



KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU GAZLI KOMBİ FIRINLAR



> MAESTRO061G



> MAESTRO101G



> MAESTRO102G



> MAESTRO202G

SUNUM

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,

- Uluslararası standartlara uygun üretilen ürünümüzün beklentilerinize en uygun verimi alabilmeniz ve uzun süreklili kullanmanız için kullanma kılavuzunu okumanızı, kullanıcılarınıza okutmanızı önemle hatırlatırız.
- Bu kılavuz ürününüzün güvenli kurulumu, kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler ve cihazınızdan en yararlı biçimde faydalanmanız için gerekli uyarılar içermektedir.
- Bu kılavuzu gerekli olduğunda kullanmak üzere güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklayınız.
- Ürünümüz, gıda mamullerini ısıtma ve pişirme işlemleri için tasarlanmıştır. Herhangi bir kimyevi katı-sıvı maddenin ya da benzeri; genel olarak gıda maddeleri ile teması halinde canlı sağlığına zararı olabilecek maddelerin, herhangi bir ısıl işleme tabi tutulması amacıyla kullanılamaz.
- Üretici, bu kitapçığın çeviri ya da basımından kaynaklanan ve cihazın hatalı kullanımından doğacak, insana, çevresine veya diğer malzemelere gelecek zararlardan sorumlu tutulamaz

SEMBOLLER VE ANLAMLARI



KULLANMA KILAVUZUNU OKUYUN

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım ve bakım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurunuz.



NOT

Dikkate alınması gereken bilgileri ve ipuçlarını belirtir.



UYARI

Cihazın hasar görme, arızalanma, düşük performansla çalışma gibi sorunlar ile karşılaşmamak için uyulması gereken talimatları belirtir.



GAZ TEHLİKESİ

Meydana gelebilecek gaz tehlikelerine karşı bakımlarınızı ve kontrollerinizi yaptırınız.



ELEKTRİK TEHLİKESİ

Meydana gelebilecek elektrik tehlikelerine dikkat çekerek. Gerekli tedbirler alınmayıp, talimatlara uyulmadığı takdirde yaralanma ve ölümler gerçekleşebilir.



TOPRAKLAMA

Topraklamanın gerekli olduğunu belirtir.

İÇİNDEKİLER

SUNUM.....	1
SEMBOLLER VE ANLAMLARI	2
İÇİNDEKİLER.....	3
GÜVENLİK DETAYLARI	4
ETİKET DETAYLARI	5
TEKNİK ÖZELLİKLER	6
TAŞIMA, YERLEŞTİRME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME	7
KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI	8
GAZ BAĞLANTISI.....	9
KONTROL PANELİ	10
MANUEL PİŞİRME.....	12
PROGRAM İLE PİŞİRME	13
YIKAMA	17
KULLANIM	20
YEMEK PİŞİRME REÇETELERİ	20
1-) AÇMA	22
2-) KAPATMA.....	22
TEMİZLİK.....	22
BAKIM VE ARIZA	23
PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER	23
KALICI RİSKLER.....	26
MAKİNEİN GÜNLÜK, AYLIK VE YILLIK BAKIMLARI İÇİN YAPILMASI GEREKENLER	26
GARANTİ KOŞULLARI	27
GARANTİ DIŞI DURUMLAR	28
YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI	29
START UP SAYFASI	29
İLETİŞİM.....	32

GÜVENLİK DETAYLARI

- Cihazı direkt güneş ışığına maruz bırakmayınız.
- Cihazın kullanıldığı alanda yanıcı ve tutuşabilen her türlü katı veya sıvı (alkol ve türevleri, petro-kimya ürünler, ahşap-plastik malzemeler, perdeler, elbise vs.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.
- Bu cihaz mevcut düzenlemelere uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi bir şekilde havalandırılan yerde kullanılmalıdır.
- Bu cihaz kurulmadan ve kullanılmadan önce talimatlara bakılmalıdır.
- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı imal edilmiş olup, sadece cihaz ile ilgili eğitim almış profesyonel (kalifiye) elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Üreticinin veya yetkili servisin dışında müdahale edilmemelidir.
- Cihaz ve parçaları cihazın maksadı dışında kullanılamaz.
- Cihaz gıda ısıtması ve pişirmesi dışında ortam ısıtması, çamaşır kurutma vb. ısıtıcı gereci olarak kullanılamaz.
- Cihaz kullanıldığı sürece kontrolsüz bırakılamaz.
- Cihaz kullanılırken elleri sıcak temasından koruyacak gıdaya uyumlu eldivenler kullanılmalıdır.
- Cihazın kullandığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda panik yapmadan gaz vanasını kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için kesinlikle su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.
- Montaj ve bakım işleri üretici firma tarafından yetkilendirilmiş uzman personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı montaj- ve bakım işleri veya tamirler sonucunda cihazı kullanan kişi için ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir ve üretici firma bundan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.



ETİKET DETAYLARI

		MADE IN TÜRKİYE	Türkiye
		Discover the potential	
GAZLI KOMBİ-FIRIN GAS COMBI OVEN			
MODEL MODEL	MAESTRO061G		
TİP TYPE	A1		
GAZ TİPİ GAS TYPE	G20/G30		
GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	H2H3B/P		
GAZ BASINCI GAS PRESSURE	20/30 mbar		
TOPLAM KAPASİTESİ TOTAL HEAT CAPACITY	12kW		
GAZ TÜKETİMİ(MAX) GAS CONSUMPTION	(1.270m ³ /h)(0.946kg/h)		
ELEKTRİKSEL VERİLER ELECTRICAL DATA	220-230 V 1N AC		
SU BASINCI WATER PRESSURE	1,5-4' bar		
ÜRETİM TARİHİ PRODUCT DATE	08-22		
SERİ NUMARASI SERIAL NUMBER	0122060150/2-1		
HEDEF ÜLKELER / DESTINATION COUNTRIES: AL,BG,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,HR,IT,LT,LV,MK,NO,RO,SE,SK,SI,TR			
			
		2430-23	2430 DN 070722
PLEVNE CAD. NO:40 GÜLVEREN MAMAK ANKARA/TÜRKİYE TEL : +90 (312) 363 99 33 (Pbx) FAKS : +90 (312) 363 94 92 www.vitalmutfak.com			

Ürünün Adı

Ürünün Modeli

Ürünün Tipi

Ürünün Gaz Tipi

Ürünün Gaz Kategorisi

Ürünün Gaz Basıncı

Ürünün Toplam Kapasitesi

Ürünün Gaz Tüketimi

Ürünün Elektriksel Verileri

Ürünün Su Basıncı

Ürünün Üretim Tarihi

Ürünün Seri Numarası



Etikette hem doğalgaz hem de LPG için değerler verilmiştir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

ÜRÜN KODU			MAESTRO061G	MAESTRO101G	MAESTRO102G	MAESTRO202G		
BOYUTLAR (Mm)	A	GENİŞLİK	990	990	1200	1200		
	B	DERİNLİK	950	950	1155	1155		
	C	YÜKSEKLİK	865	1155	1155	1845		
GAZ BAĞLANTISI		G-20 (NG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"		
		G-30 (LPG)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"		
GAZ TÜKETİMİ		G-20 (NG)	MAKSİMUM	1.270 m³/h	1.905 m³/h	2.857 m³/h	5.715 m³/h	
			MİNİMUM	0.667 m³/h	1.000 m³/h	1.500 m³/h	3.000 m³/h	
		G-30 (LPG)	MAKSİMUM	0.946 kg/h	1.420 kg/h	2.129 kg/h	4.259 kg/h	
			MİNİMUM	0.497 kg/h	0.745 kg/h	1.118 kg/h	2.336 kg/h	
ÜLKE	AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SK, SI, TR	GAZ BASINCI	NOMİNAL	G-20 (NG)	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar
				G-30 (LPG)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar
			MAKSİMUM	G-20 (NG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
				G-30 (LPG)	35 mbar	35 mbar	35 mbar	35 mbar
			MİNİMUM	G-20 (NG)	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar
				G-30 (LPG)	25 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar
GAZ KATEGORİSİ		II ₂ H3B/P						
TOPLAM ISI KAPASİTESİ (ΣQ _N)			12 kW	18 kW	27 kW	54 kW		
BOİLER ISI KAPASİTESİ (ΣQ _N)			12 kW	18 kW	27 kW	54 kW		
KABİN ISI KAPASİTESİ (ΣQ _N)			12 kW	18 kW	18 kW	36 kW		
SU GİRİŞİ			3/4"	3/4"	3/4"	3/4"		
SU BASINCI (Bar)			1,5-4	1,5-4	1,5-4	1,5-4		
ELEKTRİK GİRİŞİ			220-230 VAC 1N 50 Hz					
KABLO KESİTİ			3*1,5 mm²	3*1,5 mm²	3*1,5 mm²	3*1,5 mm²		
MOTOR GÜCÜ			850 W	850 W	850 W	2*850=1700W		
AĞIRLIK (kg)			180 Kg	230 Kg	285 Kg	445 Kg		

TAŞIMA, YERLEŞTİRME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME

- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Cihazın zarar görmemesi amacıyla uygun taşıma araçları kullanınız.
- Cihazı iterek veya sürükleyerek taşımayınız.
- Transpalet veya forklift ile yapılan taşımalarda cihazın zarar görmemesine özen gösteriniz.
- Cihazı montaj alanına kadar ambalajı ile beraber taşıyınız.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için havalandırma sistemi altına yerleştirilmelidir.
- Havalandırma sistemi için cihazın üzerine cihaz ebadına uygun baca çıkışı engelleyecek şekilde davlumbaz konumlandırılması tavsiye edilir.
- Cihaz bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb. yakın yerlere konumlandırılması durumunda, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 10 cm, aksi durumda en az 30 cm olmalıdır.
- Cihaz üzerine ve içine kesinlikle yanıcı madde koymayınız.
- İlk çalıştırmadan önce genel bir temizlik yapınız. Temizlik için sabunlu su kullanabilirsiniz.
- Cihazın çalışma ortamı, havalandırma sistemli, 10 ila 40 °C ortam sıcaklığında ve en fazla %80 nem oranlı olmalıdır.
- Cihaz kurulum talimatlarına uygun olarak montajı yapılmalıdır.
- Cihaz yüzeylerinde bulunan koruyucu film sıyrarak çıkarılmalıdır.
- Cihazın montaj alanına teknik özelliklerine uygun gaz bağlantısı tesis edilmelidir.



Ambalajı atmak istediğinizde ülkenizdeki yönetmenlikleri dikkate alınız. Kullanılabilir ambalajları geri dönüşüme kazandırınız.



Yetkili servis tarafından montajı yapılmış cihazı yetkili servis dışında **yeri değiştirilemez, bağlantı hortumları uzatılamaz, değiştirilemez.**

KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI

Aşağıda cihazın kullanım ömrü içerisindeki işlemlere ait kişisel korunma ekipmanları (KKE) ve kullanılacağı işlemler verilmiştir.

Günlük normal kullanımlarda elleri koruyacak ısıya karşı dayanıklı bir eldiven mutlaka kullanıcı tarafından giyilmelidir. Kullanıcılar tarafından belirtilen işlemlerde kullanılmayan ekipmanlar sonucunda hayati tehlike söz konusu olabilir.

	KORUYUCU KIYAFET	KORUYUCU AYAKKABI	KORUYUCU ELDİVEN	KORUYUCU GÖZLÜK	KORUYUCU KULAKLIK	KORUYUCU MASKE	KORUYUCU KASK
NAKLİYE		X	O				O
TAŞIMA		X	O				
PAKETTEN ÇIKARMA		X	O				
MONTAJ		X	O				
GÜNLÜK KULLANIM	X	X	X				
YERLEŞTİRME	O	X					
RUTİN TEMİZLİK	O	X	X	X			
ÖZEL TEMİZLİK	O	X	X	X			
BAKIM	O	X					
DEMONTAJ	O	X					

O= İHTİYAÇ DURUMUNDA KULLANILMALIDIR

X=KEŞİN OLARAK KULLANILMALIDIR

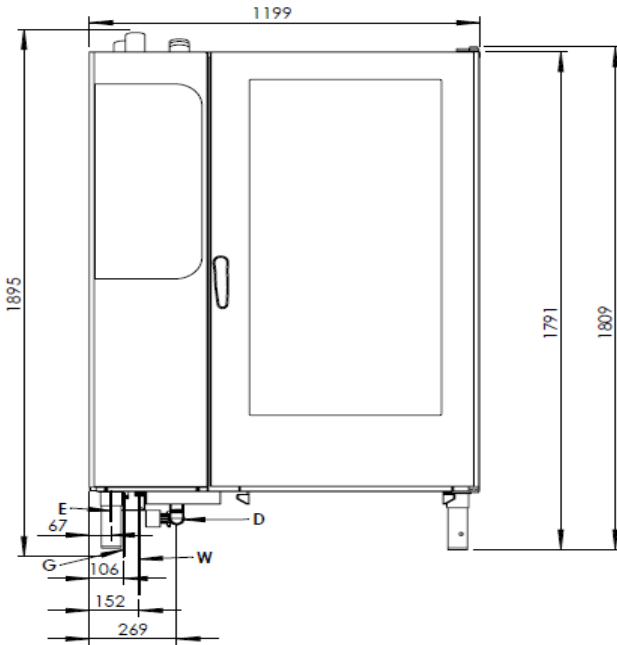
GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın ürün etiketinde belirtilen gaz sınıfına uygun gaz tesisatı yapılmalıdır. Bu durumu teknik özellikler bölümünden inceleyiniz.
- Cihazın ürün etiketinde ve teknik özelliklerde belirtilen gaz sınıfına karşılık gelen gaz basıncı, cihaz kapasitesine uygun regülatör kullanılarak ayarlanmalıdır.
- Cihazın gaz girişinden önce EN 331 standardına uygun vana kullanılmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı EN 14800 standardına uygun maksimum 120 cm uzunluğunda metal hortum ile yapılmalıdır.
- 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 bir gaz tesisatına bağlanıyorsa, uygulanmış olan gaz tesisatı cihaza gaz girişinde, gaz debisini düşürmeyecek şekilde projelendirilmiş olması gerekmektedir

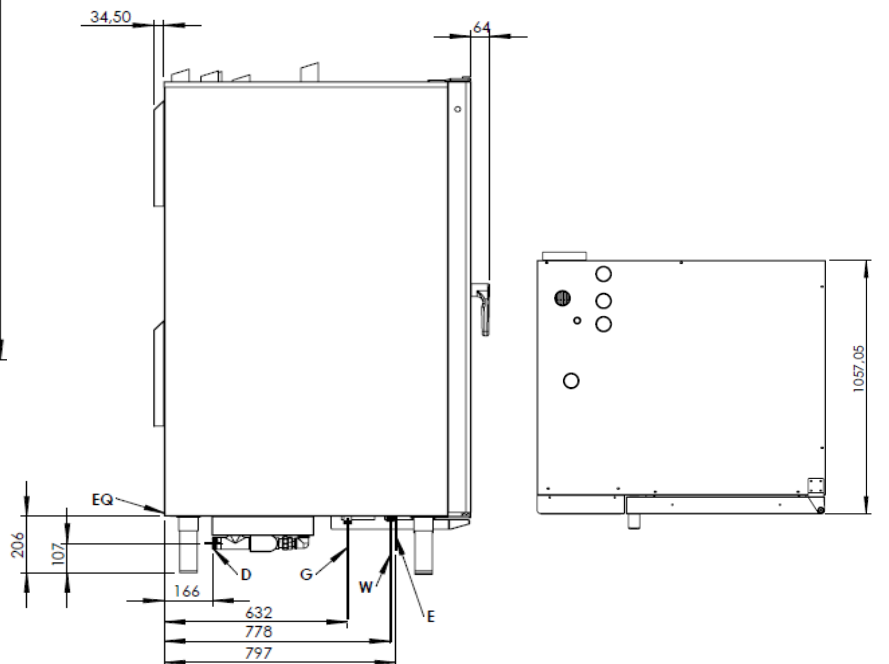


GAZ TEHLİKESİ

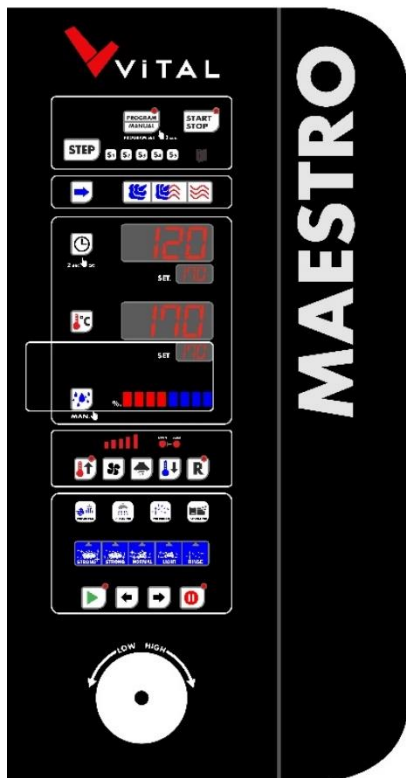
Meydana gelebilecek gaz tehlikelerine karşı bakımlarınızı ve kontrollerinizi yaptırınız.



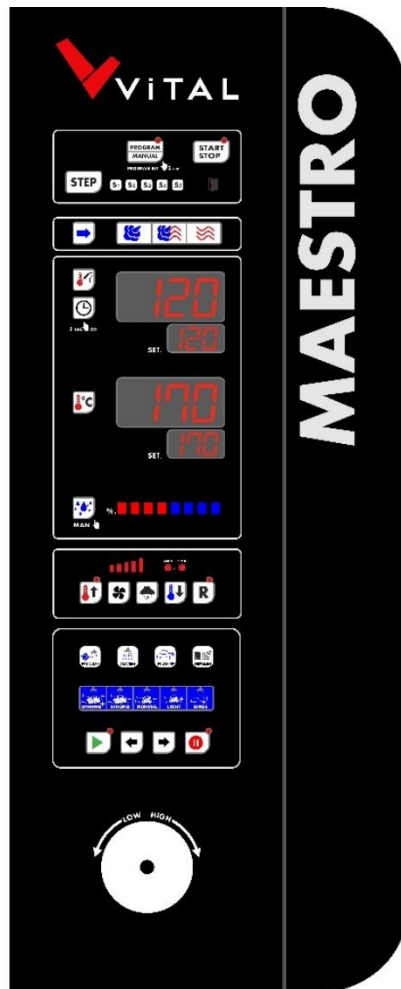
EI=ELEKTRİK BAĞLANTISI
EQ=TOPRAK BAĞLANTISI
G=GAZ BAĞLANTISI
W= SU BAĞLANTISI



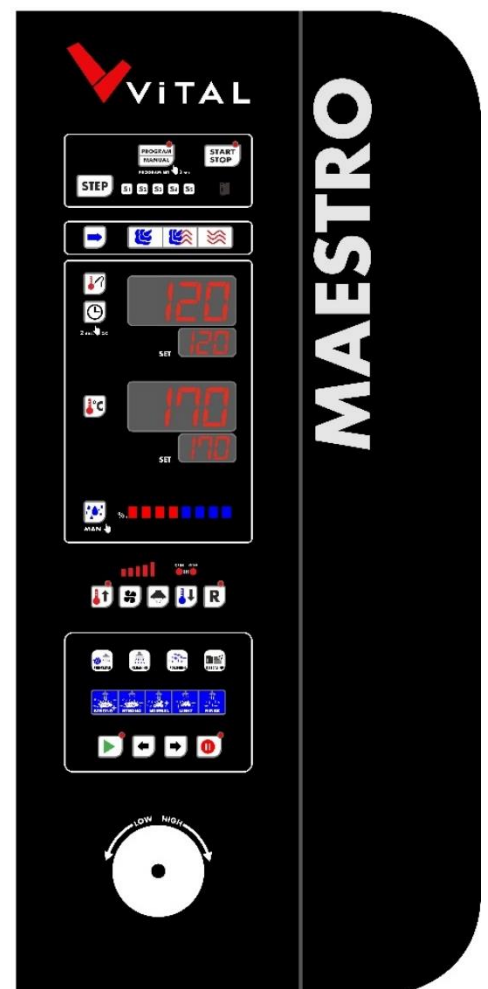
KONTROL PANELİ



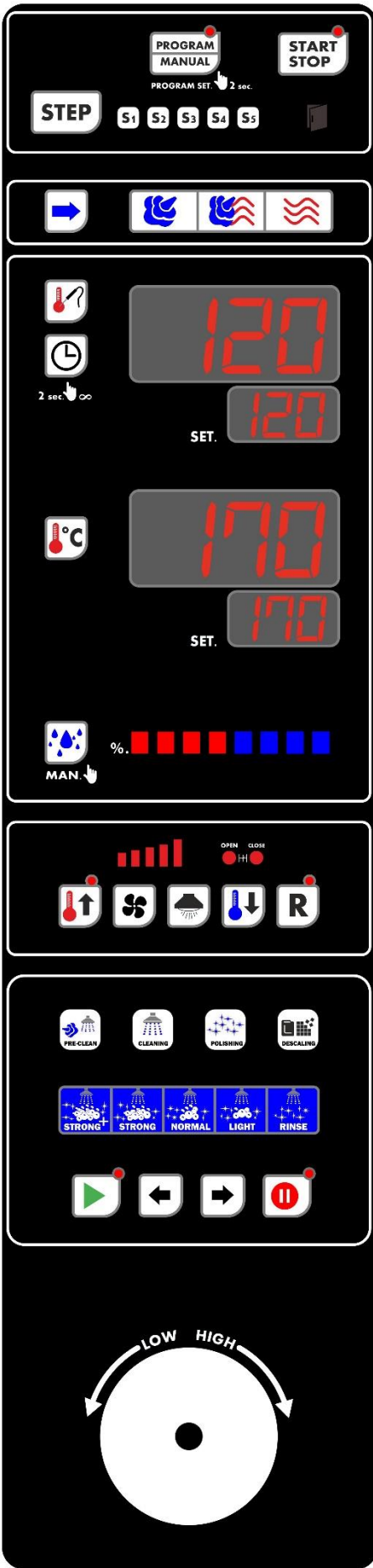
MAESTRO061G



MAESTRO101G



MAESTRO102G- MAESTRO202G



START STOP

ÇALIŞTIRMA-DURDURMA BUTONU: Butona 1 defa basıldığında fırın çalıştırılır. Fırın çalıştırıldığında buton üzerindeki kırmızı lamba yanar. Butona tekrar basıldığında buton üzerindeki lamba söner ve fırın durdurulur.

PROGRAM MANUAL

PROGRAMLAMA BUTONU: Butona 1 defa basıldığında en son kullanılan program ayarları ile fırın çalıştırmaya hazır hale gelir. Programda pişirme aktif iken set değerlerini değiştirme aktif olmayacaktır. Programlı pişirmede iken kullanılacak program kodu set edilen zaman değeri ile aralıklı olarak zaman set göstergesinde görünür. "Örnek: P11, P12 gibi".

Butona tekrar basıldığında El ile ayarlama aktif olacaktır. El ile ayar aktif iken set değerlerini değiştirme aktif olacaktır. El ile ayarlama iken kullanılacak set edilen zaman değeri ile aralıklı olarak zaman set göstergesinde "EL" ibaresi görünür. Butona 2 sn. basılı tutulduğunda program ayarlama-seçme alanına geçiş yapılır.

STEP

ADIM (AŞAMA) BUTONU: Program ayarı yapılırken pişirme adımları arasında geçiş yapılır. Pişirme adımları S1-S2-S3-S4-S5 göstergeleri ile görünür.

KAPAK GÖSTERGESİ: Fırın kapağı açık olduğunda gösterge lambası aralıklı olarak yanıp sönecektir.

KOMBİNASYON SEÇİM BUTONU: Butona basıldığında aşağıda bulunan pişirme yöntemleri arasından seçim yapılır. Bunlar;

BUHARLI PİŞİRME: Maksimum sıcaklık set değeri: 120 °C

KURU+BUHARLI PİŞİRME: Maksimum sıcaklık set değeri: 250 °C

KURU PİŞİRME: Maksimum sıcaklık set değeri: 285 °C

ZAMAN AYARLAMA BUTONU: Butona basıldığında zaman set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir.

ET PROBU BUTONU: Et probu butonuna basılınca zaman set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile et probu için istenilen sıcaklık değeri girilir.

SICAKLIK AYARLAMA BUTONU: Butona basıldığında sıcaklık set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir.

MAN. AYARLAMA BUTONU: Nemli pişirme modunda %100 nem 8 kademe aktif halde ekranda belirecektir. Kuru+Nemli pişirme modunda Nem Ayarlama Butonuna basıldığında nem gösterge barı yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. Butona basılı tutulduğunda manuel olarak fırına nem verilir.

ÖN ISITMA BUTONU: Pişirmeye başlamadan önce fırın sıcaklığının, ayarlanan sıcaklığa ön ısıtmasının yapılması için fırını çalıştırmaya başlamadan önce butona basılarak ön ısıtma aktifleştirilir. Ön ısıtma aktif ise buton üzerinde yer alan lamba yanar.

FAN HIZ SEÇİMİ BUTONU: Pişirim sırasında fırın içerisinde bulunan fanın hız seçimi yapılır. Butona basıldığında buton üzerinde yer alan kademe lambaları ile fan hızı seçilir.

AYDINLATMA BUTONU: Fırın içi aydınlatma kontrolü buton ile yapılır.

HIZLI SOĞUTMA BUTONU: Hızlı soğutma butonuna basılınca kapı açık veya kapalıyken fırın soğutma işlemini yapacaktır.

REJENERASYON BUTONU

Rejenerasyon işlemi için kombinasyon seçim butonu ile istenilen rejenerasyon yöntemini seçiniz. Rejenerasyon butonuna basıldıktan sonra rejenerasyon işlemi başlayacaktır. İşlemin başlaması ile rejenerasyon buton lambası yanacak ve zaman ayar göstergesinde " rEG " ibaresi belirecektir. Rejenerasyon işlemi başladıktan sonra sıcaklık ayarlama butonuna basılarak sıcaklık, zaman ayarlama butonuna basılarak istenilen zaman ayarlanır. Ayarlanan süre sona erdiğinde rejenerasyon işlemi sona erecektir.Çalıştırma-durdurma butonuna basarak veya kapıyı açarak rejenerasyon işlemi sonlandırılabilir.

Manuel Pişirme



Fırın kontrol paneline enerji verildiğinde kontrol paneli manuel olarak kullanıma hazırdır. Bu durum zaman set göstergesinde "EL" ibaresi yazıldığı gözlemlenerek anlaşılır. Zaman set göstergesinde program kodu yazıyor ise (P1, P2, P3....gibi) programlama butonuna 1 defa basıldığında zaman set göstergesinde "EL" ibaresi çıkacaktır.



Kombinasyon Seçim Butonu basılarak yan tarafında bulunan pişirme yöntemleri arasında seçim yapılır. Seçim yapılan yöntemin lambası yanacaktır.



Zaman Ayarlama Butonuna basıldığında zaman set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur. Buton üzerine 2 sn. kadar uzun basıldığında göstergeler üzerinde "- - - -" ibaresi belirir. Bu durumda fırın zamana bağlı kalmaksızın sonsuz döngüde çalıştırılacaktır. Sonsuz döngüden çıkmak için zaman ayarlama butonuna tekrar 2 sn. kadar basılarak çıkarılır.



Sıcaklık Ayarlama Butonuna basıldığında sıcaklık set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur.



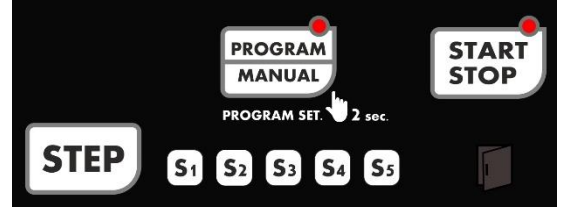
MAN. Buharlı pişirme modunda %100 nem 8 kademe aktif halde ekranda belirecektir bu modda nem ayarı yapılamaz. Kuru+Nemli pişirme modunda Nem Ayarlama Butonuna basıldığında nem gösterge barı yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur. Butona basılı tutulduğunda manuel olarak fırına nem verilir.

İsteğe göre ön ısıtma ve istenilen fan hızı, baca kontrolü yapılır.



Çalıştırma-Durdurma butonuna 1 defa basıldığında fırın çalıştırılır. Fırın çalıştırıldığında buton üzerindeki kırmızı lamba yanar. Butona tekrar basıldığında buton üzerindeki lamba söner ve fırın durdurulur.

>>>>



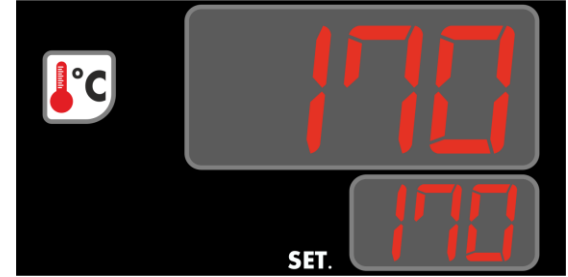
>>>>



>>>>



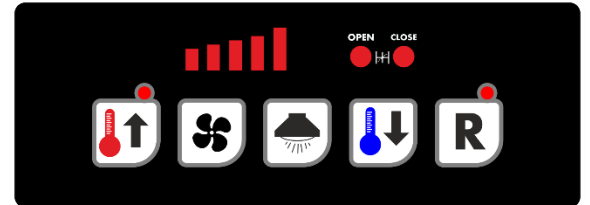
>>>>



>>>>



>>>>



Program ile Pişirme

MAESTRO Kombi Fırında 99 adet pişirme programı yapabilmek ve her pişirme programını 5 adımda (aşamada) programlama imkânı bulunmaktadır.



Programlama butonuna 2 sn. kadar basılı tutularak programlama gösterge alanına girilir.

STEP

Programlama alanında iken Adım (Aşama) Butonuna her basıldığında ilgili programın adım sırası sıcaklık gösterge alanında gözlemlenir. (S1,S2,S3,S4,S5 şeklinde). Programlama yaparken adım sırasını değiştirmek ve ilgili programda adımlarda yer alan değerleri gözlemlemek için butona basılarak adım atlana bilinir.



Programlama alanında iken sıcaklık gösterge alanında ilgili program kodu görünür. Programlama butonuna her basıldığında program seçimi yapılır. Bu durum sıcaklık gösterge alanında program kodunun değişmesi ile gözlemlenebilir. (P1, P2, P3, P4 ...gibi.)



İlgili program ve adımda kombinasyon seçimi butonuna basılarak, buton yan tarafında bulunan pişirme yöntemleri arasından seçim yapılır. Seçim yapılan yöntemin lambası yanacaktır.



İlgili program ve adımda Zaman Ayarlama Butonu basıldığında zaman set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur.

İlgili adımın zaman göstergesi "000" olarak ayarlandığında, fırın "000" ayarlanan adım ve sonrasında ayarlanan adımlarda çalışmayarak, öncesinde ayarlanan adımlarda çalışır. Bu durum adım gösterge lambaları ile gözlemlenir. Adım gösterge lambaları ayarlanan programın kaç adımda olduğunu gösterir.



İlgili program ve adımda Sıcaklık Ayarlama Butonuna basıldığında sıcaklık set göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur.



MAN. Nemli pişirme modunda %100 nem 8 kademe aktif halde ekranda belirecektir bu modda nem ayarı yapılamaz. Kuru+Nemli pişirme modunda Nem Ayarlama Butonuna basıldığında nem gösterge barı yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir, istenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi üzerine veya herhangi bir seçim butonuna basılarak göstergedeki değer onaylanmış olur.

İlgili programda ilk adımda isteğe göre ön ısıtma seçimi yapılır. İstenilen adımlar için fan hızı seçimi yapılır ve baca kontrolü yapılır.

>>>>>

>>>>>

>>>>>

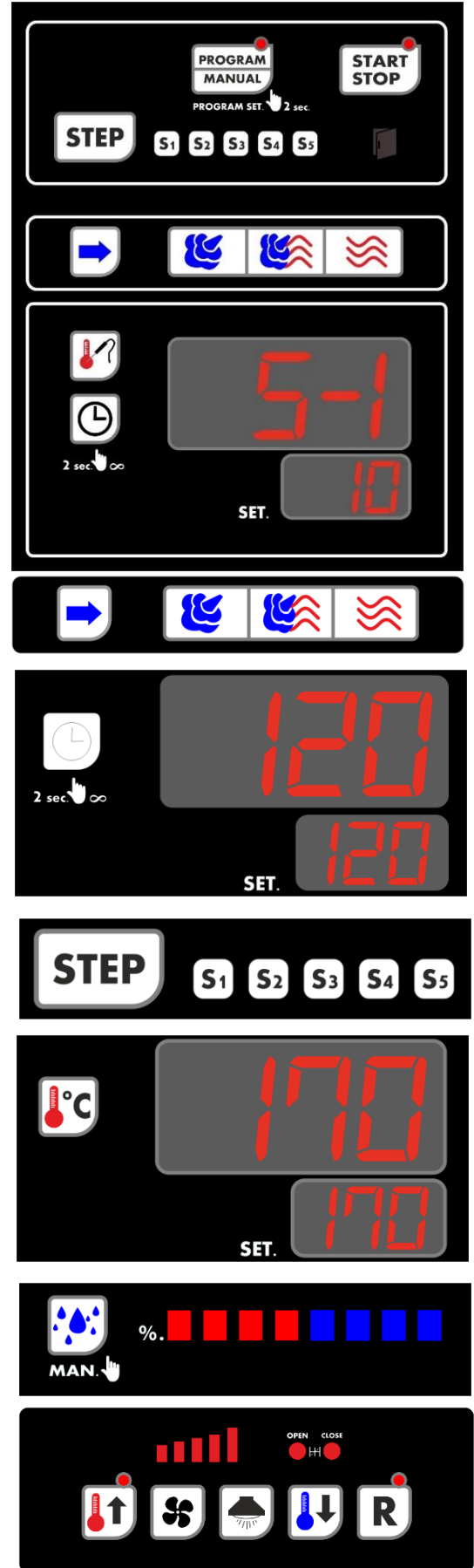
>>>>>

>>>>>

>>>>>

>>>>>

>>>>>





İstenilen program çalıştırılmak istenildiğinde Çalıştırma-Durdurma butonuna 1 defa basılır. Program çalıştırılmaktan vazgeçildiğinde veya yanlış program seçilme olasılığına karşı Çalıştırma –Durdurma butonuna basıldıktan 3 sn. içinde tekrar butona basılarak vazgeçilebilir. Bu durum zaman göstergesinde “- - -” şeklinde sesli ikaz ile gösterilir. Program çalıştırıldığında buton üzerindeki kırmızı lamba yanar. Butona tekrar basıldığında buton üzerindeki lamba söner ve program durdurulur.

Örnek Programlama

Program : 004 Adım Sayısı : 2 Ön ısıtma : Aktif

	<u>1.Adım</u>	<u>2.Adım</u>
Süre	10 dk.	30 dk.
Sıcaklık	60 °C	190 °C
Buhar	YOK	5. KADEME
Fan Hızı	2	%75
Baca	Açık	Kapalı

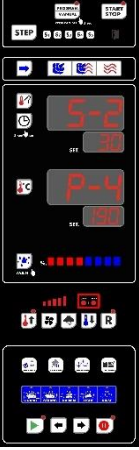
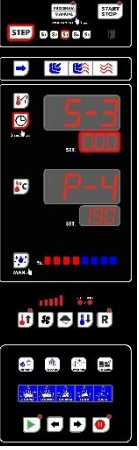
1.Adım

	PROGRAM ALANINA GİRİŞ Programlama butonuna 2 sn. kadar basılı tutularak programlama göstergesi alanına girilir. Programa alanına girildiği buton üzerinde yer alan lamba ile gözlemlenebilir. Aynı zamanda sesli ikaz duyulacaktır. Program alanına girildiğinde adım ve program kodu her zaman ön ısıtma “PrE” ,1nci program olarak gelir.		İSTENİLEN PROGRAM KODUNA GELME Programlama butonuna tek tek basarak istenilen program koduna getirilir. Bu durum sıcaklık göstergesi alanında gözlemlenir.		ÖN ISITMANIN AKTİF EDİLMESİ Ön ısıtma butonuna basılarak, ön ısıtma aktifleştirilir. Ön ısıtma aktifleştildiğinde buton üzerinde bulunan lamba yandığı ve zaman göstergesinde “SPr” ibaresi Sıcak ayarlama butonuna basılıp ayarlama ve onay düğmesi ile ön ısıtma sıcaklığı ayarlanır.
	SONRAKİ ADIMA GEÇİŞ Adım butonuna basılarak, bir sonraki adıma geçiş yapılır. Bu durumda zaman göstergesi alanında adım sırasının değiştiği gözlemlenir.		KOMBİNASYON SEÇİMİ Kombinasyon seçim butonuna basarak KURU moda getirilir. Seçilen modun arkasında lambası yanacaktır. Bu modda nem verme ve ayarlama aktif olmayacaktır.		ADIM SÜRESİNİ AYARLAMA Zaman ayarlama butonuna basılarak, zaman SET göstergesinin yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 1nci adımda istenilen süre ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir.

	ADIM SICAKLIĞINI AYARLAMA Sıcaklık ayarlama butonuna basılarak, sıcaklık SET göstergesinin yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 2nci adımda istenilen sıcaklık ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir.		FAN HIZININ AYARLAMA Fan hız seçimi butonuna basılarak fan hız seçimi yapılır. Seçilen fan hızı buton üzerinde bulunan lambalar ile gözlemlenir		BACA DURUMU Baca durumu OPEN ve CLOSE lambaları ile gözlemlenir. OPEN- AÇIK CLOSE- KAPALI
--	---	--	---	--	---

2.Adım

	SONRAKİ ADIMA GEÇİŞ STEP Adım butonuna basılarak, bir sonraki adıma geçiş yapılır. Bu durumda zaman gösterge alanında adım sıranın değiştiği gözlemlenir.		KOMBİNASYON SEÇİMİ Kombinasyon seçim butonuna basarak BUHAR+KURU moda getirilir. Seçilen modun arkasında lambası yanacaktır.		ADIM SÜRESİNİ AYARLAMA Zaman ayarlama butonuna basılarak, zaman SET göstergesinin yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 2nci adımda istenilen süre ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir.
	ADIM SICAKLIĞINI AYARLAMA Sıcaklık ayarlama butonuna basılarak, sıcaklık SET göstergesinin yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 2nci adımda istenilen sıcaklık ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir		ADIM BUHARINI AYARLAMA MAN. Nem ayarlama butonuna basılarak, Nem SET barının yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 2nci adımda istenilen nem kademesi ayarlanır. Ayarlanan kademelerin arka lambaları yanacaktır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir.		FAN HIZININ AYARLAMA Fan hız seçimi butonuna basılarak fan hız seçimi yapılır. Seçilen fan hızı buton üzerinde bulunan lambaları ile gözlemlenir.

	BACA DURUMUNU  Baca durumu OPEN ve CLOSE lambaları ile gözlemlenir. OPEN- AÇIK CLOSE- KAPALI		SONRAKİ ADIMLARI İPTAL ETME STEP Adım butonuna basılarak, bir sonraki adıma geçiş yapılır. Bu durumda zaman gösterge alanında adım sıranın değiştiği gözlemlenir.  Zaman ayarlama butonuna basılarak, zaman SET göstergesinin yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 3.adımdaki süre "000" olarak ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir. Böylece 2. adım sonrasındaki adımlar iptal edilmiş olur.	Bu durum S1-S2 lambalarının yandığı ile gözlemlenir. S1, S2, S3, S4, S5 lambaları adım sayılarını göstermektedir. Lambalardan hangileri yanıyor ise adım sayısı yanan lambalar kadardır.
---	--	---	---	---

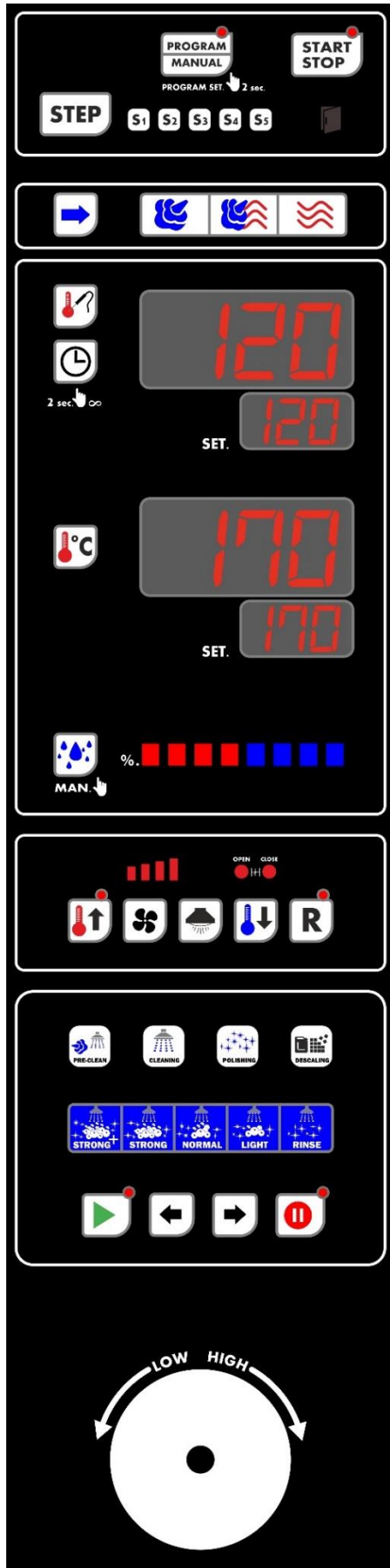


İstenilen program çalıştırılmak istenildiğinde Çalıştırma-Durdurma butonuna 1 defa basılır. Program çalıştırılmaktan vazgeçildiğinde veya yanlış program seçilme olasılığına karşı Çalıştırma –Durdurma butonuna basıldıktan 3 sn. içinde tekrar butona basılarak vazgeçilebilir. Bu durum zaman göstergesinde“- - -” şeklinde sesli ikaz ile gösterilir. Program çalıştırıldığında buton üzerindeki kırmızı lamba yanar. Butona tekrar basıldığında buton üzerindeki lamba söner ve program durdurulur.



PROGRAMMAN BUT. Program ayarlanıp fırın çalıştırmak istenmiyorsa Programlama butonuna basılı tutularak programlama alanından çıkılabilir.

YIKAMA



YIKAMA BAŞLATMA BUTONU: Yıkamayı başlatmak için butona 2 sn basılı tutulur.



basılır.



basılır.



YIKAMA DURDURMA BUTONU: Yıkamayı durdurmak için butona 2 sn basılı tutulur.



ÇOK KUVVETLİ YIKAMA LAMBASI: Fırının çok kuvvetli yıkama modunda yıkanması gerektiğini ve çok kuvvetli yıkama esnasında belirli aralıklarla yanıp sönerek yıkama işleminin devam bilgisini verir.



KUVVETLİ YIKAMA LAMBASI: Fırının kuvvetli yıkama modunda yıkanması gerektiğini ve kuvvetli yıkama esnasında belirli aralıklarla yanıp sönerek yıkama işleminin devam bilgisini verir.



NORMAL YIKAMA LAMBASI: Fırının normal yıkama modunda yıkanması gerektiğini ve normal yıkama esnasında belirli aralıklarla yanıp sönerek yıkama işleminin devam bilgisini verir.



HAFİF YIKAMA LAMBASI: Fırının hafif yıkama modunda yıkanması gerektiğini hafif yıkama esnasında belirli aralıklarla yanıp sönerek yıkama işleminin devam bilgisini verir.



DURULAMA LAMBASI: Durulama esnasında belirli aralıklarla yanıp sönerek durulama işleminin devam bilgisini verir.



ÖN YIKAMA LAMBASI: Yıkama esnasında yıkama için ön hazırlık yapıldığının bilgisini verir.



YIKAMA LAMBASI: Yıkamanın başladığı bilgisini verir.

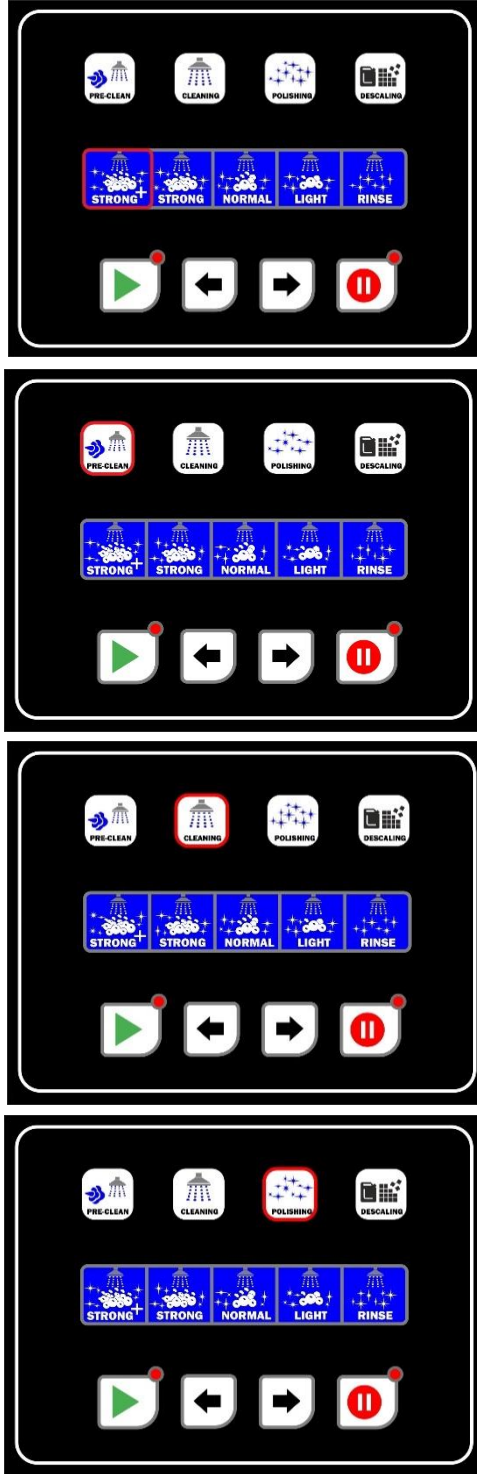


DURULAMA LAMBASI: Durulamanın başladığı bilgisini verir.



DESCALLING LAMBASI: Buhar tankının temizlenmesi gerektiğini bildirir.

Yıkama Programı Çalıştırma



Yıkama modu seçim butonları ile istenen yıkama türü seçilir. Seçili yıkama türünün lambası yanarken yıkama start butonuna 2 sn. basılı tutulunca fırın yıkama moduna geçecektir. Yıkamanın başlaması için fırın kapağını açıp tekrar kapatınız. (Fırın kabininde herhangi bir yemek vs. olmadığından emin olunuz.) Kapak kapatıldıktan sonra fırın seçili yıkama modunda çalışmaya başlayacaktır. Yıkama başladıktan sonra ekranda "CLn" ile birlikte ilgili yıkama aşaması görünecektir. Ayrıca yıkamanın hangi aşamada olduğunu yıkama durum lambaları ile gözlemleyebilirsiniz.



Yıkama başladıktan sonra ilk olarak "pre-clean" lambası yanacaktır. Fırın belirli periyotlarla kabini nemlendirip su serpmeye yapacaktır.



Yıkama hazırlık tamamlandıktan sonra "cleaning" lambası yanıp deterjanlı yıkama işlemi başlayacaktır.



Deterjanlı yıkama tamamlanınca "polishing" lambası yanıp durulama başlayacaktır. Durulama işleminden sonra sesli uyarı ile birlikte kabin lambası yanıp sönerek yıkamanın bittiği uyarısını verecektir.

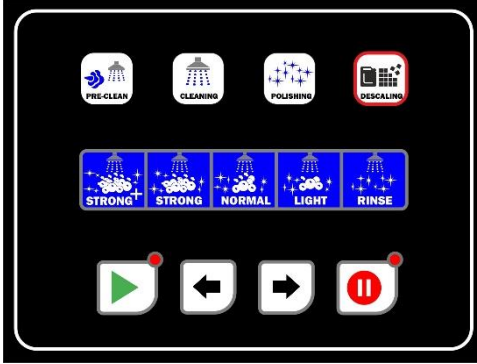
UYARI!

Yıkama esnasında fırın kapağı açıldığında veya stop butonuna basılarak yıkama işleminin durdurulması durumunda; Fırın zorunlu olarak durulama yapacaktır. (kabin içinde herhangi bir temizlik malzemesinin (deterjan) kalma durumunu engellemek için)

Zorunlu olmadığı sürece fırın yıkama yaparken fırın kapağını açmayınız ve yıkama işlemini durdurmayınız.

Yıkama esnasında elektrik kesintisi durumunda yıkama işlemi kaldığı yerden devam edecektir.

Buhar Tankı Temizleme



MODEL	MAESTRO061G	MAESTRO101G	MAESTRO102G	MAESTRO202G
TEMİZLİK MALZEMESİ MİKTARI	5 L	5 L	8.2 L	16 L

Descaling lambası ile birlikte ekranda 20 saniye boyunca “dES” “CAL” uyarısı belirdiğinde buhar tankının temizlenmesi gerekmektedir. Buhar tankının temizlenmemesi durumunda belirli bir süre pişirme imkânı tanınacaktır. Belirlenen süre dolduktan sonra fırın kalıcı olarak “dES” “CAL” uyarısı verecektir. Fırını kullanmak için buhar tankının temizliğinin yapılması gerekmektedir.

Buhar Tankı Temizliğinin yapılması

Yıkama modu seçim butonu ile “descalling” seçiniz. Descalling lambası kalıcı olarak yanmaya başlayacaktır. Fırın kabin kapısı kapalıyken yıkama start butonuna 2 saniye basılı tutunuz. Buhar tankı tahliye işlemi otomatik olarak başlayacaktır. Ekranda “bLr” “bSL” ibaresi belirecektir. Tahliye tamamlandıktan sonra ekranda “FİL” “bLr” ibaresi ile birlikte sesli uyarı olacaktır. Bu uyarı esnasında buhar tankının üst tarafında bulunan tank temizlik kanalının kapağını açarak buhar tankına temizlik malzemesini sesli uyarı gelinceye kadar doldurunuz. Doldurma işlemi yaptıktan sonra tank temizlik kanalının kapağını iyice kapatınız. Yıkama start butonuna basarak buhar tankı temizlik işlemini başlatınız. Buhar tankı temizlik işlemi 30 dakika boyunca devam edecektir. Buhar tankı temizliğinden sonra fırın otomatik durulama yaparak buhar tankını ve kabini durulayıp temizlik malzemesinden arındıracaktır.

Descalling süresi boyunca fırın kapağını açmayınız.

Temizlik malzemesi dolumunu fırın modelinize uygun olarak yukarıdaki tabloda belirtilen miktarda yapınız.

KULLANIM

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz ilk çalışmada bir müddet boşa çalışmalıdır böylelikle üzerinde bulunan koruyucu yağlardan ve izolasyonundan çıkan duman ve isten arınmış olur.

Yemek Pişirme Reçeteleri

Verilen pişirme süreleri sadece fikir vermek amaçlıdır. Asıl pişirme süresi pişirilecek gıdanın ağırlık ve kalınlığına bağlıdır.

Sebze

Gıda maddesi	Sıcaklık (°C)	Nem (kademe)	Pişirme süresi (dk)
Enginar	100	8	25-35
Karnabahar tüm	100	8	20-30
Karnabahar çiçekler halinde	100	8	15-20
Taze fasulye	100	8	20-30
Brokoli	100	8	15-25
Sebze çorbası	100	8	45-50
Rezene dilimli	100	8	10-20
Havuç	100	8	15-20
Biber dolması	185-200	7-8	15-25
Pırasa dilimlenmiş	100	8	5-15
Patates soyulmuş bölünmüş	100	8	25-40
Brüksel lahanası	100	8	15-20
Kuşkonmaz yeşil	100	8	10-20
Kuşkonmaz beyaz	100	8	15-25
Kabak dolması	160-180	7-8	20-35
Bezelye	100	8	5-15

Et

Gıda maddesi	Sıcaklık (°C)	Nem (kademe)	Pişirme süresi (dk)
Antrikot (kızartılmış)	170-185	0-3	10-25
Fileto (kızartılmış)	180-200	7-8	35-45
Dana sırtı (kızartılmış)	165-180	0-5	20-35
Kuzu budu (kızartılmış)	170-180	0-6	60-80
Rosto, ızgara (pişmiş)	115	8	25-40
	150-160	6-7	45-50
	220-230	0	30-40

Kümes Hayvanları

Gıda maddesi	Sıcaklık (°C)	Nem (kademe)	Piştirme süresi (dk)
Ördek tüm	150-160	6-8	85-125
	220-225	0	15-30
Ördek göğsü (kızartılmış)	160-180	0	5-15
Tavuk tüm	165-180	6	30-45
	185	0	15-25
Tavuk budu	180-190	7	35-45
Hindi göğsü	100	8	10-15
Tavuk göğsü	100	8	10-15

Hamur İşleri

Gıda maddesi	Sıcaklık (°C)	Nem (kademe)	Piştirme süresi (dk)
Elmalı pasta	160-175	0	70-80
Baget (önceden pişirilmiş)	190-200	0-7	10-20
Bisküvi pastası	190-210	0-3	8-12
Milföylü hamur işleri	190-210	7-8	15-20
Yassı kek	160-180	0	25-40
Kurabiye	150-175	0	10-25
Kek	160-175	0-3	50-65
Tulumba	150-165	0	35-45

Tatlılar

Gıda maddesi	Sıcaklık (°C)	Nem (kademe)	Piştirme süresi (dk)
Krem brüle	90-100	8	35-40
Hamur tatlısı	100	8	20-35
Krem karamel	90-100	8	25-30
Komposto	100-125	8	5-15
Sütlaç	270-275	0	15-20
Tatlı graten	180-200	0-6	20-40

1-) Açma

- Cihaz gaz girişinde bulunan gaz vanası açınız.
- Cihazın elektrik fişini takınız.
- Cihazın su giriş musluğunu açınız.
- Cihazın kontrol paneli sol üst tarafında bulunan açma-kapama butonu ile cihazın kontrol paneline enerji veriniz.
- Cihazı istediğiniz kullanım fonksiyonlarına göre ayarlayarak kullanmaya başlayabilirsiniz.

2-) Kapatma

- Cihaz ile işiniz bittiğinde cihazın kontrol panelinin alt tarafında bulunan açma kapama butonu ile cihazın kontrol panelinin enerjisini kesebilirsiniz.
- Cihaza gelen elektrik besleme fişini çekiniz.
- Cihazın su giriş musluğunu kapatınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman cihaz gaz girişinde gaz vanasını kapatarak olası gaz kaçaqlarına karşı emniyetinizi alınız.

TEMİZLİK

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektriğini mutlaka kesiniz.
- Temizlik yapılırken cihaz elektrik aksamına su girmemesine özen gösteriniz.
- Temizliğe başlamadan önce cihazın gaz bağlantısını mutlaka kesiniz
- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Cihazı her çalışma sonrası ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan temizleyiniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı özelliği bulunan deterjanlar, tel fırçalar kullanmayınız.



Cihazı açıp kapatmadan önce talimatları okuyunuz.

BAKIM VE ARIZA

- Bakım ve arıza yetkili servisler veya üretici firma tarafından görevlendirilen personeller tarafından yapılmalıdır.
- Bütün bağlantı ve tamir işlemlerinin Yetkili Servisler tarafından yapılması gerekmektedir. Aksi durumda cihazınız garanti kapsamı dışında kalır.

Problemler ve Çözümler

HATA KODU	HATA AÇIKLAMASI	ARIZA NEDENİ	ARIZANIN ÇÖZÜMÜ
E1	KABİN LİMİT TERMOSTAT HATASI	Kabin ısıtma sisteminde veya kabin emniyet termostatında sorun vardır.	1-Emniyet termostatının kontrol kartına bağlantısı ve kablo bağlantısı kontrol edilmelidir. 2-Emniyet termostatının kontakları ölçülerek sağlamlığı kontrol edilmelidir. 3-Fırın ısıtma sisteminde meydana gelen arızadan dolayı aşırı ısınma meydana gelmiştir. Elektrikli modellerde rezistans kontaktörleri arızalanmıştır veya kontrol kartı rezistans çıkışları arızalanmıştır. Fırına start verilmeden kabin rezistans kontaktörlerinin bobin uçları (A1-A2) arasında 220 volt gerilim görülürse kontrol kartında sorun vardır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. Kontaktörlerin bobin uçlarında 220 volt gerilim değeri görülmezse güç kontakları ölçülmelidir. Arızalı kontaktör veya kontaktörler değiştirilmelidir. Gazlı modellerde kontrol kartı ateşleme çıkışı arızalıdır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. 4-Kontrol kartı emniyet termostat girişinde arıza olabilir kontrol kartı değişmelidir.
E2	MOTOR TERMİSTÖR HATASI	Konveksiyon motorlarında oluşan aşırı ısınma vardır.	1-Motor termistör uçlarının kontrol kartına bağlantısı kontrol edilmelidir. 2-Fırın kapalıyken konveksiyon fanları kontrol edilmelidir. Fanlarda sıkışma varsa fan değiştirilmelidir. 3- Motor sargı uçları ölçülmelidir. Motorda arıza varsa motor değiştirilmelidir.
E3	KABİN TERMOKOUPL (ISITMA) HATASI	Fırın sıcaklık ölçme sisteminde sorun vardır.	1-Termokuplun kontrol kartına bağlantısı kontrol edilmeli 2-Termokuplun kontrol kartına bağlantısında problem yoksa termokupl değiştirilmeli 3-Termokupl değişimi ile sorun giderilmezse kontrol kartı sıcaklık ölçümünde sorun vardır kontrol kartı değiştirilmelidir.

E4	YÜKSEK SICAKLIK HATASI	Fırın ısıtma sisteminde sorun vardır.	Fırın ısıtma sisteminde meydana gelen arızadan dolayı aşırı ısınma meydana gelmiştir. Elektrikli modellerde rezistans kontaktörleri arızalanmıştır veya kontrol kartı rezistans çıkışları arızalanmıştır. Fırına start verilmeden kabin rezistans kontaktörlerinin bobin uçları (A1-A2) arasında 220 volt gerilim görülürse kontrol kartında sorun vardır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. Kontaktörlerin bobin uçlarında 220 volt gerilim değeri görülmezse güç kontaktları ölçülmelidir. Arızalı kontaktör veya kontaktörler değiştirilmelidir. Gazlı modellerde kontrol kartı ateşleme çıkışı arızalıdır. Kontrol kartı değiştirilmelidir.
E5	KABİN GAZ HATASI	Gazlı modellerde kabin brölürlerinde ateşleme sorunu vardır.	1-Cihaz gaz bağlantısının yapıldığı gaz vanasının açık olduğu kontrol edilmelidir. 2-Gaz basıncının uygunluğu kontrol edilmelidir. 3-Kabin ateşleme elektrodunda veya brölürde arıza oluşmuştur değiştirilmelidir.
E6/E9	SÜRÜCÜ HABERLEŞME HATASI	Konveksiyon motorları sürücüsü ile kontrol kartı haberleşmesinde sorun vardır.	1-Haberleşme kablosu ve bağlantı konnektörleri kontrol edilmelidir. 2-Sürücü ekranında enerji varsa kontrol kartında sorun vardır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. 3-Sürücü ekranında enerji yoksa giriş terminalinden (L-N) 220 volt gerilim olup olmadığı kontrol edilmelidir. Giriş terminalinde 220 volt gerilim varsa sürücü arızalıdır değiştirilmelidir. Giriş terminalinde enerji yoksa sürücü enerji beslemesinin yapıldığı kablo ve kumanda kontaktörü kontrol edilmelidir.
E7/E10	I/O KARTI HABERLEŞME HATASI	I/O kartı ile kontrol kartı haberleşmesinde sorun vardır.	1-Kontrol panel kartı ile I/O kartı haberleşme kablosunun (yassı kablo) bağlantısı kontrol edilmelidir. 2-Haberleşme kablosu (yassı kablo) arızalı olabilir değiştirilmelidir. 3-Haberleşme kablosunun değişiminden sonra arıza devam ediyorsa kontrol panel kartı veya I/O kartında arıza vardır değiştirilmelidir.
E8	BUHAR TANKI SU SEVİYE HATASI	Buhar tankı su dolumunda veya buhar tankı seviye ölçümünde sorun vardır.	1-Cihaz su bağlantısının yapıldığı su vanasının açık olduğu kontrol edilmelidir. 2-Su basıncının uygunluğu kontrol edilmelidir. 3-Su seviye ölçüm rölesinin çıkışları ve kontrol kartına bağlantısı kontrol edilmelidir. Su seviye rölesi çıkış veriyorsa kontrol kartında sorun vardır değiştirilmelidir. 4-Su seviye ölçüm rölesi çıkış vermiyorsa buhar tankı su seviye elektrodu kontrol edilmelidir. (Elektrota kireçlenme varsa temizlenmelidir.)

E11	BUHAR TANKI TERMOKOUPL (ISITMA) HATASI	Buhar tankı sıcaklık ölçme sisteminde sorun vardır.	1.Termokuplun kontrol kartına bağlantısı kontrol edilmeli 2.Termokuplun kontrol kartına bağlantısında problem yoksa termokupl değiştirilmeli 3.Termokupl değişimi ile sorun giderilmezse kontrol kartı sıcaklık ölçümünde sorun vardır kontrol kartı değiştirilmelidir. 4-Buhar tankı ısıtma sistemi kontrol edilmelidir. Elektrikli modellerde buhar tankı rezistanslarının çalışıp ısıtma yaptığı kontrol edilmelidir. Gazlı modellerde buhar tankı ateşleme sisteminin çalıştığı kontrol edilmelidir.
E12	BUHAR TANKI LİMİT TERMOSTAT HATASI	Buhar tankı ısıtma sisteminde veya buhar tankı emniyet termostatında sorun vardır.	1-Emniyet termostatının kontrol kartına bağlantısı ve kablo bağlantısı kontrol edilmelidir. 2-Emniyet termostatının kontakları ölçülerek sağlamlığı kontrol edilmelidir. 3-Buhar tankı ısıtma sisteminde meydana gelen arızadan dolayı aşırı ısınma meydana gelmiştir. Elektrikli modellerde rezistans kontaktörleri arızalanmıştır veya kontrol kartı rezistans çıkışları arızalanmıştır. Fırına start verilmeden buhar tankı rezistans kontaktörlerinin bobin uçları (A1-A2) arasında 220 volt gerilim görülürse kontrol kartında sorun vardır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. Kontaktörlerin bobin uçlarında 220 volt gerilim değeri görülmezse güç kontakları ölçülmelidir. Arızalı kontaktör veya kontaktörler değiştirilmelidir. Gazlı modellerde kontrol kartı ateşleme çıkışı arızalıdır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. 4-Kontrol kartı emniyet termostat girişinde arıza olabilir kontrol kartı değişmelidir.
E13	BUHAR TANKI GAZ HATASI	Gazlı modellerde buhar tankı brölüründe ateşleme sorunu vardır.	1-Cihaz gaz bağlantısının yapıldığı gaz vanasının açık olduğu kontrol edilmelidir. 2-Gaz basıncının uygunluğu kontrol edilmelidir. 3-Buhar tankı ateşleme elektrodunda veya brölürde arıza oluşmuştur değiştirilmelidir.
E14	YOĞUŞTURMA TANKI TERMOKUPL HATASI	Yoğuşturma tankı termokuplunda sorun vardır	1-Yoğuşturma tankı termokupl bağlantısı kontrol edilmelidir. Bağlantıda sorun yoksa termokupl değiştirilmelidir. 2-Termokupl değişimi ile sorun giderilmezse kontrol kartı sıcaklık ölçümünde sorun vardır kontrol kartı değiştirilmelidir.
E15	BUHAR TANKI TERMOKOUPL HATASI	Buhar tankı termokuplunda sorun vardır	1-Buhar tankı termokupl bağlantısı kontrol edilmelidir. Bağlantıda sorun yoksa termokupl değiştirilmelidir. 2-Termokupl değişimi ile sorun giderilmezse kontrol kartı sıcaklık ölçümünde sorun vardır kontrol kartı değiştirilmelidir.
E16	BUHAR TANKI YÜKSEK SICAKLIK HATASI	Buhar tankı yüksek sıcaklık hatası	1-Buhar tankı termokupl arızalı olabilir değiştirilmelidir. 2-Kontrol kartı sıcaklık ölçümünde sorun vardır. Kontrol kartı değiştirilmelidir. 3-Buhar tankı emniyet termostatında sorun vardır.emniyet termostatı değiştirilmelidir.

Kalıcı Riskler

Makine tasarım açısından veya yeterli koruma cihazlarının kurulması ile ortadan kaldırılamayan bazı risklere sahiptir. Müşterinin tam bilgilendirilmesi için kalıcı riskler aşağıda belirtilmiştir. Bu riskler dahilinde yapılması bu nedenle kesinlikle yasaktır.

KALICI RİSKLER	AÇIKLAMA
Kayma ve Düşme	Teknisyen zeminde bulunan kir ve su yüzünden kayıp düşebilir.
Yanıklar	Teknisyenin bilinçli veya bilinçsizce sıcak yüzey uyarısı olan yere dokunması ve eldivensiz çalışması sonucu gerçekleşir.
Elektrik Çarpması	Elektriği kesmeden bakım yapılması ve ürünün ıslak zemine konulmasından dolayı gerçekleşir.
Gaz Kaçağı	Makinenin ve ortamın gaz kaçağı testlerinin zamanında ve düzenli şekilde yapılmamasından kaynaklanır.

Makinenin Günlük, Aylık ve Yıllık Bakımları İçin Yapılması Gerekenler

GÜNLÜK

- 1) Makinenin ve etrafın genel temizliğinin yapılması gerekmektedir.

AYLIK

- 1) Cihazların parçaları kontrol edilmeli, gevşeyen ve deforme olanlar sıkılmalı veya değiştirilmelidir.

YILLIK

- 1) Kırılma ve deforme için mekanik kısımlar kontrol edilmelidir.
- 2) Etiket ve sembollerin okunurluğu kontrol edilmelidir.
- 3) Gaz bağlantı bölümü kontrol edilmelidir.

GARANTİ KOŞULLARI

- Sanayi bakanlığının tüketici haklarını koruma kanunu ve Türk ticaret kanunu içeriklerine göre endüstriyel ürünler kapsamında satılan ürünler özel bir sözleşmeye tabi olmadığı hallerde firmamız tarafından 1(bir) yıl garantili olup, garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar,
- Garanti ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere fabrikasyon ve işçilik hatalarına karşı, işçilik ve montaj hataları yüzünden çıkabilecek arızaların giderilmesi, tamiri mümkün olmayan parçaların değiştirilmesi veya tamir edildiğinde tekrar kullanılabilecek olan parçaların onarılıp tekrar kullanılmasını kapsar, garanti, yetkili servis tarafından parçaların tamiri veya değiştirilmesi ve garanti kapsamında ortaya çıkan soruna bağlı olarak yapılan işçilik ücretini de kapsar.
- Garanti şartlarının geçerli olabilmesi için, parçanın takıldığı ürünün kullanım kılavuzlarında belirtilen yıllık veya aylık vs. bakımlarını yaptırmış olması ve bakım sonrası düzenlenen servis bilgi formunu muhafaza ederek istendiğinde ibraz etmesi gereklidir.
- Parça garanti taleplerinde önceden değişmiş olan ilgili parça ile ilgili değişim evrakının ibrazı gereklidir.
- Garanti süresinin devam edebilmesi için ücretli periyodik bakımlarının yetkili servislere yaptırılması ve bakım ile ilgili servis bilgi formlarının muhafazası ve istendiğinde ibrazı gereklidir.
- Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir, ürünün tamir süresi en fazla 30(otuz) iş günüdür, bu süre; ürünün servis istasyonuna, servis istasyonun olmaması durumunda ürünün satıcısı, imalatçısına veya ithalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- Ürünün sanayi bakanlığı tarafından yayınlanan “garanti belgesi uygulama esaslarına dair yönetmelik” uyarınca endüstriyel ürünlerde garanti belgesi ürünün alış faturasıdır.
- Ürün parçalarının garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, gerekli değişim ve onarım firmamız yetkili servisleri tarafından işçilik ve değiştirilen parça ücreti alınmaksızın arızalı parça bedelsiz değiştirilir.

GARANTİ DIŞI DURUMLAR

- Ürünün üretici tarafından belirtilmiş olan amacına, standartlarına veya kapasitesinin üzerinde kullanılması durumunda,
- Ürünün montaj yeri, ürünün sürekli ve sağlıklı çalışmasına uygun olmaması halinde (gerekli havalandırma vs.) zeminin uygun ve düz bir platform olmaması, uygun evsafa ve çapta kablo kullanılmaması, uygun olmayan elektrik voltajı, gaz basıncı, topraklamanın uygun olmaması durumunda,
- Ürün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmışsa,
- Arıza uygunsuz, kötü ve dikkatsiz kullanımdan kaynaklanmışsa,
- Arıza şebeke elektriğindeki dalgalanma, yıldırım düşmesi, şimşek, yangın, su basması, deprem ve benzeri doğal afetler sebep olmuşsa,
- Yetkili servis dışındaki üreticinin öngördüğü teknik bilgi, özel alet ve ekipman ile takılmayan veya başka herhangi biri tarafından bakım ve onarım yapılmışsa,
- Servis talep ederken, ürünün montaj-start evrakı veya alım faturasının ibraz edilmemesi,
- Montaj, start veya bakım evraklarında ürün bilgileri tahrip edilmiş veya değiştirilmişse,
- Ürünün ücretli yıllık bakımları veya servis anlaşmalı periyodik bakımlarının yetkili servislere zamanında yaptırılmamışsa,
- Orijinal olmayan yedek parçalar kullanılmışsa
- Garanti kapsamında ve garanti süresi içerisinde yetkili servislerimize bildirilmiş olan fakat bu süre içerisinde giderilmeyen arızalar giderilinceye kadar zaman aşımı durur ve sadece bu arıza için garanti süresi devam eder, bu durumda onarım yapan yetkili servisimiz arızanın giderildiği veya arıza bulunmadığına dair yazılı raporuna müteakiben sadece bu arızadan dolayı uzatılmış olan garanti süresi her halükârda 3 ay içinde son bulur,
- Zamanla aşınması muhtemel parçalar fan, fan motoru, conta, elektronik kart, döküm, bek ve kapakları, kapı kolu ve mekanizması, ürün ayar düğmeleri, serigrafi ürün etiketi, kapı menteşeleri, alev tutucu-termokupl, kablo, rezistans, her türlü ürün camı vb. parçalar ücreti mukabilinde onarılır veya değiştirilir.
- Gereksiz yere zaman kaybı, zarar, gelir kaybı, ürünün arızalı yerden alınıp başka bir yere götürülmesi gibi ortaya çıkan zararlar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün bakımsızlıktan kaynaklı arızaları da garanti kapsamı dışındadır,
- Arıza tespitinde ve giderilmesinde izlenecek metotlar tamamen MUTAŞ teknik servis müdürlüğü tarafından belirlenir ve arıza içeriği tespitlerinde servis beyanı esas alınır.
- Ürünlerin sıvı teması ile tespitinde kesinlikle garanti harici işlem uygulanır

YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI

Start Up Sayfası

- Cihazınızın modeli, seri numarası cihaz üzerine yapıştırılmış “Teknik Veriler” etiketinde gösterilmiştir.
- Teknik bilgilerini etiket üzerinde ki cihaz modeline göre kitapçıktan seçiniz!

YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULMALIDIR!

FİRMA BİLGİLERİ	:
ÜRÜN	:
MODEL	:
SERİ NO	:
ÜRETİM TARİHİ	:
SERVİS KAŞE - İMZA	:
SERVİS PERSONELİ	:
İRTİBAT İÇİN	
TEL	: 0312 837 76 72
FAX	: 0312 837 73 38
E-MAIL	: teknikservis@vitalmutfak.com

İLETİŞİM

**MUTAŞ ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
MERKEZ**

ADRES: Plevne Cad. No:40 Gülveren / ANKARA

TEL: (0312) 363 99 33 FAX: (0312) 363 94 92

Web: www.vitalmutfak.com E-Mail: info@vitalmutfak.com

**MUTAŞ ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
FABRİKA**

ADRES: Taşpınar Mahallesi Küme Evleri No:154/A Çubuk / ANKARA

TEL: (0312) 837 76 72 FAX: (0312) 837 73 38

Web: www.vitalmutfak.com

E-Mail: teknikservis@vitalmutfak.com

SATIŞ SONRASI SERVİS HİZMETLERİ

Size en yakın MUTAŞ/VİTAL Yetkili Servis'i öğrenmek için,
yukarıdaki irtibat numaralarına başvurabilirsiniz.

teknikservis@vitalmutfak.com

