|  |
| --- |
| **Fırın Çalıştırma Talimatı**  **Çalıştırma İşlemi:**  1.Fanı çalıştırın   1. Su pompasını çalıştırın 2. Gaz borusunun ana valfını açın 3. Su tankına suyun aktığını kontrol edin 4. Fırının yanındaki beyaz panodan ana elektrik şalteri çevirin 5. Panodan pilot ateş valfını çevirin ve pilot ateşin yanmasını bekleyin 6. Sıcaklık ölçer ile sıcaklık 100 olana kadar pilot ateşi yakmaya devam edin 7. 1. grup brulörlerin valfını açın ve gaz akışını ve fanı yavaşça arttırın.5 dakika bekleyin   9. 2. grup brulörün valfını açın ve gaz akışını ve fanı yavaşça arttırın.5 dakika bekleyin  10. 3. grup brulörün valfını açın gaz akışını ve fanı yavaşça arttırın.  11. Gaz ayarı 16.2 olana kadar gazı yavaş yavaş arttırın.  12. Hammadde vermeye başlayın.  **Durdurma İşlemi:**  1. Hammaddeyi durdurun  2. Panodan ana elektrik valfını kapatın  3. 10 dakika bekleyin  4. Fanı durdurun  5. Su pompasını durdurun  **DİKKAT**  1 Fırın çalışırken, 2 su tankındaki su seviyelerini kontrol et,su pompasının hızını su seviyesini balansta tutacak şekilde ayarlayın eğer su azalması varsa soğuk suyu açıp ekleme yapın.  2 Ürün akışını kontrol edin silo tamamen boşaldıktan sonra içine yeni malzeme eklemesi yapın,ürün akışını sağlamadan önce muhakkak asansörü çalıştırın  3 Cam küreciğinin döküldüğü 4 boruyu kontrol edin,sıkışma olmaması için arada darbe uygulayarak akışı sağlayın  4Üretim sırasında su ve gazın durmaması gerekir, herhangi biri durduğu taktirde, derhal doğal gaz kaynağını durdurmamız gerekir.  5. Doğru sıcaklık ve fan hızına ulaşıldıktan sonra kırık camı vermeye başlayabilirsiniz. Sık sık çıkan cam küreciği ürününü kontrol etmeliyiz yüzeysellik %80 den fazla olmalı eğer yüzeysellik yeterince iyi değilse sıcaklığı arttırın ve fan hızı ile eşleştirin.Eğer yüzeysellik iyi ama ürün kapasitesi düşük ise mal akışını arttırın.  6. Su soğutma sistemi fırını soğutmak içindir, suyu sık sık kontrol etmeli ve suyun yeterli sıcaklıkta olduğunu ve su tanklarının doluluk oranlarının kontrol edilmesi gerekmektedir,Eğer su eksilmiş ise su takviyesi yapılmalıdır.  7. Fırındaki çalışanlar sorumluluk sahibi olmalı, tüm işlemlere dikkat etmeli, güvenlik bizim için en önemli kriterdir, herhangi bir acil durumda, önce gaz kaynağını kesmeliyiz. Su, hava, ateş, gaz, hurda cam, cam küreciği kalitesini kontrol edin, ancak bu sayede kaliteli ürün alabiliriz.  8. Deneyimli işçiler,tüm süreç ve dikkat noktaları için yeni işçileri eğitmelidir, güvenlik fabrikamız için çok önemlidir.  9.Kırıcıdan gelen,fırına atılmaya hazır camları silolara doldurmadan önce.Kırıcı Ünitesi Şefinin hazırlamış olduğu kalite kontrol formunu,Ürünleri kontrol ettikten ve fırına atılmaya hazır olduğunun onayını verdikten sonra imzalamalıdır.  10.Fırından çıkan ürünleri,Depolama Ünitesi Şefine teslim etmeden önce,Fırın Ünitesi Şefi,fırından çıkan ürünleri kontrol ettikten sonra,Fırın Kalite kontrol formunu eksiksiz doldurmalı ve Depolama ünitesi şefine imza karşılığı teslim etmelidir. |