

4 Tepsili Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın

“ 4 Tepsili Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın kullanım talimatı, önemleri, montajı ve Konveksiyonlu Fırın ile ilgili tüm ayrıntılar. ”



4 Tepsili Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın kullanım talimatı, önemleri, güç montajı, açma, kapama ve Konveksiyonlu Fırın ile ilgili tüm ayrıntılar.

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Cihaz Özellikleri

- Mikrostat: Sıcaklığın ayarlanması ve görülmesi için kullanılır.
- Termo statik kontrollü ısı algılayıcısı (çekirdek sıcaklık algılayıcısı): Pişirilen ürünlerin çekirdek sıcaklığını ölçer.
- Fırın iç kabin aydınlatması: Pişirme işlemi sırasında ürünlerin durumunu gözlemlemeyi sağlar.
- Çift camlı fırın kapağı: Mutfağa ve çevreye daha az ısı dağılımı sağlar, düşük dış sıcaklıklar sunar.

Önlemler:

- Kurulumdan önce cihazın emniyet, kullanım ve bakım talimatlarını dikkatlice okuyun.
- Cihazın kurulumu veya yer değiştirilmesi işlemleri, yalnızca yetkili personel tarafından yapılmalıdır. Aksi takdirde cihazın garantisi geçersiz olur.
- Cihazın bakımı sırasında, orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Cihazı kullanırken ellerinizi yanmaması için dikkatli olun ve fırın kapağını eldivenle açın.
- Yüksek oranda tuz içeren gıdalar pişirdikten sonra fırın odasını su ile iyice durulayın.
- Çelik yüzeyler için klor içeren temizleyiciler kullanmaktan kaçınınız.

Kurulum ve Kullanma Talimatları

- Cihaz, yeterince havalandırılmış bir alana kurulmalıdır. Gerekli durumlarda davlumbaz ve tahliye fanları yerleştirilmelidir.
- Fırın, düz bir yüzeye yerleştirilmeli ve sol tarafında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Sağ tarafında ise bitişik yüzeylerden en az 50 cm uzak olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı yapılmadan önce cihazın bilgi plakasındaki gerilim ve frekans bilgileri kontrol edilmelidir.

Elektrik Bağlantısı:

- Cihaz, H05-RN-F tipi kablo ile kalıcı olarak elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Cihazın bağlantıları uygun şekilde topraklanmalı ve güvenlik için 3 mm'lik aralıklarla kesici sigorta kurulmalıdır.

Su Şebeke Bağlantıları:

- Makineye su bağlantısı, verilen hortumla yapılmalıdır. Su akışının tıkanmaması için filtre takılması önerilir.
- Su girişi, 6 bar basınç ile içme suyu kaynağına bağlanmalıdır.

Su Tahliye

- Makine içerisindeki suyun tahliyesi kabin merkezinde yer alan tahliye borusu yardımıyla alt kısımdaki tahliye tavasına akmaktadır. Bu tavada biriken artıkların periyodik olarak boşaltılması gerekmektedir.
- Tüm tahliye hattı boyunca katlanma ve kıstırma için metal borular üzerinde hortum ve dirsekleri kontrol edin ve tahliye hattı sisteminde su toplanmasını önlemek için 5° en az eğim olduğundan emin olun.
- Cihazın altındaki havalandırma ve tahliye sisteminin aktif çalışıyor olmasına dikkat ediniz.

KULLANIM TALİMATLARI

- Cihazı açmadan önce dikkatli bir şekilde cihazın doğru ve verimli kullanımı hakkında önemli bilgiler içeren bu kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Fırın özellikleri ve pişirme performansı hakkında daha fazla bilgi için, lütfen yetkili servise danışın.
- Duman ve buhar egzoz kanallarının tıkanmaması için fırının üzerine tava veya mutfak eşyaları koymayın.
- Her altı ayda bir brülör alev düzgünlüğü ve brülörün ilgili diğer parçaları yetkili bir teknisyen tarafından kontrol edilmelidir.(Gaz ısıtmalı modellerde)

- Periyodik olarak (en az yılda bir kez) cihaza genel kontrol yapılmalıdır. Bu amaçla Yetkili Servis ile bir hizmet sözleşmesi yapmanızı tavsiye ederiz.
- Ürün, fırın merkez sıcaklığını ölçen ısı algılayıcısı ile donatılmıştır. Fırın içerisindeki malzemeleri çıkartılırken ön paneli darbeleri ve hasarları önlemek için özen gösterilmelidir.(özellikle araba fırın içerisine yerleştirilirken).
- Garanti, Mikrostata'nın (sıcaklık ısı algılayıcısı ve analog göstergesi) yanlış kullanımı nedeniyle oluşan hasarları kapsamaz.
- Nemlendirme ile pişirme uygulanırken 200-210°C sıcaklıkları aşmamak gerekir aksi takdirde fırın odasının contalarına zarar verebilir.
- Fırın kullanılırken içindeki sıcak hava dolaşımını kolaylaştırmak için her kabın arasında en az 40mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırın 30 ile 300 °C çalışma sıcaklığı aralığına sahiptir.
- Özellikle nemlendirme ile pişirme uygulamaları sırasında, fırın içine tuzlu gıdalar vermeyin.
- Yüksek alkollü yanıcı sıvıları fırın içerisinde pişirmeyin.

Fırının Çalıştırılması:

1. **Sıcaklık Ayarları:** "B" Termostat anahtarı ile istenilen sıcaklık ayarlanır ve "A" termostat lambası yanarak sıcaklığın hedefe ulaştığını gösterir.
2. **Pişirme Süresi Ayarı:** "D" Timer anahtarı ile pişirme süresi belirlenir ve "C" Timer lambası ile gözlemlenir.
3. **Buharlı Pişirme:** "F" Buhar anahtarı ile buharlı pişirme başlatılabilir.

Fırının Kapatılması:

- Fırının kapağını açın, iç kabının soğuduğundan emin olun.
- "D" Timer'ı sıfırlayın ve "B" Termostat anahtarını kapalı konuma getirin.
- Ana güç kaynağını prizden çekin.

Bakım ve Onarım:

- Fırın her kullanım sonrası temizlenmeli, içi düzenli olarak süpürülmelidir.
- Cihaz, basınçlı su ile yıkanmamalıdır.
- Çelik yüzeyler için klor içeren temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Yağdanlık her 3 pişirme döngüsünde temizlenmelidir.

Hata Durumunda Fırını Kapatma:

- Eğer herhangi bir hata tespit edilirse, cihazı prizden çekin ve su musluğunu kapatın.
- Yetkili servis ile iletişime geçin.

Üretici tarafından yetkilendirilmiş, eğitimli personele sahip [Yetkili Teknik Servis](#) merkezimize başvurunuz.

4 Tepsili Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın, doğru kullanıldığında verimli bir şekilde pişirme yapar ve uzun süre sorunsuz çalışır. Yukarıda belirtilen talimatlara dikkat edilerek cihazın kullanım ömrü uzatılabilir ve güvenliği sağlanabilir.

[CM Teknik İletişim:](#)

Telefon: 0216 606 17 65

Mobil: 0530 942 62 45

Bu içerik, en güncel bilgilerle 27.12.2024 tarihinde güncellenmiştir.



CM Endüstriyel Mutfak Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.

Küçükbakkalköy Mahallesi, Kocasınan Caddesi No:33/C 34750 Ataşehir, İstanbul - Türkiye

0216 606 88 90 - 0216 606 17 65 - 0530 942 62 45 - 0850 346 95 46

Vergi No: 2111550584 - Vergi Dairesi: İstanbul/Kozyatağı

<https://www.cmt teknik.com.tr> - servis@cmt teknik.com.tr - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)