



**KULLANIM VE BAKIM
KILAVUZU
USAGE AND MAINTENANCE
MANUAL
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU
PATISSERIE FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION
PATISSERIE OVEN**



> NEVO-02EM



> NEVO-04EM



> NEVO-06EM



> NEVO-10EM

SUNUM**DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,**

- Uluslararası standartlara uygun üretilen ürünümüzün beklentilerinize en uygun verimi alabilmeniz ve uzun sürekli 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 ısıtma işlemine 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.



ELEKTRİK TEHLİKESİ

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



TOPRAKLAMA

Topraklamanın gerekli olduğunu belirtir.

İÇİNDEKİLER

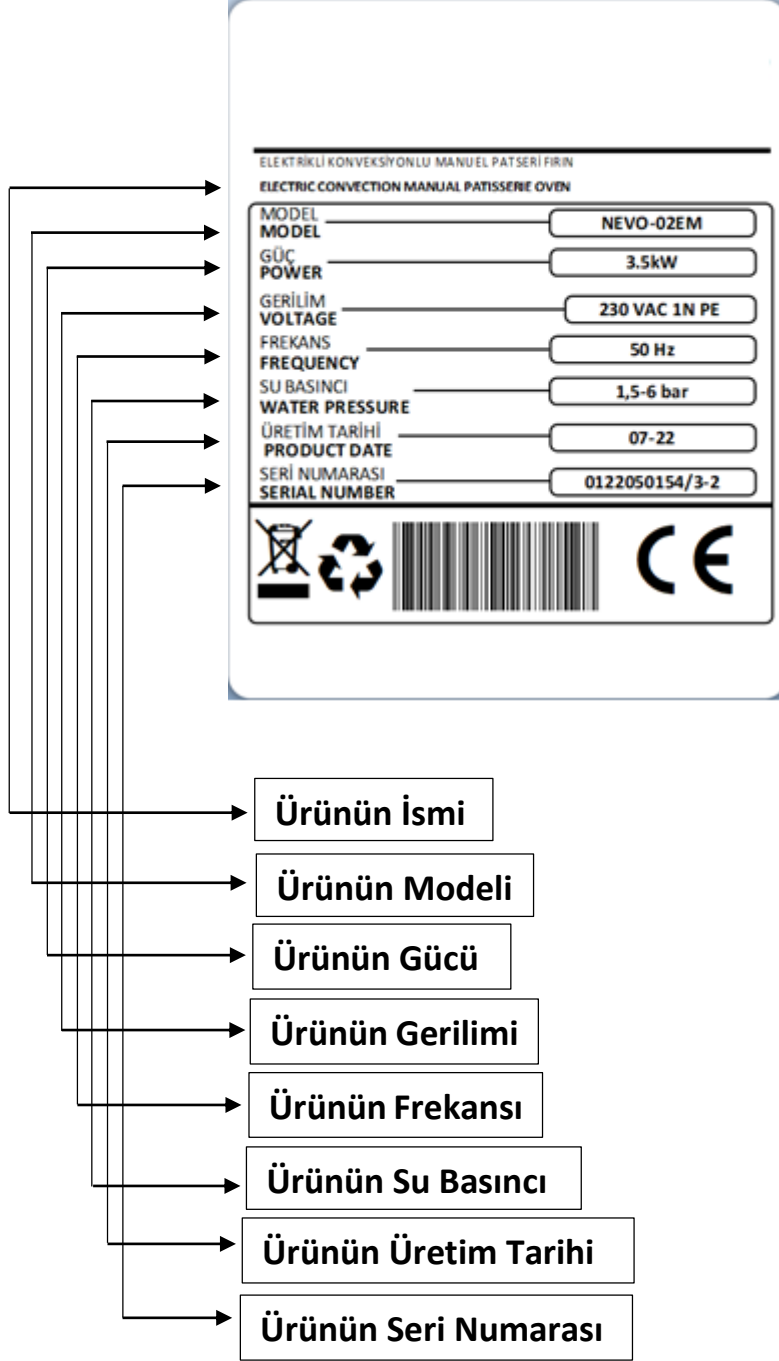
SUNUM.....	2
SEMBOLLER VE ANLAMLARI	3
İÇİNDEKİLER.....	4
GÜVENLİK DETAYLARI	5
ETİKET DETAYLARI	6
TEKNİK ÖZELLİKLER	7
TAŞIMA, YERLEŞTİRME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME	10
KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI	11
ELEKTRİK BAĞLANTISI	12
KULLANIM	13
TEMİZLİK.....	14
BAKIM VE ARIZA	15
PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER	15
KALICI RİSKLER	16
MAKİNENİN GÜNLÜK, AYLIK VE YILLIK BAKIMLARI İÇİN YAPILMASI GEREKENLER.....	16
GARANTİ KOŞULLARI	17
GARANTİ DIŞI DURUMLAR	18
YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI	19
START UP SAYFASI	19
PRESENTATION	20
SYMBOLS AND THEIR MEANINGS	21
INDEX	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
SAFETY DETAILS	22
LABEL DETAILS	23
TECHNICAL SPECIFICATIONS	24
TRANSPORTATION, PLACEMENT AND READY TO INSTALL	27
PERSONEL PROTECTIVE EQUIPMENT	28
ELECTRICAL CONNECTION	29
USAGE	30
CLEANING	31
MAINTENANCE AND MALFUNCTION	32
PROBLEMS AND SOLUTIONS.....	32
PERMANENT RISKS	33
THINGS TO BE DONE FOR DAILY, MONTHLY AND ANNUAL MAINTENANCE OF THE MACHINE	33
WARRANTY CONDITIONS	34
OUT OF WARRANTY CASES	35
AUTHORIZED SERVICE START UP PAGE	36
START UP PAGE	36
İLETİŞİM / CONTACT	376

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.
- 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 ana beslemenin yapıldığı sigortayı kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için kesinlikle su kullanmayınız. Su ateşin daha hızlı yayılmasına neden olacaktır.
- Cihazın montajından önce bilgi etiketindeki bağlantı değerlerini (frekans, gerilim ve sigorta) işletmenizin elektrik şebeke verileri ile karşılaştırınız. Bu verilerin birbirleri ile uyuşması gerekmektedir.
- Cihazın kasasını asla açmayınız. Elektrik bağlantısının ileten veya mekanik parçalara olası temas sizin için tehlikeli olduğu kadar cihazın fonksiyonlarının bozulmasına da sebep olabilir.
- 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.

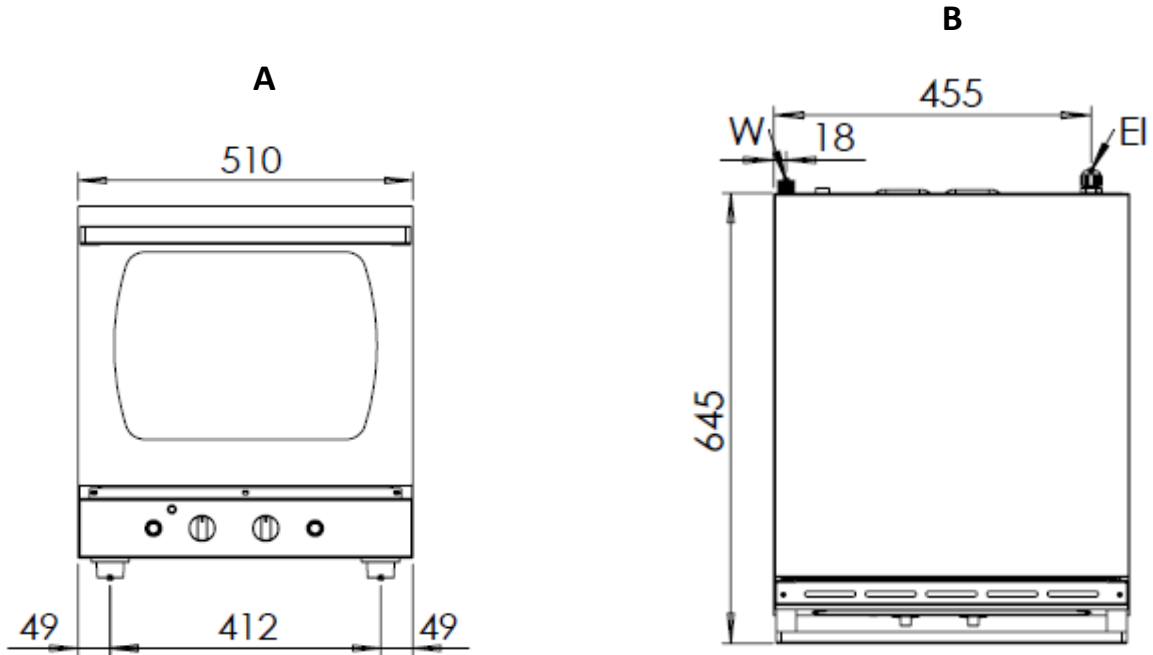


ETİKET DETAYLARI

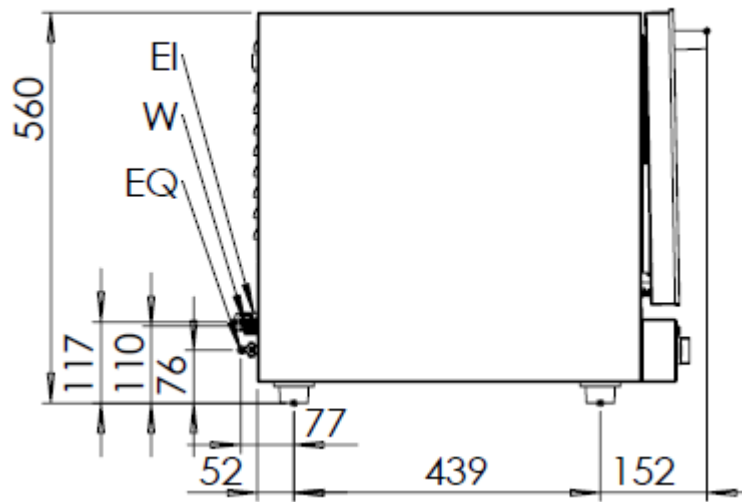


TEKNİK ÖZELLİKLER

ÜRÜN KODU / PRODUCT CODE			NEVO-02EM	NEVO-04EM	NEVO-06EM	NEVO-10EM
BOYUTLAR DIMENSIONS (Mm)	A	GENİŞLİK WIDTH	510	750	860	945
	B	DERİNLİK DEPTH	700	795	960	860
	C	YÜKSEKLİK HEIGHT	560	560	900	1135
TOPLAM ISI KAPASİTESİ TOTAL HEAT CAPACITY (ΣQN)			3,2 kW	6,4 kW	9,6 kW	14,4 kW
TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER			3,5 kW	6,9 kW	10,1 kW	15.1 kW
SU GİRİŞİ WATER INLET			3/4	3/4	3/4	3/4
SU BASINCI WATER PRESSURE (Bar)			2-4	2-4	2-4	2-4
ELEKTRİK GİRİŞİ POWER INPUT			220-230 VAC 1N 50 HZ	220-230 VAC 1N 50 HZ 380-400 VAC 3N PE 50 HZ	380-400 VAC 3N PE 50 HZ	
KABLO KESİTİ CABLE SECTION			5*2.5 mm ² 3*4 mm ²	5*2.5 mm ² 3*6 mm ²	5*4 mm ²	5*4 mm ²
MOTOR GÜCÜ MOTOR POWER			180=W	2*180=360 W	2*180=360 W	3*180=540 W
AĞIRLIK (kg) WEIGHT			58	70	115	140

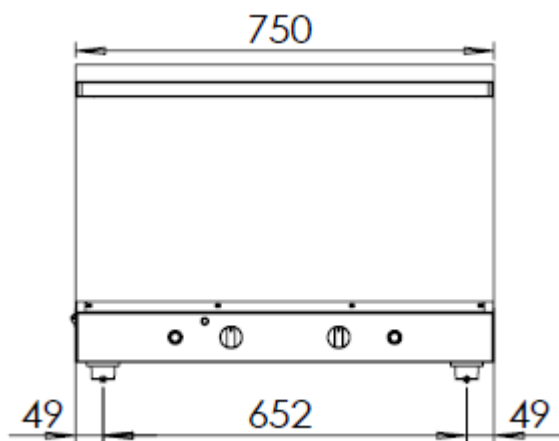


C

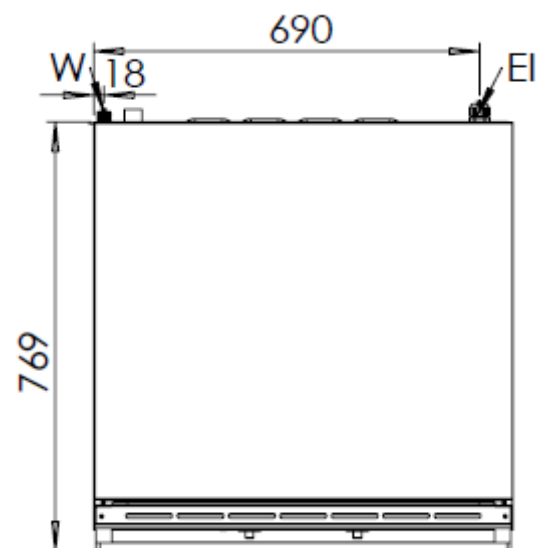


NEVO-02EM

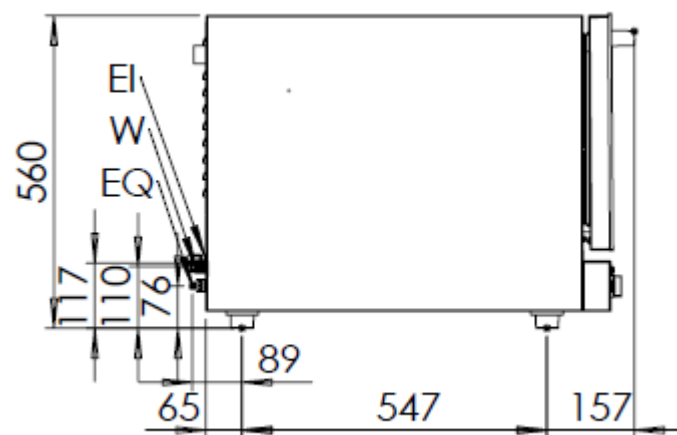
A



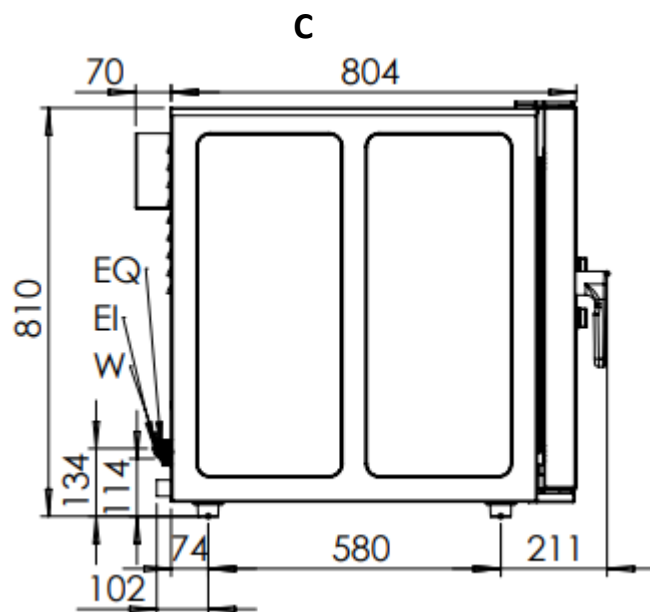
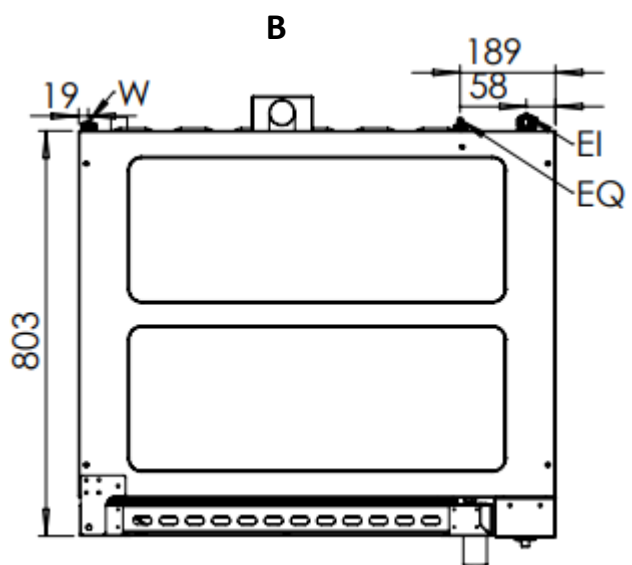
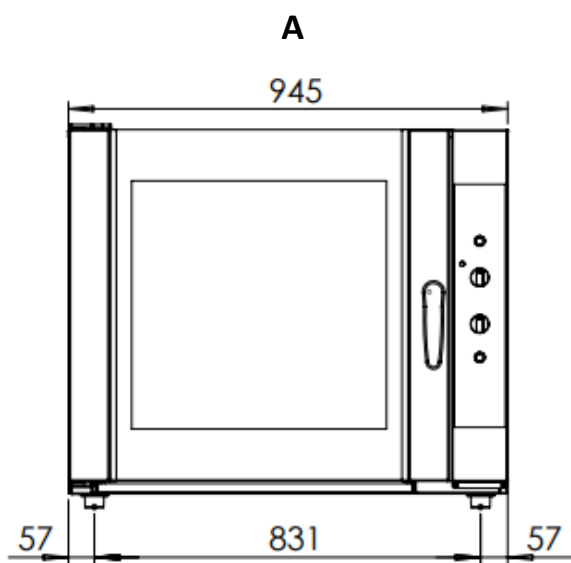
B



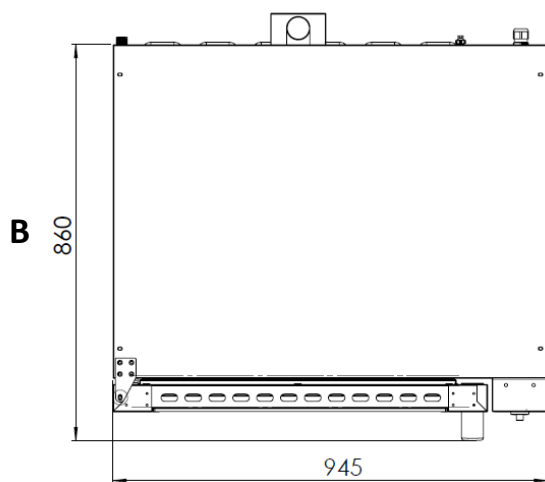
C



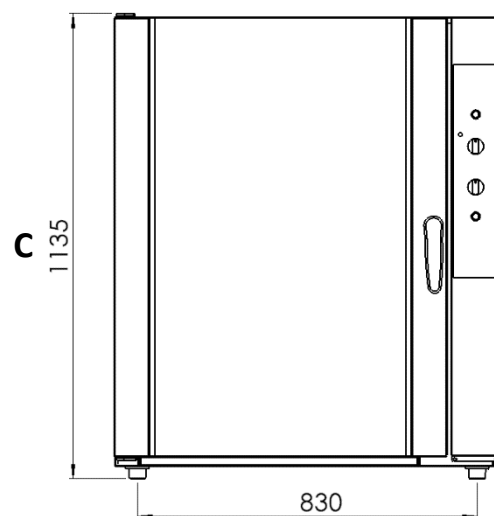
NEVO-04EM



NEVO-06EM



NEVO-10EM



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 taşıyınız.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için havalandırma sistemi altına yerleştirilmelidir.
- Havalandırma sistemi için cihazın üzerine cihaz ebadına uygun baca çıkışı engellemeyecek şekilde dairel 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.



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 makinenin 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.

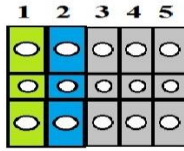
	KORUYUCU KIYAFET	KORUYUCU AYAKKABI	KORUYUCU ELDİVEN	KORUYUCU GÖZLÜK	KORUYUCU KULAKLIK	KORUYUCU MASKE	KORUYUCU KASK
NAKLİYE		X	O				O
TAŞIMA		X	O				
PAKETTEN ÇIKARMA		X	O				
MONTAJ		X	O				
GÜNLÜK KULLANIM	X	X	X				
YERLEŞTİRME	O	X					
RUTİN TEMİZLİK	O	X	X	X			
ÖZEL TEMİZLİK	O	X	X	X			
BAKIM	O	X		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

O= İHTİYAÇ DURUMUNDA KULLANILMALIDIR

X=KESİN OLARAK KULLANILMALIDIR

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihazın elektrik bağlantısında kullanılacak uygun kablo için teknik özellikler bölümünü inceleyiniz.
- Elektrik beslemesi yetkili personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Montaj öncesinde, tesisatınızın yeterli şartları sağlayıp sağlamadığını kontrol ettiriniz. Cihaz topraklama yapılmadan kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Ürünün düzgün çalışabilmesi için elektrik voltajının stabil olması gerekmektedir. Oluşan arızaların, voltaj kaynaklı olduğu tespitinde, arızalı parçaların değişimi “garanti kapsamı” dışında değerlendirilir. Arıza tespitinde servis beyanı esas alınır.
- Meydana gelebilecek kısa devre ve aşırı akımdan cihazı korumak için cihaz beslemesi uygun sigorta çıkışından yapılmalıdır.



1 - 
2 - NÖTR
3 - L1
4 - L2
5 - L3



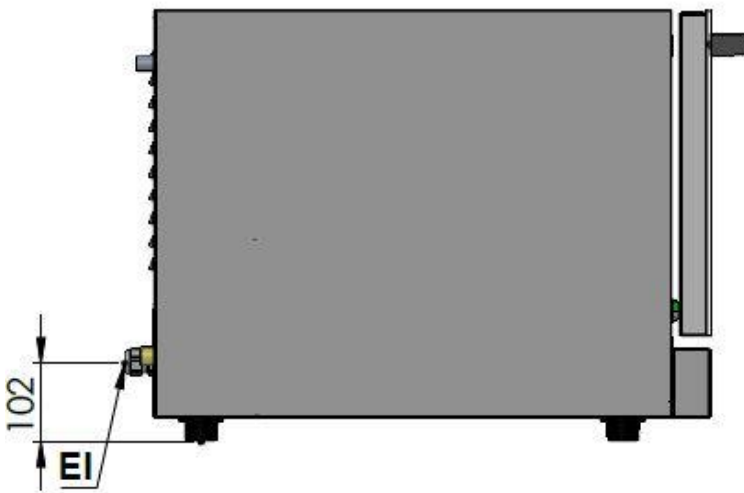
TOPRAKLAMA

Topraklamanın gerekli olduğunu belirtir.



ELEKTRİK TEHLİKESİ

Elektriksel tehlike vardır. Gerekli tedbirler alınmazsa yaralanma ve ölüm gerçekleşebilir.



EI=ELEKTRİK GİRİŞİ

KULLANIM

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.



FIRINI AÇMA/KAPATMA: Fırında enerji var iken on/off butonuna basılarak fırın açılır veya kapanır.



SICAKLIK: Sıcaklık ayarlama düğmesi



ZAMAN: Zaman ayarlama düğmesi



BUHAR VERME: Buhar verme butonu

1-) Açma

- Cihaz ana beslemesinin yapıldığı sigortayı açınız.
- Cihazın su giriş musluğunu açınız.
- Fırın açma kapatma butonuna basılarak kontrol paneli çalıştırılır.
Fırın kapağı kapalı konumdayken;
- Zaman ayarlama düğmesi ile istenen süre ayarlanır.
- Sıcaklık ayarlama düğmesi ile istenen sıcaklık ayarlanır. Termostat lambası yanıp fırın ısınmaya başlayacaktır.
- Pişirme süresi tamamlandıktan sonra sesli ikaz ile pişirmenin bittiği uyarısı verilir.
- Fırın çalışır durumdayken buhar vermek istenirse buhar verme butonuna basılarak fırına buhar verilir.

2-) Kapatma

- Cihaz ile işiniz bittiğinde cihazın kontrol panelinde bulunan açma kapama butonuna basarak fırını kapatabilirsiniz.
- Cihazın su giriş musluğunu kapatınız.
- Cihaz ile işiniz bittiğinde enerji beslemesinin yapıldığı sigortayı kapatarak emniyetinizi alınız.

TEMİZLİK

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Temizlik yapılırken cihaz elektrik aksamına su girmemesine özen gösteriniz.
- 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 belirli periyotlarda uygun temizlik malzemeleriyle tam olarak temizleyiniz.



Cihazı açıp kapatmadan önce talimatları okuyunuz.

BAKIM VE ARIZA

- Bakım ve arıza yetkili servisler veya üretici firma tarafından görevlendirilen personeller tarafından yapılmalıdır. Aksi durumda cihazınız garanti kapsamı dışında kalır.

Problemler ve Çözümler

PROBLEM	ÇÖZÜM
Cihaz ısıtma yapmıyor.	Fırın kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Zaman saati ve termostat istenen değerlerde olduğunu kontrol ediniz. Yukardaki şartlar sağlanmasına rağmen ısınma olmuyorsa <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz.
Termostat lambası yanmıyor	Termostatın açık konumda olduğunu kontrol ediniz. Termostat açık konumda ve termostat lambası yanmıyorsa <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz.
Cihaz nemlendirme yapmıyor.	Cihaza bağlanan su tesisatını kontrol ediniz. Cihaza uygulanacak su bağlantı bilgileri Teknik Özellikler bölümünde yer almaktadır. Su bağlantısı doğru olmasına rağmen nemlendirme çalışmıyor ise <u>YETKİLİ SERVİS</u> ile irtibata geçiniz



NOT

Lütfen arıza anında yetkili servise başvurunuz.

KALICI RİSKLER

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.

MAKİNEİN GÜNLÜK, AYLIK VE YILLIK BAKIMLARI İÇİN YAPILMASI 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) Bağlantı kablosu ve fişi eziklik, çürüme, kopma vb. şeyler için 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 kullanılabilir 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, 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,
- 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 içeriğı tespitlerinde servis beyanı esas alınır.

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

PRESENTATION

DEAR CUSTOMERS,

- To get the best yield of our products that are in compliance with the International Standards, we highly recommend you to read the user's manual and have it read to your users for long and continuous usages.
- This manual contains important informations about the secure installation, usage and maintenance of the product and necessary remarks to make the most efficient usage of your device.
- Keep this manual in an easily accessible and safe place to use when necessary.
- Our product is designed for heating and cooking food commodities. Any chemical or liquid substances or similar that can be in contact with the foodstuff, cannot be used for any heat treating that can cause damages for the health.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages from incorrect usage of the device, to people, the environment, or other materials resulting from translation or printing of this booklet.

SYMBOLS AND THEIR MEANINGS



READ THE USER MANUAL

Before using the device, read the usage and maintenance manual carefully and keep it in an accessible place at all times.



NOTE

Information and tips to consider are indicated.



WARNING

Emphasizes the dangers that can cause injuries. Please follow carefully the instructions and pay attention to such situations.



ELECTRICAL DANGER

This icon draws attention to possible electrical dangers. Failure to follow the safety instructions may result in injury or death.



GROUNDING

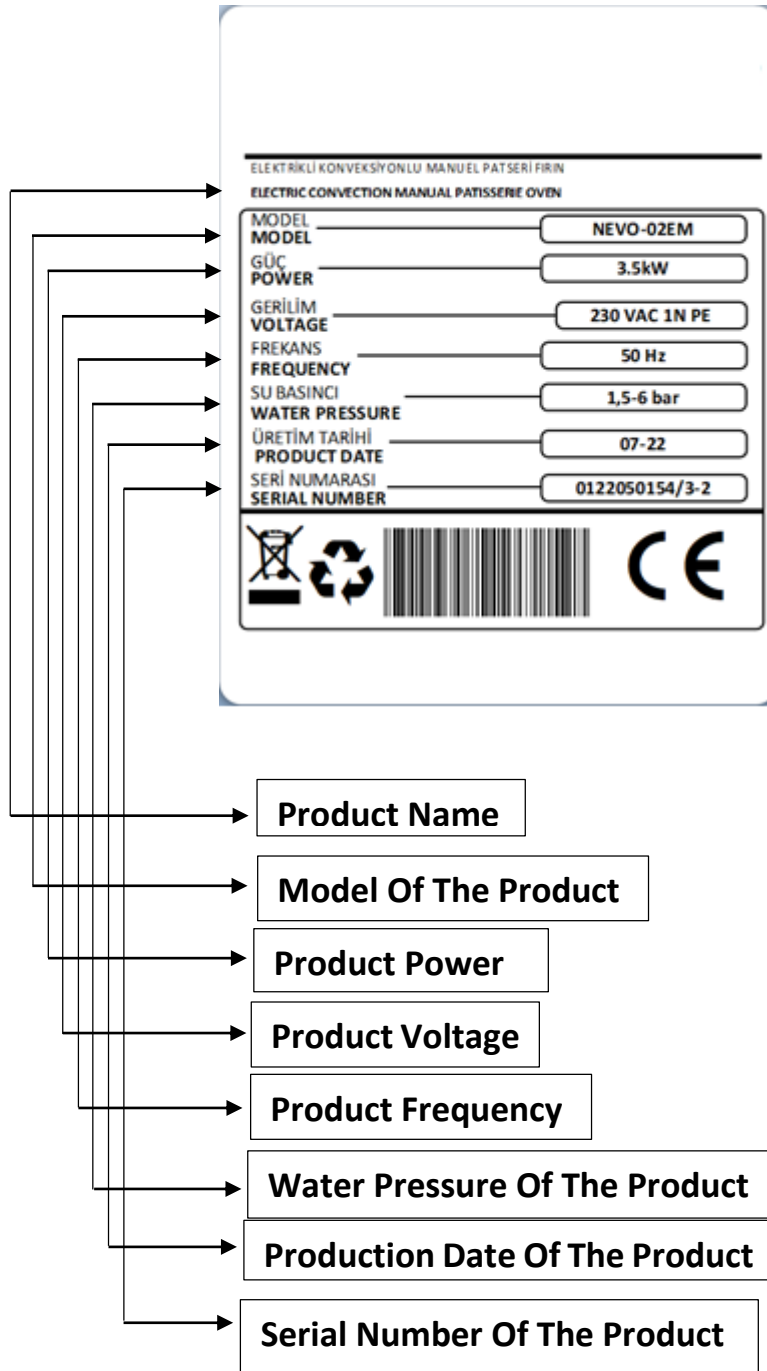
Indicates that grounding is necessary.

SAFETY DETAILS

- Do not expose the device to direct sunlight.
- Any kind of flammable or ignitable solid or liquid such as alcohol and derivatives, petro-chemical products, wood-plastic materials, curtains, clothes, etc. Should not be kept in the area of the device.
- This device must be installed in accordance with the current regulations and should only be used in a well-ventilated area.
- The instructions should be analysed before the installation and the usage of the device.
- It should not be interfered without the presence of the manufacturer or the authorized service.
- The device or its components cannot be used for any other purpose.
- Apart from the heating and the cooking of the food, it cannot be used as a heater for any purpose.
- The device cannot be left uncontrolled as long as it is on.
- Food compatible gloves must be used to protect hands from the overheating.
- In case of fire or flame in the area where the device is, switch off the safety net which is located in the main circuit connection and then use the fire extinguisher. Water should absolutely not be used, otherwise the flame will sprawl faster.
- Before the installation of the device, make sure that the connection rates (frequency, voltage, breaker) of the information tag of the device are corresponding with your electrical data.
- Never open the case of the device. The transmission of the electrical connection or the possible contact with the mechanical parts can be dangerous to you and may cause damages to the device.
- The installation and the maintenance should be carried out by the qualified staff authorized by the manufacturer. Serious danger for the user can arise due to incorrect installations, maintenances or repairs, and the manufacturer cannot be held responsible.
- Do not wash the device with pressurized water.

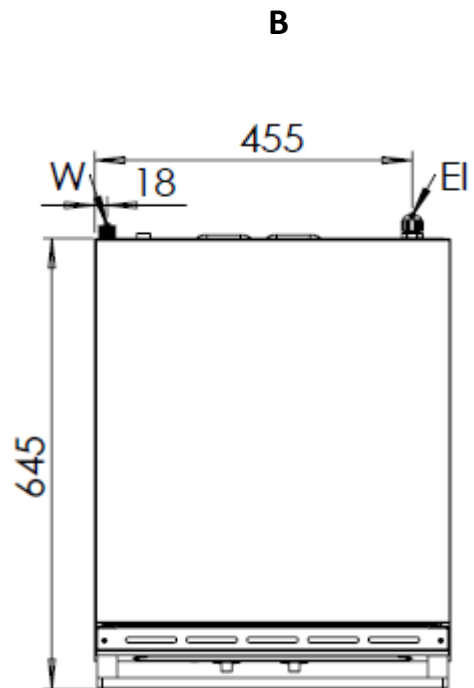
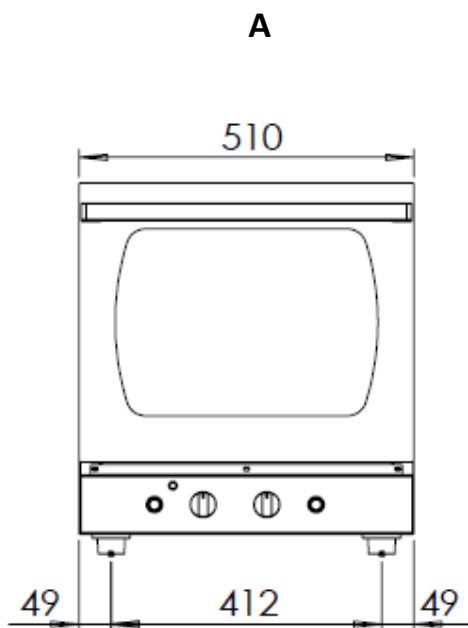


LABEL DETAILS



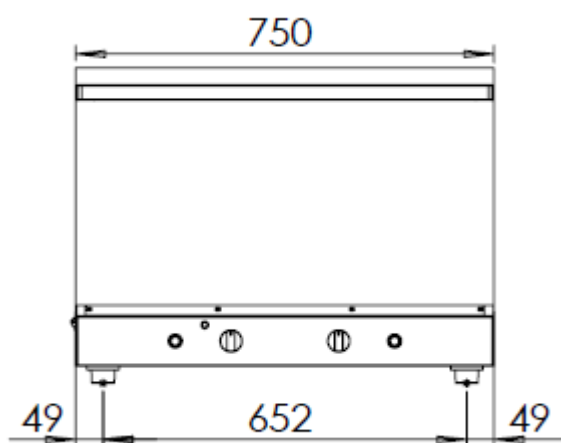
TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT CODE			NEVO-02EM	NEVO-04EM	NEVO-06EM	NEVO-10EM
DIMENSIONS (Mm)	A	WIDTH	510	750	860	945
	B	DEPTH	700	795	960	860
	C	HEIGHT	560	560	900	1135
TOTAL HEAT CAPACITY (ΣQN)			3,2 kW	6,4 kW	9,6 kW	14,4 kW
TOTAL POWER			3,5 kW	6,9 kW	10,1 kW	15.1 kW
WATER INLET			3/4	3/4	3/4	3/4
WATER PRESSURE (Bar)			2-4	2-4	2-4	2-4
POWER INPUT			220-230 VAC 1N 50 HZ	220-230 VAC 1N 50 HZ 380-400 VAC 3N PE 50 HZ	380-400 VAC 3N PE 50 HZ	
CABLE SECTION			5*2.5 mm ² 3*4 mm ²	5*2.5 mm ² 3*6 mm ²	5*4 mm ²	5*4 mm ²
MOTOR POWER			180=W	2*180=360 W	2*180=360 W	3*180=540 W
WEIGHT			58	70	115	140

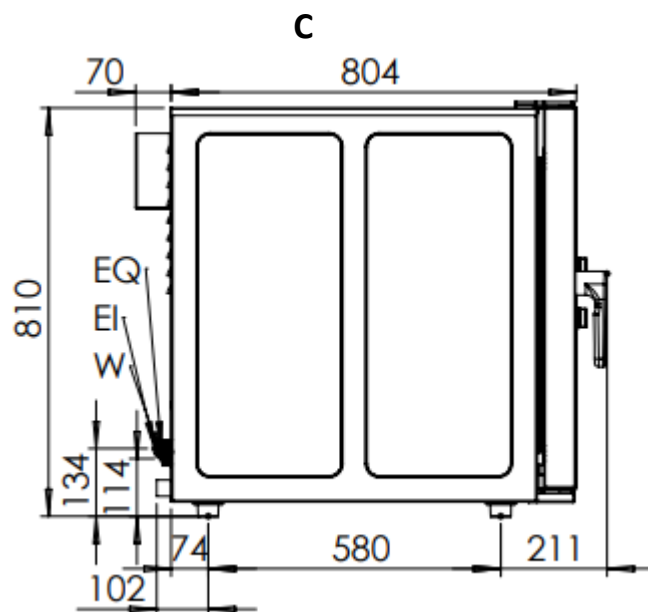
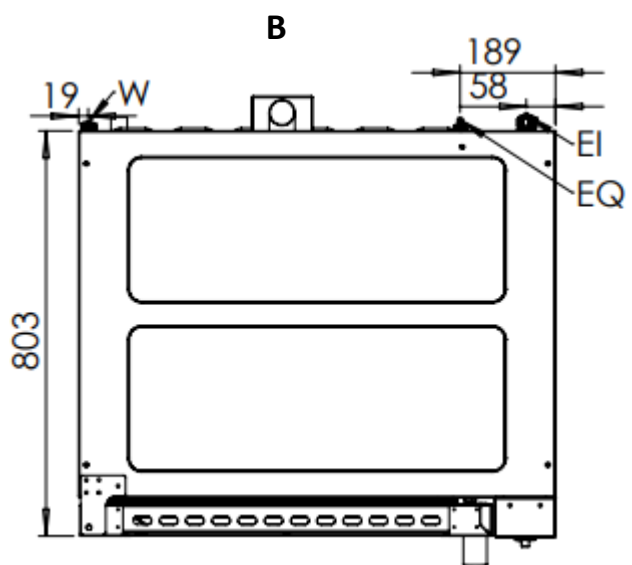
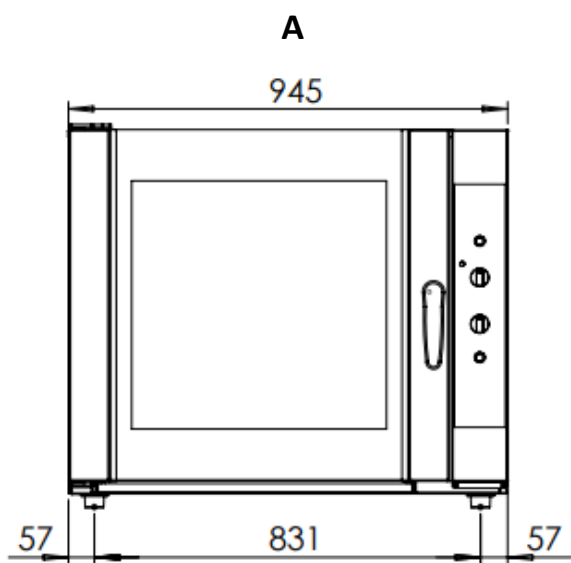


Technical drawing of the front view of the device. Dimensions are provided in millimeters (mm). The overall height is 560 mm. The overall width is 439 mm. The distance from the left edge to the center of the bottom mounting bracket is 152 mm. The distance from the left edge to the center of the top mounting bracket is 77 mm. The distance from the left edge to the center of the bottom mounting bracket is 52 mm. The distance from the left edge to the center of the top mounting bracket is 117 mm. The distance from the left edge to the center of the bottom mounting bracket is 110 mm. The distance from the left edge to the center of the top mounting bracket is 76 mm. Labels EI, W, and EQ point to specific features on the top edge of the device.

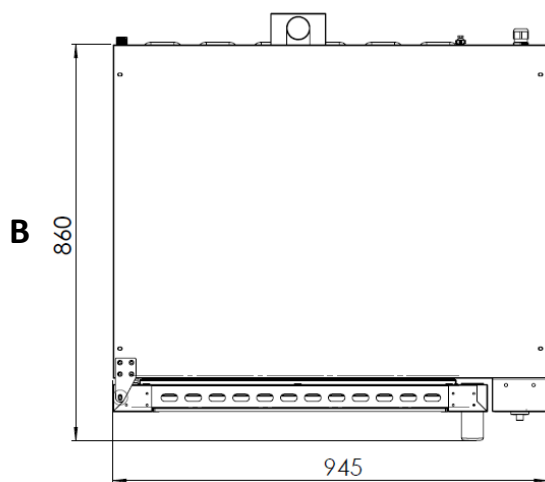
A



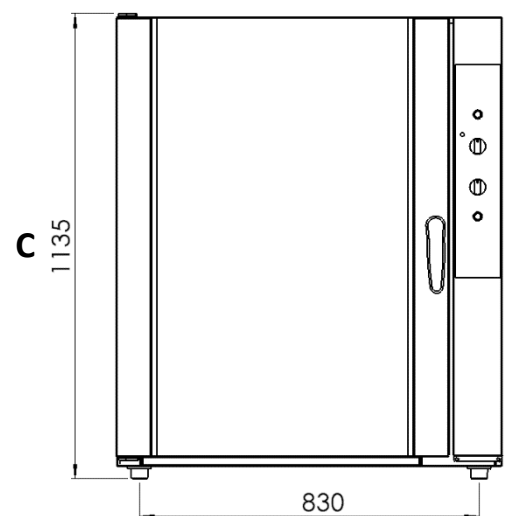
NEVO-04EM



NEVO-06EM



NEVO-10EM



TRANSPORTATION, PLACEMENT AND READY TO INSTALL

- Do not tilt the device during the transportation, carry it upright.
- Use a suitable vehicle to avoid any kind of damages.
- Do not push or drag the device to bear.
- When transporting by pallet jack or forklift, make sure to not damage the device.
- Carry the device with its packaging until the installation area.
- It should be placed under a ventilation system to avoid any kind of bad smell that may occur during cooking process.
- It is recommended to place a suitable sized hood for the ventilation over the device without blocking the outlet of the chimney.
- In case the device is installed next to a wall, a partition, a kitchen furniture etc., make sure they are made by non flammable material or with a suitable thermal insulation coating with a margin of 10 cm, otherwise with a margin of 30 cm.
- Never place a combustible material on top of the device.
- Make a general cleaning before the first usage. You may use soapy water.
- The operating environment and the ventilation system of the device must be between 10°C to 40°C and have a maximum humidity level of %80.
- The device must be installed in accordance within the instructions.
- The protective film on the surface of the device must be stripped off carefully.



When you want to throw away the packaging, take into account the regulations in your country. Recycle usable packaging.



The device installed by the authorized service cannot be moved, connection hoses cannot be extended or changed except by the authorized service.

PERSONEL PROTECTIVE EQUIPMENT

Below are the personal protective equipment (PPE) for the operations during the machine's lifespan and the processes in which they will be used.

During normal daily use, the user must wear heat-resistant gloves to protect his hands. Life-threatening may occur if the equipment is not used in accordance with the procedures specified by the users.

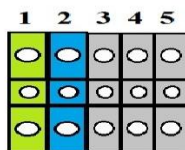
	PROTECTIVE CLOTHING	PROTECTIVE SHOES	PROTECTIVE GLOVES	PROTECTIVE GLASSES	PROTECTIVE EARPHONES	PROTECTIVE MASK	PROTECTIVE HARD HAT
TRANSPORT		X	O				O
CARRYING		X	O				
UNPUCKING		X	O				
INSTALLATION		X	O				
DAILY USE	X	X	X				
PLACEMENT	O	X					
ROUTINE CLEANING	O	X	X	X			
SPECIAL CLEANING	O	X	X	X			
MAINTENANCE	O	X					
DISASSEMBLY	O	X					

O= IT SHOULD BE USED WHEN NECESSARY.

X=MUST BE USED PRECISELY.

ELECTRICAL CONNECTION

- Technical specification section should be analysed for the appropriate cable to be used for the electrical connection of the device.
- The electrical supply circuit must be done by authorized staff. Before the installation, make sure that your fitment meets the requirements. The device should absolutely not be used without grounding.
- The electrical voltage must be stable for the proper function of the device. If the malfunction is caused by the voltage, the replacement of these parts are considered “out of warranty”. Fault detection is based on the service declaration.
- To prevent the device from any short circuit and overcurrent, the device must be supplied with the appropriate fuse control.



1 - 
2 - **NÖTR**
3 - **L1**
4 - **L2**
5 - **L3**



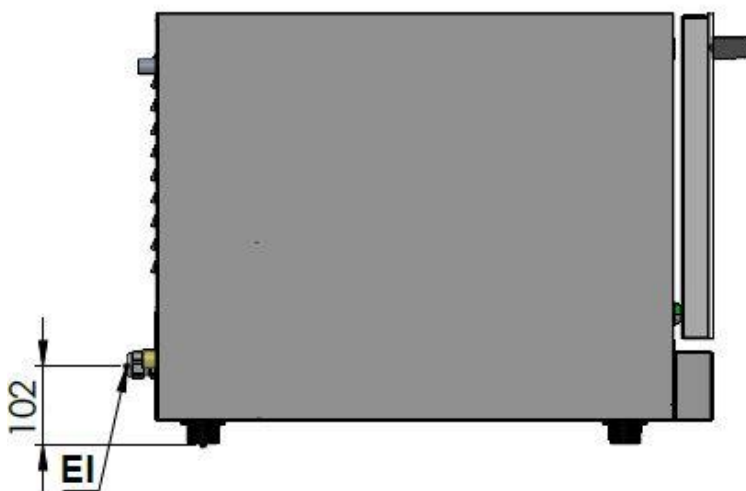
GROUNDING

Grounding is required.



ELECTRICAL DANGER

There is an electrical hazard. If necessary precautions are not taken, injury and death may occur.



EI=ELECTRIC INLET

USAGE

- The device is designed for professional usage and should only be used by trained personel.

	SWITCHING ON/OFF: The oven is switched on/off by pressing the buttons
	TEMPERATURE: Temperature adjustment button
	TIMER: Timer adjustment button
	STEAM: Steam button

1-) Switching On

- Turn on the fuse where the main supply is to switch on the device.
- Turn on the water valve.
- The control panel will operate by pressing the oven's on/off button.
When the oven door is closed;
- Set the time with the time adjustment button.
- Set the tremperature with the temperature adjustment button. The thermostat lamp will lit and the oven will start the heating process.
- When the cooking time is completed, a buzzer will give warning.
- If the steam is required, press on the steam button.

2-) Switching Off

- Turn off the device with the on/off button when the device is not operating.
- Turn off the water valve of the device.
- Close the fuse where the energy supply is made for your safety.

CLEANING

- Disconnect the device from the wiring before cleaning.
- When cleaning the device, make sure to prevent water from entering the electrical parts.
- Do not wash the device with high pressure water.
- After each operation, clean the device with a cloth dipped in warm soapy water.
- When cleaning the surface of the device, do not use detergents and wire brushes with abrasive properties.
- Clean your device with suitable cleaning materials in certain periods.



Read the instructions before turning the device on and off.

MAINTENANCE AND MALFUNCTION

- The maintenance and the malfunction of the device must be carried out by authorized personnel or by a personnel assigned by the manufacturer. Otherwise, your device will be out of warranty.

Problems and Solutions

PROBLEM	SOLUTION
The device does not heat	Make sure that the oven door is closed. Check the timer and the thermostat values. If the device continues to not heat, please contact your <u>AUTHORIZED SERVICE</u> .
The thermostat lamp does not lit.	Check if the thermostat is on the open position. If it is and the lamps is not lit, please contact your <u>AUTHORIZED SERVICE</u> .
The device does not humidify.	Check the plumbing connected to the device. The informations about the plumbing are specified on the technical specification section. If the connections are correct but the device does not humidificate, please contact your <u>AUTHORIZED SERVICE</u> .



NOTE

Please contact the authorized service in case of malfunction.

PERMANENT RISKS

The machine has certain risks that cannot be eliminated by design or by the installation of adequate protection devices. Permanent risks are listed below for full customer information. It is therefore strictly forbidden to do it within these risks.

PERMANENT RISKS	EXPLANATION
Slip and Fall	The technician may slip and fall due to dirt and water on the floor.
Burns	It occurs when the technician consciously or unconsciously touches the area with a hot surface warning and works without gloves.
Electric shock	It occurs due to maintenance without cutting off the electricity and placing the product on a wet floor.

THINGS TO BE DONE FOR DAILY, MONTHLY AND ANNUAL MAINTENANCE OF THE MACHINE

DAILY

- 1) General cleaning of the machine and the surrounding area is required.

MONTHLY

- 1) Parts of the devices should be checked, loosened and deformed ones should be tightened or replaced.

YEARLY

- 1) Mechanical parts should be checked for breakage and deformation.
- 2) The legibility of labels and symbols should be checked.
- 3) Connection cable and plug are damaged, rotten, broken, etc. Things should be checked for.

WARRANTY CONDITIONS

- According to the consumer rights law and commercial law of the Ministry of Industry, except in a special case of agreement, sold industrial products by our company has one (1) year of warranty and that period starts from the delivery date of the product.
- The warranty includes all the components of the device against fabrication or faulty workmanship, eliminations of the problems or malfunctions of the device caused by the workmanship and installation errors, replacement of non-repairable parts or the mending of repaired parts that can be reused. It also includes repairings or changes of the components by the authorized personnel, or the labor fee due to the problem under the warranty.
- In order for the warranty conditions to be valid, the maintenance of the components fixed to the device, the maintenance of the product, as indicated in the user's manual, should be done yearly and montly and the information form must be held after the maintenance to be presented when required.
- The document of the replacement of the component has to be presented for parts warranty claims.
- In order to continue the warranty period, the paid periodic maintenance has to be done by the authorized service and the information form must be held to be presented when required.
- In case of any malfunctions under the warranty period, the time spent in the repairment of the device is added to the warranty period. The repair can be maximum 30 (thirty) days. This period starts when the device is on the service station. In case of the absence of this station, the period will start when the manufacturer or the importer is notified by the product seller.
- In accordance with the regulations of the warranty document implementation fundamentals published by the Ministry of Industry, the warranty deed of the industrial products are the purchase invoices.
- If there is any kind of malfunctions due to both the materail and the workmanship, or assembly faults under the warranty period, the necessary replacement and reparing will be done by our authorized personnel without any charge.

OUT OF WARRANTY CASES

- If the product is used above its intended purpose, standards or capacity specified by the manufacturer,
- In case of the bad locationing of the product, continuous usage and unhealthy environment (ex: required ventilation), not suitable floor or flat platform
- If the product hasn't been used as explained in the instruction manual,
- If the fault is caused by inconvenient, wrong or careless usage,
- If the malfunction is caused by fluctuations in the mains power, a stroke or a meteor lightening, a fire, a flood, an earthquake or similar cases,
- If the special tools and equipments installed or the maintenance and repair are made by any other person than the authorized person,
- When requesting a service, if the installation-start documents or purchase invoices of the product are not presented,
- If the informations on the documents of the installation, start or maintenance has been destroyed or changed,
- If the paid annual or the contractual periodic maintenance of the product has not been done on time by the authorized personnel,
- If unoriginal spare parts have been used,
- Notifications to our authorized services under the warranty period about the malfunctions that could not have been repaired, will make the time-out of the warranty stop only for that specific malfunction. In this case, the authorized service will inform about the compensation or the non-troubleshooting and the expanded warranty period will end in 3 months in any cases,
- Parts that may have possible abrasion in time such as mouldings, lids, adjustment knobs, flame holder thermocouples etc. Will be repaired or changed with a fee.
- Malfunctions of the product due to squalidity are not covered by the warranty,
- The methods to be followed about the fault detection and elimination are determined completely by MUTAŞ's technical service management and the service matter is taken as basis for the determination of the malfunction.

AUTHORIZED SERVICE START UP PAGE

Start Up Page

- The model and serial number of your device are shown on the “Technical Data” label affixed to the device.
- Select the technical data according to the device model on the nameplate.

MUST BE FILLED BY AUTHORIZED SERVICE!

COMPANY INFORMATIONS	:
PRODUCT	:
MODEL	:
SERIAL NUMBER	:
PRODUCTION DATE	:
SERVICE STAMP AND SIGNATURE	:
PERSONNEL OF THE SERVICE	:
CONTACT	
TEL	: 0312 837 76 72
FAX	: 0312 837 73 38
E-MAIL	: teknikservis@vitalmutfak.com

İLETİŞİM / CONTACT

MUTAŞ ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
MERKEZ / HEADQUARTER

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 / FACTORY

ADRES: Taşpınar Mahallesi Küme Evleri No:154/A 06760
Çubuk / ANKARA-TURKEY

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

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

SATIŞ SONRASI SERVİS HİZMETLERİ

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

AFTER SALES SERVICE

**For the nearest MUTAŞ/VİTAL Authorized Service, please
contact the numbers above.**

info@vitalmutfak.com

