



MD-08

ELECTRIC-HEATED FERMENTATION CABINET

ELEKTRİK-ISITMALI MAYALANDIRMA KABİNİ

INSTALLATION OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

MAYALANDIRMA KABİNİ

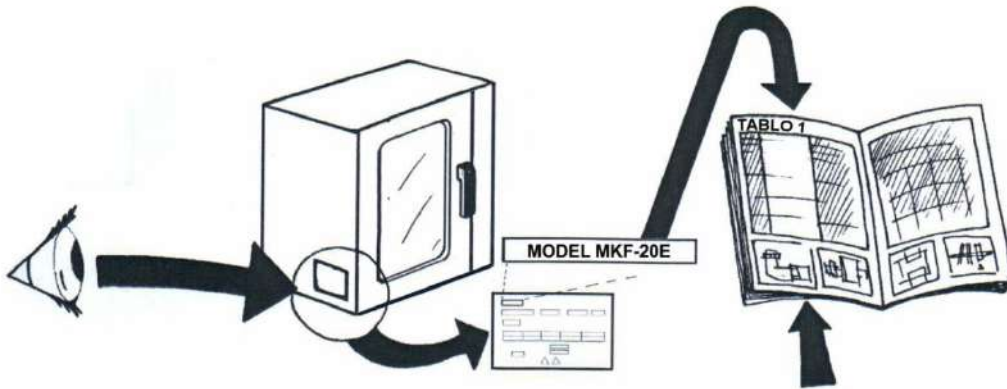
KURULUM VE KULLANMA TALİMATLARI

İÇİNDEKİLER

Sayfa

-	Kurulum diyagramı	1
-	Cihaz tanımlama	1
I.	ANA ÖZELLİKLER	3
1.	Cihazın ileri ilgili açıklamalar	3
2.	Ana bileşenler (patlatılmış diagram)	3
-	Tablo 1: Teknik bilgiler	4
3.	Önlemler	5
4.	Çevrenin korunması	6
II.	MONTAJ TALİMATLARI	7
1.	Kurulum yeri	7
2.	Cihazı yerleştirme	7
3.	Elektrik bağlantısı	8
4.	Su ana bağlantıları	8
5.	Güvenlik aygıtları	8
6.	Çalışma testi	8
7.	Servis	9
8.	Sorun giderme	9
9.	Ana bileşenlerin düzeni	9
III.	KULLANMA TALİMATLARI	10
1.	Panelin açıklaması	10
-	Fırını kullanma	11
2.	Görevlendirme	11
3.	Pişirme periyodu	11
4.	Arıza durumunda fırının kapatılması	11
5.	Bakım ve onarım	12
IV.	KONTROL PANELİNİN ŞEKLİ	13

Cihazın kullanımında izlenecek yol



I. ANA ÖZELLİKLER

1. CİHAZLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu el kitabı cihaz modellerindeki uygulamaları açıklar. Elinizde bulunan ürün modeli hakkında daha ayrıntılı bilgi için, "Teknik bilgi içeren" Tablo 1 ' e bakınız.

Cihaz aşağıdaki özelliklere sahiptir:

- Sıcaklığın ayarlanması için termostat
- İç kabin aydınlatması.

Taralı çizgi ile işaretlenmiş bileşenler aşağıdaki modellere ilişkin belirtilmiştir.

ANAHTAR KELİMELER:

- 1..... rezistanslar
- 2..... fırın fanı
- 3..... cam kapı
- 4..... termostat
- 5..... su koyma haznesi

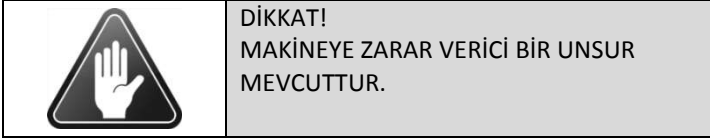
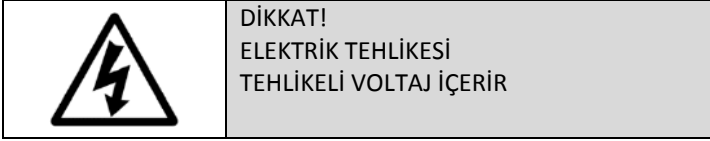
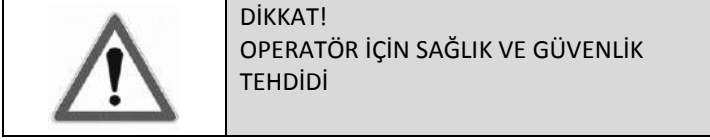


TABLO 1: TEKNİK BİLGİLER

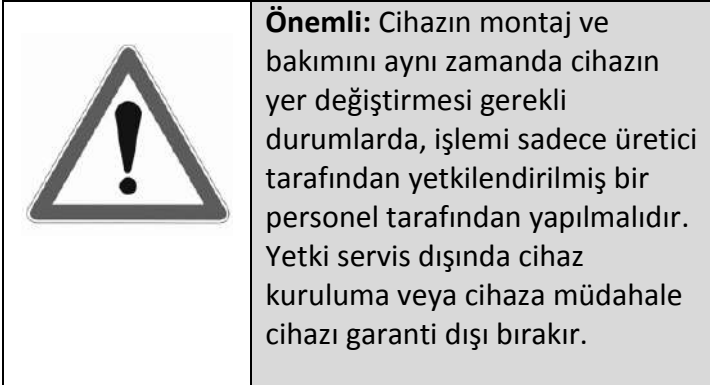
BAŞLIKLAR	TİP ÖZELLİKLERİ		
MODEL KODU	MD-08	MD-05	DFTM-01
GÜÇ KAYNAĞI	ELEKTRİK	ELEKTRİK	ELEKTRİK
KABLO KESİTİ (MM ²)	3*2,5	3*2,5	3*2,5
TOPLAM GÜÇ (kW)	2	2	2
KAPASİTE (TEPSİ)	8	5	5
KUMANDA TİPİ	ANALOG	ANALOG	ANALOG
TERMOMETRE	0-90 °C	0-90 °C	0-90 °C
DIŞ EBAT (E*B*Y MM)	925*705*845	925*705*560	1100*1470*1600
GERİLİM	220/230V – 3N – 50/60 Hz	220/230V – 3N – 50/60 Hz	220/230V – 3N – 50/60 Hz
NET AĞIRLIK (KG)	63	51	55

3. ÖNLEMLER

Aşağıdaki şekiller çeşitli tipteki tehlikeleri işaretlemek ve tanımlamak için kullanılır:



- Cihazın kurulumu ve devreye alınmasından önce emniyet, kullanım ve cihazın bakımı hakkında önemli bilgiler içeren talimatları dikkatli bir şekilde el kitabından okuyunuz.
- Cihazın tekrar satılması ya da yer değiştirmesi durumunda kullanıcıları veya gelecekteki sahipleri tarafından kullanılmak üzere bu kullanıcı kitabını güvenli bir yerde saklayınız.



- Bu cihaz kesinlikle yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka tür malzeme ya da nesne pişirmeye/ısıtmaya uygun değildir.
 - **Cihaz sadece eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.**
 - Bu cihaz çocuklar ve fiziksel bakımdan engelli olan kişiler için tasarlanmamıştır Cihazı kullanan kişilerin gerekli tecrübe ve bilgiye sahip olmaları gereklidir. Aksi durumda bu tip kullanımdan doğan kusurlar ve zararlar kişilerin kendi sorumluluğundadır.
 - Cihaz arızalı ya da çalışmaz durumda ise kullanmaya çalışmayınız
 - **Onarımlar sadece orijinal yedek parçalar kullanılarak yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Bu yükümlülüğe uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atar ve garantisiz sayılır.**
 - Ellerinizin yanmaması için fırın sıcak olduğunda fırın kapağını dikkatli bir şekilde eldiven kullanarak açın.
 - Fırının içindeki yemeklerin üzerine tuz serpmeyin ("Kullanma talimatı" bölümüne bakınız).
- Yüksek oranda tuz içeren (örneğin deniz ürünleri) yiyecekleri toplu bir şekilde pişirdikten sonra günün sonunda fırın odasını su ile iyice durulayın.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.



- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb.) hatta seyreltilmiş veriyonlarını bile kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın taban yüzeyini temizlemek için (tuzruhu vb.) aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Daha fazla bilgi için "**bakım ve onarım**" bölümüne bakınız.

3.1 KİŞİSEL KORUNMA 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.

Aşama	Güvenli giysi	Ayakkabı	Eldiven	Gözlük	Kulaklık	Maske	Güvenlik kaskı
Nakliye		X					
Taşıma		X					
Paketten çıkarma		X					
Montaj		X					
Günlük Kullanım	X	X	X(*)				
Yerleştirme		X					
Rutin Temizlik		X	X				
Özel Temizlik		X	X				
Bakım		X					
Demontaj		X					

SİMGE:		GEREKLİ
		İHTİYAÇ DURUMUNDA GEREKLİ
		GEREKLİ DEĞİL

3.2 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 dahilinyapılması bu nedenle kesinlikle yasaktır.

KALICI RİSKLER	TEHLİKELİ DURUMLARIN AÇIKLAMASI
Kayma veya düşme	Teknisyen zeminde bulunan su veya kir nedeniyle kayabilir.
Yanıklar	Teknisyenin bilerek veya bilinçsizce makine içindeki bileşenlere dokunması, makinenin içindeki tepsileri eldiveni olmadan veya soğumadan çıkartmak.
Elektrik boşalımı tehlikesi (Elektrik çarpması)	Bakım işlemlerinin yürütüldüğü sırada elektriği kesilmemiş elektrik panosuna temas edilmesi. Teknisyene müdahale (Elektrik bağlantısı kesilmeden makinenin ıslak zemine yatırılması)
Yukarıdan düşme	Kullanıcı makine üzerinde bulunan parçalara müdahale ederken uygun ekipman kullanmalı (merdiven vb. basamaklı araç gereç)
Yüklerin devrilmesi	Makinede bakım sırasında ya da pişirme esnasında uygun olmayan aksesuar kullanımı sonucunda zarara yol açılması
Kimyasal tehlike	Yeterli güvenlik önlemleri almadan kimy asal maddeler ile temas (örneğin deterjan, parlaticı, aşındırıcı v.b.). Bu nedenle sürekli kullanılan ürünlerin güvenlik uyarı ve etiketlerine bakın.

3.3 TEKNİK BİLGİ PLAKASI (İSİM ETİKETİ)

Plaka üzerinde verilen kısaltmaların anlamı:

M.Mod:..... ürün modeli
Ser. No:..... Seri numarası
MKS:..... üretici: Maksan Mutfak San Tic. Ltd. Şti.
Made in Turkey:..... üretim yeri
EL:..... güç kaynağı, gerilimi, faz tipi
H:..... güç kaynağı frekansı
kW:..... max. güç girişi
EL:..... elektrikli ısıtmalı
CE:..... CE işareti
IP:..... koruma derecesi

M.MOD MKF10		SER.NO:041200001	MKS. MADE IN TURKEY	
EL:	380V	3N	50-60 Hz	14 kW
Fan Motors		Convection Unit		Weight
0,36 kW		13.5 kW		115 kg

Dynamic water pressure : 6 bar max.

MAKSAN ENDÜSTRİYEL MÜTEFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ.
1181 SK. NO:1 SARNIÇ GAZİEMİR İZMİR TÜRKİYE

IPX4





4. ÇEVRENİN KORUNMASI

4.1 Paketleme

- Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevre dostudur. Bunlar hiçbir risk teşkil etmeden saklanabilir ve ya bir yakma tesisinde yakılabilir. Geri dönüşüme uygun plastik malzemeler aşağıdaki semboller ile belirtilmiştir:

Polietilen: dış ambalaj filmi, talimat kitapçığı çantası

Polipropilen: üst ambalaj panelleri ve askıları

Genişletilmiş polistiren: çevresel elemanları koruyucu

4.2. KULLANIMI

- Makinalarımızın sahip olduğu tasarımı ve mükemmelliği sayesinde, yüksek seviyede performans ve verimini laboratuvar testleriyle garantilemiştir. Bunun yanında enerji tüketimi minimize edilerek kapağın açılması halinde bile optimal performansa ulaşma konusunda yüksek verimliliğe sahiptir. Kullanımdan hemen önce cihaza ön ısıtma yaptırılmasını tavsiye ederiz.

4.3 Temizlik

Atmosfere zararlı gaz emisyonunu en aza indirmek için, en azından %90 biyolojik ürünler ile cihazı temizleyiniz (gerektiğinde dahili ve dışarıdan)

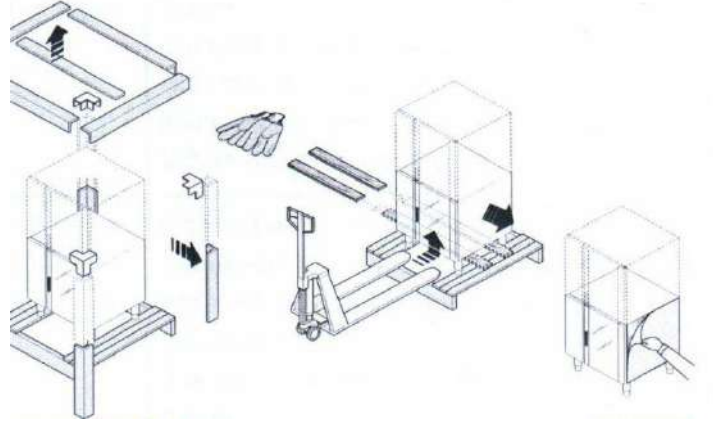
4.4 İmha etme

- Aletler servis ömrünün sonuna doğru imha edilmelidir.
- Cihazlarımız %90 geri dönüşümlü malzemeden yapılmaktadır (paslanmaz çelik, demir, alüminyum, galvaniz sac, vb). Bu malzemeler klasik bir geri dönüşüm tesisinde istenildiğinde uygun olarak geri dönüştürülebilir.
- Güç kablosunu keserek cihazı kullanılmaz hale getiriniz. Ayrıca çocukların cihazın içersinde sıkışma ihtimalini ortadan kaldırmak için cihaz üzerinde takılı herhangi bir kapatma aygıtını kaldırınız.

Bu  sembol ürünün evsel atık olarak muamele görmemesi gerektiğini gösterir, ancak cihaz çevre ve insan sağlığı için muhtemel olumsuz sonuçları önlemek amacıyla doğru bir şekilde imha edilmelidir. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili olarak, satış acentesi ya da ürünün satıcısı, sizin satış sonrası servisiniz veya uygun atık bertaraf servisi ile irtibata geçmeniz önerilir.

II. MONTAJ TALİMATLARI

	Önemli: Fırın dış kapaklarının bu bölümde açıklanan işlemleri gerçekleştirmek için çıkarılması gereklidir. Bazı ayarlamaları yapmak için cihazın açık olması gerekmektedir bu andan itibaren cihazın “hareketli” parçaları çevresinde çalışırken azami özen gösterin.
	Dikkat: Cihazın üst kısmındaki bakımlarda korumalı merdiven kullanımı gerekmektedir.



1. MONTAJ YERİ

- Cihaz yalnızca yeterince havalandırılmış kurulum alanlarına monte edilmelidir. Cihazın bulunduğu yerin üstünde gerekli olması durumunda bir davlumbaz ve tahliye fanları bulunmalıdır.

2. CİHAZI YERLEŞTİRME

- Cihaz ambalajından çıkarın dikkatlice dış gövde saçları üzerindeki koruyucu filmi çıkarın. Paneller üzerinde kalan yapıştırıcı artıklarını gidermek için uygun bir solvent kullanabilirsiniz.
- Koruyucu eldiven kullanarak dış ambalajı çıkarın.
- Bir forklift ile cihazı kaldırın, paleti altından çıkarın ve kullanım yerine yerleştirin.
- Koruyucu filmi çıkarın ve ambalaj malzemesinin etrafa dağılmamış olduğundan emin olun. Ambalaj malzemesini uygun imha yöntemleri ile imha edin.

- Ambalajı “çevre korunması” ile ilgili bölümde anlatıldığı gibi atınız.
- Cihazın genel boyutları ve bağlantıları için bu el kitabının başında bulunan kurulum şemalarına bakınız.
- Makinenin kurulum esnasında sol tarafında en yakın 10 cm kalacak şekilde boşluk bırakılmalıdır. Sağ tarafında ise kolay erişim sağlamak amacı ile bitişik yüzeylerden en az 50 cm uzağa kurulmalıdır.
- Düz bir yüzey üzerinde cihazı konumlandırmak ve gerekirse ayaklar vasıtası ile çalışma tezgahlarına göreyüksekliğini ayarlamak gereklidir.
- Cihaz yerleşik bir kurulum için uygun değildir.

3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz, gerekli yönetmeliklere uygun olarak elektrik şebekesine bağlı olması gerekmektedir.
 - Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce cihazın bilgi plakasında gösterilen gerilim ve frekansının mevcut güç kaynağı ile uygun olduğundan emin olun.
 - Cihaz bir H05-RN-F tipi kablo kullanılarak kalıcı bir şekilde elektrik şebekesine bağlı olması gerekir. Güç kablosu bir metal ve ya sert plastik boru ile korunmalıdır.
 - Kontak aralıkları 3 mm olan kesici sigorta binanın kalıcı elektrik sisteminden gelen bir hat ile cihazın yanına monte edilmelidir.
 - Bakım sırasında açık konumda kitlenebilir aygıtlar cihazın önünde kurulu olmalıdır (kilitli fiş, anahtar ya da benzeri kilitlenebilir aletler).
 - Cihaz uygun şekilde topraklanmalıdır. Topraklama iletkeni bağlantı ucu üzerindeki sembol ile işaretlenmiş terminale bağlanmalıdır.
- Ayrıca cihaz bir eşpotansiyellik sistemine bağlı olmalıdır.
- Cihazın dışında bulunan güç kablosu girişi bağlantısı sembolü ile işaretlenmiş durumda vida kullanılarak yapılır.
- Eşpotansiyel telin kesiti minimum 10mm² olmalıdır.

3.1 GÜÇ KABLOSUNUN MONTAJI

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için, aşağıdakileri yapınız:

- Güç kablosu çıkışı cihazın sağ arka kısmındadır.
- Sigorta uçlarına bağlanabilecek halde hazırlanmıştır.
- Cihazın bulunduğu yerin arkasındaki duvara hazırlanmış olan MD-08/MD-05/DFTM-01 için 16A sahip bir sigorta sistemine kablo uçları yetkili personelce montaj edilecektir.

Üretici, kullanıcıların mevcut kaza önleme standartlarına uymaması halinde herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

4. SU

Makinenin iç kısmında bulunan küvet içerisine su manuel olarak konularak nemlendirme işlemi yapılır.

5. ÇALIŞMA TESTİ

-Kullanım talimatlarını izleyerek cihazı çalıştırın.

-Kullanım kılavuzunda yer alan bilgiler kullanıcının rutin çalıştırma ve temizlik bilgilerini içerir ve istenilen şekilde yapılmasını sağlar.

6. SERVİS

Rutin bakım gerektiren bileşenlere erişim sağ yan gövde kapağı açılarak sağlanabilir. Bu işlem sadece Yetkili Servis personeli tarafından gerçekleştirilecektir.

7. SORUN

Bazı hatalar cihazın normal kullanımı sırasında oluşabilir

Mayalama kabini verimsiz ısıtıyor ya da hiç ısıtmıyorsa

Sebebi:

- Rezistansların arızalanması.
- Rezistans kontaktörü hasarlıdır.
- Termostat hasarlıdır.
- Anahtarların arızalanması.

8. ANA BİLEŞENLERİN YERLEŞİMİ

(Cihazın içindeki tüm çalışmalar sadece üretici firmanın Görevlendirdiği Yetkili Servis Elemanı tarafından yapılmalıdır.)

Aşağıdaki bileşenlere ulaşmak cihazın sağ panelini açınız.

Not: Cihazın tüm elektrik bileşenlerine, güç terminali ve sigorta da dahil olmak üzere hepsine sağ yan panelin açılması ile erişim sağlanabilir .(ayrıca dışarıdan cihazın altına da erişilebilir).

- İç kapağın çıkarılması ile rezistanslar ve fan motorlarına erişim sağlanabilir.

III. KULLANIM TALİMATLARI

Cihazı açmadan önce dikkatli bir şekilde cihazın doğru ve verimli kullanımı hakkında önemli bilgiler içeren bu kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Mayalama kabininin özellikleri ve performansı hakkında daha fazla bilgi için, lütfen ürünü aldığınız bayiye danışın.

- Periyodik olarak (en az yılda bir kez) cihaza genel kontrol yapılmalıdır. Bu amaçla Yetkili Servis ile bir hizmet sözleşmesi yapmanızı tavsiye ederiz.
- Mayalama içerisindeki malzemeleri çıkartılırken ön paneli darbeleri ve hasarları önlemek için özen gösterilmelidir. **Garanti, Dijital Kontrol Ünitesinin yanlış kullanımı nedeniyle oluşan hasarları kapsamaz.**
- Yüksek alkollü yanıcı sıvıları mayalama kabininin içerisinde mayalandırmayın.

1.KONTROL PANELİ TANITIMI

1.1. TANITIM

Mayalama fonksiyonlarına alışmayı kolaylaştırmak için, bu kitapçığın sonundaki kontrol panelini gösteren sayfaya bakınız. Çeşitli modellerdeki farklı işlevler aşağıda belirtilmiştir.

Diğerleri sadece belli modellerde mevcut iken, bazıları tüm modeller için ortaktır.

1.2. KONTROL PANELİ

(kitapçığın sonundaki kontrol paneli şekline bakın)

- | | |
|----------|-----------------------------|
| A | - Termostat Isı Kontrolü |
| B | - Aydınlatma Lamba Anahtarı |
| C | - On-off Anahtarı |

FIRIN KULLANIMI

2. TALİMATNAME

(Lütfen kitapçığın sonundaki kumanda paneli şekline bakınız)

Bilgilendirme

Cihazı açmadan önce, cihazın topraklama hattına ve güç kaynağına bağlı olduğundan emin olun. Mayalandırma kabini alt kısmında bulunan hazneye su konulduğundan emin olun.

2.1 CİHAZ AÇILDIĞINDA

- C “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra D lambası yanar. A” Termostat” ında istenilen iç sıcaklığa ayarlanır. B düğmesi iç aydınlatma lambası için kullanılır.

2.2 KABİNİ KAPATMA

- Kapağı açın
- On-Off anahtarını kapatın D ledinin söndüğünü gözlemleyin.
- Ana güç kaynağını prizden çekin. Makinenin elektrik bağlantısını kapattığınızdan emin olun.

3. HATALAR DURUMUNDA FIRINI KAPATMA

Hataların görülmesi durumunda cihazı aşağıdaki gibi kapatın:

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin.
- Üretici tarafından yetkilendirilmiş, eğitimli personele sahip Yetkili Teknik Servis merkezine başvurun.

5. BAKIM VE ONARIM

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin.
- Her günün sonunda ürün tedarikçisi tarafından verilen kabin süpürgesi ile kabinin içini temizleyin.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.
- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler kullanmayınız hatta seyreltilmiş olsa bile kesinlikle kullanmayınız. (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb).
- Cihazın altındaki zemini temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayınız (örn: tuz ruhu).

BAKIM, MUAYENE, KONTROL VE TEMİZLİK	SIKLIK
Rutin temizlik	Günlük
Makinenin ve çevresinin genel temizliği	
Mekanik koruma cihazları	Aylık
Cihazların sökülen parçaları ve ya gevşeyen parçaları için ve deformasyonlara karşı durumlarını kontrol edin	
Kontrol ve makine yapısı	Yıllık
Herhangi bir kırılma veya deformasyon için mekanik kısımları kontrol ediniz. Etiket ve sembollerin okunabilirlik durumunu kontrol edin	
Elektrik bağlantı kablosu ve fişi	Yıllık
Bağlantı kablosu ve fişi kontrol edin (gerekirse değiştirin)	

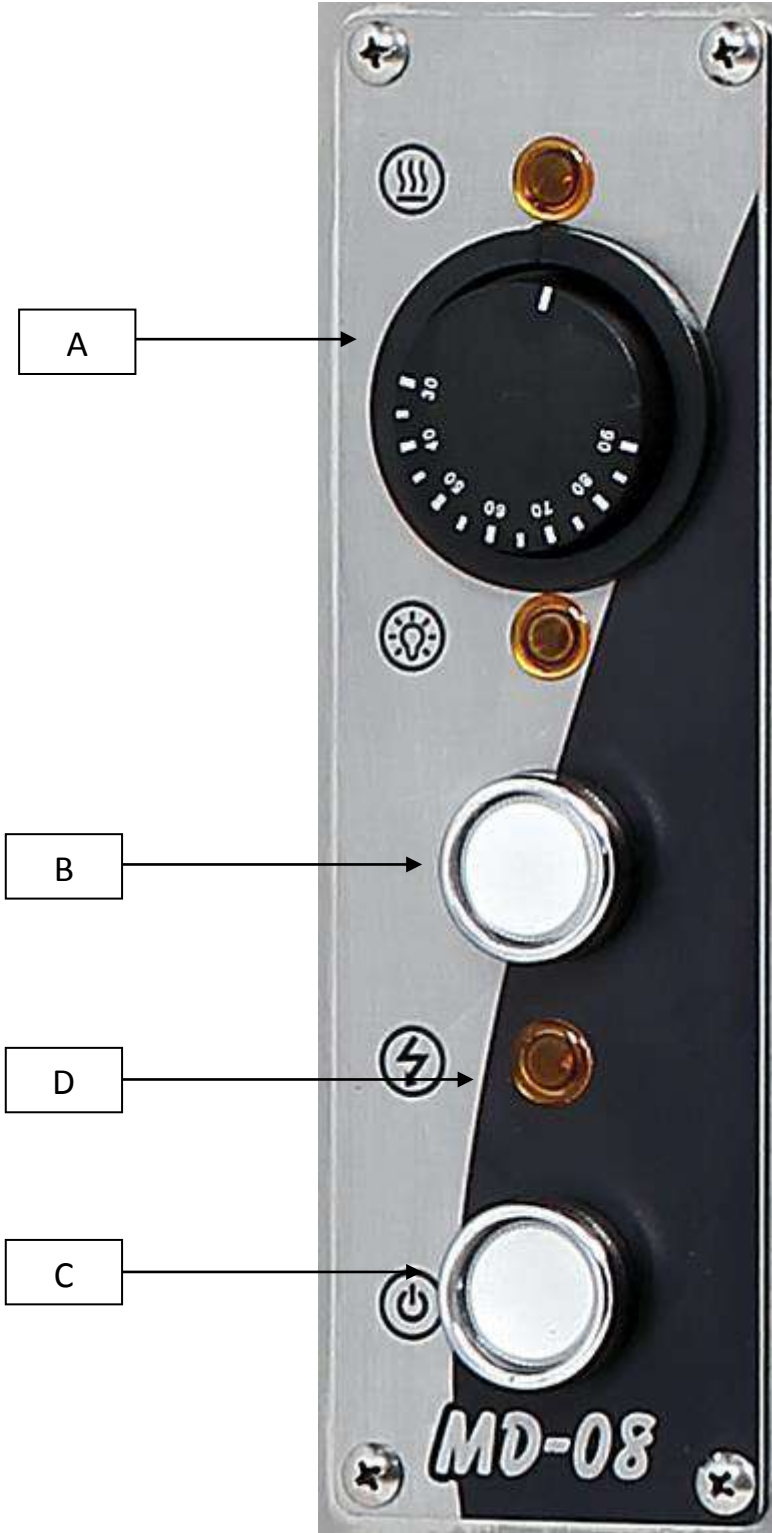
Kabin ampulünü değiştirme

Kabin ampulü dışarıda ise, aşağıdakileri uygulayın:

- Ana güç kaynağını prizden çekin.
- Makinenin kapağını açın.
- Halojen lambanın dış muhafaza camını el ile sökün ardından duya takılı lambayı yavaşça sökün yerine aynı özelliklerdeki (12V-20/25W-300°C) lambayı takın, parmaklarınızla doğrudan teması önlemek için temiz bir bez parçası ya da kağıt parçası kullanın.
- Dış muhafazayı yerin takın ve civatalarını benzer şekilde yerine takın.

Bu işlemleri gerçekleştirirken kabinin diğer tesisat kablolarına kesinlikle müdahale etmeyin ve ana şarteri kapatmadan bu işlemi kesinlikle gerçekleştirmeyiniz.

KUMANDA PANELİ
MD-08/MD-05/DFTM-01



- | | |
|---|-----------------------------|
| A | - Termostat Isı Kontrolü |
| B | - Aydınlatma Lamba Anahtarı |
| C | - On-off Anahtarı |
| D | - Güç Gösterge Lambası |

2022 TLM 021 0043
ED. NO: 3

MD-08/MD-05/DFTM-01

FERMENTATION CABINET

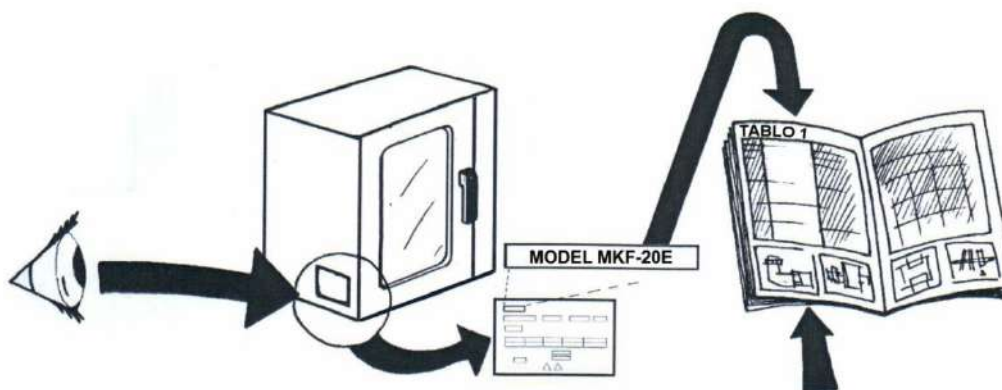
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

CONTENTS

Page

-	Installation diagrams	2
-	Appliance identification	2
I.	MAIN CHARACTERISTICS	3
1.	Description of appliance	3
2.	Main components (exploded diagrams)	3
-	Table 1: Technical data	4
3.	Precautions	5
4.	Safeguarding the environment	6
II.	INSTALLATION INSTRUCTIONS	7
1.	Installation place	7
2.	Positioning	7
3.	Electrical connection	8
4.	Water main connections	8
5.	Safety devices	8
6.	Operation test	8
7.	Servicing	9
8.	Troubleshooting	9
9.	Layout of main components	9
III.	INSTRUCTIONS FOR USE	10
1.	Description of panel	10
-	Using the oven	11
2.	Commissioning	11
3.	Cooking cycles	11
4.	Turning off the oven in the event of faults	11
5.	Care and maintenance	11
IV.	CONTROL PANEL FIGURE	13

Appliance identification



I. MAIN CHARACTERISTICS

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

This handbook describes a number of appliance models. For more detailed information about the model in your possession, refer to "Technical Data" table 1.

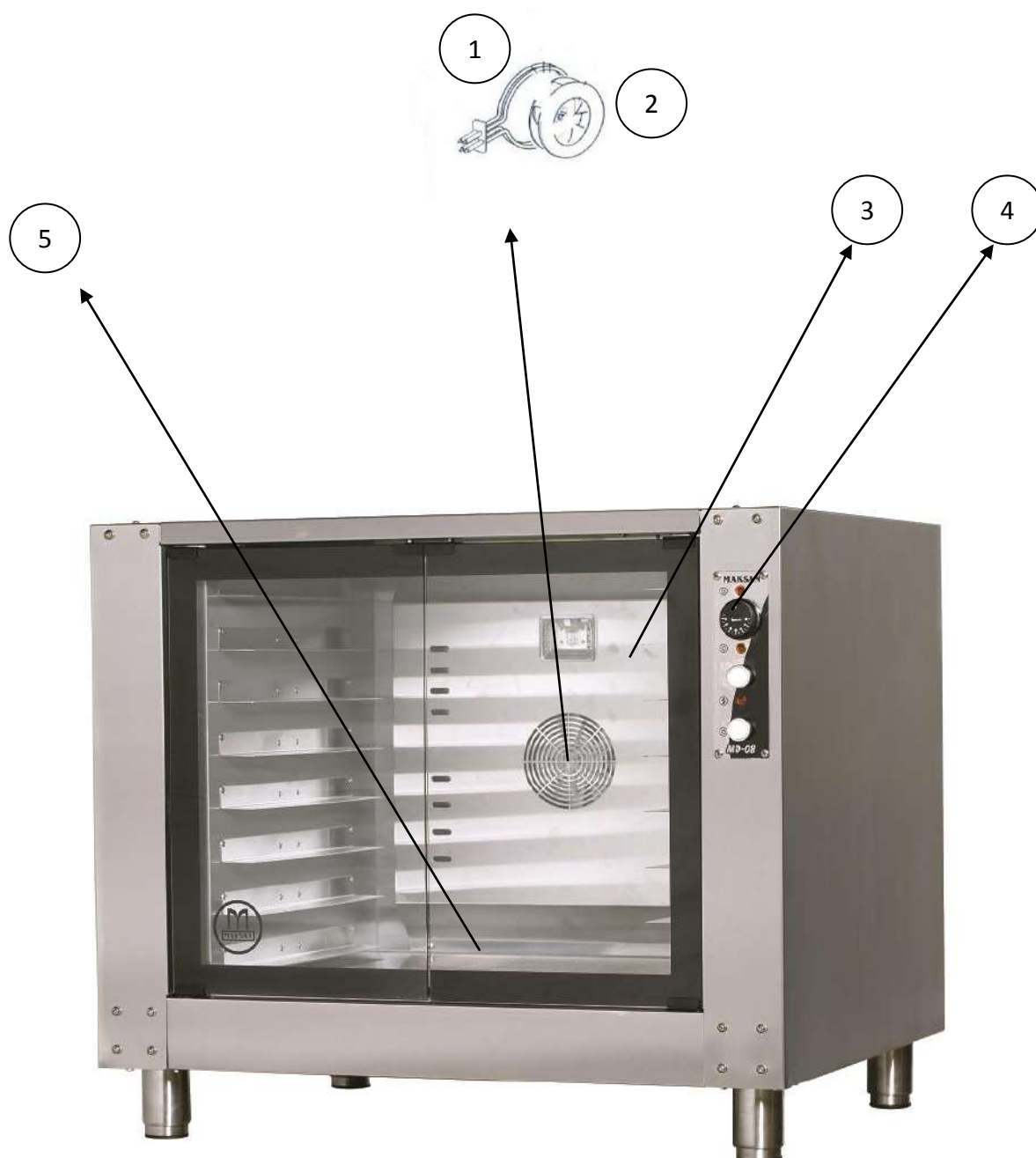
The appliance has the following features:

- Thermostat for adjusting the temperature
- Chamber lighting

Components marked with a dashed line are indicated for the following models.

KEY WORDS:

- 1.....heating elements
- 2.....fan wheel
- 3.....glass door
- 4.....thermostat
- 5.....manual water refill chamber



TABLO 1: TECHNICAL DATA

TITLES	TYPE PROPERTIES		
MODEL CODE	MD-08	MD-05	DFTM-01
POWER SUPPLY	ELECTRIC	ELECTRIC	ELECTRIC
CABLE SECTION (MM ²)	3*2,5	3*2,5	3*2,5
TOTAL POWER (kW)	2	2	2
CAPACITY (TRAYS)	8	5	5
COMMAND TYPE	ANALOGIC	ANALOGIC	ANALOGIC
THERMOMETER	0-90 °C	0-90 °C	0-90 °C
EXTERNAL DIMENSIONS (W*D*H MM)	925*705*845	925*705*560	1100*1470*1600
POWER INPUT	220/230V – 3N – 50/60 Hz	220/230V – 3N – 50/60 Hz	220/230V – 3N – 50/60 Hz
NET WEIGHT (KG)	63	51	55

3. PRECAUTIONS

The following symbols are used in the manual to mark and identify the various types of hazards:

	ATTENTION! HEALTH AND SAFETY HAZARD TO THE OPERATOR
	ATTENTION! ELECTRICAL HAZARD CONTAINS DANGEROUS VOLTAGE
	ATTENTION! ELEMENT OF THE MACHINE IS AVAILABLE DAMAGING

- Before installing and commissioning the appliance, carefully read this instructions handbook which contains important information about the safety, operation and maintenance of the appliance.
- Keep this instructions handbook in a safe place for consultation by users or future owners if the appliance is resold.

	Important: Installation and maintenance of the device, as well as relocation of the device, should be carried out only by personnel authorized by the manufacturer.
--	--



- This appliance is intended for collective use and is expressly designed for cooking food. Any other use is deemed improper. **The appliance must only be used by trained staff.**
- This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it, unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.
- Switch off the appliance if it breaks down or malfunctions.
- **Repairs must only be carried out by authorised service centres using original spare parts. Failure to comply with this obligation may jeopardise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.**

- When the oven is hot, open the door with care to avoid burning your hands.
 - Do not sprinkle salt on food already in the oven (see “**Instructions for use**”).
- When batch cooking foods with a high salt content (i.e. seafood), thoroughly rinse the oven chamber with water at the end of the day.
- Do not wash the appliance with a water jet.



- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.
- For further information, refer to the chapter on “**Care and maintenance**”.

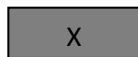
3.1 PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine's service life.

(*) During Normal use, gloves must be heatproof to protect hands when removing the hot pan from the appliance. Failure to use the personal protection equipment by operators, specialised technicians or users can involve exposure to chemical risk and possible damage to health.

Stage	Safety Clothing	Shoe	Glove	Glasses	Earmuff	Mask	Safety Helmet
Transport		X					
Carrying		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Daily Use	X	X	X(*)				
Placement		X					
Routine Cleaning		X	X				
Special Cleaning		X	X				
Maintenance		X					
Disassembly		X					

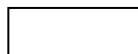
SYMBOL



NECESSARY



NECESSARY IN CASE OF NEED



UNNECESSARY

3.2 RESIDUAL RISKS

The machine has several risks that were not completely eliminated from a design stand point or with the installation of adequate protection devices. For the Customer's complete information, the residual risks remaining on the machine are indicated below: such actions are to be considered incorrect and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	DESCRIPTION OF HAZARDOUS SITUATION
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor.
Burns	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine or trays at the outfeed without using gloves or without allowing them to cool.
Danger of electric discharge (Electrocution)	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered. The operator intervenes (with a power tool or without disconnecting the power to the machine) lying down on the floor.

Hear unusual noises from the machine	Cause of damage as a result of using unsuitable accessories during maintenance or cooking in the machine.
Chemical hazard	Contact with chemical substances (e.g. Detergent, rinse aid, scale remover, etc.) without taking adequate safety precautions. Therefore always refer to the safety cards and labels on the products used.
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor.

3.3 TECHNICAL DATA PLATE

Meaning of fields given on the plate:

M.Mod:.....Product model

Ser. No:.....Serial number

MKS:.....Manufacturer

Made in Turkey:.....Place of manufacture

EL:.....power supply, voltage, phase type

Hz:.....power supply frequency

kW:.....max. power input

EL:.....electrical

CE:.....CE marking

IP:.....degree of protection

M.MOD MKF10		SER.NO:041200001	MKS. MADE IN TURKEY	
EL:	380V	3N	50-60 Hz	14 kW
Fan Motors		Convection Unit		Weight
0,36 kW		13.5 kW		115 kg

Dynamic water pressure : 6 bar max.

MAKSAN ENDÜSTRİYEL MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ.
1181 SK. NO:1 SARNIÇ,GAZİEMİR İZMİR TÜRKİYE

IPX4





4. SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

4.1 Packaging

- All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be stored at no risk or burnt at an authorised incineration plant. Plastic materials suitable for recycling are marked with the following symbols:

Polyeththlene: External wrapping film, instructions booklet bag and gas injectors bag.

Polypropylene: Top packaging panels and straps

Expanded polystyrene: Protective surround elements

4.2. USE

- Our appliances have been designed and perfected by means of laboratory tests to guarantee high levels of performance and efficiency. However, to minimise energy consumption (electricity, gas and water), avoid using the appliance under no-load conditions or conditions that impair optimal performance, i.e. with the door open. We also recommend preheating the appliance immediately prior to use.

4.3 Cleaning

- To minimise the emission of harmful substances into the atmosphere, clean the appliance (externally and, where necessary, internally) with products which are at least 90% biodegradable.

4.4 Disposal

- The appliances must be disposed of properly at the end of its service life.
- Our appliances are made from 90% recyclable materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet steel, etc.). These materials may therefore be recycled in accordance with local waste disposal regulations at a conventional recycling plant.

- Make the appliance unusable by cutting off the power cord. Also remove any closure device fitted on the appliance to prevent children from becoming trapped inside.

The symbol  on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health. Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or the dealer of your product, your after-sales services or the appropriate waste disposal service.

II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

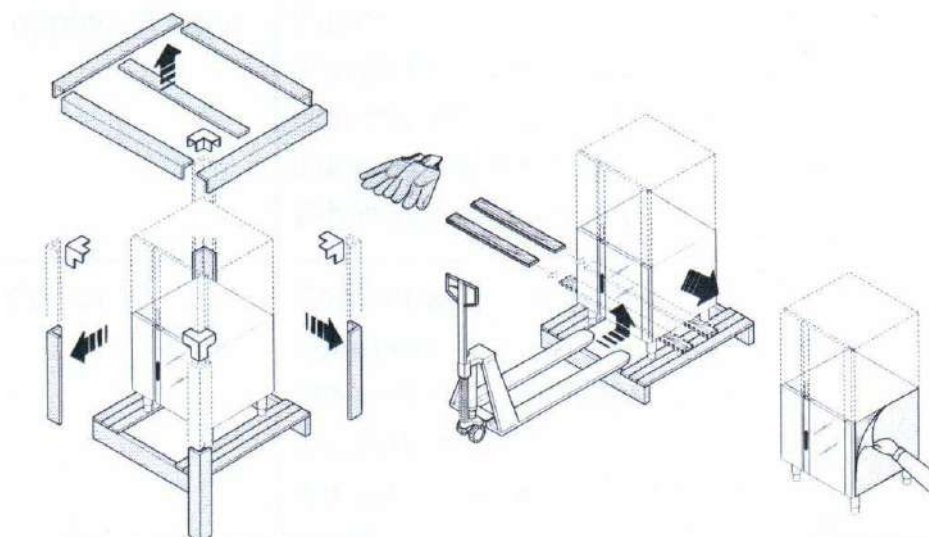
	Important: the external oven panels must be removed to perform the operations described in this chapter. Since the appliance must be switched on to make certain adjustments, exercise the utmost care when working in the vicinity of the appliance's "live" parts.
	Attention: Maintenance in the upper part of the appliance requires the use of ladders with protection (guard).

1. INSTALLATION PLACE

- The appliance must only be installed in adequately ventilated premises.

2. POSITIONING

- Unpack the appliance and carefully remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any glue residue left on the panels.
- Remove the packing by using protective gloves.
- Lift the appliance with a lift truck, remove the base, and position it to the place of use.
- Remove the protective film and make sure the packing material is not dispersed in the environment but disposed of according to the current regulations in the country where the product is used.
- Dispose of the packaging as instructed in the chapter on "Safeguarding the environment".
- Refer to the installation diagrams at the beginning of this handbook for the appliance's overall dimensions and connections.
- The LH side of the appliance must be installed at least 50 cm from adjacent surfaces to provide easy Access for maintenance, while the RH side must be installed 10 cm from surfaces made from flammable materials.
- Position the appliance on a flat surface and, if necessary, adjust the height of the worktop by means of the adjustable feet.
- The appliance is not suitable for built-in installation.



3. ELECTRICAL CONNECTION

- **The appliance must be connected to the mains power supply in compliance with current regulations.**
- Before connecting the appliance to the mains power supply, make sure the voltage and frequency shown on the appliance rating plate correspond with that of the power supply.
- The appliance must be permanently connected to the mains power supply using an H05 RN-F type cable. The power supply cable must be protected by a metal or rigid plastic tube. If the appliance is connected using an existing cable, do not insert the installation tube in the appliance. Also make sure the tube has no sharp edges.
- An isolating switch of suitable current rating with a contact bearing distance of at least 3 mm, and a 16 A delayed-action T type fuse must be fitted upstream of the appliance. The isolating switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
- The appliance must be suitably earthed. The earthing conductor must therefore be connected to the terminal marked by the symbol on the connection terminal board.
The appliance must also be connected to an equipotential bonding system.
This connection is made using the stop screw marked by the symbol located on the outside of the appliance near the power cable inlet.
The equipotential wire must have a minimum cross-section of 10mm².

3.1 INSTALLING THE POWER SUPPLY CABLE

To connect the power supply cable, proceed as follows:

- The power cable outlet is on the right rear of the device.
- It is prepared in a way that it can be connected to the fuse terminals.
- Cable ends will be installed by authorized personnel to a 16A fuse system for MD-08/MD-05/DFTM-01 prepared on the wall behind the place where the device is located.

The manufacturer declines any responsibility for failure to comply with existing accident prevention standards.

4. WATER

The humidification process is carried out by manually putting water into the pan which is located at the center of cabinet.

5. WORK TEST

- Operate the device by following the instructions for use.
- The information in the user manual includes the user's routine operating and cleaning information and ensures that it is done as required.

6. SERVICE

Components requiring routine maintenance can be accessed by opening the right side body cover. This operation will only be performed by Authorized Service personnel.

7. TROUBLE SHOOTING

Some errors may occur during normal use of the device.

If the proofer heats inefficiently or not at all, the reason could be one of below:

- Failure of heating elements.
- Contactor of heating element is broken.
- Thermostat failure.
- Failure of switch.

8. LAYOUT OF MAIN COMPONENTS

(All work inside the device should be done only by the authorized service personnel assigned by manufacturer.)

To access the following components, open the right panel of the device.

Note: Access to all electrical components of the device, including the power terminal and fuse, can be made by opening the right side panel (also, the bottom of the device can be accessed from the outside).

- Removing the inner cover provides access to the heating element and fan motors.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

Before opening the device, be sure to carefully read this user manual, which contains important information about the correct and efficient use of the device. For more information about the features and performance of the device, please consult the retailer where you purchased the product.

- The device should be checked periodically (at least once a year). For this purpose, we recommend that you make a service contract with the authorized service.
- When removing the materials inside the device, care should be taken to prevent impacts and damage to the front panel.
- **Do not ferment flammable liquids with high alcohol in the fermentation cabinet.**

1. CONTROL PANEL DESCRIPTION

1.1. INTRODUCTION

To facilitate familiarization with the fermentation functions, see the page showing the control panel at the end of this booklet. Different functions in various models are listed below.

Some are common to all models, while others are only available for certain models.

1.2. CONTROL PANEL

(see control panel illustration at end of booklet)

- A** - Thermostat Temperature Control
- B** - Lighting Lamp Switch
- C** - On-off Switch

USE OF DEVICE

2. INSTRUCTIONS

(Please see the control panel figure at the end of the booklet)

Information

Before turning on the device, make sure that the device is connected to the ground line and to the power supply. Make sure that water is placed in the pan located at the center-bottom of the fermentation cabinet.

2.1 WHEN THE DEVICE IS TURNED ON

- “D” lamp lights up after the “D” “On-Off” switch is turned on. “A” “Thermostat” is set to the desired temperature.

“B” button is used for “Internal Lighting Lamp”.

2.2 TURNING OFF THE DEVICE

- Open the door
- Turn off the “On-Off Switch”. Observe that the “D” led turns off.
- Unplug the main power supply. Be sure to turn off the power of the machine.

3. TURNING OFF THE DEVICE IN CASE OF FAULTS

In case of faults, turn off the device as follows:

- Unplug the device connected to the main power supply.
- Contact an authorized technical service center with trained personnel authorized by the manufacturer.

5. MAINTENANCE AND REPAIRMENT

- Unplug the device connected to the main power supply.
- At the end of each day, clean the inside of the cabin with a suitable cabin sweeper.
- Do not wash the device with pressurized water.
- Do not use products containing chlorine to clean steel surfaces, even if diluted (bleach, hydrochloric acid, etc.).
- Do not use abrasive substances (eg brine) to clean the floor under the appliance.

MAINTENANCE, INSPECTIONS, CHECKS AND CLEANING	FREQUENCY
Routine cleaning	Daily
General Cleaning of machine and surrounding area	
Mechanical protection devices	Monthly
Check condition and for any deformation, loosening or removed parts.	
Control and Machine structure	Yearly
Check mechanical part for any breakage or deformation, tightening of screws. Check readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary.	
Electrical connection cable and plug	Yearly
Check connection cable (replace it if necessary) and plug.	

Changing the cabin bulb

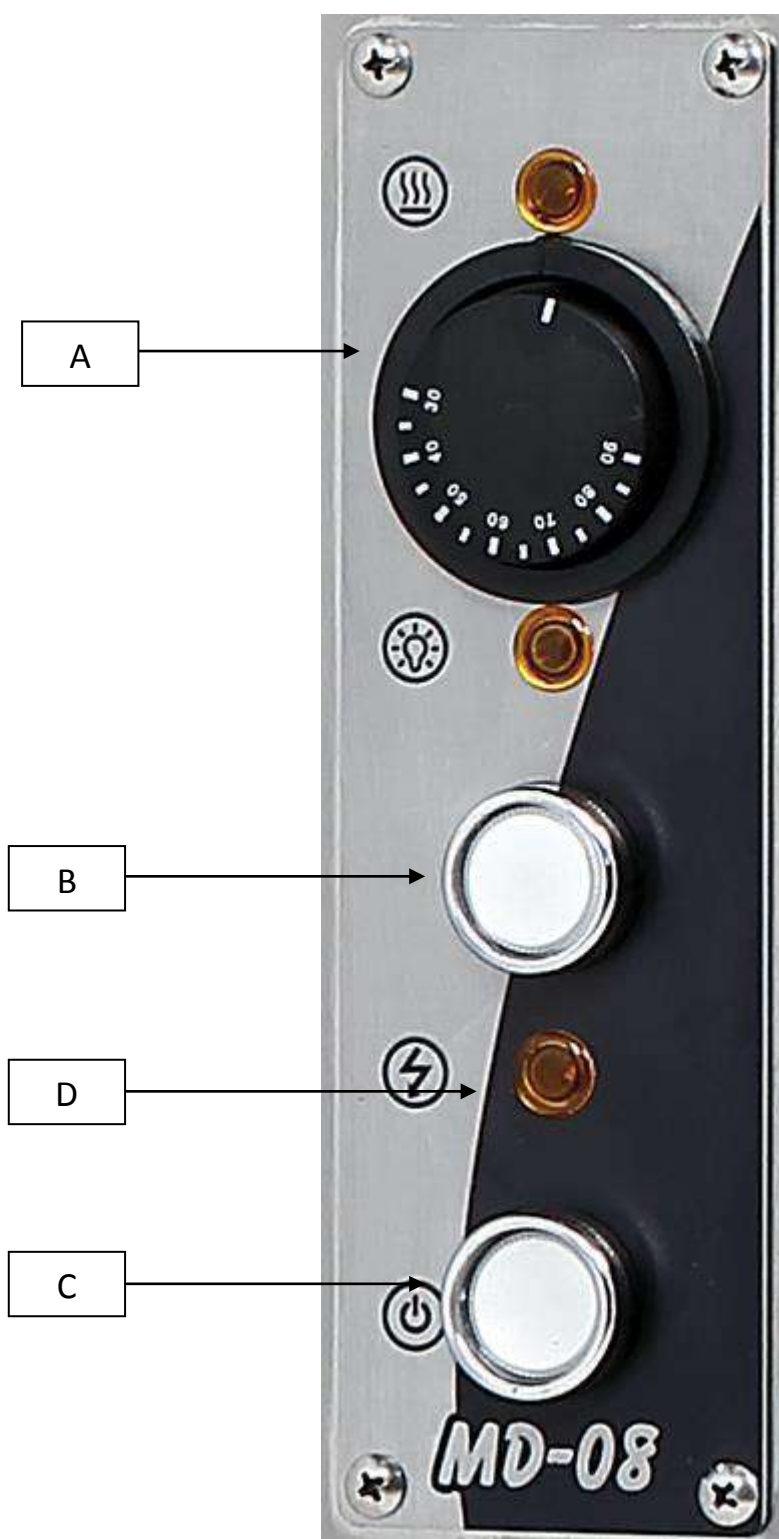
If the cabinet bulb is outside, do the following:

- Unplug the main power supply.
- Open the cover of the machine.
- Unscrew the outer casing glass of the halogen lamp by hand, then slowly unscrew the lamp attached to the socket, replace it with a lamp of the same specifications (12V-20/25W-300°C), use a clean piece of cloth or paper to avoid direct contact with your fingers.
- Replace the outer casing and replace the bolts similarly.

Do not interfere with other installation cables of the cabinet while performing these operations.

Never perform this operation without turning off the main switch.

CONTROL PANEL
MD-08/MD-05/DFTM-01



- A - Thermostat Temperature Control
- B - Lighting Lamp Switch
- C - On-off Switch
- D - Power Indicator Lamp

2022 TLM 021 0043
ED. NO: 3

MD-08/MD-05/DFTM-01