

Öztiryakiler

ELEKTRIKLİ PİZZA FIRINLARI KULLANMA KILAVUZU



CE

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	1
GİRİŞ.....	2
TEKNİK ÖZELLİKLER.....	3
TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME.....	5
ÜRÜNLERİN MONTAJI.....	5
ÜRÜNÜN KULLANIMI.....	6
KULLANIM ALANLARI ve KOŞULLARI.....	6
PİŞİRME İŞLEMİ.....	6
DETAY RESİM.....	7
GARANTİ ŞARTLARI.....	8

DİKKAT

Ürünü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir koku oluşabilir. Bu nedenle kullanıma başlamadan önce tüm termostatları **250 °C** sıcaklığa getirip ürünü **45 dakika** içi boş olarak çalıştırınız.

GİRİŞ

DEĞERLİ KULLANICIMIZ,

Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgiler siz değerli kullanıcılarımızın ve çevrenizin güvenliği için hazırlanmıştır.

Lütfen ürünümüzü kurmaya ve kullanmaya başlamadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz; ürünü kullanacak kişilerin okumasını sağlayınız.

Bu kullanma kılavuzu ürünün *taşıma, montaj, kullanım, temizlik ve bakım* bilgileri ile *teknik özelliklerini ve güvenlik koşullarını* içermektedir.

Ürünün tesis ve montajı ehliyetli kişiler tarafından bu kılavuzda açıklanan şekilde yapılmalıdır. Kullanım, bakım ve temizlik esnasında lütfen önerdiğimiz kurallara uyunuz.

Daha detaylı bilgi ve görüşleriniz için lütfen bizimle temasa geçiniz.

Ürünümüzden memnun kalmanızı dileriz.

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN.TİC.AŞ.

Cumhuriyet Mah.Eski Hadımköy Yolu No:8

Büyüçekmece / İSTANBUL

Tel : +90 (212) 886 78 00

Fax : +90 (212) 886 78 09

ÖZELLİKLER	PO 6292 DE	PO 6292 E	PO 6262 DE	PO 6262 E	PO 5050 DE	PO 5050 E
Dış Ölçüler (x-y-z cm)	92x78x114	92x44x114	92x78x82	92x44x82	80x78x72	80x40x72
İç Ölçüler (x-y-z cm)	2 adet 62x15x92	1 adet 62x15x92	2 adet 62x15x62	1 adet 62x15x62	2 adet 50X10X50	1 adet 50X10X50
Pişirme Alanı	2x(6 adet Ø30cm pizza)	1x(6 adet Ø30cm pizza)	2x(5 adet Ø25cm pizza)	1x(5 adet Ø25cm pizza)	2x(4 adet Ø25cm pizza)	1x(4 adet Ø25cm pizza)
Pişirme Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı
Termostat Aralığı (°C)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (3 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)
Aydınlatma	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W
Toplam Elektrik Gücü (KW)	8X1,5= 12	4X1,5= 6	8X1,25= 10	4X1,25= 5	3X2= 6	2X2= 4
Elektrik Besleme Gerilimi (V)	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N
Besleme Kablosu (damar sayısı x mm ²)	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x2,5 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F
İç Tesisat Kabloları (mm ²)	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5
İzolasyon	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü
Net Ağırlık (kg)	195	102	144	75	73	56

ÖZELLİKLER	PO 9292 DE	PO 9292 E	PO 9262 DE	PO 9262 E	PO 6868 DE	PO 6868 E
Dış Ölçüler (x-y-z cm)	122x78x114	122x44x114	122x78x82	122x44x82	96x78x84	96x44x84
İç Ölçüler (x-y-z cm)	2 adet 92x15x92	1 adet 92x15x92	2 adet 92x15x62	1 adet 92x15x62	2 adet 68X15X68	1 adet 68X15X68
Pişirme Alanı	2x(9 adet Ø30cm pizza)	1x(9 adet Ø30cm pizza)	2x(6 adet Ø30cm pizza)	1x(6 adet Ø30cm pizza)	2x(5 adet Ø25cm pizza)	1x(5 adet Ø25cm pizza)
Pişirme Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı
Termostat Aralığı (°C)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)
Aydınlatma	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W
Toplam Elektrik Gücü (KW)	16X1= 16	8X1= 8	12X1= 12	6X1= 6	8X1,25= 10	4X1,25= 5,5
Elektrik Besleme Gerilimi (V)	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N
Besleme Kablosu (damar sayısı x mm²)	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F
İç Tesisat Kabloları (mm²)	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5
İzolasyon	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü
Net Ağırlık (kg)	245	130	195	102	155	82

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME

- Taşıma işleminden önce şebeke bağlantısı ehliyetli kişilerce kesilmelidir.
- Ürünler insan gücü ile taşınmamalıdır. Taşıma esnasında ürün uygun yöntemlerle palet üzerine alınmalı ve palete sabitlenmelidir.
- Taşıma uygun kaldırıcılar ile yapılmalıdır. Taşıma araçları ehliyetli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Taşıma işleminde ürünün orijinal ambalajlama sistemi kullanılmalıdır. Bu mümkün değil ise pişirme taşlarının yerlerinden oynamasını engellemek için pişirme kazanları içine uygun destek elemanları konmalıdır veya pişirme taşları çıkarılıp ayrıca taşınmalıdır.

ÜRÜNLERİN MONTAJI

- Ürünün monte edileceği yer, ayarlı ve terazi ile düzeltilmiş olmalı; topraklaması mutlaka yapılmış olmalıdır.
- Yerden yüksekte yapılacak montajlarda, montaj zemininin ürün ağırlığını taşıyacak güçte olması gerekir.

ELEKTRİK BESLEME BAĞLANTILARI

ÜRÜN	Ürüne elektrik sağlayan kablolar	Sigorta	Bağlantılar
PO 9292 DE PO 9262 DE PO 6292 DE	5x4 mm ² Antigron	36 Amper 27 Amper	L1,L2,L3 : Faz N : Nötr PE : Toprak
PO 9292 E PO 9262 E PO 6292 E	4x2,5 mm ² Antigron	18 Amper 14 Amper	L1,L2 : Faz N : Nötr PE : Toprak
PO 6262 DE PO 6868 DE	5x4 mm ² Antigron	23 Amper	L1,L2,L3 : Faz N : Nötr PE : Toprak
PO 6262 E PO 6868 E	4x2,5 mm ² Antigron	12 Amper	L1,L2 : Faz N : Nötr PE : Toprak
PO 5050 DE	5x2,5 mm ² Antigron	14 Amper	L1,L2,L3 : Faz N : Nötr PE : Toprak
PO 5050 E	4x2,5 mm ² Antigron	10 Amper	L1,L2 : Faz N : Nötr PE : Toprak

Besleme Kablosu Renkleri

Siyah : FAZ Kahverengi : FAZ Gri: FAZ Mavi : NöTR Sarı-Yeşil : TOPRAK

**ÜRÜNÜ TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN
KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ**

ÜRÜNÜN KULLANIMI

KULLANIM ALANLARI ve KOŞULLARI

Elektrikli Pizza Fırınları, Pizza, Pide, Lahmacun gibi ürünlerin pişirilmesi amacı ile tasarlanmıştır.

İlk kullanımdan önce (**enerji bağlantısı kesilmelidir**) fırınınızın iç ve dış yüzeyini, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile siliniz, ıslak bez ile tekrar silerek kurulayınız.

Ürün -5°C, +40°C arasındaki sıcaklıklarda ve maksimum %65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir.

NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

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

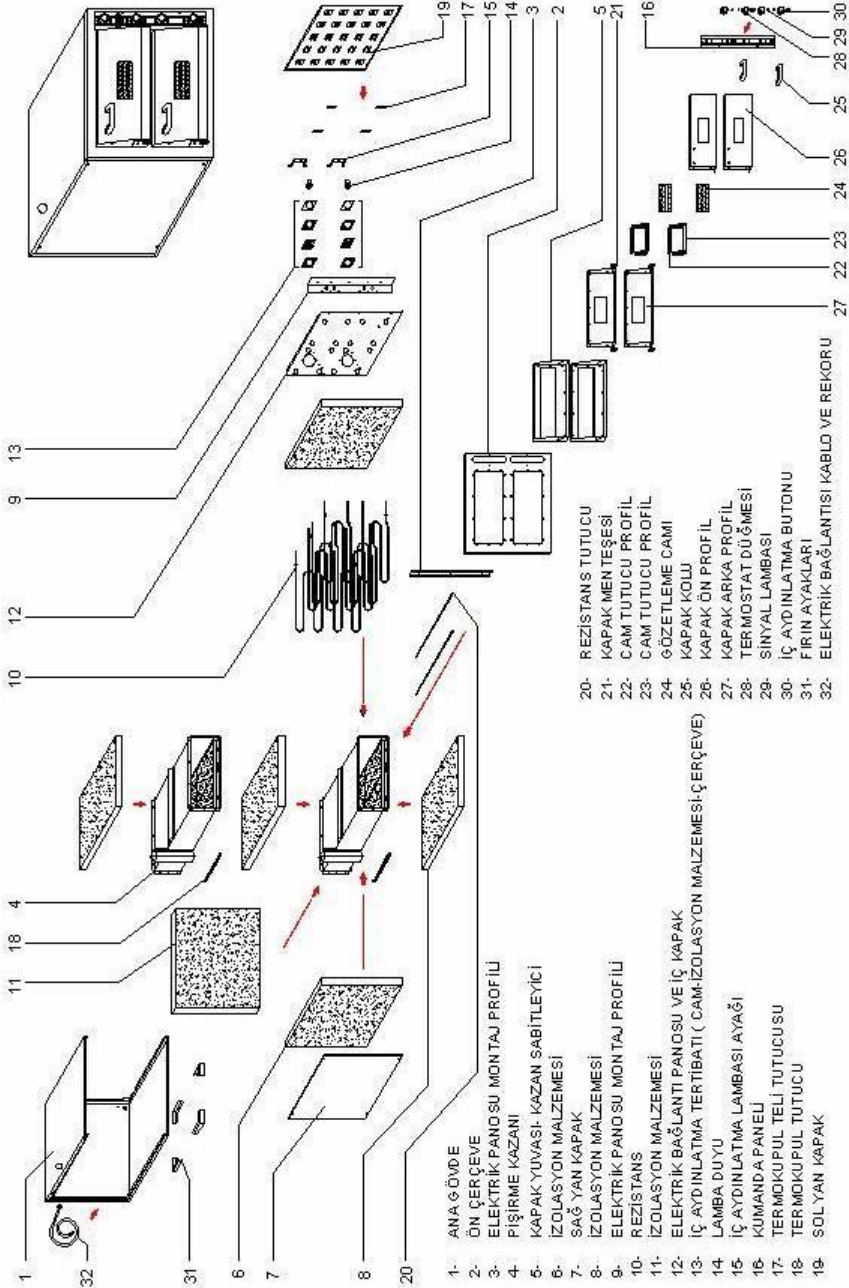
PIŞİRME İŞLEMİ

PIŞİRME DERECELERİ ve SÜRELERİ

Aşağıda verilen bilgiler tavsiye niteliğindedir; istenen lezzet için gerekli olan pişirme dereceleri ve süreleri kullanıcıların seçimine ve yaptıkları işteki tecrübelerine bırakılmıştır.

FIRIN	PİZZA	PİDE-LAHMACUN
PO 9262 2E PO 6292 2E P 6262 2E P 5050 2E pişirme bölmesi bazında alt ve üst termostatlar	<u>1. Alternatif</u> Alt Termostat : 280 °C Üst Termostat : 300 °C Pişirme Süresi : 7-8 dk <u>2. Alternatif</u> Alt Termostat : 300 °C Üst Termostat : 330 °C Pişirme Süresi : 5-6dk	Alt Termostat : 260 °C Üst Termostat : 280 °C Pişirme Süresi : 3-4 dk
P 9262 E P 6292 E P 6262 E P 5050 E	<u>1. Alternatif</u> Alt Termostat : 300 °C Üst Termostat : 280 °C Pişirme Süresi : 7-8 dk <u>2. Alternatif</u> Alt Termostat : 350 °C Üst Termostat : 320 °C Pişirme Süresi : 5-6 dk	Alt Termostat : 280 °C Üst Termostat : 250 °C Pişirme Süresi : 3-4 dk

DETAY RESİM



33 – TERMOSTAT 34-PAKO ŞALTER

- 1- ANA GÖVDE
- 2- ÖN ÇERÇEVE
- 3- ELEKTRİK PANO SU MONTAJ PROFİLİ
- 4- PIŞIRME KAZANI
- 5- KAPAK YUVASI- KAZAN SABİTLEYİCİ
- 6- İZOLASYON MALZEMESİ
- 7- SAĞ YAN KAPAK
- 8- İZOLASYON MALZEMESİ
- 9- ELEKTRİK PANO SU MONTAJ PROFİLİ
- 10- REZİSTANS
- 11- İZOLASYON MALZEMESİ
- 12- ELEKTRİK BAĞLANTI PANOSU VE İÇ KAPAK
- 13- İÇ AYDINLATMA TERTİBATI (CAM-İZOLASYON MALZEMESİ-ÇERÇEVE)
- 14- LAMBA DUYU
- 15- İÇ AYDINLATMA LAMBASI AYTAĞI
- 16- KUMANDA PANELİ
- 17- TERMOKUPUL TELİ TUTUCUSU
- 18- TERMOKUPUL TUTUCU
- 19- SOL YAN KAPAK
- 20- REZİSTANS TUTUCU
- 21- KAPAK MENTEŞESİ
- 22- CAM TUTUCU PROFİL
- 23- CAM TUTUCU PROFİL
- 24- GÖZETLEME CAMI
- 25- KAPAK KÖŞÜ
- 26- KAPAK ÖN PROFİL
- 27- KAPAK ARKA PROFİL
- 28- TERMOSTAT DÜĞMESİ
- 29- SINYAL LAMBASI
- 30- İÇ AYDINLATMA BUTONU
- 31- FIRIN AYAKLARI
- 32- ELEKTRİK BAĞLANTISI KABLO VE REKÖRÜ

GARANTİ ŞARTLARI

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması Ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



AT UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Doğru No: DOF.P0.01.V0

Üretici Ünvanı : ÖZTIRYAKILER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A.Ş.
Üretim Adresi : Cumhuriyet Mah. Hadimköy Yolu Cad. No:8
Büyükcemece /İstanbul – TÜRKİYE

Ürün Açıklaması : PIZZA FIRINI - ELEKTRİKLİ

Modeli:	P 5050 E P 5050 DE P 6262 E P 6262 DE P 6292 E P 6292 DE P 9292 E P 9292 DE P 9262 E P 9262 DE P 6868 E P 6868 DE
---------	--

Harmonize Standartlar/

AT Direktiflerine Uygunluk : 2006/95/EC Alçak Gerilim Direktifi
2004/108/EC Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi

EN 60335-1, EN 60335-2-36
EN 55014-1, EN 55014-2

CE Adaptasyon Tarihi: 10.10.2008

Tanımladığımız ürünlerin yukarıda ifade edilen standartlara ve yönetmeliğe uygun olduğunu beyan ederiz.

Onay :

Onaylayanın Ünvanı : Genel Müdür

Tarih : 26.03.2015

Firma Kase/Onay :

İmza Yetkililer
Müdür İsmail YILMAZ ve H.C.A.Ş
Çalışma No: 1537 E.Ç.01/153
Biyik Müdürlük V.İ.Z: 790 001 3433



INDUSTRIAL TYPE PIZZA OWEN USER MANUAL



CE

CONTENTS

PAGE NR.	SUBJECTS
10	CONTENTS
11	INTRODUCTION
12-13	TECHNICAL SPECIFICATIONS
14-15	WARNING ABOUT HUMAN OR ENVIRONMENTAL HEALTH
16	TRANSPORTATION AND REPLACEMENT
16	INSTALLATION OF THE PRODUCT
17	CONTROL PANELS
18	USAGE OF THE PRODUCT
18	INTENDED USE AND CONDITIONS
18-19	COOKING OPERATION
20	MAINTENANCE AND CLEANING OF THE PRODUCT
21-22	POTENTIAL TROUBLES AND CORRECTIONS
23-24	CROSS SECTION DRAWING
25	WARRANTY CONDITIONS

INTRODUCTION

TO THOSE CONCERNED,

- ◆ Please read and cause operators to read this manual carefully before installing and starting the machine.. The guarantee shall become null and void if you start to use the appliance without first reading the manual.
- ◆ This manual containing information about the installation, use and maintenance of the product you have purchased should be read carefully. The electrical and water connections shown in the Installation section should be established by qualified personnel as demonstrated hereunder.
- ◆ Do not hesitate to call the nearest qualified service on the phone as regards to any issues not absolutely and certainly understood.
- ◆ Do not call the service personnel before making sure that the necessary substructure (electricity, water, waste water) at the relevant site is completely prepared for installation.
- ◆ In case you call the service personnel before you make the necessary preparations for installation or cause the service personnel to wait, then please note that the subsequent extra expenses and hourly fees shall be invoiced to you.
- ◆ We wish to have you enjoy this product with utmost productivity...

MODELS	PO 9292 DE	PO 9292 E	PO 9262 DE	PO 9262 E	PO 6868 DE	PO 6868 E
External dimensions (x-y-z cm)	122x78x114	122x44x114	122x78x82	122x44x82	96x78x84	96x44x84
Internal Dimensions (x-y-z cm)	2 adet 92x15x92	1 adet 92x15x92	2 adet 92x15x62	1 adet 92x15x62	2 adet 68X15X68	1 adet 68X15X68
Cooking Surface	2x(9 adet Ø30cm pizza)	1x(9 adet Ø30cm pizza)	2x(6 adet Ø30cm pizza)	1x(6 adet Ø30cm pizza)	2x(5 adet Ø25cm pizza)	1x(5 adet Ø25cm pizza)
Cooking Stone	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı
Thermostat Range (°C)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)
Lighting	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W
Input Power (KW)	16X1= 16	8X1= 8	12X1= 12	6X1= 6	8X1,25= 10	4X1,25= 5,5
Input Voltage (V)	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N
Suply Cable (core number x mm²)	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F
Internal Cables (mm²)	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5
Isolation	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü
Weight (kg)	245	130	195	102	155	82



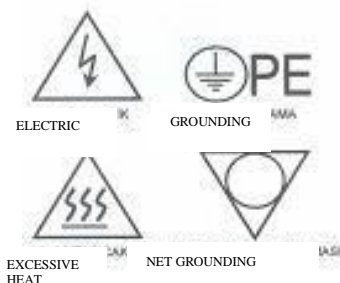
MODELS	PO 6292 DE	PO 6292 E	PO 6262 DE	PO 6262 E	PO 5050 DE	PO 5050 E
External dimensions (x-y-z cm)	92x78x114	92x44x114	92x78x82	92x44x82	80x78x72	80x40x72
Internal Dimensions (x-y-z cm)	2 adet 62x15x92	1 adet 62x15x92	2 adet 62x15x62	1 adet 62x15x62	2 adet 50X10X50	1 adet 50X10X50
Cooking Surface	2x(6 adet Ø30cm pizza)	1x(6 adet Ø30cm pizza)	2x(5 adet Ø25cm pizza)	1x(5 adet Ø25cm pizza)	2x(4 adet Ø25cm pizza)	1x(4 adet Ø25cm pizza)
Cooking Stone	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı
Thermostat Range (°C)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (3 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)
Lighting	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W	2 adet 25 W	1 adet 25 W
Input Power (KW)	8X1,5= 12	4X1,5= 6	8X1,25= 10	4X1,25= 5	3X2= 6	2X2= 4
Input Voltage (V)	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N
Suply Cable (core number x mm ²)	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x4 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F	5x2,5 H07RN-F	4x2,5 H07RN-F
Internal Cables (mm ²)	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5	SiAF 2,5
Isolation	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü	Taş Yünü
Weight (kg)	195	102	144	75	73	56



At all ovens;

- ✓ For main body material heat resistant electrostatic oven painted 2mm sheet steel used.
- ✓ Internal surfaces and the borders of the lids that exposed to heat, coated enamelled. External surfaces of the lids and the front panels are made of stainless steel.
- ✓ All of the heated surfaces isolated with concentrated stonewool perfectly.
- ✓ Resistors made of stainless steel.
- ✓ Şamot Stone produced with the material that have good heat absorption and spread, used in the cooking surface to get prove energy saving.
- ✓ Internal surface of the product is made of aluminised metal that specially produced for food sector.
- ✓ With flue system, the vapour goes out from the oven that occurs inside
- ✓ The models that have internal lighting, no need to open the oven lid for watchig the cooking process by means of heat resistant thermoglass window.
- ✓ By means of independent thermostats you can adjust required temperatures.
- ✓ Heat resistant SiAF 2,5 mm² wires used internal electric circuit.

WARNINGS ABOUT HEALTH OF HUMAN AND ENVIRONMENT



1. Operating voltage of the products is **240/400 V**. Do not use any different supply voltage..
2. Electrical connections of the product should be done by authorized electrician according to the explanation in section installation of the product of this manual. Our firm has no responsibility about the failures of the products installed without no earth line connection.
3. Protect supply cable from the external effects.
4. If the device will stay near to the wall, a dividing wall, kitchen furniture, decorative coatings etc., they have to be made with nonflammable materials. Otherwise you have to use a suitable insulation material for coating them. Also you have to obey the valid fire protection regulations and you have to read these regulations carefully.
5. If the power supply cord is damaged, the cord shall be changed only by service personnel or qualified personnel.
6. Before the first use take off all package materials from the product. Before the operating clean the product according to the regulations that mentioned in maintenance and cleaning section of this manual.

7. Appliance should be installed according to the guidelines and in a well – ventilated room to prevent the heat and the moisture.
8. Bad odours that arise from the isolation materials and the heating elements, can be occur while the first operating of the product. For this reason before the first use turn the all thermostat knobs to **250 °C** and operate it empty for **45 minutes**.
9. When operating the product internal surfaces gets hot. Because of this To prevent the injury by touching the internal surfaces wear heat resistant gloves.
10. Do not put the flammable materials in to the oven.
11. Before the cleaning and the maintenance disconnect the product from the mains.
12. Do not close flue of the product..
13. **Do not keep the children near the product while operating..**
14. Do not use the appliance for purposes beyond its intended use. The product should only be operated by someone who is aware of safety and technical conditions and who has read the user's manual. The times and the temperature values that given in this manual are recommended.

TRANSPORTATION AND REPLACEMENT

- Before removing the appliance from its place disconnect the electrical connection..
- Do not carry the product with human power. Put the product on the palette with suitable method and fix the product to palette.
- Put the forklift legs under the palette which you put the appliance on, transport the appliance.
- At transportation you should use the original package system. If it is impossible for prevent to move cooking stones from their places, put suitable elements for support the stones or carry them separately from the product.

INSTALLATION OF THE PRODUCT

- The product should be mounted on balanced floor for the convenient use. The product should be connected to the earth line.
- If you put the product over the bench, bench should be resist to product weight.

ELECTRICAL CONNECTIONS

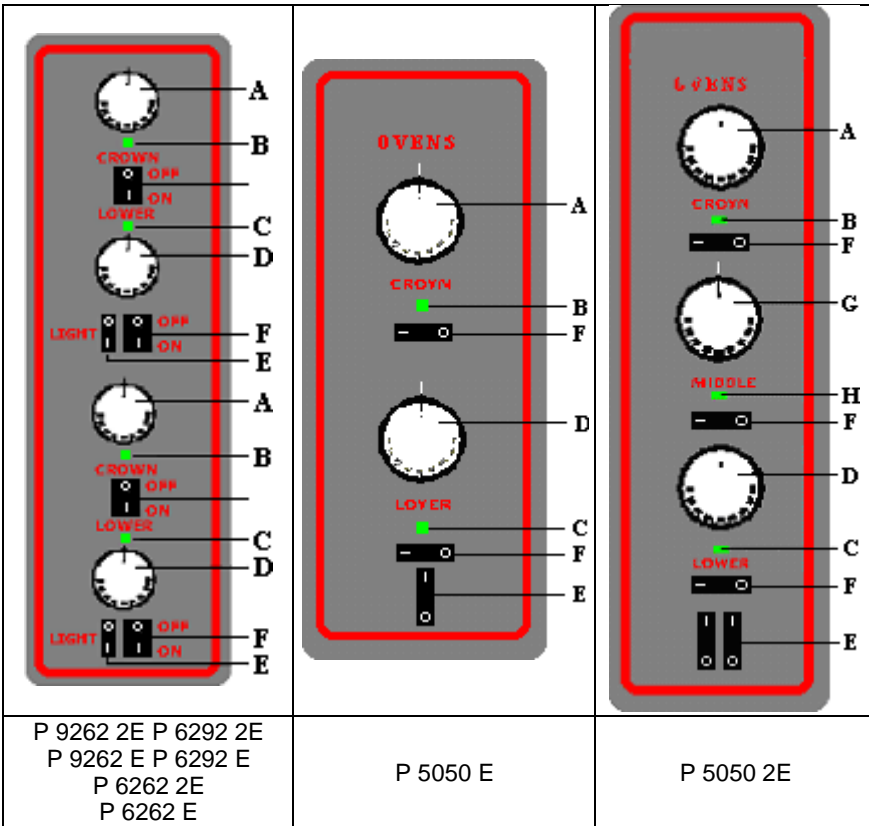
MODEL	Supply Cables	Fuse	Connections
P 9262 2E P 6292 2E	5X4 mm ² Antigron	27A K-Automaton	L1,L2,L3 : Phase N : Neutral PE : Ground
P 9262 E P 6292 E	4X2,5 mm ² Antigron	14A K-Automaton	L1,L2 : Phase N : Neutral PE : Ground
P 6262 2E	5X4 mm ² Antigron	23A K-Automaton	L1,L2,L3 : Phase N : Neutral PE : Ground
P 6262 E	4x2,5 mm ² Antigron	12A K-Automaton	L1,L2 : Phase N : Neutral PE : Ground
P 5050 2E	5*2,5 mm ² Antigron	14A K-Automaton	L1,L2,L3 : Phase N : Neutral PE : Ground
P 5050 E	4x2,5 mm ² Antigron	10A K-Automaton	L1,L2 : Phase N : Neutral PE : Ground

Supply cord colors

Black : PHASE **Brown** : PHASE **Gray**: PHASE **Blue** : Neutral **Yellow-green** : GROUND

**NEVER OPERATE THE PRODUCT
WITHOUT CONNECTING THE EARTH LINE**

CONTROL PANELS



A,D,G	Thermostat Knob	You can adjust the temperature between 0-500 °C At position "0" the resistors do not work
B,C,H	Thermostat Control Lamp	Lamp is on while the temperature gets up to the adjusted temperature. When it comes to the adjusted temperature the lamp gets off. (during cooking it Works automatically)
E	Internal Lighting Button	It operates when press the button to position "I" continuous
F	Energy Input Lamp	During the product connected to the mains, lamp is been lighted.

USAGE OF THE PRODUCT

INTENDED USE AND THE CONDITIONS OF THE PRODUCT

ÖZTİRYAKİLER Electrical Pizza Owens are used for cooking pizza, pitta bread, Turkish pizza.

Before the first use (**Disconnect from the mains**) clean the whole external and internal surfaces of the oven with a piece of gland wetted in lukewarm soapy water. And after dry it with piece of gland also.

It is recommended that you use the product under -5°C - $+40^{\circ}\text{C}$ and 65% humidity.

NOT : Please do not use the product out of its intended use.

Product shall be used by persons who know technical conditions and read the manual carefully.

COOKING OPERATION

COOKING TEMPERATURES AND PERIODS

The informations that mentioned below recommended; for required taste the cooking temperatures and periods are the choices of the customer experience.

MODELS	PIZZA	PITTA BREAD, TURKISH PIZZA
P 9262 2E P 6262 2E P 5050 2E As to cooking part upper side and bottom thermostats	<u>1. Alternative</u> Bottom Thermostat: 280 °C Upper Thermostat: 300 °C Cooking Period : 7-8 minutes <u>2. Alternative</u> Bottom Thermostat: 300 °C Upper Thermostat: 330 °C Cooking Period : 5-6 minutes	Bottom Thermostat: 260 °C Upper Thermostat: 280 °C Cooking Period : 3-4 minutes
P 9262 E P 6262 E P 5050 E	<u>1. Alternatif</u> Bottom Thermostat: 300 °C Upper Thermostat: 280 °C Cooking Period : 7-8 minutes <u>2. Alternatif</u> Bottom Thermostat: 350 °C Upper Thermostat: 320 °C Cooking Period : 5-6 minutes	Bottom Thermostat: 280 °C Upper Thermostat: 250 °C Cooking Period : 3-4 minutes

1. The models that have energy input lamp (F), if the product connected to the mains lamp is lighted (red). At other models this operation can be done by turning the thermostat to cw. The thermostat control lamp (B,C,H) gets on (gren).
2. Adjust the thermostat knobs (A,D,G) to requested temperatures by turning it to cw.
3. Thermostat control lamps (B,C,H) will get off when the temperature rised to adjusted temperature.
4. Open the front lids of the owen. It is fixed at horizontal position.
5. Place the food that you want to cook inside of the owen. During this operation you should wear heat resistant gloves for any accident.
6. Close the front lids of the owen.
7. The models that have watching window, you can watch the cooking process by turning on the internal lighting button (E) to the position "I" continuous.
8. The models that have watching window, you can watch the cooking process by opening the front lids of owen.
9. During the cooking period for protect the adjusted temperature , the thermostats gets automaticaly on or off. Thermostat control lamps gets on when the thermostats on, gets off when the thermostats off.
10. End of the cooking period take off the food from the owen carefully. During this operation you should wear heat resistant gloves for any accident.
11. For serial cooking you do not need to turn off the thermostats on condition that lids are closed. All the owens can do heating while the lids are open, but for the energy saving you should take pains to close the lids.
12. After the cooking turn off the thermostat knobs (A,D,G) by turning to ccw. (gren lights gets off).
13. Cause of our owens do not have any alarm systems and timers you should watch the cooking period.
14. At the end of the day you should disconnect electricity from the fuse. Never do cleaning or maintenance before disconnect the product from the mains.

MAINTENANCE AND THE CLEANING OF THE PRODUCT

- Before cleaning disconnect the product from the mains.
- For cleaning operation wait for the product to become cold.
- Before and after every use of the product control the internal places of the oven.
Do not leave any material inside the oven.
- You should clean solid particles that fall from the cooked food.
- Clean the internal surfaces of the oven with a piece of gland wetted in lukewarm soapy water. And after dry it with piece of gland also.
- Do not leave any detergent remains inside the oven. Cause of the evaporation detergent remains can pass through inside the food.
- Watching window can be cleaned with window cleaning materials.
- For the external surfaces never use acidic and solid materials to cleaning
- The products do not need any special maintenance except cleaning.
- In any case of failure contact with the place where you bought the product.

POTENTIAL TROUBLES AND THE CORRECTIONS

Only authorized service technicians shall repair. You can provide spare parts from Öztiryakiler A.Ş.

⊕ THE CABLE IS CONNECTED TO ELECTRICITY, BUT IT DOES NOT WORK.

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
No electricity in mains or fuse	Check whether the fuse is connected to the electricity. If the fuse is turned off, turn on it.
The electric connection is not properly connected to the fuse.	Check the connection and fuse properly.
There are breaks in the cables.	Check the conductors of the cable with multimeter. If there is such breaks change the cable.
Cable connections are wrong	Check the cable connections and correct them.

⊕ DEVICE IS WORKING BUT RED SIGNAL LAMP IS NOT ON. (relevant models)

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
Signal lamp is broken down	Check it and if it is broken change it.

⊕ THERE IS ELECTRICITY IN THE OWEN, BUT IT DOES NOT GET HOT.

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
Thermostat is broken	Check the thermostats. If there is such a break change the thermostat.
There are breaks in the cables or Cable connections are wrong.	Check the conductors of the cable with multimeter. If there is such breaks change the cable. Check the cable connections and correct them

⊕ HIGH TEMPERATURE IN OWEN

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
Thermostat is broken	Check the thermostats. If there is such a break change the thermostat.

⊕ THERMOSTAT IS WORKING, GREEN THERMOSTAT CONTROL LAMP IS NOT WORK

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
Green Thermostat Control Lamp is broken	Check the lamp. If there is such a break change the lamp.
There are breaks in the cables or Cable connections are wrong.	Check the conductors of the cable with multimeter. If there is such breaks change the cable. Check the cable connections and correct them

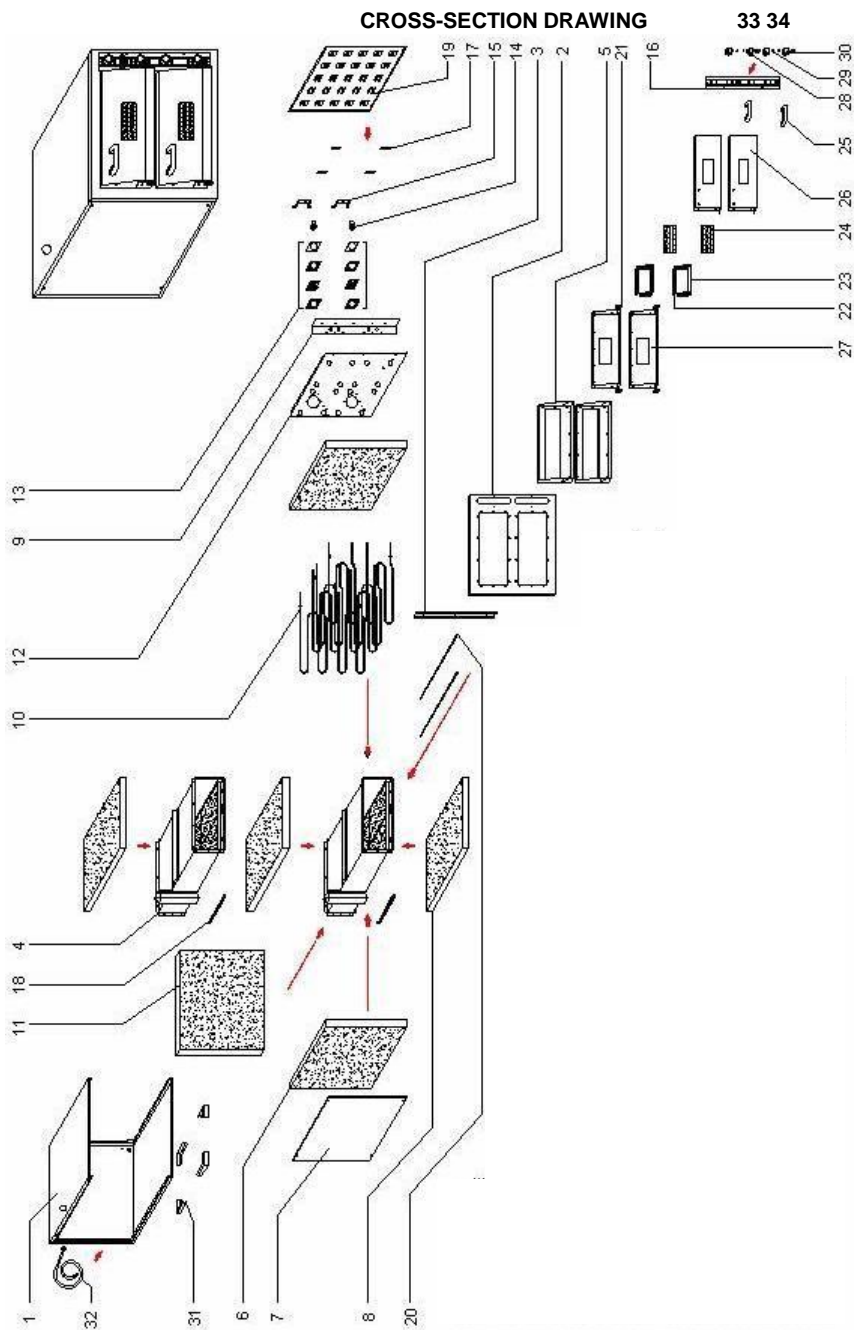
⊕ FUSE TURN OFF WHEN THE THERMOSTAT TURN ON

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
There is a short circuit at the Connections	Check the connections properly with multimeter and correct them.
There is a short circuit at the Cables	Check the cables properly with multimeter and correct them.

⊕ INTERNAL LIGHTING DOES NOT WORK (relevant models)

REASON OF THE PROBLEM	CORRECTION
Lamp is broken	Change the lamp
Internal lighting button is broken	Change the button

CROSS-SECTION DRAWING



1. MAIN BODY
2. FRONT PANEL
3. ELECTRIC BOARD ASSEMBLY PROFILE
4. COOKING SURFACE
5. LID SOCKET
6. ISOLATION MATERIAL
7. RIGHT SIDE SHEET
8. ISOLATION MATERIAL
9. ELECTRIC BOARD ASSEMBLY PROFILE
10. RESISTORS
11. ISOLATION MATERIAL
12. ELECTRIC CONNECTION SHEET
13. INTERNAL LIGHTING DEVICE
14. LAMP SOCKET
15. INTERNAL LIGHTING LAMP LEG
16. CONTROL PANEL
17. THERMOCUPL WIRE HOLDER
18. THERMOCUPL HOLDER
19. LEFT SIDE SHEET
20. RESISTOR HOLDER
21. LID HINGE
22. GLASS HOLDER PROFILE
23. GLASS HOLDER PROFILE
24. WATCHING WINDOWS
25. LID ARM
26. LID FRONT PROFILE
27. LID REAR PROFILE
28. THERMOSTAT KNOB
29. SIGNAL LAMP
30. INTERNAL LIGHTING BUTTON
31. OWEN LEGS
32. POWER SUPPLY CORD
33. **TERMOSTAT**
34. **PAKO ŞALTER**

ÖZTİRYAKİLER MADENİ EŞYA SAN.TİC.AŞ.

Cumhuriyet Mah.Eski Hadımköy Yolu No:8

Büyükkçekmece / İSTANBUL

Tel: +90 (212) 886 78 00

Fax: +90 (212) 886 78 09

WARRANTY CONDITIONS

1. Warranty of the product is 2 (two) years and starts by the delivery date.
2. Warranty documents that do not have date of purchasing, and approvals of factory and sales representative are invalid. Warranty document shall be shown in order to get use of warranty conditions.
3. Your product is under warranty for defects arising from equipment and technician provided that it is installed and make maintenance according to this manual.
4. Öztiryakiler A.Ş and authorized services assigns defects, types of fixing, and fixes the defects.
5. The warranty is valid only if the product is used complying with this manual and warranty conditions, and warranty is given only for the product it belongs to. For any other product, the warranty is invalid.
6. In case of any erasure, destruction on the name plate showing name, type, model and serial number of the product, the warranty will be invalid.
7. Warranty covers maintenance and repairing any defects due to material and technician in the warranty period. All the repairing and changing spare parts will be unpaid. The changed parts belong to the manufacturer.
8. Out of warranty repairing process will be implemented if the product operated under different voltage from stated in this manual, and if electricity, clean and dirty water installations are not appropriate.
9. The mounting of the product should be done by authorized service technicians and If the place of the product is intended to change, nearest service point should be informed.
10. All defects resulting from any transporting out of the responsibility of Öztiryakiler A.Ş and authorized services will be repaired according to out of warranty procedure. Any failures during the use cause of external factors will be repaired according to out of warranty procedure.
11. All the failures during the warranty period should be repaired by Öztiryakiler's authorized service technicians. If unauthorized persons tries to eliminate the failures the product will be out of warranty.
12. In case of any disagreement ,İstanbul law courts are responsible.



DECLARATION OF CONFORMITY
ACCORDING TO ISO/IEC/EN 17050-1

IDENTIFICATION No: DOF.P0.01.V0

Manufacturer's Name : ÖZTIRYAKILER MADENİ EŞYA SAN. VE TİC. A. Ş.
Manufacturer's Address : Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No.29/A
Büyükdöğmece / İstanbul - TURKEY
Product description: PIZZA OVEN

Models :	P 5050 E P 5050 DE P 6262 E P 6262 DE P 6262 E P 6262 DE P 9262 E P 9262 DE P 9262 E P 9262 DE P 6868 E P 6868 DE
-----------------	--

conforms to the following Directives:

2006/95/EC Low Voltage Directive
2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive

and conforms to the following Standards:

EN 60335-1, EN 60335-2-36
EN 55014-1, EN 55014-2

Affixing of CE marking: 10.10.2008

Signature:

Details of signatory:

General Manager

Date: 26.03.2015

Company stamp:

ÖztiRYakiler
Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. No:29/A
Eski Hadımköy Yolu / İstanbul / TÜRKİYE
Bilgi Merkezi: TEL: 706 001 3433