruyucu şalteri bozuk3. Isıtıcı bozuk4. Isı güvenlik sınırlayıcısı (kabin) devreye girdi5. Kabin yoklayıcısı bozuk	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrol edin2. Servisi çağırın3. Servisi çağırın4. Servisi çağırın5. Servisi çağırın
Hava çıkış klapesi reaksiyon göstermiyor	<ol style="list-style-type: none">1. Klape bozuk (elektrik)2. Klape mekanik olarak bloke edildi	<ol style="list-style-type: none">1. Servisi çağırın2. Servisi çağırın
Fırın çalışmıyor	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrol ünitesinde dahilî blokaj2. Kurulum yerinde akım beslemesi eksik3. Isı güvenlik sınırlayıcısı (kabin) devreye girdi4. Giriş sigortası bozuk5. Açma şalteri / Ana şalter bozuk6. Dahilî sigorta bozuk (güç ünitesi)7. Açma düğmesi bozuk	<ol style="list-style-type: none">1. Akımı kesin2. Kontrol edin3. Servisi çağırın4. Servisi çağırın5. Servisi çağırın6. Servisi çağırın7. Servisi çağırın

9 Bakım

Öneri:



Tüm bakım çalışmalarının yetkili **WIESHEU GmbH** servis partneri tarafından yapılmasını sağlayın.


Her altı ayda bir **VDE 0701 / 0702** uyarınca kontrolün yapılmasını sağlayın.

Aşağıda kendinizin yapabileceği çalışmalar hakkında bilgiler verilecektir.

9.1 Aşınır parçaların değiştirilmesi


Güvenlik yönetmeliklerini dikkate alın!

Her çalışmadan önce katlı taş taban fırının soğumasını bekleyin.


	TEHLİKE
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalardan önce ana şalteri “Kapalı” konumuna getirin ve elektrik fişini çıkarın. Katlı taş taban fırının elektrik bağlantısını tekrar kurmadan önce tüm modüller deşarj olana kadar en az 2 dakika bekleyin.

9.1.1 Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi

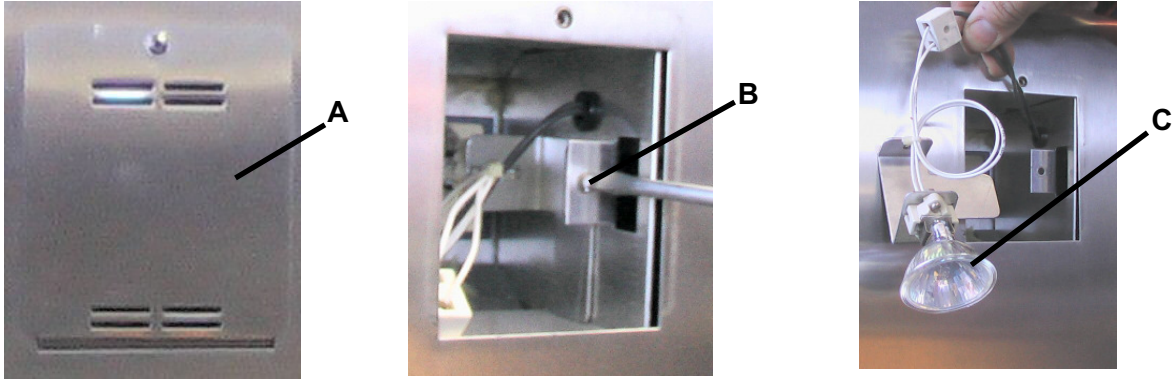
	DİKKAT
	Teknik hasar! Eldiven takın. Lambaya elinizin terini deđdirmeyin.

Uygun eldivenler takın.
Eldivenler, eski halojen lambanın olası sıcaklığına karşı ellerinizi korurken, aynı zamanda yeni halojen lambayı da elinizin terine karşı korur.

	UYARI
	Yaralanma tehlikesi! Sıcak halojen lambalara su püskürtmeyin!

Yaralanma tehlikesi!
Sıcak halojen lambalara su püskürtmeyin veya nemli bezle silmeyin.
Sıcaklık farkı nedeniyle halojen lamba patlayabilir!

9.1.2 Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi



- Fırını kapatın.
- Lamba yuvası kapağının (A) vidalarını çözün ve kapağı çıkarın.
=> Lamba yuvasının kapağı fırının sol tarafında yer almaktadır.
- Tornavida yardımıyla lamba tutucusunu (B) çözün ve lambayı (C) değiştirin.
=> Montaj ters sıralamayla gerçekleşir.

=> Halojen lamba 12 V / 50 W (parlak cam model)
Ürün No. 70179

9.1.2 Fırın kapısı contasının değiştirilmesi



Fırın kapısının contası sadece Wiesheu tarafından yetkilendirilmiş bir servis partneri tarafından değiştirilmelidir.

10 İmha



WIESHEU GmbH şirketi tarafından piyasaya sürülen ürünler, 2002/96/AB sayılı Avrupa Birliği Direktifi'nin beklentilerine uygundur (elektrikli cihazlar).
(WEEE Kayıt No. DE 30999946)
Çevrenin korunması kriterlerine uygun imha için sorularınızı bize yöneltebilirsiniz: WIESHEU GmbH +49 (0) 7144 303-0

11 2006/42/AB sayılı AB Makine Direktifi uyarınca AB Uygunluk Beyanı

Üretici firma olan

WIESHEU GmbH
Daimlerstraße 10
D-71563 Affalterbach

olarak, aşağıda belirtilen cihazların tasarımları ve yapı tarzları itibarıyla ve tarafımızca piyasaya sürüldüğü şekliyle 2006/42/AB sayılı Makine Direktifi'ne uygun olduklarını beyan ederiz.

Ürünlerin aşağıda belirtilen diğer AB Direktifleri'ne uygun oldukları da beyan edilir:

2006/95/AB sayılı AB Düşük Gerilim Direktifi

2004/108/AB sayılı AB Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi

Cihazda tarafımıza danışılmadan yapılan değişikliklerde işbu beyan geçerliliğini kaybeder.

Ürün grubu	Katlı taş taban fırın EBO
Cihazın tanımı	Fırın
Kullanım kılavuzunda tarif edilen cihaz modeli ve aşağıda belirtilen cihaz modelleri	EBO1 64 EBO2 64 EBO1 68 EBO2 68 O1 124 EBO2 124 EBO1 128 EBO2 128
Ürün numarası	1500_A 1600_A1520_A 1620_A 1540_A 1640_A 1560_A 1660_A
235774 üzeri seri numaraları	Tip levhasında belirtildiği gibi
Dokümantasyon yetkilisinin adı ve adresi	WIESHEU GmbH Ute Deuring Teknik Dokümantasyon Departmanı Daimlerstraße 10 D-71563 Affalterbach

Affalterbach, 29.12.2009
WIESHEU GmbH Şirket Yönetimi

12 Telif hakkı

Bu kullanım kılavuzunun telif hakkı **Wiesheu GmbH** şirketine aittir.

Bu kullanım kılavuzu sadece işletene ve işletenin personeline hitap etmektedir.

Kullanım kılavuzunda yer alan talimat ve uyarıların tamamen veya kısmen çoğaltılmaları, dağıtılmaları veya herhangi bir şekilde başkalarının kullanımına sunulmaları yasaktır.

Wiesheu GmbH

Daimlerstrasse 10

D-71563 Affalterbach

Telefon: +49 (0)7144 / 3 03-0

Faks: +49 (0)7144 / 3 03-11

E-Posta: info@wiesheu.de

www.wiesheu.de

Almanya'da basılmıştır.

Teknik ilerlemeye ve kalitenin artırılmasına yönelik teknik değişiklikler yapma hakkımız saklıdır.

Kullanım kılavuzu – Katlı taş taban fırın EBO 64, EBO 68, EBO 124, EBO 128

Sipariş numarası 9400-130-004

Versiyon 1.09

Son güncelleme: Kasım 2010