



PO SERIES

PIZZA OVEN
PIZZA FIRINI

INSTALLATION OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

This pizza oven has been produced in our environmentally friendly modern facilities without harming the nature.
Bu pizza fırını çevreye duyarlı modern tesislerimizde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



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

MONTAJ ÖNCESİ SON KULLANICI TARAFINDAN YAPILMASI GEREKENLER

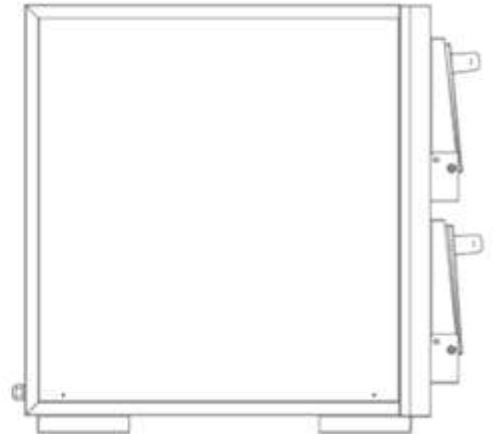
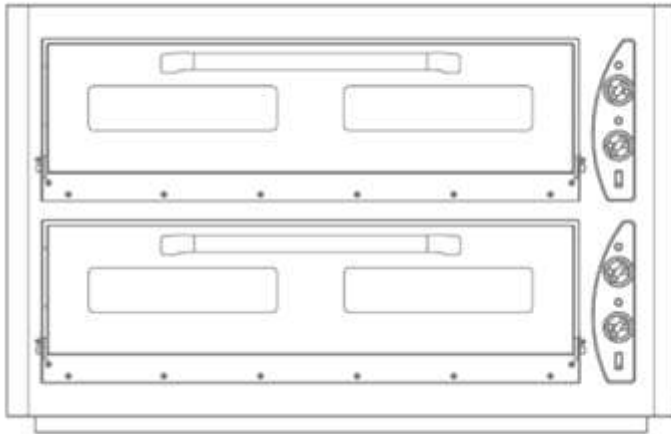
ÖNEMLİ: Yetkili servis teknisyenini çağırmadan önce, lütfen aşağıdakilerin tam ve eksiz yapılmış olduğuna dikkat edin. Aşağıdakilerden herhangi birinin eksik olmasından kaynaklanacak bir aksaklık nedeniyle montaj yapılamaz ise “yol ve saat ücreti” tarafınızdan talep edilecektir.

ÜRÜN MODELİ	OTOMATİK SİGORTA	KAÇAK AKIM ROLESİ	KABLO KESİTİ	ELEKTRİK BAĞLANTISI
PO-401	20A MONOFAZE	25A-30 mA	3x2.5 mm ²	220 V / 1N / 50-60 Hz
PO-402	16A TRİFAZE	20A-30mA	5x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-501	16A TRİFAZE	20A-30mA	4x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-502	25A TRİFAZE	32A-30mA	5x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-601	16A TRİFAZE	20A-30mA	4x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-602	32A TRİFAZE	40A-30mA	5x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-901	16A TRİFAZE	20A-30mA	3x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz
PO-902	32A TRİFAZE	40A-30mA	5x2.5 mm ²	380 V / 3N / 50-60 Hz

ÖNEMLİ UYARILAR

- Tüm ürünlerin tabloda belirtilen sigorta ve kaçak akım rolesine bağlı bir tesisatta kullanılması zorunludur.
- Makineye kadar elektrik tesisatının çekilmesi müşterinin sorumluluğundadır. Elektrik tesisatında duvara priz konmayacaktır. Cihazın ihtiyacını karşılayacak elektrik panosu ve otomatik sigorta grubu yerden 180 cm yukarıda bulunmalı ve makinenin arkasında sağ yanında olmalıdır.
- Taşın temizliği nemli bir bez ile silinerek yapılmalıdır. Su ve deterjan ile yıkanamaz. Bulaşık makinesi ile yıkanmaya uygun değildir. Su ile yıkanması taşın kullanım esnasında çatlamasına neden olabileceği gibi gözenekli yapısı deterjanı bünyesinde tutar. Taşın üzerinde kalıntılar olur ise bir spatül ya da bıçak ucu ile kazınarak temizlenebilir.

MAKİNELERE YETKİLİ SERVİSLER HARİCİNDE YAPILAN MÜDAHALELERDE MAKİNE GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALIR.



MAKİNEİNİZİ KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE KULLANMA KILAVUZUNU MUTLAKA OKUYUNUZ!

I. YETKİLİ SERVİSLER İÇİN KURULUM TALİMATLARI



Önemli! Garantinin geçerliliği açısından pizza fırınının elektrik ve baca bağlantıları mutlak suretle yalnızca yetkili servisler tarafından aşağıda verilmiş yönergeler dâhilinde yapılmalıdır.

- 1 - Fırının montaj edileceği mekânın topraklaması çok iyi şekilde yapılmalıdır. Toprak hattının yetersizliğinden veya uygunsuzluğundan kaynaklı gerçekleşecek bir hasar garanti kapsamına girmez.
- 2 - Fırına elektrik sağlayacak kabloların aşağıdaki sigorta amper değerlerine uygun olması gerekmektedir.
- 3 - Modellere göre tahsis edilmesi gereken sigorta değerleri aşağıdaki gibidir.

MODEL NUMARASI	SİGORTA DEĞERLERİ	KAÇAK AKIM ROLESİ DEĞERLERİ
PO-401	20 A (monofaze)	25A-30mA
PO-402	16 A (trifaze)	20A-30mA
PO-501	32 A (monofaze) 16 A (trifaze)	40A-30mA 20A-30mA
PO-502	50 A (monofaze)	63A-30mA
PO-601	20 A (trifaze)	25A-30mA
PO-602	63 A (monofaze) 40 A (trifaze)	80A-30mA 40A-30mA
PO-901	20 A (trifaze)	32A-30mA
PO-902	40 A (trifaze)	63A-30mA

4- Fırının üç faz, nötr ve toprak hattına bağlantısı aşağıdaki gibi yapılmalıdır.

PO-402, PO-502, PO-601, PO-602

CONNECTING TABLE(BAĞLANTI TABLOSU)

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

PO-501

CONNECTING TABLE(BAĞLANTI TABLOSU)

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

L: Faz



: Toprak

N: Nötr

5 -  **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.

6 – Fırın duvarın içeresine gömme olarak yerleştirilecek ise fırın ile duvar arasına minimum 60 mm boşluk bırakılmalıdır. Fırınınızın kullanım ömrünü uzatması bakımından bu talimat çok önemlidir.

II. KULLANICILAR İÇİN TALİMATLAR

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 açıp termostatı 100°C'ye ayarlayınız. Bu işlem esnasında ısıtma lambası yanıyorsa fırın çalışıyor demektir.
- 2 - Fırın ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında lamba sönecektir. Fırının bu sıcaklıkta bir saat boyunca çalışmasını sağlayınız.
- 3 - Daha sonra termostat ayarını 200°C'ye getiriniz. Fırın bu sıcaklığa ulaştığında tekrar 1 saat bekleyiniz.
- 4 - Son olarak fırını 300°C'ye gelinceye kadar çalıştırıp bir saat daha bekleyiniz. Ardından 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.

PİŞİRME

- Pişirme zamanı, sıcaklığı ve bu yönde olacak sıcaklık dağılımı, pişirilen gıdanın cinsine ve fırın modellerine göre değişiklik göstermektedir.
- Fırınlar ayarlanan pişirme derecesine maksimum 20 dakika içerisinde ulaşacaktır. Bu sıcaklığa ulaşıldığında fırın otomatik olarak bu sıcaklıkta sabit bir şekilde bekleyecektir.
- Pişirme sıcaklığı ayarlanırken öncelikle düşük bir sıcaklıkta başlayınız. Örneğin, fırını ilk olarak 200°C'ye ayarlayınız. Belirlediğiniz süreye göre pişirme 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 koruyucu eldiven kullanınız.

KORUMA VE BAKIM

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

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

2 - Kapak camlarının içi ve dışı nemli sabunlu ya da deterjanlı bir bezle silinmelidir. **Fırın sıcak iken camlar kesinlikle silinmemeli, camların soğuması beklenmelidir.** Cam sıcaklığı ile bez sıcaklığındaki fark fazlalaştıkça camın kırılma riski mevcuttur. Lütfen bu hususa dikkat ediniz.

3 - Fırının dış temizliği kesinlikle su dökülerek yapılmamalıdır.

4 - Özel olarak üretilmiş olan ateş tuğlası taşlar ısıya dayanıklı olup üst yüzeyinde herhangi bir gıda maddesi pişirilebilir. Fakat taşlar üzerine yapışan yağ ve gıda artıklarını temizlerken dikkatli olunmalıdır. Kaba kirler fırça ve spatula yardımıyla dikkatlice ve fazla bastırılmadan alınmalı, taş yüzeyi nemli sabunlu ya da deterjanlı bir bezle temizlenmelidir. Makinenin taşlarının olduğu kısma kesinlikle su dökülmemelidir.

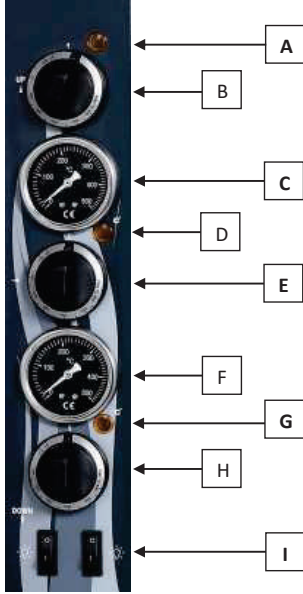


CİHAZIN HERHANGİ BİR ŞEKİLDE ZARAR GÖRMEMESİ VE GARANTİ ŞARTLARININ GEÇERLİ OLABİLMESİ İÇİN BAKIM VE TAMİR İŞLEMLERİNİN MUTLAK SURETLE YETKİLİ SERVİSLER TARAFINDAN YAPILMASINI SAĞLAYINIZ.

II. PROBLEMLER 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 olabilir.	-Sigortayı kontrol edin. -Yetkili servisi çağırın. -Bağlantıları kontrol edin.
Fırının ayarlanan sıcaklığı ile elde edilen sıcaklık arasında çok fazla fark var veya fırının bir bölgesi daha az ısıtıyor.	-Ana sigorta atmış olabilir. -Elektrik fazlarından biri ya da birkaçı gelmiyor olabilir. -Rezistanslardan biri bozulmuş olabilir.	-Sigortayı değiştirin. -Elektrikçinizi çağırıp faz kontrolü yaptırın. -Yetkili servisi çağırın.
Gıda yüzeyinde yanık derecesinde fazla pişme görülüyor.	-Üst termostat sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir. -Termostat bozulmuş olabilir.	-Üst termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın.
Gıda tabanında yanık derecesinde fazla pişme görülüyor.	-Alt termostat sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir. -Termostat bozulmuş olabilir.	-Alt termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın.
Pişirme uzun zaman alıyor.	-Sıcaklık ayarı çok düşük olabilir. -Rezistans ya da termostat arızalı olabilir.	-Termostat sıcaklık ayarını bir miktar yükseltin. -Yetkili servisi çağırın.
Fırın iç aydınlatma lambası yanmıyor.	-Anahtar doğru pozisyonda olmayabilir. -Anahtar ya da lamba bozulmuş olabilir.	-Lamba anahtarını açık konuma getirin. -Yetkili servisi çağırın.

KONTROL PANELİ TANIMI



- | | |
|---|---------------------------------|
| A | - Üst Isıtma Sinyal Lambası |
| B | - Üst Sıcaklık Ayarı Düğmesi |
| C | - Üst Sıcaklık Göstergesi |
| D | - Orta Isıtma Sinyal Lambası |
| E | - Orta Sıcaklık Ayarı Düğmesi |
| F | - Alt Sıcaklık Göstergesi |
| G | - Alt Isıtma Sinyal Lambası |
| H | - Alt Sıcaklık Ayarı Düğmesi |
| I | - İç Aydınlatma Lamba Düğmeleri |



Opsiyonel sıcaklık göstergesine sahip olmayan modeller için kontrol paneli tanımında yer alan üst ve alt sıcaklık göstergeleri dikkate alınmamalıdır.

İmalatçı:

MAKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.
Adres: Fatih Mah. 1181 Sok. No:1 Sarıncı, Gazilemir, 35414
İzmir/TÜRKİYE
Tel.: 0 232 254 29 17
Fax: 0 232 281 33 11
E-posta: info@maksanmutfak.com.tr

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

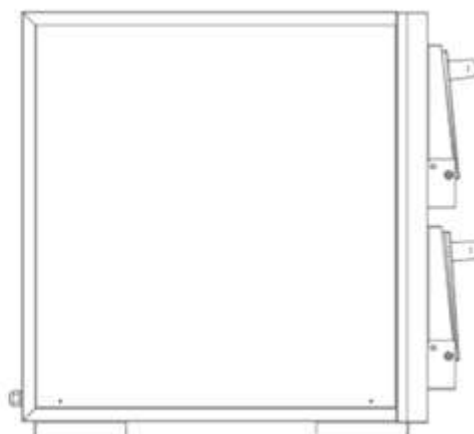
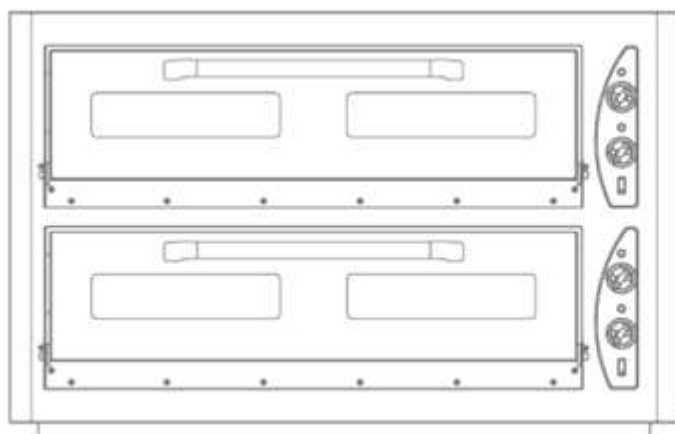
WHAT TO DO BY THE USER BEFORE INSTALLATION

Make sure that you carried out below instructions completely before calling your technical service for installation.

MODEL	FUSE	RESIDUAL CURRENT DEVICE	CABLE	ELECTRICAL CONNECTION
PO-401	20A MONOPHASE	25A-30mA	3x2.5 mm ²	220-230 V / 1N / 50-60 Hz
PO-402	16A THREEPHASE	20A-30mA	5x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-501	16A THREEPHASE	20A-30mA	4x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-502	25A THREEPHASE	32A-30mA	5x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-601	16A THREEPHASE	20A-30mA	4x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-602	32A THREEPHASE	40A-30mA	5x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-901	16A THREEPHASE	20A-30mA	3x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz
PO-902	32A THREEPHASE	40A-30mA	5x2.5 mm ²	380-400 V / 3N / 50-60 Hz

WARNINGS

- All products must be used in an installation connected to the fuse and residual current device specified in the table.
- It is the customer's responsibility to install the electrical wiring up to the machine. There will be no sockets on the wall in the electrical installation. The electrical panel and automatic fuse group that will meet the needs of the device must be 180 cm above the ground and behind the machine on the right side.
- The stone should be cleaned by wiping with a damp cloth. It cannot be washed with water and detergent. It is not suitable for washing in a dishwasher. Washing with water may cause the stone to crack during use and its porous structure retains the detergent. If there are residues on the stone, it can be cleaned by scraping with a spatula or knife tip.



READ THE USER MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR MACHINE!

I. PART – INSTALLATION



Attention! Electric and chimney connections must be made by expert and authorized service personnels within the guidelines given below in order to maintain the guarantee status of your device.

1 - The earthing of place which your oven is going to be installed must be done perfectly. Manufacturer does not accept responsibility any damage occurred by the failure or non-compliance with earthing.

2 - Power cables should comply with below fuse values.

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

MODEL NO	FUSE VALUES	RESIDUAL CURRENT RELAY VALUES
PO-401	20 A (mono phase)	25A-30mA
PO-402	16 A (three phase)	20A-30mA
PO-501	32 A (mono phase) 16 A (three phase)	40A-30mA 20A-30mA
PO-502	50 A (mono phase)	63A-30mA
PO-601	20 A (three phase)	25A-30mA
PO-602	63 A (mono phase) 40 A (three phase)	80A-30mA 40A-30mA
PO-901	20 A (three phase)	32A-30mA
PO-902	40 A (three phase)	63A-30mA

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



Attention! The ventilation of the space must be made carefully which the oven is going to be operated. Moreover, direct connection to the chimney hoods can be helpful. The average of 150 m³/h value is recommended for the flue suction power.

6 – In case that the pizza oven is going to be build in the wall, there must be a minimum 60 mm of gap between the pizza oven and the wall.

II. PART – USER

OPERATING THE DEVICE FOR THE FIRST TIME



Before starting up the oven, wipe the exterior with a damp cloth to clean. When running the oven for the first time, follow the below instructions. Below instructions are also important for the validity of the product's warranty.

- 1 - Turn on the main on/off switch and set the thermostat to 100°C. During this process, if the heating light is on, it means that the oven is working.
- 2 - The heating light will go out when it reaches the adjusted temperature. Operate the oven at 100°C temperature for one hour.
- 3 - Then set the thermostat to 200°C. Again wait for one hour after oven reaches this temperature.
- 4 - Finally adjust the oven to 300°C, wait for one last hour. Afterwards, disconnect the electrical connection of the oven, open the door and allow the oven to cool down.
- 5 - After the oven has cooled down, make a final cleaning with a damp cloth to get your oven ready to use.

COOKING

- Cooking time, temperature and heating distribution will vary according to the type of food being cooked and also to the oven models.
- The oven will reach to the adjusted cooking temperature maximum within 20 minutes. When the adjusted cooking temperature is reached, the oven will automatically stop and stay at this temperature.
- While adjusting the cooking temperature, firstly start with lower temperatures. For example, adjust the cooking temperature to 200°C. By the time if you realize that the cooking hasn't been completed in your desired time, then increase the cooking temperature at intervals of 10°C.



Do not use the oven for drying the pets.



When using the oven at high temperatures always wear protective gloves.

MAINTENANCE

It is recommended to wipe clean the oven's interior and exterior on regular basis in order to remove any grease and dirt left.

1 - Remove cooking residues and crumbs from the cooking surface with the help of cleaning brush you get.

2 - Inside and outside of the cover glass should be cleaned with a damp, soap or detergent cloth. **The glasses must never be cleaned while the oven is hot.** Always let the oven cool down before cleaning the glasses. There is a risk of breaking the glass because of the difference between temperature of the glass and cloth. Please pay attention to these matters.

3 - Do not wash the exterior of oven by spilling water.

4 - The stones are special fire bricks which is resistant to high temperatures and distribute the heating equally. Foods can be cooked inside the pans, but also can be directly cooked on the stone surfaces. Be careful when cleaning grease and food residue on the stone surfaces. Use brush or spatula smoothly without applying pressure to remove grease and food residue and then use damp cloth with soap or detergent to clean the stone surfaces. Never let the liquid spill on the stone surfaces. This may even crack the stone while oven is hot.

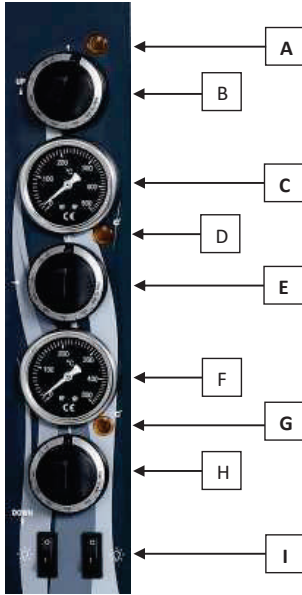


In case of any damage to the product or any part thereof or customer abuse or repairs by unauthorized personnel or misuse detected by the Authorized Service personnel, the warranty conditions shall not be applicable.

THIRD PART – PROBLEMS & SOLUTIONS

PROBLEM	DIAGNOSIS	SOLUTION
Oven is not working at all	-The main fuse may be blown. -Ovens interior installation may have a problem -Disconnection of the ovens electric	-Check the main fuse -Call the service -Check the connections
Too much difference between set and obtained temperature or less heat on the particular area of oven	- The main fuse may be blown -One or more of the phases may not be receiving power -One of the heating elements could be broken	-Change the main fuse -Call a technician for checking your phases -Call the service
The food surface has over cooked burn signs	-Excessive upper temperature setting may cause overheating -Thermostat could be broken	-Reduce the temperature setting of the upper thermostat -Call service.
The bottom of the food has oven cooked burn signs	- Excessive lower temperature setting may cause overheating -Thermostat could be broken	- Reduce the temperature setting of the lower thermostat -Call the service
Cooking takes too much time	-Temperature degree is low -Heating element or thermostat could be broken	-Raise the temperature setting -Call the service
Interior light is not working	-Switch may not be in the correct position -Switch or lamp could be broken	-Turn on the switch -Call the service

CONTROL PANEL DESCRIPTION



- A** - Upper Heating Signal Lamp
- B** - Upper Temperature Switch
- C** - Upper Temperature Gauge
- D** - Middle Heating Signal Lamp
- E** - Middle Temperature Switch
- F** - Lower Temperature Gauge
- G** - Lower Heating Signal Lamp
- H** - Lower Temperature Switch
- I** - Interior Light Switches



For the models without optional temperature gauge, the related description on the control panel should be dismissed.

Manufactured by:

MAKSAN MUTFAK SANAYI VE TIC. LTD. STI.
Address: Fatih Mah. 1181 Sok. No:1 Sarnic, Gaziemir, 35414
Izmir/TURKIYE
Tel.: +90 232 254 29 17
Fax: +90 232 281 33 11
E-mail: info@maksanmutfak.com.tr

NOTLAR / NOTES

NOTLAR / NOTES

