



PO SERIES PIZZA OVENS

PO-401/PO-402/PO-501/PO-502/PO-601/PO-602/PO-901/PO-902

***KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU INSTRUCTION AND
MAINTENANCE MANUALS***



**2014 TLM 020 0048
ED. NO: 1**





www.maksanmutfak.com.tr

MAKSAN MUTFAK SAN.& TIC. LTD. STI.

Fatih Mah. 1181 Sk. No:1 Sarnıç Gaziemir IZMIR TURKEY

Tel: +90 232 254 29 17 Fax: +90 232 281 33 11

www.maksanmutfak.com.tr



İLK BÖLÜM – ÜRÜNÜN KURULUMUNU YAPACAK SERVİS İÇİN

CİHAZIN KURULUMU



Önemli! Garantinin geçerliliği açısından fırının elektrik ve baca bağlantıları mutlak suretle konusunda uzman yetkili kişiler tarafından aşağıda verilmiş yönergeler dâhilinde yapılmalıdır.

1.Fırının montaj edileceği mekânın topraklaması çok iyi şekilde yapılmalıdır. **Üretici toprak hattının yetersizliğinden veya uygunsuzluğundan kaynaklı gerçekleşecek bir hasarı kabul etmeyecektir.**

2.Fırına elektrik sağlayacak kabloların aşağıdaki sigorta amper değerlerine uygun olması gereklidir.

3.Modellere göre tahsis edilmesi gereken sigorta değerleri aşağıdaki gibidir.

MODEL NUMARASI	SİGORTA DEĞERLERİ	KAÇAK AKIM ROLESİ DEĞERLERİ
PO401	20 A (monofaze)	25A-30mA
PO402	16 A (trifaze)	20A-30mA
PO501	16 A (trifaze)	20A-30mA
PO502	25 A (trifaze)	32A-30mA
PO601	20 A (trifaze)	25A-30mA
PO602	40 A (trifaze)	40A-30mA
PO901	16 A (trifaze)	20A-30mA
PO902	32 A (trifaze)	40A-30mA

4.Fırının üç faz + nötr + toprak hattına bağlantısı aşağıdaki gibi yapılmalıdır.

PO402-PO502-PO601-PO602

PO501

CONNECTING TABLE(BAGLANTI TABLOSU)

Brown (Kahverengi)-----	L1
Black (Siyah)-----	L2
Blank(Bos)-----	L3
Blue (Mavi)-----	N
Yellow-Green (Sari-Yesil)-----	

CONNECTING TABLE(BAGLANTI TABLOSU)

Brown (Kahverengi)-----	L1
Black (Siyah)-----	L2
White (Beyaz)-----	L3
Blue (Mavi)-----	N
Yellow-Green (Sari-Yesil)-----	

L: Faz



: Toprak

N:Nötr

İKİNCİ BÖLÜM – KULLANICI İÇİN

CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI



Fırın çalıştırılmadan önce, içini dışını nemlendirilmiş bir bez ile silerek temizleyiniz. Fırını ilk defa çalıştırırken aşağıdaki yönergeleri izleyiniz. Aşağıda yapılacak işlemler ürünün garantisinin geçerliği bakımından önemlidir.

1. Ana şalteri açınız termostatı 100 °C' ye ayarlayınız. Bu işlem esnasında ısıtma ışığı yanıyor ise fırın çalışıyor demektir.
2. Fırın ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında ışık sönecektir. Bir saat bu sıcaklıkta fırının çalışmasını sağlayınız.
3. Daha sonra termostat ayarını 200 °C' ye getiriniz. Fırın bu sıcaklığa ulaştığında tekrar 1 saat kadar bekleyiniz.
4. Son olarak fırını 300 °C' ye gelinceye kadar çalıştırıp Bir saat bekleyiniz. Daha sonra fırının elektrik bağlantısını kesip kapaklarını açınız ve soğumasını bekleyiniz.
5. Fırın soğuduktan sonra nemli bezle son bir temizlik yapınız ve fırınınızı kullanıma hazır hale getiriniz.

PIŞİRME İÇİN

Pişirme zamanı sıcaklığı ve bu yönde olacak sıcaklık dağılımını pişirilen gıdanın cinsine ve fırın modellerine göre değişmektedir.

Fırınlar ayarlanan pişirme derecesine maksimum 20 dakika içerisinde ulaşacaktır. Bu sıcaklığa ulaştığında fırın otomatik olarak bu sıcaklıkta bekleyecektir.

Pişirme sıcaklığı ayarlanırken; öncelikle düşük bir sıcaklıkta başlayın örnek olarak 200 °C derecesini seçin ve belirlediğiniz süreye göre pişme istediğiniz gibi gerçekleşmemiş ise 10 °C aralıklarla arttırarak istediğiniz değerlere ulaşabilirsiniz.



Fırını kesinlikle herhangi bir evcil hayvanı kurutmak için kullanmayınız.



Fırını yüksek sıcaklıklarda kullanırken mutlaka eldiven kullanınız.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM – PROBLEM VE SORUN GİDERME

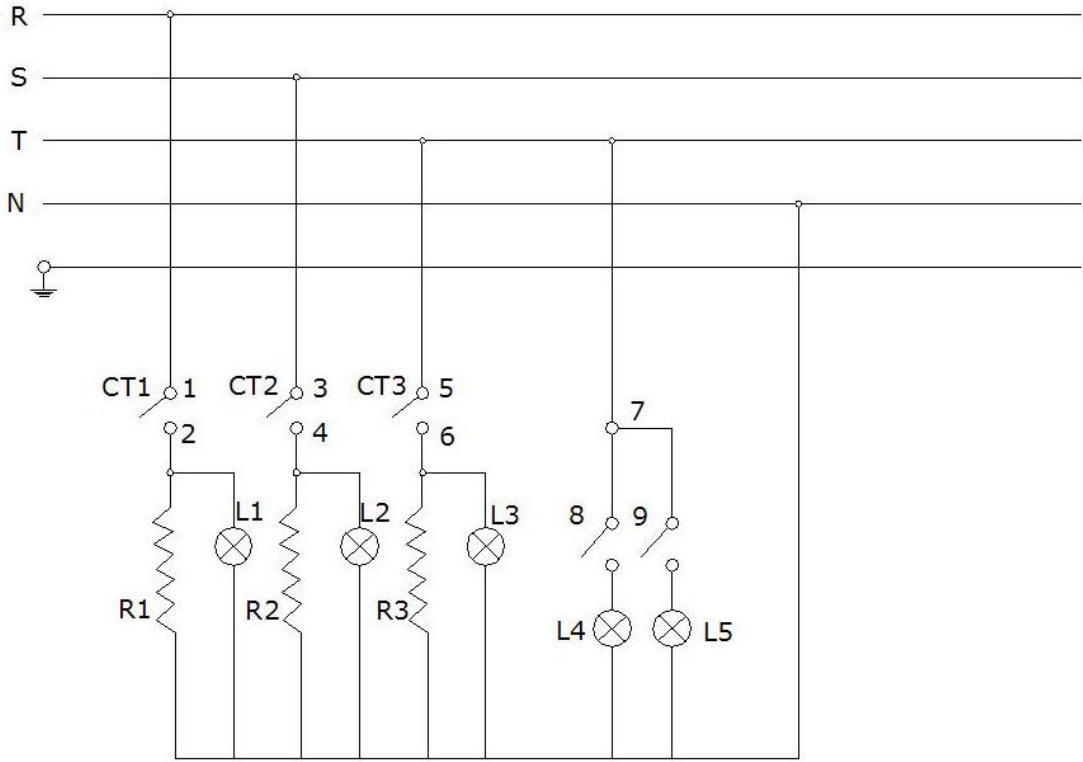
PROBLEM	SORUN	ÇÖZÜM
Fırın hiç çalışmıyor.	-Ana sigorta atmış olabilir. -Fırının iç tesisatında bir sorun meydana gelmiş olabilir. -Fırının elektrik bağlantısında kopma.	-Sigortayı kontrol edin. -Yetkili servisi çağırın. -Bağlantıları kontrol edin
Fırının ayarlanan sıcaklığı ile elde edilen sıcaklık arası çok fazla veya fırının bir bölgesi az ısıtıyor.	-Ana sigorta atmış olabilir. -Elektrik fazlarından biri yada birkaçı gelmiyor olabilir. -Rezistanslardan biri bozulmuş olabilir.	-Sigortayı değiştirin. -Elektrikçinizi çağırıp faz kontrolü yaptırın. -Yetkili servisi çağırın.
The product consists of over cooked burns.	-Üst termostat sıcaklık ayarı çok yüksek. -Termostat bozulmuş olabilir.	-Üst termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın .
Pişirilen ürünün alt kısmı yanıyor.	-Alt termostat sıcaklık ayarı çok yüksek. -Termostat bozulmuş olabilir.	-Alt termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın.
Pişirme uzun zaman alıyor.	-Sıcaklık ayarı çok düşük. -Rezistans yada termostat arızalı.	-Termostat sıcaklık ayarını bir miktar yükseltin. -Yetkili servisi çağırın.
Fırın aydınlatma lambası yanmıyor.	-Anahtar doğru pozisyonda olmayabilir. -Anahtar yada lamba bozulmuş olabilir.	-Lamba anahtarını On konumuna getirin. -Yetkili servisi çağırın.



Önemli! Fırının çalıştırılacağı mekânın havalandırması muhakkak yapılmalıdır. Baca bağlantısı davlumbaz yardımıyla ya da direk olarak yapılabilir. Baca emiş gücünün ortalama olarak 150 m³/saat olması önerilir.

Fırın duvarın içeresine gömme olarak yerleştirilecek ise fırın ile duvar arasında minimum 60 mm boşluk bırakılmalıdır. Fırının uzun ömürlü bir şekilde faaliyet göstermesi bu açıdan çok önemlidir.

MAKİNE İÇİ ELEKTRİK TESİSAT ŞEMASI (PO402)



CT1:Üst Rezistans termosatı

CT2:Orta Rezistans termosatı

CT3:Alt Rezistans termosatı

L1:Lamba

L2:Lamba

L3:Lamba

L4:Lamba

L5:Lamba

R1: Üst Rezistans


R2: Orta Rezistans

R3: Alt Rezistans

KORUMA VE BAKIM

Fırının yağ ve kirlere karşı emiz kalması için periyodik olarak içinin ve dışının düzenli olarak silinip temizlenmesi önerilir.

1. Pişirme artıklarını ve kırıntıları pişirme bölmesi içerisinde bir fırça yardımı ile alınız.

 2. Kapak camlarının içi ve dışı nemli sabunlu yada deterjanlı bir bezle silinmelidir. FIRIN SICAK İKEN KESİNLİKLE CAMLAR SİLİNMEMELİDİR. SOĞUMASI BEKLENMELİDİR. Cam sıcaklığı ile bez sıcaklığındaki fark fazlaştıkça camın kırılma riski mevcuttur. Lütfen bu hususa dikkat ediniz.

3. Fırının dış temizliği kesinlikle su dökülerek yapılmamalıdır.

4. Özel olarak üretilmiş olan iç bölme taşları ısıya dayanıklı olup üst yüzeyinde herhangi bir gıda maddesi pişirilebilir. Fakat taşlar üzerine yapışan yağ ve gıda artıklarını temizlerken dikkatli olunmalıdır. Kaba kirlere fırça ve spatula yardımıyla dikkatlice ve fazla bastırılmadan alınma taş yüzeyi nemli sabunlu yada deterjanlı bir bezle temizlenmelidir. Makinenin taşlarının olduğu kısma kesinlikle su dökülmemelidir.



CİHAZIN HERHANGİ BİR ŞEKİLDE ZARAR GÖRMEMESİ VE GARANTİ ŞARTLARININ GECERLİ OLABİLMESİ İÇİN MUTLAK SURETLE YETKİLİ SERVİSLERİNİN BAKIM VE TAMİR İŞLEMLERİNİ YAPMASINI SAĞLAYINIZ.

PO SERIES PIZZA OVENS

PO-401/PO-402/PO-501/PO-502/PO-601/PO-602/PO-901/PO-902

***KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU INSTRUCTION AND
MAINTENANCE MANUALS***



**2014 TLM 020 0048
ED. NO: 1**



MAKSAN MUTFAK produce industrial type washing machines, pizza ovens, and convection ovens in Izmir Gaziemir at the modern factory which have 5850 m² of enclosed space. MAKSAN has the capability to respond to every need that performs product groups with expertise and experience producing personel .Production of basic components come to mind, R & D, design, planning, production, and quality departments, thanks to constant self-innovation to the industry also has a sub-structure. Technical equipment and machinery products, thanks to all MAKSAN tests made in our own factory produces all kinds of users, delivers products according to international safety standards.

Best Regards



www.maksanmutfak.com.tr

MAKSAN MUTFAK SAN.& TIC. LTD. STI.

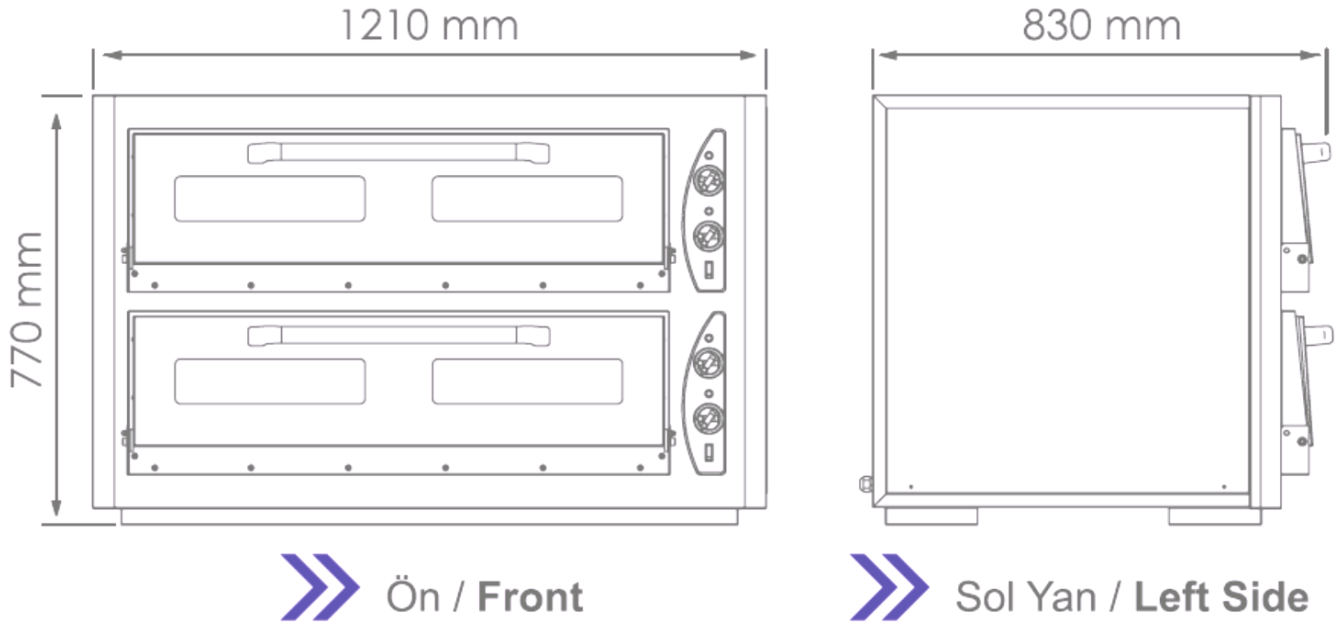
Fatih Mah. 1181 Sk. No:1 Sarnıç Gaziemir IZMIR TURKEY

Tel: +90 232 254 29 17 Fax: +90 232 281 33 11

www.maksanmutfak.com.tr



GENERAL DIMENSION DIAGRAM & TECHICAL DETAILS



C TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS UK								
Technical Details	PO401	PO402	PO501	PO502	PO601	PO602	PO901	PO902
Güç kaynağı Power supply	Electric	Electric	Electric	Electric	Electric	Electric	Electric	Electric
Kablo kesiti mm ² Cable cross	3x2.5	5x2.5	5x2.5	5x2.5	5x2.5	5x4	5x2.5	5x4
Toplam Güç (kW) Total power	4	6	5	10	6	12	8	16
Kapasite Capacity	Ø 25cm x 4	Ø 25cm x 8	Ø 30cm x 4	Ø 30cm x 8	Ø 30cm x 6	Ø 30cm x 12	Ø 30cm x 9	Ø 30cm x 18
Kumanda tipi Command type	Analog	Analog	Analog	Analog	Analog	Analog	Analog	Analog
Termometre Thermometer	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimentions	510x510x100	510x510x100	615x615x150	615x615x150	920x615x150	920x615x150	920x920x150	920x920x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimentions	770x705x360	770x705x525	900x825x440	900x825x770	1210x830x440	1210x830x770	1210x1130x440	1210x1130x770
Gerilim (V) Voltage	220V/1N ~ 50 Hz	380V/3N ~ 50 Hz	380V/2N ~ 50 Hz	380V/3N ~ 50 Hz	380V/2N ~ 50 Hz	380V/3N ~ 50 Hz	380V/3N ~ 50 Hz	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	50	83	69	122	97	169	151	227
Brüt Ağırlık (kg) Gross Ağırlık (kg)	59	94	83	137	112	185	168	246

FIRST PART – INSTALLATION



Attention!!! Guarantee the validity of the electric furnace and chimney connections in terms of absolute expert by authorized persons must be made within the guidelines given below.

1 - Installation of oven space will be very good grounding should be done. Manufacturer of ground caused by the failure or non-compliance will not accept any damage that occurs.

2 - Oven will power cable is required to comply with the following insurance ampere.

3 - Fuse value should be assigned according to the model are as follows.

MODEL NO	VALUE
PO-401	20 A (monophase)
PO-402	16 A (three phase)
PO-501	16 A (three phase)
PO-502	3x25 A (three phase)/50 A (mono phase)
PO-601	20 A (three phase)
PO-602	40 A (three phase)
PO-901	16 A (three phase)
PO-902	32 A (three phase)

4- Terminals are marked on the power cable. Please check and obey this signs.



5 - **Attention!!!** The oven will be operated ventilation space must be made carefully. Or direct connection to the chimney hoods can help. Flue suction power as the average of 150 m³ / h is recommended.

6 - Oven wall to flush fitted to contain a minimum of 60 mm clearance between the stove and the wall should be. A long-lasting way to operate your oven in this respect is very important.

SECOND PART – USER

STARTING DEVICE FOR THE FIRST TIME

Before starting up the oven, the outside to wipe clean with a damp cloth. When running the oven for the first time, follow the instructions below. Below the action is important for the validity of the product warranty.

- 1 - Turn on the main switch and set to thermostat 100 ° C. During this process, if the heating light is on, the oven is working.
- 2 - Set the oven light will go out when it reaches the desired temperature. Oven operation at that temperature for one hour Ensure.
- 3 - Configure the thermostat setting to 200 ° C. One hour wait when oven reaches that temperature.
- 4 - Finally configure oven to 300 ° C for an hour to wait until the run. Then open the oven door and disconnect the power and allow to cool.
- 5 - After the oven has cooled down and make a final cleaning with a damp cloth ready to use your oven in your browser.

FOR COOKING

- Temperature and cooking time temperature distribution in this direction will be the type of food being cooked and the oven varies according to models.
- Bakery set cooking temperature will reach a maximum within 20 minutes. When this temperature is reached, the oven will automatically expect at this temperature.
- While adjusting the cooking temperature; Start first at a low temperature of 200 °C, for example, by the time you specify your choice and unrealized If you like cooking at intervals of 10 ° C can reach the desired value increasing.



Oven to dry absolutely no use for a pet.



When using the oven at high temperatures always wear gloves.

PROTECTION AND MAINTENANCE

Our against oil and dirt to the oven periodically to keep the interior and exterior wiped clean on a regular basis is recommended.

1 - Cooking residue and crumbs in the baking chamber with the help of a brush you get.

2 - Inside and outside of the cover glass soap or detergent and a damp cloth should be deleted. HOT OVEN WINDOW WHILE NEVER be deleted. Should be allowed to cool. The difference in temperature and the temperature of the glass cloth grow, there is a risk of breaking the glass. Please be sure to pay attention to these matters.

3 - Cleaning the outside of the oven should be made absolutely water is poured.

4 - The internal chamber are designed specifically blocks are heat resistant and on the upper surface of any food can be cooked. But clinging onto the stones should be careful when cleaning grease and food residue. Coarse dirt brush and spatula carefully and be more suppressed stone surfaces without soap or detergent and a damp cloth to be cleaned. The machine is definitely water must be poured on the portion of the stone.



APPLIANCE WARRANTY OF ANY DAMAGE AND CONDITIONS order to be valid, absolutely NOT AUTHORIZED SERVICE Ensure the maintenance and repair of.

THIRD PART – PROBLEMS&SOLVES

PROBLEM	ISSUE	SOLUTION
Oven is not working.	<ul style="list-style-type: none"> -Main fuse could be off. -Oven interior installations may have a problem occurred. -Electrical connection of the oven could be off 	<ul style="list-style-type: none"> -Check the main fuse. -Call service. -Check the connections
Oven set temperature between the temperatures obtained with too much or less of an area of the furnace heats.	<ul style="list-style-type: none"> -Main fuse could be off. -One or more of the phases may not be receiving power. -One of the heaters could be broken. 	<ul style="list-style-type: none"> -Change the main fuse -Call a technician for checkin your phases -Call service.
Surface of the baked foods is on fire	<ul style="list-style-type: none"> -Upper thermostat degree is configurated too much -Thermostat could be broken 	<ul style="list-style-type: none"> -Reduce the temperature setting of the upper thermostat a little bit down -Call service.
The bottom of the food cooked on fire.	<ul style="list-style-type: none"> -Lowerthermostat configurated too much -Thermostat could be broken 	<ul style="list-style-type: none"> -Reduce the temperature setting of the lower thermostat a little bit down. - Call service.
Cooking takes too much time.	<ul style="list-style-type: none"> -Temperature degree is low -Rezistance or thermostat could be broken 	<ul style="list-style-type: none"> -Raise the thermostat temperature setting amount. -Call service.
Indicating lamb is not working	<ul style="list-style-type: none"> -Switch is not in corret position. -Switch or lamb could be broken 	<ul style="list-style-type: none"> -Turn the on position lamp switch -Call service.

CONTROL PANEL

