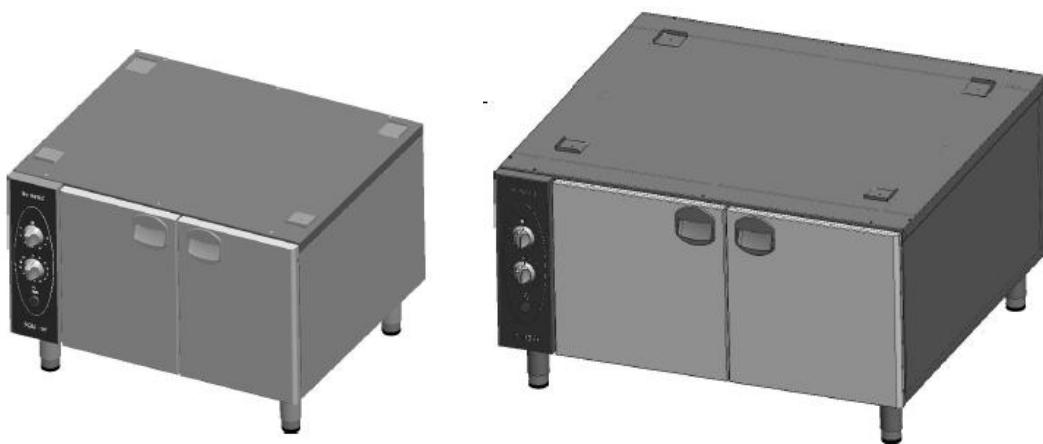
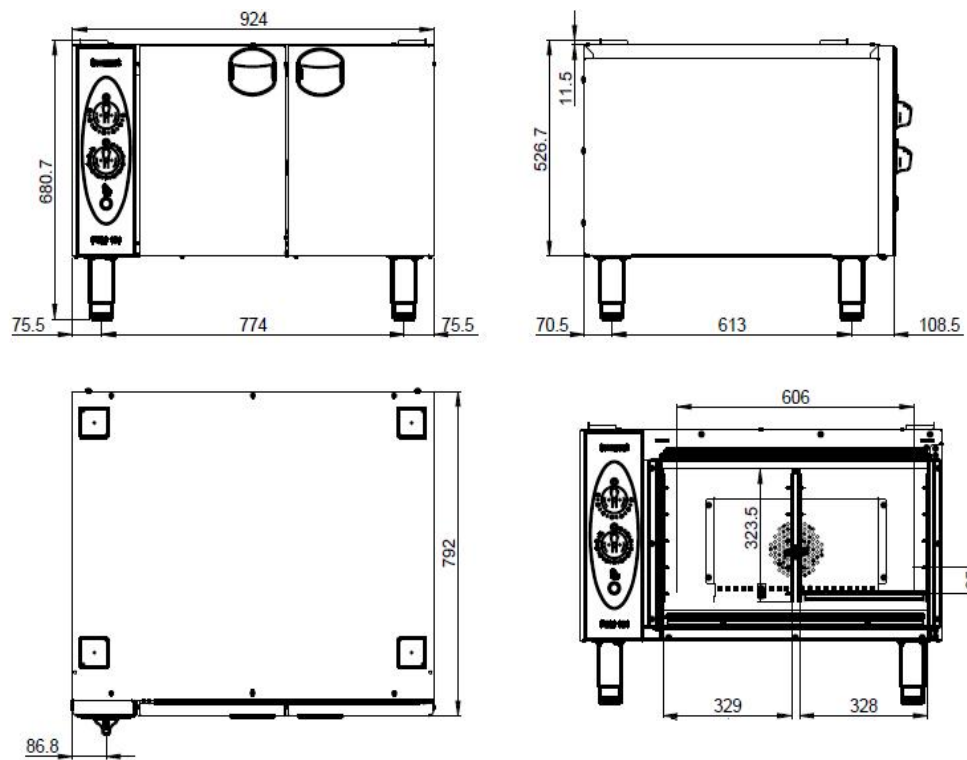


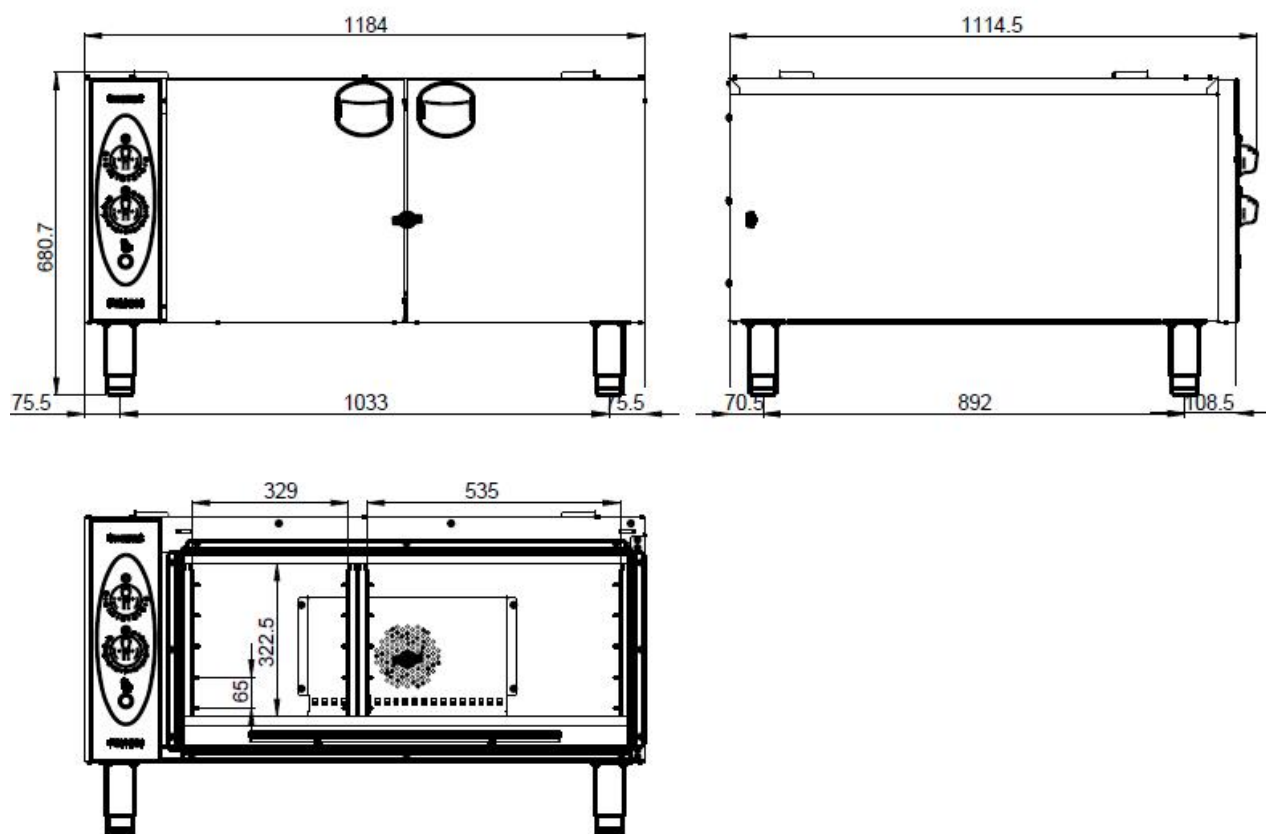
MAYALAMA DOLABI FERMENTING CHAMBER ШКАФ ДЛЯ РАССТОЙКИ ДРОЖЖЕЙ

MODEL / МОДЕЛЬ : FGM101-FGM201

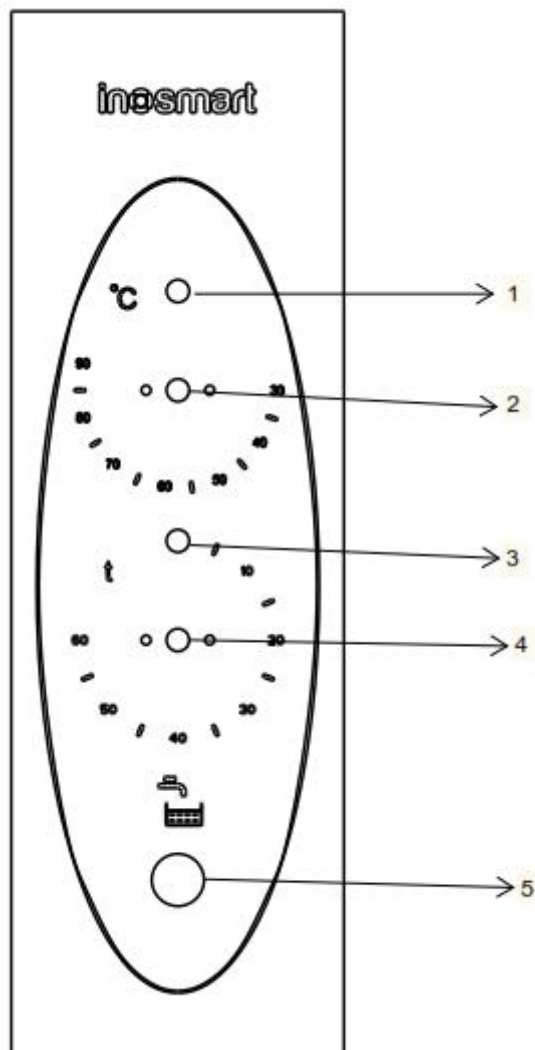




FGM101



FGM201



KONTROL PANELİ

1. Termostat sinyal lambası / Thermostat signal lamp / Сигнальная лампа термостата
- 2- Termostat / Thermostat / Термостат
3. Zaman saati sinyal lambası / Timer signal lamp / Сигнальная лампа хронометра
4. Zaman saati / Timer / Хронометр
5. Su doldurma butonu / Water filling buton / Кнопка наполнения водой

MODEL / МОДЕЛЬ		FGM101	FGM201
Genişlik/Width/ Ширина	mm	924	1184
Derinlik/Depth/ Глубина	mm	835,5	1114,5
Yükseklik/Height / Высота	mm	680,7	680,7
Isı Kapasitesi / Heating Capacity / Тепловая мощность	kW Вт	1,5	1,5
Elektrik Girişi/Electric Inlet/ Место подключения к электросети	V В	220-230V 50 220-230В 50	220-230V 50 220-230В 50
Net Ağırlık/Net Weight/ Вес нетто	Kg кг	73	90

1. AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz 10 ve 20 tepsi kapasiteli konveksiyonlu fırınların altında yada bağımsız olarak çalışacak şekilde dizayn edilmiştir.

2. MONTAJ

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.*
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.*
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile tereziye alarak yerleştiriniz.

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

3. SU BAĞLANTISI

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 5-7 °Fh sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiye'nin kısa zamanda kireçlenmeden dolayısıyla tıkanması önlenmiş olur.

4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

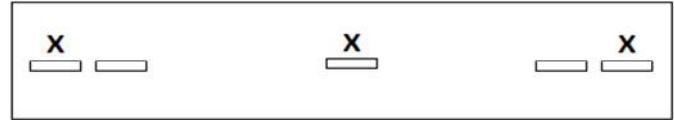
- Cihaz 220-230V 50Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.
- Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklı prize bağlanmalıdır.

5. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip durulanmalıdır.
- İlk çalıştırma esnasında cihaz bir süre duman ve hafif bir koku yayacaktır. Bu durum cihazın ilk kez ısınması ile ilgilidir ve kısa bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir.

FGM101 için;

GN1/1 kap için “ X ” sembolü deliklerde rafların takılı olmasına dikkat ediniz.

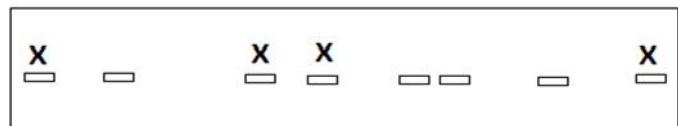


400x600mm tepsi için “X” sembolü deliklere sağ ve sol rafları şekilde ki gibi takıp orta rafları çıkarınız.

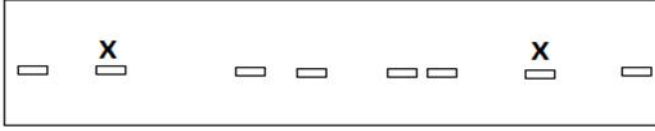


FGM201 için;

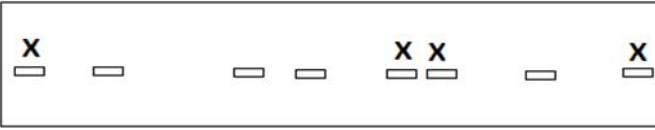
GN1/1 ve GN2/1 kap aynı anda kullanmak için “X” sembolü deliklere yerleştiriniz.



Yalnız GN2/1 kullanmak için " X " sembolü deliklere rafları takınız



400*600 Tepsisi kullanmak için X " sembolü deliklerde rafların takılı olmasına dikkat ediniz.



- "2" nolu termostadı istenen sıcaklık değerine getiriniz. Isıtıcı bu değere ulaştığında beyaz sinyal lambası söner.
- "4" nolu düğme ile cihazdaki ısıtıcının çalışma süresi ayarlanır. Zaman sayacı butonu saat yönünde döndürüldüğünde istenen süre 0-60dk arasında ayarlanabilir. Bu süre sonunda sarı sinyal lambası söner. Eğer zaman sayacı saat yönünün tersi yönünde bulunan "TIMER" yazısına döndürüldüğünde cihaz sürekli çalışır. Sürekli

çalışma modundaki cihazı kapatmak için zaman sayacı butonu "0" konumuna çevrilmelidir.

7. KAPATMA

- Termostat düğmesini "0" konumuna getirin. Cihaz fişini prizden çıkarın.

8. TEMİZLİK ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz. Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yarabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin 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 10 or 20 trays or seperately.

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

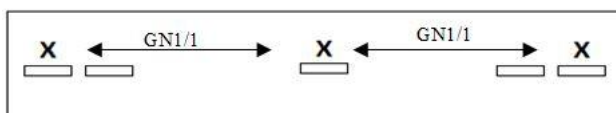
- The appliance should be fed by 230V 50Hz circuit voltage
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- The appliance must be connected to a socket with earthing system.

5. USERS GUIDE

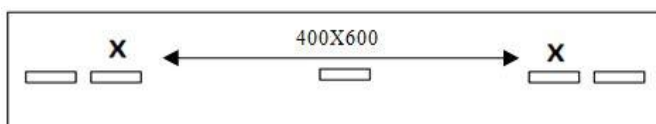
- All the surfaces of the appliance must be cleaned and rinsed with little warm soapy water before operating.
- You can adjust the working time of the heater with the switch no. 4. The desired timing can be adjusted in a range between 0-60 min by turning the the timer button clockwise. By the end of 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.

FOR FGM101;

Please use marked holes for gastronorm 1/1 trays.

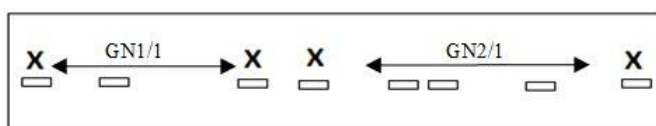


Please use marked holes for 400x600 mm trays.

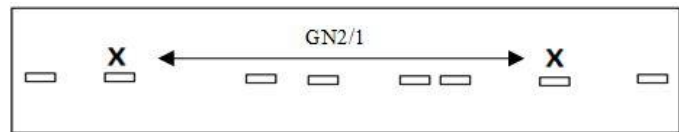


FOR FGM201;

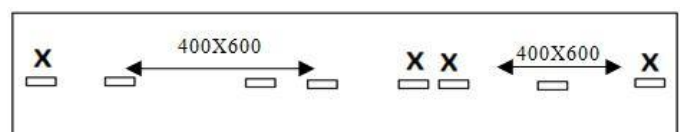
Please use marked holes for gastronorm 1/1 and 2/1 trays.



Please use marked holes for gastronorm 2/1 trays.



Please use marked holes for 400x600 mm trays.



- 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.

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. ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.
- Конструкция устройства предусматривает вместимость 10 и 20 противней и установку под конвекционной печью или независимую установку.

2. МОНТАЖ

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.*
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены. *
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).

- Поместите устройство на ровное и твердое основание и выровняйте при помощи регулировочных ножек.

**:Помеченные два предложения принимаются во внимание при установке устройства сверху конвекционной печи.*

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

- Проведите трубу 3/4" к входному отверстию для воды устройства и в удобном месте установите шаровой вентиль 3/4".
- Устройство предусматривает работу с водой жесткостью 5-7°Gh и давлением 2-4 бар. Таким образом, предупреждается быстрое засорение распылителей ввиду образования отложений солей.

4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

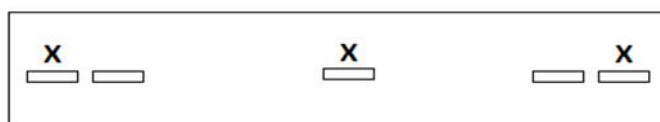
- Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 220-230 В 50 Гц.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- Обязательно подключайте устройство к розетке с заземлением.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

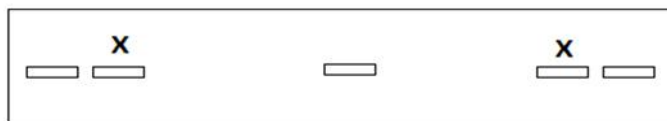
- Перед включением устройства все поверхности тщательно моют теплой мыльной водой и споласкивают чистой водой.

FGM101 ;

Для использования гашеорокостей GN1/1 закрепите стойку в отверстиях «X»

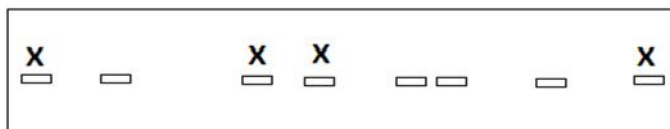


Для использования противней 400 x 600 мм закрепите стойку с правой и левой стороны в отверстиях «Х» и снимите промежуточные полки

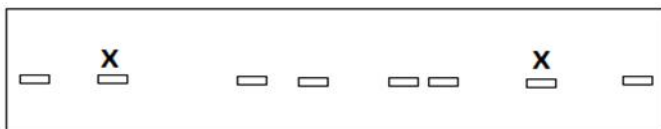


FGM201 ;

Для одновременного использования гастроемкостей GN1/1 и GN2/1 закрепите стойку в отверстиях «Х»



Для использования гастроемкостей GN2/1 закрепите стойку в отверстиях «Х»



Для использования противней 400 x 600 мм закрепите стойку в отверстиях «Х»



6. ВКЛЮЧЕНИЕ

- Подключите устройство к розетке с заземлением.

- Установите желаемую температуру термостата (2). Белая сигнальная лампочка погаснет после достижения нагревателем установленной температуры.

Вы можете регулировать рабочее время нагревателя с помощью переключателя № 4.

Желаемое время можно регулировать в промежутке между 0-60 минутами, поворачивая кнопку таймера по часовой стрелке. К концу установленного времени желтая сигнальная лампа гаснет. Устройство работает непрерывно, если кнопка таймера повернута против часовой стрелки в направлении метки "таймер". Кнопка таймера должна быть повернута в положение "0", чтобы выключить устройство.

•

7. ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Ручку регулятора термостата переключите в положение "0".

Выньте вилку электрошнура из розетки электросети.

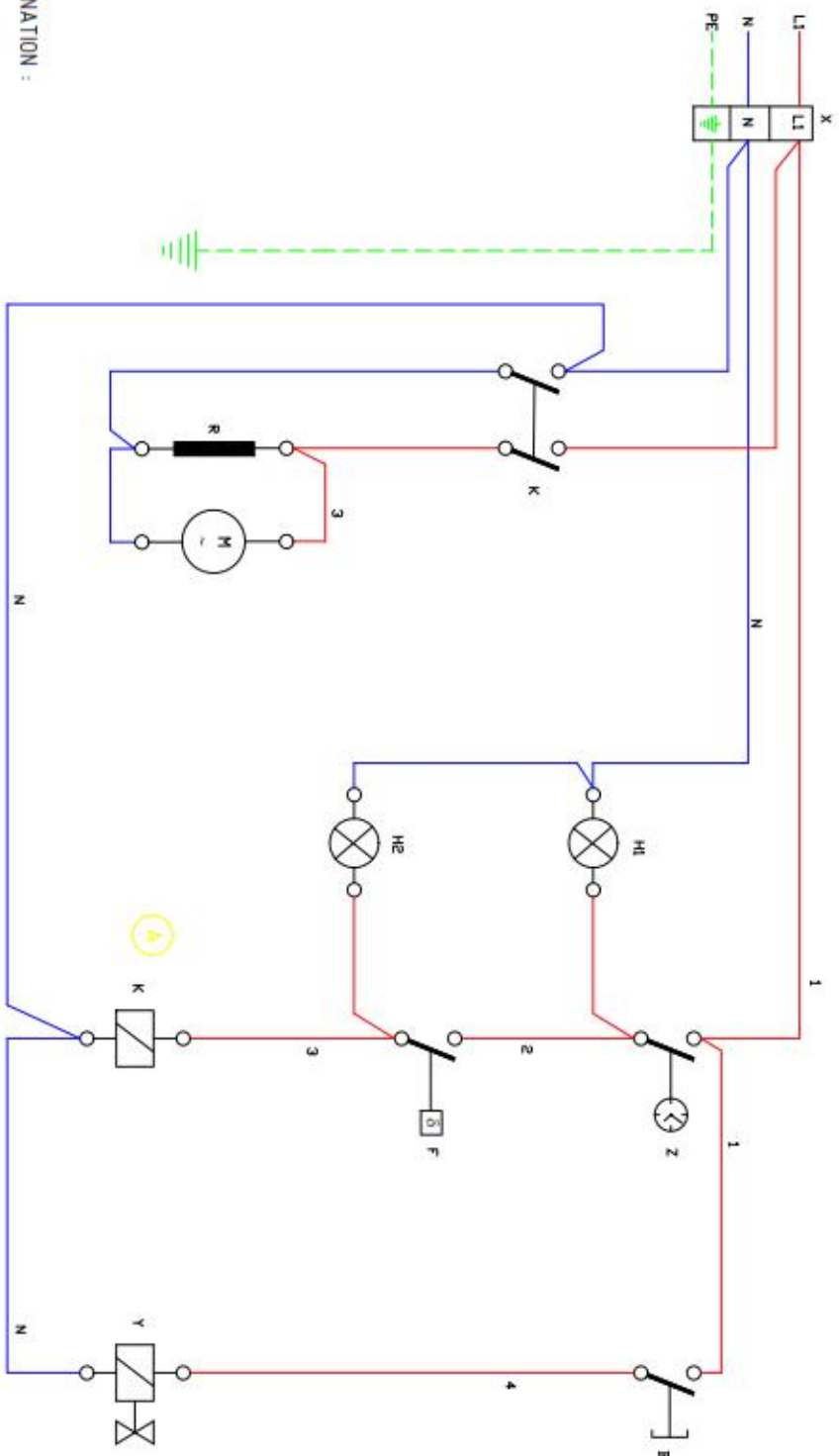
8. ОЧИСТКА и

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Не очищайте прибор струей воды под давлением.
- Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.

ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA /

230V 1N+PE AC 50/60 Hz



ACIKLAMA : / EXPLANATION :

B	: Buton / Button
F	: Termostat / Thermostat
H _{1,2}	: Sinyal Lampasi / Signal Lamp
M	: Fan Motoru / Fan Motor
R	: Isıtıcı / Heating Element
Y	: Solenoid Valf / Solenoid Valve
X	: Enerji Giriş Terminali / Terminal Block
Z	: Zaman Saati -60 dk / Timer -60 minute
K	: Kontaktör / Contactor

[illegible]