

*greenoks*<sup>®</sup>

ALİ DEMİRÖZ

GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ

**KULLANMA KILAVUZU**

**ELEKTRİKLİ FIRINLAR**



## ELEKTRİKLİ FIRINLAR

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

ELEKTRİKLİ DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRINLAR

ELEKTRİKLİ KOMBİNE FIRINLAR

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ FIRINLAR

### **B A Ş L A R K E N :**

- \* Çocuklarınızı , Elektrikli Fırınlardan uzak tutunuz.
- \* Kullanma Kılavuzunuzu okumadan Greenoks Elektrikli Fırınlarnızı kesinlikle kullanmayınız.
- \* Kılavuzda yazılı kurallara uyulmamasından doğacak zararlardan kullanıcı sorumludur.
- \* Üreticinin izni ve bilgisi olmadan yapılan teknik müdahalelerden Greenoks Endüstriyel Mutfak Sanayi sorumluluk reddini beyan eder.

## ELEKTRİKLİ FIRINLAR

ÜRÜN CİNSİ : **SANAYİ TİPİ FIRIN**

BU KULLANMA KILAVUZU [GARANTİ BELGESİ] ' NİN KAPSADIĞI ÜRÜN VE MODELLER

### ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

GKF-E5	Elektrikli 5 Tepsili Konveksiyonel Fırın
GKF-E9	Elektrikli 9 Tepsili Konveksiyonel Fırın
GKF-E14	Elektrikli 14 Tepsili Konveksiyonel Fırın

### ELEKTRİKLİ DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR

GKF-ED5	Elektrikli 5 Tepsili Dönerli Konveksiyonel Fırın
GKF-ED10	Elektrikli 10 Tepsili Dönerli Konveksiyonel Fırın
GKF-EMC-16/11	Elektrikli 16 Tepsili Dönerli Konveksiyonel Fırın [ MASTERCOOK]

### ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRINLAR

GETF-1 L	Tek Katlı Taş Tabanlı Fırın
GETF-2 L	İki Katlı Taş Tabanlı Fırın
GETF-3 L	Üç Katlı Taş Tabanlı Fırın
GETF-1 XL	Tek Katlı XL Taş Tabanlı Fırın
GETF-2 XL	İki Katlı XL Taş Tabanlı Fırın
GETF-3 XL	Üç Katlı XL Taş Tabanlı Fırın
GETF-1 XXL	Tek Katlı XXL Taş Tabanlı Fırın
GETF-2 XXL	İki Katlı XXL Taş Tabanlı Fırın
GETF-3 XXL	Üç Katlı XXL Taş Tabanlı Fırın
GETF-1 M	Tek Katlı Mini Taş Tabanlı Fırın
GETF-2 M	İki Katlı Mini Taş Tabanlı Fırın
GETF-3 M	Üç Katlı Mini Taş Tabanlı Fırın

### ELEKTRİKLİ KOMBİNE FIRINLAR

GKF-E5 Kombine	Elektrikli 5 Tepsili + Taş Tabanlı Konveksiyonel Fırın
GKF-ED5 Kombine	Elektrikli 5 Tepsili Dönerli + Taş Tabanlı Konveksiyonel Fırın

### ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ FIRINLAR

GKF-E4 S	Elektrikli 4 Tepsili Set Üstü Konveksiyonel Fırın
----------	---

ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ bu Kullanma Kılavuzu ile,ürettiği Elektrikli Fırınlar' ın belirli bir amaç için,ekmek ve pasta pişirilmesini (unlu mamüller )sağlamak için niteliğini ya da uygunluğunu zımni garantiler.Hiç bir durumda ALİ DEMİRÖZ-GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ onun müdürleri ve/veya idari personeli,çalışanları ya da yetkili satıcıları,Kullanma Kılavuzu ya da Elektrikli Fırınlar içersinde herhangi bir kusur ya da hatadan doğan zararlardan dolayı,herhangi bir dolaylı, özel,rastlantsal ya da sonuçsal zararlardan ve ziyanlardan ( Kar kayıpları,iş kaybı,işin kesintiye uğraması ve benzeri zararlar da dahil olmak üzere ) ötürü sorumlu tutulamaz.

Bu el kitabı içinde yer alan GREENOKS Elektrikli Fırınlara ait spesifikasyonlar ve bilgiler sadece bilgilendirme amaçlı olarak düzenlenmiştir.Herhangi bir bildirimde bulunulmaksızın herhangi bir zamanda üretici tarafından değiştirilebilir.Bilgiler ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ tarafından verilmiş bir taahhüt şeklinde yorumlanamaz.

**greenoks®** , ALİ DEMİRÖZ ' ün tescil edilmiş markasıdır.

## İkazlar



Elektrik Çarpma Tehlikesi; Bu işaretin bulunduğu kısımda Elektrikli Fırınlarımızın **Kumanda Panosu (Kontrol Paneli)** bulunmaktadır. Ehliyetli ve yetkili elektrikçiler tarafından müdahale edilmelidir.



Topraklama Bağlantı Ucu ; Fırına dışarıdan çekilen topraklama kablosunun bağlanacağı ucu gösterir. **Topraklama Bağlantısı mutlaka yapılmalıdır.**



Elektrikli Fırınlarımızın Taşınması ; Forklift ile kaldırılmalıdır. (önerilir...) Yere bırakıldıktan sonra fırın tekerlekleri sayesinde rahatça elle itilerek yerine sürülebilir.

**Ürün eğitim almış, sertifikalı personel tarafından kullanılmalıdır.**

# greenoks®

**ÜRETİCİ FİRMA**

**ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ**

**Küçükbalıklı Mah.2.Köşk Cad.No:31/1 OSMANGAZI / BURSA**

Telefon :0.224.251 14 95 – Faks :0.224.272 30 92 e-posta: info@greenoks.com

## **KULLANIM ÖNCESİ BİLGİLER / KURALLAR ( G E N E L )**

- 1- Kullanmadan önce fırını aşındırıcı olmayan bir sabun ve ılık suyla iyice temizleyin.İşlemi bitirdikten sonra fırın ısını 220 dereceye getirin ve 30 dakikaya ayarlayın.Boş olarak çalıştırın.Sonrasında fırını tekrar temizleyerek kullanıma alın...  
Herhangi bir kimyasal (alkol,tiner vb.)kullanmayınız.
- 2- Elektrik bağlantısı 380 V-400 V trifaze olacaktır.Ehliyetli bir elektrikçinin gözetiminde topraklamasının ve tesisatının yapılması mutlaka sağlanmalıdır.
- 3- Elektrikli Fırınınızı bağladığınız şebeke geriliminde başka bir elektrikli makine veya cihaz bağlı olmamasına özen gösteriniz.
- 4- Elektrikli Fırınınızı çalışır konumda iken fişini prizden çekip takmamaya özen gösteriniz.
- 5- Elektrikli Fırınınızı çalışır konumda iken suyla direk temas edecek yerlere koymayınız.Özellikle elektrik bağlantılarına suyla temastan kaçınınız.
- 6- Aşağıdaki durumlarda bu ürünü elektrik prizinden çıkarın ve yetkili servise başvurun ;  
Güç kablosu zarar gördüğünde ya da aşınmışsa,  
Elektrik kablolarının ve bağlantılarının olduğu kısımlara sıvı dökülmüşse,  
Ürün taşınırken düşürüldüyse ve gövde zarar gördüyse.
- 7- Ürünü gaz sızıntısı olan yerlerde kullanmayın.
- 8- Cihazı Tablo3 'de belirtilen çalışma gerilim ve frekansıyla besleyiniz.  
Kullanılacak Kablo kesitleri Tablo3'de belirtilmiştir.
- 9- Voltaj toleransı +/- %10'u geçmemelidir.

## **SU BAĞLANTISI**

- 1- Cihazın su girişi ile şebeke arasında bir muslukla bağlantı yapılmalıdır.
- 2- Cihazın su girişi R3/4" erkek olarak fabrikadan çıkar.
- 3- Cihazın su bağlantısı R 3/4" dişe sahip bir hortum ile yapılmalıdır.
- 4- Cihazın su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihazın dibine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre edilmelidir.
- 5- Son boru parçası cihaza bağlanmadan önce borudan bir miktar su akıtılarak içindeki pislikler dışarı atılmalıdır.
- 6- Bağlantı noktalarında su kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.
- 7- Giriş suyu basıncı 1,5 - 2,5 bar aralığında olmalıdır.

## GENEL ÖZELLİKLER

1. ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ firmasının üretmiş olduğu Elektrikli Fırınlar,ekmek ve pasta (ve diğer unlu mamüllerin) pişirilmesini sağlamak amacıyla üretilmiştir.
2. Greenoks Elektrikli Fırın ürün yelpazesi bir yandan yüksek bir performans ve eşit pişirmeyi garanti ederken öte yandan enerji tüketimini çok düşük düzeyde tutar. Üretimini gerçekleştirdiğimiz fırınların kullanımı çok kolaydır.Tüm profesyonellerin ihtiyaçlarına yanıt verir.
3. Fırının arkasında 2 ( iki ) adet motor bulunmaktadır.Fırının motorlarının verimli çalışması için Elektrikli Fırınlarınızın arkasıyla;karşı yüzey(duvar,başka bir makine vb.) arasında en az 100 mm.mesafe olmalıdır.

## KULLANIMI ve DİĞER ÖZELLİKLER

- \* Kullanımı kolaydır.
- \* Yüksek ısılarda pişirme imkanı sağlar.(Maksimum fırın iç sıcaklığı 300°C 'dir.)
- \* Fırının iç haznesi kolayca soğutulur.
- \* Fırınlar lamba aydınlatmasıyla pişen ürünlerin rahatça görünmesine imkan sağlar.
- \* Her tür pişirmeye uygundur.
- \* Gelişmiş hava sirkülasyon sistemi ısının fırın haznesinde mükemmel biçimde dağılmasını sağlar.
- \* Pişirme sıcaklığını ve zamanı dijital kontrol panelinden ayarlayabilme özelliğine sahiptir.
- \* Rezistanslarda oluşan ısı fan vasıtasıyla pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır.
- \* Ürünlerin taş üzerinde (zeminde) veya tepsilerde pişirilmesi mümkündür.(Taş Tabanlı Fırın Bölümünde)
- \* Tüm aksamı paslanmaz çeliktir.
- \* Minimum ısı kaybı için uzun elyafli kaya yünü kullanılmıştır.
- \* Buhar sızdırmazlık contasına sahiptir.
- \* Çift cam kapak (ısıcam) ıdır.

**GREENOKS Elektrikli Fırınlarımız uluslar arası standartlara uygun olarak üretilmiştir.**

## MONTAJ

1. Elektrik bağlantıları için kapaklı özel bölme vardır.
2. Tekerlekleri sayesinde rahatça hareket ettirilir.
3. Tüm bağlantılar fırının arka tarafındadır.

## ÇALIŞMA

1. Rezistanslarda oluşan ısı fan vasıtasıyla pişirme odasına homojen bir şekilde dağılır.
2. Isı ayar göstergemiz ile hem pişirme sıcaklığını ayarlama imkanı sağlar hem de içerdeki mevcut sıcaklığı izleme imkanı verir.
3. Zaman saati ile pişirme süresini ayarlama imkanı sağlar.
4. Yalıtımla ısı kayıpları önlenmiş ve ısı tasarrufu sağlanmıştır.Set üstü olanlar dışındakiler hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı çok kullanışlıdır.
5. Alt bölümünde isteğe bağlı mayalandırma kabini bulunmaktadır.
6. Mayalama Ünitesi (Fermante Bölümü) ile mayalı ürünler için uygun ortam sağlar.

### UYARILAR... UYARILAR... UYARILAR... UYARILAR... UYARILAR...

Unlu mamüllere ilişkin hazırlanan hamur bazen kullanıcı tarafından soğutucularda stoklanmakta veya korunmakta,saklanmaktadır.

**Üretim sürecine başlandığında soğutucudan çıkan hamur ( mamül ) tekrar kabarana, kıvama gelene kadar bekletilmelidir.**

**Soğutucudan çıkar çıkmaz Konveksiyonel Elektrikli Fırına sürülen ürün verimli olarak pişmemektedir.**

Yeterli kabarma sağlanmamış, ürün " kıvamlı olmadan/kıvama gelmeden " pişmiş olmaktadır. Üretici pişiricinin bu konuda gereken hassasiyeti göstermesini ve dikkatli olmasını önerir.

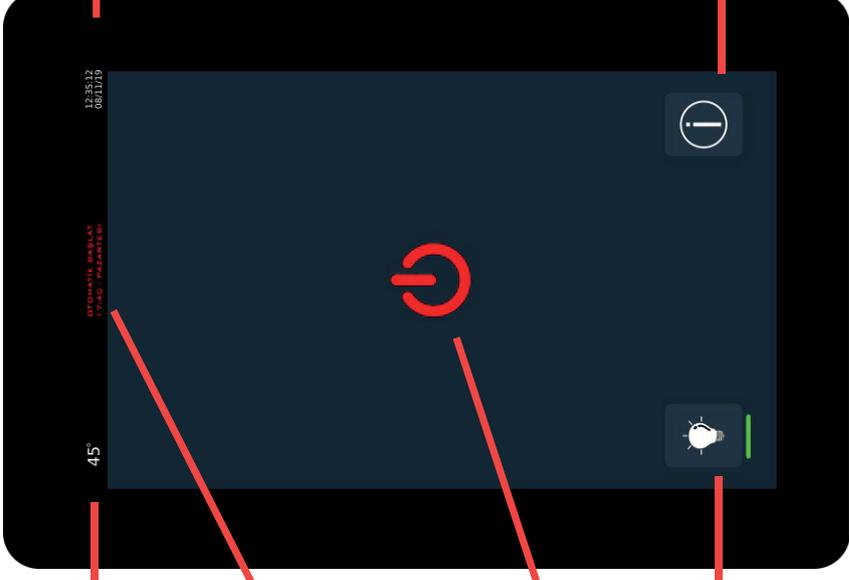
Eski tip fırınlarda kapak sürekli açılıp,kapanmakta,mamül kontrol edilmekte ve sürekli yeni mamül bu tip fırınlara sürülmektedir.Bazen mayalanma bu bekletilme ve tekrar tekrar kontrol esnasında kendiliğinden olmaktadır...

Ancak pişirici Konveksiyonel taş tabanlı Fırında mayalanmanın tam olarak gerçekleştiğini kontrol etmek ve sonrasında pişirme sürecine geçmek durumundadır.

**Özellikle elektrik bağlantılarını suyla temastan kaçınınız.**

## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### KAPALI MOD EKRANI



#### ORTAM SICAKLIĞI

#### OTOMATİK BAŞLATMA UYARISI

Otomatik başlatmalardan herhangi biri aktif ise burada gösterilir. Birden fazla otomatik açılma var ise sıradaki başlatma zamanı gösterilir.

#### PANEL ON/OFF

#### LAMBA BUTONU

Lamba açma/kapatma butonudur.

#### INFO BUTONU

İmalatçı firma hakkında iletişim bilgileri ve kurulum bilgisine buraya tıklanarak ulaşılır.

# BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

## ANA EKKRAN

### MANUEL PİŞİRME

Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya tıklanır

### AYARLAR

Parametreler, Saat/ tarih ayarı ve Otomatik başlat buradan ayarlanır.

### REÇETE PİŞİRME

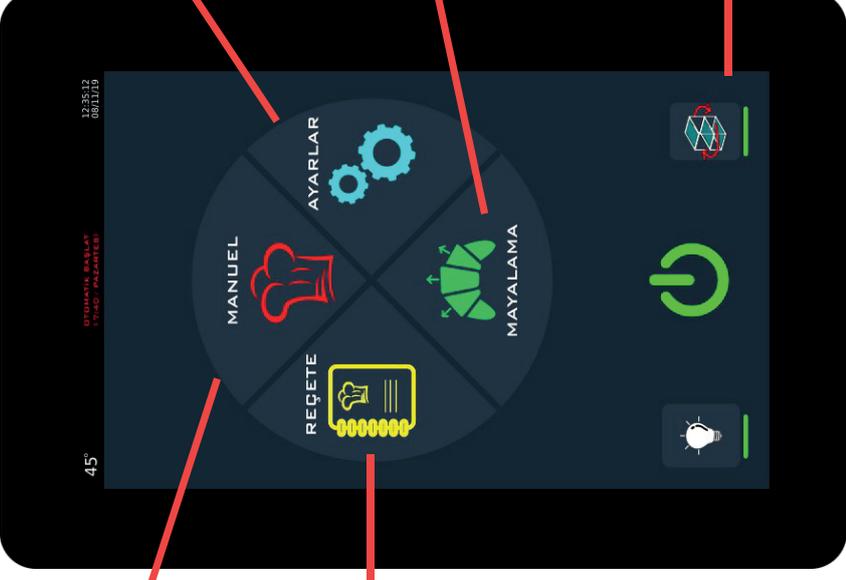
Reçete pişirme veya reçete oluşturma yapılacak ise buraya tıklanır.

### MAYALAMA

Firin çalıştırmadan sadece mayalama buradan yapılabilir.

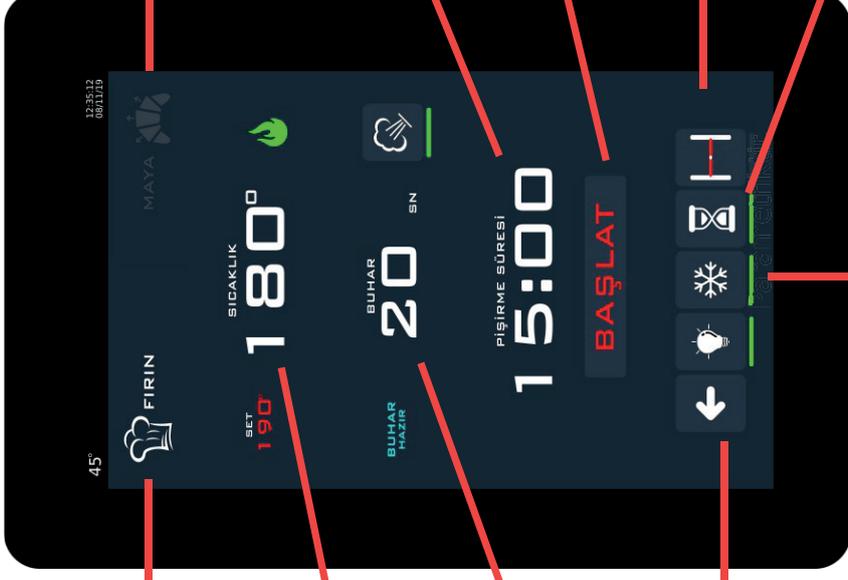
### DÖNER TABLA BUTONU

Butona basıldığında manuel olarak tablayı döndürür.



## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### MANUEL PİŞİRME



#### FIRIN SEÇ

Mayalama ekranından fırın ekranına geçmek için tıklayınız.

#### SICAKLIK

Fırın anlık sıcaklığı, set değeri ve ısıtıcıların durumu buradan gösterilir. Isıtıcı ikonu kırmızı ise ısıtıcı pasif, ısıtıcı ikonu yeşil ise ısıtıcı aktif demektir.

#### BUHAR

Buhar miktarı ve buhar durumu burada gösterilir. Sağ taraftaki buhar butonu ile buharlama başlatılır. Buharlama, buhar hazır değil ise başlatılamaz.

#### GERİ BUTONU

Manuel pişirmeden çıkış butonudur.

#### MAYALAMA SEÇ

Fırın ekranından mayalama ekranına geçmek için tıklayınız.

#### PİŞİRME SÜRESİ

Buradan pişirme süresi ayarlanır. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.

#### START BUTTON

Pişirme fonksiyonları buradan başlatılır.

#### KLAPE BUTONU

Kalpe açma/kapatma butonudur.

#### PİŞİRME SÜRESİ BAŞLATMA BUTONU

Pişirme süresi geri sayımı buradan başlatılır.

#### SOĞUTMA BUTONU

Kapı açırken fanı çalıştırır. Fırın parametrik ısıya ulaşınca soğutma kapanır.

## REÇETE PİŞİRME

### REÇETE İSMİ

### REÇETE FOTOĞRAFI

### FIRIN SEÇ

Mayalama ekranından fırın ekranına geçmek için tıklayınız.

### MAYALAMA SEÇ

Fırın ekranından mayalama ekranına geçmek için tıklayınız.

### SICAKLIK

Fırın anlık sıcaklığı, set değeri ve ısıtıcıların durumu buradan gösterilir. Isıtıcı ikonu kırmızı ise ısıtıcı çıkışı pasif, ısıtıcı ikonu yeşil ise ısıtıcı aktif demektir.

### PİŞİRME SÜRESİ

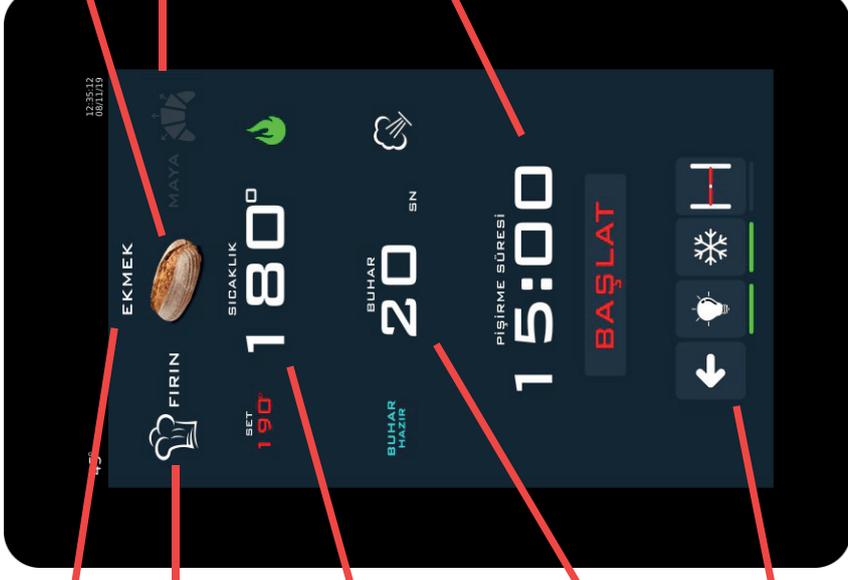
Buradan pişirme süresi ayarlanıp, başlatılabilir. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.

### BUHAR

Buhar miktarı ve buhar durumu burada gösterilir. Sağ taraftaki buhar butonu ile buharlama başlatılır. Buharlama, buhar hazır değil ise başlatılamaz.

### GERİ BUTONU

Reçete pişirmeden çıkış butonudur.



## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### REÇETE OLUŞTURMA

#### REÇETE İSMİ

Buraya tıklayarak reçete ismi düzenlenebilir.

#### ADIM ÇIKARMA

Bu butona tıklayarak adım silinebilir.

#### SICAKLIK

Seçilmiş olan adımın sıcaklık değeri buradan ayarlanır.

#### BUHAR

Bir reçete için toplam beş adet reçete ayarlanabilir. Her buharın zamanı ve miktarı ayrı ayarlanır. Buhar ayarları toplam reçete süresi üzerinden ayarlanmalıdır.

#### REÇETE İPTAL BUTONU

Bu butona tıklayarak reçetede yapılan son değişiklikler iptal edilir ve reçete kayıt edilmez.

#### REÇETE FOTOĞRAFI

Buraya tıklayarak reçete ikonu değiştirilebilir.

#### ADIM EKLEME

Bu butona tıklayarak adım eklenebilir. En fazla 5 adım eklenebilir.

#### PIŞİRME SÜRESİ

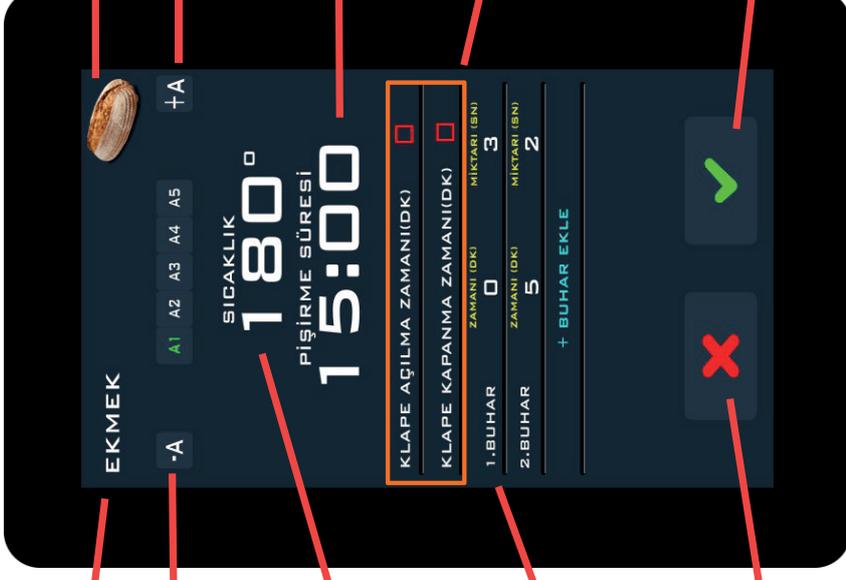
Seçilmiş olan adımın pişirme süresi buradan ayarlanır.

#### KLAPE AÇILMA VE KAPANMA ZAMANI

Klapenin açılma ve kapanma zamanları buradan ayarlanır.

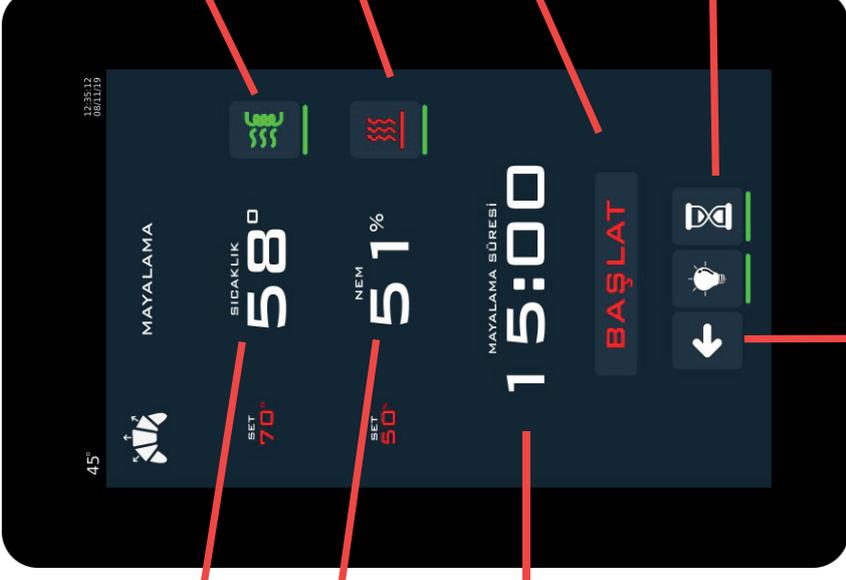
#### REÇETE KAYIT BUTONU

Bu butona tıklayarak reçetede yapılan son değişiklikler kayıt edilir.



## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### MAYALANDIRMA EKRANI



#### MAYALAMA SICAKLIK

Mayalandırma bölümünün anlık sıcaklığı ve set sıcaklığı burada gösterilir.

#### MAYALAMA NEM

Mayalandırma bölümünün anlık nemi ve set nem değeri burada gösterilir.

#### MAYALAMA SÜRESİ

Mayalama süresi buradan ayarlanır. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.

#### ISITICI DURUMU

Isıtıcı çıkışının durumunu gösterir. Isıtıcı ikon yeşil ise aktif, kırmızı ise pasiftir.

#### NEMLENDİRME DURUMU

Buhar ısıtıcısını durumunu gösterir. İkon yeşil ise ısıtıcı aktif, kırmızı ise pasiftir.

#### START BUTTON

Mayalandırma fonksiyonları buradan başlatılır.

#### MAYALAMA SÜRESİ BAŞLATMA BUTONU

Mayalama süresi geri sayımı buradan başlatılır.

#### MAYALAMADAN ÇIKIŞ BUTONU

Mayalamadan çıkış için kullanılır.

## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### OTOMATİK BAŞLAT

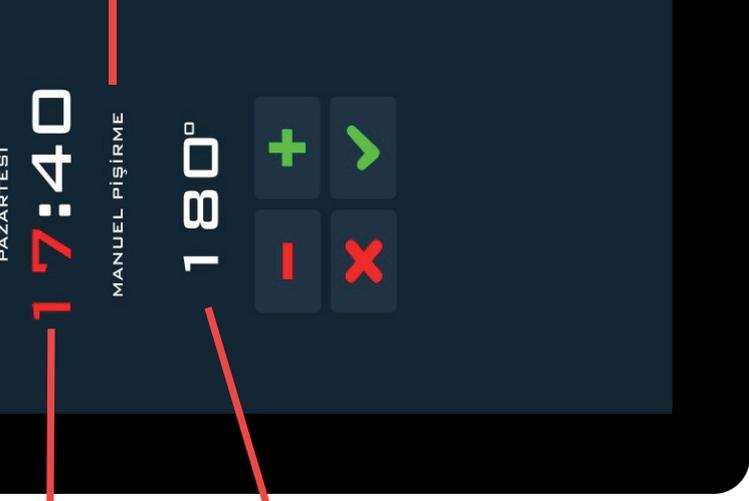
Otomatik başlat fonksiyonu kullanılarak fırın, ayarlanan gün ve saate otomatik olarak başlatılabilir.

### OTOMATİK BAŞLAT SAATİ

Otomatik başlatmanın saati buradan ayarlanır.

### SICAKLIK

Manuel pişirme seçilmiş ise istenilen set sıcaklığı buradan ayarlanır.



### REÇETE/MANUEL SEÇİMİ

Otomatik başlatmanın manuel ekranda mı yoksa reçete olarak mı olacağı buraya tıklanarak seçilebilir.

### OTOMATİK BAŞLAT ON/OFF

Otomatik başlat bu butona tıklanarak aktif edilir.



# BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

## PARAMETRELER

### 00-) DİL

Cihaz dil seçeneği buradan ayarlanır. TÜRKÇE, İNGİLİZCE veya RUSÇA olarak ayarlanabilir.

### 01-) ŞİFRE

Parametrelere girişte sorulan şifredir.

### 02-) ALARM

Süre sonlarındaki korna sesi buradan aktif veya pasif edilir. Arıza durumunda alarm off olsa dahili korna çıkış verir.

### 03-) BUTON SESİ

Herhangi bir işlem için ekrana tıkladığımızda duyulan tuş sesi buradan aktif veya pasif edilir.

### 04-) LAMBA SÜRESİ

Lamba aktif edildikten sonra açık kalma süresidir. 0 – 99 saniye arasında ayar yapılabilir. Ayar sıfır olarak ayarlanırsa ise lamba otomatik olarak kapanmayacaktır.

### 05-) LAMBA FLAŞÖR

Alarm yada arıza durumlarında lambanın flaşlı çalışması isteniyor ise bu parametrenin "ON" olarak seçilmiş olması gerekir. Alarm veya arıza bittiğinde, lamba butonunun son durumuna bağlı olarak, lamba aktif veya pasif olur.

### 06-) FLAŞÖR ON SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın açık kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

### 07-) FLAŞÖR OFF SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın kapalı kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

### 08-) BUHAR MAKSİMUM SET

Set değeri olarak ayarlanabilecek maksimum set değeri buradan ayarlanır. Bu parametre 0 ile 99 arasında ayarlanabilir.

## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### 09-) BUHAR HAZIR SICAKLIĞI

Buharın verilmesi için fırın sıcaklığının en az kaç derece olması gerektiği bu parametreden ayarlanır.

### 10-) BUHAR HAZIR SENSÖRÜ (ŞİMDİLİK KULLANILMIYOR)

Fırın buharlama sisteminin sensörü bu parametre ile ayarlanır. Buhar sensörü olarak "TERMOSTAT" yada "TERMOKUPL" seçilebilir.

### 11-) SOĞUTUCU SICAKLIĞI

Soğutucu devreye girdikten sonra fırın sıcaklığı burada ayarlanan sıcaklığa düşene kadar çalışır, sonrasında soğutma devre dışı olur.

### 12-) FAN YÖNÜ

Fanın tek yada çift yönlü çalışması buradan ayarlanabilir.

### 13-) FAN SAĞ SÜRESİ (sn)

Fanın aktif olduğu andan itibaren sağa dönme süresidir. Bu süre sonunda fan pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 5 – 999 saniye arasında ayarlanabilir.

### 14-) FAN SOL SÜRESİ (sn)

Fanın aktif olduğu andan itibaren sola dönme süresidir. Bu süre sonunda fan pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 5 – 999 saniye arasında ayarlanabilir.

### 15-) FAN BEKLEME SÜRESİ (sn)

Fanın yön değiştirmeden önce beklediği süredir. Bekleme süresinin amacı, fanın yön değiştirirken zarar görmesini engellemektir. Bu parametre 1 – 99 saniye arasında ayarlanabilir.

### 16-) ASPIRATÖR SÜRESİ (sn)

Bu parametre sıfırdan farklı seçilmiş ise aspiratör aktif edildikten sonra burada ayarlanan süre kadar çalışır ve pasif konuma geçer.

### 17-) DÖNER TABLA

Döner tabla fonksiyonu bu parametre ile açılıp kapatılabilir.

### 18-) DÖNER YÖNÜ

Döner tablanın tek yada çift yönlü çalışması buradan ayarlanabilir.

**BUREL ELEKTRONİK LTD.ŞTİ.**

## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### 19-) DÖNER TABLA SAĞ SÜRESİ (dk)

Döner tablanın aktif olduğu andan itibaren sağa dönme süresidir. Bu süre sonunda döner tabla pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 1 – 999 dakika arasında ayarlanabilir.

### 20-) DÖNER TABLA SOL SÜRESİ (dk)

Döner tablanın aktif olduğu andan itibaren sola dönme süresidir. Bu süre sonunda döner tabla pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 1 – 999 dakika arasında ayarlanabilir.

### 21-) DÖNER TABLA BEKLEME SÜRESİ (sn)

Döner tablanın yön değiştirmeden önce beklediği süredir. Bekleme süresinin amacı, tablanın yön değiştiren zarar görmesini engellemektir. Bu parametre 1 – 99 saniye arasında ayarlanabilir.

### 22-) DÖNER TABLA SENSÖRÜ

Bu parametre aktif (ON) ise döner tabla kapı açıldığında konum sensörünü görene kadar dönmeye devam eder ve sensörü gördüğü anda durur. Konum sensörü kullanılmayacak ise bu parametre pasif (OFF) edilir, bu durumda kapı açıldığı anda döner tabla durur ve manuel olarak buton ile hareket ettirilebilir.

### 23-) ELEKTRİKLİ/GAZLI

Firinin ısıtma sistemi ELEKTRİKLİ yada GAZLI olarak buradan ayarlanmalıdır.

### 24-) ISITICI HİSTEREZİS (C)

Anlık sıcaklık değeri, set değerine ulaştığı anda ısıtıcı pasif konuma geçer. Isıtıcının set değerine göre kaç santigrat derece düşüşte tekrar aktif olacağı buradan ayarlanır. Bu parametre 1 ile 10 arasında ayarlanabilir. Örneğin; bu parametre 2 °C, sıcaklık set değeri ise 250 °C girilmiş olsun. Anlık sıcaklık değeri 250 °C'ye ulaştığında ısıtıcı pasif konuma geçer. Bir süre sonra anlık sıcaklık değeri düşmeye başlar. Anlık sıcaklık değeri 250 – 2 = 248 °C'nin altına düştüğü anda yani 247 °C olduğu anda ısıtıcı tekrar aktif olur ve sıcaklık değerini 250 °C ye ulaşturmaya çalışır.

### 25-) FIRIN ISI MAKSİMUM SET

Set sıcaklığı için ayarlanabilecek maksimum değerdir. Bu parametre 0 ile 400 arasında ayarlanabilir.

## BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

### 26-) BRÜLÖR RESET SÜRESİ (SEC)

Fırın ısıtma sistemi GAZLI iken, brülör arızası oluşursa arızayı gidermek için brülör "RESET" butonuna tıklayarak resetlenmelidir. "RESET" butonuna tıkladığımızda röle kartındaki "BRÜLÖR RESET" çıkışı burada ayarlanan süre kadar aktif olur ve süre sonunda yine pasif konuma geçer. Bu parametre 1 ile 99 saniye arasında bir değer ayarlanabilir.

### 27-) MAYALAMA

Bu parametre pasif edilirse, mayalama ile ilgili bütün birimler ekranlardan kaldırılır ve çıkışları pasif kalır.

### 28-) MAYALAMA SENSÖRÜ

Bu parametre ile mayalama sensörü "TERMOKUPL" olarak yada "NEM SENSÖRÜ" olarak ayarlanabilir. Mayalama sensörü "TERMOKUPL" seçilirse mayalamada sadece sıcaklık kontrolü yapılır, mayalama sensörü "NEM SENSÖRÜ" seçilmiş ise mayalamada SICAKLIK ve NEM kontrolü yapılır.

### 29-) MAYALAMA LAMBASI

Mayalama bölümündeki lamba kullanılmayacak ise bu parametre OFF yapılır.

### 30-) HAZNE DOLUM SÜRESİ (sn)

Mayalama bölümündeki haznenin maksimum dolum süresidir. Eğer hazne burada ayarlanan sürede dolmaz ise bir arıza durumu olduğu düşünlür ve ekranda arıza oluşur.

### 31-) KLAPE

Bu parametre pasif edilirse, klape ile ilgili bütün birimler ekranlardan kaldırılır ve çıkışları pasif kalır.

### 32-) TÜM FAZLARDA FAN BEKLEME

Bu parametre aktif edilirse, reçete pişirmede her adımda fan bekleme yapılabilir. Pasifken sadece 1. fazda bekleme yapar diğer fazlarda bekleme yapmaz.

### 33-) SİSTEM BEKLEME(Sn)

Fırın pişirme esnasında kapı açılıp kapatılırsa, kapı kapandıktan burada girilen süre kadar fan ve ısıtıcı pasif olarak bekleme yapar. 0 ile 999 sn arasında bekleme süresi ayarlanabilir.

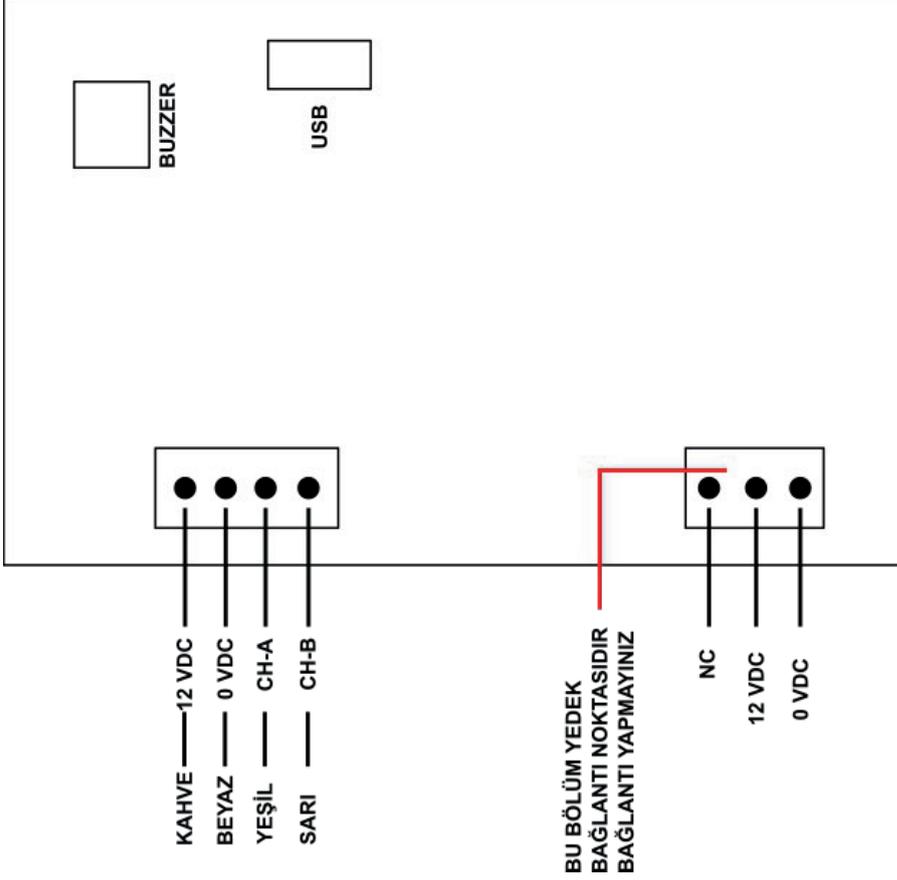
# BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

## ARIZALAR

ARIZA	AÇIKLAMA	NOT
E01 – BAĞLANTI ARIZASI	Ekran kartı ile röle kartı arasındaki bağlantı ile ilgili arızadır.	Bağlantı kablosunu ve bağlantılarını kontrol ediniz.
E02 – TC1 ARIZASI	Firin termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E03 –		
E04 – TC3 ARIZASI	Mayalama termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E05 – ORTAM SENSÖRÜ ARIZASI	Ortam sıcaklığını ölçen sensörde arıza var.	Kart üzerindeki ortam sensörünü kontrol ediniz.
E06 – GENEL ARIZA	Firma tarafından belirlenir.	ŞİMDİLİK PASİF
E07 – BRÜLÖR ARIZASI	Brülörden gelen arıza sinyalidir.	Brülörü resetleyiniz.
E08 – SENSÖR ARIZASI	Mayalama sensörü arızasıdır.	Mayalama sensörünü kontrol ediniz.
E09 – HAZNE DOLUM ARIZASI	Mayalama haznesi parametrik sürede dolamadı.	Hazneyi ve su bağlantısını kontrol ediniz.

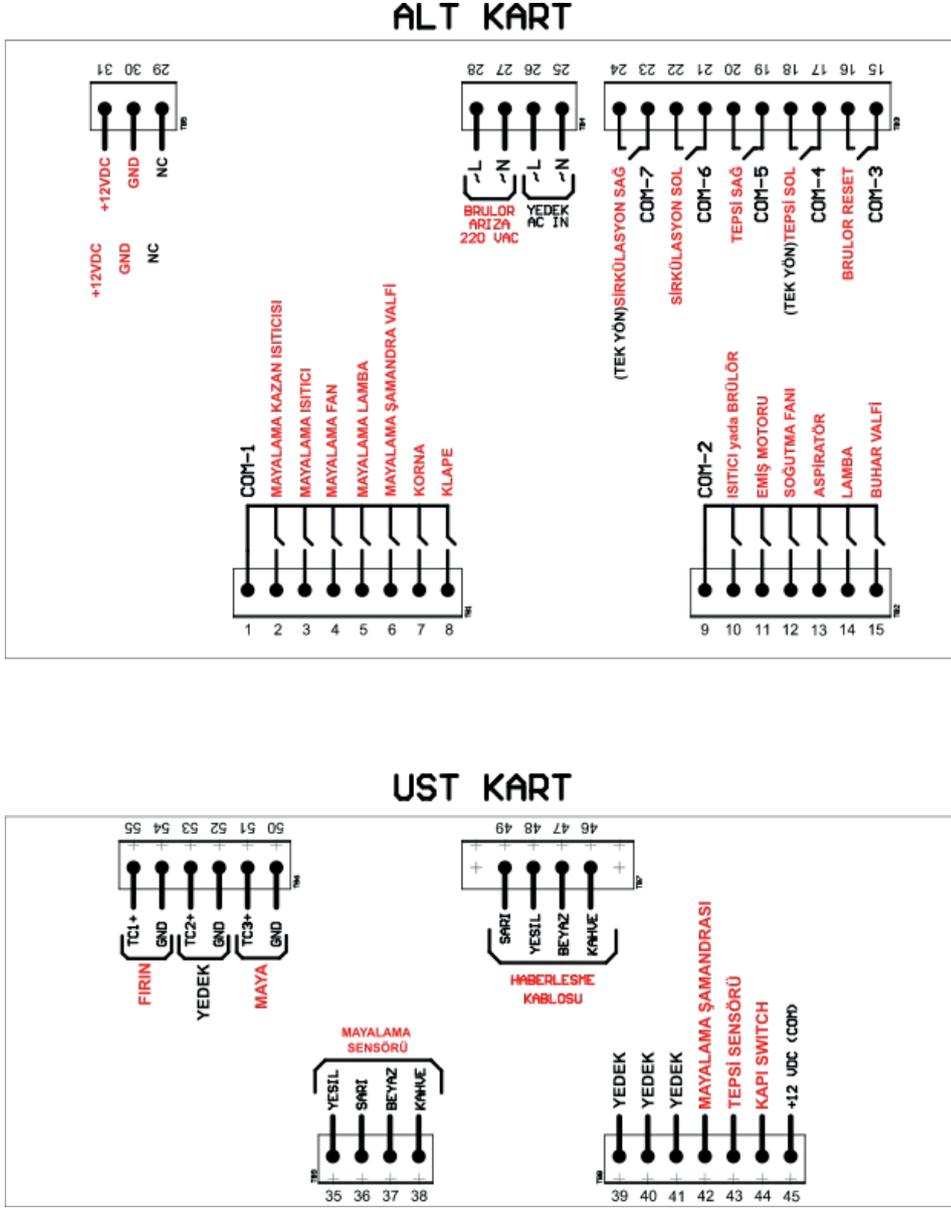
# BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

## PANEL BAĞLANTISI



# BDF100 – KONVEKSİYONEL FIRIN KONTROL CİHAZI

## RMK180 RÖLE KARTI BAĞLANTI ŞEKLİ



## BAKIM VE TEMİZLİK

Temizliğe başlamadan önce fişini prizden çıkarın.

1. Elektrikli Fırınlarımızın dış yüzeyi tamamen 18/8 Cr-Ni paslanmaz çeliktir.
2. Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX4' dür.
3. İç taban kolayca temizlenebilir.
4. Temizliği kuru ve toz temizleyicilerle yapmayın.
5. Fırını temizlerken telli bulaşık süngeri,ovma teli vb.metal çizebilen materyal kullanmayın.
6. Fırın temizlendikten sonra iç kısımları kuruyuncaya kadar fırının kapağını açık tutun.
7. Dökülen yağ veya asit içeren temizleyici maddeleri hiç gecikmeden temizleyin.

**Elektrikli Fırınlarımızı daha verimli bir şekilde çalışması için düzenli olarak temizlik ve bakımını yapınız.**

## TEMİZLİK VE BAKIM ESNASINDA DİKKAT EDİLECEK DİĞER HUSUSLAR

Temizlik ve bakım esnasında güvenli kullanım kurallarına uyun.

## Bakanlıkça Tespit ve İlan Edilen Kullanım Ömrü

**Sanayi mallarının Satış Sonrası Hizmetleri Hakkındaki Yönetmelik Eki uyarınca Kullanım Ömrü 10 ( on ) yıldır.**

(Yayımlandığı Resmi Gazete Tarihi 14/06/2003 – Sayı : 25138 )

## GARANTİ SÜRELERİ

Makina kullanma klavuzundaki talimatlara uygun şekilde kullanılması ve normal koşullarda çalıştırılması şartıyla, **ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ** firması tarafından üretilmiş olan ve özellikleri GARANTİ BELGESİ' nde belirtilen Elektrikli Fırınları satış tarihinden itibaren **2 ( iki ) yıl süre ile garanti edilmiştir.**

28 Kasım 2013 tarih ve 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun ile belirlenmiş;

- 1- T.C.Ticaret Bakanlığı'nca ... ..belge no ve ... ..belge izin tarihi ile verilen GARANTİ BELGESİ'nde belirtilen garanti şartları geçerlidir.
- 2- Garantinin başlangıç tarihi,satıcı firma tarafından alıcıya teslim tarihini, Garanti Belgesi'nde kendine ayrılan yere yazarak imzaladığı tarihtir.

### ÜRETİCİ BİLGİLENDİRMESİ

24 Nisan 2011 tarih ve 27914 Sayılı RESMİ GAZETE,GARANTİ BELGESİ UYGULAMA ESASLARINA DAİR YÖNETMELİK Madde 12-Bu Yönetmeliğe ekli listede yer almayan bir malı imal veya ithal eden firmalar kendi sorumlulukları çerçevesinde İHTİYARİ GARANTİ BELGESİ düzenleyebilirler... demektedir.

## GARANTİYE İLİŞKİN ŞARTLAR

- 1- Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3- Ürünün ( Elektrikli Fırınlarımızın ) garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda,tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.Ürünün tamir süresi 20 (yirmi) işgünü geçemez.Bu süre,ürüne ( Elektrikli Fırının ) ilişkin arızanın servis istasyonuna,servis istasyonu olmaması durumunda,malın satıcısı, bayii,acentası,temsilciliği,ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar.Tüketicinin arıza bildirimini;telefon,faks,e-posta,iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür.Ancak,uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir.Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi 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 yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen ürünün [ Elektrikli Fırınlarımızın ] Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren,belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla,bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı

tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altıdan fazla arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

\* Tamiri için gereken sürenin aşılması,

\* Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun olmaması halinde sırayla satıcı, bayii, acentası, temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

6- Malın Kullanma Kılavuzu'nda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamının dışındadır.

7- Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için

### **TİCARET BAKANLIĞI TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ** ne başvurabilir.

**ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ** Garanti kapsamına giren her türlü isteği dikkate alacaktır.

## **ONARIM**

Sisteme bağlı tamirlerde, tamir işlemleri üretim adresinde veya kullanıcının isteği üzerine kullanıcı adresinde gerçekleştirilir.

**ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ** tamir ve bakım işlemlerini gerçekleştirilmeyi garanti kapsamı çerçevesinde kabul ve taahhüt eder.

(\*) İşgünü : Ulusal, resmi ve dini bayram günleri ile yılbaşı, 1 Mayıs ve Pazar günleri dışındaki çalışma günlerini. ( 24 Nisan 2011 tarih ve 27914 Sayılı Resmi Gazete)

## **TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR**

Elektrikli Fırınlarımızın taşınması veya nakliyesi kolaydır.

Nakledileceği araca bağlanarak taşınması/nakliyesi sağlanır. Forkliftle veya kaldırma ekipmanı ile kaldırılır. İterek kolayca işletileceği ortama getirilmesi sağlanır.

1. Nakliye sırasında kapakları bantlayınız.

2. Ön kapak camlarına gelebilecek darbelerle karşı tedbir alınız.

3. Fırının üzerine başkaca bir ağırlık koymayınız. Üst üste istifleme yapmayınız.

4. Ürünü dik konumda naklediniz.

## **BAĞLANTI VEYA MONTAJININ NASIL YAPILACAĞINI GÖSTERİR ŞEMA İLE BAĞLANTI VEYA MONTAJININ KİMİN TARAFINDAN YAPILACAĞINA İLİŞKİN BİLGİLER**

Üretimini gerçekleştirdiğimiz **Elektrikli Fırınlar** bağlantı ve montaj işlemi bitmiş, kalite ve final kontrolü yapılmış, imal tamam haldedir.

## **SERVİS İSTASYONLARI İLE YEDEK PARÇA MALZEMELERİNİN TEMİN EDİLEBİLECEĞİ YERLER**

Sıra No	Ünvanı/Adı-Soyadı	Adresi	Yetkili Adı-Soyadı	Telefon-Faks
1	<b>ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ</b>	Küçükbalklı Mah. 2. Köşk Cad.No:31/1 OSMANGAZI BURSA	<b>Ali DEMİRÖZ</b>	0.224.251 14 95 0.224.272 30 92

## İLGİLİ DİREKTİFLER / THE FOLLOWING DIRECTIVES

2006 / 95 / AT Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Kullanılmak Üzere Tasarlanmış  
Elektrikli Techizat ile ilgili Yönetmelik  
2006 / 95 / EEC LVD [ 2014 / 35 / EU Low Voltage )

EN-60335-2-6 Güvenlik Kuralları-Ev ve benzerleri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için-  
Bölüm 2-6 : Sabit Ocaklı Fırınlar,ocaklar,fırınlar ve benzeri cihazlar için özel kurallar  
EN-60335-2-6 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-6 : Particular  
requirements for stationary cooking ranges,hobs,ovens and similar appliances.

TS EN 60335-2-42/A1

**Güvenlik kuralları - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için - Bölüm 2-42:**  
Ticari,elektrikli,zorlamalı konveksiyonlu fırınlar,buharlı pişiriciler ve buharlı konveksiyonlu  
fırınlar için özel kurallar

Tablo1 - BOYUTLAR

	Genişlik (cm)	Derinlik (cm)	Yükseklik (cm)
GKF-E5	90	125	158
GKF-E9	90	125	202
GKF-E14	90	125	182
GKF-ED5	100	138	188
GKF-ED10	100	138	213
GKF-EMC-16/11	115	138	208
GETF-1 L	165	148	165
GETF-2 L	165	148	185
GETF-3 L	165	148	185
GETF-1 XL	165	198	165
GETF-2 XL	165	198	185
GETF-3 XL	165	198	185
GETF-1 XXL	165	248	165
GETF-2 XXL	165	248	185
GETF-3 XXL	165	248	185
GETF-1 M	100	138	188
GETF-2 M	100	138	188
GETF-3 M	100	138	188
GKF-E5 Kombine	100	138	193
GKF-ED5 Kombine	100	138	208
GKF-E4 S	77,5	80	61,5

**Tablo2 - Kapasite ve Mesafe Değerleri**

	Tava Ölçüsü	Tava Adeti	Tavalar Arası Mesafe
GKF-E5	40cm * 60cm	5	10 cm
GKF-E9	40cm * 60cm	9	10 cm
GKF-E14	40cm * 60cm	14	10 cm
GKF-ED5	40cm * 60cm	5	9 cm
GKF-ED10	40cm * 60cm	10	9 cm
GKF-EMC-16/11	40cm * 60cm	16	8/12 cm
GETF-1 L	40cm * 60cm	5	
GETF-2 L	40cm * 60cm	10	
GETF-3 L	40cm * 60cm	15	
GETF-1 XL	40cm * 60cm		
GETF-2 XL	40cm * 60cm		
GETF-3 XL	40cm * 60cm		
GETF-1 XXL	40cm * 60cm		
GETF-2 XXL	40cm * 60cm		
GETF-3 XXL	40cm * 60cm		
GETF-1 M	40cm * 60cm	2	
GETF-2 M	40cm * 60cm	4	
GETF-3 M	40cm * 60cm	6	
GKF-E5 Kombine	40cm * 60cm	5 + 2	10 cm
GKF-ED5 Kombine	40cm * 60cm	5 + 2	9 cm
GKF-E4 S	40cm * 60cm	4	10 cm

Tablo3 - Güç ve Ağırlık değerleri ve Teknik Gereklilikler

	Güç Kw	Elektrik V-HZ	Ağırlık (Kg)	Kablo Kesiti mm <sup>2</sup>	Otomatik Sigorta
GKF-E5	9,69 + 2 = 11,69	380-400 V ;50/60 Hz	195	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-E9	19 + 2 = 21	380-400 V ;50/60 Hz	260	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-E14	28,21	380-400 V ;50/60 Hz	285	5x6 mm <sup>2</sup>	64
GKF-ED5	10,69 + 2 =12,69	380-400 V ;50/60 Hz	275	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-ED10	20+2=22	380-400 V ;50/60 Hz	345	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-EMC-16/11	34	380-400 V ;50/60 Hz	470	5x6 mm <sup>2</sup>	64
GETF-1 L	15,4	380-400 V ;50/60 Hz	357	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-1 L Buharlı	18,4	380-400 V ;50/60 Hz	380	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-2 L	26,8	380-400 V ;50/60 Hz	575	5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-2 L Buharlı	32,8	380-400 V ;50/60 Hz	622	5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-3 L	38,2	380-400 V ;50/60 Hz	764	5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-3 L Buharlı	47,2	380-400 V ;50/60 Hz	834	5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-1 XL	20,9	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-1 XL Buharlı	23,9	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-2 XL	37,8	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-2 XL Buharlı	43,8	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-3 XL	54,7	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-3 XL Buharlı	63,7	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-1 XXL	25,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-1 XXL Buharlı	28,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-2 XXL	47	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-2 XXL Buharlı	53	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-3 XXL	68,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-3 XXL Buharlı	77,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-1 M	8	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-1 M Buharlı	9,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32
GETF-2 M	14	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-2 M Buharlı	17	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*2
GETF-3 M	20	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GETF-3 M Buharlı	24,5	380-400 V ;50/60 Hz		5x4 mm <sup>2</sup>	32*3
GKF-E5 Kombine	15,69+2=17,69	380-400 V ;50/60 Hz	330	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-ED5 Kombine	15,69+1+2=18,69	380-400 V ;50/60 Hz	430	5x4 mm <sup>2</sup>	32
GKF-E4 S	5,8+2=7,8	230 V ;50/60 Hz		3x2,5 mm <sup>2</sup>	16



16-HYB-1116

**greenoks®**

## **OLASI BİR ARIZADA MÜDAHALE**

SERVİS BAKIM /TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

SORUN BİLGİLERİ KISA AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

## **KULLANICI YETKİLİSİ BİLGİLERİ**

ADI/SOYADI :

İRTİBAT NUMARALARI :

FİRMASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

## **OLASI BİR ARIZADA MÜDAHALE**

SERVİS BAKIM /TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

SORUN BİLGİLERİ KISA AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

## **KULLANICI YETKİLİSİ BİLGİLERİ**

ADI/SOYADI :

İRTİBAT NUMARALARI :

FİRMASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

## **OLASI BİR ARIZADA MÜDAHALE**

SERVİS BAKIM /TAMİR TARİHİ :

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ :

SORUN BİLGİLERİ KISA AÇIKLAMASI :

YAPILAN İŞLEMLER :

## **KULLANICI YETKİLİSİ BİLGİLERİ**

ADI/SOYADI :

İRTİBAT NUMARALARI :

FİRMASI :

KULLANICI GÖRÜŞÜ :

Üretmiş olduğumuz fırınları seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızın sektöründe üretilen en kaliteli ve modern ürünlerden biri olduğunu kullandığınız süre içerisinde siz de fark edeceksiniz.

**“İyi bir başlangıç iyi bir sona sebeptir...”**

**GARANTİ ONAYI**

CİHAZ SATIŞ TARİHİ :

CİHAZ SERİ No

İMZA – KAŞE

**TAM KALİTE  
GÜVENCESİ**

**ALİ DEMİRÖZ GREENOKS ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ**

Küçükbalıklı Mh. 2.Köşk Cd. No:31/1 Osmangazi / BURSA

Uludağ VD : 382 750 46690

Mersis No : 3827 5046 6900 0001

Tel : +90 224 251 14 95

Fax :+90 224 272 30 92

[info@greenoks.com](mailto:info@greenoks.com)

[www.greenoks.com.tr](http://www.greenoks.com.tr)

**greenoks®**