

N'DUSTRIO

BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



GAZLI PİZZA FIRINLARI

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



PG-GD06



PG-GD04

I. MONTAJ TALİMATI

- Ürünü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlarda kaynaklanan bir koku ve duman oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce fırını 30 dakika içi boş olarak çalıştırın.

Teknik Özellikleri

GAZLI PİZZA FIRINLARI				
Model	Pizza kapasitesi (30 cm çap)	Güç (kW)	İç boyutlar (mm)	Ebat (mm)
PG-GD04	4	12	620x620x140	1100x900x470
PG-GD06	6	18	920x620x150	1400x900x470
PG-GD09	9	24	920x920x150	1400x1200x470

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

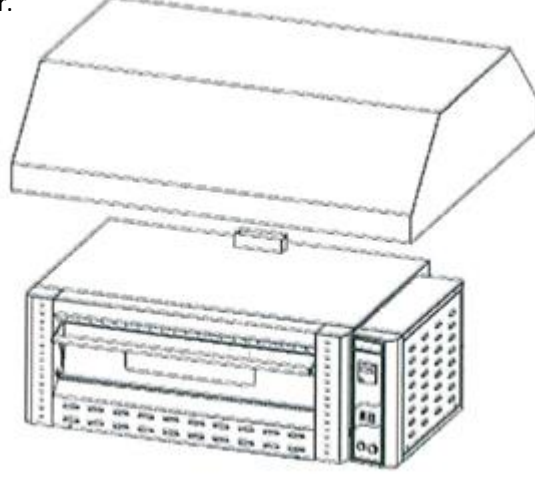
- Dik tip pasta teşhir dolabınızı istendiği şekilde yerleştirdikten sonra temizlemeniz gerekmektedir.
- İlk temizleme su ile içinde arındırıcı bulunmayan deterjan ile yapılmalıdır.
- Ürün temizlendikten ve kuruduktan sonra cam raflar ve diğer aksesuarlar istendiği şekilde yerleştirilebilir.
- Havalandırma korumasına veya soğutma teçhizatı alanı ızgaralarına hiçbir madde yerleştirmeyiniz.
- Kondanser ile birleşik bölümlerde yerel tesisata veya bir geri dönüşüm sistemine bağlı bir boru bulundurmamak zorunludur.
- Dolabın çevresinde hiçbir ısı kaynağı bulunmadığından emin olun.
- Dolabın soğutma sistemini oluşturan bileşenlerin tam performans vermesi için dolabın içinde bulunan havalandırma girişlerinin hava alımını engellememesi gerekir.
- Teşhir dolabınızı açık havaya kurmayınız.
- İyi bir performans için buzdolabınızı aşırı sıcak ürünlerin soğutulması amaçlı kullanmaktan kaçınınız.
- Dolap kapısını uzun süreli açık tutmaktan kaçınınız.
- Dolabı yükleme sınırından daha fazla doldurmaktan kaçınınız.
- Güç kesintisi durumunda 20dakikadan sonra yiyeceklerin kritik noktaya gelmesini engellemek için kapıları mümkün olduğu kadar az açınız.
- Sıcak yiyeceklerin ve kapların, kimyasal maddelerin veya aşındırıcı bulunan ürünlerin, ilaçların dolaba alınmamasını, cihazın amacı doğrultusunda kullanılmasını öneririz.

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.2.1 Montaj

- Ürünü kullanmaya başlamadan önce bütün ambalaj malzemeler ve filmleri üründen tamamen arındırılmalıdır.
- Hareketli parçaları ve fırın gövdesi hasar vermeden yerine yerleştirilmelidir teraziye alınmalıdır.

- Montaj ve çalıştırılması kesinlikle yetkili servis tarafından yapılmalı ve güvenlik standartlarına uygun şekilde montaj edilmelidir.
- Fırının bakımının ve temizliğinin kolaylığı için sağında ve solunda en az 50 cm. boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının yüzeylerinin minimum 10 cm. yakınında malzeme kesinlikle konulmamalıdır.
- Bu fırınların montaj edildiği yerin iyi havalandırılan bir mekan olması ve kesinlikle davlumbaz takılarak kullanılması şarttır.



- Fırın üzerine takılacak davlumbaz fırını tamamen altına alacak şekilde büyük olmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 mt.'ye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 mt. fazla ise ehliyetli kişilerce uygun şekilde sisteme fan taktırılmalıdır.
- Fırınlar doğalgazla çalışacak şekilde fabrikadan sevk edilmelidir. LPG ile çalıştırılacaksa mutlaka fırın içinde bulunan LPG enjektörleri yetkili servis tarafından değiştirilerek kullanılmalıdır.
- Gazlı pizza fırınlarımızda Honeywell marka gaz bloğu ve beyni kullanılmaktadır. Enjektör değişimlerinde sisteme giren gazın ayarı gaz bloğu üzerinde bulunan ayar vidası ile yapılmaktadır.
- Gaz bloğu üzerinde bulunan düz tornavida ağızlı vidayı sökün, içinde bulunan ayar vidasını göreceksiniz sola ve sağa doğru çevirerek gazın artması veya azalması sağlanmaktadır.
- Cihaz insan gücü ile taşınmamalıdır. Taşıma esnasında ürün uygun yöntemlerle palet üzerine alınmalı ve palete sabitlenmelidir.

I. KULLANMA TALİMATI

1. Kullanım Amacı

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

Not: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

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

2.1. Çalıştırma Talimatı

- Cihazın kumanda bölümünde on/off düğmesini basarak açınız.
- Digital termostattan ısı ayarını yapınız.
- Isı ayarı yapıldıktan sonra gaz ve ateşleme otomatik olarak aynı anda devreye girer ve fırın çalışır konumuna geçer.
- Fırın sıcakken eliniz yanmaması için kulpundan tutarak açın.
- İşlem bittikten sonra on/off düğmesine basılarak cihaz kapatılır.

III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Fırının hijyenik olabilmesi için günlük pişirme işleminden sonra iç yüzeylerde oluşan yağ ve benzer kirlerin yumuşak bez ile silinmesi gerekmektedir.
- Camlarda yağ ve tortunun temizlenmesi yumuşak bez ile silinmesi gerekmektedir
- Fırını basınçlı su ile yıkanmamalıdır..
- Fırın temizliğinde asit içeren malzemeler kullanmayın, çelik temizleyiciler kullanılmalıdır.

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 www.ndustrio.com



GPG

N'DUSTRIO