



**ELEKTRİKLİ
DOKUNMATİK EKRANLI KOMBİ FIRIN
ELECTRICAL
TOUCH-SCREEN COMBI OVEN**

MODEL : FBE10T / FBE20T / FBE40T



ino smart

Yürürlük Tarihi: 25.02.2022

Değerli Müşterimiz,

Yeni İnosmart® Touch Line Fırınınız hayırlı olsun.

İnosmart® Touch Line fırınınız Türk mühendisler tarafından, öncelikle Türk mutfağına uygun tasarlanmış, %100 yerli üretimdir. Kullanıcı ekranı kolayca anlaşılır yapıdadır. Bir kaç dokunuşla muhteşem yemekler hazırlamanıza yardımcı olur. Hazır yemek reçetelerini kullanabilir yada kendi tariflerinizi oluşturup kaydedebilirsiniz. “Yardım Tuşu” seçeneği ile her yeni ekrandaki tuşların işlevini öğrenebilirsiniz. Favori reçeteler seçebilirsiniz. Aynı türde ürünleri katlı pişirme seçeneği ile aynı anda pişirebilirsiniz. Teknolojik üstünlükle geliştirilen fan pervanesi ve hava dağıtım perdesi sayesinde homojen pişirme sağlar. Kendi kendini yıkama özelliği ile hijyenik pişirme ortamı gerçekleştirir.

İnosmart® Touch Line fırınınız bir kombi fırından beklediğiniz tüm özelliklere sahiptir. Kullandıkça vazgeçilmeziniz olmaya adaydır.

Saygılarımızla ,
İNOKSAN A.Ş



İlk kurulum tarihinden itibaren 24 ay süreyle sizlere garanti hizmeti sunuyoruz. Bunun için , garanti başvurusunun doğru ve eksiksiz bir şekilde doldurulmuş olması gerekmektedir. Cam hasarları, ampul ve yalıtım malzemesi; ayrıca hatalı montaj, hatalı kullanım, hatalı bakım, hatalı tamir ve hatalı kireç sökme işlemleri sonucunda oluşabilecek hasarlar fırının garanti kapsamından çıkmasına sebep olacaktır.



Teknolojik gelişme sağlayan değişimlerin yapılması hakkı saklı tutulur!

İÇİNDEKİLER / INDEX

1	Piktogram açıklamaları
2	İlk çalıştırma
3	Güvenlik bilgileri ve sorumluluk
4	Ürün Özellikleri
5	Ürün Görünüşleri
6	İşlev parçaları (Fırının bölümleri)
7	Fırının kullanımına yönelik uyarılar
8	Genel Görünüm
9	İkonlar
10	Pişirme modları
11	Kombi pişirme modu
12	Turbo Pişirme Modu
13	Buhar Modu
14	Ayarlanabilir Buhar Modu
15	Banket modu
16	Fazlı Pişirme
17	Probu Pişirme
18	Delta T ile pişirme
19	Katlı Pişirme / Multi Cooking
20	Yıkama
21	Bakım
22	Olası Problemler Listesi

INDEX

1	Pictogram Explanations
2	Start-Up
3	Safety Data and Responsibility
4	Product Features
5	Product Views
6	Function Components
7	Warnings for use of oven
8	General View
9	Icons
10	Cooking Modes
11	Combi cooking mode
12	Turbo cooking mode
13	Steam Mode
14	Adjustable Steam Mode
15	Banquette Mode
16	Phasic Cooking
17	Probe Cooking
18	Delta T Cooking
19	Multi Cooking
20	Flushing
21	Maintenance
22	List of Possible Problems

1. PİKTOGRAM AÇIKLAMALARI



Tehlike!

En ağır yaralanmalara ve ölüme neden olabilecek tehlikeli durumlar.



Uyarı!

En ağır yaralanmalara ve ölüme neden olma ihtimali yüksek tehlikeli durumlar.



Dikkat!

En ağır yaralanmalara ve ölüme neden olma ihtimali yüksek tehlikeli durumlar.



Tahriş edici maddeler



Yangın tehlikesi!



Yanma tehlikesi!



Dikkat :

Uyulmadığında hasara yol açabilir.



Günlük kullanım için öneriler ve yöntemler.

2. İLK ÇALIŞTIRMA

ÇALIŞTIRMA

- Elektrik şalterini açınız.
- Panel üzerindeki ON/OFF butonuna basarak cihaz enerjilendirilir.
- ON/OFF Butonu:



Fırın kontrol panelinin çalışmasını ya da durdurulmasını sağlar.

Üzerinde kırmızı ışık yanarken OFF durumundadır.

Fırın “ON” konumundayken yeşil ışık yanar.

Kapatmak için **2 sn.** boyunca bu tuşa basılı tutulması gerekmektedir. Daha kısa süreli basılırsa herhangi bir işlem yapılmaz.

KAPATMA

Çalışma esnasında iptal simgesiyle “X” pişirme işlemi sonlandırılır.

Cihazı kapatmak için açma-kapama (ON-OFF) butonuna basarak enerji kesilir.



Yangın tehlikesi!



KURULUM TESTİ

Yeni fırınınızı ilk kez çalıştırdığınızda, bir defaya mahsus otomatik kurulum testini başlatmanız istenir. Bu kurulum testi fırınınızın ortam şartlarına göre değişiklik gösterip yaklaşık 30 dakika sürer.

Lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat edin :

- Otomatik sistem testinin uygulanması için tüm ambalaj malzemeleri fırından çıkartılmalı, fırın gövdesindeki koruyucu film soyulmalıdır.
- Hava perdesinin yerine tam olarak oturtulmuş olduğunun kontrolü yapılmalıdır.
- Fırın , kurulum talimatlarına uygun şekilde elektrik, su ve gaz bağlantıları yapılmalıdır.



Fırın ilk kurulum esnasında bir defaya mahsus sistem testi yapacaktır. Sistem testi esnasında fırın kapısını kapalı konuma getiriniz. Sistem testi yarıda kesilmesi istenmeyen bir durumdur. Sistem testi tamamlanmadan fırın kullanılması durumunda oluşabilecek hasarlardan firmamız sorumlu değildir.

Ambalaj malzemelerini, ızgaraları ve fırın kabinindeki aksesuarları çıkartınız.

KULLANICI PARAMETRELERİ

ADIMLAR	BİLGİ / TUŞ / BUTON	TANIMLAMA
1	DİL SEÇİMİ	Kullanıcı dilini seçiniz. (Türkçe/İngilizce)
2	SICAKLIK ÖLÇME YÖNTEMİ	Sıcaklık ölçme yöntemini F veya C olarak seçim yapınız.
3	TARİH ve SAAT AYARI	GG/AA/YYYY
4	EKRAN PARLAKLIĞI	%0 - 100
5	SES SEVİYESİ	%0 - 100
6	HACCP DIŞA AKTARMA	HACCP bilgilerini USB data belleğine kayıt edebilirsiniz.
7	REÇETE DIŞA AKTARMA	Reçete bilgilerini USB data belleğine kayıt edebilirsiniz.
8	REÇETE YÜKLEME	Oluşturulan reçeteleri USB ile cihaza kayıt edebilirsiniz.

3. GÜVENLİK BİLGİLERİ



- Bu kılavuzu tüm kullanıcıların her zaman bulabileceği şekilde muhafaza ediniz!
- Bu cihaz çocuklar ya da fiziksel, duyuşsal veya ruhsal kabiliyetleri kısıtlı kişiler veya yeterli deneyime ve/veya bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihaz sadece el ile kullanılmalıdır. Sivri, keskin veya başka aletlerin kullanımı nedeniyle meydana gelen arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kaza tehlikesi ve cihazda doğabilecek arızaları önlemek için fırını kullanacak tüm personelin güvenlik ve fırının doğru kullanımı konularında eğitim görmeleri mecburidir.



Uyarı!

Eğer, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce (giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır.”



Uyarı!

Günlük çalışma ve kullanımdan önceki denetim.

- Yıkama işlemi tamamlanmaması durumunda, cihazı kullanmayınız.
- Fan perdesinin, doğru ve kurallara uygun olarak takıldığından emin olun - Dönen fan pervanesi yüzünden yaralanma tehlikesi!
- Fırın arabalarının, tepsi raflarının kurallara uygun şekilde fırın kabini içerisine yerleştirildiğine emin olun - Sıcak sıvı taşıyan kaplar düşebilir veya pişirme kabininden dışarıya taşabilir - Yanma tehlikesi !



Uyarı!

- Hatalı montaj, servis bakım ve temizleme; ayrıca cihazda yapılacak değişiklikler, arızaya, yaralanmalara ya da ölüme neden olabilir. Bu nedenle Cihazınızı çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz.
- Arıza durumunda cihaza yetkili servis müdahale etmelidir. Cihazda orijinal yedek parça kullanılmaması durumunda üretici firma sorumlu değildir.
- Bu cihaz sadece profesyonel mutfaklarda yemek pişirmek için kullanılabilir. Her türlü başka maksatla kullanım, asıl kullanım amacına aykırı ve tehlikeli olabilir.
- Yanıcı madde içeren yiyecek türleri (örneğin: alkol içeren yiyecek maddeleri) pişirilmemelidir. Düşük parlama derecesine sahip olan maddeler kolayca kendiliğinden alevlenip tutuşabilir - Yangın tehlikesi!
- Temizleme ve kireç sökme maddeleri ile aksesuarları sadece bu kılavuzda tanımlanan yöntemlere uygun olarak kullanılmalıdır.
- Her türlü başka kullanım asıl kullanım amacına aykırı ve tehlikelidir. Camların zarar görmesi durumunda lütfen yetkili servis aracılığı ile tüm camı değiştiriniz.
- Cihazınızın, teknik açıdan sorunsuz durumda kalması için en az yılda bir kez yetkili servis tarafından bakıma alınmalıdır.



Uyarı!

- Cihazınızı mutlaka bir davlumbaz altında çalışabilecek şekilde montajını yaptırınız.

Cihaz kullanıldığı süre boyunca çalışması gerekmektedir.

- Kendinden davlumbazlı olan modellerde baca bağlantısını uzman kişiler tarafından uygun malzeme ile ve montaj kılavuzunda belirtilen ölçülerde yaptırınız - Baca Gazları !
- Cihazınızın baca boruları üzerini kapatacak şekilde hiç bir malzeme koymayın - Yangın Tehlikesi !
- Cihazın temizliği sırasında cihazda bulunan baca borularının içerisine su veya her hangi bir cisim kaçmasını engelleyecek şekilde kapatınız. Temizlik sonrasında mutlaka baca borularını tekrar açık hale getiriniz - Patlama Tehlikesi !
- Cihazın alt kısmını eşya ile kapatmayınız.



Uyarı!

- Kaplar sıvı yada pişirme işlemi sırasında sıvılaşan bir malzeme ile dolduruluyorsa, fırına sürülen kaplar yalnızca kullanıcının kolayca görebileceği raflara yerleştirilmelidir. – Yanma Tehlikesi!
- Pişirme odasını her zaman çok yavaş açın (sıcak hava çıkışı)- Yanma tehlikesi!
- Sıcak pişirme odasındaki aksesuarlara ve diğer eşyalara sadece ısıya dayanıklı koruyucu giysiyle dokununuz-Yanma Tehlikesi!
- Cihazın dış ısı 60°C' den yüksek olabilir, sadece ısıya dayanıklı giysiyle dokununuz – Yanma Tehlikesi!
- El duşu ve el duşundan gelen su sıcak olabilir. – Yanma Tehlikesi!

- Havalandırma pervanesine el sürmeyin – Yaralanma tehlikesi!
- Temizleme- Tehlikeli kimyasal maddeler – Tahriş tehlikesi! Temizleme işlemi için uygun koruyucu giysi, koruyucu gözlük, eldiven ve yüz maskesi kullanmanız gereklidir.
- Cihazın yakınında yanıcı madde bulundurmayın. – Yangın tehlikesi!
- Kullanmadığınızda hareketli cihazların ve fırın arabası raflığının sabitleme frenlerini devreye alın. Tekerlekli raflıklar düz olmayan zeminlerde kendiliğinden hareket edebilir. – Yaralanma tehlikesi!
- Fırın arabası raflığı kullanıldığında kap sürgüsünü daima kapatın. Sıcak sıvıların etrafa saçılmasını önlemek için içi sıvı dolu kapların üstünü kapatın. – Yanma Tehlikesi!
- Taşıma aracı ve banket arabası doldurulduğunda ve boşaltıldığında kurallara uygun şekilde tekerlekler sabitlenmelidir.-Yaralanma tehlikesi!

TEMİZLİK

- Sadece İNOKSAN tarafından önerilen temizleme maddelerini kullanın. Başka üreticilerin temizleme maddeleri kullanıldığında arıza meydana gelebilir; bu arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ovmayı gerektiren ya da çizici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.



Uyarı!

Hava giriş filtresinin bakımı.

Cihaz pano alt tarafında bulunan hava filtresinin kirlendiğini kendiliğinden tespit eder. Hava filtresi kirlendiğinde bir servis iletili görüntülenir ve hava filtresini temizleyiniz veya değiştirmeniz talep edilir. Cihaz, hava filtresi yokken çalıştırılmamalıdır. Hava filtresini değiştirirken aşağıdaki bilgileri dikkate alınız.

Temizlik bakım ve tamir işlemlerinde cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.

NOT : Mutfaklar da sağlıklı havalandırma yapılabilmesi için İnosmart fırınların üzerine seçilmesi önerilen davlumbaz ölçüleri ve davlumbaz egzoz debisi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

NOTE: Hood sizes recommended to be selected on Inosmart ovens for healthy ventilation in kitchens and hood exhaust flow are given in the table below.

DAVLUMBAZ BACA VE METREKÜP CETVELİ (DUVAR TİP DAVLUMBAZ FİLTRESİZ)
HOOD, CHIMNEY AND METERCUBE SCHEDULE (WALL TYPE HOOD WITHOUT FILTER)

FIRIN TİPİ OVEN TYPE	(L) BOY/ LENGHT (mm)	(W) EN / WIDTH (mm)	(H) YÜKSEKLİK / HEIGHT(mm)	(M) BACANIN KENAR ÖLÇÜSÜ/ SIDE SIZE OF CHIMNEY (mm)	(m ³ /h) TEK EMİŞLİ DAVLUMBAZ EGZOZ DEBİSİ / SINGLE SUCTION HOOD EXHAUST FLOW	(m ³ /h) ÇİFT EMİŞLİ DAVLUMBAZ EGZOZ DEBİSİ / DOUBLE SUCTION HOOD, EXHAUST FLOW
40 TEPSİLİ / 40 TRAY	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
20 TEPSİLİ / 20 TRAY	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
10 TEPSİLİ / 10 TRAY	1200	1170	500	600	2620,2	1843,8

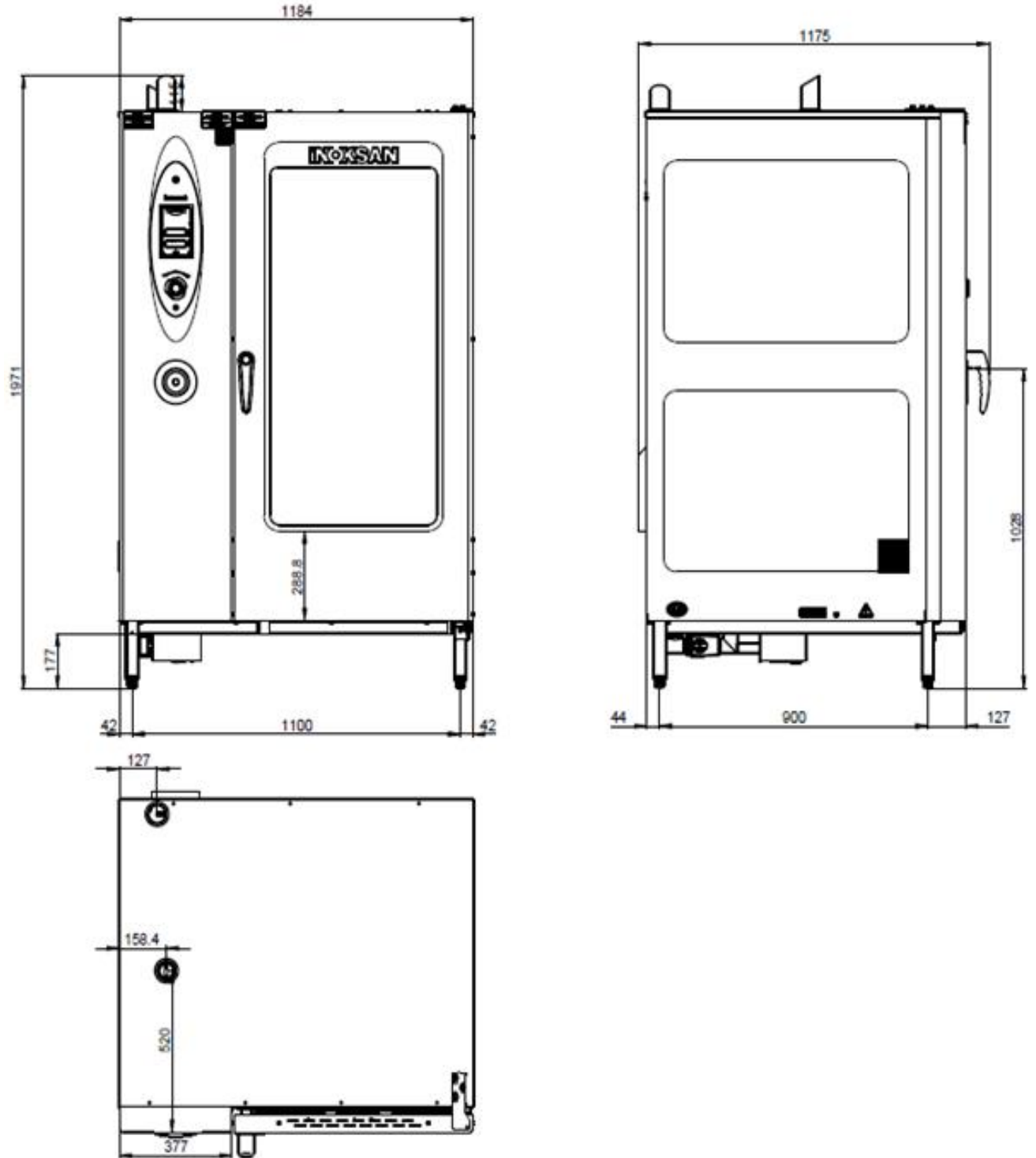
4.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

ÜRÜN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

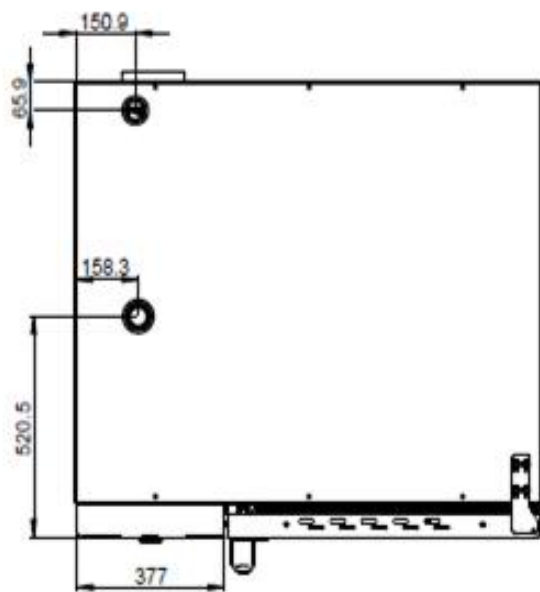
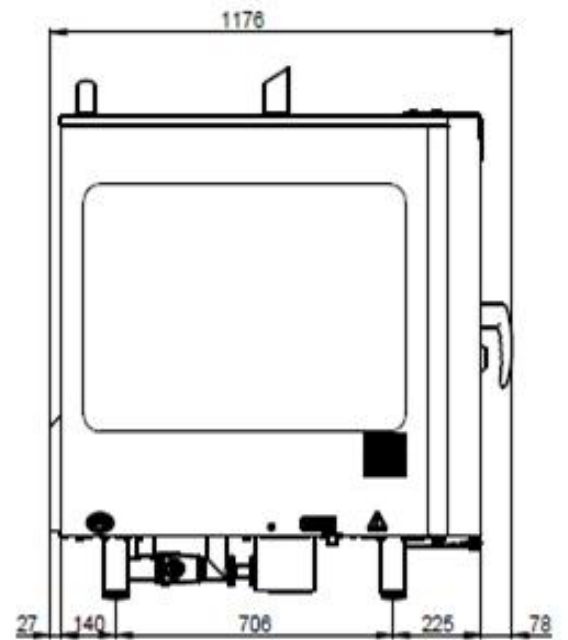
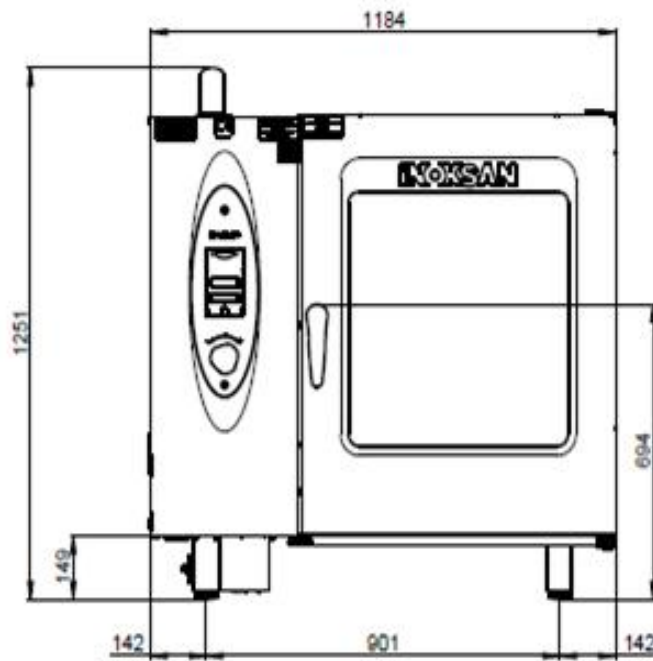
		AÇIKLAMA			BİRİM
ÜRÜN KODU		FBE 40T	FBE 20T	FBE 10T	
SU BASINCI		2-4	2-4	2-4	BAR
SU GİRİŞİ		3/4	3/4	3/4	İNÇ
FAN MOTOR GÜCÜ		0,85 X 2	0,85	0,85	KW
EBATLAR	GENİŞLİK	1180	1180	925	mm
	DERİNLİK	1070	1070	793	mm
	YÜKSEKLİK	1893	1190	1190	mm
ELEKTRİK GİRİŞİ		380-400 V AC 3N	380-400 V AC 3N	380-400 V AC 3N	V
ELEKTRİK FREKANSI		50-60	50-60	50-60	Hz
Max. Elektrik Gücü		52	26	18.5	kW
Buhar Gaz Gücü		35	17,5	17,5	kW
Piştirme kapasitesi		GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10	adet
Faydalı iç hacim		0,9	0,42	0,2	m3
Net ağırlık		350(+50 araba)	270	210	kg
Raflar arası mesafe		65	65	65	mm
KAPASİTE		20 GN 2/1 veya 40 GN 1/1	10 GN 2/1 veya 20 GN 1/1	10 GN 1/1	
AKSESUARLAR		FIRIN ARABASI, FIRIN ARABASI (BANKET MODU)			

5.ÜRÜN GÖRÜNÜŞLERİ

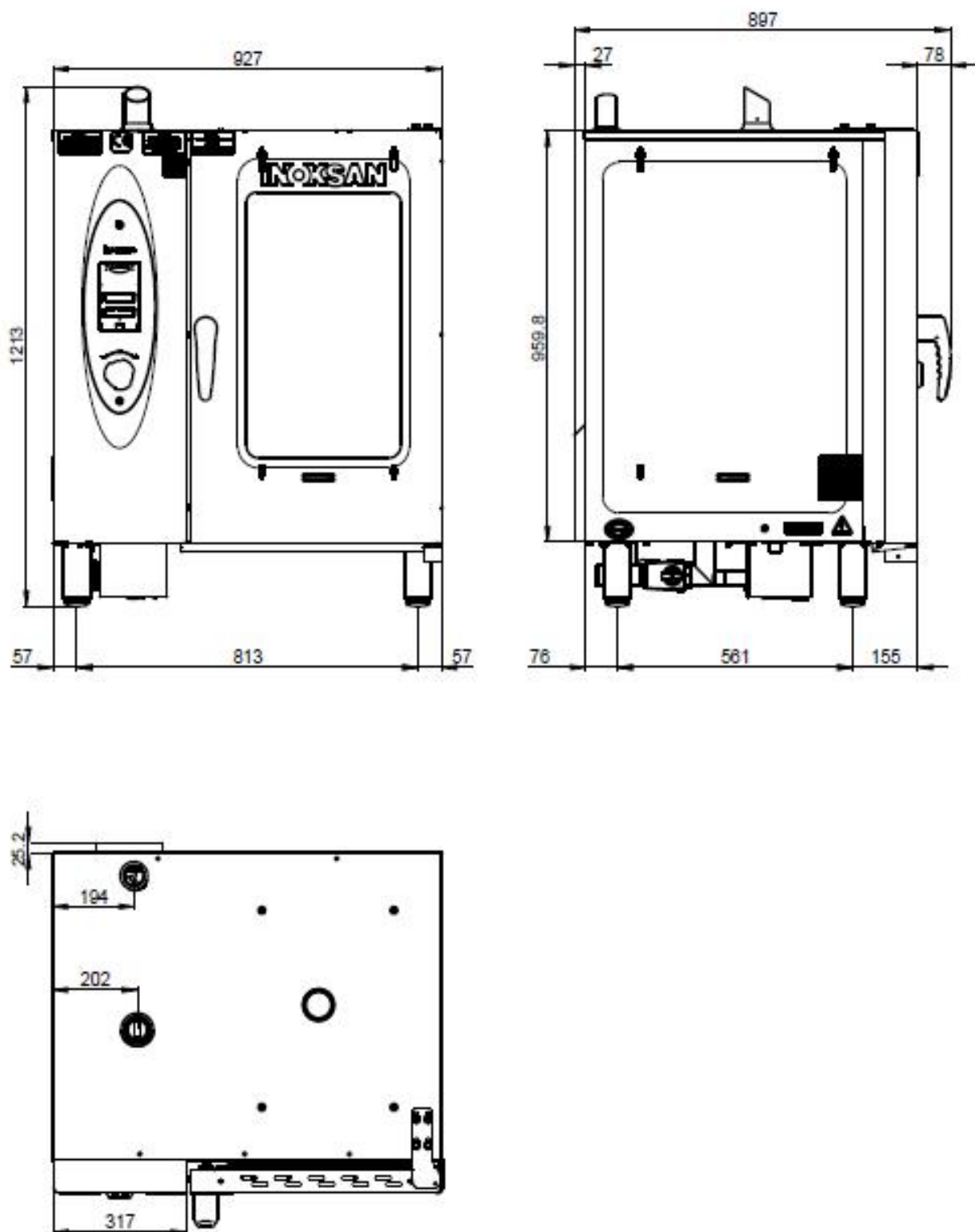
FBE40T



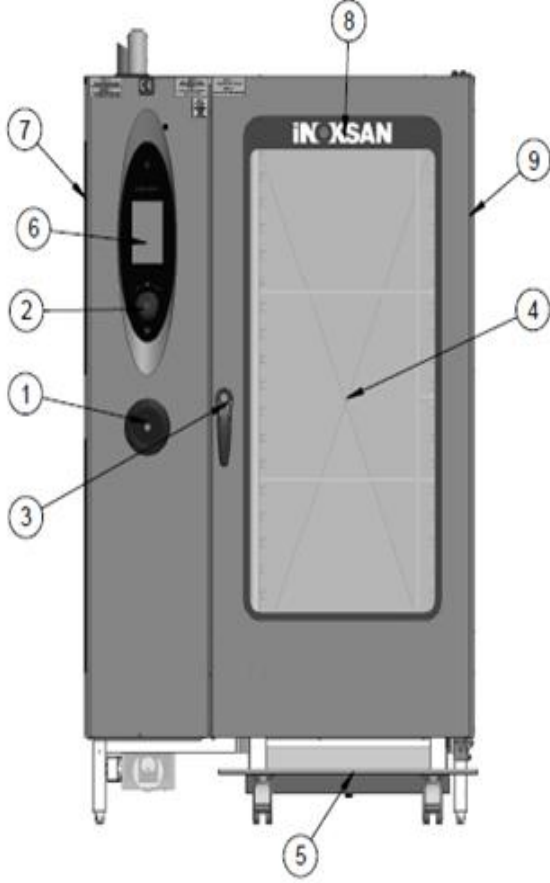
FBE 20T



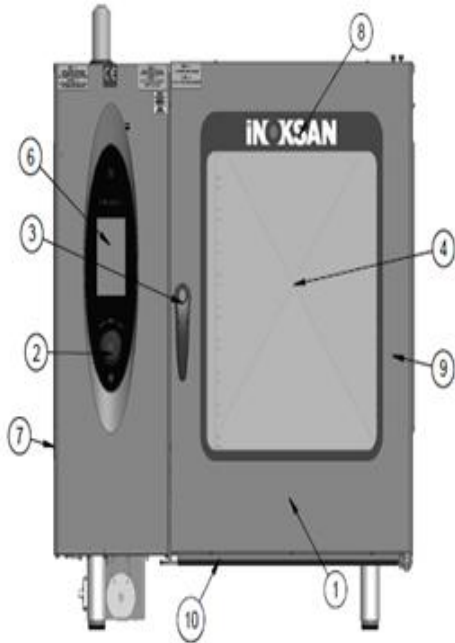
FBE10T



6. İŞLEV PARÇALARI (Fırının bölümleri)



- 1 El Duş haznesi (20 ve 10 da içeride)
- 2 Kontrol Düğmesi
- 3 Kapı Kolu
- 4 Faydalı İç hacim
- 5 Fırın Arabası
- 6 Dokunmatik Ekran
- 7 Kontrol Paneli
- 8 Fırın İç ve Dış camı
- 9 Kabin iç aydınlatma (içeride)
- 10 Suluk Sacı



7. FIRININ KULLANIMINA YÖNELİK UYARILAR

MONTAJ :

- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu soyunuz, yüzey üzerinde yapışkan kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz.
- Cihazı pişirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkışını sağlayacak şekilde bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Çıkan dumanlar dışarı atılacaksa aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla müşterek olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır. Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Montaj ve bakımın rahat yapılabilmesi için, cihazın yerleştiği yerin sol tarafı yaklaşık 60 cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emişini de rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkada da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Cihazı, yerleştirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılabilir şekilde olmasına dikkat ediniz.

SU BAĞLANTISI :

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 7°Fh sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiye'nin kısa

zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

ELEKTRİK BAĞLANTISI:

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400 V 3N AC 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz ile şebeke beslemesi arasına uygun amper değerlerine sahip sigorta bağlanmalıdır.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır. Eş potansiyel topraklama girişi etiketi ile cihazın alt kısmında belirtilmiştir.
- Cihazlar normlu ve geçerlilik kurallarına uygun bir elektrik şebekesine bağlı olmak zorundadır.
- Cihazlarda uygun kaçak akım sigortası kullanılmalıdır.
- Cihaz en az H07RN-F tipi bir enerji besleme kablosu kullanılmadır.
- Enerji besleme kablosunu cihaz devre şemasına bakarak bağlayınız.

KULLANICI TALİMATI :

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazın kontrolü dokunmatik ekran üzerinden sağlanır. Hassas sıcaklık veya

zaman ayarı yapmanız için döner siviç kullanmanızı tavsiye ederiz.

- Isı kayıplarını minimuma indiren ve aynı zamanda çevre dostu olan yeni izolasyon malzemesi kullanılmıştır.

- Pişirilecek ürünün iç ısını kontrol edecek et probu mevcuttur.

- Aksesuar olarak fırının içine girebilen fırın arabası mevcuttur.

- Konveksiyonlu fırınlar biriken sıcak hava ve buharın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine üfletilerek indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.

- Cihaz tablo-1’de verilen bütün yiyecek türlerinin pişirilmesi amacına yöneliktir. Ayrıca önceden pişirilmiş ve dondurulmuş yiyecekleri yenebilecek sıcaklığa kadar ısıtabilirsiniz.

- Fırınlarda tepsi derinliği seçimi çok önemlidir. Tepsiler, mayalı hamur türleri için delikli ve 20mm, börek türleri için normal deliksiz ve 20mm, sulu ve soslu yemek türleri için ise yemeğin özelliğine göre 40-65mm derinlikte tepsi seçiniz. Tepsi seçimi ve önerilen azami tepsi kapasiteleri aşağıdaki gibidir.

- GN 1/1 tepsi kullanılması durumunda tepsi kapasitesi belirtilen adetlerin iki katı olacaktır.

- Sıcak hava dolaşımını engellememesi için 65mm den daha derin tepsilerin kullanılmaması gerekir.

- Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN 2/1 20mm delikli tepsilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi 25–30 ekmek alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmek alan tepsilerden 10ad. Yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmek olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.

- Börek türlerinde kullanılan GN 2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine

göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın kapasitesi 350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.

- Fırın yemeklerinde kullanılan GN 2/1 40-60mm derinlikteki tepsiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir

- Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyatlarda kullanılabilecek olan GN2/1 80mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlandığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden en az 50°C fazla bir ön ısıtma yapınız. Bunun için cihazın ekranında bulunan ön ısıtma simgesini kullanabilirsiniz. Örneğin 190°C’de 20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 240°C’ye kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba, tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığı düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülü fırına koymayınız.

- Fırın arabası üzerinde bulunan tepsi raylarına pişirilecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir. Çünkü sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonunun tam sağlanamayacağı için pişirmede farklılıklar oluşacaktır. Örneğin patisseriesi hamurlarından olan sable bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, İtalyan Kurabiye gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsisi denilen 10mm derinliğindeki tepsilerden (düz ya da delikli) tüm ray aralıklarına

yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz

- Tepsiler arasındaki boşluğun 20mm'den az olmamasına dikkat ediniz. Normalde bu boşluk 40mm olmalıdır.

- Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar (530x750mm) üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum ızgara kapasiteleri FBE 10T - 20T için 5 ad. ve FBE40T için de 10 ad.'tir.

-Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın

içerisine periyodik aralıklarla nemlendirme butonu vasıtası ile buhar püskürterek ürünün nemlendirilerek kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.

- Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişmeler olacaktır.

- Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına durdurucu konulmuştur. Arabayı kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız

		GN 2/1 tepsi	GN 2/1 tepsi	GN 1/1 tepsi
	Tepsi	FBE 40T	FBE 20T	FBE 10T
Bisküvi/kurabiye	10mm	20 ad.	10 ad	10 ad
Mayalı hamur türleri	20mm delikli	10 ad.	5 ad	5 ad
Börek türleri	20mm düz	10 ad.	5 ad	10 ad.
Fırın yemekleri	40/65mm düz	10 ad.	5 ad.	5 ad.
Sulu yemek(ısıtma)	65mm düz	7 ad.	4 ad.	3 ad

TABLO-1

8.GENEL GÖRÜNÜM



9.İKONLAR



OTOMATİK KİREÇ ÇÖZME



SOĞUTMA



AYARLAR



KAPI AÇIK



SON 10 KULLANILAN
REÇETE



PİŞİRME İŞLEMİNDE
BEKLEME
(KAPI AÇIK İKEN)



DELTA-T



BAŞLA (START)



ET PROBU VEYA CORE
PROB



ÖN ISITMA



USB DATA TRANSFER
SİMGESİ



MANUEL NEMLENDİRME
(SIRALI MANUEL NEM)



RAFLI PİŞİRME
(SMARTTRACK)



YIKAMA



İFO (BİLGİ TUŞU)



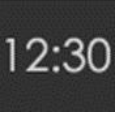
YARDIM (HELP)



REÇETE EKLEME



TURBO



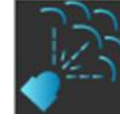
SAAT



KOMBİ



GERİ



BUHAR



FAVORİ REÇETELER



AYARLANABİLİR BUHAR



PİŞİRME MODLARI



SİLME



TURBO-BUHAR
KOMBİNASYON AYARI



REÇETE DÜZENLEME



KABİN FAN HIZ AYARI



REÇETE KAYIT



ZAMAN



FAZLI PİŞİRMENİN FAZ
ADIMLARI ARASINDA
UYARI



İPTAL



YENİ REÇETE
OLUŞTURMA



CELÇİUS/FAHREHAYT



AZ YIKAMA



ORTA YIKAMA



YOĞUN YIKAMA



% 100 TURBO MOD



%100 BUHAR MOD



SICAKLIK GÖSTERGESİ
TURBO MOD İÇİN



SICAKLIK GÖSTERGESİ
ET PROBU İÇİN



SICAKLIK GÖSTERGESİ
DELTA T İÇİN



SICAKLIK GÖSTERGESİ
BUHAR MODU İÇİN

10.PİŞİRME MODLARI



1 - KOMBİ MOD



2 - TURBO MOD



3 - BUHAR MODU

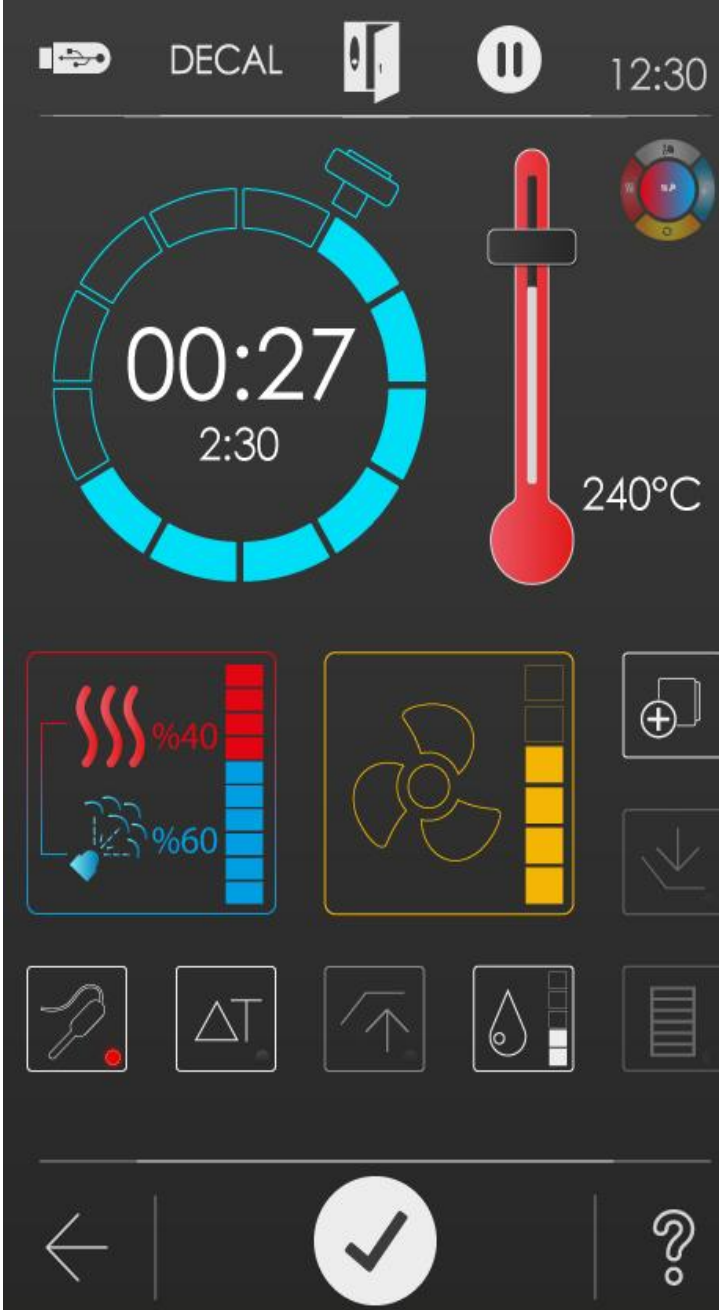


4 - AYARLANABİLİR BUHAR MODU



5 - BANKET
MODU

11. KOMBİ MOD (30°C-300°C)



Turbo sıcak hava ve buhar birleştirilerek yemeklerin kuruması engellenir. Ağırlık kaybı en aza iner ve ürünümüz eşit oranda pişer. Geleneksel pişirme yöntemleri ile karşılaştırıldığında pişirme süresi büyük ölçüde kısaltılır. Kızartma, buğulama, haşlama ve glase etme işlemlerinde bu pişirme yöntemi idealdir.

ÇALIŞTIRMA

Ekranda görülen seçimler (sıcaklık, zaman, fan hızı, buhar oranı vs.) yapılarak başla (start) butonuna basıldığında fırın kombi modda çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

Zaman seçimi : 12 saate kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

Sıcaklık seçimi : 30-300°C arasında ayarlanabilir.

Fan devri seçimi : Fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

Kuru-buhar oranı seçimi : %10 ile %90 arasında buhar oranı ayarlanabilir.

Probu pişirme seçimi : Zamandan bağımsız olarak sıcaklık değeri girilerek probu pişirme yapılabilir. Dilerseniz ΔT pişirme özelliğini kullanabilirsiniz.

Ön Isıtma : Pişirme işleminin öncesinde ön ısıtma yapılabilir

12. TURBO MOD (30°C-300°C)



300°C ye kadar ayarlanabilen sıcaklık ile yumuşak filetolar, pirzolalar, hamur işleri ürünlerini homojen olarak pişirilmesini sağlar. Derin dondurulmuş ürünlerin “convenience” usulüyle en uygun biçimde pişmesini sağlar.

ÇALIŞTIRMA

Ekranda görülen seçimler (sıcaklık, zaman, fan hızı, vs.) yapılarak başla(start) butonuna basıldığında fırın turbo modda çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

Zaman seçimi : 12 saat e kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

Sıcaklık seçimi : 30-300°C arasında ayarlanabilir.

Fan devri seçimi : Fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

Probu pişirme seçimi : Zamandan bağımsız olarak sıcaklık değeri girilerek probu pişirme yapılabilir. Dilerseniz ΔT pişirme özelliğini kullanabilirsiniz.

Manuel nemlendirme seçimi : Kabin içerisine istenilen oranda manuel nem verilebilir.

Ön Isıtma : Pişirme işleminin öncesinde ön ısıtma yapılabilir.

13. BUHAR MODU (100°)



Buharlı pişirme; hafif haşlama, buharlı pişirme ve buharda yumuşatma işlemleri için idealdir. Yüksek performanslı buhar jeneratörü sayesinde kesintisiz buhar üretir ve yiyeceklerin canlı görünmesini sağlar.

ÇALIŞTIRMA

Ekranada görülen seçimler (zaman, fan hızı, vs.) yapılarak başla(start) butonuna basıldığında fırın buhar modunda çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

Zaman seçimi : 12 saat e kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

Fan devri seçimi : Buharlı mod seçimi sonrasında fan hızı otomatik “3” te gelir. Fan devri 1-6 arasında ayarlanabilir.

Probu pişirme seçimi : Zamandan bağımsız olarak sıcaklık değeri girilerek probu pişirme yapılabilir.

14.AYARLANABİLİR BUHAR MODU (30°C-99°C)



Hassasiyetle korunan pişirme odası sıcaklığı sayesinde besinlerin kendine ait tatları korunur ve istenilen yoğunluk sağlanır. Ayarlanabilir buharlı pişirme, az suda haşlama, hafif ateşte pişirme, et ve sebze suyu pişirme ve vakumda pişirme işlemleri için idealdir.

ÇALIŞTIRMA

Ekranda görülen seçimler (sıcaklık,zaman,fan hızı, vs.) yapılarak başla(start) butonuna basıldığında fırın ayarlanabilir buhar modunda çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

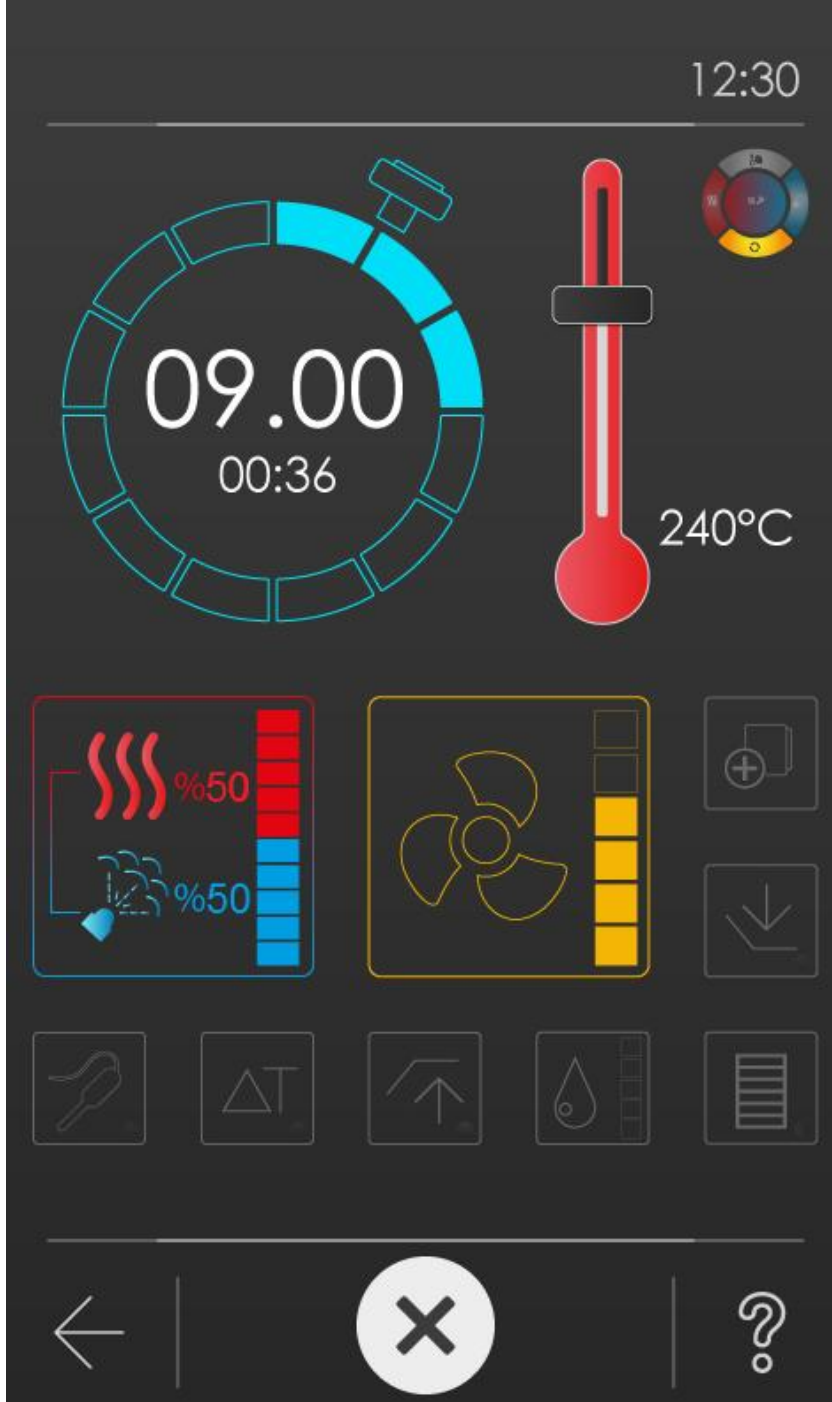
Zaman seçimi : 12 saat e kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

Sıcaklık seçimi : 30-99°C arasında ayarlanabilir.

Fan devri seçimi : Buharlı mod seçimi sonrasında fan hızı otomatik “3” te gelir. Fan devri 1-6 arasında ayarlanabilir.

Probu pişirme seçimi : zamandan bağımsız olarak sıcaklık değeri girilerek probu pişirme yapılabilir.

15.BANKET MODU (30°C-300°C)



Yiyeceklere önceden düşük sıcaklıklarda ön pişirme uygulanır ve soğutulur. Sunuma hazırlanan yiyecekler banket modunda kısa sürede pişirilerek taze pişmiş olarak hazırlanması sağlanır

ÇALIŞTIRMA

Ekranında görülen seçimler (sıcaklık,zaman,fan hızı, vs.) yapılarak başla(start) butonuna basıldığında fırınbanket modunda çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

-sıcaklık seçimi :30-300 arasında ayarlanabilir.

-zaman seçimi : 12 saat e kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

-fan devri seçimi : fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

16.FAZLI PİŞİRME



Farklı özelliklerde 6 aşamalı pişirme işlemi yapabilirsiniz. Yiyeceklere farklı pişirme metotlarını sırasıyla uygulanarak, pişirme işlemi boyunca müdahale etmeden yemeğiniz tüm aşamalardan geçirilerek otomatik hazır hale gelir.

ÇALIŞTIRMA

Ekranı görülen seçimler her faz için (sıcaklık, zaman, fan hızı, vs.) yapılarak başla (start) butonuna basıldığında fırın fazlı pişirme olarak çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

Zaman seçimi : Her faz için 12 saate kadar pişirme süresi ayarlanabilir.

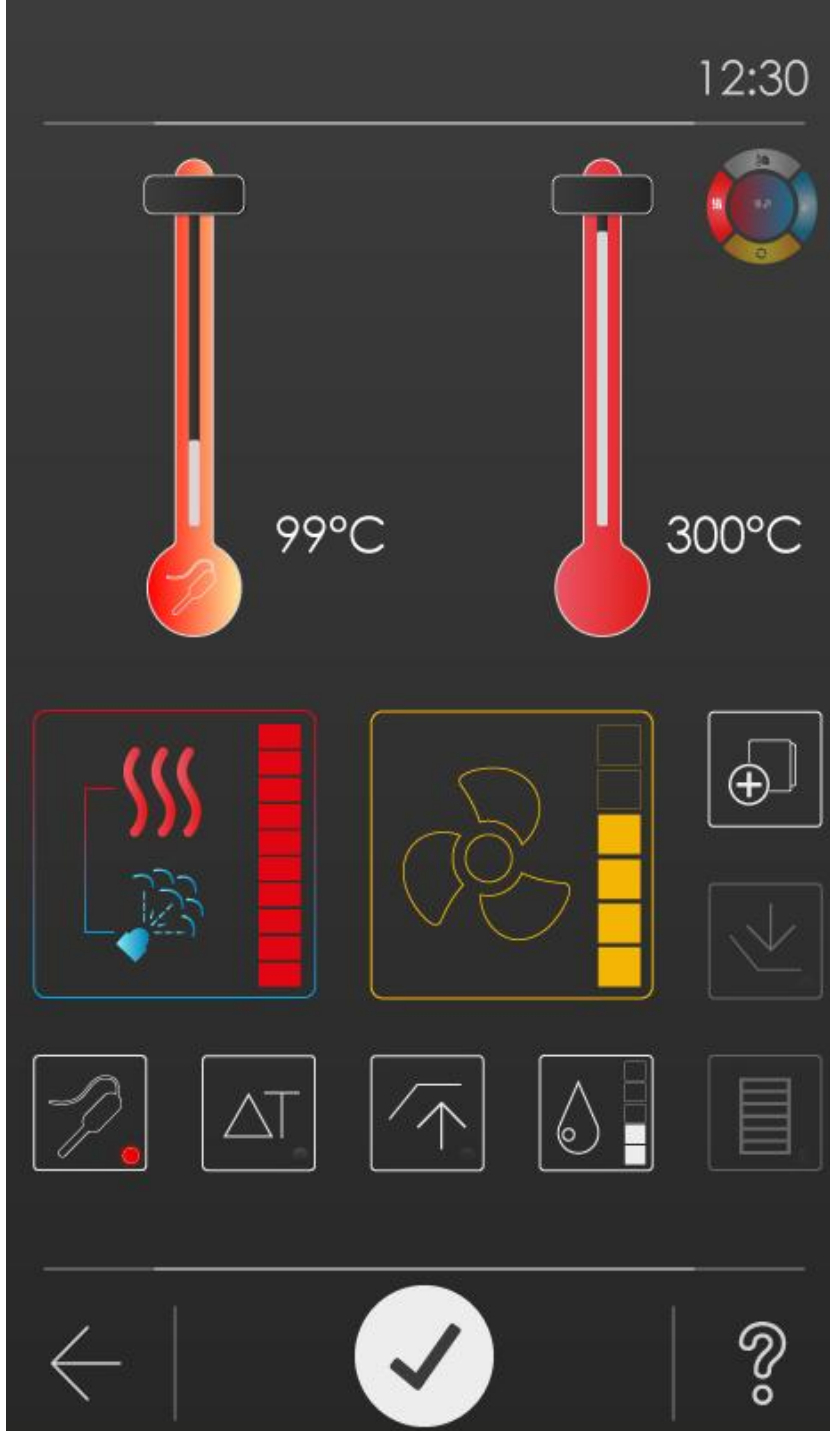
Sıcaklık seçimi : Seçilen her faz moduna göre sıcaklık ayarları yapılır.

Fan devri seçimi : Her faz için fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

.Probu pişirme seçimi (kuru, kombi) : Zamandan bağımsız olarak sıcaklık değeri girilerek probu pişirme yapılabilir. Dilerseniz ΔT pişirme özelliğini kullanabilirsiniz.

Manuel nemlendirme seçimi (kuru): kabin içerisine istenilen oranda manuel nem verilebilir.

17. PROBLU PİŞİRME (ET PROBU)



Hassas pişirme işlemi için idealdir. Kabin sıcaklığı ayarlanır ve yiyecekler sabit sıcaklıkta pişirilir. Süreden bağımsız olarak, yiyecek içerisindeki sıcaklığı ölçer. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında pişirme işlemi tamamlanır.

ÇALIŞTIRMA

Ekranda görülen seçimler (sıcaklık, fan hızı, vs.) yapılarak başla(start) butonuna basıldığında et probu zamandan bağımsız çalışmaya başlar.

Bu ekranda yapılabilecek seçimler aşağıdaki gibidir.

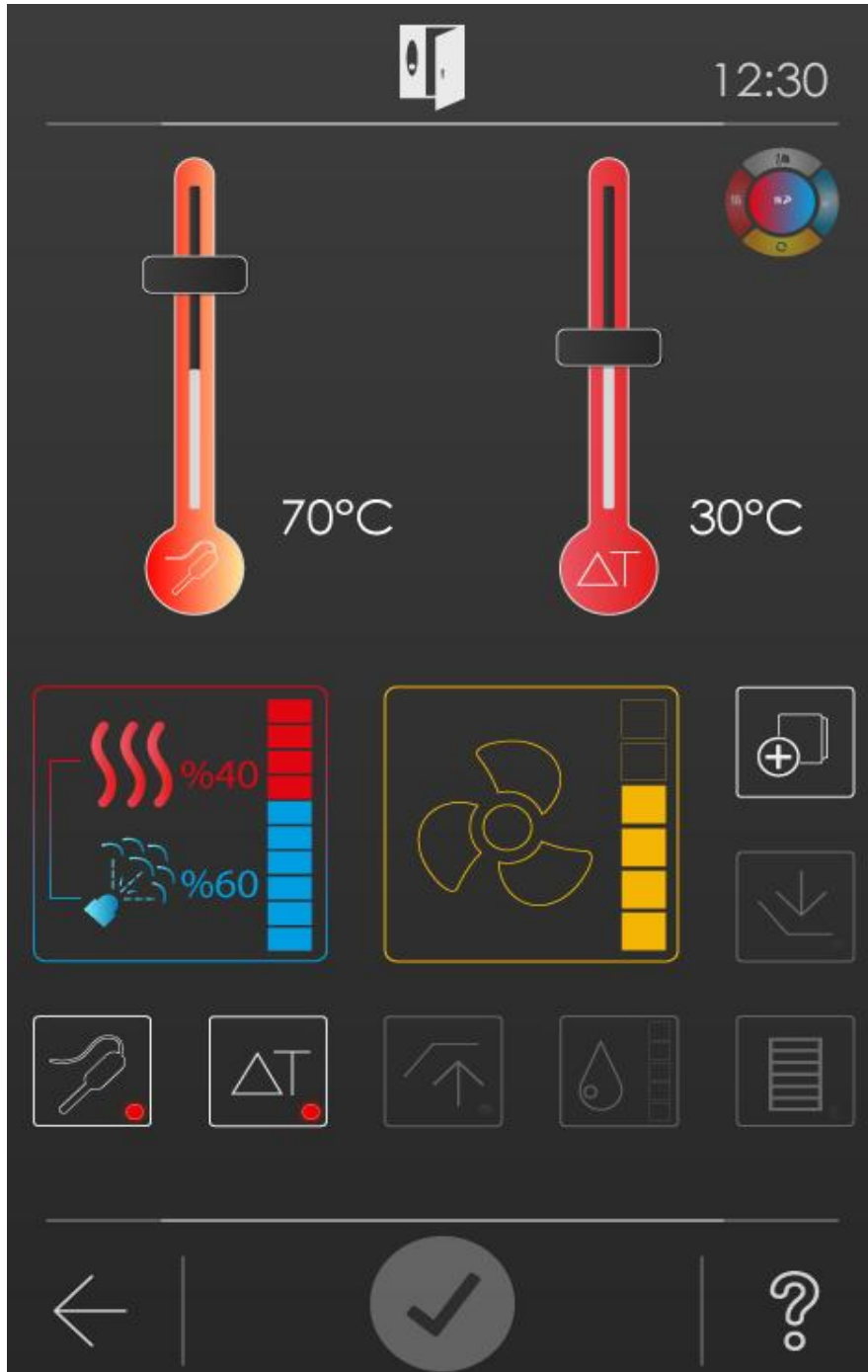
Et probu sıcaklık seçimi : 30-99°C arasında ayarlanabilir.

Fan devri seçimi : Her faz için fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

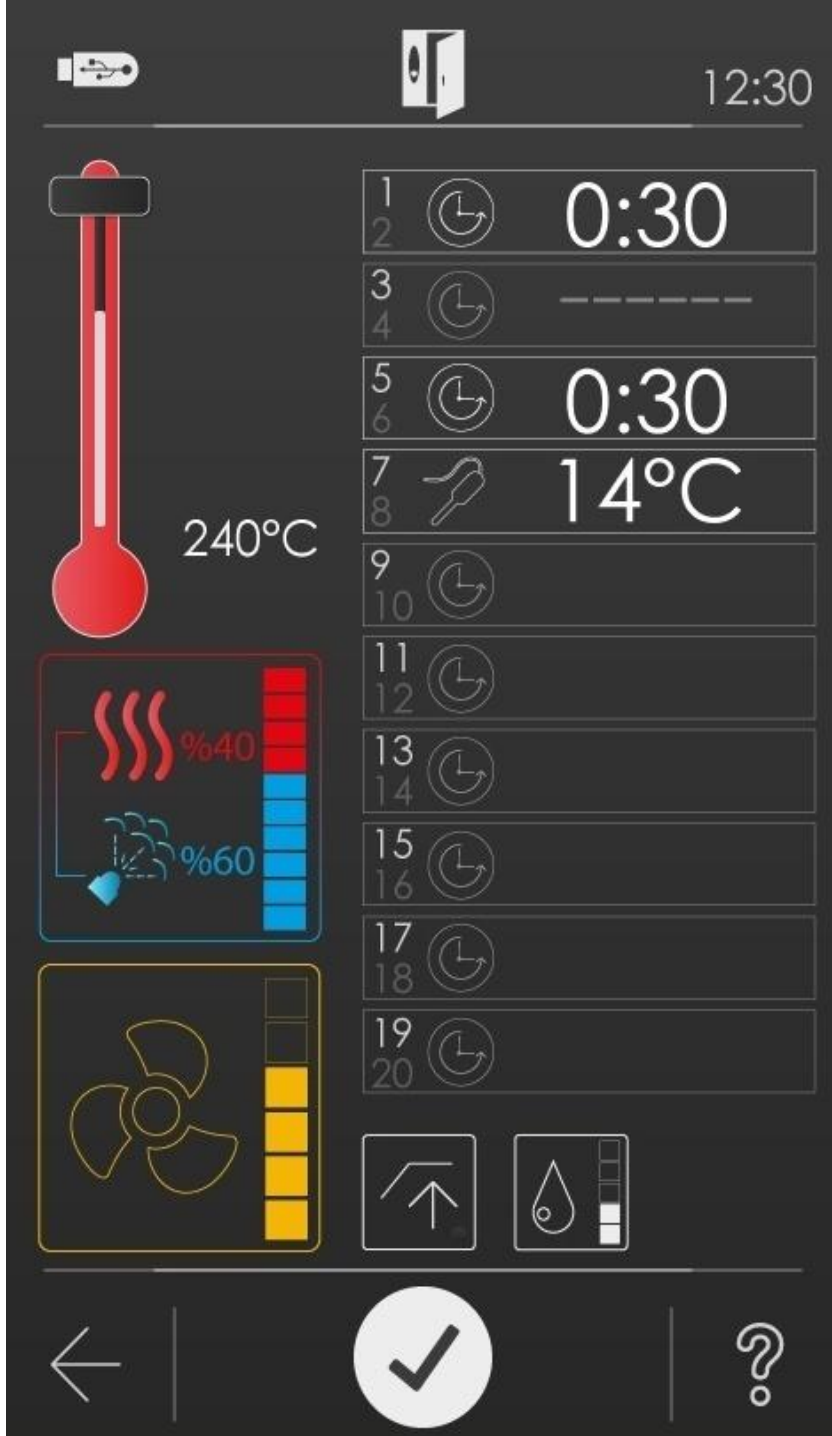
Kuru-Buhar Oranı (kombi-banket) : %10 ile %90 arasında buhar oranı ayarlanabilir.

Manuel nemlendirme seçimi (kuru) : kabin içerisine istenilen oranda manuel nem verilebilir.

18.DELTA T PİŞİRME



19.KATLI PİŞİRME



Aynı pişme özelliklerine sahip olan farklı yiyeceklerin aynı anda farklı sürelerde pişirilmesine imkan verir. İNOSMART TouchLine fırınlar sizlere yiyecekleriniz hazır oldukça haber verecektir.

ÇALIŞTIRMA

Seçilen modda raflara ayrı ayrı süreler verilebilme imkanı vardır. Et probu kullanılması halinde sadece tek rafta kullanılabilir.

Zaman seçimi : Seçili mod da 12 saate kadar pişirme süresi ayarlanabilir

Sıcaklık seçimi : Seçilen her moda göre farklı sıcaklık ayarları yapılabilir.

Fan devri seçimi : Her faz için fan devri 1 ile 6 arasında ayarlanabilir.

Kuru-Buhar Oranı (kombi-banket) : %10 ile %90 arasında buhar oranı ayarlanabilir.

Manuel nemlendirme seçimi (kuru) : kabin içerisine istenilen oranda manuel nem verilebilir

Ön Isıtma (kombi-banket ve turbo) : Pişirme işleminin öncesinde ön ısıtma yapılabilir.

20.YIKAMA



İNOSMART Touch line fırınlar 3 farklı program ile kendi kendini yıkama özelliğine sahiptir.



Az Yıkama

Yıkama süresi **2 saat 18 dakikadır**. Hafif kirlilikte olan durumlarda tercih edilir.



Orta Yıkama

Yıkama süresi **2saat 48 dakikadır**. Orta kirlilikte olan durumlarda tercih edilir.



Yoğun Yıkama

Yıkama süresi **3 saat 18 dakikadır**. Çok yoğun kirlilikte tercih edilir.



	AZ	ORTA	ÇOK
10			
20			
40			

Hijyenik ortamda yemeklerinizin pişirilebilmesi için İNOSMART fırınlar kendi kendini yıkayabilir.

Kullanıcı dostu olarak tasarlanan İnosmart Touch Line fırınlarda yıkama işlemi başlatmak için ana ekranda bulunan yıkama simgesini seçiniz.

Fırın çalışma süresine bağlı olarak yıkama simgesinin üzerinde tavsiye edilen temizlik kademeleri sarı, turuncu ve kırmızı uyarı işaretleri yıkama simgesinin üzerinde belirir.

Ardından Başlat simgesine basmanız ile yıkama işlemi başlatılacaktır.

İnosmart Touch Line fırınlar sizleri yıkama işlemi sırasında uyarılarla yönlendirerek, kolayca yıkama işleminin

yapılmasını sağlar. İnoksan tarafından önerilen ideal deterjan dozları;

1su bardak = 200 ml

UYARI: Yıkama programlarından hangisi seçilirse seçilsin, yıkama işlemi başlamadan önce fırın otomatik olarak ideal yıkama şartlarını sağlamak için arka planda çalışmaya başlar. **Bu sırada ekranda 'HAZIRLIK YAPILIYOR' ifadesi görünür.**

UYARI : Yıkama sonucunda 30 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmaması durumunda fırın kendini otomatik olarak stand-by konumuna alır.

YIKAMA İŞLEMİNİN İPTAL EDİLMESİ

Yıkama işleminde “Deterjan Koy” uyarı yazısından önce iptal edilmek istenirse, kabin içine deterjan konmadığı için yıkama otomatik iptal edilir.

Eğer ki yıkama iptal işlemi “Deterjan Koy” uyarısından sonra yapılmak istenirse, hijyen ve sağlık amacıyla zorunlu olarak durulama işlemi yapılır.

YIKAMA İŞLEMİ ESNASINDA ENERJİ KESİNTİSİ OLMASI

Enerji kesintisi sonrası fırın tekrar çalıştırılmaya başlandığında ana ekranda yıkamanın devam edilip edilmeyeceği uyarısı çıkar. Devam edilmesi durumunda yıkama işlemine kaldığı yerden devam eder. Ya da yıkama işlemi iptal edilmek istenirse, hijyen ve sağlık amacıyla zorunlu olarak durulama işlemi yapılır.

• **UYARI:** Elektrik donanımına zarar vermemek için direkt ya da yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.

i

DİKKAT!

- İNOKSAN, cihazınızda oluşacak olan arızaların önüne geçilmesi için her gün yıkama yapılmasını tavsiye eder.
- Cihaz temizliğinde en iyi sonuç için sadece İnosmart marka deterjan kullanınız, aksi durumda oluşabilecek hasar ve arızalardan sorumluluk alınmamaktadır!
- Deterjanın fazla kullanılması durumunda fazla köpüklenme meydana gelebilir.
- Yıkama sonrası pişirme işlemi yapılmayacaksa kapı bir süre aralık bırakılmalıdır.
- Yıkama işlemi esnasında cihaza müdahale edilmemeli, yıkama işleminin bitmesi beklenmelidir.

Arıza bildirimine göre aşağıdaki tablodan çözüm önerilerini dikkate alınız.

HATA KODU	HATA MESAJI	OLASI PROBLEM VE ÇÖZÜM ÖNERİSİ
E108	Faz-Nötr yanlış bağlanmış	Elektrik şebekesinin Faz-Nötr elektrik bağlantısı hatalı ve şebeke enerji kesintisi gerçekleşmiştir.
E109	Sigorta atık	Elektronik kontrol ünitesinin aşırı akım koruma elemanı değişmeli. Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E113	Elektrik pano aşırı sıcak	Elektronik kart ünitesinin ortam sıcaklığı 60°C 'nin üzerinde olması durumunda arıza verir. Fan filtresi temizlenmeli, temizlik işlemi sonrasında arıza devam ediyorsa lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E203	Yoğuşturucu tank soğutulamıyor	Şebeke su bağlantısı kapalı veya yeterli şebeke su basıncı olmayabilir. Şebeke su bağlantısı kontrol edildikten sonra "Hatayı Sil ve Devam Et" sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime

21. BAKIM

Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya değiştirilecek kısmı yoktur.

Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde, önce elektrik bağlantısını kesiniz, sonra yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

22. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

- Pişirme konumunda fırının kapısı tam kapalı değil ise cihaz çalışmaz. Kapı kolunun tam yerine oturmuş olmasına dikkat edilmelidir.
 - Cihaz çalışırken fırın kapısı açılırsa cihazın çalışması durur. Kapı kapandığında ise çalışmasına devam eder.
- Cihazda herhangi bir arıza oluşması durumunda, ekranda ilgili arıza mesajı belirir. İlgili arıza kodu açıklamasını aşağıdaki listeden bulabilirsiniz.

		geçiniz!
E209	Boyler dolum süresi aşıldı	Şebeke su bağlantısı kapalı veya yeterli şebeke su basıncı olmayabilir. Şebeke su bağlantısı kontrol edildikten 5 dakika sonra “Hatayı Sil ve Devam Et” sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E211	Boyler soğutma hatası	Şebeke su bağlantısı kapalı veya yeterli şebeke su basıncı olmayabilir. Şebeke su bağlantısı kontrol edildikten 5 dakika sonra “Hatayı Sil ve Devam Et” sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E212	Sürücü(ler) bulunamadı	Elektronik kontrol ünitesinden fırın modeli kontrol ediniz. “Hatayı Sil ve Devam Et” sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E213	Sürücü-1 Haberleşme Hatası	“Hatayı Sil ve Devam Et” sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hata devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E214	Sürücü-2 Haberleşme Hatası	“Hatayı Sil ve Devam Et” sembolünü seçerek hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hata devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E304	Kabin Sıcaklık Sensör Hatası	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E305	Et Probu Hatası	Et probu sensörü arızalanmış veya kablosu kopuk olabilir. Et probu ve ΔT ’li pişirme özelliklerini kullanmadan fırını kullanabilirsiniz. Bunun için, çıkan hata sayfanın sol üst tarafındaki uyarı işaretine dokunmanız yeterlidir. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E306	Kabin Soğutma Zaman Aşımı	Fırın kabin kapısını açık olduğunu kontrol ediniz. “Hatayı sil ve Devam et” seçildikten sonra soğutma işlemi tekrarlayınız. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E308	Dosya Açma /Oluşturma Hatası	USB; Dosya oluşturmak için yeterli yer yok
E309	Dosya Okuma/Yazma Hatası	USB; Beklenmedik şekilde çıkarıldı veya disk tamamen doldu
E310	Hatalı Dosya	Erişilmeye çalışılan dosya OVT sistemine ait bir dosya değil.
E311	Dosya Doğrulama hatası	Dosya içeriği bozuk

NOT: Oluşabilecek diğer hata mesajlarında lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!

! Cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

Dear Distinguished Customer,

Congratulations for your brand new İnosmart® Touch Line Oven.

Your İnosmart® Touch Line oven has been designed by Turkish engineers initially for the Turkish Cuisine and is 100% domestic production. User screen has an easy-to-understand configuration. It helps you to prepare excellent foods with few touches. You can either use ready-to-use food recipes or create and save your own recipes. You can learn function of buttons on each new screen with the "Help Button" option. You can select favorite recipes. You can cook same type of products at the same time with multiple cooking option. It provides homogenous cooking with its fan propeller and air distribution curtain developed with superior technology. It provides a hygienic cooking environment with its self-flushing feature.

Your İnosmart® Touch Line oven has all features expected from a combi oven. It is a candidate for becoming your favorite as you use it.

Kind Regards,
İNOKSAN A.Ş



We provide warranty service for 24 months starting from the initial installation date. Warranty application must be filled correctly and completely for this. Glass damages, bulbs and insulation materials; also damages those may occur as the result of faulty installation, misuse, faulty maintenance, faulty repair and faulty descaling operations shall cause the oven not included in the scope of warranty.



Right of making changes enabling technological improvements is reserved!

1. PICTOGRAM EXPLANATIONS



Danger!

Dangerous situations those may cause heaviest injuries and death



Warning!

Dangerous situations with a high possibility of causing heaviest injuries and death



Caution!

Dangerous situations with a high possibility of causing heaviest injuries and death



Irritative Substances



Danger of Fire!



Danger of Burns!



Caution:

May cause damage if not followed.



Recommendations and methods for daily use.

2.

START-UP

STARTING

- Open the electrical switch.
- Device is energized by pressing on the ON/OFF button on the panel.
- ON/OFF Button:



Ensures operation or stop of the oven control panel.

It is at OFF condition while red light on it.

Green light lits when the oven is at "ON" position.

This button should be hold for 2 seconds to shut-off. No operation shall be performed if pressed shorter.

SHUT-OFF

Cooking operation shall be terminated with the "X" cancel image during operation.

Power shall be interrupted by pressing on ON/OFF button to shut-off the device.



INSTALLATION TEST

Upon starting-up your new oven, it shall be requested to initiate the automatic installation test for once. This installation test shall vary depending on environment conditions of your oven and takes approximately 30 minutes.

Please pay attention to below given warnings:

- All packing materials should be removed from the oven, the protective film on the oven body should be stripped for applying the automatic system test.
- Air curtain should be controlled whether it completely fits in its place.
- Electricity, water and gas connections of the oven should be made in accordance with installation instructions.



Fire Danger!

Remove packing materials, grates and accessories in the oven cabinet.



System test shall be applied for only once during initial installation of the oven. Close the oven door during the system test. Interruption of system test is an unwanted situation. Our Company shall not be responsible for damages those may occur when the oven is used without completing the system test.

STEPS	INFO / KEY / BUTTON	DEFINITION
1	LANGUAGE SELECTION	Select the user language. (Turkish / English)
2	TEMPERATURE MEASUREMENT METHOD	Select the temperature measurement method as F or C.
3	DATE and HOUR SETTING	DD/MM/YYYY
4	SCREEN BRIGHTNESS	%0 - 100
5	VOICE LEVEL	%0 - 100
6	HACCP EXPORT	You can save HACCP data into USB data memory.
7	RECIPE EXPORT	You can save recipe data into USB data memory.
8	RECIPE UPLOADING	You can save created recipes to the device via USB.

3. SAFETY INFORMATION



- Keep this guide to be continuously accessible by all users!
- This device should not be used by children or persons with restricted physical, sensorial or mental abilities or persons not having adequate experience and/or information.
- Device should only be used manually. Failures occurring due to using incisive, sharp or other tools are out of the scope of warranty.
- All personnel to use the oven must be trained regarding safety and correct oven utilisation for preventing accident danger and failures arising in the device.



Warning!

Daily operation and pre-use control.

- Do not use the device if the flushing operation is not completed.
- Ensure that the fan curtain is attached correctly and in accordance with rules - Danger of injury due to rotating fan propeller!
- Ensure that oven carts, tray shelves are located in the oven cabinet in accordance with rules - Containers carrying hot liquids may fall or overflow from the cooking cabinet - Danger of burn!

**Warning!**

If, frequency inventor is being used in the equipment, TYPE B RCD (residual current relay) with AC/DC sensitivity must be used before the equipment power inlet (from the mains block terminals).

**Warning!**

- Faulty installation, service, maintenance and cleaning; additional modifications to be made in the device may cause failure, injuries or death. For this reason, please carefully read the user's manual prior to operating your device.
- Authorized service should make intervention on the device in case of a failure. Manufacturer company shall not be responsible for not using original spare parts in the device.
- This device can only be used for cooking in professional kitchens. All kinds of uses for other purposes may be dangerous and contrary with the main purpose of use.
- Food types containing flammable substance (e.g.: food substances containing alcohol) should not be cooked. Substances having low flash point may easily flared out and ignited - Danger of Fire!
- Cleaning and descaling materials and accessories should only be used in accordance with methods defined in this guide.
- All kinds of uses for other purposes are dangerous and contrary with the main

purpose of use. In case glasses are damaged, please have the entire glass replaced via the authorized service.

- Your device should be taken into maintenance by the authorized service for at least once a year to remain technically smooth.

**Warning!**

- Have your device installed to allow operation under a rage hood.

Device should operate as long as it is used.

- Chimney connection should be made by expert persons with suitable materials and with dimensions given in the installation guide for models equipped with range hood - Flue Gases!
- Do not place any materials covering chimney pipes of your device - Danger of Fire!
- Close chimney pipes located at the device to prevent penetration of water or any objects during cleaning of the device. Open chimney pipes again after the cleaning - Danger of Explosion!
- Do not close the device lower section with goods.

**Warning!**

- If containers are filled with liquids or a material liquefying during cooking operation, containers being placed in the oven should only be placed on shelves easily seen by the user. - Danger of Burn!

- Always open the cooking chamber very slowly (hot air output) - Danger of Burn!
- Touch accessories and other items in the hot cooking chamber only with heat-resistant protective cloth - Danger of Burn!
- External temperature of device may be higher than 60°C, only touch with a heat resistant cloth - Danger of Burn!
- Water coming from the hand-shower may be hot. - Danger of Burn!
- Do not touch the ventilation propeller - Danger of Injury!
- Cleaning - Dangerous chemical substances - Danger of Irritation! You should wear protective clothes, protective goggles, gloves and face masks suitable for the cleaning operation.
- Do not place flammable substances near the device. - Danger of Fire!
- Activate fixing brakes of moving devices and oven cart rack when not used. Wheeled racks may automatically move on non-even grounds. - Danger of Injury!
- Always close the container slide when the oven cart rack is used. Cover containers filled with liquid in order to prevent splash of hot liquids. - Danger of Burn!
- When the carrying vehicle and banquette cart are filled and discharged, wheels should be fixed according to rules - Danger of Injury!

CLEANING

- Use only cleaning substances recommended by INOKSAN. Failure may occur when cleaning substances of other manufacturers are used; these failures are out of the scope of warranty.
- Cleaning substances requiring to rub or causing scratches should not be used.



Warning!

Maintenance of air inlet filter.

Device automatically detects that the air filter located below the panel is contaminated. A service message is seen when the air filter is contaminated and you shall be requested to clean or replace the air filter. Device should not be operated without the air filter. Consider below given information while replacing the air filter.

Device electricity connection should be disconnected during cleaning, maintenance and repair operations.

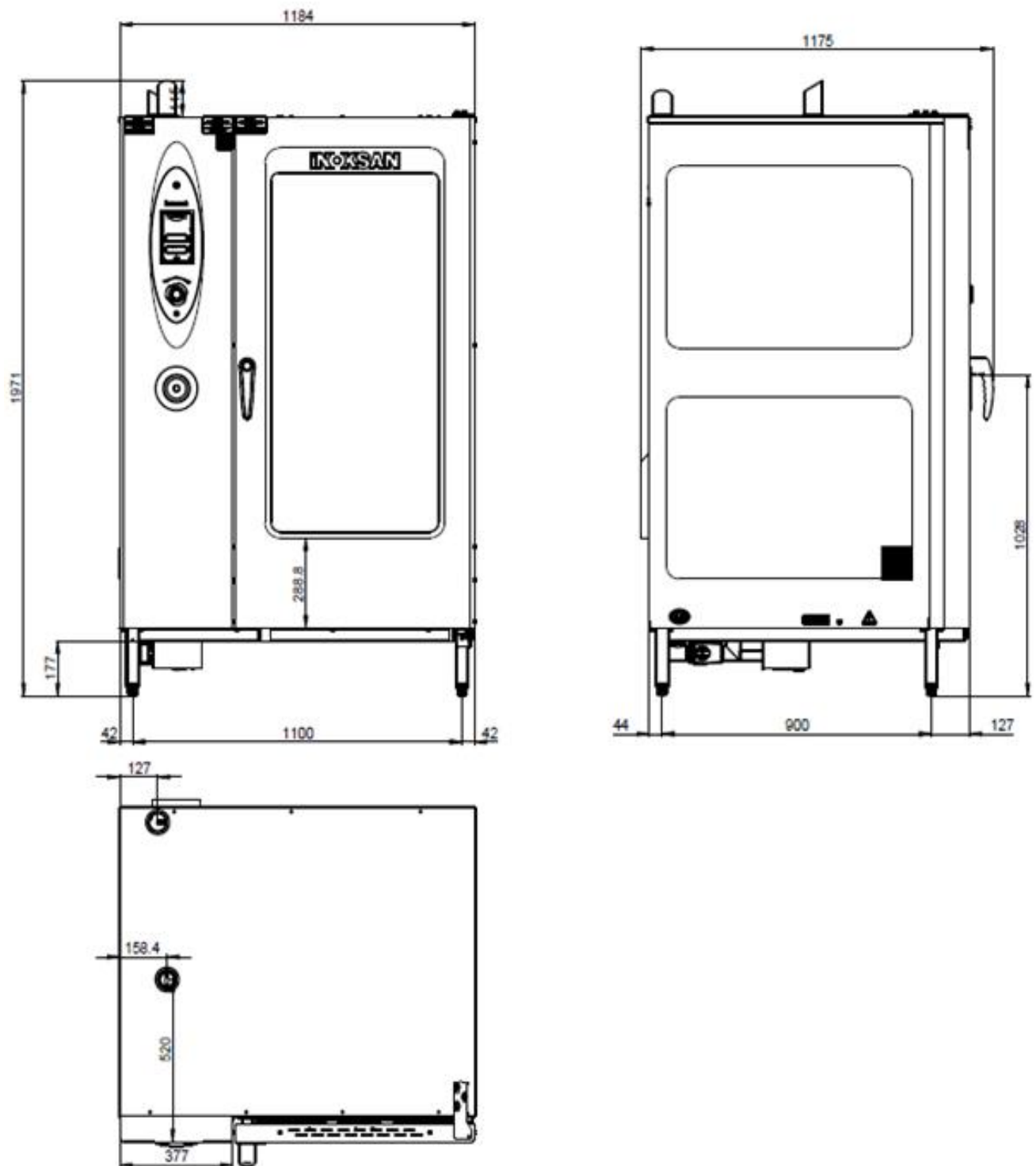
4. PRODUCT FEATURES

PRODUCT TECHNICAL FEATURES

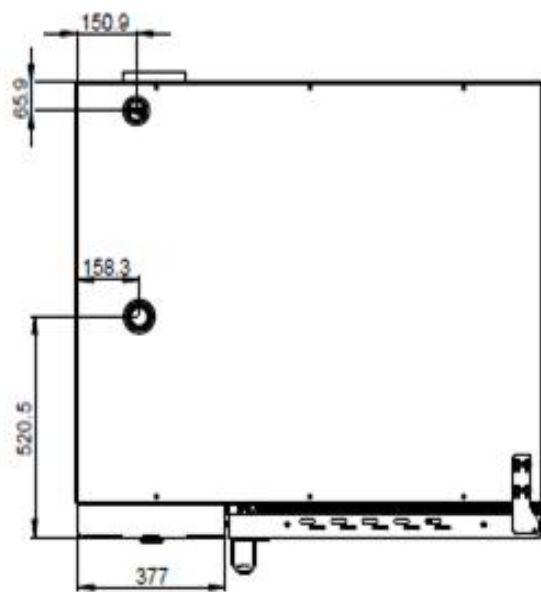
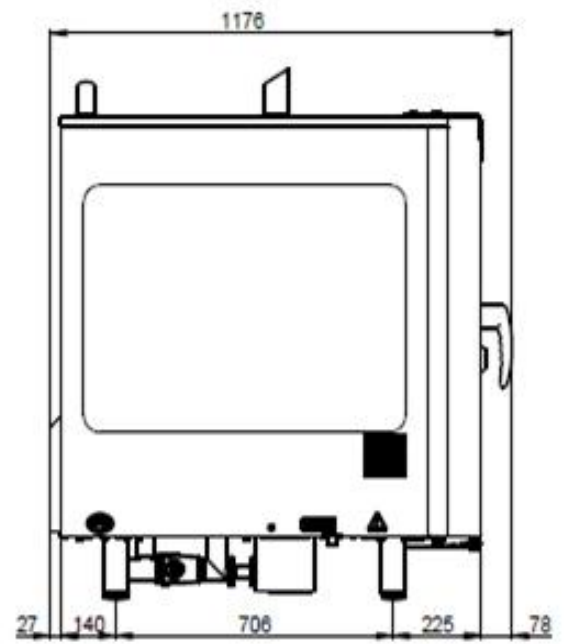
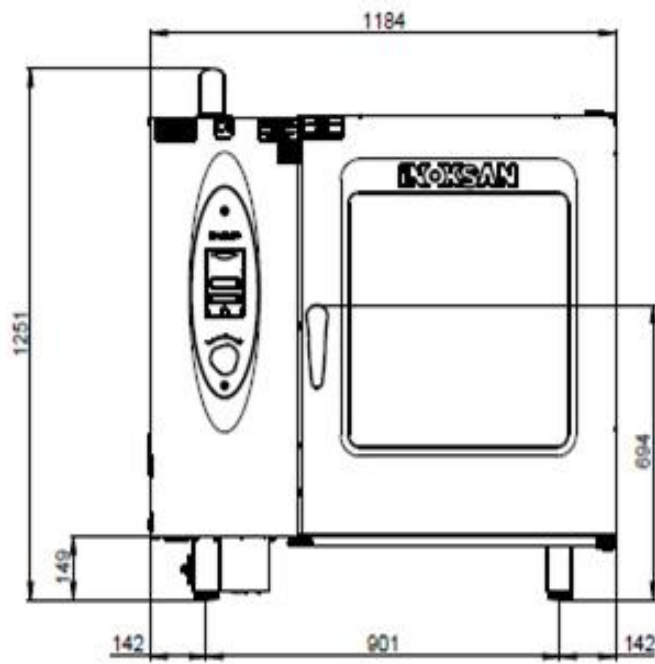
		EXPLANATION			UNIT
PRODUCT CODE		FBE 40T	FBE 20T	FBE 10T	
WATER PRESSURE		2-4	2-4	2-4	BAR
WATER INLET		3/4	3/4	3/4	INCH
FAN ENGINE POWER		0,85 X 2	0.85	0.85	KW
DIMENSIONS	WIDTH	1180	1180	925	mm
	DEPTH	1070	1070	793	mm
	HEIGHT	1893	1190	1190	mm
ELECTRICAL INPUT		380-400 V AC 3N	380-400 V AC 3N	380-400 V AC 3N	V
ELECTRICITY FREQUENCY		50-60	50-60	50-60	Hz
Max. Electrical Power		50 + 2	25 + 1	17.5 + 1	kW
Steam Gas Power		35	17.5	17.5	kW
Cooking Capacity		GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10	pcs
Useful Internal Volume		0.9	0.42	0.2	m3
Net Weight		343(+55 carts)	244	187	kg
Distance between shelves		65	65	65	mm
CAPACITY		20 GN 2/1 or 40 GN 1/1	10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	10 GN 1/1	
ACCESSORIES		OVEN CART, OVEN CART (BANQUETTE MODE)			

5. PRODUCT VIEWS

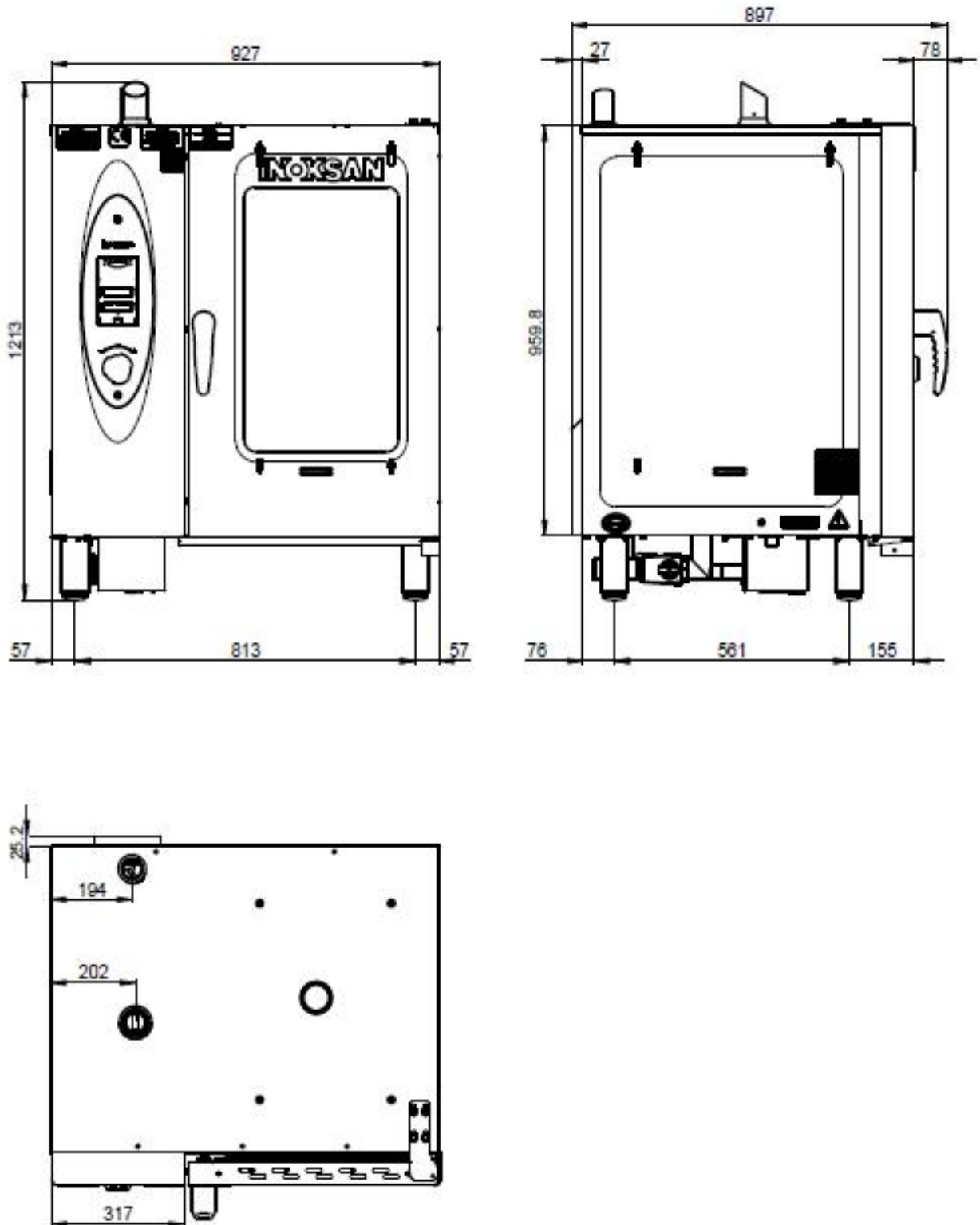
FBE40T



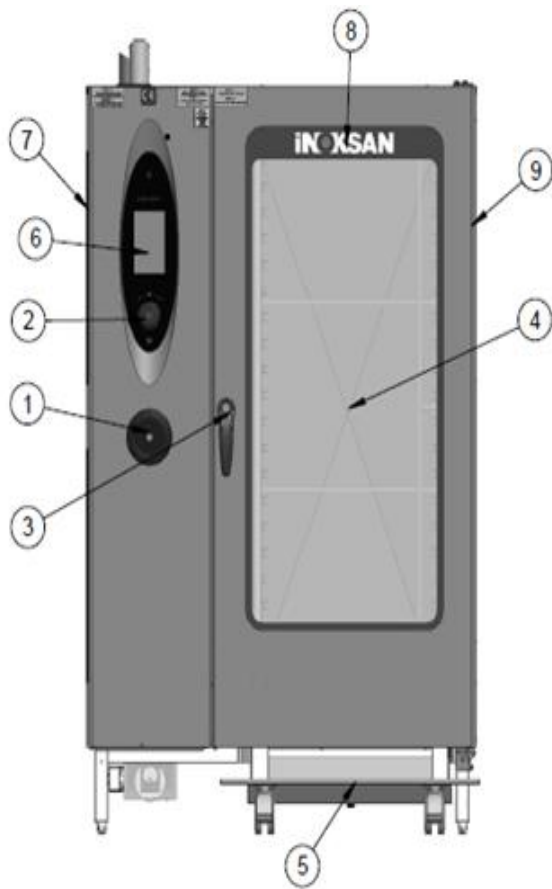
FBE 20T



FBE10T

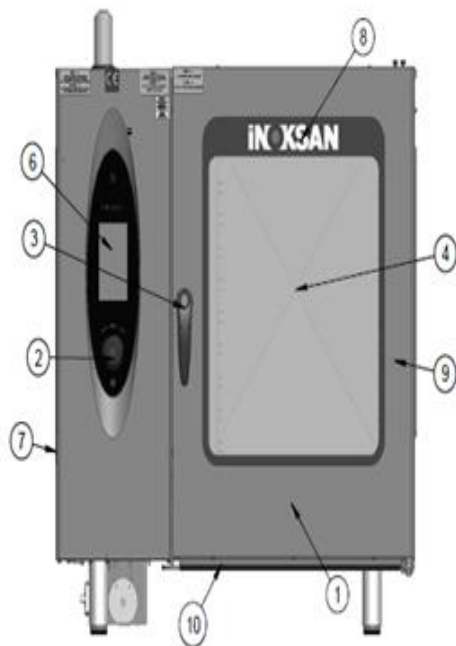


6. FUNCTION COMPONENTS (Oven Compartments)



1. Hand Shower Container (inside for 20 and 10)
2. Control Button
3. Door Lever
4. Useful Internal Volume
5. Oven Cart
6. Touch Screen
7. Control Panel
8. Oven Internal and External Glass
9. Cabin interior illumination (inside)
10. Kerb Plate

1.



7. WARNINGS FOR USE OF THE OVEN

INSTALLATION:

- Strip the protective nylon on the device, clean any adhesives remaining on the surface with a suitable dissolver.
- Place the device under a range hood to enable ventilation of smoke, odour and steam revealing during the cooking.
- If smokes coming out shall be ventilated, aspirator electrical connection should be joint with the device. Device operation should be stopped when ventilation is not available. Place the device on an even and rigid floor on a scale with the help of adjustable feet.
- In order to perform the installation and maintenance easily, left side of the device installation place should have approximately 60 cm space. That will also ease the air suction of the engine. Approximately 10 cm space should be left at behind for air circulation.
- Pay attention for minimum 110° opening of the oven door while placing the device to allow easy loading and unloading.

WATER CONNECTION:

- Place 3/4" installation to device water inlet and attach 3/4" ball valve at a suitable place.
- Device should be supplied with 2-4 bar water having 7°Fh hardness. Thus, the fountain shall be prevented from blocking due to scaling shortly.

ELECTRICAL CONNECTION:

- Device should be connected to a grid complying with DIN VDE 0100 electrical installation standards.
- Device should be supplied with 380-400 V 3N AC 50Hz grid voltage.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- A fuse having suitable ampere values should be connected between the device and grid supply.
- Device must be grounded. DIN VDE 0100 clause 540 should be considered for this. Equipotential ground input is indicated with " " label at the lower side of device.
- Devices must be connected to an electricity grid with norm and complying with validity rules.
- Suitable fault current fuse should be used in devices.
- Device must use minimum H07RN-F type power supply cable.
- Connect the power supply cable according to device circuit scheme.

USER'S INSTRUCTIONS:

- Device is designed for professional use and should only be used for persons trained on that issue.
- Device control shall be maintained through the touch screen. We recommend to use rotating switch for performing sensitive temperature or time setting.
- New insulation material is used that minimizes heat losses and also being environment-friendly.
- There is a meat probe to control internal heat of the product to be cooked.
- There is an oven cart that can get into the oven as an accessory.

- Convection ovens are multi-purpose devices performing indirect cooking by blowing accumulated hot air and steam into the oven cabinet via fan.
- Device is for cooking all food types given in table 1. Also, you can heat previously cooked and frozen foods until suitable temperatures for eating.
- Tray depth selection is very important for ovens. Select trays as perforated and 20 mm for leavened dough types, normal non-perforated and 20 mm for pastry types, and 40-65 mm deep depending on food characteristic for dressed food types. Tray selection and recommended maximum tray capacities are as given below.
- In case of using GN 1/1 tray, tray capacity shall be two folds of quantities indicated.
- Trays deeper than 65 mm should not be used for not preventing hot air circulation.
- 1 tray may contain 25-30 breads according to weight of bread on GN 2/1 20 mm perforated trays used in leavened dough types. However, it is not possible to cook breads over 180 grams in this type of ovens. In this case, one time capacity of the oven becomes 250 breads when 10 trays accepting 25 breads are placed in the oven. Cooking period is 18-20 minutes.
- GN 2/1 200 flat trays used in pastry types may vary depending on the type of pastry. In average, it is possible to cook 35-40 portions pastries in a tray. In this case, oven capacity becomes 350-400 persons and the period varies between 20-35 minutes depending on the feature of material.
- GN 2/1 40-60 mm deep trays used in oven meals contain 40 pieces of dressed chicken drumsticks and period varies between 75-80 minutes. In this case, the

- oven can cook a meal for 400 persons at once when it is operated at full capacity.
- In GN 2/1 80 mm trays those can be used in stews, particularly for pulses, each tray contains 60 portions meal and 240 portions of meal can be acquired when 7 trays are placed in the oven at once.
- Perform an initial heating at least 50°C more than the selected heat level prior to placing the product to be cooked in the oven. You can use the pre-heating icon located on the device screen. For instance, if Talaş pastry will be cooked at 190°C for 20 minutes, the oven should be heated up to minimum 240°C. Because cold materials to be placed in the oven (cart, tray, product to be cooked) will reduce the oven temperature. For this reason, please do not place the product in the oven without pre-heating.
- Trays should be placed in tray rails located on the oven cart according to the product to be cooked. Because differences may occur in cooking as the air circulation may not be provided completely between frequently placed trays. For instance, 10 mm deep trays called as pastry trays (flat or perforated) may be placed in all rail distances for sable biscuit, bag dough, American Biscuit, Italian cookies among patisserie doughs. However, placing trays by leaving one each rails empty for cooking other products will provide better air circulation and therefore a healthier cooking. Please pay attention to this issue.
- Pay attention to not having a distance less than 20 mm between trays. This space should be 40 mm under normal conditions.
- It shall be more suitable to perform applications such as chicken grill, fish

grill and dry meatballs on wire grills given with the oven (530x750 mm) instead of trays. Maximum grill capacities of devices are 5 pieces for FBE 10T - 20T and 10 pieces for FBE 40 T.

- Steam should be sprayed periodically via the humidifying button into the oven during cooking leavened dough and pastry products, thus product drying and crustation should be prevented.

- While placing trays are being placed, pay attention that they are at the same line and trays proceed until end of oven rails completely. Otherwise, cooking levels shall be different.

- Oven cart should be placed carefully in the oven cabinet to be located in the middle. Stopper is placed on the oven bottom for that purpose. Shift the cart and ensure contact with that point.

		GN 2/1 tray	GN 2/1 tray	GN 1/1 tray
	Tray	FBE 40T	FBE 20T	FBE 10T
Biscuit / cookies	10mm	20 pcs.	10 pcs.	10 pcs.
Leavened dough types	20 mm perforated	10 pcs.	5 pcs.	5 pcs.
Pastry types	20 mm flat	10 pcs.	5 pcs.	10 pcs.
Oven meals	40/65mm flat	10 pcs.	5 pcs.	5 pcs.
Stews (heating)	65mm flat	7 pcs.	4 pcs.	3 pcs.

TABLE - 1

8. GENERAL VIEW



9. ICONS



AUTOMATIC DESCALING



COOLING



SETTINGS



DOOR OPEN



LAST 10 USED RECIPES



HOLDING AT COOKING
OPERATION
(WHEN THE DOOR IS
OPEN)



DELTA-T



START



MEAT PROBE OR CORE
PROBE



PRE-HEATING



USB DATA TRANSFER
ICON



MANUAL DAMPENING
(SERIAL MANUAL
HUMIDITY)



SMARTTRACK



FLUSHING



INFO BUTTON



HELP

RECIPE ADDING



TURBO



CLOCK

BACK

FAVORITE RECIPES

COOKING MODES

TURBO-STEAM
COMBINATION SETTING

CABIN FAN SPEED
SETTING

TIME

COMBI

STEAM

ADJUSTABLE STEAM

DELETE

RECIPE ARRANGEMENT

RECIPE SAVING

WARNING BETWEEN
PHASE STEPS OF PHASIC
COOKING



CANCEL



NEW RECIPE
CREATE



CELCIUS/FAHRENHEIT



LOW FLUSHING



MEDIUM FLUSHING



INTENSE FLUSHING



% 100 TURBO MODE



% 100 STEAM MODE



TEMPERATURE INDICATOR
FOR TURBO MODE



TEMPERATURE INDICATOR
FOR MEAT PROBE



TEMPERATURE INDICATOR
FOR DELTA-T



TEMPERATURE INDICATOR
FOR STEAM MODE

10. COOKING MODES



1 - COMBI MODE



2 - TURBO MODE



3 - STEAM MODE



4 - ADJUSTABLE STEAM MODE



11. COMBI MODE (30°C-300°C)



Turbo hot air and steam is combined to prevent drying of meals. Weight loss is minimized and our product cooks equally. When compared with traditional cooking methods, cooking period is shortened considerably. This cooking method is ideal for frying, poaching, boiling and glacing.

STARTING

Oven starts to operate in combi mode when selections seen on the screen (temperature, time, fan speed, steam rate, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

Time Selection: Cooking period can be adjusted up to 12 hours.

Temperature Selection: Adjustable between 30-300°C .

Fan rotation selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6.

Dry-steam rate selection: Steam rate can be adjusted between 10% and 90%.

Cooking with probe: Cooking may be performed with probe by entering a temperature value independently from time. You can use DT cooking feature if you want.

Pre-Heating: Pre-heating may be performed prior to the cooking operation

12. TURBO MODE (30°C-300°C)



Soft fillets, chumps, dough products can be cooked homogeneously with the temperature adjustable up to 300°C. Enables most suitable cooking of deep-frozen products with "convenience" procedure.

STARTING

Oven starts to operate in turbo mode when selections seen on the screen (temperature, time, fan speed, steam rate, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

Time Selection: Cooking period can be adjusted up to 12 hours.

Temperature Selection: Adjustable between 30-300°C .

Fan rotation selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6.

Cooking with probe: Cooking may be performed with probe by entering a temperature value independently from time. You can use DT cooking feature if you want.

Manual dampening selection: Manual humidity can be supplied in the cabin at requested level.

Pre-Heating: Pre-heating may be performed prior to the cooking.

13. STEAM MODE (100°)



Steam cooking is ideal for slight boiling, steam cooking and steam softening operations. With the high performance steam generator, it provides uninterrupted steam supply and makes the food look fresh.

STARTING

Oven starts to operate in steam mode when selections seen on the screen (time, fan speed, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

Time Selection: Cooking period can be adjusted up to 12 hours.

Fan rotation selection: Fan speed automatically reaches "3" after selecting the steam mode. Fan rotation can be adjusted between 1 and -6.

Cooking with probe: Cooking may be performed with probe by entering a temperature value independently from time.

14. ADJUSTABLE STEAM MODE (30°C-99°C)



Thanks to the cooking room temperature retained sensitively, tastes of foods are preserved ensuring the desired density. Adjustable steam cooking is ideal for boiling in low water, cooking in low heat, meat and vegetable juice cooking and vacuum cooking operations.

STARTING

Oven starts to operate in adjustable steam mode when selections seen on the screen (temperature, time, fan speed, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

Time Selection: Cooking period can be adjusted up to 12 hours.

Temperature Selection: Adjustable between 30-99°C .

Fan rotation selection: Fan speed automatically reaches "3" after selecting the steam mode. Fan rotation can be adjusted between 1 and -6.

Cooking with probe: Cooking may be performed with probe by entering a temperature value independently f

15. BANQUETTE MODE (30°C-300°C)





The food is pre-cook at low temperature and after cooking starting to cool down. Presented food is cook in banquet mode in a short time and prepared as freshly cooked.

OPERATION

The choices shown on the screen

(temperature,time,fan speed, etc.)

When the start button is pressed, the oven starts to operate in the banquet mode.

The choices that can be made on this screen are as follows:

Temperature: Adjustable between

30-100.

Time Select:The cooking time can be set up to 12 hours.

Fan Cycle Selection: Fan cycle can be set between 1 and 6.

16.PHASE COOKING



You can perform 6 stages cooking operations in different features. Your meal automatically becomes ready by passing through all stages without any intervention during cooking period by respectively applying different cooking methods to meals

STARTING

Oven starts to operate in phase cooking mode when selections seen on the screen (temperature, time, fan speed, steam rate, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

Time Selection: Cooking period may be adjusted up to 12 hours for each phase.

Temperature Selection: Temperature adjustment is performed according to each selected phase mode.

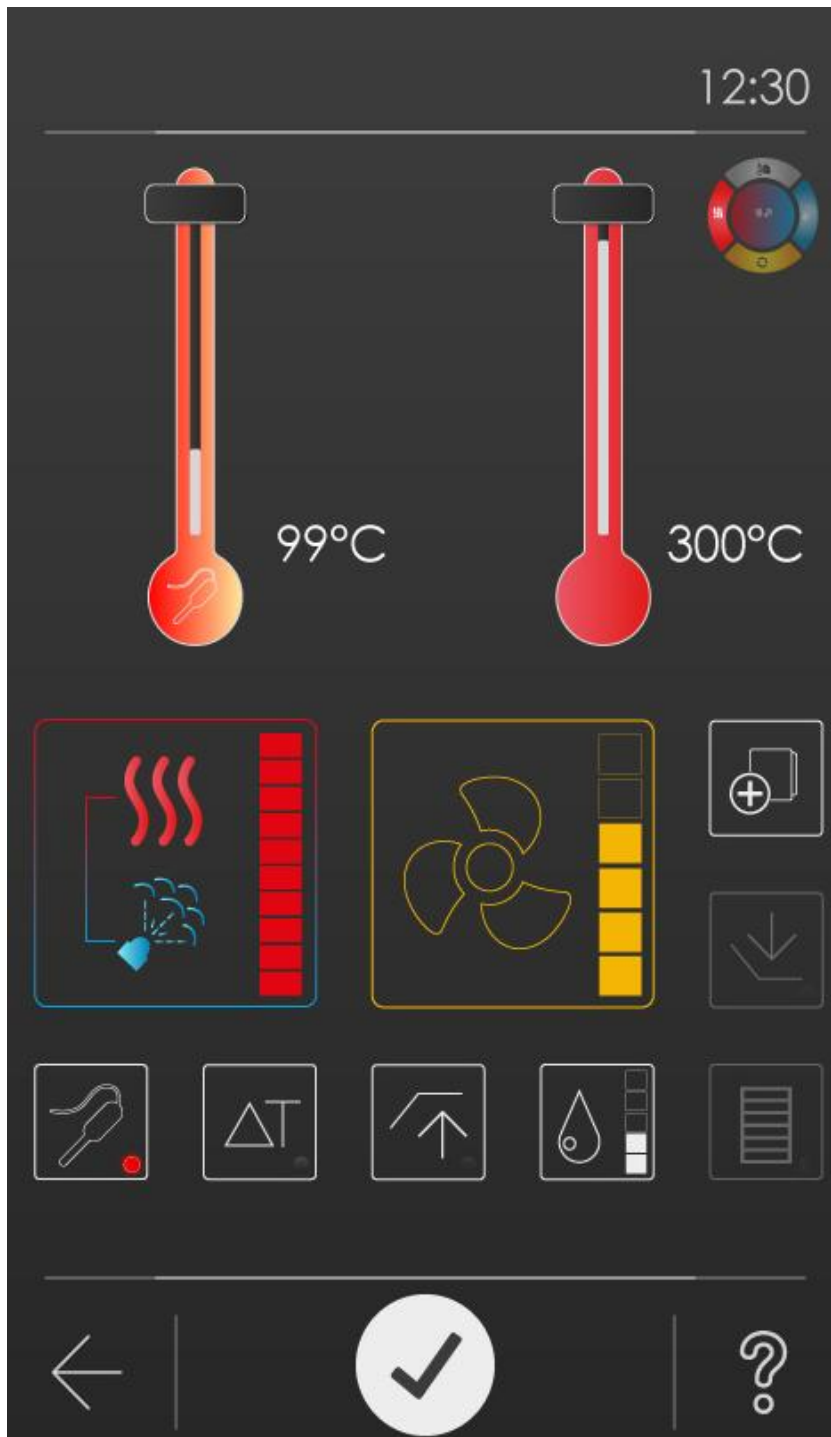
Fan Rotation Selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6 for each phase.

Probe Cooking Selection (Dry, Combi): Cooking may be performed with probe by entering a temperature value independently from time.

You can use DT cooking feature if you want.

Manual Dampening Selection (Dry): Manual humidity can be supplied in the cabin at requested level

17. PROBE COOKING (MEAT PROBE)



Ideal for sensitive cooking operation. The cabinet temperature is set and the food is cooked at constant temperature. Regardless of the time, it measures the temperature in the food. Once the set temperature is reached, the cooking is automatically completed.

STARTING

Meat probe starts to operate independently from the time when selections seen on the screen (temperature, time, fan speed, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

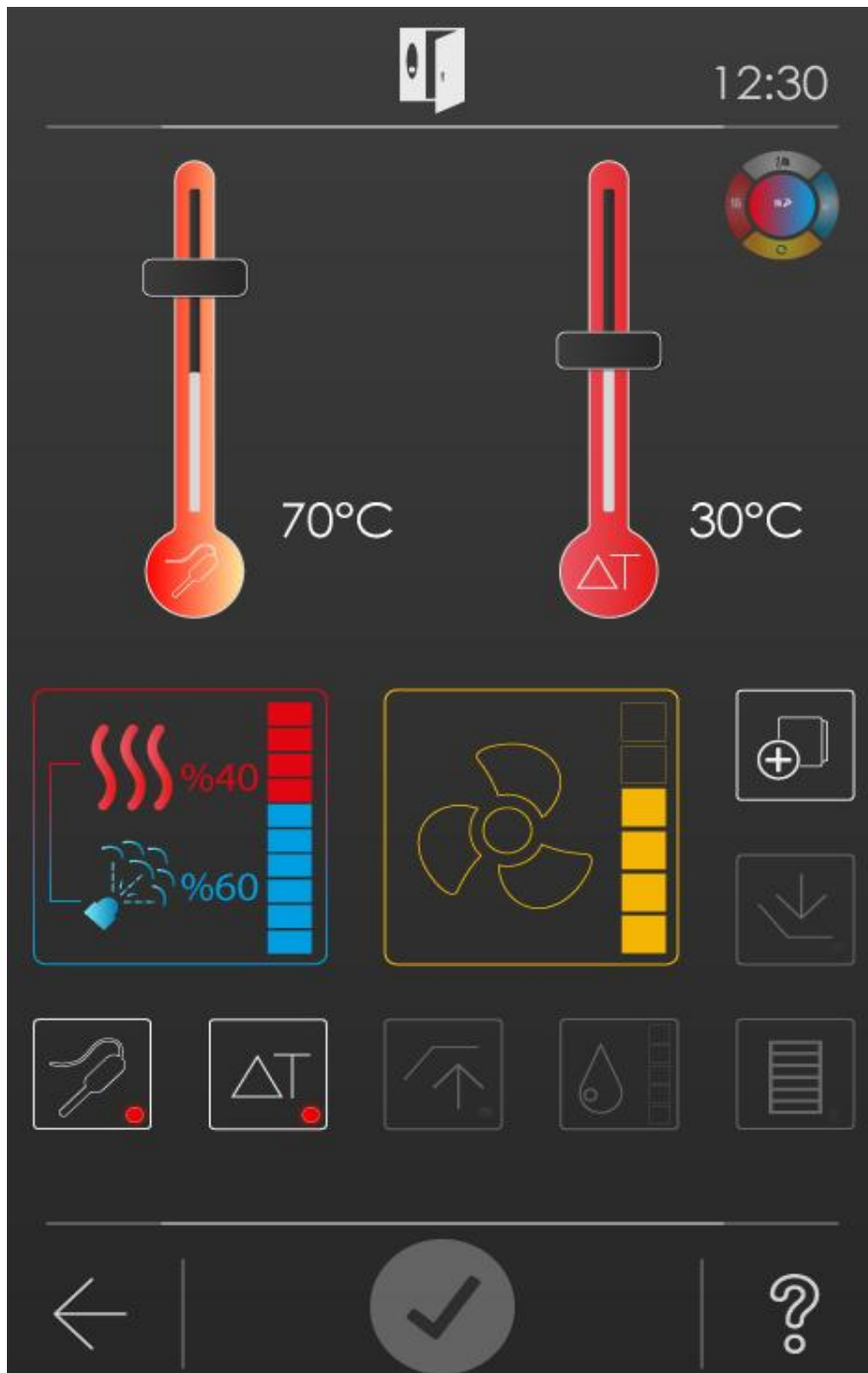
Meat probe temperature selection: Adjustable between 30-99°C .

Fan rotation selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6 for each phase.

Dry-steam rate selection (combi-banquette): Steam rate can be adjusted between 10% and 90%.

Manual dampening selection (dry): Manual humidity can be supplied in the cabin at requested level.

18.DELTA T COOKING



In the Delta T cooking method; cabin temperature is acquired by adding adjusted DT temperature to instant temperature of meat probe. Cooking is performed by gradually increasing the cabinet temperature.

STARTING

Meat probe starts to operate independently from the time when selections seen on the screen (delta t temperature, fan speed, etc.) are made and start button is pressed.

Selections to be made on this screen are as given below:

ΔT temperature selection: Between 5-60°C.

Fan rotation selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6 for each phase.

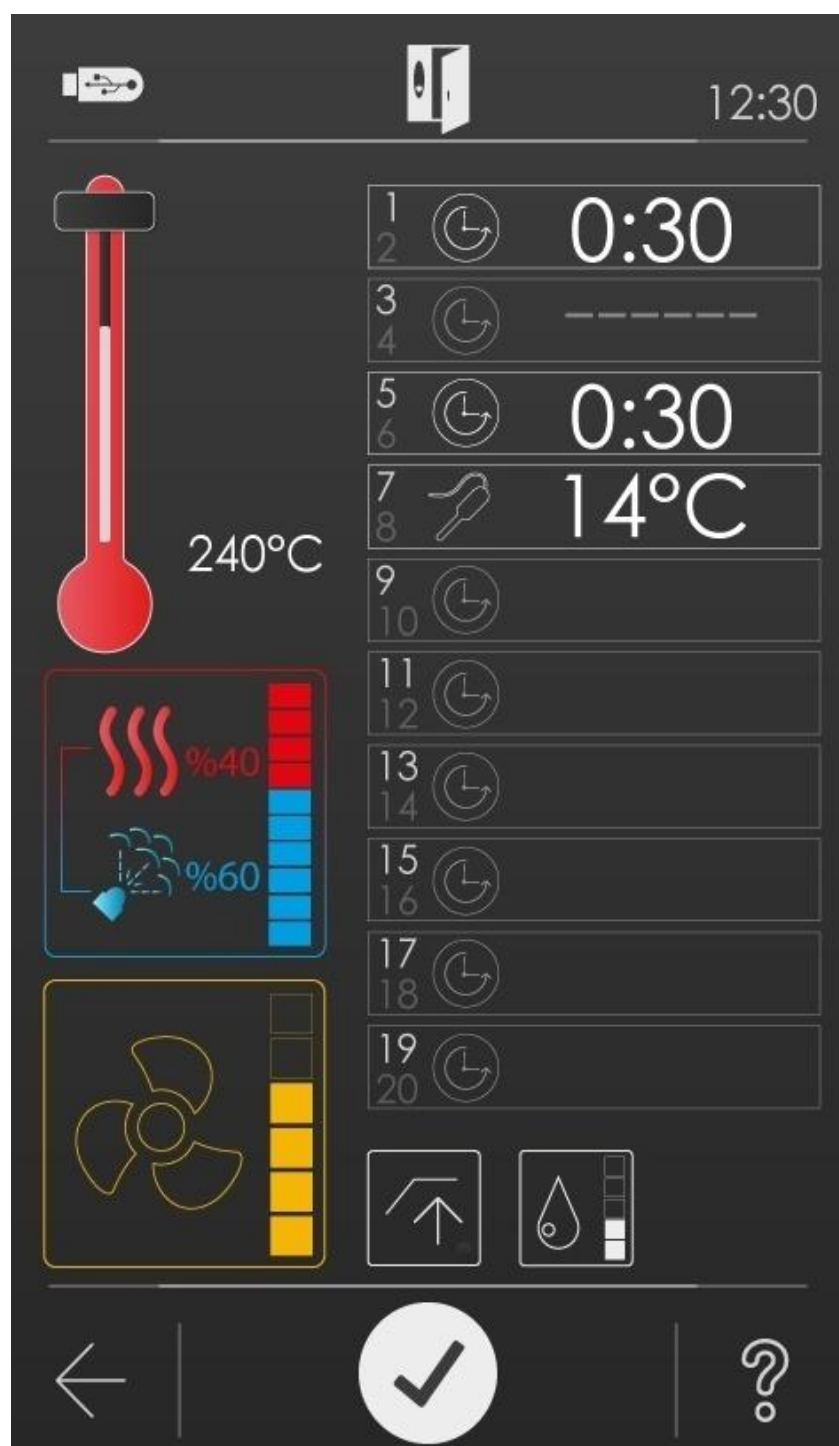
Dry-steam rate selection (combi-banquette): Steam rate can be adjusted between 10% and 90%.

Manual dampening selection (dry): Manual humidity can be supplied in the cabin at requested level.



Note: We recommend to perform cabin cooling prior to using this feature.

19.MULTI-COOKING



Allows various foods having the same cooking characteristics to be cooked at the same time for different time intervals. INOSMART Touch Line ovens will notify you as soon as your food is ready.

STARTING

Different periods can be assigned to shelves in the selected mode. Meat probe can only be used in a single shelf.

Time Selection: Cooking period can be adjusted up to 12 hours in the selected mode.

Temperature Selection: Different temperature settings can be applied depending on each selected mode.

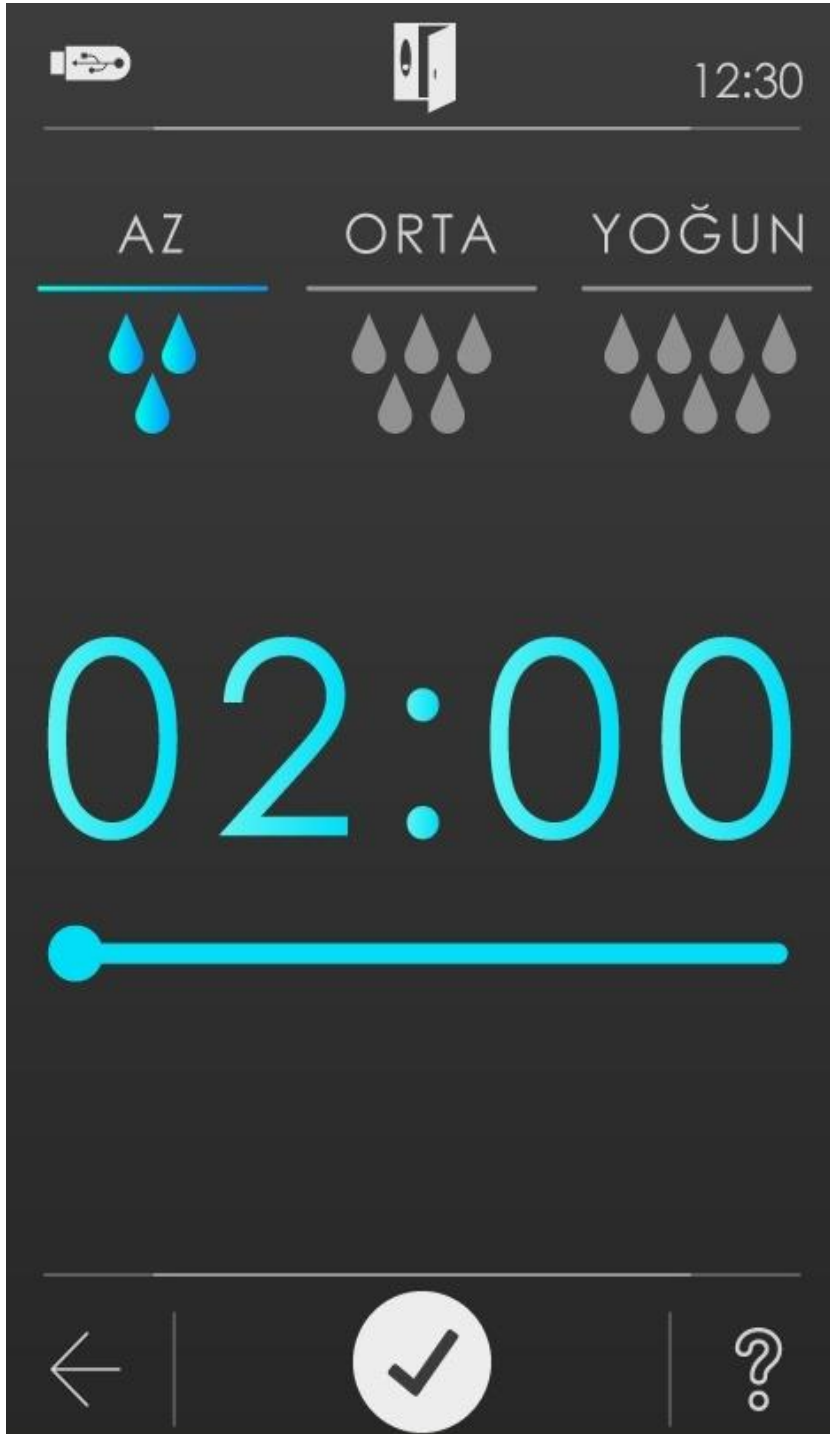
Fan rotation selection: Fan rotation can be adjusted between 1 and 6 for each phase.

Dry-steam rate selection (combi-banquette): Steam rate can be adjusted between 10% and 90%.

Manual dampening selection: (dry) : Manual humidity can be supplied in the cabin at requested level.

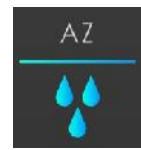
Pre-Heating (combi-banquette and turbo): Pre-heating may be performed prior to the cooking.

20.FLUSHING



İNOSMART Touch line ovens can flush themselves with 3 different programs.

Low Flushing



Flushing period 2 hours 18 minutes. It is preferred for light contaminations.

Medium Flushing



Flushing period 2 hours 48 minutes. It is preferred for medium contaminations.

Intense Flushing



Flushing period 3 hours 18 minutes. It is preferred for very intense contamination.

INOSMART ovens can flush themselves for cooking your meals in a hygienic environment.

Select the flushing image located on the main screen for initiating the flushing operation in Inosmart Touch Line ovens designed as user-friendly.

Depending on the oven operation period, recommended cleaning levels shall be indicated on the flushing image with yellow, orange and red warning signs.

Then, flushing operation shall be initiated by pressing on Start image.



	SMALL	ORMIDDLE	LOTS
10			
20			
40			

Inosmart Touch Line ovens direct you warnings during the flushing operation, and ensures easy flushing. Ideal detergent doses recommended by Inoksan;

1water glass = 200ml

WARNING: Regardless the selected flushing program, oven shall automatically start operation at background for maintaining ideal flushing conditions prior to starting the flushing operation. **"PREPARING" term is seen on the screen.**

WARNING: Oven shall automatically pass to stand-by position in case of not making any operations for 30 minutes at the end of flushing.

CANCELLING THE FLUSHING OPERATION

If the flushing operation is requested to be canceled prior to "Add Detergent" warning letter, flushing shall be automatically canceled as no detergent is put in the cabin.

If the flushing canceling is requested to be performed after the "Add Detergent" warning, rinsing operation is performed compulsorily for hygiene and health.

POWER INTERRUPTION DURING FLUSHING

When the oven is restarted after power interruption, a warning shall be seen on the main screen for whether the flushing will continue. Upon continuing the flushing operation, flushing shall continue from where it was paused. Or, if the flushing operation is requested to be canceled, rinsing operation is performed compulsorily for hygiene and health.

- **WARNING:** Do not clean directly or with a pressurized water in order to prevent damage on electrical installation.



CAUTION!

- INOKSAN recommends to perform flushing everyday to prevent failures those may occur in your devices.

- Only use Inoksan brand detergents for best results in device cleaning, otherwise, no responsibility shall be accepted for damages and failures those may occur.

- Excess foam may reveal when the detergent is used excessively.

- If cooking shall not be performed after flushing, door should be left open for a while.

- No intervention should be made to the device during flushing, and end of flushing operation should be waited.

1. MAINTENANCE

Device has no parts to be repaired or replaced by the user.

In case of any dangerous situation in the device, initially disconnect the electricity, then inform the authorized service. Do not allow unauthorized persons to make intervention on the device.

22. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

- Device does not operate if the oven door is completely closed in cooking position. Pay attention to exact fit of the door lever into its place.
- Device operation shall be interrupted if the oven door is opened while the device operates. It continues operating when the door is closed.

In case of any device failure, related failure message shall be seen on the screen. You can find related failure code explanation in the list below.

Consider solution recommendations from the table below depending on the failure notification.

ERROR CODE	ERROR MESSAGE	POSSIBLE PROBLEM AND SOLUTION RECOMMENDATION
E108	Phase-Neutral connected false	Phase-Neutral electricity connection of electricity grid is faulty and grid power interruption has occurred.
E109	Fuse blown	Over current protection element of electronic control unit should be replaced. Please contact with the authorized service unit!
E113	Electrical panel is overheated.	Failure shall be given if the ambient temperature of electronic card unit is over 60°C. Fan filter should be cleaned; please contact with the authorized service unit if failure continues after the cleaning operation!
E203	Condensation tank cannot be cooled down.	Grid water connection is closed or inadequate grid water pressure. After controlling the grid water

		connection, observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E209	Boiler filling period exceeded	Grid water connection is closed or inadequate grid water pressure. 5 minutes after controlling the grid water connection, observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E211	Boiler cooling failure	Grid water connection is closed or inadequate grid water pressure. 5 minutes after controlling the grid water connection, observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E212	Driver(s) not found	Control the oven model from the electronic control unit. Observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E213	Driver-1 Communication Failure	Observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. If the failure continues, please contact with the authorized service unit!
E214	Driver-2 Communication Failure	Observe that the failure is eliminated by selecting "Delete Failure and Continue" symbol. If the failure continues, please contact with the authorized service unit!
E304	Cabin Temperature Sensor Failure	Please contact with the authorized service unit!
E305	Meat Probe Failure	Meat probe sensor may be failed or cable may be ruptured. You can use the oven without using the meat probe and ΔT cooking features. You should touch the warning sign at left upper side of failure page for this option. Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E306	Cabin Cooling Time-Out	Control that the oven cabin door is open. Repeat the cooling operation after selecting "Delete Failure and Continue". Otherwise, please contact with the authorized service unit!
E308	File Opening / Creating Failure	USB; Not enough space for creating file.
E309	File Reading / Writing Error	USB; Removed unexpectedly or disk is full
E310	Faulty File	The file you are trying to access is not a file belonging to OVT System.
E311	File Verification Error	File content is damaged

NOTE: Please contact with the authorized service unit for other possible failure messages!

! Device's lifespan is 10 years.

ACIKLAMA :	EXPLANATION :
CF1	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
CF2	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
CF3	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
DS	: Manyetik Kapaı Sıvıcı / Magnetic Door Switch
EC	: Elektronik Kontrol Kartı / Main Board
F1	: Otomatik Sigorta / Circuit Breaker
F2	: Kabin Limit Termostat / Cabin Safety Thermostat
F3	: Boyler Limit Termostat / Boiler Safety Thermostat
HP	: Hoparlör / Speaker
INV1	: Motor Hiz Kontrol (Invertör) / Motor Speed Control (Inverter)
K1	: Ana Kontaktör / Main Conactor
L1, L2	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
M1	: Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
M1TP	: Kabin Fan Motoru Termal Koruma / Cabin Fan Motor Thermal Protector
PB	: Power Box
PD	: Boyler Boşaltma Pompası / Boiler Drain Pump
PS	: Power Supply
PW	: Yıkama Pompası / Washing Pump
R1	: Kabin Rezistansı / Cabin Resistance
R5	: Boyler Rezistansı / Boiler Resistance
RS	: Döner Sıvıc (Enkoder) / Rotary Switch (Encoder)
SSR1	: Solid State Röle Kabin Üst / Solid State Relay Cabinet Top
SSR2	: Solid State Röle Kabin Üst / Solid State Relay Cabinet Top
SSR5	: Solid State Röle Boyler / Solid State Relay Boiler
SSR6	: Solid State Röle Boyler / Solid State Relay Boiler
TB	: Boyler Isılçığı / Boiler Thermocouple
TC	: Kabin Isılçığı / Cabinet Thermocouple
TM	: Et Probu / Meat Probe
TQ	: Yoğuşturucu Isılçığı / Quenching Thermocouple
VC,VQ,VB	: Su Giriş Valfleri (3 Girişli) / Water Inlet Valves (3 Inlets)
VD	: Boşaltma Valfi / Drain Valve
WD	: Su Sıvıye Probu (Alp) / Water Level Probe (Down)
WT	: Su Sıvıye Probu (Üst) / Water Level Probe (Up)
X1	: Enerji Giriş Klemensleri / Mains Terminal Blocks
X2	: Klemens / Terminal Block
X3	: Klemens / Terminal Block
Z1,Z2,Z3	: RC Filtre (Sönümleyici) / RC Filter (Snubber)

AÇIKLAMA :	EXPLANATION :
CF1	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
CF2	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
CF3	: Soğutma Fanı / Cooling Fan
DS	: Manyetik Kapaı Sıvıcı / Magnetic Door Switch
EC	: Elektronik Kontrol Kartı / Main Board
F1	: Otomatik Sigorta / Circuit Breaker
F2	: Kabin Limit Termostat / Cabin Safety Thermostat
F3	: Boyler Limit Termostat / Boiler Safety Thermostat
HP	: Hoparlör / Speaker
INV1	: Motor Hiz Kontrol (Invertör) / Motor Speed Control (Inverter)
K1	: Ana Kontaktör / Main Contactor
L1, L2	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
M1	: Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
M1TP	: Kabin Fan Motoru Termal Koruma / Cabin Fan Motor Thermal Protector
PB	: Power Box
PD	: Boyler Boşaltma Pompası / Boiler Drain Pump
PS	: Power Supply
PW	: Yıkama Pompası / Washing Pump
R1,R2	: Kabin Rezistansı / Cabin Resistance
R5	: Boyler Rezistansı / Boiler Resistance
RS	: Döner Sivriç (Enkoder) / Rotary Switch (Encoder)
SSR1	: Solid State Röle Kabin Üst / Solid State Relay Cabinet Top
SSR2	: Solid State Röle Kabin Üst / Solid State Relay Cabinet Top
SSR5	: Solid State Röle Boyler / Solid State Relay Boiler
SSR6	: Solid State Röle Boyler / Solid State Relay Boiler
TB	: Boyler Isılçığı / Boiler Thermocouple
TC	: Kabin Isılçığı / Cabinet Thermocouple
TM	: Et Probu / Meat Probe
TQ	: Yoğuşurucu Isılçığı / Quenching Thermocouple
VC,VQ,VB	: Su Giriş Valfleri (3 Girişli) / Water Inlet Valves (3 Inlets)
VD	: Boşaltma Valfi / Drain Valve
WD	: Su Seviye Probu (Alt) / Water Level Probe (Down)
WT	: Su Seviye Probu (Üst) / Water Level Probe (Up)
X1	: Enerji Giriş Klemensleri / Mains Terminal Blocks
X2	: Klemens / Terminal Block
X3	: Klemens / Terminal Block
Z1,Z2,Z3	: RC Filtre (Sönümlenici) / RC Filter (Snubber)

