

N'DUSTRIO

COOKIN' DUSTRIO I-KON SERİSİ FIRINLAR



GAZLI KONVEKSİYONEL FIRINLAR

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



IKON1021G



IKON4011G

I.MONTAJ TALİMATI

Kurulum, konveksiyon fırın konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.

Teknik Özellikleri

IKON1011G - 10 GN 1/1 Teknik Özellikler		
Cihaz çalışma gerilimi (1P+N) + 1PE	V	230
Cihaz çalışma frekansı	Hz	50
Fan motor gücü	W	190
Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450
Toplam cihaz gücü	W	250
Isı Kapasitesi	kW	23,5
Isı Kapasitesi	kcal/h	20,21
Fırın tepsi kapasitesi	Adet	10
Fırın tepsi ölçüsü GN1/1	mm	530x325x40
Fırın iç hacmi	Lt	165
Fırın Dış Ölçüleri	mm	1010x980x960

IKON1021G - 20 GN 1/1 Teknik Özellikler		
Cihaz çalışma gerilimi (1P+N)+1 PE	V	230
Cihaz çalışma frekansı	Hz	50
Fan motor gücü	W	190
Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450
Toplam cihaz gücü	W	250
Isı Kapasitesi	kW	35
Isı Kapasitesi	kcal/h	30,100
Fırın tepsi kapasitesi	Adet	20
Fırın tepsi ölçüsü GN 1/1	mm	530x325x40
Fırın iç hacmi	Lt	320
Fırın Dış Ölçüleri	Mm	1010x1360x960

Genel Özellikleri

- Paslanmaz çelik malzeme
- Sıcaklık kaybı minimuma indirilmiş mükemmel dizayn
- Tamamı amyant yün izoleli
- 1450 d/dak 190W 220-240V 1,3A fan motoru
- Elektrik parazitlerine karşı parazitör
- Ayarlanan değere göre fırın içini otomatik nemlendirme
- Zaman ayarlı pişirme
- Kolay çıkartılıp ve temizlenen tepsi rafları
- Pişirme esnasında fırın kapağı açıldığında ve/veya pişirme sonunda ikaz sesli
- Alev sönmeye durumunda otomatik gaz kesme tesisatı
- Manyetik kapı sivici
- Pişirme esnasında kapı açıldığında fanı ve yanmayı durduran sistem
- 25W 300C Fırın iç lambası
- Fan motoru termistör koruması
- Fırın bacasına aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termost
- Emniyetli kapı kilidi Sanayi ve Ticaret Bakanlığınca tespit edilen kullanım ömrü 10 yıldır.

IKON4011G - 40 GN 1/1 Teknik Özellikler		
Cihaz çalışma gerilimi (1P+N) +1 PE	V	230
Cihaz çalışma frekansı	Hz	50
Fan motor gücü	W	2*190
Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450
Toplam cihaz gücü	W	450
Isı Kapasitesi	kW	46,6
Isı Kapasitesi	kcal/h	36.980
Fırın tepsi kapasitesi	Adet	40,76
Fırın tepsi ölçüsü GN 1/1	mm	530x325x40
Fırın iç hacmi	Lt	740
Fırın dış ölçüleri	mm	1043x1340x1800

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Önce güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza veya tamir anında cihazın elektrikle bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihaz için orjinal yedek parçaları kullanınız

1.1 Taşıma ve Yerleşim

1.2 Taşıma

- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Cihazın zarar görmemesi amacıyla uygun taşıma araçları kullanınız.
- Cihazı iterek veya sürükleyerek taşımayınız.
- Transpalet veya forkliftle yapılan taşımalarda cihaz ayaklarının zarar görmemesine özen gösteriniz

1.3 Yerleşim

- Cihazın uygun çalışabilmesi için duvar ile cihaz arasındaki mesafenin en az 15 cm olmasını sağlayınız.
- Cihazı kesinlikle duvara dayamayınız.
- Bakım işlemleri cihazın ön tarafından gerçekleştirilir
- Kurulum yüzeyi güvenlik şartlarına uygun olması açısından düz bir zeminde olmalıdır.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için havalandırma sistemi altına yerleştirilmelidir.

I.II. CİHAZ BAĞLANTILARI

1.2.1 Su Bağlantısı

- Konveksiyon fırın için kesinlikle içilebilir su kullanılarak çalıştırılmalıdır.
- Fırının su ihtiyacı, arıtılmış ve kireçsiz su olarak karşılanmalıdır.
- Fırının su giriş ve tahliye bağlantısını yapınız.

1.2.2 Elektrik Bağlantıları

- Elektrik beslemesi aşağıda belirtilen şekilde uzman kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bağlantıları yapmadan önce gerekli olan elektrik besleme şartlarını (bknz. Teknik özellikler) sağlayınız.
- Besleme kablosu izoleli, elastik ve metalik bir tüp ve plastik içinde bulunmalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kumanda panelindeki ana şalterin (ON) konumda olması gerekir.
- Cihazı durdurmak için ana şalterin (OFF) konuma alınması gerekir.
- Cihazın elektrik sistemi mutlaka topraklamalı olarak kullanılmalıdır.
- Topraklama hattı yok ise cihaz kesinlikle çalıştırılmamalıdır.

1.2.3 Besleme Kablosu Bağlantıları

- Cihazın kumanda paneli ~1 Faz+Nötr olarak dizayn edilmiştir.
- Fırının alt kısmında sökülebilir kapak içerisindeki klemens gurubunun bağlantısını doğru bir şekilde yapınız. Bağlantı için en az 3x1,5mm² kesitinde kablo kullanılmalıdır.
- Aşırı akım ve kısa devre koruması için fırının bağlı olduğu elektrik linyesi 10A sigorta ile koruma altına alınmalıdır.
- Kumanda panelindeki ana şalter (1) konumuna alındığında on lambasının yandığı görülecektir.

1.2.4 Düzenli Elektrik Voltajı

- Elektrik voltajının düzenli bir şekilde ve sabit (220-230V) olması gerekir. Bu durumdan kaynaklanan bozukluklardan firmamız sorumlu değildir.



1.2.5 Gaz Bağlantısı

- Konveksiyon fırın hem LPG hem de DOĞALGAZ ile çalışabilmektedir.
- Gaz bağlantısını yapmadan önce yerel gaz dağıtım şebekesi gazının basıncı ve yapısı ile cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihazın gaz bağlantısını yapınız. Gaz giriş kesiti ½" dir.
- Cihaz montaj ve bağlantıları tecrübeli bir personel tarafından yapılmalı ve ayarlanmalıdır.
- Cihazı kontrol ederken gaz düğmelerinin kapalı konumda olmasına ve tüpün (veya doğalgaz hattın kapalı olmasına dikkat ediniz. Bağlantı sonunda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz. Gaz kaçak kontrolünü köpüklü suyla veya gaz kaçak dedektörü ile yapınız.
- Gaz kaçağı tespitinde kesinlikle ateş kullanmayınız.
- Herhangi bir gaz kaçağı varsa, (köpüklü kısımda köpürme meydana gelecektir veya dedektörle yapılan kontrolde ise dedektör ikaz sesi verecektir) yetkili satıcınıza danışınız.
- Cihaz için önerilen regülatörü kullanınız.
- Cihazın gaz bağlantısının uygun standartlara göre yapıldığına emin olunuz.
- Cihazın gaz bağlantı ekipmanlarını sıcak ortamlardan uzak tutunuz.
- Cihazın monte edildiği ortamın temiz hava almasını sağlayınız.



Dikkat: Cihaz çalışırken uygulanabilecek maksimum gaz basıncı 50 mbar'dır. Bu basıncın üstündeki basınçta gaz kaçırma riski vardır. Böyle bir durum söz konusu olduğunda; Cihazınız bozulabilir ve garanti kapsamı dışında kalabilir.

- Üretici firma, cihazın hatalı montajı veya hatalı gaz bağlantısından doğabilecek hasarlardan sorumlu değildir.

Güvenlik Ekipmanları

Güvenlik ekipmanları aşağıdaki gibidir:

- Fan motoru termik koruması
- Fırının aşırı ısınmasını önlemek için emniyet termostati
- Gaz gurubu pilot ateşi için termokupul koruma
- Fırının çalışması esnasında fırın kapağının açılması durumunda yanmayı ve üfleme durduran manyetik siviç.

II.KULLANMA TALİMATI

1.İşletme Talimatı

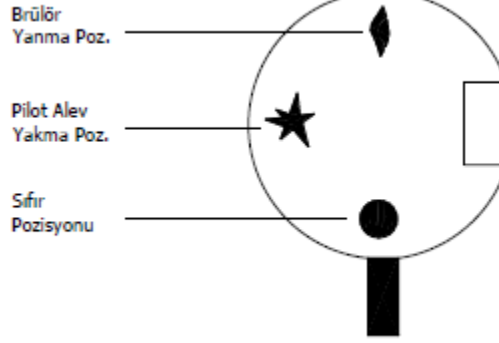
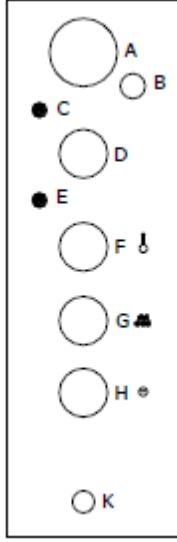
- Cihazın elektrik bağlantısının doğru yapıldığından ve topraklamanın yapıldığından emin olunuz.
- Cihazın gaz bağlantısının doğru yapıldığından ve gaz kaçağı olmadığından emin olunuz.
- Brülör için doğru gaz memesi kullanıldığından emin olunuz.
- Su bağlantısının yapıldığından emin olunuz.
- Fırın kullanım talimatlarını dikkatlice okuyunuz.
- Kullanıcıyı kitapçıkta anlatılan uyarılar ve bilgiler ışığında cihazın doğru çalıştırılması ve bakımı konusunda eğitiniz.

2.Fırın Çalıştırma Talimatı

- Cihazın işletme talimatındaki şartları sağladıktan sonra aşağıdaki adımları izleyerek fırını çalıştırınız.
- Cihazın elektrik beslemesini kontrol ediniz.
- Ana şalteri (D) "ON" konumuna getiriniz.
- Güç lambasının (C) yandığını görünüz ve 10 sn. süren ikaz sesi duyulacaktır.
- Gaz grubu anahtarını (K) pilot ateşleme pozisyonuna getirerek çakmağı ateşleyiniz. (bknz. Şekil 2)
- Pilot alevin yandığını alev gözetleme deliğinden (B) gözetleyiniz.
- Pilot alev yandıktan sonra gaz grubu anahtarını (K) brülör yanma pozisyonuna getiriniz. (bknz.Şekil2)
- Termostat (F) sıcaklık değerini istenilen sıcaklığa ayarlayınız.
- Eğer isteniyorsa buhar için nem ayar anahtarını (G) istenilen değere getiriniz.
- Zaman saatini (H) istenilen dakikaya ayarlayınız.
- Bu noktadan sonra brülörler ateşlenecek ve fırın içerisindeki fan dönerek pişirme başlayacaktır.
- NOT: Fanın dönüş yönü saat yönünün tersine olacaktır.

2.1.Fırın Durdurma Talimatı

- Fırın, çalıştırma talimatına göre pişirme işlemi başlatıldıktan sonra iki şekilde durdurulabilir.
- Pişirme işlemi zaman saatine göre tamamlandıktan sonra fırın otomatik olarak ikaz sesiyle duracaktır. Ana şalter "OFF" konumuna getirildiğinde de pişirme işlemi bitirilebilir.



A	Termometre
B	Alev gözetleme deliği
C	Güç lambası
D	Ana şalter
E	Termostat lambası
F	Termostat
G	Nem ayar anahtarı
H	Zaman saati
K	Gaz grubu ve çakmak

Şekil 2: Gaz Grubu Anahtarı

Şekil 1: Fırın Kontrol Paneli

III.BAKIM TALİMATI

3.1. Koruma

Cihazı ilk kullanımdan önce sabunlu su ile temizleyiniz. Yüzeyi aşındıran temizlik malzemeleri kullanmayınız. Cihazın dış temizliğini düzenli olarak yapınız.

3.2. Bakım

Cihazın bakımını yetkili personellere yaptırınız.

3.2.1. Periyodik Bakım

Bazı işlemleri uygulamadan önce, ana şalteri kapatıp cihazın fişini prizden çıkarınız. Cihaz parçalarını gözle kontrol ediniz. Parça bileşenlerini periyodik olarak yılda en az bir kere kontrol ediniz. Gaz grubu brülörleri

3.3. Temizlik

- Cihazın uzun ömürlü kullanılabilmesi için aşağıda belirtilen temizlik şartlarına mutlaka uyunuz.
- Temizliğe başlamadan önce cihazın fişini mutlaka prizden çıkarınız.
- Cihazın sökülebilir bütün parçalarını (tepsi, tepsi kızıağı vs.) dikkatlice çıkarınız.
- Çelik parçaları ılık suyla temizleyip, durulayınız.
- Cihazı yumuşak cisimlerle (bez, sünger vs.) silerek temizliğini yapabilirsiniz.
- Cihazın gövdesini elektrik aksamına dikkat ederek temizleyiniz.
- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyiniz.
- Klorinli maddelerden sonra cihazı mutlaka temizleyiniz.
- Herhangi bir kir veya leke kurumadan, nemli bezle temizlendikten sonra temiz bezle kurulayınız.



UYARI: Cihazı temizlerken cihazın üzerine kesinlikle su tutmayınız. Cihazın temizliğini tamamen yumuşak cisimlerle (bez, sünger vs.) yapınız. Kontrol paneline direkt olarak su tutmayınız. Ekipman temizliğinde hidroklorik asit gibi aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

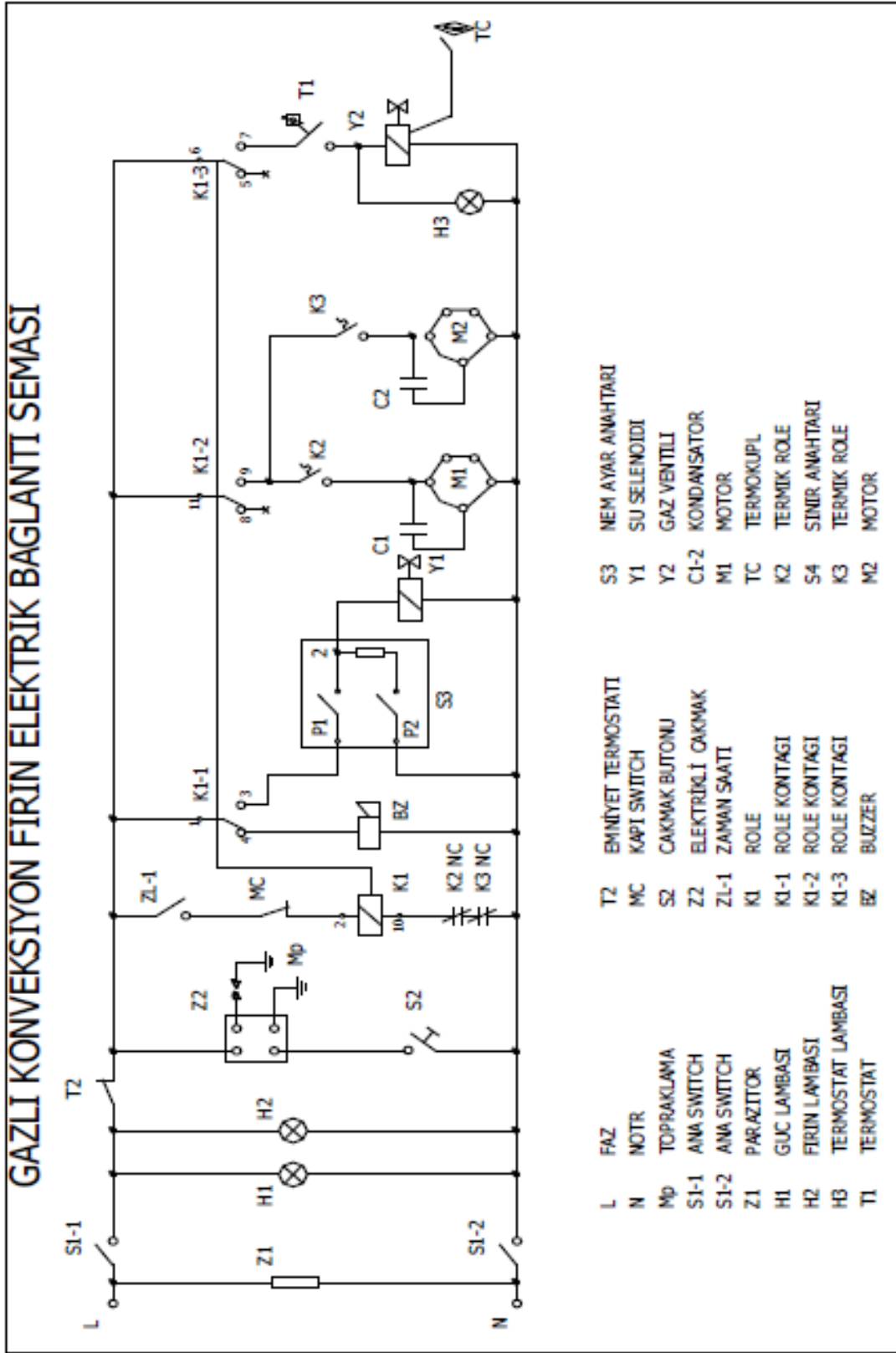
VI.PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

PROBLEM	ÇÖZÜM YÖNTEMİ
-Fırın çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Fırın elektrik beslemesini kontrol ediniz. Fırını, çalıştırma talimatına göre çalıştırdığınızı kontrol ediniz. Fırın kapağının kapalı olduğunu kontrol ediniz. Zaman saati çevrildiğinde fırın çalışacaktır. Bu adımdan sonra fırın hala çalışmıyorsa yetkili servis çağırınız.
-Pilot ateş yanmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Gaz tesisatının açık olduğunu ve fırına gaz geldiğini kontrol ediniz. Gaz grubu anahtarını pilot ateşleme pozisyonuna getiriniz ve termokupul tutana kadar anahtara basarak çakmağı ateşleyiniz. Bu işlemi ikinci kere yapıyorsanız, gaz grubunun emniyet bobini bırakmasını bekleyiniz. (Yaklaşık 30 sn.)
-Brülör yanıyor ama fan motoru dönmüyor	<ul style="list-style-type: none"> Fırını durdurarak motorun soğumasını bekleyiniz. Tekrar çalıştırdığınızda aynı problem devam ediyorsa lütfen yetkili servis çağırınız.
-Fan motoru dönüyor ama brülör yanmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Pilot alevin yandığını kontrol ediniz. Pilot alev yanmıyorsa termostat sıcaklık değerini artırınız. Pilot alev yanmıyorsa, fırına gazın geldiğini kontrol ediniz.
-Pişirme esnasında nemlendirme çalışıyor	Nem ayar anahtarını "%0" konumuna getiriniz.

	G-20 20mbar	G-20 25mbar	G-25 20mbar	G-25 25mbar	G-30 30mbar	G-30 50mbar	G-31 37mbar
Enjektör	Ø1,2mm	Ø1,2mm	Ø1,2mm	Ø1,2mm	Ø0,8mm	Ø0,8mm	Ø0,8mm

NOT: Cihazı çalıştırmakta olduğunuz yerin gaz bağlantısına göre yukarıdaki tabloda verilen enjektörlerden uygun olanını kullanabilirsiniz.

GAZLI KONVEKSİYON FIRIN ELEKTRİK BAĞLANTI SEMASI



N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK. 34953 Tuzla / İstanbul
Tel:+90 216 593 02 42 Faks: +90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com

