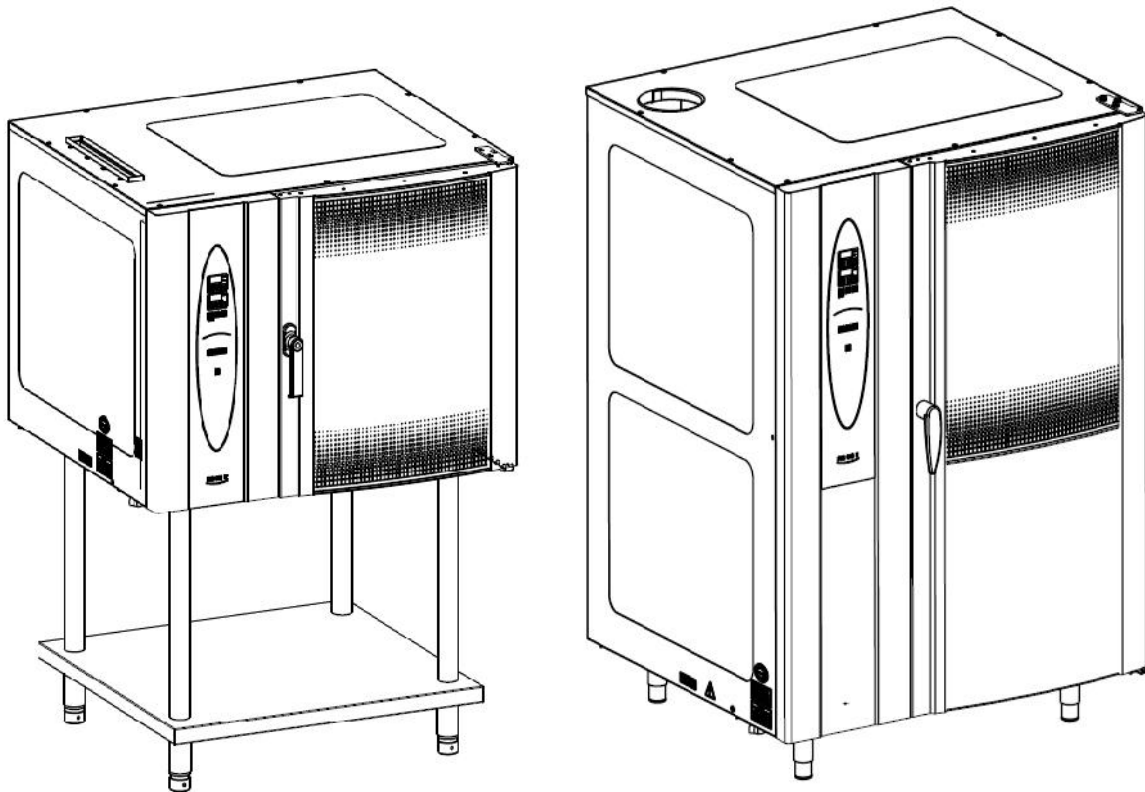


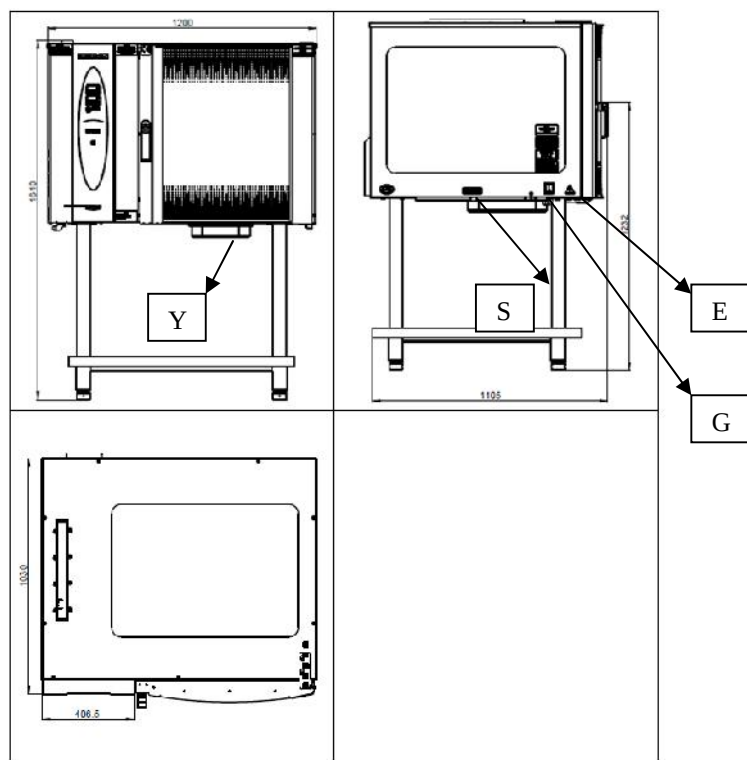


GAZLI / GAS / ГАЗОВАЯ
KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION OVEN
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

MODEL/ МОДЕЛЬ : FKG022E
FKG042E

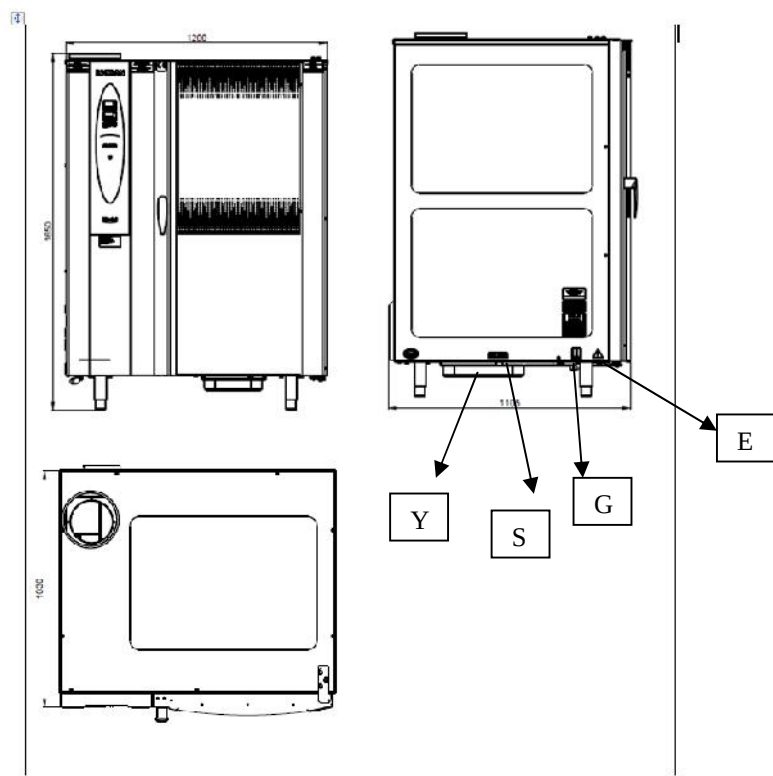


FKG022E

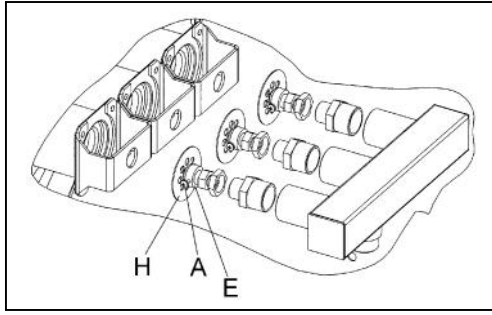


G: Место подключения к газовой линии
 E: Место подключения к электросети
 S: Место подключения к трубопроводу воды
 Y: Емкость для слива масла

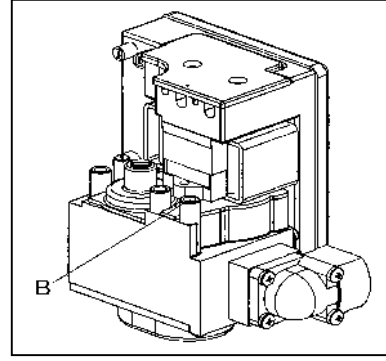
FKG042E



G: Место подключения к газовой линии
 E: Место подключения к электросети
 S: Место подключения к трубопроводу воды
 Y: Емкость для слива масла

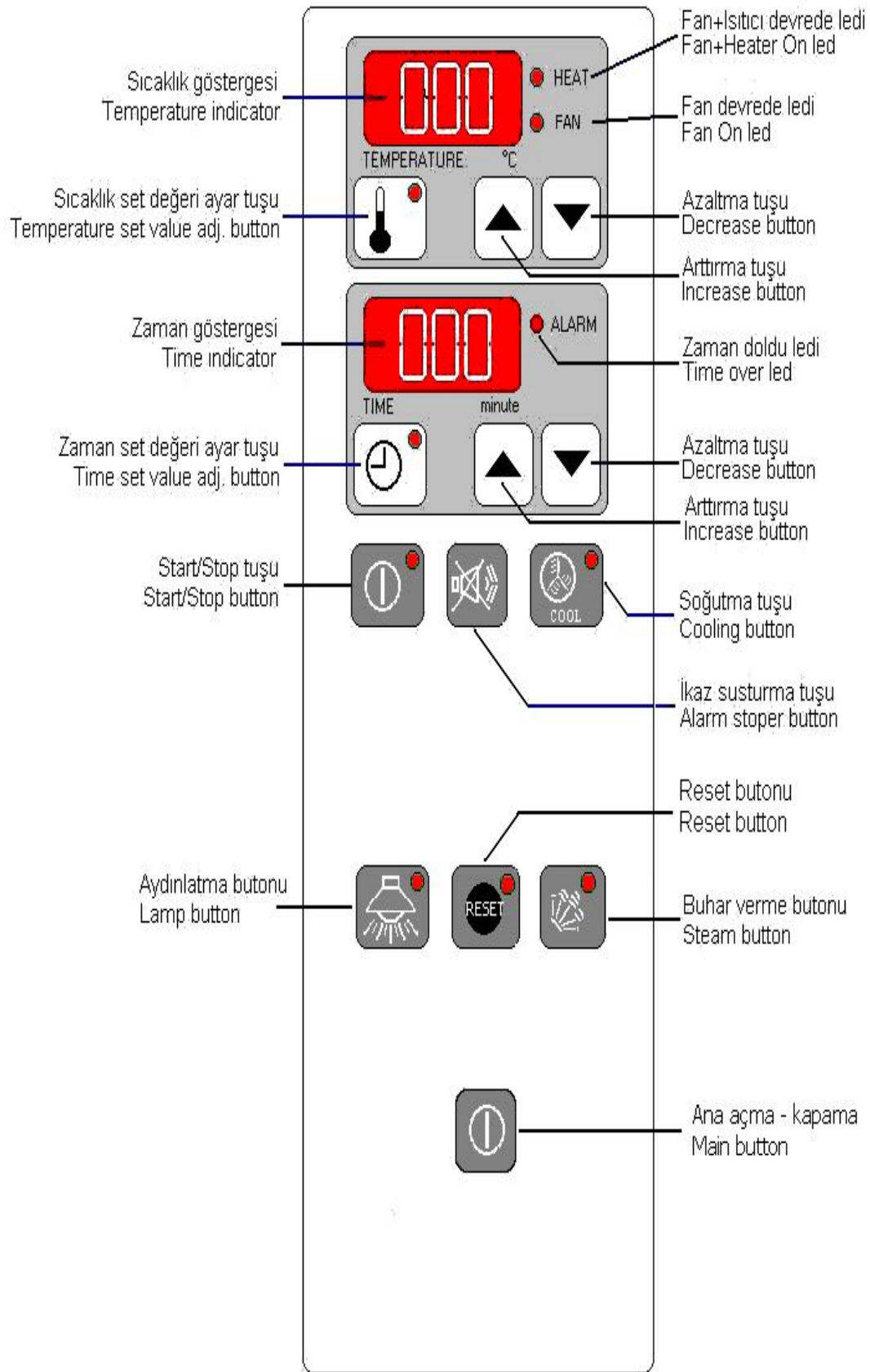


Şekil-1 / Figure-1 / Схема-1 / Рисунок-1

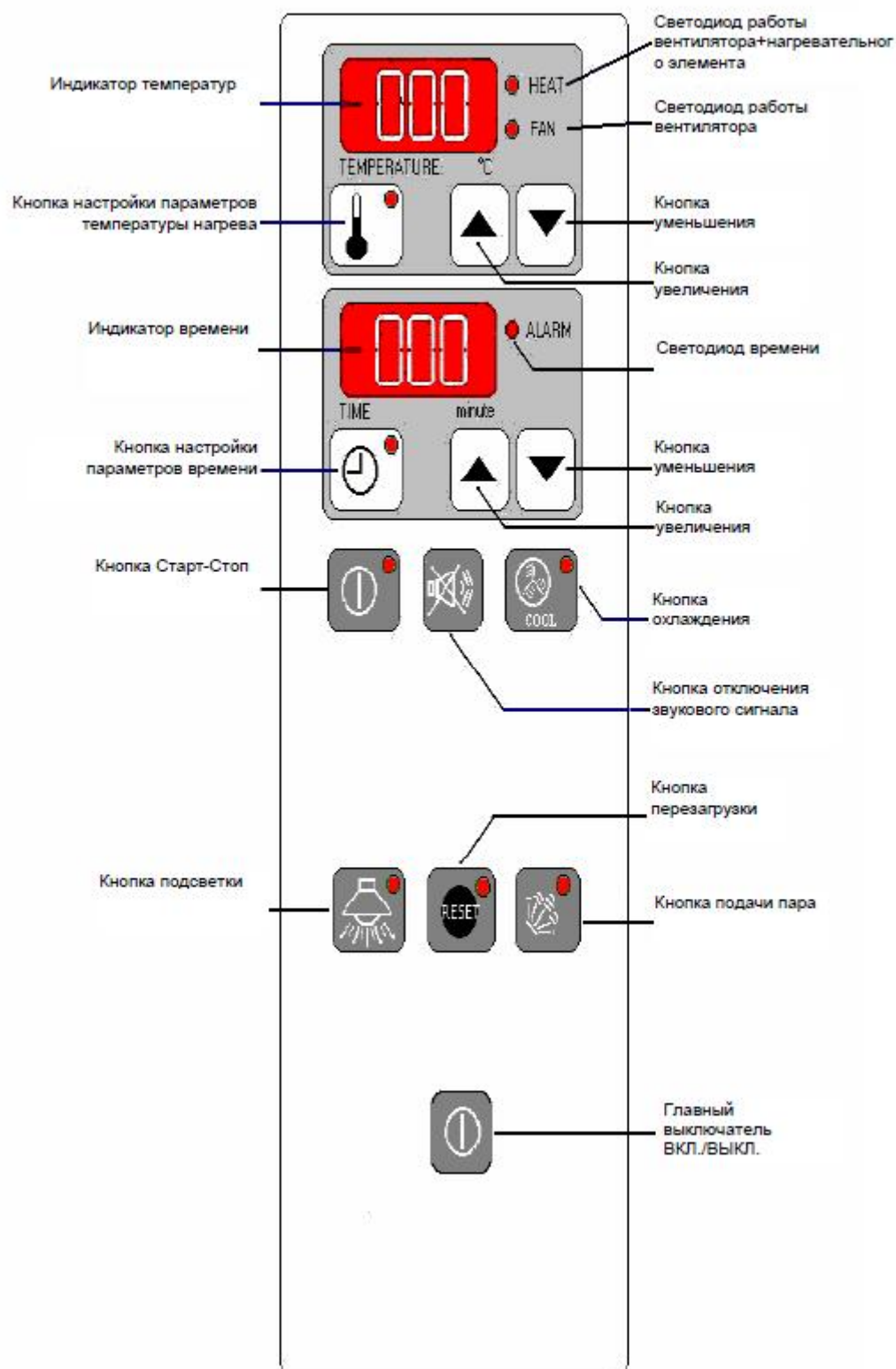


Şekil-2/ Figure-2/Схема-2/Рисунок-2

MODEL / Модель		FKG022E	FKG042E
Tepsi / Ray / Tablet		GN 1/1 GN 2/1	GN 1/1 GN 2/1
Genişlik/ Ширина / Width	mm	1200	1200
Derinlik/ Глубина / Depth	mm	1105	1105
Yükseklik/ Высота / Height	Mm	1610	1650
Fırın ısısı max./min	°C F	270/30 518/86	270/30 518/30
Gaz Girişi / Подвод газа / Gas Inlet /	inç	1/2"	1/2"
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Heizleistun	kW	20	40
Su Basıncı / Давление воды / Water Pressure	bar	2-4	2-4
Su Girişi / Подвод воды / Water Inlet	inç	3/4"	3/4"
Motor Gücü / Сила мотора вентилятора / Fan Motor Rating	kW	0,85	0,85X2
Elektrik Girişi / Подвод электричества / Electric Inlet	V	220-230V 1N AC 50Hz	220-230V 1N AC 50Hz
Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power	kW	1.1	2
Max. Gaz Gücü / Макс. Сила газового потока / Max. Gas Power	kW	24	36
Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful interior space	m3	0,40	0,80
Kablo Kesiti / Cable Cut / Notwendiger Kabelquerschnitt	mm	5x16	5x16
Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight	Kg	244	344



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FKG022E – FKG042E



T2				
Ülke / Country / Страна	Gaz / Gas	Basınç Pressure Давление	Enjektör / Nozzle / Инжектор	FKG..
		mbar мбар		mm
AT, ES, IT, BE, FI, PT, CH FR, SE, DE, GB, LU, DK IE, GR, TR	G20 G20/25	20 20/25	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	3,00
DE	G25	20	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	3,08
NL	G25	25	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	3,00
HU	G25.1	25	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	3,00
DK, IE, LU, ES, IT, GR, FI NO, NL, FR, PT, GB, SE, TR, HU	G30/31 G30 G31	28-30/37 28-30 28-30	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	1,80
AT, CH, DE, HU	G30 G31	50 50	Brülör enjektörü* Инжектор горелки*	1,70

* : Burner nozzle ** : Pilot burner nozzle

T3						
Gaz Gas Газ	Basınç Pressure (mbar) Давление (мбар)				FKG022E	FKG042E
		Qn	kW кВт	24	36	
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption Расход газа	m³/h м³/ч	2,55	3,83	
G25 (DE)	20			2,97	4,46	
G25 (NL)	25			2,97	4,46	
G25.1 (HU)	25			3,00	4,50	
G30	28-30		Kg/h кг/ч	1,90	2,85	
G30	50			1,90	2,85	
T5						
P mbar Р мбар	GAZ / GAS ГАЗ					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Nominal Номинальное	20	20	25	29	37	50
Minimum Минимальное	17	18	20	25	30	42,5
Maximum Максимальное	25	25	30	35	45	57,5

Ülke / Country / Страна		Kategori Category Категория	Gas (mbar) / Газ (мбар)	
			Doğal gaz Naturel Gas Природный газ	LPG
Almanya / Germany / Германия	DE	II _{2ELL3B/P}	20	50
Avusturya / Austria / Австрия	AT	II _{2H3B/P}	20	50
İsviçre / Switzerland / Швейцария	CH	II _{2H3B/P}	20	50
İtalya / Italy / Италия	IT	II _{2H3+}	20	30/37
Portekiz / Portugal / Португалия	PT	II _{2H3+}	20	30/37
İsveç / Sweden / Швеция	SE	II _{2H3B/P}	20	30
İspanya / Spain / Испания	ES	II _{2H3+}	18	28/37
Luksemburg / Luxembourg / Люксембург	LU	II _{2E3P}	20	37
Luksemburg / Luxembourg / Люксембург	LU	II _{2H3B/P}	20	50
Danimarka / Denmark / Дания	DK	II _{2H3B/P}	20	30
Fransa / France / Франция	FR	II _{2Esi3B/P}	20	28/37
Fransa / France / Франция	FR	II _{2E+3+}	20	28/37
Macaristan / Hungary / Венгрия	HU	II _{2HS3B/P}	25	30
Çekoslovakya / Czech Republic / Чехословакия	CZ	II _{2H3B/P}	20	50
Yunanistan / Greece / Греция	GR	II _{2H3+}	20	28/37
İngiltere / United Kingdom / Великобритания	GB	II _{2H3+}	20	28/37
Belçika / Belgium / Бельгия	BE	I _{2E(S)B}	20/25	-
Belçika / Belgium / Бельгия	BE	I ₃₊	-	28/37
Finlandiya / Finland / Финляндия	FI	II _{2H3B/P}	20	30
Hollanda / Netherlands / Голландия	NL	II _{2L3B/P}	25	30
İrlanda / Ireland / Ирландия	IE	II _{2H3+}	20	28/37
İrlanda / Ireland / Ирландия	IE	II _{2H3B/P}	20	30
Norveç / Norway / Норвегия	NO	II _{2H3B/P}	20	30
İzlanda / Iceland / Исландия	IS	I _{3B/P}	-	30
Litvanya / Lithuania / Литва	LT	II _{2H3B/P}	20	30
Slovakya / Slovakia / Словакия	SK	II _{2H3B/P}	20	30
Kıbrıs Rum Kesimi / Cyprus / Греческая часть Кипра	CY	I _{3B/P}	-	30
Estonya / Estonia / Эстония	EE	II _{2H3B/P}	20	30
Letonya / Latvia / Латвия	LV	II _{2H3B/P}	20	30
Slovenya / Slovenia / Словения	SI	II _{2H3B/P}	20	30
Malta / Мальта / Польша	MT	I _{3B/P}	-	30
Polonya / Poland / Румыния	PL	II _{2H3B/P}	20	37
Romanya / Romania /	RO	II _{2H3B/P}	20	30
Türkiye / Турция	TR	II _{2H3B/P}	20	30

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.

1. 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 cebri olarak dışarı atılacaksa aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla müşterek olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır. Aynı zamanda emiş miktarı cihazın çıkardığı gazdan fazla veya az olmamalıdır.
- 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.

2. SU BAĞLANTISI

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 7⁰Fh sertliğinde, 2 - 4 bar arasında su ile beslenmelidir. Kireç filtresi kullanılmalıdır. Böylece fiskiyein kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- 220-2300V 1N AC 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde 3x2,5 mm² kesitinde kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm 10\%$ u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka toprak hattına bağlanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır. Topraklama vidası



" " etiketi ile belirtilmiştir.

4. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.

- Cihaz LPG ile çalışacaksa FKG042E modeli için 30mbar basıncında 7 kg/h kapasiteli ve FKG022E modeli için 4 kg/h kapasiteli dedantör bağlayınız.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

5. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20mbar NG(G30) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Brülör Enjektörünün Değiştirilmesi (Şekil-1)

- Cihazın sol yan sacını çıkarın.
- Enjektör sıkma somununu gevşetin ve "E" enjektörünü çekip çıkarın, "T2" tablosuna bakarak kullanılacak gaza uygun enjektör ile değiştirin.
- Daha sonra enjektör sıkma somununu tekrar sıkın.

Brülör Hava ayarının yapılması (Şekil-1)

- "A" vidasını gevşetin ve "H" hava ayar sacını gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.
- "A" vidasını tekrar sıkın.

UYARI : Eğer cihazda farklı bir gaza dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gaza uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

6. KULLANIM ÖNCESİ

Gaz parçaları çalışma kontrolü

- Cihazı kullanma talimatına uygun olarak çalıştırınız, brülör ateşlemeyi ve alev uygunluğunu kontrol ediniz. Gaz kaçaklarını ve baca sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.
- Eğer gerekirse aşağıdaki "Olası Problemler ve Çözümleri" kısmına bakınız.

Isıl Güç Kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında ya da herhangi bir bakım operasyonu sonrası, cihazın ısı gücü kontrol edilmelidir.

- Cihazın ısı gücü “T3” tablosunda verilmiştir. Cihazda farklı gazlarda çalışmak için meme değişikliği yapıldığında cihazın ısı gücü ve giriş basıncı “T3” tablosundaki değerlere uygun olmalıdır. Giriş basıncının kontrolü için “Giriş basıncı kontrolü” kısmına bakınız.

Giriş Basıncı Kontrolü (Şekil-4)

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2 mbar hassaslıktaki manometre kullanılmalıdır.
- Ön kontrol panelini çıkarın ve gaz musluğundaki “B” civatasını yerinden çıkarın. Manometreyi buraya takınız.
- Brülörü çalıştırın ve giriş basıncını ölçün. Ölçülen değer “T4” tablosuna uygun olmalıdır. Eğer değilse yetkili servise haber veriniz.
- Manometreyi yerinden sökün ve “B” civatasını tekrar yerine takınız.

7. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Konveksiyonlu fırınlar yanma odasında biriken sıcak havanın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine üfletilerek endirekt 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 ısıtılabilirsiniz.
- Konveksiyonlu 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 2/1 tepsi	
	Tepsi	FKG022E	FKG042E
Bisküvi/kurabiye	10mm	10 ad.	20 ad.
Mayalı hamur türleri	20mm delikli	5 ad.	10 ad.
Börek türleri	20mm düz	5 ad.	10 ad.
Fırın yemekleri	40/65mm düz	5 ad.	10 ad.
Sulu yemek(ısıtma)	65mm düz	3 ad.	7 ad.

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 GN2/1 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 10 ad. Yerleştirildiğinde fırının (FKG042E) bir seferlik kapasitesi 250

ekmek olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.

- * Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın (FKG042E) kapasitesi 350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.
- * Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40-65mm derinlikteki tepsiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın (FKG042E) tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.
- * Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyatlarla kullanılabilecek olan GN2/1 65mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlandığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir. (FKG042E için)
- * Konveksiyonlu fırınların ortalama kapasiteleri FKG022E için 200 porsiyon/saat ve FKG042E için de 400 porsiyon/saat’tır.
- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden en az 70°C (158 F) fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C (455 F) de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C’de (374 F)20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230°C’ye (446F) kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba, tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülü fırına koymayınız. Fırın içi sıcaklığın istediğiniz ısıya ulaşım ulaşmadığını termometreye ait kırmızı sinyal lambası ile kontrol edebilirsiniz. Sinyal lambası söndüğünde fırın istenilen sıcaklığa ulaşmış demektir ve ürününüzü de bu sinyal lambası söndüğü zaman fırına yerleştiriniz. **Eğer sinyal lambası yanarken yani brülörler devrede iken ürününüzü fırınlarsanız tepsiler arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.
- 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 tepsisi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar (530x750mm) üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum ızgara kapasiteleri FKG022E için 5 ad. ve FKG042E için de 10 ad. tir.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik Aralıklarla buhar verme 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 raylar üzerinde kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız.
- Gerek pişirme ve gerek temizlik anında aydınlatma lambasını kullanabilirsiniz. Bunun için aydınlatma butonuna basınız.

8. ÇALIŞTIRMA

- Gaz ve su vanalarını açınız.
- Elektrik şalterini açınız.
- Üzerinde termometre resmi olan butona basınız. Butonun üzerindeki led kırmızı yanacaktır. Bu durumda iken ok tuşları ile istediğiniz sıcaklık değerini ayarlayınız (Ön ısıtmayı mutlaka yapınız). Sıcaklık değerini ayarladıktan sonra tekrar üzerinde termometre olan butona basarak sıcaklık ayarlama işlemini sonlandırınız. Buton üzerindeki led sönecektir.
- Üzerinde saat resmi olan butona basınız. Butonun üzerindeki led kırmızı yanacaktır. Bu durumda iken ok tuşları ile istediğiniz zaman değerini ayarlayınız. Zaman değerini ayarladıktan sonra tekrar üzerinde saat resmi olan butona basarak zaman ayarlama işlemini sonlandırınız. Buton üzerindeki led sönecektir.
- Start butonuna basarak pişirme işlemini başlatınız.
- Fırın ısısı istediğiniz sıcaklığa eriştiğinde brülör ve fanlar otomatik olarak duracaktır.
- Sıcaklık set değerinin altına düştüğünde ise tekrar çalışmaya başlar. Bu durum ayarlanan süre boyunca devam eder.
- Ayarlanan süre bittiğinde ayarlanan süre sıfırlanır ve sesli olarak ikaz verir.

9. KAPATMA

- Çalışmakta olan fırını start butonuna basarak durdurabilirsiniz.
 - Parmağınızı On / Off butonuna 3 saniye basılı tutunuz. Daha sonra Elektrik panosundan fırının bağlı olduğu sigortayı kapatınız.
 - Gaz ve su vanalarını kapatınız.
- NOT:** Fırınınızı hızlı soğutmak istiyorsanız, fırın kapısını üzerinde fan resmi olan ve COOL yazan butona basınız. Fırın sıcaklığı 70°C (158F) altına ininceye kadar fan yüksek devirle dönerek fırını soğutur. 100 °C (212F) altında bu butona basarsanız işlem yapmaz.

10. EMNİYET TEDBİRLERİ

- 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 fırın otomatik olarak çalışmasına devam eder.
- Cihazda herhangi bir arıza durumunda ekranında arıza kodları belirtir.
- Çalışma esnasında herhangi bir nedenle alev sönmeye durumunda elektronik olarak alevin söndüğü algılanır ve fırın çalışması durdurulur.

11. TEMİZLİK

- Temizliğe başlamadan önce cihazın gaz ve elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Cihazı her çalışma gününün sonunda tam olarak soğumadan yağ sökücü ile temizleyip, sabunlu su ile temizliğini yaptıktan sonra muhakkak kurulayınız.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Fırın içindeki delikli perdeler kolaylıkla çıkartılabilmektedir. Bu perdeleri her gün yerinden çıkartarak bol sabunlu su ile yıkayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız.
- Buhar püskürtme fışkiyesini kullanım ve suyun sertliğine göre kireçlenmeden korumak için yaklaşık 4÷6 ayda bir temizleyiniz.
- Fırın tabanındaki boşaltma deliğini ve sürgülü yağ toplama kabını her çalışma günü sonunda temizleyiniz.

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

12. BAKIM

- Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya değiştirilecek kısmı yoktur.

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

13. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

- Enerji lambası yanmıyor ise elektrik şalterini kontrol ediniz.
- Reset butonunun ışığı yanıyor ve ekranda sıcaklık ve zaman değerleri görünmüyorsa, fırının elektrik bağlantı uçlarını (faz - nötr) yer değiştiriniz.(fişi bağlantılarda fişi ters çeviriniz)
- Fırına start verildiğinde 3 defa 15 er saniye süre ile elektornik olarak ateşleme işlemi yapılır. Eğer bu işlem sonunda ateşleme gerçekleşmemiş ise reset butonunun led i yanar. Resetleme yapmak gerekir.(gaz vanasının açık olduğu kontrol edilmelidir.)
Cihazın çalışması için tüm işlemleri yaptınız fakat cihaz yine çalışmıyor ise kapı tam olarak

kapatılmamış olabilir. Kapıyı kontrol edip kolunun tam yerine oturmasını sağlayınız.

- Tüm bunlara rağmen cihaz yine çalışmıyor ise bu durumda yetkili servise haber veriniz ve cihaza hiç bir müdahalede bulunmayınız.

• ARIZA KODLARI.

• EOF :

- * enerji gitmeden önce START'lı çalışma (P1 = 1) ise ve
- * TIMER modebandlı (P2 = 2) ise ve
- * ZAMAN çalışmaya başlamış ise enerji geldiğinde (SET-SICAKLIK)>=3°C ise SICAKLIK ekranında EOF mesajı belirir ve buzzer öter ve çalışma kesilir.
- (SET-SICAKLIK)<3°C ise kaldığı yerden çalışmaya devam eder

• OFL:

- Gerçek sıcaklık değeri 2 saniye boyunca 300°Cnin üzerinde kalır ise, çıkışlar pasif
- duruma geçer, sesli ikaz verilir ve gerçek sıcaklık göstergesinde OFL mesajı belirir.
-

GB

Please read these instructions carefully before using the appliance, and retain them for future use.

1. INSTALLATION

- Rip off the protective nylon. If any sticky material remains on, clean it with a suitable solvent. (e.g. Henkel - Helios)
- Settle the appliance under a chimney hood as to outlet the smoke, smell and the steam that come out during the cooking.
- If the smokes will forcedly be thrown out the electrical connection of the aspirator should be common with the appliance. If there is no ventilation the appliance should be stopped. At the same time the absorption quantity should not be more or less than the gas come out from the appliance.
- Settle the appliance on a smooth and hard ground with the help of its adjustable bases.
- There should be a space of 60cm. at the left side of the appliance as to easily make the assembling and maintenance. This will also make easy the air absorption of the motor. There should also be a space of 10cm. at the back side for the air circulation.
- While setting the appliance, pay attention that the door of the appliance should be opened minimum 110° for an easy load and discharge.

2. WATER CONNECTION

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

3. ELECTRICAL CONNECTION

- Connect the machine to a network proper to the electric installation standards DIN VDE 0100.
- 220-230V 1N AC 50Hz network voltage.
- Use cable of quality H07 RN-F and of crosscut 3x2,5mm²
- Voltage tolerance should not be more than ±10%. The machine must be earthed as DIN VDE 0100 clause 540.

4. GAS CONNECTION

- Before making the connection consult the gas supplier.
- Install a fast closing stopcock in an easily accessible position upline from the appliance.
- Confirm the absence of leaks at the points of connection.
- Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas".

- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

5. MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

- The appliance has been adjusted to operate with 20mbar NG(G30).
- To adapt the appliance to another type of gas, carry out all the operations set out below.
- The nozzles, the minimum screws of the gas taps which control the cooktop burners and the adhesive labels, are contained in a bag supplied with the appliance.

Replacement of burner nozzles (Figure-1)

- Remove the left side sheet.
- Unscrew nut which holds the nozzle. Take out "E" nozzle and choose the most suitable nozzle indicated in table "T2". Screw the nozzle by nut.

Adjusting Burner air (Figure-1)

- Unscrew "A" screw and move "H" air adjustment sheet back and front according to gas type to obtain ideal gas flame. Screw "D" screw again.

WARNING : If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas used.

6. START UP

Control of operation of gas devices

- Operate the appliance according to the instruction manual and check the correct lighting of the burners, the absence of gas leaks and the efficiency of the waste gas removal system.
- If necessary consult the paragraph on "Typical malfunctions".

Control of nominal heat input

- The appliance's nominal heat input must always be checked following installation and conversion to a different gas supply, and also after servicing.
- The appliance's nominal heat input is indicated in Table "T3".
- The nominal heat input is correct when the appliance is fitted with the appropriate injectors for the type of gas used and the inlet pressure is as specified in Table "T3". To check the inlet pressure, follow the instructions indicated in the section "Control of inlet pressure".

Control of inlet pressure (Fig. 4)

- The inlet pressure is measured using a manometer with minimum resolution of 0.2 mbar.
- Detach the control panel from the appliance, remove the screw "B" from pressure point and connect the pressure gauge pipe.

- Ignite the burners and measure the inlet pressure.
- The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T4". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.
- Disconnect the manometer pipe and retighten the screw "B" in pressure point.

7. USER INSTRUCTION

- This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel.
- Ovens operating with convection current, are multi-purpose machines which perform indirect cooking, by blowing hot air accumulated within the combustion chamber, into the oven's interior by means of a fan.
- The aim of the machine is to cook all the foods given at the table-1. Besides, you can warm the foods which are previously cooked or frozen.
- The choice of the depth of those baking trays to be used in ovens operating with convection current, is very important. Trays have to be chosen as to the kind of their features, e.g. the different kinds of yeast doughs are very important. You should choose 20mm deep, perforated baking trays for yeast doughs, and 20mm deep, normal, non-perforated baking trays for the different kinds of flaky pastry. For all kinds of dishes to be prepared in their own juice or with sauces, it is necessary to choose 40-65 mm deep trays, according to the characteristics of the related dish. The choice of trays and the maximum tray capacities should be as follows:

		GN 2/1 trays	
	Tray type	FKG022E	FKG042E
Biscuits/Cookies	10mm	10 pcs.	20 pcs.
Different yeast dough	20mm perforated	5 pcs.	10 pcs.
Different flaky pastry	20mm flat	5 pcs.	10 pcs.
Oven-cooked dishes	40/65mm flat	5 pcs.	10 pcs.
Dishes in their own juices (warming up meals)	65mm flat	3 pcs.	7 pcs.

In case GN 1/1 trays are used, the number of trays has to be doubled (for tray capacities, see above).

In order to guarantee hot air circulation, the tray depth must not exceed 65 mm for cooking and warming up meals, respectively.

- * When 20 mm deep, perforated GN2/1 trays are used for baking different kinds of yeast doughs, one tray may take about 25-30 loaves of bread, depending on the respective loaf weight. However, it is not possible to bake bread in this kind of ovens which has a weight of over 180 grams per loaf. In this case, when 10 trays of those which take 25 loaves of bread each, are put into a FKG042E type oven, its capacity will be

250 loaves of bread in one baking. The baking time is 18-20 minutes.

- * However, the 20 mm deep, non-perforated GN2/1 trays which are used for baking different flaky pastry, may vary according to the kind of such pastry. It is possible to bake an average of 35-40 servings of flaky pastry on one baking tray. In this case, the FKG042E type oven's capacity will be sufficient for 350-400 servings. The baking time varies between 20 and 35 minutes, depending on the characteristics of the dough and the other ingredients used.
- * 40/65 mm deep GN2/1 trays which are used for oven-cooked dishes, take e.g. 40 chicken thighs with sauce, and the cooking time is between 75 and 80 minutes. In this case, when a FKG042E type oven is working with full capacity, a meal for 400 persons may be cooked at one time.
- * 65mm deep GN2/1 trays which may be used specially for cooking pulses, dishes which are cooked in their own juice, contain 60 servings each. When seven trays are cooked at the same time in a FKG042E type oven, you will have 420 servings prepared at one time.
- * The average capacity of ovens operating with convection current, is 200 servings/hour, and 400 servings/hour for FKG022E and FKG042E type ovens, respectively.
- Before putting the food into the oven, make a pre-heating with a heat of 70°C (158F) more than the heat you will select. The ideal condition is an oven which is preheated at 235°C, (455F) independently on the kind of dish or pastry you wish to cook or bake. For example, if you cook a meal at 190°C, (374F) the heat of the oven should be 230°C.(446F) Because the coldness of the food of tray that will be put in the oven will decrease the heat of the oven. You can control the heat of the oven with the red signal lamp belonging to the thermometer. When the signal lamp is off, it means that the oven reached to the required heat; than put the meal in the oven. If you put the meal into the oven while the signal lamp is on, the cooking between the trays will show differences. You absolutely should observe this recommendation.
- The trays should be placed to the tracks on the oven trolley according to the food to be cooked. Because if you tightly place the trays the cooking will show differences because of the air circulation between the trays. For example, you can place in every tracks the trays with a depth of 10mm, which is called baker tray, for the applications like sable biscuits, Bag Dough, American Biscuits and Italian cookies. But in the other applications, you should place the trays with distances for the air circulation and for a better cook.

- For the Chicken grill, Fish grill and Meatball it will be more appropriate to use the grills instead of trays.
- Especially during the cooking of yeasted dough and pastry kinds, the getting dry and forming crust of the food should be prevented by periodically steaming the oven.
- Pay attention that the trays should be at the same level and properly replaced in the oven. Otherwise, the cooking will be different.
- The oven chariot has to be placed carefully right in the middle of the oven's interior. For this purpose, stoppers are fixed onto the oven's bottom. Push the chariot over the rail, unless it bumps against such stopper.
- You can use the light both during the cooking and cleaning. Press button number "7" lighting for this

8. START-UP

- Switch on the gas and water valves.
- Switch on the electricity switchgear.
- Press the button on which is found a sign of thermometer. The led on the button shall turn red. You may adjust the heat with the ok buttons in that case (Pre-heat beforehand). After adjusting the heat, press the button on which is found the thermometer sign again and finish the heating adjustment. The led on the button shall go out.
- Press the button on which is found a clock sign. The led on the button shall turn red. Adjust the time with the ok buttons in that case. After adjusting the time, press the button on which is found the clock sign again and finish the time adjustment. The led on the button shall go out.
- Start the cooking process by pressing the Start button.
- When the heat you desire is reached in the oven, burners and fans shall stop automatically.
- If the heat drops below the set value, they began to operate again. This continues until the end of the time set.
- When the time set comes to an end, the time is set to zero and a warning is given.

9. SWITCH OFF

- You may stop the oven from working by pressing the start button.
- Hold on the On / Off button for 3 seconds. Then switch off the circuit breaker connected to the oven over the electric cabinet.
- Switch off the gas and water valves.

NOTE: If you want to cool your oven quickly, press the button on which is found a fan sign and is written COOL. The fan cools the oven down to

below the 70°C (158F) by rotating at high speed. You cannot use this button below 100 °C.(212F)

10. SAFETY MEASURES

- If the door of the oven is not closed completely during the cooking, the device shall not work. Please make sure that the door handle sits in its place.
- If the door of the oven is opened as the device is working, it shall stop working. It continues to work automatically when the door is closed.
- Malfunction code appears on the screen in case of any malfunctioning in the device.
- If the flame goes off during the working for any reason, it is automatically detected and the oven stops working.

11. CLEANING

- Before beginning to clean, the electricity of the oven must be switched off.
- Before carrying out any cleaning operation close the gas valve and disconnect the electrical supply.
- At the end of each working day, before cooling down clean it with oil cleaner and soapy water and then make it dry.
- While cleaning the oven surface do not use corrosive detergents and materials that may scratch the surface like brushes or etc.
- The holed intervals in the oven can easily be taken out. Everyday clean them with soapy water, dry and put them to their places again.
- According to water quality for every period between 4-6 months, clean the steam jet as to prevent from use and being limed.
- Everyday, after working hours clean the fat and water dispose hole and fat collection pot at the oven floor.

WARNING: Do not clean the appliance with direct or high pressure water not to damage the electrical installation.

12. MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance operation close the gas valve and disconnect the electrical supply.

- Any part of the machine should not repaired or changed by the user.
- In case of a dangerous situation about the machine inform the authorised service.
- Do not allow unqualified persons to repair the appliance.

13. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

- If the energy lamp is not on, please check the electricity switchgear.
- If the reset button is on and there is no heat and time indication on the screen, change the places of the electricity terminals of the oven (phase-neutral). (invert the plug for the connections with plug)
- When start is given for the oven, firing is done electronically for 3 times with intervals of 15 seconds. If firing is not accomplished at the end of this process, the led of the reset button turns on. Reset is needed. (you need to make sure that the gas valve is switched on.)
If you have completed all the processes needed for the working of the device but the device is still not working, the door may be left unclosed. Check the door and make sure that the door sits in its place properly.
- If the device is still not working, notify the authorized service and do not engage in any further intervention.

FAULT CODES

EOF:

- * If it's operated with START (P1 =1) before energy is supplied and
- * If TIMER is with modeband (P2 = 2) and
- * If TIME starts to run and when energy is supplied
- * if (SET-TEMPERATURE)>=3°C, then EOF message appears on TEMPERATURE screen and buzzer is heard and operation is interrupted. If (SET-TEMPERATURE)<3°C, it resumes on operating

OFL:

If the virtual temperature value remains over 300°C for 2 seconds, then outputs
Become passive and buzzer is heard and OFL message appears on virtual temperature indicator.

RU

**Перед началом эксплуатации
устройства обязательно ознакомьтесь с
руководством по эксплуатации.
Сохраните данное руководство для**

**последующего использования в случае
необходимости.**

1. МОНТАЖ

- Снимите полиэтиленовую пленку поверх прибора. Если на поверхности прибора остались остатки клеящего вещества, очистите при помощи соответствующего растворителя.
- С целью отвода дыма и запаха во время приготовления, разместите устройство под вытяжкой.
- Если выходящий дым выводится наружу, электрические соединения аспиратора и устройства выполняются совмещено. При отсутствии вентиляции работа устройства должна останавливаться. Одновременно количество всасываемого воздуха не должно быть больше или меньше количества дыма, выходящего из устройства.
- Поместите устройство на ровное и твердое основание и выровняйте при помощи регулировочных ножек.
- Предусмотрите свободное пространство, приблизительно 60 см, с левой стороны в месте расположения для облегчения выполнения монтажа и техобслуживания устройства. Данное расположение облегчит всасывание воздуха электродвигателем. С целью обеспечения циркуляции воздуха следует предусмотреть приблизительно 10 см свободного пространства сзади устройства.
- При размещении устройства предусмотрите возможность открытия двери печи не менее чем на 110° для свободной загрузки и выгрузки противней из печи.

2. 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 7°Fh и давлением 2-4 бар. Таким образом, предупреждается быстрое засорение распылителей ввиду образования отложений солей.

3. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Устройство необходимо подключить к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- 220-230В 1Н перем.тока 50Гц.
- Для электрических соединений следует использовать кабель качества H07 RN-F и сечением 3x2,5 мм².
- Перепады напряжения не должны превышать ± 10%.

- Обязательно выполните заземление устройства. При этом следует учитывать требования статьи 540 стандарта DIN VDE

0100. Винт заземления указан знаком "  ".

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТРУБ ПОДАЧИ ГАЗА

- Подключение прибора к линии газоснабжения должно быть выполнено квалифицированным сотрудником техслужбы.
- Если устройство будет работать на LPG, для модели FKG042E установите редуктор 7кг/ч и для модели FKG022E - 4кг/ч при давлении 30мбар.
- Газовый вентиль устанавливается в легко доступном месте с целью быстрого отключения подачи газа в аварийных ситуациях.
- После выполнения всех подключений, в местах соединений проводится контроль утечки газа.
- Проверьте соответствие прибора типу подключаемого газа. Если имеется несоответствие, обратитесь к разделу "Преобразование прибора для работы на других типа газа".
- Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.
- Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

5. ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ РАБОТЫ НА ДРУГИХ ТИПАХ ГАЗА

Конструкция прибора предусматривает работу на сжиженном газе (G30) под давлением 30мбар. Если прибор будет подключен к другому типу газа, выполните нижеуказанные процедуры. Необходимые инжекторы и клеящиеся этикетки упакованы в мешочке и поставляются вместе с прибором.

Замена инжектора горелки (Схема-1)

- Снимите панель с левой боковой стороны устройства.
- Ослабьте зажимную гайку инжектора и выньте инжектор "Е", замените соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "Т2".
- После этого повторно зажмите зажимную гайку инжектора.

Настройка подачи воздуха для горелки (Схема-1)

- Ослабьте винт "С" и сместите зажимное кольцо регулятора подачи воздуха для горения "Н" вперед-назад в зависимости от категории газа, обеспечив идеальное горение газа.
- Повторно зажмите винт "А".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если в приборе выполнены преобразования для работы на другом типе газа, на видном месте прибора обязательно наклейте этикетку с обозначением используемого газа.

6. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль работы газовых элементов

- Включите прибор в соответствии с инструкцией по эксплуатации, проверьте розжиг горелки и соответствие пламени. Убедитесь в отсутствии утечки газа и исправности системы дымоотвода.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности и рекомендации по устранению".

Проверка тепловой мощности

- После завершения монтажа, преобразования для работы на газе другого типа или после любой процедуры техобслуживания проверьте тепловую мощность прибора.
- Тепловая мощность прибора указана в таблице "ТЗ". После замены наконечника для работы на газе другого типа, проверьте тепловую мощность и входное давление на предмет соответствия параметрам, указанным в таблице "ТЗ". Контроль входного давления выполните согласно разделу "Контроль входного давления".

Контроль входного давления (Схема-4)

- Измерение входного давления газа выполняется манометром с точностью измерения минимально 0,2 мбар.
- Снимите переднюю панель управления и выньте болт "В" из гнезда газового крана. Установите в отверстие манометр.
- Включите горелку и измерьте входное давление. Измеренные параметры должны быть в пределах параметров, указанных в таблице "Т4". Если имеется расхождение, проинформируйте об этом уполномоченную техслужбу.
- Выньте манометр и повторно установите на место болт "В".

7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Конвекционные печи являются многофункциональным устройством, выполняющие процесс приготовления пищи путем подачи горячего воздуха из камеры горения посредством вентилятора внутрь камеры печи.
- Устройство предназначено для приготовления всех видов блюд, указанных в таблице-1. Кроме того, для разогрева ранее приготовленной пищи и замороженных продуктов до температуры потребления.
- В конвекционных печах очень важен выбор глубины противня. Выбирайте для выпечки из дрожжевого теста - перфорированный противень высотой 20мм, для пирогов - нормальный неперфорированный противень высотой 20мм, для приготовления блюд с соусом и подливкой - противень высотой 40-65 мм в зависимости от блюда. Выбор противня и максимальная вместимость указаны ниже.

		Противень GN 2/1	
	Противень	FKG022E	FKG042E
Печенье-бисквиты	10мм	10 шт.	20 шт.
Выпечка из дрожжевого теста	перфорированный 20мм	5 шт.	10 шт.
Пироги	неперфорированный 20 мм	5 шт.	10 шт.
Запекаемые в печи блюда	ровный 40-65 мм	5 шт.	10 шт.
Жидкие блюда (подогрев)	ровный 65 мм	3 шт.	7 шт.

В случае использования противня GN 1/1, указанная вместимость противней увеличивается в два раза.

С целью предупреждения ограничения циркуляции воздуха внутри камеры, не используйте противни глубиной более 65 мм.

- * Перфорированный противень GN2/1 20мм, используемый для изделий из дрожжевого теста, в зависимости от веса одного изделия вмещает на 1 противне 25-30 хлебцев. Вместе с этим, данный тип печей не предусматривает выпекание хлеба весом более 180 г. В этом случае на противне вместимостью 25 шт. хлебцев размещают 10 шт. батонов хлеба и одноразовая производительность печи (FKG042E) составит 250 шт. хлеба. Время выпечки составляет 18-20 мин.

- * Вместимость ровного противня GN2/1 20мм, используемого для выпекания пирогов, изменяется в зависимости от вида пирога. В среднем на 1 противне возможно выпекание 35-40 порций пирога. В этом случае производительность печи (FKG042E) составит 350-400 порций. Время выпекания изменяется в пределах 20-35 мин. в зависимости от вида пирога.
- * Противни GN2/1 глубиной 40/65мм, используемые для приготовления запекаемых блюд, например, куриных окорочков с соусом, имеют вместимость 40 шт. и время приготовления блюда 75-80 мин. В этом случае печь (FKG042E) имеет одноразовую производительность 400 порций при работе на полной мощности.
- * Противень GN2/1 65мм, используемый для приготовления жидких блюд, в особенности для блюд из бобовых, имеет вместимость 60 порций. Печь предусматривает размещение 7 противней и одноразовую производительность 420 порций. (Для модели FKG042E)
- * Средняя производительность конвекционных печей для модели FKG022E составляет 200 порций/час и для FKG042E - 400 порций/час.
- Перед размещением продукта в печи, предварительно разогрейте печь на миним. 70°C (158F) выше установленной температуры приготовления. Вместе с этим, наиболее идеальной температурой предварительного разогрева является температура 235°C (455F) вне зависимости от приготавливаемого продукта. Например, если температура приготовления пирога "талаш" составляет 190°C (374F) при 20 мин., необходимо разогреть печь до температуры не менее 230°C.(446F) Это необходимо ввиду снижения температуры в печи в результате размещения в печи холодного материала (выкатной тележки, противня, приготавливаемого продукта). Поэтому, пожалуйста, не помещайте продукт без предварительного разогрева печи. Разогрев печи до желаемой температуры нагрева можно проконтролировать на панели управления при помощи термометра и красной сигнальной лампы. Когда погаснет сигнальная лампа, печь нагрелась до требуемой температуры и можно поместить продукт в печь после того, как лампа погасла. **Если поместите продукт в печь при горячей сигнальной лампе, т.е. во время работы водонагревательного котла, возникнет неравномерность степени готовности продукта на разных противнях.** Пользователь обязан внимательно соблюдать это положение.
- Противни устанавливаются на полки выкатной тележки с промежутком в зависимости от

приготавливаемого продукта. Часто размещенные противни препятствуют хорошей циркуляции воздуха, что станет причиной различия в степени готовности продуктов. Например, так называемые кондитерские противни с высотой бортов 10 мм (ровных или перфорированных) для выпечки кондитерских изделий: печенья сабле, заварных пирожных, американского печенья, итальянского печенья, могут быть установлены на все полки для противней. В тоже время, при приготовлении других видов продуктов в противнях с высотой 20мм или более, рекомендуется размещать противни с промежутком в одну полку для обеспечения хорошей циркуляции воздуха и равномерного приготовления блюда. Пожалуйста, соблюдайте это правило.

- Обратите внимание, чтобы расстояние между противнями составляло не менее 20мм. Стандартное расположение противней предусматривает промежуток 40мм.
- Для приготовления блюд-гриль из курицы, рыбы и котлет лучше использовать, вместо противней, стальную решетку (530x750мм). Максимальная вместимость решеток-гриль для модели FKG022E составляет 5 шт. и для FKG042E - 10 шт. .
- В особенности во время приготовления изделий из дрожжевого теста и пирогов, необходимо периодически нажимать на кнопку подачи пара (8) для распыления пара и увлажнения продукта, предупреждая высыхание и образование корки.
- При размещении противней на выкатную тележку необходимо обратить внимание на ровное расположение и размещение противней до конца полки. В противном случае, степень готовности блюд на противнях будет неравномерной.
- Осторожно поместите выкатную тележку в центре камеры. С этой целью на дне камеры предусмотрен ограничитель. Обеспечьте контакт тележки с ограничителем путем продвижения тележки на рельсах.
- Лампа подсветки может использоваться как во время приготовления продукта, так и во время очистки устройства Для этого нажмите на кнопку подсветки (7) .

8. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Включите газовые и водяные клапаны.
- Включите рубильник подачи электроэнергии.
- Нажмите на кнопку с изображением термометра. На кнопке загорится красный светодиодный индикатор. В данном режиме посредством клавиш со стрелками выберите

нужный температурный режим (Рекомендуется включить подогрев) . После установки температурного режима нажмите на кнопку со светодиодным индикатором, подтвердив выбор температурного режима. Светодиодный индикатор на кнопке погаснет.

- Нажмите на кнопку с изображением часов. Светодиодный индикатор, находящийся на кнопке, загорится. Выберите необходимое временное значение посредством клавиш со стрелками. После установки временного параметра нажмите на кнопку с часовым изображением, подтвердив выбор временного параметра. Светодиодный индикатор на кнопке погаснет.
- Для начала процесса приготовления нажмите на кнопку Старт.
- После того, как была достигнута нужная температура, конфорка и вентиляторы автоматически приостановят свое функционирование.
- В случае, если температура падает ниже выбранного предела, прибор начинает процесс нагрева заново. Этот процесс будет продолжаться на протяжении всего времени приготовления.
- По прошествии выбранного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и временный параметр будет обнулен.

9. ОТКЛЮЧЕНИЕ

- Вы можете остановить работу духовки нажав на клавишу Старта.
- Нажмите на клавишу On / Off в течение 3 секунд. После чего отключите рубильник электропитания духовки на электрическом щите.
- Отключите газовые и водяные клапаны.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае, если вы хотите остудить духовку за короткий промежуток времени, нажмите на клавишу COOL с изображением вентилятора. Вентилятор будет работать на высокой скорости , пока температура в духовке не понизится до 70°C. (158 F) Если вы захотите воспользоваться данной функцией при температуре духовки ниже 100 °C (212 F) , данная функция активирована не будет.

10. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Духовка в функции приготовления не будет функционировать при неплотно закрытой дверце духовки. Обратите внимание, чтобы дверца духового шкафа была плотно закрыта, а ручка плотно входила в паз.

- Если дверца работающей духовки была открыта, функционирование приостановится. Как только дверца духовки закрылась, прибор автоматически продолжит свою работу.
- В случае возникновения неисправности, на экране появится код неисправности.
- В случае , если пламя конфорки по какой-либо причине затухло, сработает электронный сенсор пламени, после чего работа духовки будет приостановлена.

11. ОЧИСТКА

- Перед началом процедур техобслуживания отключите подачу газа и электропитание устройства.
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения, очистите устройство средством по удалению масляных загрязнений и после очистки тряпкой, смоченной теплой мыльной водой, обязательно высушите устройство.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Перфорированные шторы внутри камеры легко вынимаются. Шторы следует ежедневно вынимать, очищать обильным количеством мыльной воды и после высушивания устанавливать на места.
- С целью защиты от образования отложений солей, распылители пара очищаются с периодичностью 4-6 месяцев в зависимости от частоты использования и жесткости воды.
- В конце каждого рабочего дня выполняйте очистку сливного отверстия в основании печи и выдвигающуюся емкость для сбора масла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С целью предупреждения повреждения электрической части устройства, не выполняйте очистку устройства прямой струей воды или водой под давлением.

12. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Устройство не предусматривает ремонт или замену какой-либо части пользователем.
- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, в первую очередь, отключите подачу газа и электропитание и затем проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.

13. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

- В случае, если лампа электроэнергии не горит, необходимо проверить работу рубильников подачи электропитания.
- В случае, если мигает лампа клавиши Reset (обнуление) и при этом на экране не высвечиваются температурные и временные параметры, необходимо поменять местами клеммы электропитания духовки (фаза-ноль) (повернуть разъемные соединения в обратную сторону).
- При запуске программы в духовке производится электронное возгорание в три интервала с промежутком в 15 секунд. В случае, если за данный период времени возгорания не произошло, загорится светодиодный показатель на клавише обнуления. Необходимо обнулить духовку. (так же необходимо проверить, открыт ли газовый вентиль.)
В случае, если все функции были произведены, но прибор не работает, необходимо проверить, плотно ли закрыта дверца духовки. Проверьте, плотно ли входит ручка духовки в паз.

- В случае, если после всех произведенных операций духовка не работает, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

• КОДЫ НЕИСПРАВНОСТИ.

• EOF :

- * если до подачи энергии работает функция СО СТАРТОМ (P1 = 1), и
- * если режим ТАЙМЕР с лентой (P2 = 2), и
- * если начала работать функция ВРЕМЯ, при поступлении энергии
- если (УСТАНОВИТЬ-ТЕМПЕРАТУРА) $\geq 3^{\circ}\text{C}$, если на экране ТЕМПЕРАТУРА отображается сообщение **EOF**, подается сигнал зуммера и работа прекращается.
- если (УСТАНОВИТЬ-ТЕМПЕРАТУРА) $< 3^{\circ}\text{C}$, работа возобновляется

• OFL:

- Если показатель фактической температуры в течение 2 секунд остается выше 300°C , выходы переходят в
- пассивное состояние, подается звуковое предупреждение и на табло фактической температуры отображается сообщение **OFL**.

	Tepsi/Tray	Pişirme/Cooking		Kapasite / Capacity		Açıklama
	GN 2/1	°C	Dk	FKG022E	FKG042E	
Etli Börek / Meat pie	düz 20mm	170	20	50Kg	100Kg	
Fırında milföy böreği Cannelloni in the oven	delikli 20mm	170-180	18-20	325 kişi	650 kişi	Hamura verilen şekle göre kapasite değişebilir.
Fırında makarna Pasta in the oven	düz 40mm	180	30	30Kg	60Kg	Son 10dk. fırını 200°C'ye çıkartın.
Fırında pizza Pizza from the oven	delikli 20mm	180	15	200 kişi	400 kişi	
Dana rosto / Roast veal	düz 65mm	170	100	80Kg	60Kg	
Sığır eti rosto / Roast beef	düz 65mm	160	120	80Kg	160Kg	
Biftek rosto / Roast steak	düz 65mm	180	30	80Kg	160Kg	
Kuzu pirzola / Lamb chops	Izgara	170	100	60Kg	120Kg	
Bütün Kuzu tandır	Asarak	140	150	2 ad.	4 ad.	Ortaya 1 ızgara en alta yağ toplama tepsisi koy
Bütün tavuk / Whole chicken	Izgara	160	70	50 ad.	100 ad.	Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.
Çeyrek tavuk / Quarter chicken	Izgara	170	55	200 ad.	400 ad.	Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.
Escalop / Scallop	düz40mm/ızg.	200	12	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger	Izgara	190	15	250 ad.	500 ad.	Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.
Dana pirzola / Cutlet	Izgara	200	12	24Kg	48Kg	
Dil balığı filetosu / Fillet of sole	Izgara	160	15	200Ad	400Ad	
Fırında alabalık / Baked trout	Izgara	160	20	240Ad	480Ad	
Fırında morina / Cod	Izgara	180	20	360Ad	720Ad	
Fırında mezgit / Whiting	Izgara	180	18	240Ad	480Ad	
Fırında somon / Salmon	Izgara	180	20	200Ad	400Ad	
Soslu patates / Roast potatoes	düz 60mm	180	50	250 kişi	500 kişi	Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.
Biber dolma / Stuffed peppers	düz 60mm	160	40	250 kişi	500 kişi	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine yağlı kağıt kapat.
Düşüş patates	düz 10mm	200	15-18	350 kişi	700 kişi	Tepsi tabanını hafifçe yağla, patateslere yumurta sarısı sür.
Lazanya	düz 60mm	170	45	250 kişi	500 kişi	
Paylar	delikli 20mm	180	30/40	200 kişi	400 kişi	Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında ızgara biber Broiled peppers	Izgara	200	10	150Ad	300Ad	
Domates gratin Tomatoes au gratin	Izgara	170	20	460Ad	920Ad	
Patlıcan gratin Aubergine au gratin	Izgara	160	30	340Ad	680Ad	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma Stuffed courgettes	düz 65mm	160	50	400Ad	800Ad	Sıcak sos ilave edin.
Karnıyarık	düz 40mm	160-200	30	300 kişi	600 kişi	Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 200°C'de gratine et.
Roll ekmek	delikli 20mm	190	15-18	150 kişi	300 kişi	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı
Hamburger ekmek	delikli 20mm	180	15-18	125 kişi	250 kişi	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı
İskoç bisküvisi / Shortbread	düz 10mm	160	20	20Kg	40Kg	
Puf böreği / Puff pastry	düz 20mm	160	20	30Kg	60Kg	
Pandispanya / Sponge cakes	düz 20mm	170	20	10Kg	20Kg	Yağlı kağıt kullanınız.
Valovan hamurları Vol au vent	düz 20mm	170	15	400Ad	800Ad	
Börek(tepsi)Fritters	düz 20mm	180	40	400 kişi	800 kişi	Yufkanın kalınlığına göre süre, dağıtım büyüklüğüne göre kapasite değişebilir. Yoğun nem ver.
Çörekler / Brioches	delikli 20mm	160	15	170Ad	340Ad	
Krem karamel Creme caramel	düz 40mm	170	50	325 kişi	650 kişi	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
Fırın sütlaç	düz 40mm	200	20	150 kişi	300 kişi	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
100x160x40 Tek porsiyonluk Individual portions, pack size		S/R 150 D/F 160	15 30	210Ad	420Ad	
160x160x35 Tek porsiyonluk Individual portions, pack size		S/R 150 D/F 160	15 30	120Ad	240Ad	
177x277x30 Çift kişilik porsiyon Meal for one, pack size		S/R 150 D/F 160	20 35	80Ad	160Ad	
320x260x43 Çift kişilik porsiyon Meal for one, pack size		S/R 150 D/F 160	30 45	20Ad	40Ad	

S/R : Soğutulmuş yiyecekler / Refrigerated **D/F** : Dondurulmuş yiyecekler / Frozen
Düz : Flat Delikli : Perforated Izgara : Gril

Tablo/Table-1

	Противень	Процесс варки		Вместимость /		Пояснение
	GN 2/1	°C	мин.	FKG022E	FKG042E	

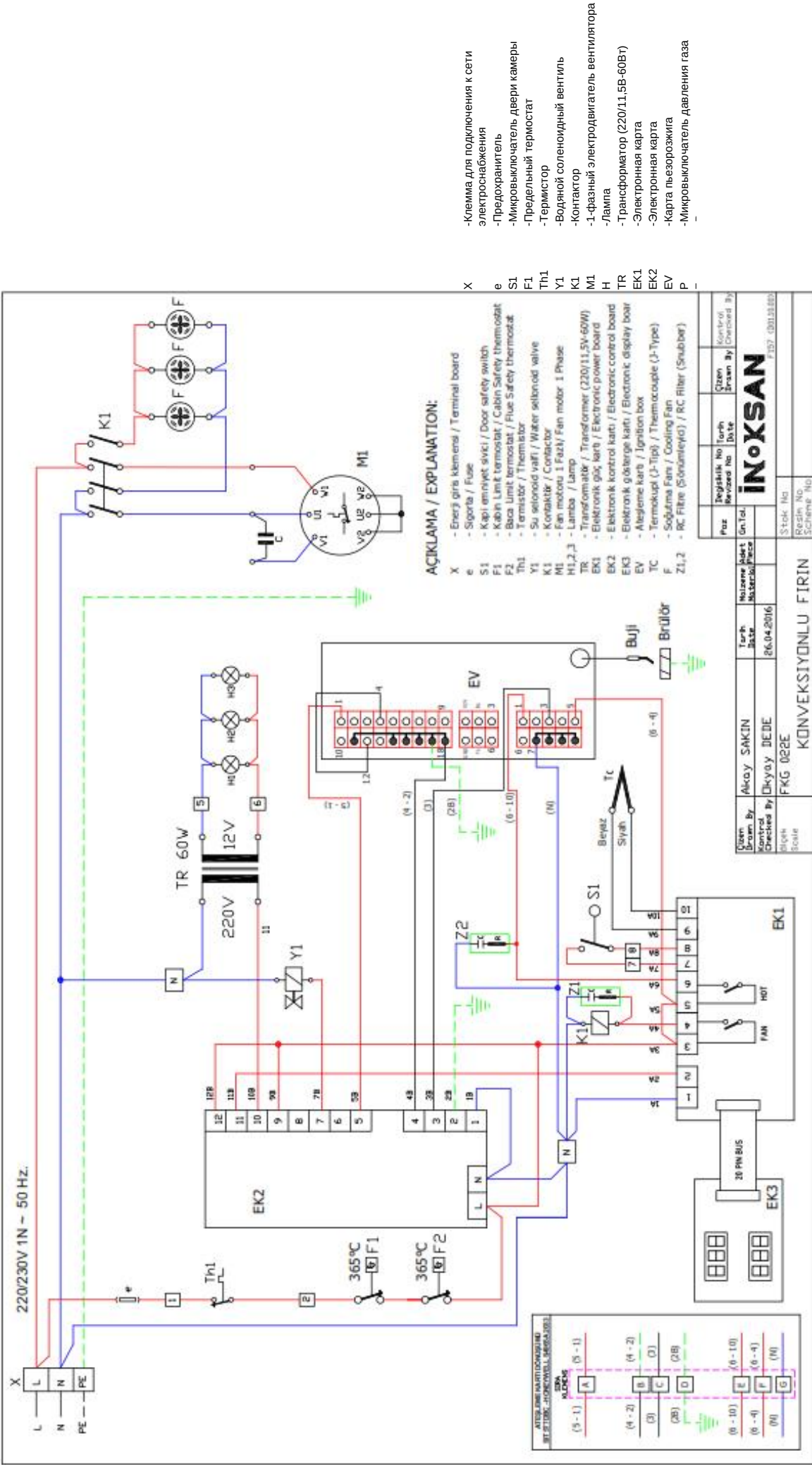
Мясной пирог	ровный 20мм	170	20	50 кг	100 кг	
Слоеный пирог	перфорированный 20мм	170-180	18-20	325 порций	650 порций	Вместимость изменяется в зависимости от формы выпечки.
Макаронная запеканка	ровный 40мм	180	30	30кг	60кг	В последние 10 мин. температуру увеличьте до 200 ⁰ С.
Пицца	перфорированный 20мм	180	15	200 порций	400 порций	
Росто из телятины	ровный 65мм	170	100	80кг	60кг	
Росто из говядины	ровный 65мм	160	120	80кг	160 кг	
Росто-бифштекс	ровный 65мм	180	30	80кг	160 кг	
Мясо ягненка на косточке	Гриль	170	100	60кг	120кг	
Тандыр из целой туши ягненка	В подвешенном виде	140	150	2 шт.	4 шт.	Установить на середину 1 решетку-гриль и на дно емкость для сбора жира
Целая курица	Гриль	160	70	50 шт.	100 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Четверть курицы	Гриль	170	55	200 шт.	400 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Эскалоп	ровный 40мм/гриль	200	12	20кг	40кг	
Гамбургер	Гриль	190	15	250 шт.	500 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Мясо телятины на косточке	Гриль	200	12	24кг	48кг	
Филе рыбы-язык	Гриль	160	15	200шт.	400шт.	
Запеченная семга	Гриль	160	20	240шт.	480шт.	
Запеченный морской налим	Гриль	180	20	360шт.	720шт.	
Запеченная треска	Гриль	180	18	240шт.	480шт.	
Запеченный лосось	Гриль	180	20	200шт.	400шт.	
Картофель под соусом	ровный 60мм	180	50	250 порций	500 порций	В противни добавляется кипящий соус.
Фаршированные перцы	ровный 60мм	160	40	250 порций	500 порций	В противни добавляется кипящий соус, противень закрывается сверху масляной бумагой.
Картофель "дюшеш"	ровный 10мм	200	15-18	350 порций	700 порций	Дно противня слегка смазать маслом, картофель смазывается желтком.
Лазанья	ровный 60мм	170	45	250 порций	500 порций	
Дольки	перфорированный 20мм	180	30/40	200 порций	400 порций	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины долек. Дольки смажьте сверху растопленным маргарином.
Перец запеченный на гриле	Гриль	200	10	150шт.	300шт.	
Помидоры гратен	Гриль	170	20	460шт.	920шт.	
Баклажаны гратен	Гриль	160	30	340шт.	680шт.	Проткните баклажаны вилкой.
Фаршированные кабачки	ровный 65мм	160	50	400шт.	800шт.	Добавьте горячий соус.
Фаршированные баклажаны	ровный 40мм	160-200	30	300 порций	600 порций	Заранее обжаренные и фаршированные баклажаны заливаются горячим соусом. Последние 10 мин. запекайте до корочки при температуре 200 ⁰ С.
Хлебцы "Ролл"	перфорированный 20мм	190	15-18	150 порций	300 порций	Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Хлеб для гамбургеров	перфорированный 20мм	180	15-18	125 порций	250 порций	Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Шотландский бисквит	ровный 10мм	160	20	20кг	40кг	
Пышный пирог	ровный 20мм	160	20	30кг	60кг	
Бисквит	ровный 20мм	170	20	10кг	20кг	Используйте промасленную бумагу.
Тесто для валоанов	ровный 20мм	170	15	400шт.	800шт.	
Пирог на противне	ровный 20мм	180	40	400 порций	800 порций	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины лавашных слоев, вместимость изменяется в зависимости от порций. Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Пирожки	перфорированный 20мм	160	15	170шт.	340шт.	
Крем-карамель	ровный 40мм	170	50	325 порций	650 порций	В противни до середины добавляется горячий соус.
Рисово-молочный пудинг, запеченный в печи	ровный 40мм	200	20	150 порций	300 порций	В противни до середины добавляется горячий соус.
100x160x40 Однопорционный		S/R 150 D/F 160	15 30	210шт.	420шт.	
160x160x35 Однопорционный		S/R 150 D/F 160	15 30	120шт.	240шт.	
177x277x30 Порция на 2 персоны		S/R 150 D/F 160	20 35	80шт.	160шт.	

320x260x43 Порция на 2 персоны		S/R 150 D/F 160	30 45	20шт.	40шт.	
-----------------------------------	--	--------------------	----------	-------	-------	--

S/R : Охлажденные продукты **D/F** : Замороженные продукты

/ТАБЛИЦА -1

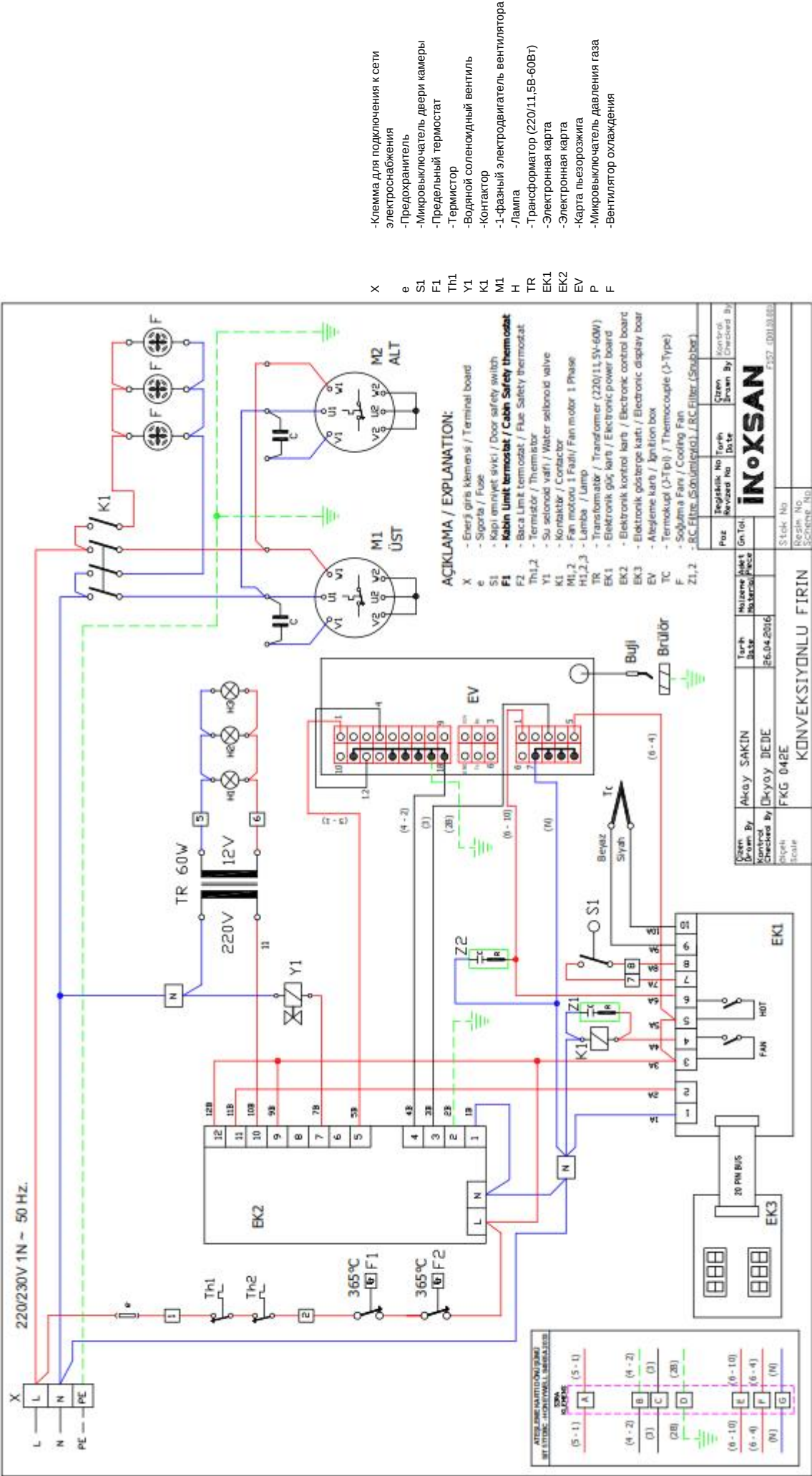
FKG 022E
ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



- Klemma для подключения к сети электроснабжения
- Предохранитель
- Микровыключатель двери камеры
- Предельный термостат
- Термистор
- Водяной соленоидный вентиль
- Контактор
- 1-фазный электродвигатель вентилятора
- Лампа
- Трансформатор (220/11.5В-60Вт)
- Электронная карта
- Электронная карта
- Карта пьезорозжига
- Микровыключатель давления газа

FKG 042E

ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



- X - Клемма для подключения к сети электроснабжения
- e - Предохранитель
- S1 - Микровыключатель двери камеры
- F1 - Пределный термостат
- Th1 - Термистор
- Y1 - Водяной соленоидный вентиль
- K1 - Контактёр
- M1 - 1-фазный электродвигатель вентилятора
- H - Лампа
- TR - Трансформатор (220/11,5В-60Вт)
- EK1 - Электронная карта
- EK2 - Электронная карта
- EV - Карта пьезорозжига
- P - Микровыключатель давления газа
- F - Вентилятор охлаждения

İmalatçı Firma : İNOKSAN A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA
TELF : 0224 294 74 74
FAX : 0224 243 36 67

Фирма-производитель: ИНОКСАН А.Ш.(İNOKSAN A.Ş.)

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA
ТЕЛ. : 0224 294 74 74
ФАКС : 0224 243 36 67