



VITAL

**KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU
USAGE AND MAINTENANCE
MANUAL**

**ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU
FIRINLAR OTOMATİK YIKAMALI
ELECTRIC CONVECTION OVENS WITH
AUTOMATIC WASHING**



➤ PRIME202EW



➤ PRIME102EW



➤ PRIME101EW



➤ PRIME061EW

SUNUM

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,

- Uluslararası standartlara uygun üretilen ürünümüzün beklentilerinize en uygun verimi alabilmeniz ve uzun süreli 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 işlemi tabii 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

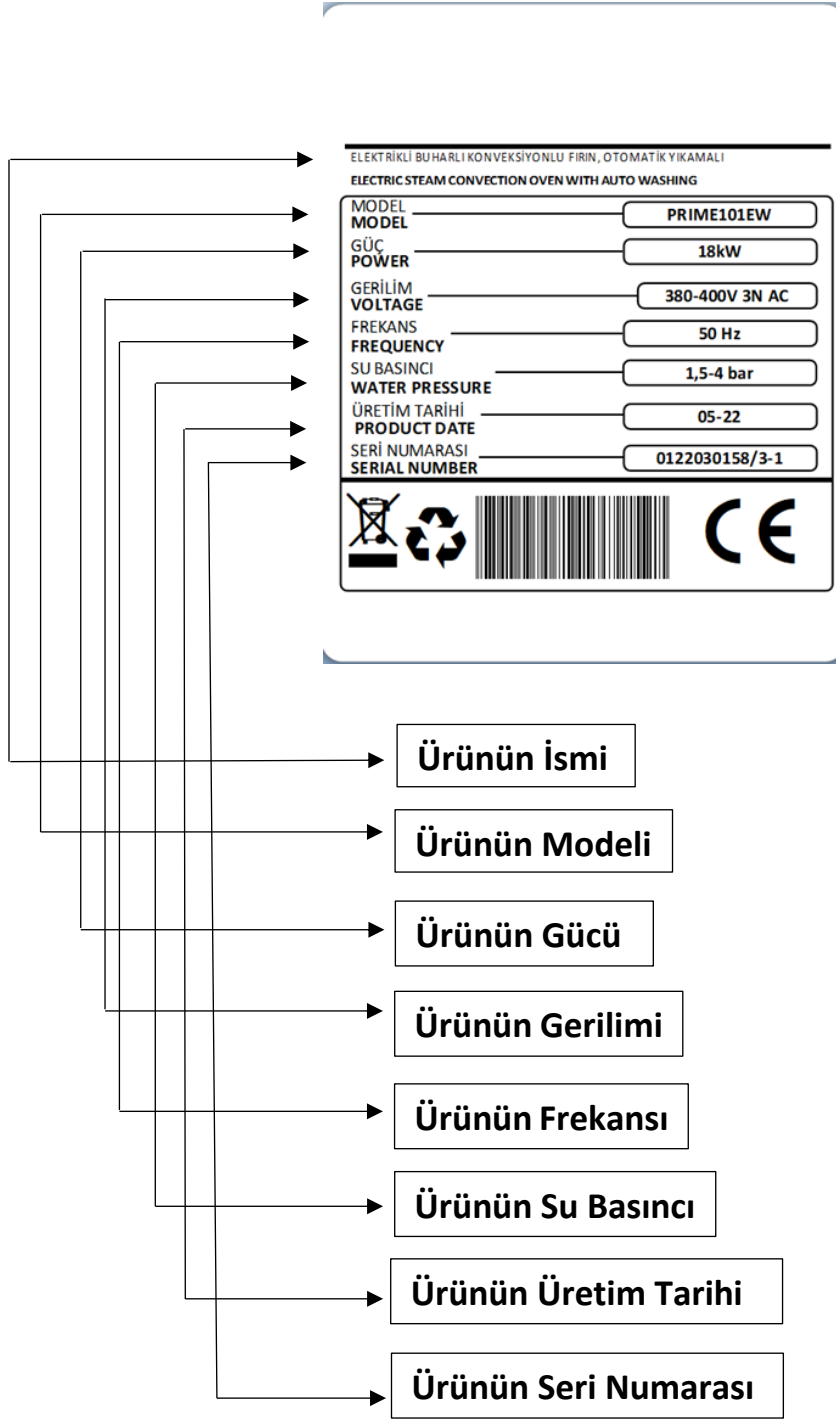
SUNUM	1
SEMBOLLER VE ANLAMLARI	2
İÇİNDEKİLER	3
GÜVENLİK DETAYLARI	4
ETİKET DETAYLARI	5
TEKNİK ÖZELLİKLER	6
TAŞIMA, YERLEŞTRİME VE MONTAJA HAZIR HALE GETİRME	11
KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARI	12
ELEKTRİK BAĞLANTISI	13
KONTROL PANELİ	14
YIKAMA	16
MANUEL PİŞİRME	17
PROGRAM İLE PİŞİRME	18
KULLANIM	22
YEMEK PİŞİRME REÇETELERİ	22
TEMİZLİK	24
BAKIM VE ARIZA	25
PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER	25
KALICI RİSKLER	27
MAKİNENİN GÜNLÜK, AYLIK VE YILLIK BAKIMLARI İÇİN YAPILMASI GEREKENLER	27
GARANTİ KOŞULLARI	28
GARANTİ DIŞI DURUMLAR	29
YETKİLİ SERVİS START-UP SAYFASI	30
START UP SAYFASI	30
PRESENTATION	31
SYMBOLS AND THEIR MEANINGS	32
SAFETY DETAILS	33
LABEL DETAILS	34
TECHNICAL SPECIFICATIONS	35
TRANSPORTATION, PLACEMENT AND READY TO INSTALL	40
PERSONEL PROTECTIVE EQUIPMENT	41
ELECTRICAL CONNECTION	42
CONTROL PANEL	43
WASHING	45
MANUAL COOKING	46
PROGRAM COOKING	47
USAGE	51
CLEANING	53
MAINTENANCE AND MALFUNCTION	54
PROBLEMS AND SOLUTIONS	54
PERMANENT RISKS	56
THINGS TO BE DONE FOR DAILY, MONTHLY AND ANNUAL MAINTENANCE OF THE MACHINE	56
WARRANTY CONDITIONS	57
OUT OF WARRANTY CASES	58
AUTHORIZED SERVICE START-UP PAGE	59
START UP PAGE	59
İLETİŞİM / CONTACT	60

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 elektrik ana besleme sigortasını 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.

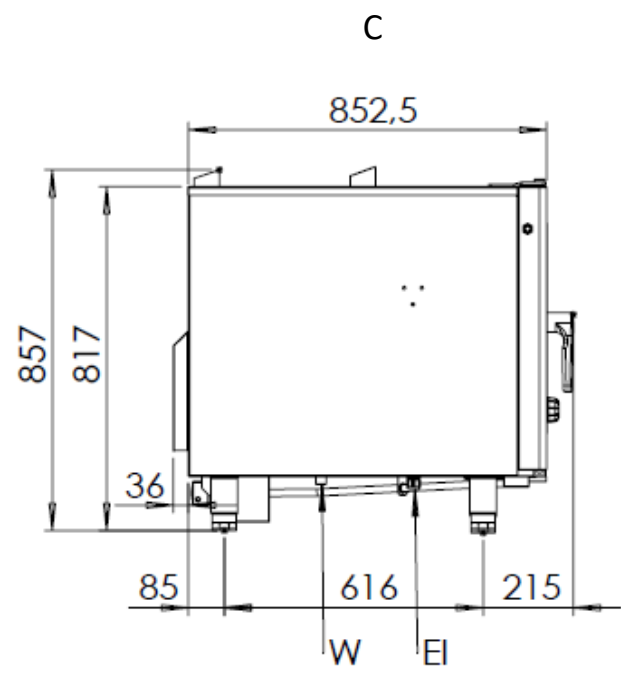
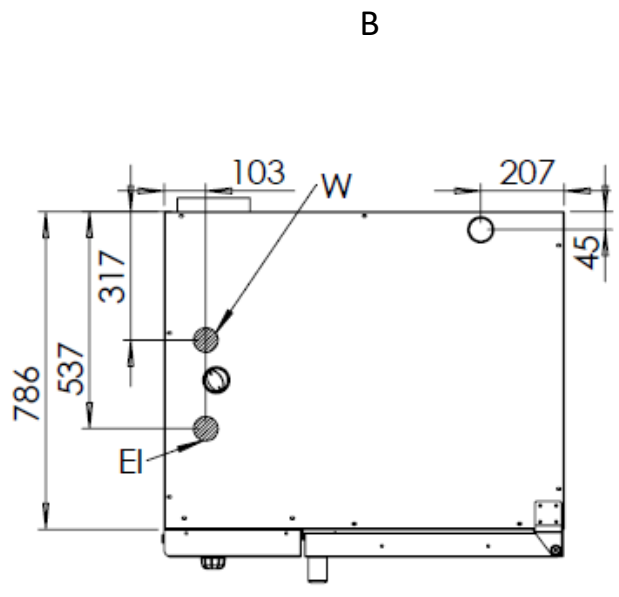
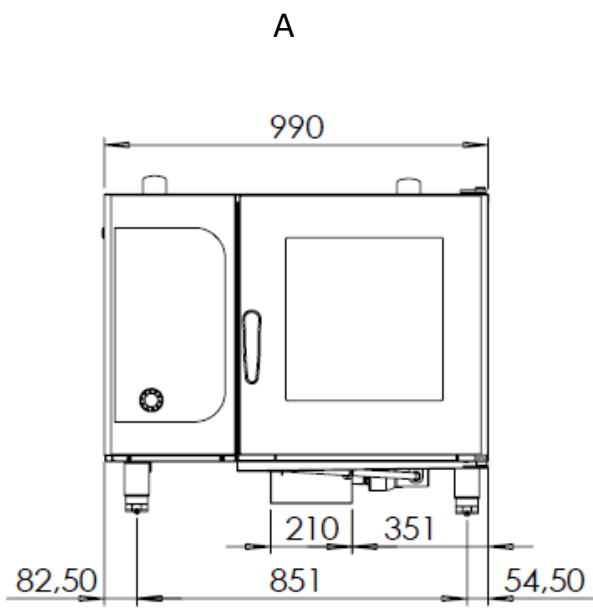


ETİKET DETAYLARI



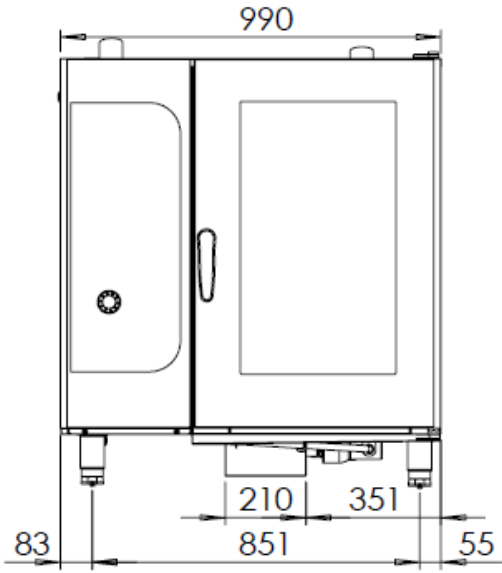
TEKNİK ÖZELLİKLER

ÜRÜN KODU		PRIME061EW	PRIME101EW	PRIME102EW	PRIME202EW	
BOYUTLAR DIMENSIONS (Mm)	A	GENİŞLİK	970	970	1200	1200
	B	DERİNLİK	910	910	1100	1100
	C	YÜKSEKLİK	865	1155	1155	1845
TOPLAM ISI KAPASİTESİ ($\sum Q_N$)		13 kW	19 kW	28 kW	56 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		380-400 VAC 3N 50 HZ				
KABLO KESİTİ		5*4 mm ²	5*4 mm ²	5*6 mm ²	5*16 mm ²	
MOTOR GÜCÜ		850 W	850 W	850 W	2*850=1700W	
AĞIRLIK (kg)		125 Kg	165 Kg	210 Kg	350 Kg	

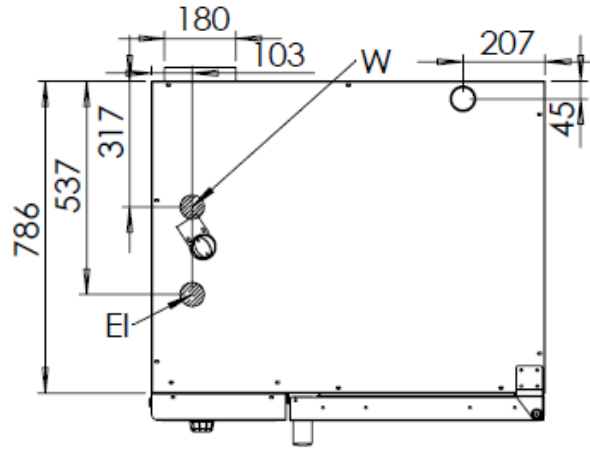


PRIME061EW

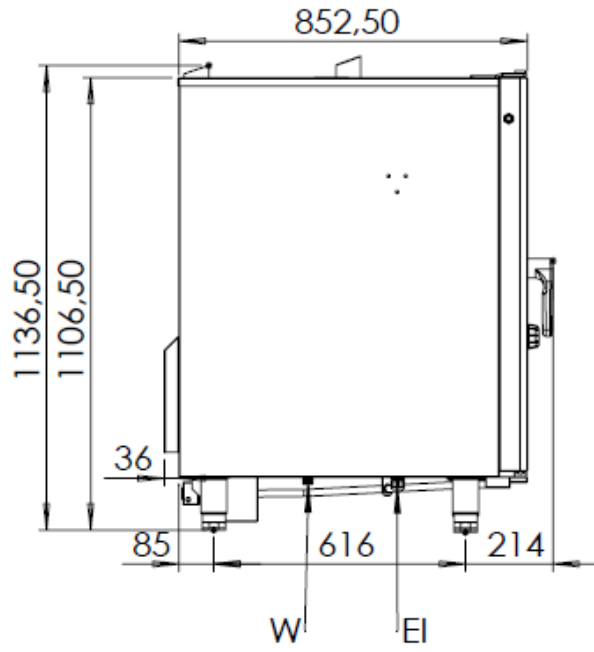
A



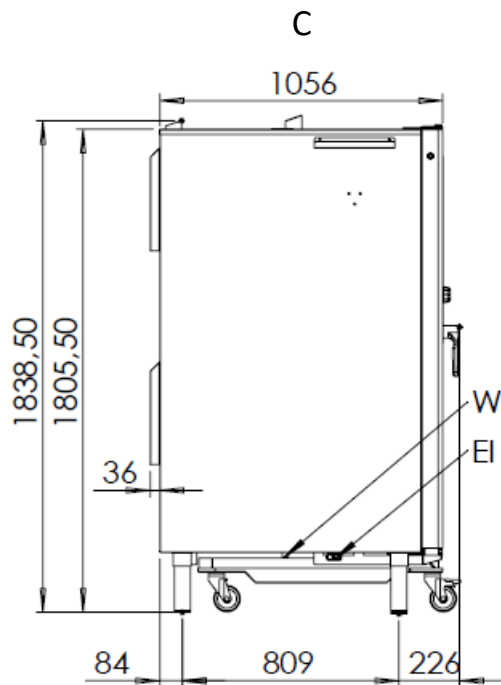
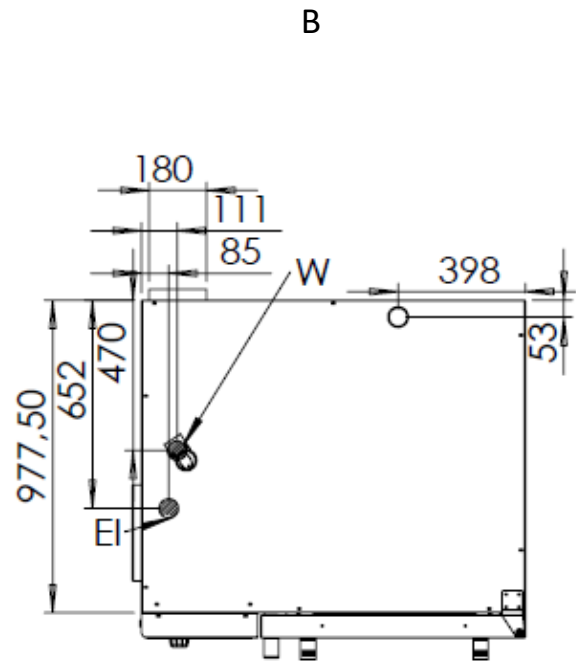
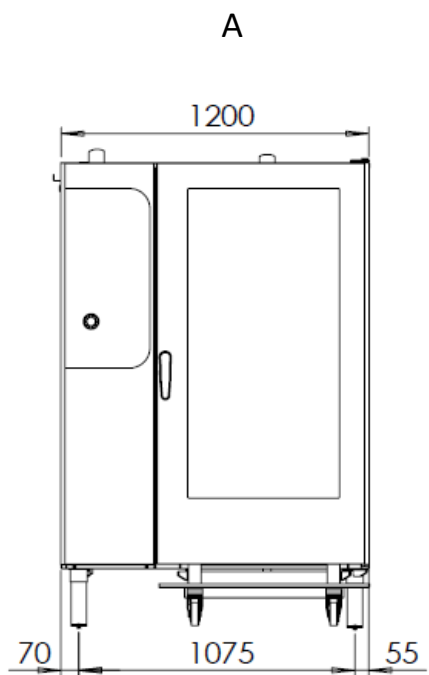
B



C



PRIME101EW



PRIME202EW

TAŞIMA, YERLEŞTRİME 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 malzemedan 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 elektrik 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 uzatılmaz, 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 kimyasal risk ve hayati tehlike söz konusu olabilir.

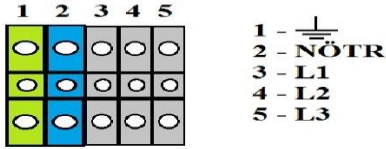
	KORUYUCU KIYAFET	KORUYUCU AYAKKABI	KORUYUCU ELDİVEN	KORUYUCU GÖZLÜK	KORUYUCU KULAKLIK	KORUYUCU MASKE	KORUYUCU KASK
NAKLİYE		X	O				O
TAŞIMA		X	O				
PAKETTEN ÇIKARMA		X	O				
MONTAJ		X	O				
GÜNLÜK KULLANIM	X	X	X				
YERLEŞTİRME	O	X					
RUTİN TEMİZLİK	O	X	X	X			
ÖZEL TEMİZLİK	O	X	X	X			
BAKIM	O	X		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



TOPRAKLAMA

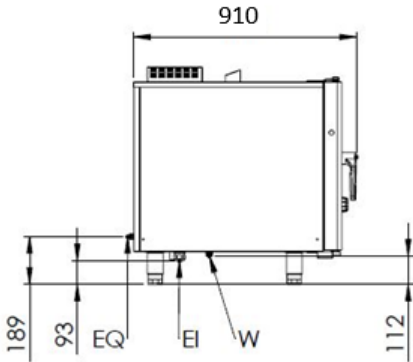
Topraklamanın gerekli olduğunu belirtir.



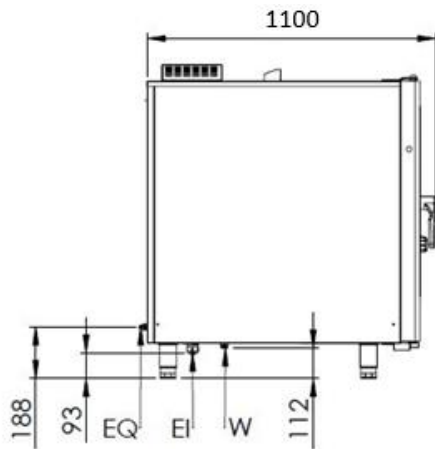
ELEKTRİK TEHLİKESİ

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

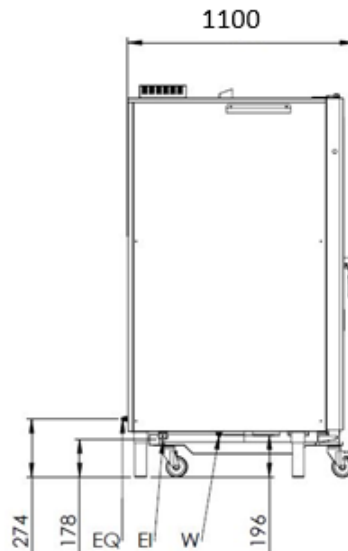
PRIME061EW



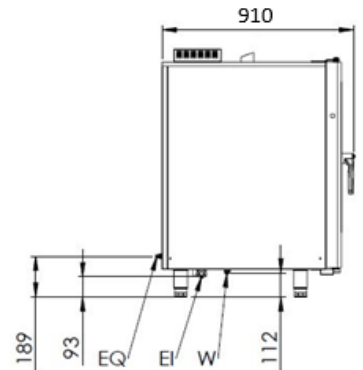
PRIME102EW



PRIME202EW



PRIME101EW

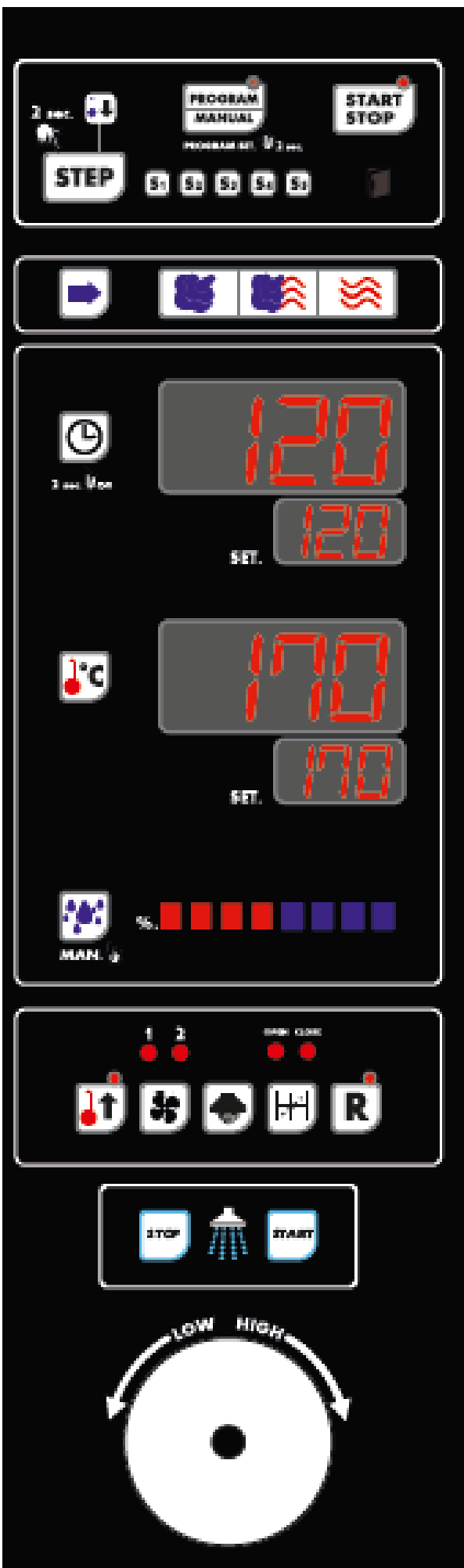


EI=ELEKTRİK BAĞLANTISI
EQ=TOPRAK BAĞLANTISI
W= SU BAĞLANTISI

KONTROL PANELİ



PRIME102EW-PRIME202EW



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.

HIZLI SOĞUTMA GÖSTERGESİ

Hızlı soğutma aktif iken gösterge lambası aralıklı olarak yanıp söner.

KAPAK GÖSTERGESİ

Fırın kapağı açık olduğunda gösterge lambası aralıklı olarak yanıp sönecektir.

KOMBİNASYON SEÇİM BUTONU

Butona basıldığında yan tarafında bulunan pişirme yöntemleri arasından seçim yapılır. Bunlar;

NEMLİ PİŞİRME

Maksimum sıcaklık set değeri : 120 °C

KURU+NEMLİ 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.

SICAKLIK AYARLAMA BUTONU

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

MAN.

NEM 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

Pişirme başlamadan önce fırın sıcaklığının ayarlanılan sıcaklıkta ön ısıtmasının yapılması için 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. 1. Kademe YÜKSEK HIZ 2. Kademe DÜŞÜK HIZ

AYDINLATMA BUTONU

Fırın içi aydınlatma kontrolü buton ile yapılır.

BACA AÇMA-KAPAMA BUTONU

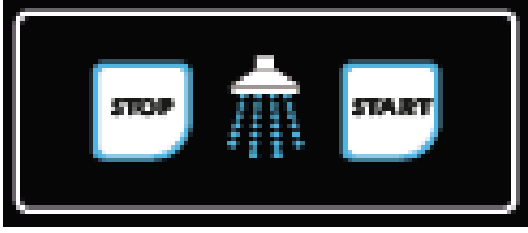
Fırın bacasının açma-kapama kontrolü butona basılarak yapılır.

R

REJENERASYON BUTONU

Rejenerasyon işlemi için kombinasyon seçim butonu ile istenilen rejenerasyon yöntemi 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 kapağı açarak rejenerasyon işlemi sonlandırılabilir.

YIKAMA



Yıkama start butonuna 2 sn. basılı tutulunca fırın yıkama moduna geçecektir. Yıkamanın başlaması için fırın kapağını açıp tekrar kapatınız. (Fırın kabiniinde herhangi bir yemek vs. olmadığından emin olunuz.) Kapak kapatıldıktan sonra fırın yıkama modunda çalışmaya başlayacaktır. Ekranda CLn ibaresi belirip zaman göstergesinde yıkama step numarası görünecektir.

- a) 1,2,3 numaralı yıkama steplerinde stop yapılması durumu; Yıkama işlemi duracaktır ve tekrar pişirme işlemi yapılabilir.
- b) 1,2,3 numaralı yıkama steplerinde kapak açılması durumu; Tekrar start yapıp yıkama baştan başlatılabilir.
- c) 4,5,6,7 numaralı yıkama steplerinde stop yapılması ve kapak açılması durumu; Deterjanlı yıkama başladığından dolayı yıkama işlemi 7 stepte durulama yaparak yıkamayı sonlandıracaktır.

Yıkama esnasında elektrik kesilmesi halinde;

- a) 1,2,3 numaralı yıkama steplerinde elektrik kesilirse fırın tekrar enerjilendiğinde yıkama kaldığı yerden devam edecektir. (Kapak açma-kapatma koşulu ile)
- b) 4,5,6,7 numaralı yıkama steplerinde elektrik kesilirse fırın tekrar enerjilendiğinde yıkama 7. Stepten itibaren durulama yaparak yıkamayı sonlandırılacaktır. (Kapak açma-kapatma koşulu ile)

90 dakikalık yıkama periyodu dört yıkama aşamasından oluşmaktadır.

1.adım: Fırın buharlı modda çalışarak kabin içinde olan yağ ve yemek parçacıklarının yumuşatarak kolay temizlenmesini sağlayacaktır.

2.adım: Su serpme işlemi gerçekleşecektir. Su serpme işlemi ile ön yıkama yapılarak daha verimli bir yıkama sağlanır.

3.adım: Deterjan alımı yaparak yıkama işlemi gerçekleşir.

4. adım: Durulama yapılarak yıkama işlemi tamamlanır.

Deterjanlı yıkama başladıktan sonra yıkama "Stop" yapılarak yıkamanın durdurulması durumunda fırın durulama yaparak yıkamayı sonlandıracaktır.

Deterjanlı yıkamaya geçmeden "Stop" yapılarak yıkama durdurulursa yıkama sonlanır ve pişirme yapılabilir.

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 çıkılır.



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.



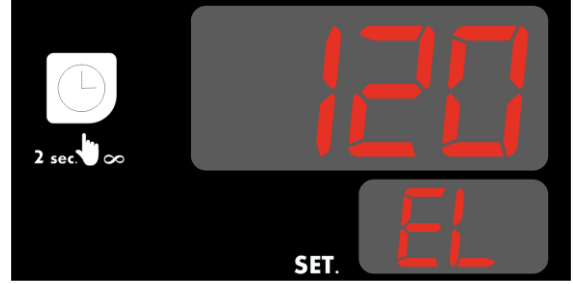
Nemli pişirme modunda %100 nem 8 kademe aktif halde ekranda belirecektir bu modda nem ayarı yapılamaz. Kuru+Nemli pişirme modunda Nem Ayarlama Butonuna basıldığında nem gösterge barı yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda ayar düğmesi ile istenilen değer girilir. İstenilen değere gelindiğinde ayar düğmesi 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.

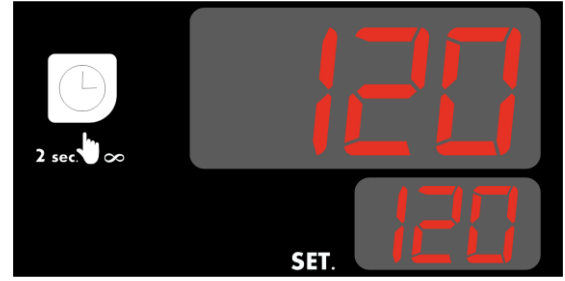
>>>>>



>>>>>



>>>>>



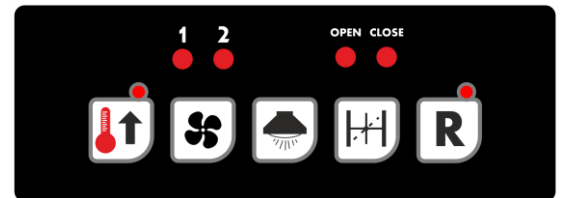
>>>>>



>>>>>



>>>>>



Program ile Pişirme

PRIME Konveksiyonlu Fırında 20 adet pişirme programı yapabilmek ve her pişirme programını 5 adımda (aşamada) programlama imkânı bulunmaktadır.

PROGRAM MANUAL 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 gözlemlenmek için butona basılarak adım atılabilir.

PROGRAM MANUAL 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.

°C 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.

🌡️ 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.

>>>>>

>>>>>

>>>>>

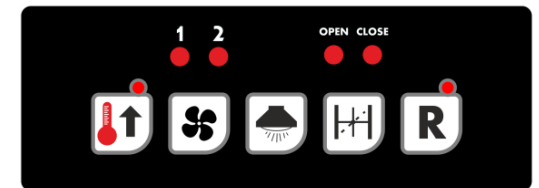
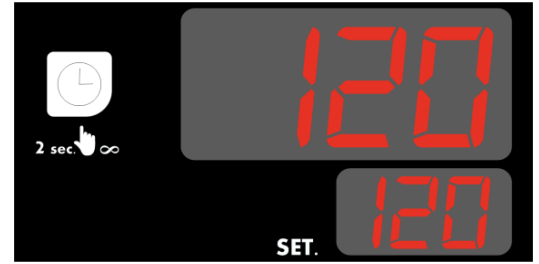
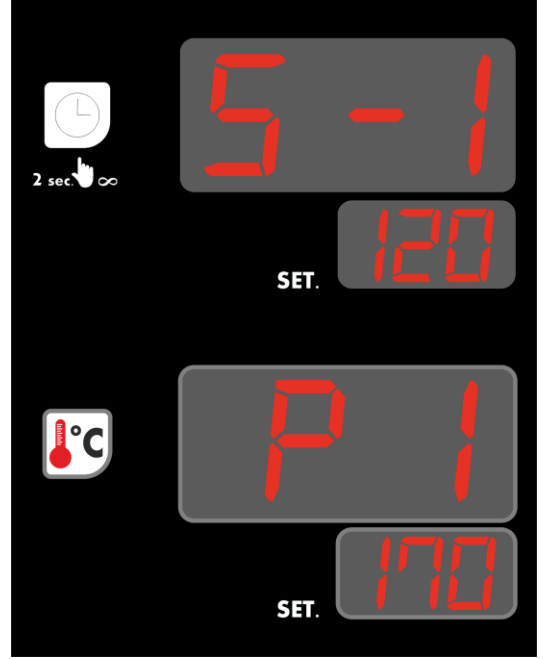
>>>>>

>>>>>

>>>>>

>>>>>

>>>>>





İstenilen program çalıştırılmak istendiğinde Çalıştırma-Durdurma butonuna 1 defa basılır. Program çalıştırmaktan 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
Süre	<u>1.Adım</u> 10 dk.	<u>2.Adım</u> 30 dk.			
Sıcaklık	60 °C	190 °C			
Nem	YOK	5. KADEME			
Fan Hızı	Yavaş	Hızlı			
Baca	Açık	Kapalı			

1.Adım



PROGRAM ALANINA GİRİŞ



Programlama butonuna 2 sn. kadar basılı tutularak programlama gösterge 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 1nci adım,1nci program olarak gelir.



İSTENİLEN PROGRAM KODUNA GELME



Programlama butonuna tek tek basılarak istenilen program koduna getirilir. Bu durum sıcaklık gösterge alanında gözlemlenir.



KOMBİNASYON SEÇİMİ



Kombinasyon seçim butonuna basarak KURU moda getirilir. Seçilen modun arkasında lambası yanacaktır. Bu moda 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 1nci adımda istenilen sıcaklık ayarlanır. Düğmenin üzerine veya herhangi SET butonuna basıldığında ayarlanan değer kaydedilir.



ÖN ISITMANIN AKTİF EDİLMESİ



Ön ısıtma butonuna basılarak, ön ısıtma aktifleştirilir. Ön ısıtma aktifleştğinde buton üzerinde bulunan lamba yandığı gözlemlenir. Ön ısıtma sadece 1.adımda ayarlanabilir.



FAN HIZININ AYARLAMA



Fan hız seçimi butonuna basılarak fan hız seçimi yapılır. Seçilen fan hızı buton üzerinde bulunan 1 ve 2 nolu lambaları ile gözlemlenir.

- 1- Yavaş
- 2- Hızlı



BACA DURUMUNU AYARLAMA



Baca butonuna basılarak baca durumu değiştirilir. Bu durum buton üzerinde bulunan OPEN ve CLOSE lambaları ile gözlemlenir.

- OPEN- AÇIK
- CLOSE- KAPALI

2.Adım



SONRAKİ ADIMA GEÇİŞ



Adım butonuna basılarak, bir sonraki adıma geçiş yapılır. Bu durumda zaman göstergesi alanında adım sıranın değiştiği gözlemlenir.



KOMBİNASYON SEÇİMİ



Kombinasyon seçim butonuna basılarak KUR+NEM 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 NEMİNİ AYARLAMA



Nem ayarlama butonuna basılarak, Nem SET barının yanıp söndüğü gözlemlenir. Ayarlama ve onay düğmesi ile 2nci adımda istenilen nem kademesi ayarlanır. Ayarlanan kademelerin arkasında 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 1 ve 2 nolu lambaları ile gözlemlenir.

- 1- Yavaş
- 2- Hızlı



BACA DURUMUNU AYARLAMA



Baca butonuna basılarak baca durumu değiştirilir. Bu durum buton üzerinde bulunan 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 göstergesi 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 yanık lambalar kadardır.



İstenilen program çalıştırılmak istenildiğinde Çalıştırma-Durdurma butonuna 1 defa basılır. Program çalıştırmaktan 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.



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

KULLANIM

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

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 ana beslemesinin yapıldığı sigortayı açınız.
- 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 sol üst tarafında bulunan açma kapama butonu ile cihazın kontrol panelinin enerjisini kesebilirsiniz.
- Cihazın su giriş musluğunu kapatınız.
- Cihaz ile işiniz bittiği zaman enerji beslemesinin yapıldığı sigortayı kapatarak emniyetinizi alınız.

TEMİZLİK

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektriğini 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

HATA KODU	HATA AÇIKLAMASI	ARIZA NEDENİ	ARIZANIN ÇÖZÜMÜ
ER1	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.
ER2	MOTOR TERMİSTÖR HATASI	Konveksiyon motorlarında oluşan aşırı ısınma	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.

ER3	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.
ER4	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 kontakları ölçülmelidir. Arızalı kontaktör veya kontaktörler değiştirilmelidir. Gazlı modellerde kontrol kartı ateşleme çıkışı arızalıdır. Kontrol kartı değiştirilmelidir.



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, 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, kapı kolu ve mekanizması, ürün ayar düğmeleri, serigrafi ürün etiketi, kapı menteşeleri, 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.
- Cihazın elektrik aksamının 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

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 MANUEL
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.



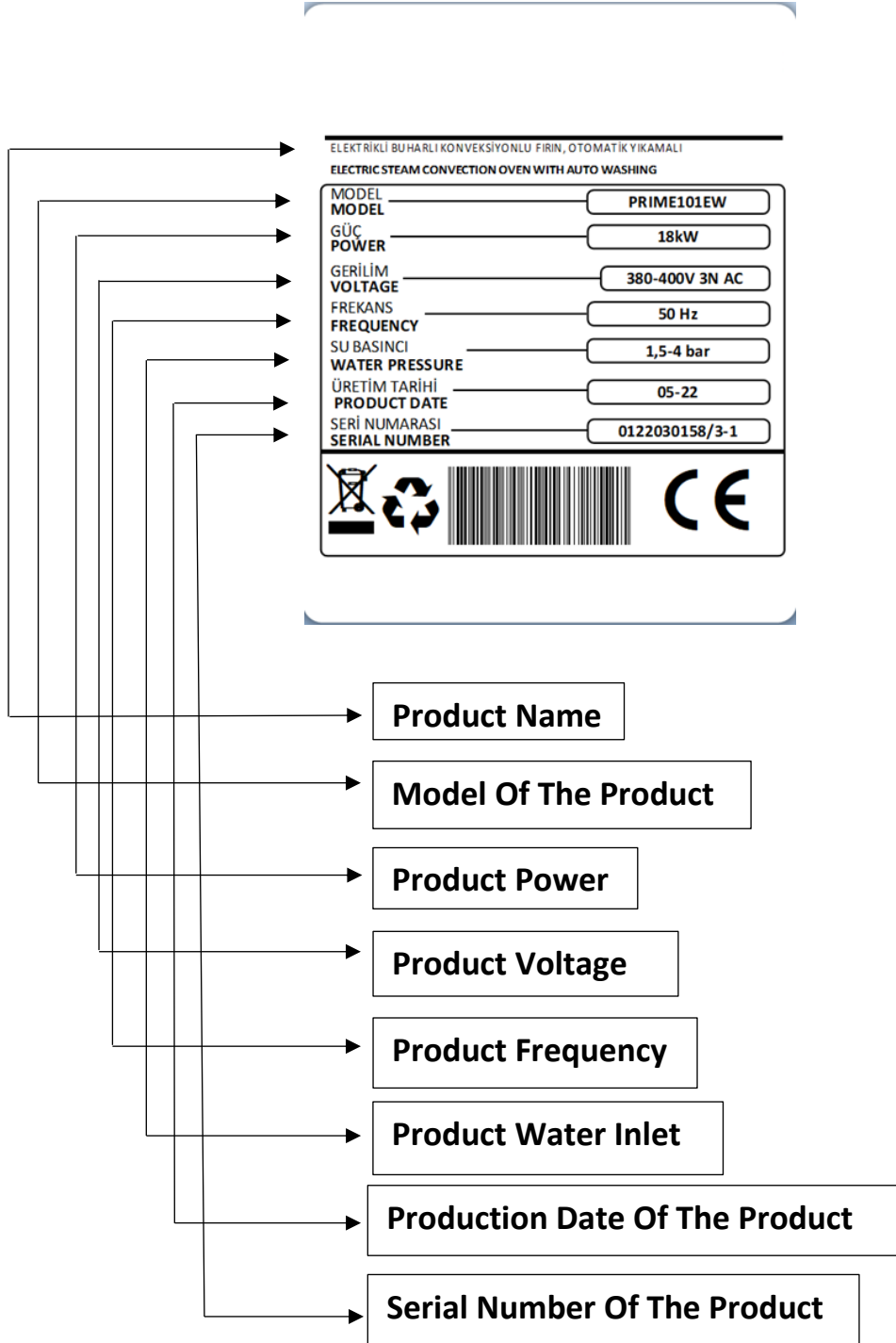
GROUNDING
Indicates that grounding is necessary.

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.
- The device is designed for professional usage and should only be used by trained personnel.
- 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 use the fire extinguisher. Water should absolutely not be used, otherwise the flame will sprawl faster.
- The installation and the maintenance should be carried out by the qualified staff authorized by the manufacturer. Serious danger for the user can be arise due to incorrect installations, maintenances or repairs, and the manufacturer cannot be held responsible.
- Do not wash the device with pressurized water.

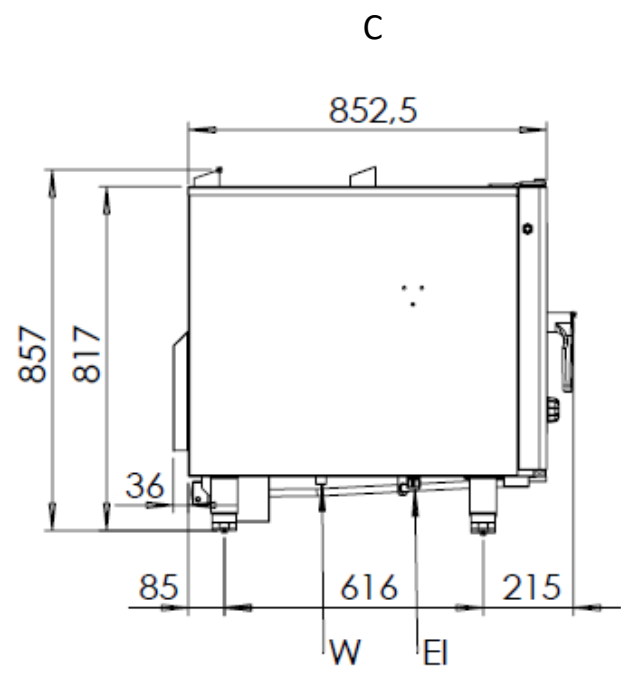
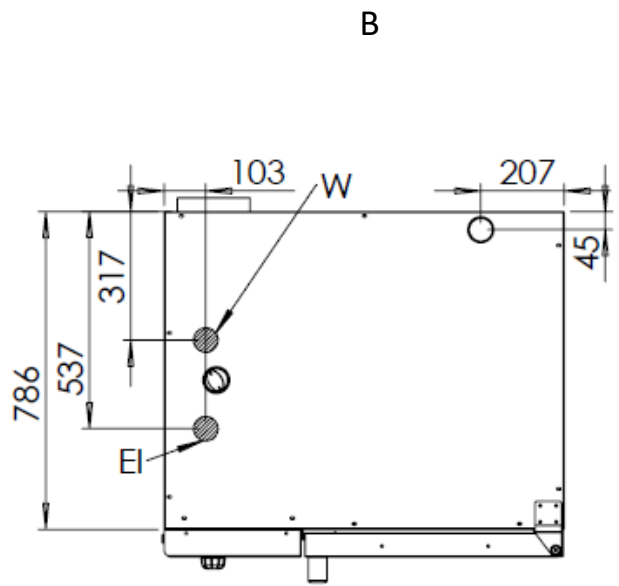
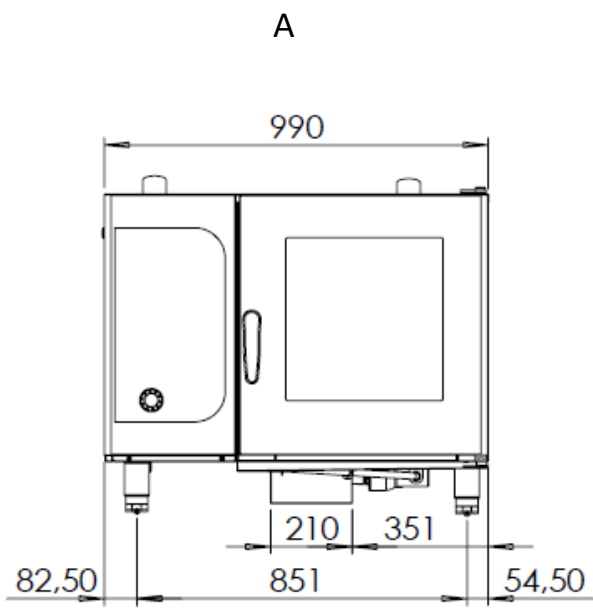


LABEL DETAILS



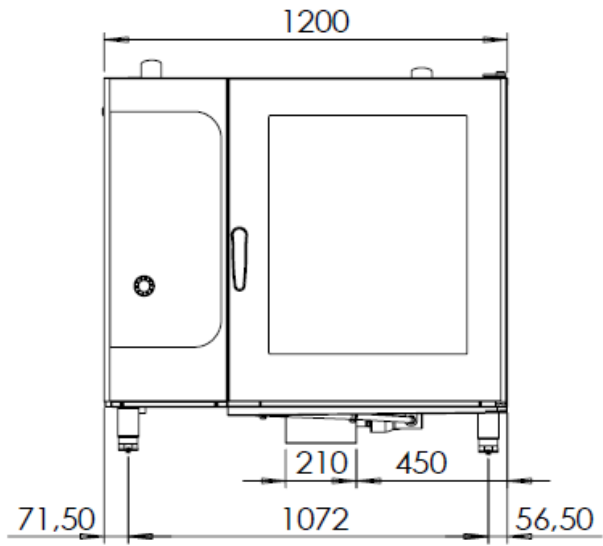
TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT CODE		PRIME061EW	PRIME101EW	PRIME102EW	PRIME202EW	
DIMENSIONS (Mm)	A	WIDTH	970	970	1200	1200
	B	DEPTH	910	910	1100	1100
	C	HEIGHT	865	1155	1155	1845
TOTAL HEAT CAPACITY ($\sum Q_N$)		13 kW	19 kW	28 kW	56 kW	
WATER INLET		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
WATER PRESSURE (Bar)		1,5-4	1,5-4	1,5-4	1,5-4	
ELECTRICAL INPUT		380-400 VAC 3N 50 HZ				
CABLE SECTION		5*4 mm ²	5*4 mm ²	5*6 mm ²	5*16 mm ²	
MOTOR POWER		850 W	850 W	850 W	2*850=1700W	
WEIGHT		125 Kg	165 Kg	210 Kg	350 Kg	

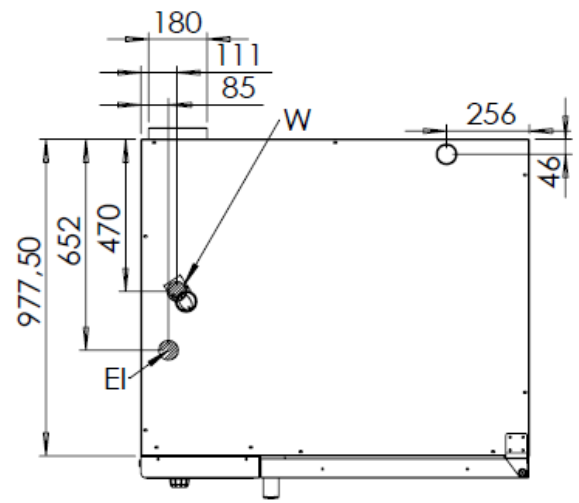


PRIME061EW

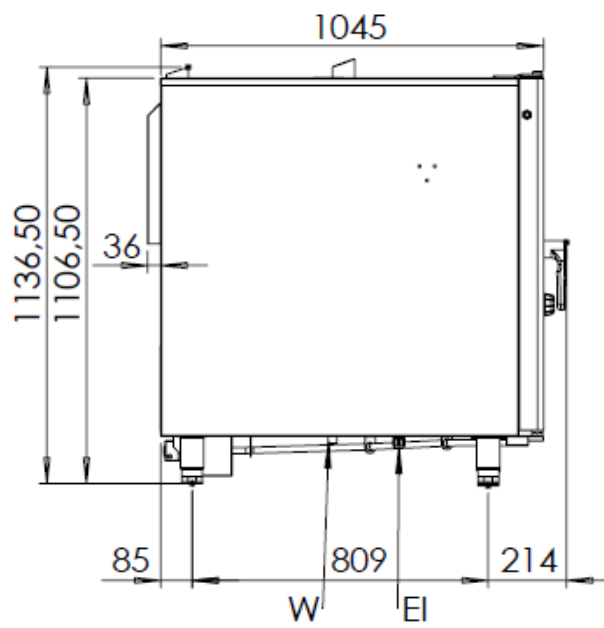
A



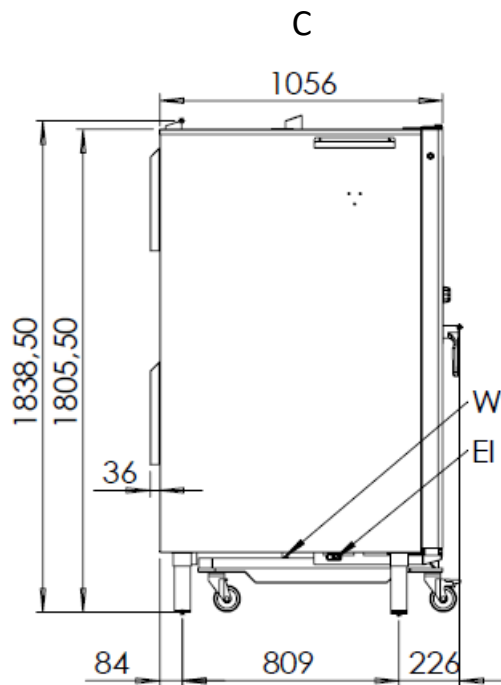
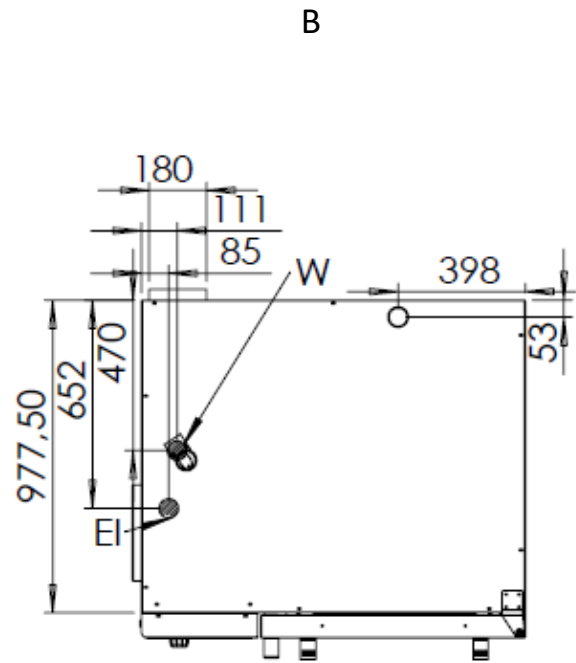
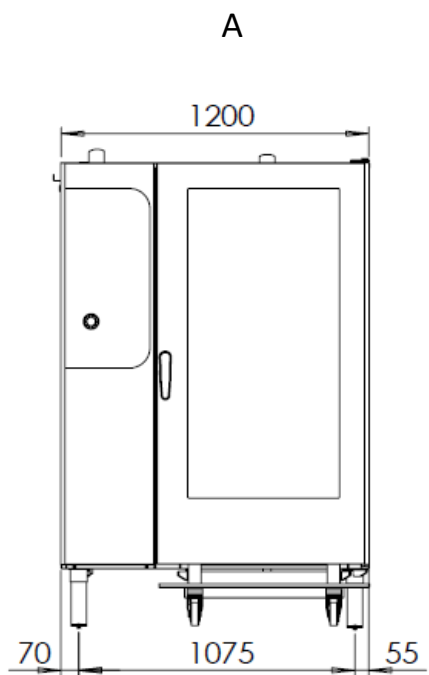
B



C



PRIME102EW



PRIME202EW

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.
- Convenient electrical connection with the required technical specifications must be installed in the area of the device.



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.

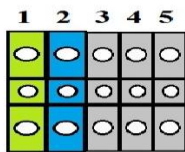
During normal daily use, the user must wear heat-resistant gloves to protect his hands. Life-threatening may occur if the equipment is not used in accordance with the procedures specified by the users.

	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 the authorized staff. Before 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 fonction 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

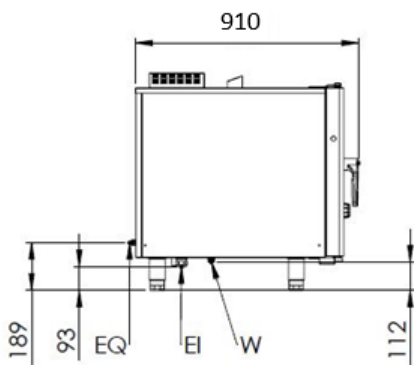
Grounding is required.



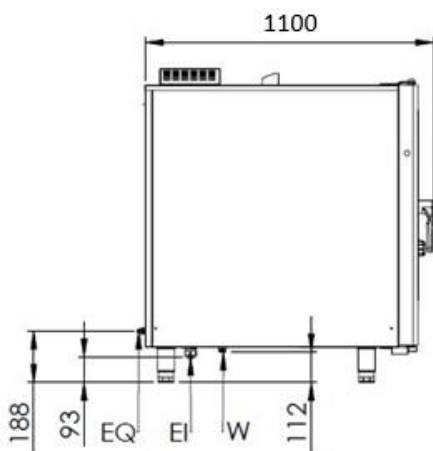
ELECTRICAL DANGER

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

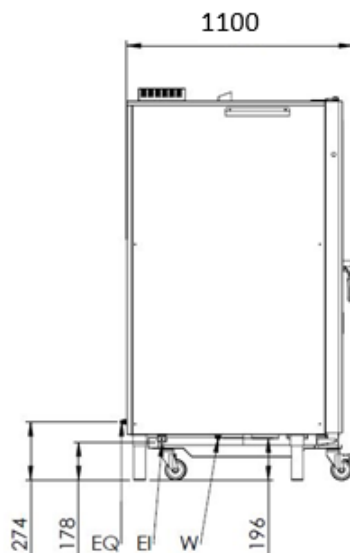
PRIME061EW



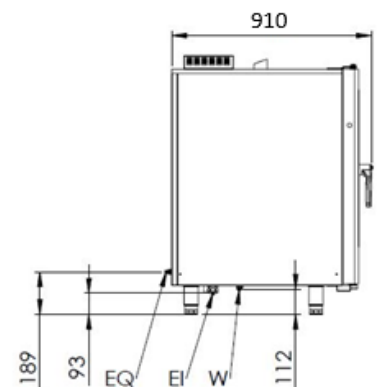
PRIME102EW



PRIME202EW



PRIME101EW

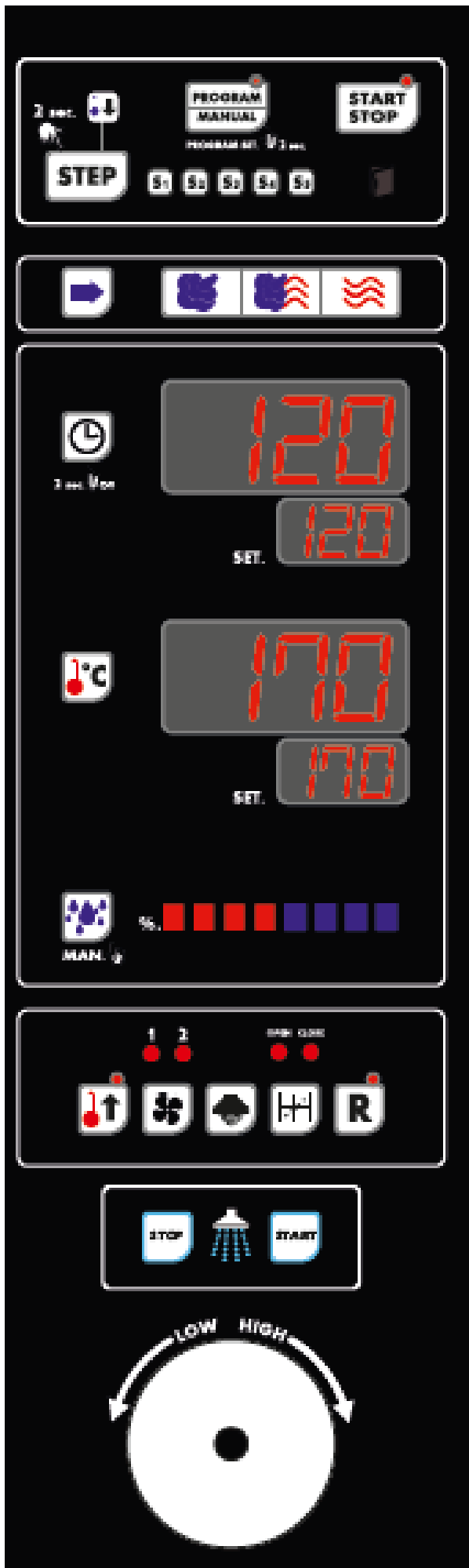


EI=ELECTRICAL INLET
 EQ=GROUNDING SCREW
 W= WATER INLET

CONTROL PANEL



PRIME102EW-PRIME202EW



START- STOP BUTTON: To switch on the oven, press the button once. The light on the button will lit. Pressing a second time on the button will turn off the light and the oven will switch off.



PROGRAMMING: Pressing once on the button will get the oven ready to cook with the last chosen program setting. When the program cooking is active, the settings cannot be changed. The program code to be used while cooking is indicated intermittently on the display. "Example: P11, P12 etc".

Pressing again the button will activate the manual adjustment. When the manual setting is enable, changing the set points will be active. On the manual adjustment option, the selected setting time will appear intermittently on the display with a "EL" sign. To go on the program setting-selecting menu, press and hold the button for 2 seconds.



COOKING STEPS: You may switch between the cooking steps to set the program. The cooking steps are displayed with the indicators S1-S2-S3-S4-S5.



FAST COOL DOWN: The indicator light will flash when fast cooking mode is active.



DOOR INDICATOR: The indicator will flash when the door is open.



COOKING MODES: Pressing the button will select the cooking methods located on the side. These methods are;



HUMIDITY MODE: Max temperature: 120 °C



CONVECTION HUMIDITY MODE: Max temperature: 250 °C



CONVECTION MODE: Max temperature: 285 °C



TIMER: The time set indicator will start flashing when the button is pressed. The required time can be entered with the adjusting knob.



TEMPERATURE: The temperature set button will start flashing when the button is pressed. The required temperature can be entered with the adjusting knob.



HUMIDITY: In the Humidity mode, 100% humidity will appear on the display with 8 active stages. Pressing the humidity setting button on the Convection+Humidity mode will make the humidity indicator flash. Then, the required value can be entered. Pressing and holding the button will manually humidify the oven.



PRE-HEATING: The preheating is activated first by pressing the button before the cooking process to preheat the oven with the selected temperature. If the preheating mode is active, the light on the button will lit.



FAN SPEED: You may select the fan speed with the stages lights by pressing the button.

1. First stage: HIGH SPEED
2. Second stage: LOW SPEED



LIGHTING: You may control the oven lighting with the button.

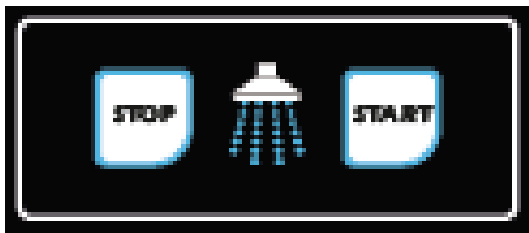


AIR FLAP: You may control the air flap with the button.



REGENERATION: Use the combination knob to select the regeneration process. The regeneration mode will start by pressing the button. The light of the button will lit and "r EG" sign will appear on the time display. When the regeneration mode is activated, select the temperature with the temperature button and the time with the timer button. The regeneration mode will deactivate at the end of the selected time period. You may also end this process by pressing the Start-Stop button or by opening the door of the oven.

WASHING



Press the washing start button for 2 seconds. When pressed, the oven will switch to washing mode. Open and close the oven door again to start washing. (Make sure that there is no food etc. In the oven cabinet.) After the door is closed, the oven will start to operate in the washing mode. CLn will appear on the screen and the washing step number will appear on the time display.

- a) The case of stopping at the washing steps 1,2,3; The washing process will stop and the cooking process can be done again.
- b) The case of opening the lid in the washing steps 1,2,3; It can be restarted and washing can be started from the beginning.
- c) Stopping and opening the lid in washing steps 4,5,6,7; Since washing with detergent has started, the washing process will end the washing by rinsing in 7 steps.

In case of power cut during washing;

- a) If the electricity is cut off in the washing steps number 1,2,3, the washing will continue from where it left off when the oven is energized again. (With the condition of opening-closing the cover)
- b) If the electricity is cut in the washing steps 4,5,6,7, when the oven is energized again, the washing will be completed by rinsing as of the 7th step. (With the condition of opening-closing the cover)

The 90-minute wash period consists of four washing stages.

1st step: The oven will operate in steam mode and will soften the oil and food particles in the cabinet and ensure easy cleaning.

Step 2: Water sprinkling will take place. A more efficient washing is achieved by pre-washing with water sprinkling.

Step 3: The washing process is carried out by purchasing detergent.

Step 4: The washing process is completed by rinsing.

If the washing is stopped by making the washing "Stop" after the washing with detergent has started, the oven will finish the washing by rinsing.

If the washing is stopped by making "Stop" before proceeding to the detergent washing, the washing will end and cooking can be done.

Manual Cooking



When the control panel is enabled, it will be ready for the manual usage. You may understand this by the "EL" sign on the time set display. If the program code is displayed (P1,P2,P3...), pressing the programming button once will make the "EL" sign appear on the time set display.



You may select the cooking methods by pressing the Cooking Mode Button located on the side. The lamp of the selected method will lit.



The time setting indicator will start flashing when pressing the Timer button. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required value is reached by pressing the adjustment knob or any selection button. "----" sign will appear on the display when the button is pressed for 2 seconds. In this case, the oven will function without being dependent on the timer. To exit from that function, you may press the timer for 2 seconds.



The temperature setting indicator will start flashing when pressing the temperature button. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required temperature is reached by pressing the adjustment knob or any other selection button.



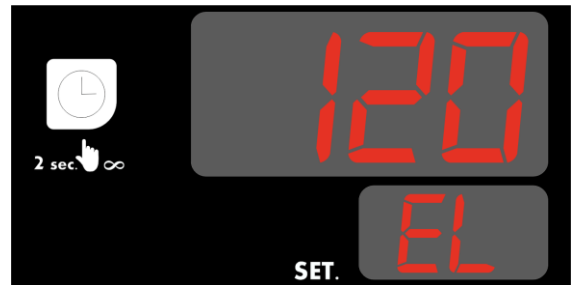
In the Humidity mode, 100% humidity will appear on the display with 8 active stages, and the humidity cannot be adjusted in this mode. Pressing the humidity setting button on the Convection+Humidity mode will make the humidity indicator flash. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required value is reached by pressing the adjustment knob or any selection button. To give humidity manually to the oven, press and hold the button.

Preheating, fan speed and air flap controls can be done optionally.



The oven will switch on by pressing the START-STOP button once. When the oven is switched on, the red lamp on the button will lit. Pressing again on the button will turn off the light and the oven switch off.

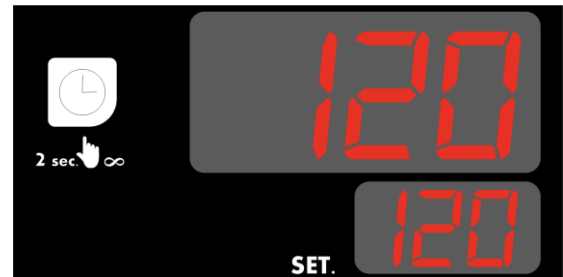
>>>>>



>>>>>



>>>>>



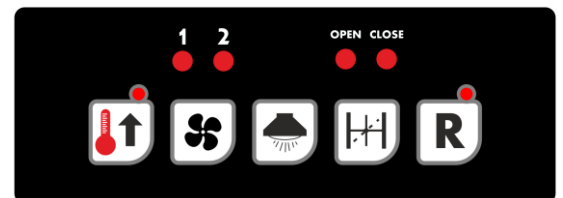
>>>>>



>>>>>



>>>>>



Program Cooking

PRIME Convection Oven includes 20 programmable cooking memories and 5 adjustable cooking stages in the pre-set program.

PROGRAM MANUAL
 PROGRAM SET. To enter the programming menu, press and hold the programming button for 2 seconds.

STEP You may observe the program stage from the temperature display each time the stage button is pressed (S1, S2, S4, S4, S5). To change the stages order or to observe the values, you may press the button to skip when programming.

PROGRAM MANUAL
 PROGRAM SET. When being on the program menu, the program code will appear on the temperature display. The program selection is made each thime the programming button is pressed. This may be observed by the program code changes on the temperature display (P1, P2, P3,P4,...)

The selection can be done from the display located on the side by pressing the cooking mode button on the relevant program and step.

The timer setting indicator will start flashing when pressing the Timer button. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required value is reached by pressing the adjustment knob or any selection button.

When the display is adjusted to "000", the oven will not operate in the adjusted set but in the previously selected set. This may be observed by the display lamps. The stage indicator lamps will indicate in which stage the program is.

The temperature setting indicator will start flashing when pressing the temperature button. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required temperature is reached by pressing the adjustment knob or any other selection button

In the humidity mode, 100% humidity will appear on the display with 8 active stages, and the humidity cannot be adjusted in this mode. Pressing the Humidity+Convection mode will make the humidity indicator flash. Then, the required value can be entered. The value on the display will be confirmed when the required value is reached by pressing the adjusting button or any other slection button.

The oven will switch on by pressing the START-STOP button once. When the oven is switched on, the red lamp on the button will lit. Pressing again on the button will turn off the light and the oven switch off.





Press once on the START-STOP button to switch on the oven. In case of choosing the wrong program or wanting to abandon the selected program, pressing again within 3 seconds the STAR-STOP button will cancel the program. This will be indicated with a sonant warning on the display with the “----” sign. When the program starts, the red lamp on the button will lit. Pressing again on the button will turn off the lamp and the will switch off.


Example

Program	: 004	Steps	: 2	Pre-heating	: Active
	<u>First Step</u>	<u>Second Step</u>			
Time	10 min	30 min			
Temperature	60 °C	190 °C			
Humidity	NO	5th stage			
Fan Speed	Slow	Fast			
Air Flap	ON	OFF			

First Step




ACCESS TO THE PROGRAM AREA

 Press and hold the programming button for 2 seconds to access the display area. This can be observed by the lamp situated on the button. There will also be a sonant warning. The program code will always be displayed as first step, first program.




SELECTING THE REQUIRED PROGRAM CODE

 The required program code is done by pressing the buttons one by one. This can be observed from the temperature display area.




COOKING MODE SELECTION



Get to Convection mode by pressing the cooking mode button.  The lamp of the selected mode will lit. Humidity mode or adjustment will not be active in this mode.




COOKING TIMER

 The timer indicator will start flashing by pressing the timer setting button. The time will be set in step 1 with the adjustment and confirmation buttons. Pressing the SET button or any other SET button will save the adjusted value.



COOKING TEMPERATURE

 The temperature indicator will start flashing by pressing the temperature button. The temperature will be set in step 1 with the adjustment and confirmation buttons. Pressing the button or any other SET button will save the adjusted value.



ENABLING PREHEATING



Pressing the preheat button will activate the preheating. When this mode is activated, the lamp on the button will lit. The preheating can only be adjusted on the first step.



FAN SPEED



Press the fan speed button to select the speed. You may observe the speed with the lights on the first and second lamps.

- 1- Slow
- 2- Fast



AIR FLOP



Air flap status is changed by pressing the air flap button. This may be observed by the OPEN-CLOSE button's lamps.

Second Step



COOKING STEP



You may pass to the next step by pressing the step button. This can be observed from the display area.



COOKING MODE



To pass to the CONVEC+HUMID mode, press the cooking mode button.

The lamp will lit behind the selected mode.



TIMER



Pressing the timer button will flash the time SET indicator. Required time can be adjusted with the adjusting and confirmation buttons. You may save the set value by pressing the button or any other SET button.



TEMPERATURE



The temperature indicator will start flashing by pressing the temperature button. The temperature will be set in step 2 with the adjustment and confirmation button. Pressing the button or any other SET button will save the adjusted value.



MANUAL HUMIDITY



Pressing the humidity mode will flash the humidity set indicator. The required humidity level can be adjusted by the adjusting and the confirmation button on the second stage. The indicators behind the lamps will lit. Pressing the button or any other SET button will save the adjusted value.



FAN SPEED



Press the fan speed button to select the speed. You may observe the speed with the lights on the first and second lamps.

- 1- Slow
- 2- Fast



AIR FLAP



Air flap status is changed by pressing the air flap button. This can be observed from the lights on the OPEN and CLOSE buttons.



CANCELLING THE NEXT STEPS



You may pass to the next step by pressing the Step button. This can be observed from the display area.



Pressing the timer button will flash the time SET indicator. The time "000" on the second step can be adjusted with the adjusting and confirmation buttons. You may save the set value by pressing the button or any other SET button. This will cancel the stages after the second step.

This can be observed from the lights of the S1-S2 lamps. S1, S2, S3, S4, S5 lamps are indicating the stages. The lighted lamps show in which stage is the cooking process.



Press once on the START-STOP button to switch on the oven. In case of choosing the wrong program or wanting to abandon the selected program, pressing again within 3 seconds the STAR-STOP button will cancel the program. This will be indicated with a sonant warning on the display with the "----" sign. When the program starts, the red lamp on the button will lit. Pressing again on the button will turn off the light and the oven switch off.



If you do not want to start the oven after selecting the program, press and hold the programming button to exit the menu.

USAGE

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

Cooking Recipes

The cooking times given are only for illustrative purpose. The actual cooking time depends on the weight and thickness of the food.

Vegetables

Food Product	Temp. (°C)	Humidity (stage)	Cooking Time (min)
Artichoke	100	8	25-35
Whole cauliflower	100	8	20-30
Pieces of cauliflower	100	8	15-20
Green beans	100	8	20-30
Broccoli	100	8	15-25
Vegetable soupe	100	8	45-50
Cuttet fennel	100	8	10-20
Carrot	100	8	15-20
Stuffed pepper	185-200	7-8	15-25
Sliced leek	100	8	5-15
Potatos – pared and sliced	100	8	25-40
Brussel sprouts	100	8	15-20
Green asparagus	100	8	10-20
White asparagus	100	8	15-25
Stuffed zucchini	160-180	7-8	20-35
Green Peas	100	8	5-15

Meat

Food Product	Temp. (°C)	Humidity (stage)	Cooking Time (min)
Rib steak (roasted)	170-185	0-3	10-25
Tenderloin (roasted)	180-200	7-8	35-45
Beef saddle (roasted)	165-180	0-5	20-35
Lamb gigot (roasted)	170-180	0-6	60-80
Roast beef, grill (cooked)	115	8	25-40
	150-160	6-7	45-50
	220-230	0	30-40

Poultry

Food Product	Temp. (°C)	Humidity (stage)	Cooking Time (min)
Whole duck	150-160	6-8	85-125
	220-225	0	15-30
Duck breast (fried)	160-180	0	5-15
Whole chicken	165-180	6	30-45
	185	0	15-25
Chicken thigh	180-190	7	35-45
Turkey breast	100	8	10-15
Chicken breast	100	8	10-15

Pastry

Food Product	Temp. (°C)	Humidity (stage)	Cooking Time (min)
Apple cake	160-175	0	70-80
Bagette (pre-cooked)	190-200	0-7	10-20
Cake with biscuits	190-210	0-3	8-12
Pastry with millefeuille	190-210	7-8	15-20
Flat cake	160-180	0	25-40
Cookies	150-175	0	10-25
Cake	160-175	0-3	50-65
Tulumba	150-165	0	35-45

Deserts

Food Product	Temp. (°C)	Humidity (stage)	Cooking Time (min)
Crème Brûlée	90-100	8	35-40
Sweet dumplings	100	8	20-35
Crème caramel	90-100	8	25-30
Compote	100-125	8	5-15
Rice puding	270-275	0	15-20
Sweet gratin	180-200	0-6	20-40

1-) Switching On

- Turn on the fuse to which the device is connected.
- Open the water inlet faucet.
- Switch on the control panel of the device with the on-off button located on the upper left side of the control panel of the device.
- You may select the fonctions to adjust the requested settings.

2-) Switching Off

- After the cooking process, you may switch off your device by pressing on the button located on the upper left side.
- When you are finished with the device, you can turn off the power of the device control panel with the on / off button on the upper left of the device control panel.
- Close the water inlet tap.
- Turn off the power supply fuse for your safety.

CLEANING

- Disconnect the wiring of the device before starting the cleaning process.
- 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 usage, clean the device with a cloth dipped in warm soapy water.
- Do not use abrasive detergent or wire brushes when cleaning the device's surface.
- Clean completely the device on specific periods with convenient cleaning materials.



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 the authorized service or by a personnel assigned by the manufacturer. Otherwise, your device will be out of warranty.

Problems and Solutions

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	REASON FOR FAILURE	FAILURE SOLUTION
ER1	CABIN LIMIT THERMOSTAT ERROR	There is an issue with the cabin heating system or the cabin safety thermostat.	<p>1- The connection of the safety thermostat to the control board and cable connection should be checked.</p> <p>2- The integrity of the safety thermostat's contacts should be checked by measuring them.</p> <p>3- Due to a malfunction in the oven heating system, excessive heating has occurred. In electric models, the heating element contactors may be faulty, or there may be a malfunction in the control board's heating element outputs. If 220 volts is observed between the coil terminals (A1-A2) of the cabin heating element contactors before starting the oven, there may be an issue with the control board. The control board should be replaced. If a voltage of 220 volts is not observed at the coil terminals of the contactors, the power contacts should be measured. The faulty contactor or contactors should be replaced. In gas models, the control board's ignition output is faulty. The control board should be replaced.</p> <p>4- There may be a fault in the control board at the safety thermostat input; the control board should be replaced.</p>
ER2	MOTOR THERMISTOR ERROR	Excessive heating in convection motors	<p>1- The connection of the motor thermistor terminals to the control board should be checked.</p> <p>2- The convection fans should be checked while the oven is closed. If there is any obstruction in the fans, they should be replaced.</p> <p>3- The motor winding terminals should be measured. If there is a fault in the motor, it should be replaced.</p>

ER3	CABIN THERMOCOUPLE (HEATING) ERROR	There is a problem with the oven temperature measurement system.	<p>1- The connection of the thermocouple to the control card should be checked</p> <p>2- If there is no issue with the connection of the thermocouple to the control card, the thermocouple should be replaced</p> <p>3- If replacing the thermocouple does not resolve the issue, there may be a problem with the temperature measurement on the control card, and the control card should be replaced.</p>
ER4	HIGH TEMPERATURE ERROR	There is a problem with the oven heating system.	<p>Due to a malfunction in the oven heating system, excessive heating has occurred. In electric models, the heating element contactors may be faulty, or there may be a malfunction in the control card's heating element outputs. If 220 volts is observed between the coil terminals (A1-A2) of the cabin heating element contactors before starting the oven, there may be an issue with the control card. The control card should be replaced. If a voltage of 220 volts is not observed at the coil terminals of the contactors, the power contacts should be measured. The faulty contactor or contactors should be replaced. In gas models, the control board's ignition output is faulty. The control card should be replaced.</p>



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

<p>DAILY</p> <p>1) General cleaning of the machine and the surrounding area is required.</p> <p>MONTHLY</p> <p>1) Parts of the devices should be checked, loosened and deformed ones should be tightened or replaced.</p> <p>YEARLY</p> <p>1) Mechanical parts should be checked for breakage and deformation.</p> <p>2) The legibility of labels and symbols should be checked.</p> <p>3) Connection cable and plug are damaged, rotten, broken, etc. Things should be checked for.</p>

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 repairing 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 lightning, 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,
- All parts that may be abraded in time such as gaskets, electronic card, doorhandle and mechanism, serigraphy product tag, cables, resistance etc will be replaced in exchange of a fee.
- Damages caused by the unnecessary loss of time, the maleficence, the revenue loss, or the conduction of the product from the defective location to another,
- 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.
- When the electrical parts of the device are detected by liquid contact, the warranty will not be valid.

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		
PHONE	:	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

