

EUROMAT EM Fırın



**Orijinal Kullanım
Kılavuzunun
Tercümesidir**
Kurulum
İşletime alma
Kullanım
Temizleme

İçindekiler

1	Kullanım kılavuzu hakkında	4
1.1	Güvenlik sembolleri	4
1.1.1	İkaz 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
2.1.1	İşletenin yükümlülüğü	6
2.1.2	Personelin yükümlülüğü	6
2.2	Tasarım amacına uygun kullanım	6
2.3	Sorumluluk	8
2.4	Yaralanma tehlikesi / Kalan risk	8
2.4.1	Ezilme ve çarpma tehlikesi	8
2.4.2	Yangın tehlikesi	8
2.4.3	Elektrikten kaynaklanan tehlike	9
2.4.4	Yeme esnasında tehlikeler	9
2.4.5	Su hasarları	9
2.4.6	Yanma tehlikesi	10
3	Teknik tanıtım	11
3.1	Toplu bakış	12
3.2	Teslim hali	14
3.3	Teknik veriler	15
3.4	Tip levhası	18
4	Nakliye, kurulum ve bağlantı	19
4.1	Konveksiyonel fırının ambalajdan çıkarılması	19
4.2	Konveksiyonel fırının nakliyesi	19
4.3	Kurulum yeri	19
4.4	Elektrik bağlantısı	20
4.5	Su bağlantısı	20
4.6	Su deposu opsiyonu (mobil model)	21
4.6.1	Temiz su deposunun doldurulması	21
4.6.2	Kondensat deposunun boşaltılması	22
4.7	Hava çıkış bağlantısı	22
5	İşletime alma	23
5.1	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
6.4	Piştirilen ürünlerin fırından çıkarılması	26
7	Temizleme	27
7.1	Genel temizleme çalışmaları	27
7.2	Piştirme hücresinin temizlenmesi	27
	7.2.1 Temizleme maddeleri	27
	7.2.2 Tepsi taşıyıcıların ve fan kapağının çıkarılması	28
	7.2.3 Piştirme hücresinin temizleme maddesiyle temizlenmesi	29
7.3	Kireçten arındırma	30
	7.3.1 Kireç çözücü madde	30
	7.3.2 Buharlama borusunun kireçten arındırılması	32
8	Arızalar, sebebi ve giderilmesi	32
9	Bakım	34
9.1	Aşınır parçaların değiştirilmesi	34
	9.1.1 Piştirme hücresi lambasının değiştirilmesi	35
	9.1.2 Fırın kapısı contasının değiştirilmesi	36
	9.1.3 Kumanda düğmelerinin değiştirilmesi (manuel kumandada)	37
10	İmha	37
11	Uygunluk beyanı	38
12	Telif hakkı	39

1 Kullanım kılavuzu hakkında

Bu kullanım kılavuzu, EUROMAT cihazının tasarım amacına uygun ve güvenli kullanımı hakkında sizi bilgilendirecektir. Kılavuz, aşağıda belirtilen cihaz modelleri ve bunların varyantları için geçerlidir:

101172 B4-EM 60/40, 101173 B4-EM-Vario 60/40

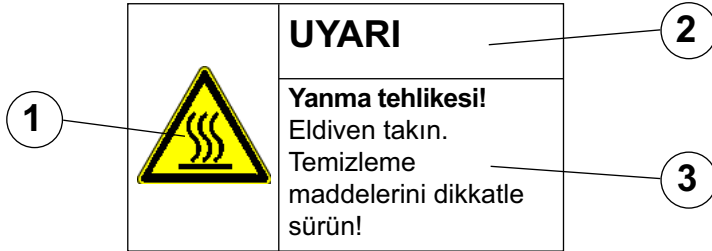
101171 B8-EM 60/40, 105920 B8/B4-EM-Vario 60/40

Kullanım kılavuzu, EUROMAT cihazını güvenli, uygun ve ekonomik bir şekilde kullanılabilmeye yönelik önemli bilgiler içerir. Kılavuzun dikkate alınması şu konularda size yardımcı olacaktır:

- Tehlikelerin önlenmesi
- İş akışlarının optimize edilmesi ve hızlandırılması
- Onarım ve serviste kalma sürelerinin azaltılması
- EUROMAT 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.

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.

Güvenlik uyarıları

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:

KK = Kullanım kılavuzu

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
(sol veya sağ tarafta yer alır).
2. Fırının seri numarasını bize bildirin.
=> Seri numarasını, fırının kapısını açtığınızda alın tarafında bulabilirsiniz
(fırının sol üst ya da sağ alt tarafında).
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, EUROMAT 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 sıcak havalı fırının kullanımına ilişkin gerekli talimatları alan kişileri sıcak havalı fırında çalıştırmakla yükümlüdür.

Bu kişiler en az 16 yaşında olmalıdırlar.

18 yaşın altında kişiler ancak gözetim altında sıcak havalı fırında çalışabilirler.


2.1.2 Personelin yükümlülüğü

Sıcak havalı 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


EUROMAT B4 / B8 sıcak havalı 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
	Yangın tehlikesi! Fırına alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünler koymayın!

Sıcak havalı fırında kesinlikle alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!

	TEHLİKE
	Patlama tehlikesi! Fırına patlama tehlikesi olan ürünler koymayın!


Sıcak havalı fırında kesinlikle patlama tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!

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

Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun!

Sıcak havalı fırını nemli veya yağ ortamlarda kullanmayın.

Sıcak havalı fırını yağmura maruz bırakmayın.

	UYARI
	Yangın tehlikesi! Fırının içinde, üzerinde veya yakınlarında yabancı cisimler bulundurmeyin!

Sıcak havalı fırının içinde, üzerinde veya yakınlarında cisimler veya yabancı nesnelere muhafaza etmeyin.

Güvenlik uyarıları



Sıcak havalı fırını sadece teknik açıdan kusursuz durumda kullanın. Tüm çalışmalardan önce (temizleme, servis, doldurma vs.) sıcak havalı fırını hasar açısından kontrol edin.

Sıcak havalı 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.

Sıcak havalı fırın, yılda bir kez yetkili bir kişi tarafından iş güvenliği açısından kontrol edilmelidir. Bu kontrolün gerçekleşmesini 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, sıcak havalı 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 sıcak havalı fırın, üretici tarafından en son teknik gelişmelere uygun olarak üretilmiştir. Fabrikayı terk eden tüm sıcak havalı fırınlar kapsamlı bir kontrole tabi tutulmuştur.

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


	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Fırını dikkatle nakledin!

Sıcak havalı fırını naklederken dikkatle kaldırın!

Sıcak havalı fırın düz, sağlam, devrilmeyen ve fırın için yeterli taşıma kapasitesine sahip bir zemin üzerinde durmalıdır.


	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Asılı yüklerin altında durmayın!

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


	DİKKAT
	Isı yığılmaları! Hava çıkışı ve havalandırma delikleri kapatılmamalıdır!

Isı yığılmalarını önlemek için sıcak havalı 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 prizin sigortayla korunmuş olması gerekir!

Sıcak havalı fırına fazla elektrik yükü bindiğinde yangın tehlikesi söz konusudur. Kullanılan prizin sigortayla korunmuş olması gerekir.


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

Sıcak havalı 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!

Sıcak havalı 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. 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, sıcak havalı 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




Konveksiyonel 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!

Sıcak havalı 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 sıcak havalı fırın çalışırken açılmalı ve ardından tekrar kapatılmalıdır.


Suyun akış basıncı, güvenlik etiketinde belirtilen basınç değerini aşmamalıdır. Gerekirse müşteri tarafından bir basınç azaltıcı öngörülmelidir.

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. Sıcak havalı fırını, dışarı çıkan buhar neticesinde fiziksel ve maddi hasarlar oluşmayacak şekilde kurun.


Manyetik valfin bozuk veya buharlama valfinin kalıcı olarak açık olduğu hallerde yapı tarafı su beslemesini derhal kapatın. İşletime devam edilmesi yasaktır. Sıcak buhar nedeniyle yanma tehlikesi söz konusudur.

	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 sıcak havalı fırına sürmeyin.

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

Fırının kapısı açıldığında güvenlik tekniğine rağmen sıcak buhar ve ısı dışarı sızar. Fırın kapısının çerçevesi ve 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 yüzeylere dokunmaktan kaçının. Dolu tepsileri ancak tepsi taşıyıcılar usulüne uygun asılı olduklarında fırına sürün.

Her servis ve temizleme çalışmasından önce sıcak havalı fırının soğumasını bekleyin.

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

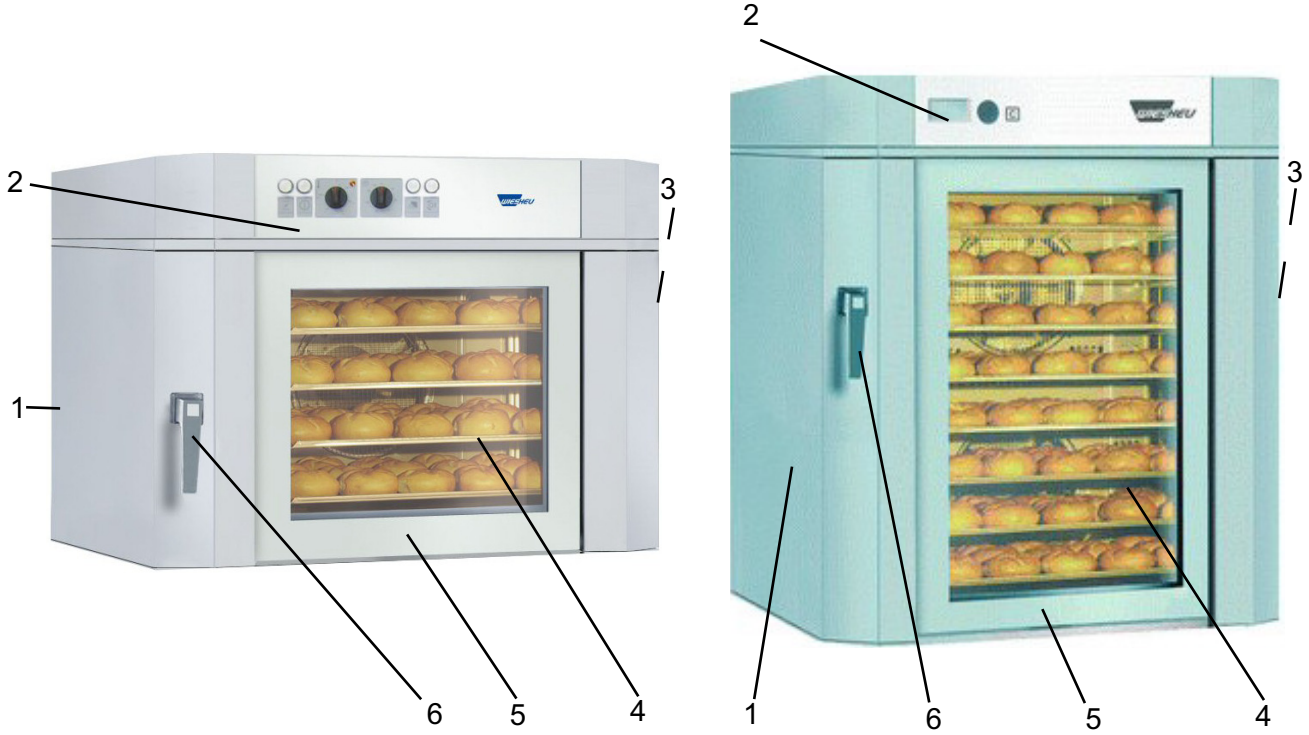
Teknik tanıtım

3 Teknik tanıtım

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

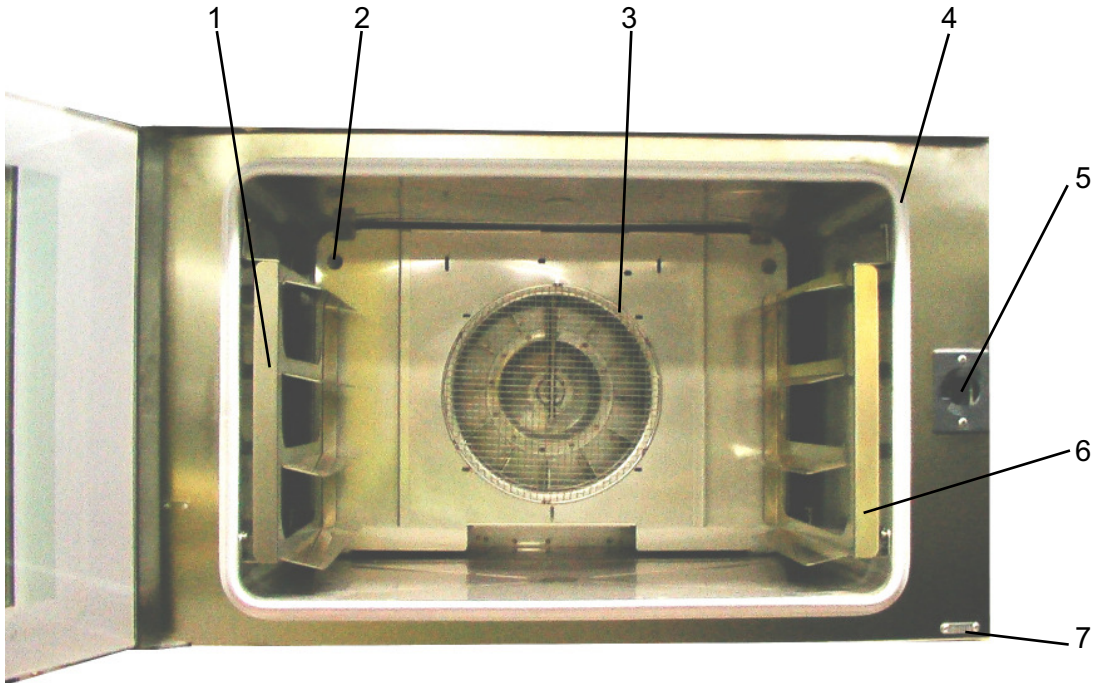
3.1 Toplu bakış

EUROMAT fırınının en önemli komponentleri aşağıda tanıtılmıştır.

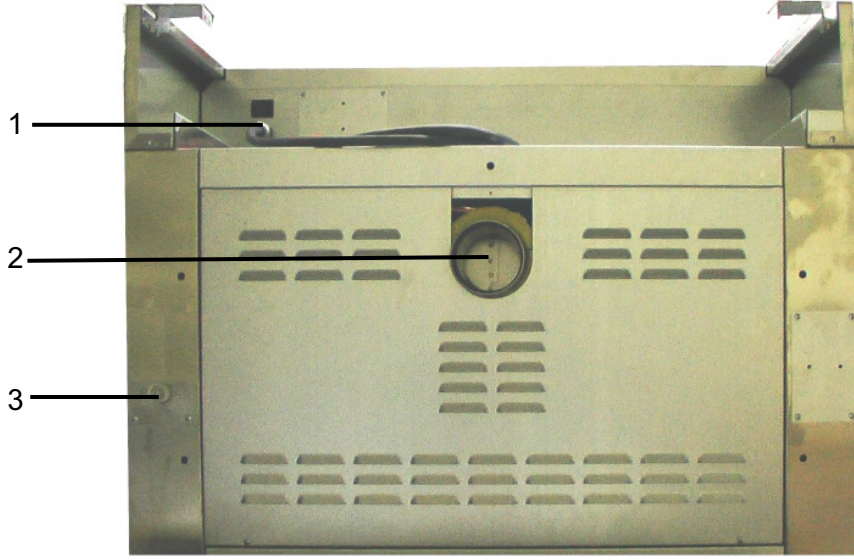


EUROMAT 1200 Önden ve arkadan görünüş

Pozisyon	Tanım
1	Sıcak havalı fırın
2	Kumanda paneli (ayrı kullanım kılavuzunda tarif edilmiştir)
3	Tip levhası (yan panoda gizlidir)
4	Pişirme hücresi
5	Fırın kapısı
6	Kapı kolu

**Fırın kapısı açıkken pişirme hücreğine bakış**

Pozisyon	Tanım
1	Sol tepsi taşıyıcı
2	Sıcaklık yoklayıcı
3	Fan kapağı
4	Fırın kapısı contası
5	Kapı kilidi
6	Sağ tepsi taşıyıcı
7	Seri numarası (soldan menteşeli fırın kapılarında: sağ alt taraftadır)



Sıcak havalı fırının arka tarafı

Pozisyon	Tanım
1	Elektrik bağlantısı
2	Hava çıkış bağlantısı
3	Buharlama için su bağlantısı 3/4"

3.2 Teslim hali

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

3.3 EUROMAT EM fırının teknik verileri

Cihaz tanımı	EUROMAT-B4-EM
Cihazın üretildiği malzeme	Paslanmaz çelik
Ebatlar U/G/Y [mm]	930 x 825 x 745
Ağırlık [kg]	100
Kapı	Cam kapı, çift camlı
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü	4 / 5 600 x 400
Kontrol ünitesi	MAN / IS
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]	12,2
Kablo çapı [mm ²]	5 x 2,5
Enerji sarfiyatı [kW] *)	8,4
Isıtıcı [kW]	8
Motor [kW]	0,2
Su bağlantısı	3/4"
Su çıkışı çapı [mm]	-
Sıcaklık aralığı [°C]	30 - 250
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]	57

Teknik tanıtım**3.3 EUROMAT EM fırının teknik verileri**

Cihaz tanımı	EUROMAT-B8-EM
Cihazın üretildiği malzeme	Paslanmaz çelik
Ebatlar U/G/Y [mm]	930 x 825 x 1145
Ağırlık [kg]	160
Kapı	Cam kapı, çift camlı
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü	8 / 10 600 x 400
Kontrol ünitesi	MAN / IS
Hava çıkışı çapı [mm]	80
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanım	400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz
Sigorta [A]	3 x 32
Amperaj [A]	17,4
Kablo çapı [mm ²]	5 x 4,0
Enerji sarfıyatı [kW] *)	12,4
Isıtıcı [kW]	12
Motor [kW]	0,4
Su bağlantısı	3/4"
Su çıkışı çapı [mm]	-
Sıcaklık aralığı [°C]	30 - 250
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]	57

3.3 EUROMAT EM fırının teknik verileri

Cihaz tanımı	EUROMAT-B4-EMVA
Cihazın üretildiği malzeme	Paslanmaz çelik
Ebatlar U/G/Y [mm]	930 x 825 x 1305
Ağırlık [kg]	180
Kapı	Cam kapı, çift camlı
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü	2 x 4 / 5 600 x 400
Kontrol ünitesi	MAN / IS
Hava çıkışı çapı [mm]	80
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın	400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz
Sigorta [A]	2 x 3 x 16
Amperaj [A]	2 x 12,2
Kablo çapı [mm ²]	2 x 5 x 2,5
Enerji sarfıyatı [kW] *)	2 x 8,4
Isıtıcı [kW]	2 x 8
Motor [kW]	2 x 0,2
Su bağlantısı	2 x 3/4"
Su çıkışı çapı [mm]	-
Sıcaklık aralığı [°C]	30 - 250
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]	57

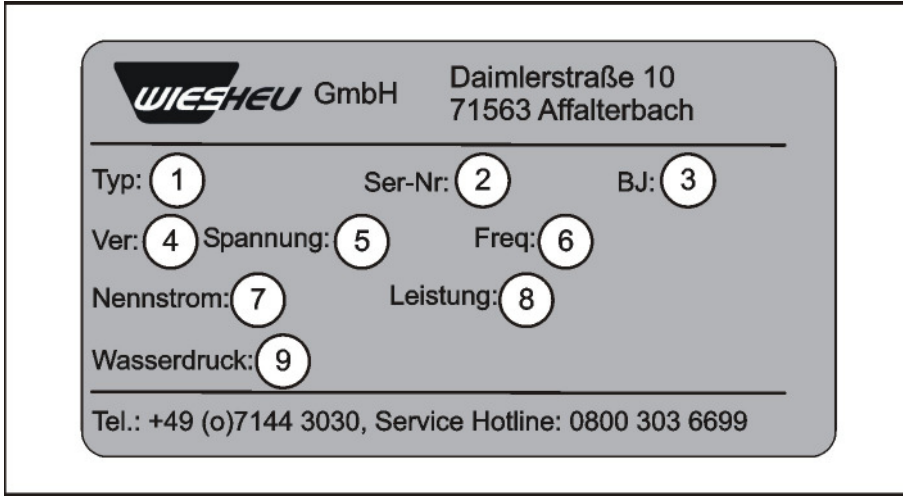
Teknik tanıtım

3.3 EUROMAT EM fırının teknik verileri

Cihaz tanımı	EUROMAT-B8/B4-EM-VA
Cihazın üretildiği malzeme	Paslanmaz çelik
Ebatlar U/G/Y [mm]	930 x 825 x 1705
Ağırlık [kg]	240
Kapı	Cam kapı, çift camlı
Tepsi sayısı/ Tepsi büyüklüğü	8 / 10 + 4 / 5 600 x 400
Kontrol ünitesi	MAN / IS
Hava çıkışı çapı [mm]	80
Elektrik şebekesi FI şalteri kullanın	400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz
Sigorta [A]	2 x 3 x 32
Amperaj [A]	17,4 + 12,2
Kablo çapı [mm ²]	2 x 5 x 4,0
Enerji sarfıyatı [kW] *)	12,4 + 8,4
Isıtıcı [kW]	12 + 8
Motor [kW]	0,4 + 0,2
Su bağlantısı	2 x 3/4"
Su çıkışı çapı [mm]	-
Sıcaklık aralığı [°C]	30 - 250
DIN 45635 normuna göre tipik işletimde cihazın hemen önünde ölçülen çalışma yerine özgü ses emisyon değeri [dB (A)]	57

3.5 Tip levhası

Tip levhasında EUROMAT fırının en önemli verileri yer almaktadır.



The type plate is a rectangular label with a grey background and a black border. It contains the following information:

- Top left: **WIESHEU** GmbH
- Top right: Daimlerstraße 10, 71563 Affalterbach
- Typ: 1
- Ser-Nr: 2
- BJ: 3
- Ver: 4
- Spannung: 5
- Freq: 6
- Nennstrom: 7
- Leistung: 8
- Wasserdruck: 9
- Bottom: Tel.: +49 (0)7144 3030, Service Hotline: 0800 303 6699

Poz.	Tanım
1	Tip
2	Seri numarası
3	İmal yılı/ayı
4	Versiyon
5	Gerilim (V)
6	Frekans (N/Hz)
7	Nominal akım (A)
8	Güç (kW)
9	Su basıncı (kPa)

Nakliye, kurulum ve bağlantı

4 Nakliye, kurulum ve bağlantı

Bu bölümde, sıcak havalı fırının güvenli şekilde nakli, montajı ve bağlanması için gerekli bilgiler yer almaktadır.

4.1 Sıcak havalı fırının ambalajdan çıkarılması

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

4.2 Sıcak havalı fırının nakli


Sıcak havalı fırının askı noktaları yoktur.

Sıcak havalı fırını kaldırmak için forklift kullanın.

- Forkliftin çatal uçlarına yumuşak malzeme sarın.
- EUROMAT fırına forkliftle arka tarafından yaklaşın ve kaldırın.

	UYARI
	Ezilme ve çarpma tehlikesi! Fırını dikkatle nakledin!


Sıcak havalı 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 sıcak havalı fırının kuru ve dona karşı korunmuş bir mekânda kurulması gerekir.

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

Sıcak havalı 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 sıcak havalı fırını duvarla arasında en az 20 mm mesafe kalacak şekilde kurun. Yan panolardaki ve arka panodaki havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Sıcak havalı fırın, bakım amacıyla duvardan 1 metre öne çekilmelidir. Bu nedenle, sıcak havalı fırının önünde yeterince boş alan bırakılmasına dikkat edin.

4.4 Elektrik bağlantısı

Gerekli şebeke gerilimi, modele göre 50 / 60 Hz frekansta 230 V veya 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!

Sıcak havalı fırının elektrik bağlantısı sadece uzman elektrikçi tarafından ve elektroteknik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır. Kullanılan priz 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.

Şebeke dalgalanmalarını ve düşük gerilimleri önlemek için şebeke empedansı 50 mΩ değerinin altına inmemelidir. Bu konuda lütfen yerel enerji tedarik şirketinden bilgi isteyin.

Elektrik fişi, gerektiğinde sistemin elektriğini hızla kesebilmek amacıyla, sıcak havalı fırın kurulduktan sonra da ulaşılabilir olmalıdır.

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

Sıcak havalı fırının bağlantı klemensleri arka panonun arkasında, çerçevenin yanında sağ tarafta yer almaktadır.



4.5 Su bağlantısı

Konveksiyonel 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" bağlantılı basınç hortumu olmalıdır (WIESHEU GmbH şirketinden temin edilebilir).

Sıcak havalı fırını bakım amacıyla duvardan 1 metre öne çekebilmek için bağlantının esnek olması gerekir.

Kir süzgeci temizlenmeli ve sıcak havalı 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.

	DİKKAT
	Su hasarı! Su beslemesini işletimden sonra kapatın!

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

Nakliye, kurulum ve bağlantı

4.5 Su bağlantısı

Su besleme hortumunu sıcak havalı fırının arka panosundaki su bağlantısına ve musluğa takın.

Suyun yumuşatılması

Aşırı derecede kireçli (klorit olmayan) sulara 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 (su tedarik şirketinden bilgi alınmalıdır), su girişinden önce aktif karbon filtre kullanılmalıdır.

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 öngörülmeli 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 Su deposu opsiyonu (mobil model)

Cihazlar opsiyon olarak haricî temiz su deposu ve kondensat deposuyla donatılmıştır. Su depoları tepsi dolabında yer almaktadır. Her birinin maksimum kapasitesi 16 litredir. Temiz su deposu "İçme suyu" sembolüyle işaretlenmiştir.

Kondensat deposu "İçme suyu değildir" sembolüyle işaretlenmiştir.

4.6.1 Temiz su deposunun doldurulması

Temiz su deposu her gün yeniden doldurulmalıdır.

Bu amaçla, mikrop oluşumunu önlemek için sadece damıtılmış su kullanın.

Çalışmaya son verdiğinizde depoyu tamamen boşaltın.

Depoyu her gün temiz, sıcak içme suyuyla yıkayın.

Temizlik esnasında temizleme maddeleri kullanmayın.

Olası artıkları çözmek için temizleme esnasında gerekirse bir şişe fırçası kullanın.

- Temiz su deposunu tepsi dolabından çıkarın.
- Kapağı açın.
- Kapağı hortumla birlikte bidondan çıkarın.
- Depoyu damıtılmış suyla doldurun.
- Hortumu bidona takın ve hortumun bükülmesini önleyin.
- Kapağı kapatın.
- Depoyu tepsi dolabına koyun.

4.6.2 Kondensat deposunun boşaltılması

Kondensat deposu her gün boşaltılmalıdır.

Depoyu her gün temiz, sıcak suyla yıkayın.

Olası artıkları çözmek için temizleme esnasında gerekirse bir şişe fırçası kullanın.

- Kondensat deposunu tepsi dolabından çıkarın.
- Kapağı açın.
- Kapağı hortumla birlikte bidondan çıkarın.
- Depoyu uygun bir yere boşaltın.
- Hortumu bidona takın ve hortumun bükülmesini önleyin.
- Kapağı kapatın.
- Depoyu tepsi dolabına koyun.

4.7 Hava çıkış bağlantısı

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

Pişirme veya kızartma işlemi esnasında oluşan atık hava, sıcak havalı 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.

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 (150 °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 sıcak havalı fırında vakum oluşmamasına dikkat edilmelidir.


İşletime alma

5 İşletime alma

İşleten, sıcak havalı fırının her işletiminde yakınlarında bulunan kişilerin güvenliğinden tam olarak sorumludur.

Kullanıcı, işleme almadan önce


- kullanım kılavuzunu okumuş ve anlamış olmalıdır (özellikle “Güvenlik uyarıları” bölümünü)
- acil durumlarda doğru önlemleri alabilecek ve konveksiyonel fırını kapatabilecek ve emniyete alabilecek durumda olmalıdır.

	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Tüm elektronik modülleri neme ve toza karşı koruyun!


Sıcak havalı fırını nemli veya yağ ortamlarda kullanmayın.

Sıcak havalı fırını yağmura maruz bırakmayın.


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

Sıcak havalı fırına folyo, kâğıt, yapışan etiket vs. yapıştırmayın.


İlk defa işleme almadan önce sıcak havalı fırındaki tüm koruyucu folyoları çıkarın.

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

Sıcak havalı fırının içinde, üzerinde veya yakınlarında cisimler veya yabancı nesnelere muhafaza etmeyin.

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

Sıcak havalı fırında kesinlikle alkollü veya yanma tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!

	TEHLİKE
	Patlama tehlikesi! Fırına patlama tehlikesi olan ürünler koymayın!

Sıcak havalı fırında kesinlikle patlama tehlikesi olan ürünleri ısıtmayın!



Fırını kesinlikle canlıları ısıtmak için kullanmayın!

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

Sıcak havalı fırını ilk defa işleme alırken içinde tepsilere birlikte yaklaşık 30 dakika boyunca 180 °C sıcaklıkta ısıtın.

Sıcak havalı fırın emniyet termostatıyla donatılmıştır.

Termostat, pişirme hücreindeki sıcaklık 329 °C değerine ulaştığında sıcak havalı fırını kapatır.

Sıcak havalı fırın, pişirme hücreindeki sıcaklık -8 °C değerinin altında olduğunda çalıştırılmaz.

5.1 Kontrol çalışmaları


Konveksiyonel fırında işletmeden önce aşağıda belirtilen adımları uygulayın:

- Konveksiyonel fırını gözle görülür hasarlar açısından kontrol edin.
- Fırın kapısının sızdırmazlığını ve kilitleme sisteminin işlevselliğini kontrol edin.
- Fan kapağını öngörülen tutucuya doğru şekilde asın.
- Tepsi taşıyıcıları usulüne uygun pişirme hücrelerine takın.
- Gerekli akım beslemesinin mevcut olduğunu kontrol edin.
- Musluğun açık olduğundan ve su girişindeki kir süzgecinin tıkanmış olmadığından emin olun.

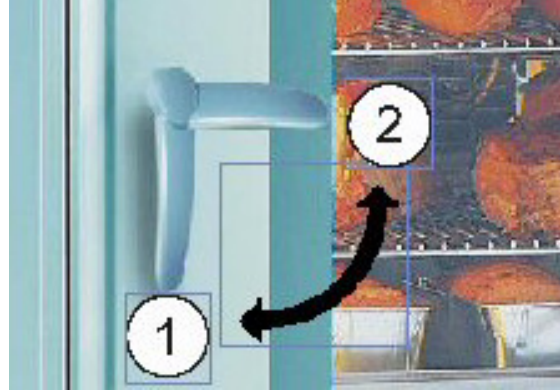
Kullanım

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.



Poz.	Tanım
1	Kapı kolu konumu 1
2	Kapı kolu konumu 2

Fırının kapısını iki aşamada açın.

Böylece, fırın kapısının aniden tamamen açılması önlenir ve ısı ve buhar yavaş yavaş dışarı çıkar.

1. Kapı kolunu 2 konumuna getirin fırının kapısını dikkatle açın.
=> Fırının kapısı sadece biraz aralanır.


Artık sadece az miktarda ısı ve sıcak buhar dışarı çıkana kadar bekleyin.

2. Kapıyı tam olarak açmak için kapı kolunu 1 konumuna getirin ve aynı zamanda fırının kapısını çekerek açın.
=> Emniyet sürgüsünün kilidi açılır.

Kapı kolu bırakıldığında otomatik olarak tekrar 2 konumuna döner.

6.2 Pişirilecek ürünlerin fırına yerleştirilmesi

- Pişirilecek ürünleri tepsilerin üzerine yerleştirin.

	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 sıcak havalı fırına sürmeyin.

Dolu tepsileri ancak tepsi taşıyıcılar usulüne uygun asılı olduklarında fırına sürün.

- Dolu tepsileri tam yerine oturana kadar tepsi taşıyıcılara sürün.



6.3 Fırın kapısının kapatılması

Fırın kapısının camı ile kapı contası arasında yabancı cisim bulunmamasına dikkat edin. Fırın kapısının contası temiz olmalıdır.

- Fırının kapısını kapatın. Bu amaçla kapıya hafif bastırın ve kapı kolunu 1 konumuna getirin.

=> Fırının kapısı kilitletir.




6.4 Pişirme parametrelerinin ayarlanması

WIESHEU GmbH şirketi, yanlış ayarlanan kumanda 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!

Sıcak havalı 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:

1. Fırının kapısını açın - bkz. Bölüm 6.1
2. Pişirilen ürünleri konveksiyonel fırından çıkarın
3. Fırının kapısını kapatın - bkz. Bölüm 6.3
"Pişirilen ürünlerin fırından çıkarılması" adımı, "Pişirilecek ürünlerin fırına yerleştirilmesi" çalışmalarını tersine takip edilerek gerçekleşir - bkz. Bölüm 6.2.


Temizleme

7 Temizleme

Bu bölümde, sıcak havalı fırının temizlenmesine dair bilgiler yer almaktadır. Her çalışmadan önce konveksiyonel fırının soğumasını bekleyin.


	DİKKAT
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Temizleme çalışmalarından önce sıcak havalı fırını kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.

	UYARI
	Hijyen! Fırını büyük itinayla temizleyin ve bakımını yapın!

Sıcak havalı fırını itinalı temizleyin ve bakımını yapın. Ancak temiz olan sıcak havalı 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!

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

Fırının dış camını, sızdırmaz camı ve reflektörleri yaklaşık 50 °C sıcaklıkta su ve piyasada bulunan cam temizleme maddeleriyle temizleyin. Ovucu veya çizme ihtimali olan nesnelere veya temizleme malzemeleri kullanmayın.

Sıcak havalı fırını asitle temizlemeyin ve kesinlikle asit buharlarına maruz bırakmayın. Temizleme maddesi üzerinde yer alan üretici açıklamalarını dikkate alın.



Kapı contasını su ve 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!

Suma Grill D9

Her türlü pişirme ve kızartma artıklarını gidermekte kullanılan çevre dostu temizleyici, tüm yüzeyler için uygundur. Atık su borularında ve kanallarındaki yağ çöktüntülerini temizler.

Şişe büyüklüğü: 2 kg

Ürün No: 57105

Wiesheu paslanmaz çelik temizleyicisi ve cilası

Sıcak havalı 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

Wiesheu fırın temizleyicisi

Pişirme hücresinin temizlenmesinde kullanılır.

Teslim edilebilir ambalaj birimleri:

- 1 kg plastik şişe, püskürtme kafalı, Sipariş No: 56001

- 5 kg plastik kap, Sipariş No: 56002

- 10 kg plastik kap, Sipariş No: 56003

7.2.2 Tepsi taşıyıcıların ve fan kapağının çıkarılması

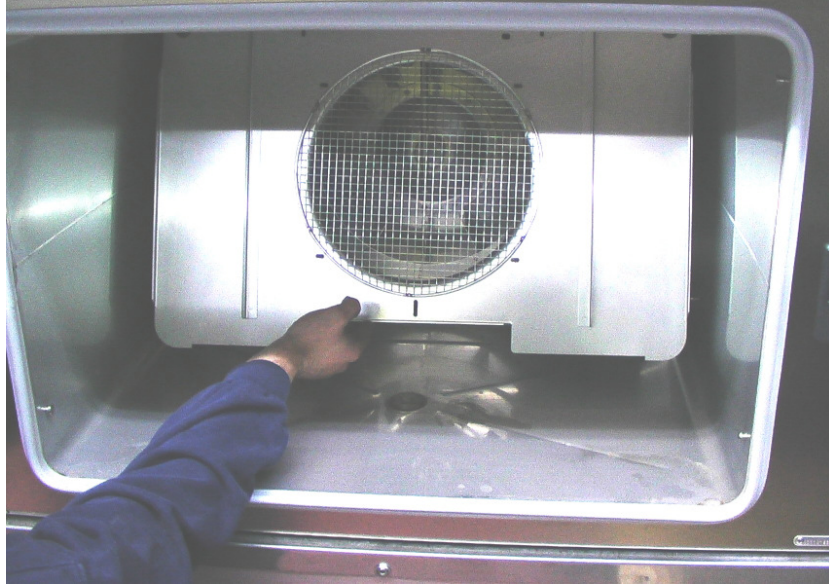
Pişirme hücresinin temizlenmesi için tepsi taşıyıcıların ve fan kapağının çıkarılması gerekir.




- Tepsi taşıyıcıları kaldırın.
- Tepsi taşıyıcıları pişirme hücrelerinden çıkarın.

Temizleme

7.2.3 Pişirme hücresinin temizleme maddesiyle temizlenmesi



- Fan kapağının sol alt kısmındaki vidayı çıkarın.
- Fan kapağını alttan kaldırın.
- Fan kapağını pişirme hücreinden çıkarın.

	UYARI
	Yanma tehlikesi! Eldiven takın. Temizleme maddelerini dikkatle sürün!

Temizleme maddesini pişirme hücrene uygulamadan önce ısıya karşı dayanıklı eldivenler giyin.
Temizleme maddesini pişirme hücresi yaklaşık 50 °C sıcaklığa sahipken uygulayın ve 20 dakika boyunca tesir etmesini bekleyin.

- Süre sona erdikten sonra pişirme hücreni saf suyla iyice durulayın.
- Düzenli aralıklarla fırının arka panosunu da temizleyin.

7.3 Kireçten arındırma

Buharlama borusunun düzenli aralıklarla kireçten arındırılması 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

Buharlama borusunu kireçten arındırabilmek için tepsi taşıyıcıların ve fan kapağının çıkarılması gerekir - bkz. Bölüm 7.2.2

7.3.1 Kireç çözücü madde





Kireçten arındırma çalışması için üretici tarafından tavsiye olunan kireç çözücü maddeleri kullanın.

Wiesheu kireç çözücü madde


Teslim edilebilir ambalaj birimleri:

- 1 kg bidon, Sipariş No: 56012
- 5 kg bidon, Sipariş No: 56013
- 10 kg bidon, Sipariş No: 56014

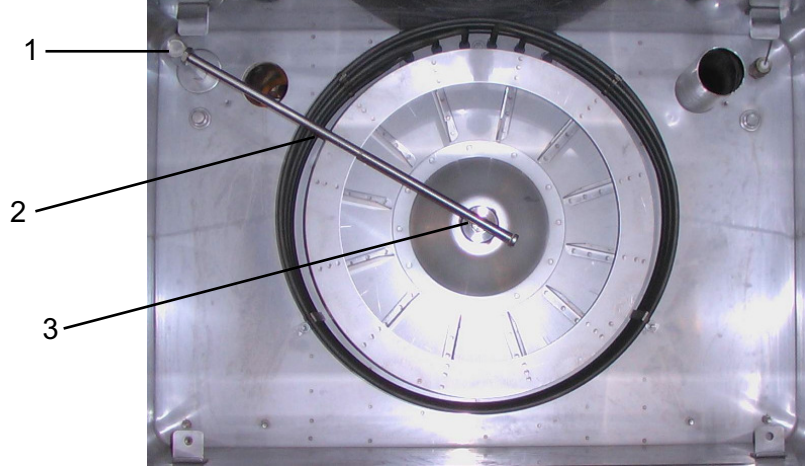
	UYARI
	Yaralanma tehlikesi! Kireçten arındırma maddesi üzerinde yer alan güvenlik uyarılarını dikkate alın!

Kireçten arındırma maddesi üzerinde yer alan güvenlik uyarılarını dikkate alın!

Temizleme**7.3.2 Buharlama borusunun kireçten arındırılması**

	TEHLİKE
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Temizleme çalışmalarından önce sıcak havalı fırını kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.




Poz.	Tanım
1	Kontra somun
2	Buharlama borusu
3	Delik

- Tepsî taşıyıcıları ve fan kapağını bölüm 7.2.2'de tarif edildiği gibi çıkarın.
- Kontra somunu (1) çözün.
- Buharlama borusunu (2) çevirerek çıkarın.
- Buharlama borusunu (2) yaklaşık 12 saat boyunca kireç çözücü maddenin içinde bırakın.
- Buharlama borusunu (2) saf suyla durulayın.
- Deliği (3) temizleyin.
- Buharlama borusunu (2) yaklaşık yarım vida dişi boyu takılı olacak şekilde yerine vidalayın.
- Delik (3) arkaya bakmalı, fan çarkının eksenini merkezleyecek şekilde durmalıdır.
- Kontra somunu (1) tekrar sıkın.

8 Arızalar, sebebi ve giderilmesi

Güvenlik yönetmeliklerini dikkate alın!

Her çalışmadan önce konveksiyonel fırının soğumasını bekleyin.

	TEHLİKE
	Elektrik kontağı! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike vardır!

Konveksiyonel fırının elektrik bağlantısı ve elektrik tesisatında yapılacak tüm çalışmalar sadece ürün üzerinde eğitilmiş uzman elektrikçi tarafından ve elektroteknik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

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

Semptom	Sebebi	Giderilmesi
Fan çarkı dönmüyor	1. Kontrol ünitesinde dahilî blokaj 2. Fırındaki ana şalter açık değil 3. Şebeke gerilimi eksik 4. Fan çarkı mekanik olarak bloke 5. Kapı doğru kapatılmadı 6. Kapı limit şalteri bozuk ya da basılı değil 7. Süre saati ayarlanmadı 8. Isı güvenlik sınırlayıcısı (kabin) devreye girdi 9. Motor bozuk / Faz eksik 10. Motor termo koruyucu devreye girdi 11. Fan çarkı tuşu bozuk (MAN)	1. Akımı kesin 2. Kontrol edin 3. Kontrol edin 4. Kontrol edin 5. Kontrol edin 6. Kontrol edin 7. Saati ayarlayın 8. Servisi çağırın 9. Servisi çağırın 10. Servisi çağırın 11. Servisi çağırın
Fırın çalışmıyor	1. Kontrol ünitesinde dahilî blokaj 2. Kurulum yerinde akım beslemesi eksik 3. Isı güvenlik sınırlayıcısı (kabin) devreye girdi 4. Giriş sigortası bozuk 5. Açma şalteri / Ana şalter bozuk 6. Dahilî sigorta bozuk (güç ünitesi) 7. Açma düğmesi bozuk	1. Akımı kesin 2. Kontrol edin 3. Servisi çağırın 4. Servisi çağırın 5. Servisi çağırın 6. Servisi çağırın 7. Servisi çağırın
Pişirme hücreinde su var	1. Kontrol ünitesinde dahilî blokaj 2. Fazla buharlama yapıldı (süre/miktar) 3. Çıkış tıkanı 4. Basınç şalteri bozuk 5. Küresel vana bozuk 6. Basınç azaltıcı bozuk 7. Su basıncı yüksek 8. Debiölçer kirlendi 9. Manyetik valf bozuk	1. Akımı kesin 2. Daha az buharlama yapın 3. Kontrol edin 4. Servisi çağırın 5. Servisi çağırın 6. Servisi çağırın 7. Servisi çağırın 8. Servisi çağırın 9. Servisi çağırın

Arızalar, sebebi ve giderilmesi

Semptom	Sebebi	Giderilmesi
Buharlama yapılmıyor Buhar yok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buharlama borusu / Nemlendirme manşonu kireçlendi 2. Su girişi açık değil 3. Kir süzgeci tıkanı 4. Hortum katlandı / çözüldü 5. Program içeriği yanlış 5. Manyetik valf bozuk 6. Hortum bağlantıları bozuk 7. Buharlama tuşu bozuk 9. Isıtıcı bozuk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrol edin 2. Kontrol edin 3. Kontrol edin 4. Kontrol edin 5. Kontrol edin 6. Servisi çağırın 7. Servisi çağırın 8. Servisi çağırın 9. Servisi çağırın
Fırın ısınmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapı limit şalteri basılı değil / bozuk 2. Sıcaklık ayarlanmadı 3. Isıtıcı koruyucu şalteri bozuk 4. Isıtıcı bozuk 5. Isı güvenlik sınırlayıcısı (kabin) devreye girdi 6. Motor termo koruyucu devreye girdi 7. Kabin yoklayıcısı bozuk 8. Bağlantı kablosu bozuk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrol edin, gerekirse servisi çağırın 2. Kontrol edin 3. Servisi çağırın 4. Servisi çağırın 5. Servisi çağırın 6. Servisi çağırın 7. Servisi çağırın 8. Servisi çağırın
Hava çıkış klapesi tepki göstermiyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klape bozuk (elektrik) 2. Klape mekanik olarak bloke edildi 3. Hava çıkış tuşu bozuk (MAN) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servisi çağırın 2. Servisi çağırın 3. Servisi çağırın
Fırının kapısı açılıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapı contası bozuk 2. Mandal aşındı 3. Kapı kilidinin mekanığı bozuk 4. Kapı ön gerilimi az / fazla 5. Kapı kilidi gevşek 6. Kapı limit şalteri doğru ayarlanmadı 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrol edin, gerekirse servisi çağırın 2. Servisi çağırın 3. Servisi çağırın 4. Servisi çağırın 5. Servisi çağırın 6. Servisi çağırın
Fırının kapısı sızdırıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazla buharlama yapıldı (süre/miktar) 2. Kapı contası bozuk 3. Kapı contası kirlendi 4. Çıkış tıkanı 5. Kapı menteşeleri gevşek 6. İç basınç yüksek, hava çıkışı bloke 7. Kapı kilidi gevşek 8. Çıkış yolu bloke 9. Hava çıkış yolu tıkanı / bloke 10. Kapı contası doğru takılmadı 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daha az buharlama yapın 2. Kontrol edin, gerekirse servisi çağırın 3. Kontrol edin 4. Kontrol edin 5. Servisi çağırın 6. Servisi çağırın 7. Servisi çağırın 8. Servisi çağırın 9. Servisi çağırın 10. 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 konveksiyonel 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. Sıcak havalı 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 deędirmeyin.

Uygun eldivenler takın.

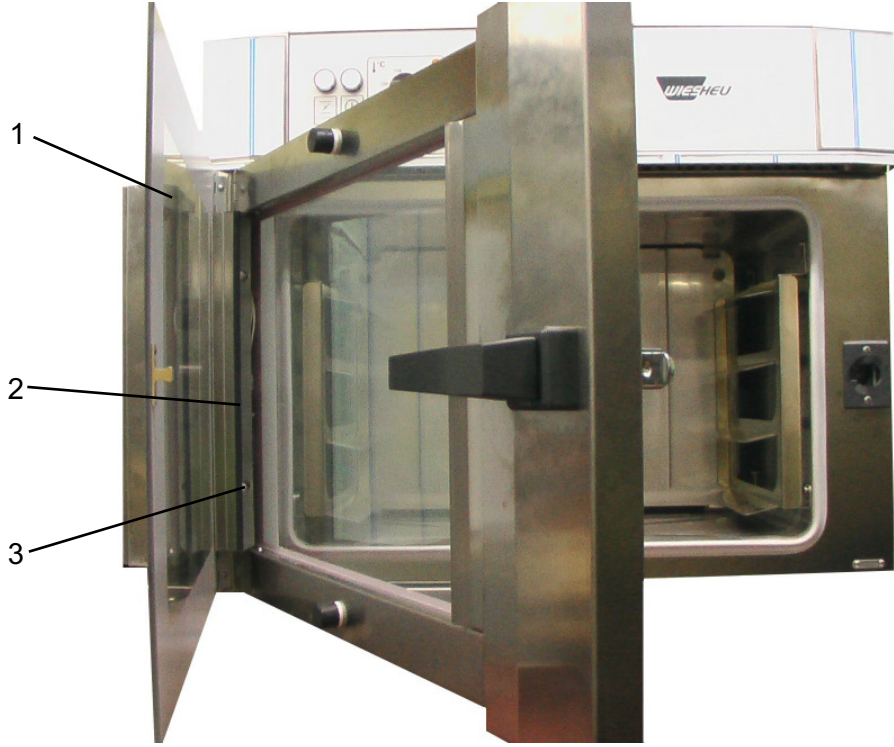
Eldivenler, eski halojen lambanın olası sıcaklığına karşı ellerinizi korurken, aynı zamanda yeni halojen lambayı da elinizin terine karşı korur.

	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!

9.1.1 Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi



Poz.	Tanım
1	Dış cam
2	Reflektörler
3	Halojen lamba

- Fırının dış camını (1) kapı kulpu tarafında üstten ve alttan tutun ve camı açın.
- Kapı çerçevesinin sağında ve solundaki reflektörleri (2) açın.
=> Bir reflektöre (2) iki veya dört adet halojen lamba (3) takılı olabilir.

- Reflektör başına iki halojen lamba mevcutsa, 12 V / 20 W halojen lambalar kullanın.
=> Ürün No. 38098
- Reflektör başına dört halojen lamba mevcutsa, 12 V / 10 W halojen lambalar kullanın.
=> Ürün No. 101 731



Halojen lambalar 300 °C ısıya kadar dayanıklı olmalıdır.
Yeni halojen lambaları takarken lambalarının elinizin teriyle temas etmemelerine dikkat edin.
Bu nedenle uygun eldivenler kullanın veya lambaları ambalaj yardımıyla değiştirin.

- Bozuk halojen lambaları (3) lamba yuvasından çekerek çıkarın ve yeni halojen lambaları (3) takın.
- Reflektörleri (2) ve dış camı (1) tekrar kapatın.

9.1.2 Fırın kapısı contasının değiştirilmesi

Poz.	Tanım
1	Fırın kapısı contası, Ürün No. 38604 B4 / B5 2,4 m uzunluğunda B8 / B10 3,2 m uzunluğunda
	Fırın kapısı contasının başı ve sonu

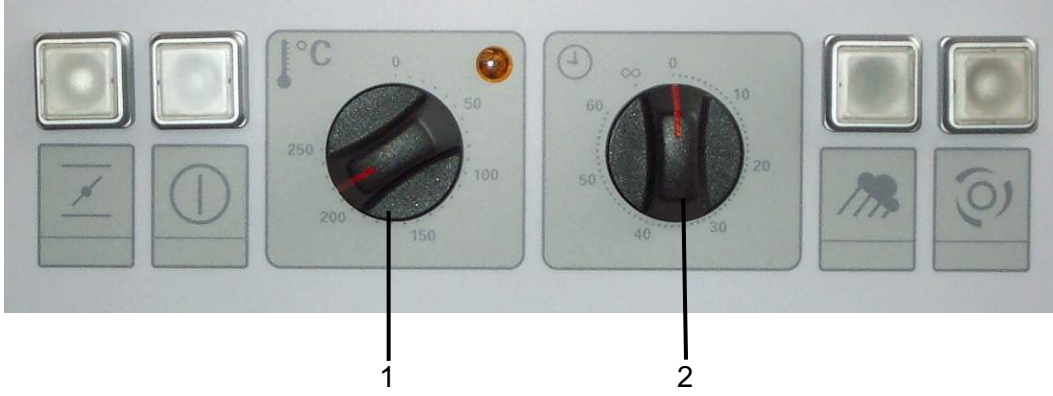


Fırın kapısının contası metreyle satılmaktadır ve **WIESHEU GmbH** şirketinden temin edilmelidir.

B4 sıcak havalı fırınlarda fırın kapısının contası yaklaşık 2,4 m uzunluğundadır.

B8 konveksiyonel fırınlarda fırın kapısının contası yaklaşık 3,2 m uzunluğundadır.

- Fırın kapısının eski contasını (1) dikkatle çıkarın.
- Yuvarlak köşelerde uygun bir bıçak kullanın.
=> Kapı contası yuvarlak köşelerde silikonla yapıştırılmıştır.
- Fırın kapısı contasının takılacağı yüzeyleri çözücü maddeyle iyice temizleyin.
=> Sabitleme yüzeyleri yağdan arındırılmış olmalıdır.
- Fırın kapısının yeni contasını ucundan oluğa geçirin.
=> Bu işleme yuvarlak köşelerde başlamayın.
- Fırın kapısının yeni contasını bastırarak sabitleme yüzeylerinin her tarafına geçmesini sağlayın.
=> Kapı contasını yuvarlak köşelerde silikonla yapıştırın.
- Fırın kapısının yeni contasının sonunu, contanın başlangıç yeriyle tam örtüşecek şekilde kesin.
- Fırın kapısı contasının (2) başını ve sonunu silikonla yapıştırın.
- Fırın kapısı contasının başının ve sonunun birleştiği yerin yaklaşık 10 cm yukarısına ve aşağısına bir delici yardımıyla 2 - 3 mm büyüklüğünde birer hava tahliye deliği açın.

9.1.3 Kumanda düğmelerinin değiştirilmesi (manuel kumandada)**9.1.3.1 Kumanda düğmelerinin değiştirilmesi**

- Kumanda düğmelerinde (1) hasar meydana geldiğinde servis teknisyenlerimize haber verin!

9.1.3.2. Döner şalterlerin değiştirilmesi

- Şalteri (2) 0 °C ayarına getirin.
- Döner şalteri (2) çekerek tutucudan çıkarın.

=> Döner şalterler WIESHEU GMBH şirketinden temin edilmelidir.

- Yeni döner şalteri (2) tutucuya takın.

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	EUROMAT
Cihazın tanımı	Konveksiyonel fırın
Kullanım kılavuzunda tarif edilen cihaz modeli ve aşağıda belirtilen cihaz modelleri	B4-EM B4-EM-Vario B8-EM B8/B4-EM-Vario
Ürün numarası	101172 101173 101171 105920
10139239 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

Telif hakkı

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.

EUROMAT B4 / B8-EM ve B4 / B8-EM-Vario Konveksiyonel Fırın Kullanım Kılavuzu

Sipariş numarası 9400-110-017

Versiyon 2.06

Son güncelleme: Ağustos 2010