

# N'DUSTRIO

## BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



### PİDE VE LAHMACUN FIRINLARI

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



**PBO120120**



**PBO130150**

### PİDE VE LAHMACUN FIRINI

(PBO120120; PBO120140; PBO130150; PBO140160; PBO150170; PBO160180; PBO180200; PBO200220)

## I. MONTAJ TALİMATI

- Ürünün tesis ve montajı ehliyetli kişiler tarafından bu kılavuzda açıklanan şekilde yapılmalıdır.
- Kullanım, bakım ve temizlik esnasında lütfen önerdiğimiz kurallara uyunuz.
- Fırının çalıştırılacağı ortamın havalandırılması sağlanmış olmalıdır.
- Fırının çalışacağı ortamda Gaz Alarm Cihazı olmalıdır. Herhangi bir gaz kaçağında kıvılcım çıkaracak hiçbir unsur kullanılmamalı, elektrik prizleri kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Gaz bağlantı elemanları ½" fleks hortumla yapılmalıdır.
- Gaz kaçaklarını önlemek için somunlar iyice sıkılmalıdır ve sık sık kontrol edilmelidir.
- Alt brülör ateşlendikten sonra fırın alt kapağı açılarak ateşin düzgün yandığı kontrol edilmelidir.
- Kapaklarda bulunan takozlar sayesinde kapak altlarından hava girişleri sağlanır. Bu hava giriş yollarının kapanmaması özen gösterilmelidir.
- Çalışma sıcaklık aralığının 250°C - 300°C de olmasına dikkat edilmelidir.
- Pide v.b malzemeler fırın içinden çıkarılırken ahşap kürek kullanılmalıdır.
- Yanmaz eldiven kullanılmalıdır.
- Eldivensiz fırın içerisine el sokulmamalıdır.
- Camlara sert cisimle vurulmamalıdır.
- Camlar sıcakken soğuk su v.b. şeylerle temas edilmemelidir.

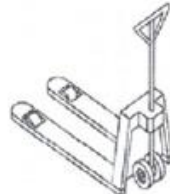
### Teknik Özellikleri

Model	İç boyutlar (mm)	Ebat (mm)	Ağırlık (Kg)	Gaz Girişi	Maksimum Isı Güç (Kw)
PBO120120	1050x1050	1200x1200	300	1/2"	33
PBO120140	1050x1250	1200x1400	300	1/2"	33
PBO130150	1150x1350	1300x1500	300	1/2"	33
PBO140160	1250x1450	1400x1600	300	1/2"	33
PBO150170	1350x1550	1500x1700	300	1/2"	33
PBO160180	1450x1650	1600x1800	300	1/2"	33
PBO180200	1650x1850	1800x2000	300	1/2"	33
PBO200220	1850x2050	2000x2200	300	1/2"	33

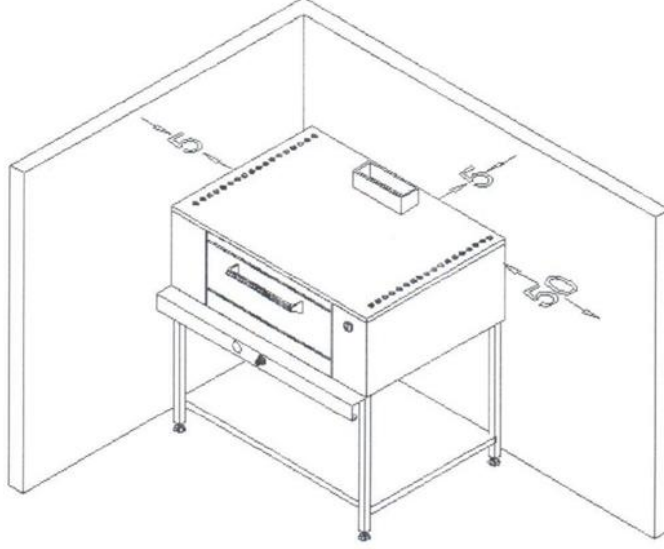
## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 Montaj

- Yetkili servis olmadan kesinlikle cihaz taşınmamalıdır.



- Bu cihazlar forklift gibi yardımcı malzemelerle taşınmalıdır.
- Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- Ürün taşınırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
- Tüple cihaz arasında mesafe 50 cm. olmalıdır.
- Bu cihazın bir duvar ,bölme mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.ne yakın yerleştirilmesi için,bunun yanmaz malzemedan yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumundaki aradaki mesafe 5 cm.,aksi halde en az 20 cm. olmalıdır.Bu yangından korunma kurallarına dikkat edilmesi gerekmektedir.



- Cihazın montajı ile ilgili tüm unsurlar yetkili servis tarafından yerine getirilmelidir.
- Cihazın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı yetkili servis tarafından yapılmadan önce mutlaka etiketi kontrol edilerek belirtilen gaz tipi ve basıncına göre gaz bağlantısı yapılmalıdır.Farklı gaz ve/veya basınca göre bağlantı yapılmamalıdır.
- Cihaz gaz sistemine bağlandıktan sonra mutlaka gaz kaçağı sabun köpüğü ile kontrol edilmelidir.
- Yetkili servis elemanı tarafından cihaz kontrol edildikten sonra gerekli görülürse hava ayarı yapılır.
- Cihazın beyan edilmiş gücü,kullanıcı talepleri doğrultusunda kesinlikle değiştirilmez.Valflere ve enjektörlere bu amaçla yapılan hertürlü müdahale cihazı garanti kapsamında bırakır.

## I. KULLANMA TALİMATI

### 1.Kullanım Amacı

- Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi),alanlarda Pide, Lahmacun gibi ürünlerin pişirilmesi amacı ile tasarlanmıştır.

**Not: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.**

**Kullanıcı bu kılavuzu okumalı ve ürünle ilgili güvenlik koşulları ve teknik özellikleri bilmelidir.**

## 2.1. Çalıştırma Talimatı

- İlk kullanımdan önce fırınınızın dış yüzeyini, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez temizlenmelidir.
- Cihaz havalandırma kanalına bağlı filtrelili davlumbaz altına konulmalıdır.

### 2.1.1. Pilotun Ateşlenmesi;

- Pilota gazın gelmesi için termostat düğmesi (A) pilot konumuna getirilerek (gaz tesisatında kalan havanın atılıp gaz çıkışı sağlanıncaya kadar geçen süre yaklaşık 20-25 sn.)basılı tutup harici bir ateş kaynağı (çakmak,kiprit v.s.) kullanılarak pilot ateşlenir.
- Cihazda alev denetleme tertibatı olduğu için,alev denetlemenin alev ısını algılayıp gaz geçişine izin vermesi amacıyla butona bir süre daha (max.20 saniye kadar)basılı tutarız. Ateşleme butonundan elimizi çektiğimiz esnada pilot alevi söndürmüyorsa bırakabiliriz.

### 2.1.2. Brülörün Ateşlenmesi;

- Fırında brülörü ateşlemek ve cihazın sıcaklığını istenilen değere getirmek için ,termostat düğmesini istenilen kademe sıcaklık değerine çeviriniz. Cihazın istenilen sıcaklık değerine geldiği zaman termostat otomatik olarak brülöre giden gazı kesecek ve brülör devre dışı bırakacaktır. Pilot yanmaya devam edecektir. Cihazın sıcaklığı belirlenmiş sıcaklığın altına düştüğünde tekrar brülör gaz girişi açılacağından brülör pilot tarafından tekrar ateşlenecektir. Cihaz brülörleri yanar pozisyona geldiğinde pişirme işlemi başlatılacaktır.
- Pişirme yapılacak tepsiler fırın içerisinde konur.
- Tepsilerin yemek hacminin uygun seçilmesi gerekir.Aksi halde taşma veya dökülmelerde brülör sönebilir veya cihazın alt kısmında yemek atıkları bakteri oluşturabilir.
- Fırına yerleştirilen tepsiler fırın camından izlenebilir.
- Pişirme işlemi tamamlanınca tepsiler fırından çıkarılarak,pişirme devam etmeyecekse fırın kapatılır.
- Tepsiler fırından çıkarılırken tepsi sıcak olacağından eldiven kullanılması ve dikkatli olunması gerekmektedir.
- Pide,pizza ve lahmacun kullanırken ahşap fırın küreği kullanılması gerekir.

### 2.1.3. Fırının Kapatılması;

- Cihaz kısa süreli boş kalacak ise termostat ayar vanası pilot konumuna (\*) getirilerek sadece pilotun yanması sağlanır.Bu gaz sarfiyatını önemli ölçüde azaltacaktır.
- Cihazı tamamen kapatmak için,termostat ayar vanası (A) kapalı konuma getirilerek hem pilota hem brülöre giden gaz kesilerek cihaz kapatılır.Cihaz kapatıldıktan sonra her hangi bir tehlike olmaması için tüpü veya gaz vanasını kapatmanız tavsiye edilir.

## III. BAKIM VE TEMİZLİK

### 3.1. Temizlik;

- İlk kullanımdan ve daha sonraki her kullanımdan önce ve sonra fırınınızın komple dış yüzeyini,sıvı ve temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
- Temizlik esnasında tuz ruhu,cif v.b.gibi Kimyasal Temizlik Malzemelerini kullanmayınız.
- Yanan yiyecek maddelerinden kalan atıkları sertleşmeden evvel sıcak su ile yumuşatıp siliniz.Kalıntı çok sertse ve beklemişse, ağaç kazıyıcı ile yada paslanmaz çelik yün ile sabunlu veya kloruz deterjan kullanılarak temizlenmelidir.
- Fırın sıcakken temizlik yapılmamalıdır.

## 3.2. Bakım;

- Bu periyodik bakımın teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir.
- Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak max.6 ayda bir bakım yapılması önerilmektedir.

# N'DUSTRIO

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



GPG

N'DUSTRIO