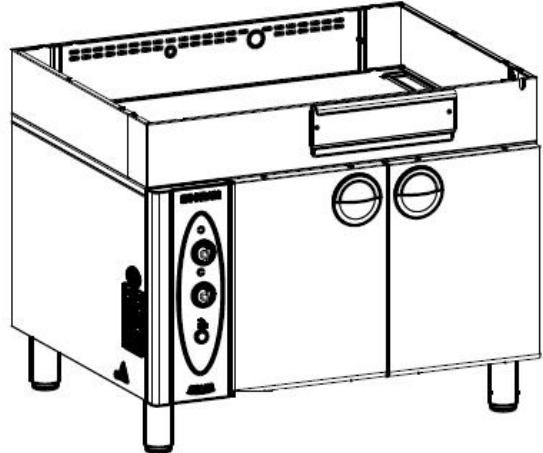
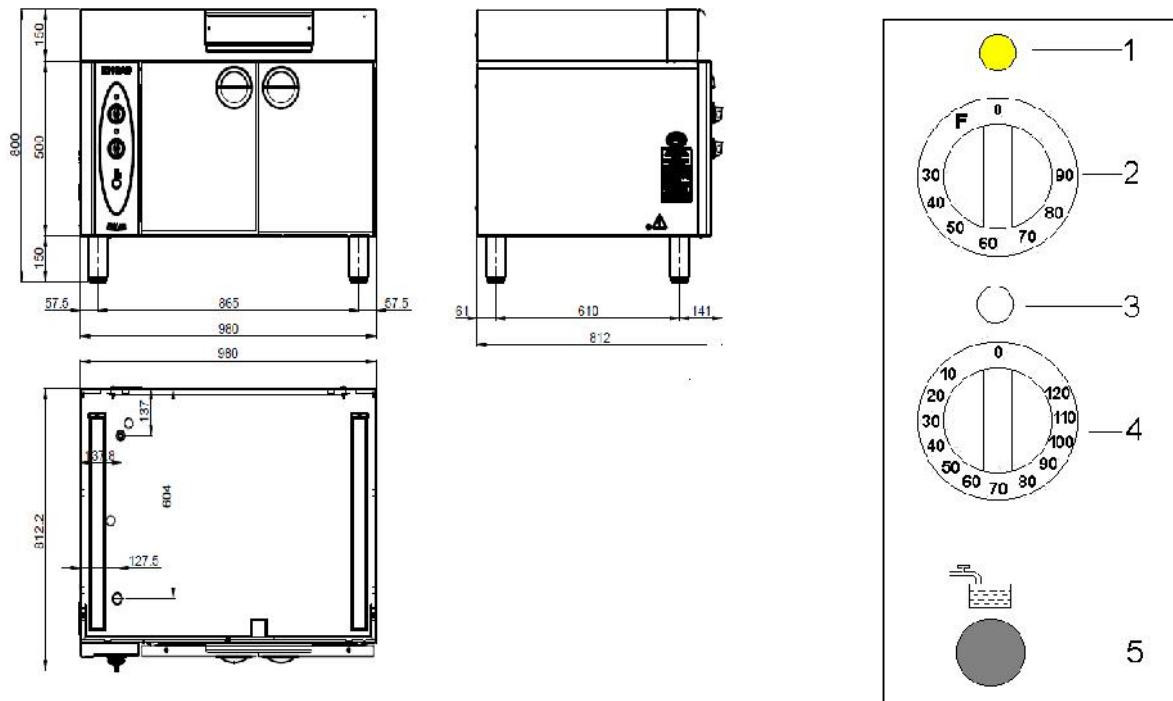


MAYALAMA DOLABI FERMENTING CHAMBER

MODEL / : FGM100



"Professional In Kitchen"
iNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



1. Zaman saatı sinyal lambası / Timer signal lamp /
2. Termostat / Thermostat /
3. Termostat sinyal lambası / Thermostat signal lamp /
4. Zaman saatı / Timer /
5. Su doldurma butonu / Water filling button /

MODEL /	FGM100	
Geni lik/Width/	mm	980
Derinlik/Depth/	mm	812
Yükseklik/Height /	mm	800
Isı Kapasitesi / Heating Capacity /	kW	0.5
Elektrik Giri i/Electric Inlet/	V	220-230V 50 220-230 50
Net A ırılık/Net Weight/	Kg	73

TR

1. AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizli i ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak ki i ve teknisyenin rahatlıkla ula abilece i bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik ba lantısı ve bakım i lemleri bu konuda yetkili uzman bir ki i tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir ekilde yapılmalıdır.

- Cihazın elektrik ba lantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen de erlere ve elektrik emalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir i lemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya e yalara kar i meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz 6 ve 10 tepsi kapasiteli konveksiyonlu fırınların altında yada ba ımsız olarak çali acak ekilde dizayn edilmiş tir.

2. MONTAJ

- Cihazı, koku ve duman olu umunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildi i bir davlumbaz altına yerle tiriniz.*
- Cihazı, a ırı ısi artılarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uza a yerle tiriniz.*
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyırarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapı kan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyeniz (örne in Henkel-Helios).
- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile tereziye alarak yerle tiriniz.

* : Bu iki cümleyi cihazın üzerine konveksiyonlu fırın konacaksa dikkate alınız.

3. SU BA LANTISI

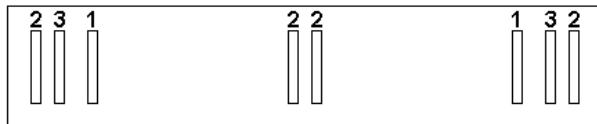
- Cihaz su giri ine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana ba layınız.
- Cihaz 5-7 °Fh sertli inde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiyenin kısa zamanda kireçlenmeden doyayı tikanması önlenmi olur.

4. ELEKTR K BA LANTISI

- Cihaz 220-230V 50Hz ebeke geriliminden beslenmelidir.
- Voltaj toleransı ± % 10'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklı prize ba lanmalıdır.

5. KULLANICI TAL MATI

- Cihaz çalı tırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip durulanmalıdır.
- İlk çalı tırma esnasında cihaz bir süre duman ve hafif bir koku yayacaktır.Bu durum cihazın ilk kez ısinması ile ilgilidir ve kısa bir süre sonra kendili inden kesilecektir.
- Cihaz GN1/1, GN2/1 ve 400x600mm kap yerle imine uygun tasarlanmı tir. Bunun için ray saclarını ;
 - > 400x600mm tepsi için "1" nolu deliklere
 - > GN1/1 kap için "2" nolu deliklere
 - > GN2/1 kap için "3" nolu deliklereyerle tiriniz.



6. ÇALI TIRMA

- Cihaz fi ini prize takınız.
- "4" nolu termostati istenen sıcaklık de erine getiriniz. Isıtıcı bu de ere ula ti nda beyaz sinyal lambası söner.
- "2" nolu dü me ile cihazdaki ısıticının çalı ma süresi ayarlanır. Bu süre sonunda sarı sinyal lambası söner.
- "2" nolu dü me ile cihazdaki ısıticının çalı ma süresi ayarlanır. Zaman sayacı butonu saat yönünde döndürüldü ünde istenen süre 0-60dk arasında ayarlanabilir. Bu süre sonunda sarı sinyal lambası söner. E er zaman sayacı saat yönünün tersi yönünde bulunan "TIMER" yazısına döndürüldü ünde cihaz sürekli çalı ir. Sürekli çalı ma modundaki cihazı kapatmak için zaman sayacı butonu "0" konumuna çevrilmelidir

7. KAPATMA

- Termostat dü mesini "0" konumuna getirin.
- Cihaz fi ini prizden çıkarın.

8. TEM ZL K ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizlik yada bakım faaliyetine ba lamadan önce cihazın elektrik ba lantısı mutlaka kesiniz.
- Cihazı, her çalı ma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam so umadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aındırıcı içeri i olan deterjanlar, tel firçalar gibi yüzeylerde çizik yanabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydı iniz yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- E er cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda ola an dı ı bir durum görülmeli halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz ki ilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

GB

1. WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer

recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.

- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will

result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

- It is available to use this appliance under convection ovens with 6 or 10 trays or separately.

2. INSTALLATION

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.*
- Position the appliance at least 10 cm from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.*
- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.

* : Please take into consideration these sentences if you need to put a convection oven on the appliance.

3. WATER CONNECTION

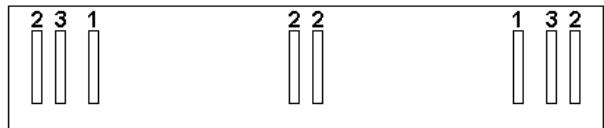
- Make a water installation of 3/4" to the place where the machine is and connect a spherical valve. The connection between the machine and the valve will be by waterspout or galvanised spout and the machine entry will be 3/4".
- The machine should be fed by 2-4 bar water at 5-7 °Fh. So, the jet of water will be prevented to be limed in a short time.

4. ELECTRICAL CONNECTION

- The appliance should be fed by 230V 50Hz circuit voltage
- Voltage tolerance should not exceed ±10%.
- The appliance must be connected to a socket with earthing system.

5. USERS GUIDE

- All the surfaces of the appliance must be cleaned and rinsed with little warm soapy water before operating.
- For the first time you operate the appliance, it smells a little and you can see some smoke. This is normal because the appliance is warming for the first time and it will disappear some after.
- This appliance is available for GN1/1, GN2/1 and 400*600mm containers. Therefor locate the rail sheets;
 - *to hole numbered 1 for tray 400*600 mm.,
 - *to hole numbered 2 for GN 1/1 container,
 - *to hole numbered 3 for GN 2/1 container.



6. OPERATION

- Switch on the appliance.
- Adjust the temperature of the thermostat numbered "2". When the heater reaches this level, the red signal lamp will be off.
- The button numbered "1" is used for verifying the time. At the end of the time, the yellow signal lamp will be off.
- The degree inside the appliance can be seen from the thermometer on the door or control panel.
- You can adjust the working time of the heater with the switch no. 4. The desired timing can be adjusted in a range between 0-60 min by turning the timer button clockwise. By the end of the set time, the yellow signal lamp goes off. The device Works continuously in case the timer button is turned counter-clockwise towards the "TIMER" label. The timer button should be turned to position "0" in order to shut down the device.

7. CLOSING

- Change the positions of thermostat buttons to "0".
- Switch off the appliance.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with water jets.**
 - Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.
 - Clean the stainless steel surfaces daily with water and ordinary non-abrasive detergents, rinse well and dry carefully. Do not use steel wool or products containing chlorine.
 - Do not use sharp objects which can scratch and damage steel or coated surfaces.
 - Do not use corrosive products to clean the floor under the appliance.
 - If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance and it should stay in a properly ventilated room.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff

1.

5-7⁰Fh

2-4

4.

220-230 50

±10%.

5.

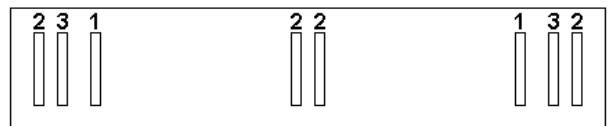
GN1/1, GN2/1

400x600

6 10

➤	400	600	-	"1",
➤	GN1/1 -		"2",	
➤	GN2/1 -		"3".	

2.



*

10

6.

(4).

(, Henkel-Helios).

(2)

*:

2.

3.

3/4"

0-60

3/4".

"0",

7.

"0".

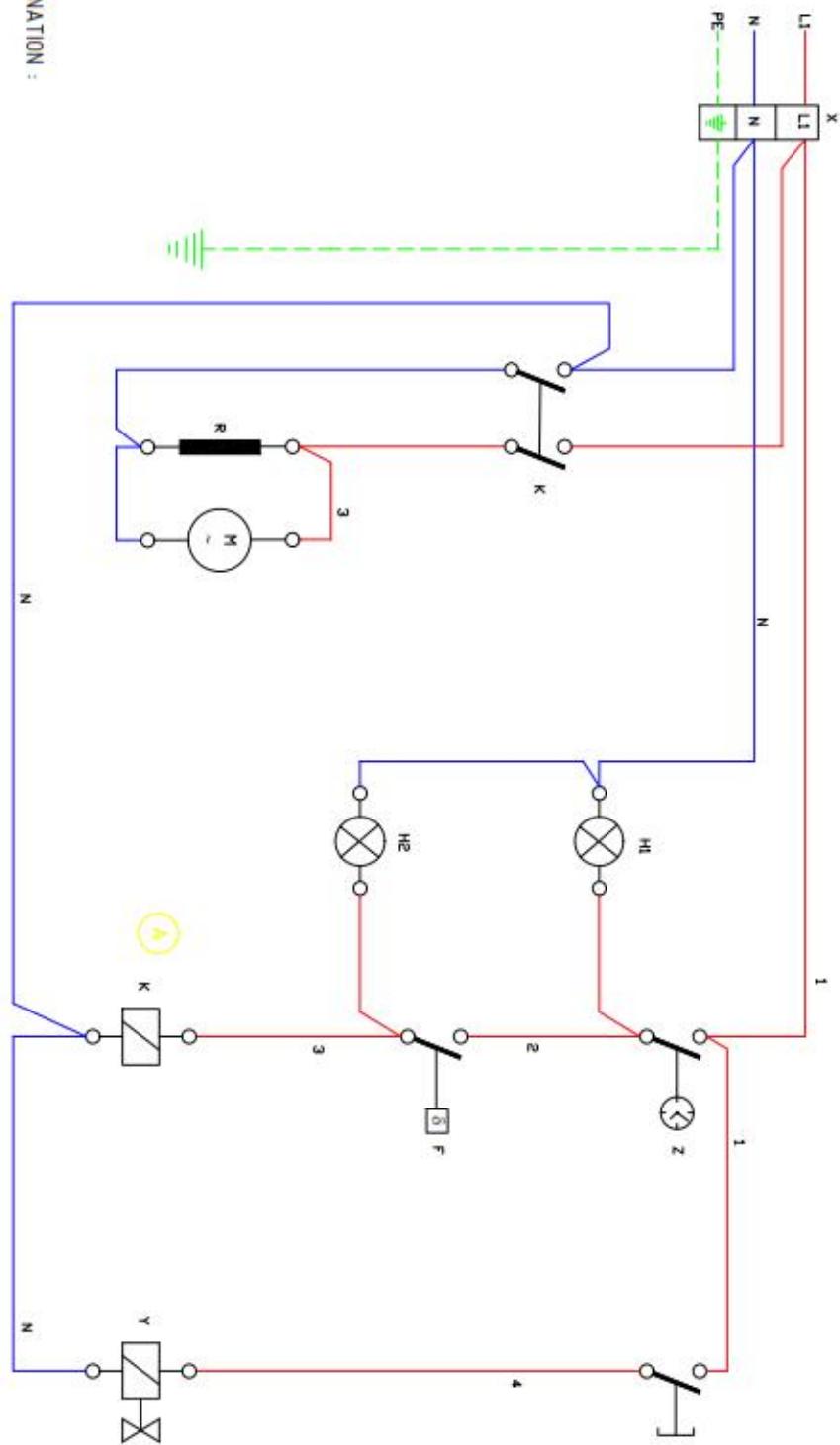
8.

ELEKTRİK EMASI / ELECTRIC SCHEMA /

230V 1N+PE AC 50/60 Hz

AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

- B : Button / Button
- F : Termostat / Thermostat
- H1,2 : Sinyal Lambası / Signal Lamp
- M : Fan Motoru / Fan Motor
- R : Isıtıcı / Heating Element
- S : Selenoid Valf / Solenoid Valve
- X : Enerji Giriş Terminali / Terminal Block
- Z : Zaman Saati -60 dk / Timer -60 minute
- K : Kontakör / Contactor



Kesim Bilgisi :

Ozgen Bilgi No. Kontrol Check By	A.SAKIN O.DEDE	Tarih Date Revizyon No.	GenelC Materiel Aşk Gm.Tol	RDZ Değişiklik Revized No	İsim Name F-15100110.00	Kontrol Durum Checked By
Düzenleme Sayı 1/1	FGM101/201 MAYALAMA DOLABI	04.05.17	Stok Nr., Resin Nr., F22 EL01			