



GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN GAS CONVECTION OVEN

inoxSAN

MODEL : FKG10 / FKG20 / FKG40



inoxsmart

Değerli Müşterimiz,

Yeni İnsmart Konveksiyonlu Fırınınız hayırlı olsun.

İnsmart Konveksiyonlu fırınız Türk mühendisler tarafından tasarlanmış olup yerli üretimdir. Kolay ve anlaşılır ekranı sayesinde şeflerimize kullanım rahatlık sağlar. Teknolojik üstünlükle geliştirilen fan pervanesi ve hava dağıtım perdesi sayesinde homojen pişirme sağlar.

İNOKSAN

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!

T H E
F U T U R E

İçindekiler Tablosu

İçindekiler Tablosu	3
1. PİKTOGRAM AÇIKLAMALARI	5
2. ÜRÜN GÖRÜNÜŞLERİ	6
3. İLK ÇALIŞTIRMA	8
KURULUM	8
ÇALIŞTIRMA	8
ON/OFF BUTONU:	8
4. GÜVENLİK BİLGİLERİ	8
5. GÜNLÜK ÇALIŞTIRMA	9
Yangın tehlikesi!	10
6. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	11
7. İŞLEV PARÇALARI (Fırının bölümleri)	13
8. FIRININ KULLANIMINA YÖNELİK UYARILAR.....	14
MONTAJ :	14
9. SU BAĞLANTISI :	14
10. ELEKTRİK BAĞLANTISI:.....	14
11. GAZ BAĞLANTISI	15
12. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM.....	15
ISIL GÜÇ KONTROLÜ	15
13. GİRİŞ BASINCI KONTROLÜ	15
14. GAZ PARÇALARIN ÇALIŞMA KONTROLÜ.....	16
15. KULLANICI TALİMATI :	16
16. GENEL GÖRÜNÜM.....	19
17. İKONLAR	20
18. PİŞİRME MODLARI.....	20
19. PİŞİRME:	20
20. PİŞİRME İŞLEMİ ESNASINDA ENERJİ KESİNTİSİ OLMASI	21
21. TEMİZLİK.....	21
22. BAKIM.....	22
23. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ	23
24. PICTOGRAM EXPLANATIONS.....	25
25. FIRST OPERATION	25
INSTALLATION	25

	OPERATION.....	26
	ON/OFF BUTTON:	26
26.	SAFETY INFORMATION	26
27.	DAILY OPERATION	27
	Fire Danger !	28
28.	PRODUCT SPECIFICATIONS.....	29
29.	FUNCTION COMPONENTS (Parts of the oven).....	31
30.	WARNINGS ABOUT THE USE OF THE OVEN	32
	INSTALLATION :	32
31.	WATER CONNECTION :	32
32.	ELECTRIC CONNECTION :	32
33.	GAS CONNECTION	33
34.	CONVERSION TO THE DIFFERENT GASES	33
	THERMAL POWER CONTROL	33
35.	INLET PRESSURE CONTROL.....	34
36.	OPERATION CONTROL OF THE GAS COMPONENTS.....	34
37.	USERS INSTRUCTIONS :	34
38.	GENERAL VIEW	37
39.	ICONS.....	38
40.	COOKING MODES.....	38
41.	COOKING :	38
42.	POWER FAILURE DURING COOKING PROCESS.....	39
43.	CLEANING	39
44.	MAINTENANCE	40
45.	POSSIBLE PROBLEMS AND THE SOLUTIONS.....	41

1. PİKTOGRAM AÇIKLAMALARI



Tehlike!

En ağır yaralanmalara ve ölüme neden olabilecek tehlikeli durumlar.



Uyan!

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



Dikkat!

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

İKASAN



Tahriş edici maddeler



Yangın tehlikesi!



Yanma tehlikesi!



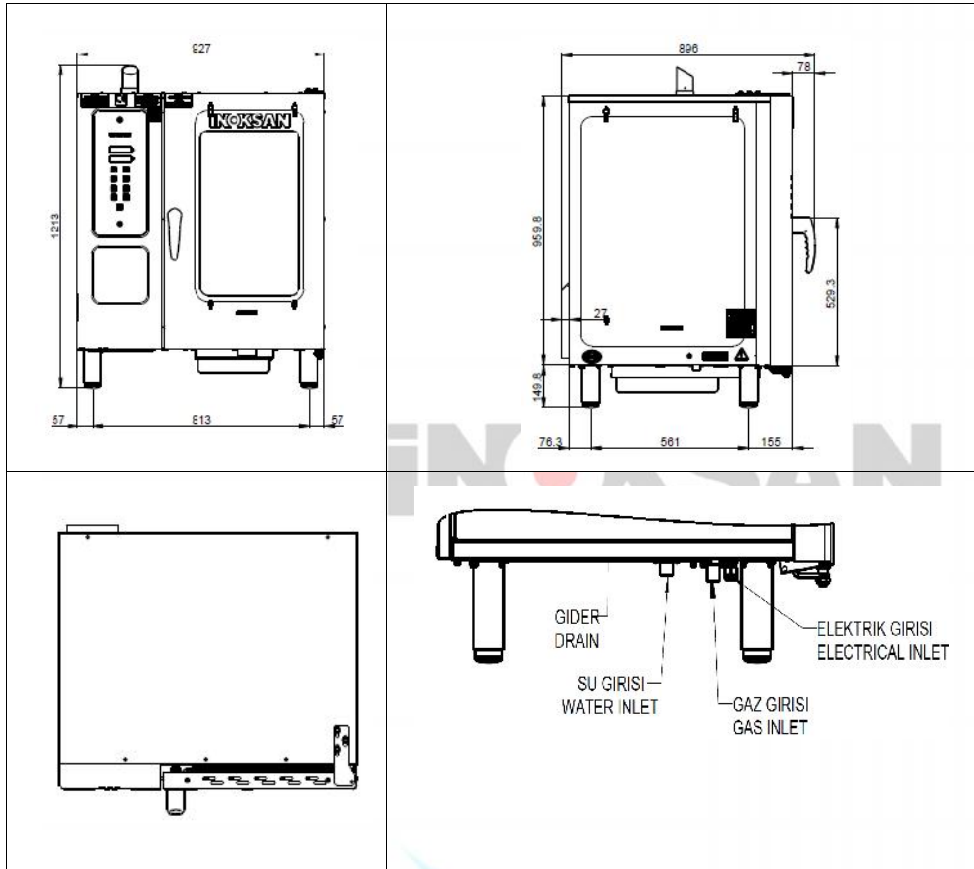
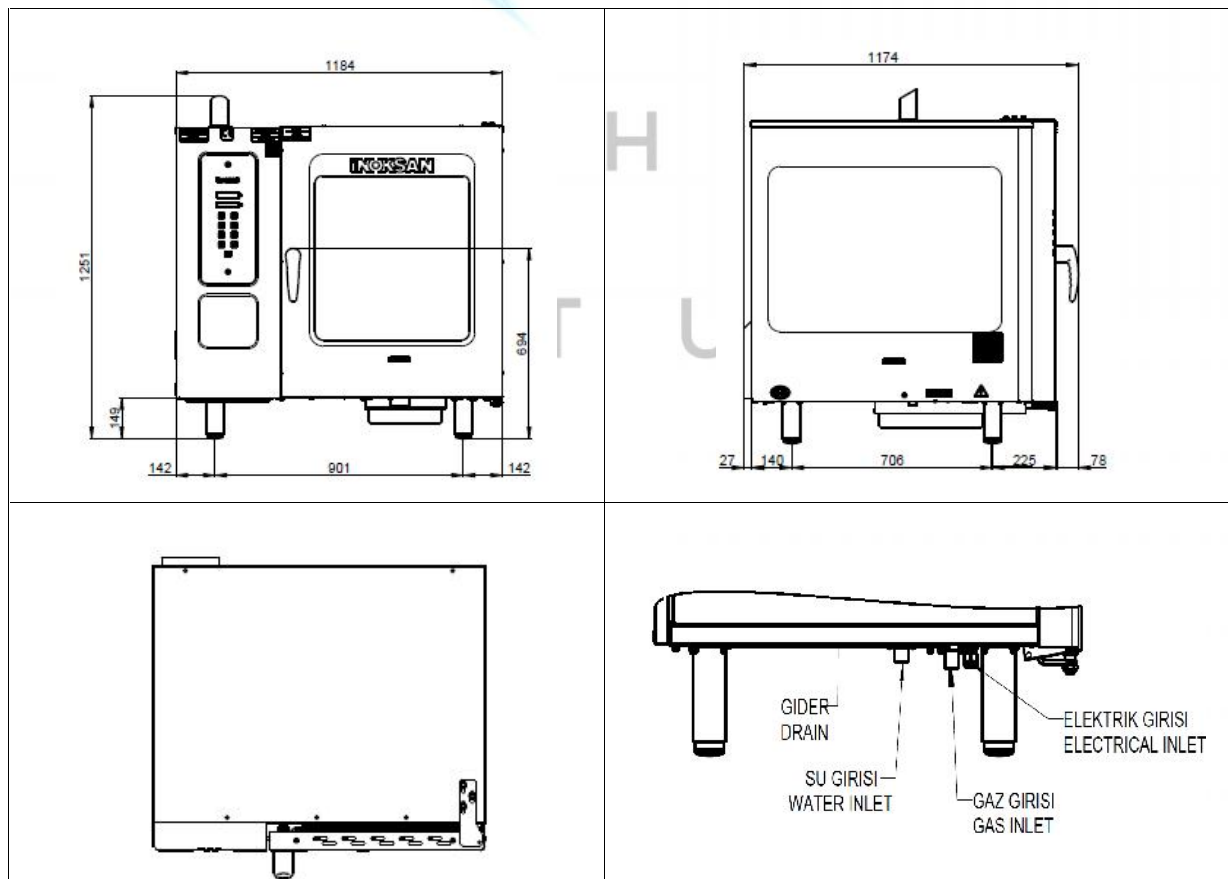
Dikkat :

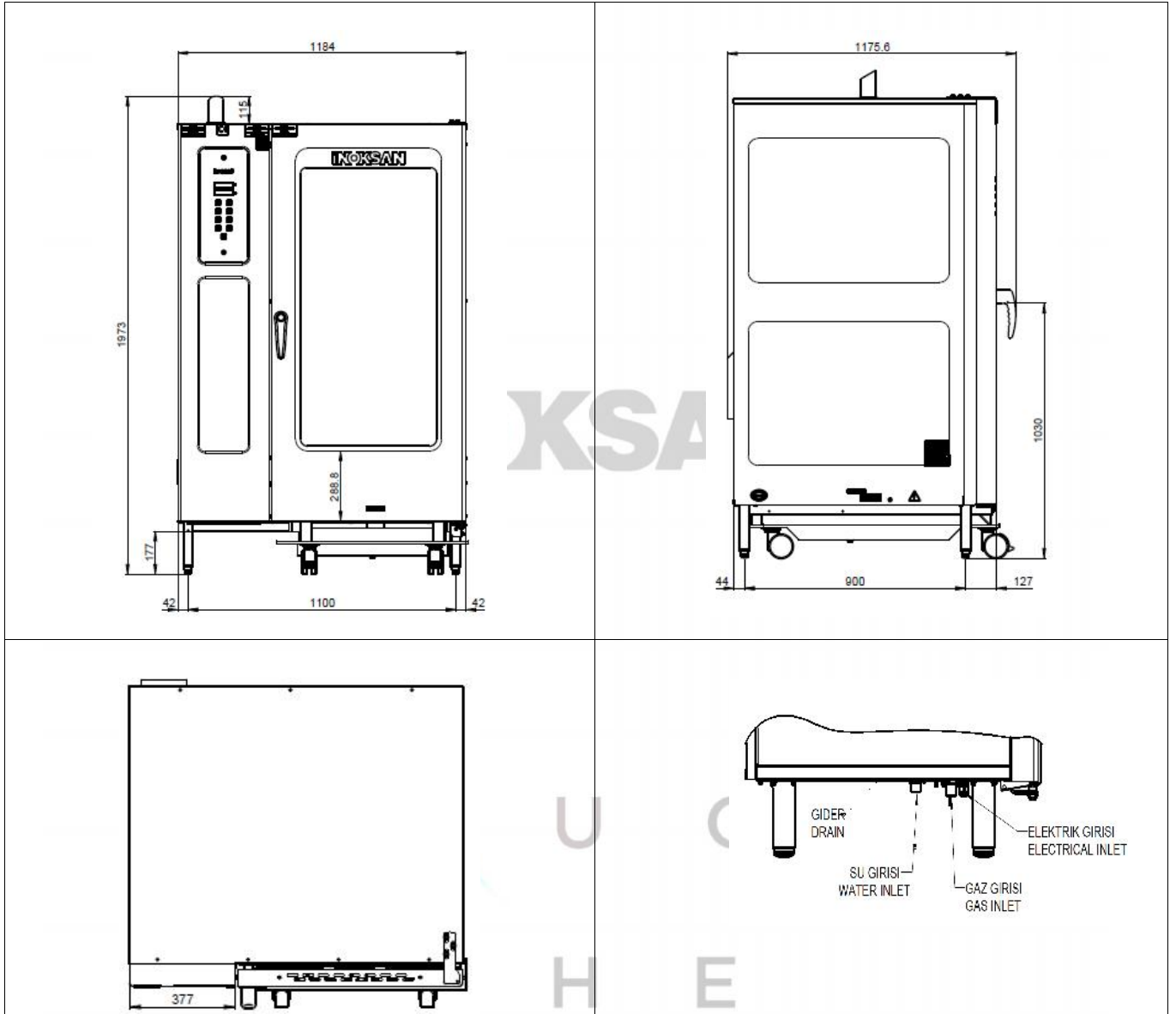
Uyulmadığında hasara yol açabilir.



Günlük kullanım için öneriler ve yöntemler.

INO-FKG10

**INO-FKG 20**



3. İLK ÇALIŞTIRMA

KURULUM

Yeni fırınınızı ilk kez çalıştırdığınızda lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat edin :

- Tüm ambalaj malzemeleri fırından çıkartılmalı, fırın gövdesindeki koruyucu film soyulmalıdır.
- Fırın içi hava perdesinin yerine tam olarak oturtulmuş olduğunun kontrolü yapılmalıdır.
- Fırın, kurulum talimatlarına uygun şekilde elektrik, su ve gaz bağlantıları yapılmalıdır.

ÇALIŞTIRMA

- Gaz ve su vanasını açıp, elektrik enerjisini cihaza veriniz.
- Panel üzerindeki “ON/OFF” butonuna basarak cihaz enerjilendirilerek açılması sağlanır.

ON/OFF BUTONU:



Fırın kontrol panelinin açılıp / kapanmasını sağlar.

Fırın “ON” konumunda yeşil ışık, “OFF” konumunda ise kırmızı ışık yanmaktadır. Fırını kapatmak için **2-3 sn.** boyunca “On-Off” (açma-kapama) butonuna basılı tutularak cihaz enerjisi kesilir. Daha kısa süreli basımlarda herhangi bir işlem yapılmaz.



Yangın tehlikesi!



Ambalaj malzemelerini, ızgaraları ve fırın kabinindeki aksesuarları çıkartınız.

4. GÜVENLİK BİLGİLERİ

- Bu kılavuzu tüm kullanıcıların her zaman bulabileceği şekilde muhafaza ediniz!

- Bu cihaz, 12 yaşından küçük çocuklar ve/veya fiziksel, duyuşal, ruşsal kabiliyetleri kısıtlı kişiler ve/veya yeterli deneyime, 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!

5. GÜNLÜK ÇALIşTIRMA

- 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 kabinden dışarıya taşabilir. Yanma tehlikesi !



Uyarı!

- Hatalı montaj, hatalı servis bakımı, hatalı temizleme veya cihazda yapılacak değişiklikler sonucunda cihaz arızaya, yaralanmalara ya da ölümlü kazalara 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 oluşacak tüm olumsuzluklardan (yangın, yaralanma, vb...) 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 iğeren yiyecek türleri (örneğin: alkol iğeren yiyecek maddeleri) pişirilmemelidir. Düşük parlama derecesine sahip olan maddeler kolayca kendiliğinden alevlenip tutuşabilir. - Yangın tehlikesi!

Fırın ve fırın aksesuarları sadece bu kılavuzda tanımlanan yöntemlere uygun olarak kullanılmalıdır.

Fırının asıl kullanım amacına aykırı olarak başka her türlü kullanımı tehlikelidir. Aykırı kullanım sonrasında fırında veya fırın kaynaklı oluşacak arıza ve tehlike durumlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

- Cihazınızın, düzgün çalışması ve teknik açıdan sorunsuz durumda kalması için yılda en az bir kez yetkili servis tarafından bakıma alınmalıdır.

Fırın camlarının zarar görmesi durumunda lütfen yetkili servis aracılığı ile tüm camı değiştiriniz.



Uyarı!

- Cihazınızı mutlaka bir davlumbaz altında çalışabilecek şekilde montajını yaptırınız.

Cihaz kullanım süre boyunca, davlumbazın çalışması gerekmektedir.

- Kendinden davlumbazlı olan modellerde baca bağlantısının uzman kişiler tarafından uygun malzemeyle ve montaj kılavuzunda belirtilen ölçülerde yaptırınız - Baca Gazları !

- Cihazınızın baca boruları (yanma odası çıkış boruları, yoğuşturucu çıkış borusu ve hava emiş borusu) üzerini kapatacak şekilde hiç bir malzeme koymayın – **Atık gaz zehirlenmesi! Yangın Tehlikesi !**

- Cihazın alt ve/veya üst kısımlarını eşya ile kapatmayınız. Buraların boş olmasını sağlayınız.



Uyarı!

- Kaplar sıvı yada pişirme işlemi sırasında sıvılaşan bir malzeme ile dolduruluyorsa, fırına sürülen kaplar yalnızca kullanıcının kolayca görebileceği raflara yerleştirilmelidir. – **Yanma Tehlikesi!**
- Fırın kapısını (fırın kabini) her zaman çok yavaş açın. Sıcak hava / buhar çıkışından dolayı yaralanma tehlikesi olasılığı vardır. - Yanma tehlikesi!
- Sıcak pişirme odasındaki (fırın kabini) 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!**
- Havalandırma pervanesine el sürmeyin – **Yaralanma tehlikesi!**
- Cihazın yakınında yanıcı/patlayıcı 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!**

6. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

T1				
MODEL/ Модель		FKG40	FKG20	FKG10
Genişlik/ Ширина / Width / Ancho	mm	1180	1180	925
Derinlik/ Глубина / Depth / Profundidad	mm	1175,6	1174	896
Yükseklik/ Высота / Height / Altura	mm	1893	1190	1190
Gaz Girişi/ Подвод газа / Gas Inlet / Entrada de gas	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Su Basıncı/ Давление воды / Water Pressure /	bar	2-4	2-4	2-4
Su Girişi / Подвод воды / Water Inlet/ Presión de agua	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Fan Motor Gücü / Сила мотора вентилятора / Fan Motor Rating / Entrada de agua	kW	0,85x2	0,85	0,85
Elektrik Girişi / Подвод электричества / Electric Inlet/ Toma de electricidad	V	230V 1N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power / Max. Electrical Power / Max. Potencia eléctrica	kW	2,4	1,1	1,1
Max. Gaz Gücü / Макс. Сила газового потока / Max. Gas Power / Max. Potencia de gas	kW	50	25	15
Sıcak Hava Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в конвекционных духовых шкафах / Hot Air Gas Power / Potencia de gas de aire caliente	kW	50	24(NG) 25(LPG)	15
Pişirme kapasitesi / Производительность (количество блюд) / Cooking capacity / Capacidad de cocción	Ad.	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful	m3	0,90	0,42	0,2

interior space / Espacio interior útil				
Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight / Peso neto	Kg	313 (+50 araba)	231	144

NOT : Mutfaklar da sağlıklı havalandırma yapılabilmesi için İnsmart fırınların üzerine seçilmesi önerilen davlumbaz

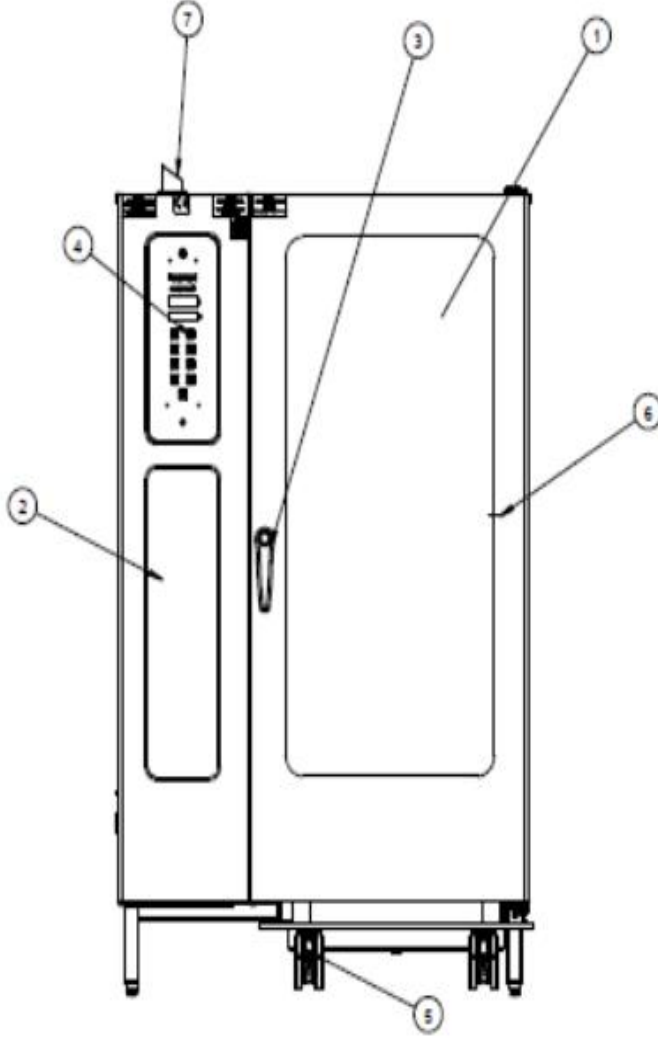
ölçüleri ve davlumbaz egzoz debisi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

NOTE: Hood sizes recommended to be selected on Insmart 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

T U C H
T H E
F U T U R E

7. İŞLEV PARÇALARI (Fırının bölümleri)



- 1- FAYDALI HACİM
- 2- KONTROL PANELİ
- 3- KAPI KOLU
- 4- ELEKTORNIK KART
- 5- FIRIN ARABASI
- 6- FIRIN AYDINLATMA
- 7- FIRIN BACA ÇIKIS

8. 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. Cihazın montajı, düzgün ve sert bir zemin üzerine konumlandırıldıktan sonra ayarlanabilir ayaklarından ayar yapılarak cihaz montajı gerçekleştirilmelidir.
- 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 doğru yapılabilmesi için fırın arkasından da minimum 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Cihazı, yerleştirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılabilir şekilde olmasına dikkat ediniz.

9. 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 basıncı ile beslenmelidir. Böylece fıskiye'nin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olunacaktır.

10.ELEKTRİK BAĞLANTISI:

- Cihazlar ulusal/yerel normlara ve geçerlilik kurallarına uygun bir elektrik şebekesine bağlı olmak zorundadır.
 - Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır.

Eş potansiyel topraklama girişi “  ” etiketi cihazın alt kısmında belirtilmiş olup eş potansiyel topraklama bağlantısı yapılmalıdır.

- Cihaz 230V AC 1N + PE 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz ile şebeke enerji besleme hattı arasına uygun amper değerlerine ve tipine sahip sigorta bağlanmalıdır.



Uyarı!

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

- Cihaz en az H07RN-F tipi bir enerji besleme kablosu kullanılmadır.
- Enerji besleme kablosunu cihaz devre şemasına bakarak bağlayınız.

11.GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptınız.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.

12.FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa yetkili servis çağırılmalıdır.



Uyarı!

Eğer cihazda fabrika çıkışından farklı bir gaza dönüşüm yapıldı ise, mutlaka kullanılan gaza uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız. Gaz kaçaklarının kontrolleri yapılmalı ve baca sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.

ISIL GÜÇ KONTROLÜ

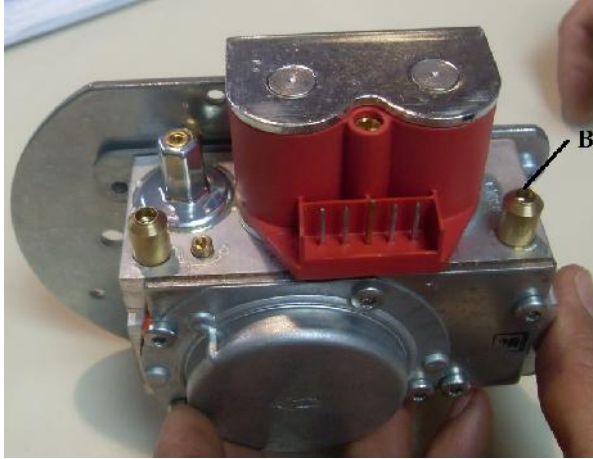
Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında ya da herhangi bir bakım operasyonu sonrası, cihazın ısıl gücü kontrol edilmelidir.

13.GİRİŞ BASINCI KONTROLÜ

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 söküp ve “B” civatasını tekrar yerine takınız.



14.GAZ PARÇALARIN ÇALIŞMA KONTROLÜ

Cihazı kullanma talimatına uygun olarak gaz musluğu vida ayarlarını ve üfleme motorunun devir ayarlarını kontrol ediniz.

Gaz tipi, cihaz tipi ve yanma odasına göre, üfle-yici motor fan dönüş ayarları yapılmalı, baca gazı emisyon değerlerle uygun gaz valfinde gaz akış miktar ayarı ve baca gazı emisyon kontrolleri yapılmalıdır.

Baca gazı emisyon işlemleri her yanma odası için ayrı ayrı yapılmalıdır. Seçilen yanma odasında fırın kapısı açık ve tam (maksimum) yanma işlemi seçimi yapılarak ölçümler gerçekleştirilmelidir.

Eğer gerekirse aşağıdaki “Olası Problemler ve Çözümleri” kısmına bakınız.

15.KULLANICI TALİMATI :

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazın kontrolü butonlar vasıtasıyla dijital ekran üzerinden sağlanır.
- Isı kayıplarını minimuma indiren ve aynı zamanda çevre dostu olan yeni izolasyon malzemesi kullanılmıştır.
- Aksesuar olarak fırının içine girebilen fırın arabası mevcuttur.
- Konveksiyonlu fırınlar biriken sıcak havanın 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 bakliyalarda kullanılabilecek olan GN2/1 80mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınladığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden en az 50°C fazla bir ön ısıtma yapınız. Bunun için, fırın kontrol kartı yazılımının fabrikasyon değeri 50°C olarak atanmıştır. Talep edilmesi durumunda ön ısıtma değeri yetkili servis tarafından değiştirilebilir veya iptal edilebilir. 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 FKG 10 - 20 için 5 ad. ve FKG 40 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

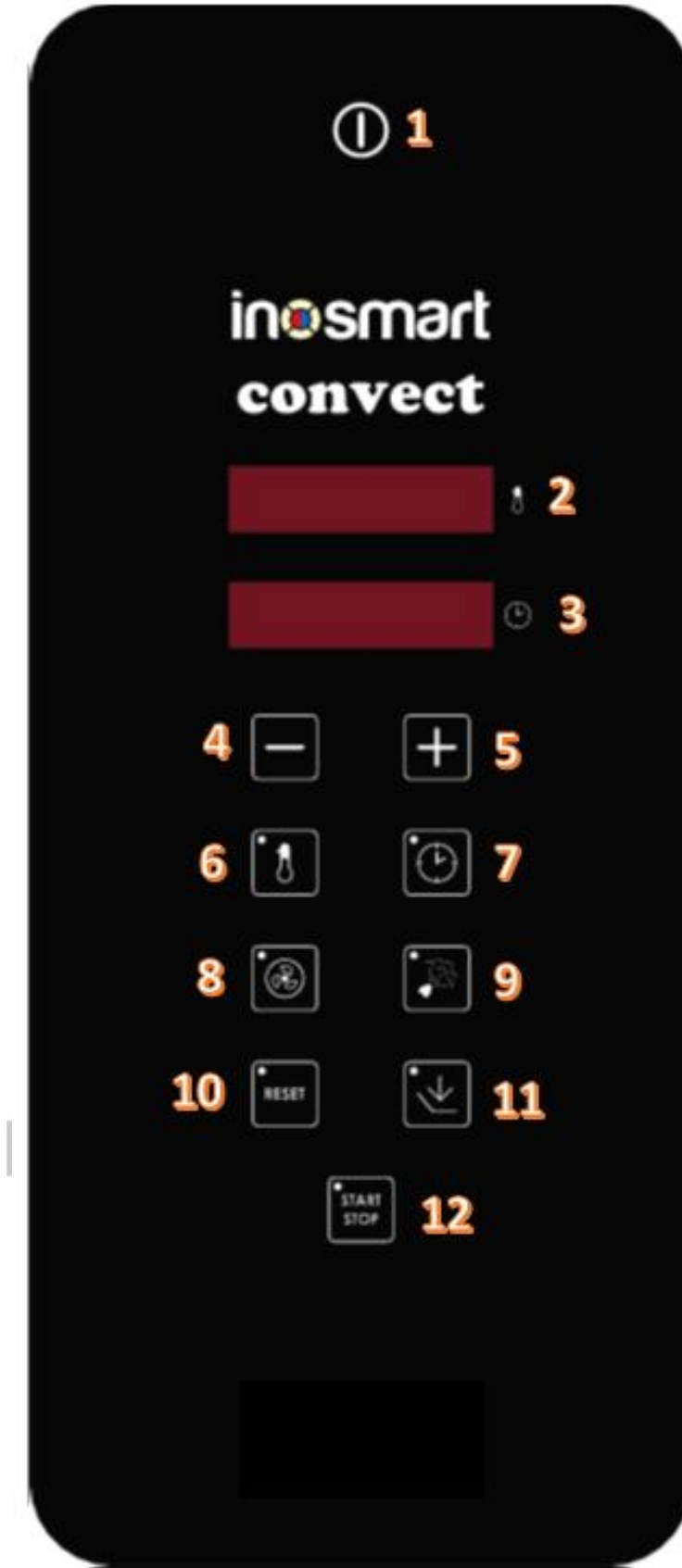
İNOKSAN

		GN 2/1 tepsi	GN 2/1 tepsi	GN 1/1 tepsi
	Tepsi	FKG 40	FKG 20	FKG 10
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

F U T U R E

16.GENEL GÖRÜNÜM



17.İKONLAR



18.PIŞİRME MODLARI



19.PIŞİRME:

Başlatma (1) düğmesine basılarak fırın çalıştırılır. 30-300°C arası sıcaklık ayarı (6) ve ürün pişme süre(7) değerleri “+ (4) ve – (5)” girildikten sonra fırın “Start/Stop” (12) butonuna basılır. Fırında etkin pişirme yapılabilmesi için ön ısıtma işlemi otomatik olarak başlar ve hedef sıcaklığına ulaşılması durumunda kontrol kartı ekranında görsel ve sesli uyarı verir. Kabin içine ürün yüklemesi yapıp fırın kapısı kapatıldığında, pişirme işlemine başlanmış olunur. Pişirme işlemi sonunda fırın kontrol kartı ekranında görsel ve sesli uyarı verir.

Ön ısıtma değeri fabrikasyon olarak 50°C ayarlanmıştır. Talep edilmesi durumunda ön ısıtma değeri yetkili servis tarafından değiştirilebilir veya iptal edilebilir.



MANUEL NEM (9) : Manuel nemlendirme işlemi pişmekte olan ürünlerin aşırı kurumaması, ürün üzerinde sert kabuk oluşması vb. durumları önlemek için kullanılır.

Nemlendirme işlemi, fırın kabin sıcaklığının 100 - 250°C arasında olması durumunda yapılır.

Nem işleminin seçimi sonrasında “+” butonuna basarak belirli aralıklarla üst üste 6 defaya kadar tekrarlı çalışması sağlanır.

Örneğin, manuel nemlendirme işlemini 6 defa yapılması seçilirse, fırın haznesine 5 saniye aralıklarla 6 kere ve her seferinde 1saniye boyunca su püskürtme işlemi gerçekleştirilir.



HIZLI SOĞUTMA (7): Önceki pişirme işleminden dolayı fırın kabin sıcaklığını istenilenden sıcaklık değerinden yüksek olması durumunda kullanılır.

Fırın kabin sıcaklığı fabrikasyon olarak 55°C ayarlanmıştır. Hız soğutma işleminin etkin olarak gerçekleştirilmesi için fırın kapısını açık konumda olması gerekmektedir.



FAN HIZ AYARI (8): Fan devri 1 ile 6 arasında farklı hızda ayarlanarak pişirme işlemi gerçekleştirilir.



RESET(10): Resetleme/Bilgilendirme

20. PİŞİRME İŞLEMİ ESNASINDA ENERJİ KESİNTİSİ OLMASI

Enerji kesintisi sonrası fırın tekrar çalıştırılmaya başlandığında dijital panelde pişirme işlemine devam edip edilmeyeceği uyarısı çıkar.

Kısa süreli enerji kesinti durumlarında pişirme işlemine kaldığı yerden devam edilmesi seçilebilir. Fakat uzun süreli enerji kesintilerinde fırın pişirme haznesindeki pişirilen ürünlerin bozulması durumu olduğunda pişirme işlemine devam edilmemesi gerekmektedir.

21. TEMİZLİK

- Tehlikeli kimyasal maddeler
- **Tahriş tehlikesi!**

Temizleme işlemi için uygun koruyucu giysi, koruyucu gözlük, eldiven ve yüz maskesi kullanmanız gereklidir.

i

DİKKAT!

- **UYARI:** Elektrik donanımına zarar vermemek için direkt ya da yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.
- Sadece İNOKSAN tarafından önerilen temizleme maddelerini kullanın. Başka üreticilerin temizleme maddeleri kullanıldığında arıza meydana gelebilir; bu arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Aşındırıcı, parlatıcı ve ovmayı gerektiren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Fırın temizliği sırasında aşındırıcı, ağartıcı ve kireç sökücü maddelerinin kullanılması durumunda oluşabilecek tüm olumsuzluklardan üretici firma sorumlu **değildir.**

Cihazın temizliği sırasında cihazda bulunan baca borularının içerisine su veya herhangi bir cisim kaçmasını engelleyecek şekilde kapatınız. Temizlik sonrasında mutlaka baca borularını tekrar açık hale getiriniz - **Atık gaz zehirlenmesi! Patlama Tehlikesi !**

TEMİZLEME



Uyarı!

Hava giriş filtresinin bakımı.

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

Temizlik bakım ve tamir işlemlerinde cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.

22.BAKIM

Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya değiştirilecek kısmı yoktur.

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

23.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.

Arıza bildirimine göre aşağıdaki tablodan çözüm önerilerini dikkate alınız.

HATA KODU	HATA MESAJI	OLASI PROBLEM VE ÇÖZÜM ÖNERİSİ
E100	CPU Çok Isındı	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E102	Harici Flash Hafıza Hatası	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E103	SDRAM Hafıza Hatası	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E104	SPI Flash Hafıza Hatası	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E106	Watchdog ile başlatma	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E107	Düşük Batarya Voltajı	Elektronik kart batarya problemi. Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
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!
E110	İzole 24Vdc Besleme Hatası	Elektronik kart düşük voltaj enerji giriş problemi. Power box ünitesi kontrol edilemeli. Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E112	Termik Hatası	Elektronik kartın ilgili çıkışı kontrol ediniz. Kabin fan motorlarını kontrol ediniz. Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E113	Elektrik pano aşırı sıcak E113 - Panel sıcaklığı eşik seviyede (Fan Filt.Temizle)	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!
E114	Panel aşırı sıcak (Fan Filt.Temizle)	E114 - Panel aşırı sıcak (Fan Filt.Temizle)
E212	Sürücü(ler) bulunamadı	Elektronik kontrol ünitesinden fırın modeli kontrol ediniz. "RESET" butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Aksi durumda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E213	Sürücü-1 Haberleşme Hatası	Kontrol kartı ile hız kontrol arasındaki bağlantıyı kontrol ediniz. "RESET" butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E214	Sürücü-2 Haberleşme Hatası	Kontrol kartı ile hız kontrol arasındaki bağlantıyı kontrol ediniz.

		“RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E300	Sürücü-1 Çalışma Hatası Verdi	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E301	Sürücü-2 Çalışma Hatası Verdi	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E302	Sürücü-1 emir kabul etmiyor	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E303	Sürücü-2 emir kabul etmiyor	Lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E304	Kabin Sıcaklık Sensör Hatası	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 OVC sistemine ait bir dosya değil.
E311	Dosya Doğrulama hatası	Dosya içeriği bozuk
E400	Kabin üst gaz yakıcı kontrolör hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E401	Kabin üst gaz üfleyici dönüş hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. Brülör üfleme motorunu kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E402	Kabin alt gaz yakıcı kontrolör hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E403	Kabin alt gaz üfleyici dönüş hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. Brülör üfleme motorunu kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E404	Kabin aşırı sıcak	E404 - Kabin aşırı sıcak
E412	Kabin üst gaz yakıcı tutuşturma hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. Brülör ateşleme sistemini kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!
E413	Kabin alt gaz yakıcı tutuşturma hatası	Cihaz gaz bağlantısını kontrol ediniz. Brülör ateşleme sistemini kontrol ediniz. “RESET” butonuna basarak hatanın kaybolduğunu gözlemleyiniz. Hatanın devam etmesi durumunda lütfen yetkili servis birimiyle iletişime geçiniz!

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

! Cihazın kullanım ömrü 10 yıldır.

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. FIRST OPERATION

INSTALLATION

Please take into consideration the below warnings when you operate your new oven for the first time :

- All of the packing materials should be removed from the oven and the protective film on the equipment body should be peeled off .
- Air curtain inside the oven must be controlled that it is fitted to its place exactly.
- Electric, water and gas connections of the oven must be realized as per the instructions of the installation.

OPERATION

- Open the valves of gas and water and energize the oven electrically.
 - Pressing the button “ON/OFF” on the panel energizes the equipment and thus it is switched on.

ON/OFF BUTTON:



It enables that the control panel of the oven is turned on/off.

Green light is lit when the oven is in “ON” mode and red light is lit when the oven is in “OFF” mode. In order to turn off the oven, press the “On-Off” (turning on-turning off) button for a period of **2-3 sec.** and thus the oven is deenergized. It is not necessary to perform further actions when pressing for shorter periods.



Fire danger !



Remove the packing materials, grids and the accessories inside the oven cabinet .

3. SAFETY INFORMATION

- Keep this manual in a place where all of the users will always find easily !
- This equipment should not be used by children under 12 years old and/or by people having physical, audio, mental deficiencies and /or by people having lack of adequate experience , knowledge.
- This equipment must only be used by hand. Failures arising because of the use of pointed, sharp or other tools are excluded in the warranty.
- It is a must that all of the staff who will use the oven should be trained about the safety and the correct use of the oven in order to prevent the accidents and the possible failures of the equipment.



Warning!

4. DAILY OPERATION

- Ensure that the fan curtain is fixed correctly and as per rules - Injury danger because of rotating fan!
- Ensure that the tray trolleys, **tray slides** are inserted in the oven cabinet as per rules.
- Containers carrying hot liquid can fall down or overflow out of the oven cabinet. Burning danger !



Warning!

- Faulty installation, faulty maintenance, faulty cleaning or any alterations on the equipment can result in equipment breakdown, injuries or death to people. Therefore, please read the instruction manual before starting your equipment .
- In case of breakdown, an authorized service should intervene the equipment. In case of breakdowns, if the original spare parts are not used in the equipment, then the manufacturer will not be held responsible from all of the results (such as fire, injuries, etc.).
- This equipment can only be used to cook food in the professional kitchens. Any other intention of use is against the purpose of real usage and thus can be dangerous.
- Food containing flammable material (such as food containing alcohol) should not be cooked. Ingredients having low sparkling degrees can easily be self- ignited and flame up. – Fire danger !

The oven and the oven accessories should only be used as per methods described in this manual.

All kinds of usage other than the real purpose of usage is dangerous. The manufacturer can not be held responsible from the failures and dangers concerning the oven and originating from the oven as a result of violating the usage conditions.

- For a proper operation and maintaining a trouble- free condition technically, it should have a maintenance by an authorized service at least once a year .

Please have the authorized service replaced all of the oven glasses if they are damaged .



Warning!

- Please have the equipment installed under a hood since it should operate accordingly . The hood should be operated during the cooking period of the oven .

- The chimney connection of the models containing hood should be performed by competent people together with suitable materials and according to the dimensions in the installation manual – Chimney Gases!
- Please do not put any stuff which will close over the chimney pipes (outlet pipes of the combustion chamber, outlet and air suction pipes of the evaporator) of your equipment- **Poisoning of waste gas! Danger of Fire !**
- Do not cover the top and/or bottom part of the equipment with stuff. Ensure that these parts are empty .



Warning!

- The containers which are filled with liquid or liquefying food should be placed on the oven shelves that can be seen by user easily . – **Burning Danger !**
- Always open the oven door (oven cabinet) very slowly. There is a risk of injury because of the exiting of the hot air/ steam through the door . – Burning danger !
- Please touch the accessories in the hot cooking chamber(oven cabinet) and other stuff only with heat resistance clothing. – **Burning Danger !**
- The external heat of the equipment can be higher than 60°C, that's why touch only with heat resistant clothing . – **Burning Danger !**
- Do not touch ventilation fan - **Injury Danger !**
- Do not stock any flammable/ explosive material around the equipment .

Fire Danger !

- When the oven not being used, the mobile equipment and the rack trolley immobilization brakes should be engaged. Tray trolleys can move on uneven ground spontaneously. –**Injury danger !**
- When rack trolley is used, always close the container bolt. In order to avoid spillage of the hot liquid around, containers filled with liquids should be covered. – **Burning Danger !**
- When the tray trolley and banquet trolley are loaded and unloaded , the wheels should be fixed as per rules. – **Injury Danger !**

5. PRODUCT SPECIFICATIONS

MODEL/ Модель		T1		
		FKG40	FKG20	FKG10
Genişlik/ Ширина / Width / Ancho	Mm/mms	1180	1180	925
Derinlik/ Глубина / Depth / Profundidad	Mm/mms	1175,6	1174	896
Yükseklik/ Высота / Height / Altura	Mm/mms	1893	1190	1190
Gaz Girişi/ Подвод газа / Gas Inlet / Entrada de gas	inç/inches	3/4"	3/4"	3/4"
Su Basıncı/ Давление воды / Water Pressure /	Bar/bars	2-4	2-4	2-4
Su Girişi / Подвод воды / Water Inlet/ Presión de agua	inç/inches	3/4"	3/4"	3/4"
Fan Motor Gücü / Сила мотора вентилятора / Fan Motor Rating / Entrada de agua	kW	0,85x2	0,85	0,85
Elektrik Girişi / Подвод электричества / Electric Inlet/ Toma de electricidad	V	230V 1N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power / Max. Electrical Power / Max. Potencia eléctrica	kW	2,4	1,1	1,1
Max. Gaz Gücü / Макс. Сила газового потока / Max. Gas Power / Max. Potencia de gas	kW	50	25	15
Sıcak Hava Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в конвекционных духовых шкафах / Hot Air Gas Power / Potencia de gas de aire caliente	kW	50	24(NG) 25(LPG)	15
Pişirme kapasitesi / Производительность (количество блюд) / Cooking capacity / Capacidad de cocción	Ad./pcs	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful interior space / Espacio interior útil	m3	0,90	0,42	0,2
Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight / Peso neto	Kg/kg	313 (+50 araba/trolleys)	231	144

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.

HOOD, CHIMNEY AND METERCUBE TABLE (WALL TYPE HOOD WITHOUT FILTER)						
OVEN TYPE	(L) BOY/ LENGTH(mms)	(W) EN / WIDTH (mms)	(H) HEIGHT(mms)	(M) SIDE SIZE OF CHIMNEY (mms)	(m ³ /h) SINGLE SUCTION HOOD EXHAUST FLOW	(m ³ /h) DOUBLE SUCTION HOOD, EXHAUST FLOW
40 TEPSİLİ / 40 TRAYS	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
20 TEPSİLİ / 20 TRAYS	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
10 TEPSİLİ / 10 TRAYS	1200	1170	500	600	2620,2	1843,8

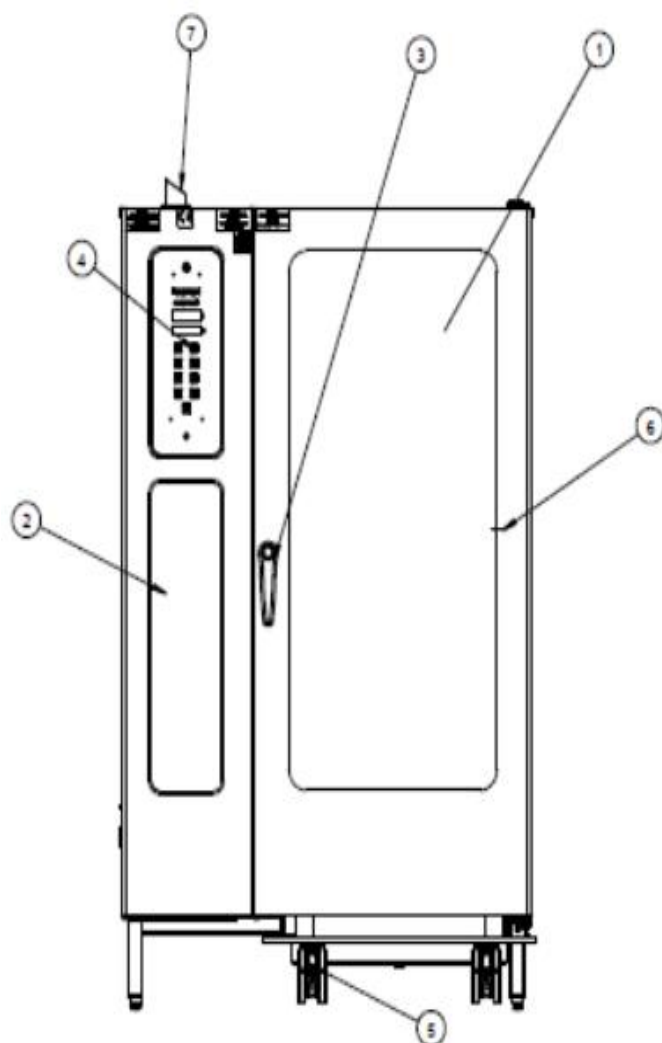
İNOKSAN

T U C H

T H E

F U T U R E

6. FUNCTION COMPONENTS (Parts of the oven)



1 – VOLUME UTILE

2 – CONTROL PANEL

3 – DOOR HANDLE

4 – ELECTRONIC CARD

5 – OVEN TROLLEY

6 – OVEN LIGHTING

7 – OVEN CHIMNEY OUTLET

7. WARNINGS ABOUT THE USE OF THE OVEN

INSTALLATION :

- Peel off the protective nylon on the equipment, if there are any remnants of the adhesive agent on the equipment, clean them with a suitable solvent.
- Position the equipment under a hood enabling the exit of the fume, odour and steam occurred during cooking.
- If the fume will be discharged, the electric connection of the cooker hood must be mutual with the equipment. When there is no ventilation, the operation of the equipment must be stopped. The installation of the equipment should be realized by adjusting the adjustable feet after the equipment was positioned on an even and solid floor.
- The left side where the equipment is positioned must have a distance of 60 cms from the wall for easy installation and maintenance. This will also ease the air suction of the motor. There should also be a distance of minimum 10 cms at the back of the oven for a proper air circulation.
- When positioning the equipment ensure that the oven door can be opened at least 110° for an easy loading and unloading.

8. WATER CONNECTION :

- The plumbing to the water inlet should be 3/4" and connect a ball valve 3/4" to an appropriate point.
- The equipment should be supplied with water hardness 7°Fh and water pressure 2-4 bars. Thus, the clogging of the jet due to calcification in a short time will be avoided.

9. ELECTRIC CONNECTION :

- The equipment should be connected to an electric network in accordance with national/local norms and current regulations.
- The equipment should be connected to a network which is suitable to the standards of electrical wiring DIN VDE 0100.

The equipment must be earthed. For this, DIN VDE 0100 article 540 must be taken into account.

The equipotential earthing inlet label “  ” is specified underside of the equipment and the connection of equipotential earthing should be realized.

- The equipment should be supplied with mains voltage 230V AC 1N + PE 50Hz.
- The voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- A fuse having suitable amp rating and type should be fitted between the equipment and the network power supply lines.



Warning!

If a frequency inverter (speed control) is used in the equipment, (from inlet terminal) an AC/DC precision TYPE B RCD (residual current device) must be used before the power inlet of the equipment .”

- The equipment should be used with a power supply cable type H07RN-F at least .
- Connect the energy supply cable considering the circuit diagram of the equipment.

10.GAS CONNECTION

- The gas connection of the equipment should be realized by an authorized service personnel.
- In case of emergency, a gas valve should be fixed to an easy to reach point in order to disconnect the gas supply quickly.
- All of the parts necessary for the installation will be supplied by manufacturer.
- The connections of the flexible gas pipe or gas hoses should be realized according to the standard of TS EN 14800.
- Check whether the equipment is suitable for the gas type connected. If not, then please see chapter "Conversion to Different Gases".
- After all the connections were realized, perform the gas leakage control on the connection points .

11.CONVERSION TO THE DIFFERENT GASES

The equipment is adjusted to operate at 20mbar NG(G20) gas. If it is requested to operate with another gas, an authorized service should be contacted .



Warning!

If the equipment is converted to another gas other than the factory setting, stick an adhesive label on a visible surface of the equipment.

Gas leakage control should be realized and ensure that the system of chimney is properly operating.

THERMAL POWER CONTROL

After the installation has been realized, conversion to the different gases or any maintenance procedures, the thermal power of the equipment should be checked .

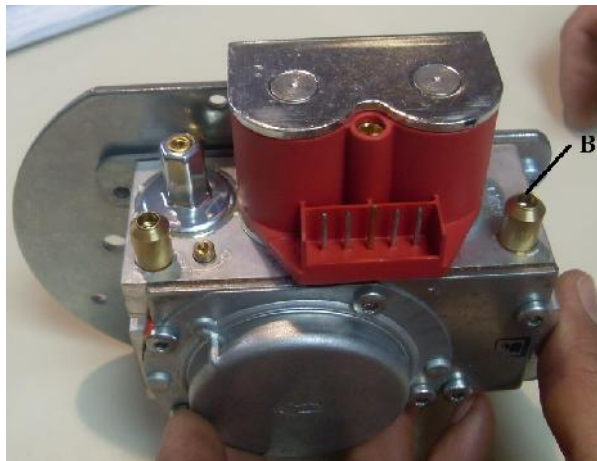
12. INLET PRESSURE CONTROL

In order to measure the gas inlet pressure , a pressure gauge with a precision of minimum 0,2 mbars should be used.

Remove the front control panel and the bolt “B” on the gas tap. Install the pressure gauge here.

Turn on the burner and measure the inlet pressure. The measured value must be suitable to the table “T4”. If not, then contact the authorized service.

Remove the pressure gauge and reinstall the bolt “B”.



13. OPERATION CONTROL OF THE GAS COMPONENTS

Check the screw adjustments of the gas tap and the cycle adjustment of the blowing motor according to the user's manual .

The adjustments of the fan rotation of the blowing motor should be realized as per gas type, equipment type and combustion chamber and also the amount adjustment of gas flow and the emission of chimney gas checks on gas valve , suitable to the emission values of chimney gas, must be realized.

The procedures of emission of chimney gas should be realized for each combustion chamber separately. The measurements should be realized for the selected combustion chamber while the oven door open and full (maximum) combustion is selected.

If necessary please see the below chapter “Possible Problems and Solutions ”.

14. USERS INSTRUCTIONS :

- The equipment is designed for professional usage and must be operated by only people who are trained about it.
- The control of the equipment is performed by buttons on the digital display .
- A new insulation material which reduces the heat loss to minimum and at the same time eco- friendly is used .
- As an accessory, it is equipped with a trolley that fits in the oven .

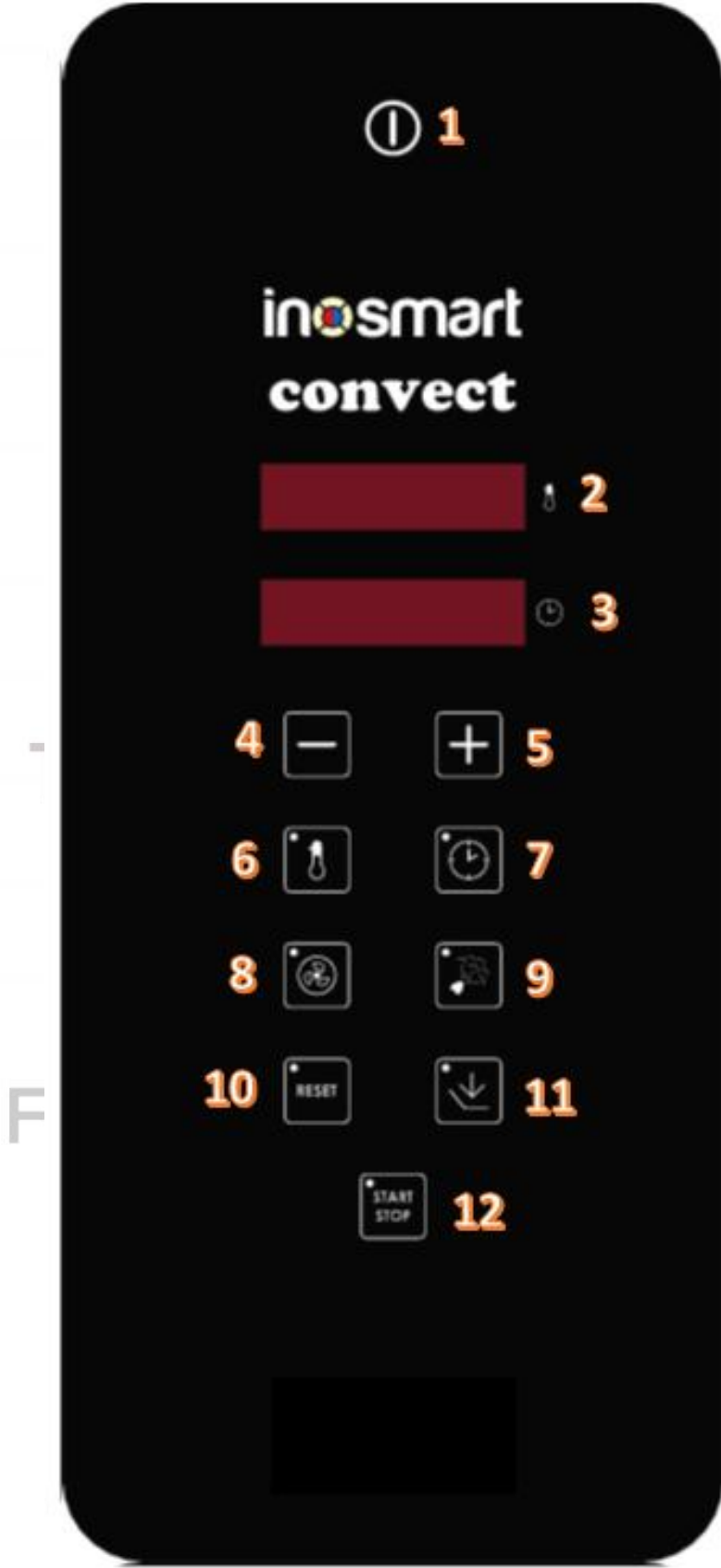
- Convection ovens are multi purpose equipment which cooks indirectly by blowing the hot air accumulated into the oven cabinet through fan .
- The equipment is designed to cook all kinds of food listed in table 1. Besides you can heat the food which are precooked and frozen upto the temperature to be eaten .
- The choice of the depth of the trays is very important in the ovens. The trays should be perforated with a depth of 20 mms for leavened dough, unperforated normal with a depth of 20 mms for pastries and with a depth between 40-65 mms for stews and sauces as per the features of the meals . The selection of the trays and the recommended maximum capacity of the trays are as follows.
- If GN 1/1 trays will be used, then the tray capacity will be twice of the said quantity.
- In order not to prevent the hot air circulation, the trays deeper than 65 mms should not be used.
- GN 2/1 20 mms perforated trays which are used for leavened dough can contain 25-30 loaves of bread per tray according to the weight of the bread. But it is not possible to bake bread over 180 grs in this type of ovens. In this case, if 10 trays with a capacity of 25 pcs /each are loaded, then the oven capacity per batch is 250 pcs . Baking period is 18-20 min.
- GN 2/1 20mms smooth trays used for pastries can vary according to the type of the pastries. Averagely, it is possible to bake 35-40 servings of pastry per tray. In this case, the capacity of the oven is about 350-400 servings and the period changing due to the features of the food varies between 20-35 minutes.
- GN 2/1 40-60mms trays ,used for food suitable to bake in the oven, contain , for example, 40 chicken drumsticks with sauce and the baking period is between 75-80 minutes. In this case, if the oven operates with a full capacity, it is possible to bake 400 servings per batch .
- The GN 2/1 80 mms trays used for stews, especially legumes, contain 60 servings per tray and since 7 trays are loaded per batch , it results in 420 servings.
- Preheat the oven at least 50 °C more than the required baking temperature of the food before loading the oven . For this, the fabrication value of the software of the oven control card is assigned as 50°C. If required, the value of preheating can be revised or cancelled. For example, if timbale is going to be baked at 190°C for 20 minutes, the oven should be heated upto 240 °C at least. Since the materials (trolley, trays , food to be cooked) are cold, the inner temperature of the oven will decrease. For this reason, please do not load the oven without preheating.
- The trays should placed on to the tray slides of the rack trolley according to the food to be baked. If the trays are loaded very closely, the air circulation will not be proper causing differencies when baking. For example, pastry trays with a depth of 10 mms (smooth or perforated) can be placed on all tray slides when handling patisserie dough such as shortbread biscuits, leavened dough, American biscuits, Italian cookies. But when baking the other products , loading trays keeping 1 tray slide empty will provide the air circulation and thus baking will be much better . Please pay utmost attention to this subject .
- Pay attention that the space between the trays is not less than 20 mms. This space should normaly be 40 mms.

- Baking procedures like grilled chicken and fish, meat balls should be realized on wire grids (530x750 mms) supplied with the oven instead of trays .The maximum grid capacities of the equipments are 5 pcs for FKG 10-20 and 10 pcs for FKG 40.
- Especially during baking leavened dough and various kinds of pastries ,the oven should be humidified periodically by a humidification button steaming inside thus drying and crusting of the product must be prevented .
- When loading the trays on the rack trolley , pay attention that they are in alignment and the trays are placed full lenght of the tray slides. Otherwise the differences of baking will be the result.
- The rack trolley must be positioned right in the middle of the oven cabinet carefully.For this purpose, a stopper is fitted to the bottom of the oven. Slide the trolley and ensure that it touches that point.

		GN 2/1 trays	GN 2/1 trays	GN 1/1 trays
	Tray	FKG 40	FKG 20	FKG 10
Biscuits/ cookies	10mms	20 pcs.	10 pcs.	10 pcs.
Various leavened dough	20mms perforated	10 pcs.	5 pcs.	5 pcs.
Various pastries	20mms smooth	10 pcs.	5 pcs.	10 pcs.
Food suitable for cooking in the oven	40/65mms smooth	10 pcs.	5 pcs.	5 pcs.
Stews (heating)	65mms Smooth	7 pcs.	4 pcs.	3 pcs.

TABLE-1

15.GENERAL VIEW



16. ICONS



17. COOKING MODES



18. COOKING:

By pressing the Start (1) button, the oven is turned on. After entering temperature (6) between 30-300°C and the values “+ (4) and – (5)” of product cooking period (7), oven “Start/Stop” (12) button is pressed. In order to proceed an efficient baking in the oven, the preheating procedure starts automatically and in case the target heat is reached, there is an audiovisual warning on the display of the control card. When the oven is loaded with the product and the oven door is closed, the procedure of cooking is started. At the end of the cooking process, there is an audiovisual warning on the display of the control card.

The value of fabrication of preheating is adjusted at 50°C. If requested, the value of preheating can be revised or cancelled by authorized service.



MANUAL HUMIDITY (9) : The procedure of manual humidification is used to prevent the overdrying of the food being cooked, formation of the hard crust on the food , etc.

The process of humidification is realized if the temperature of oven cabinet is between 100 - 250°C.

After selecting the process of humidity, pressing button “+” enables repetitions of the operation at certain intervals upto 6 times in a row.

For example, if realizing manual humidification of 6 times is selected, water is sprayed inside the oven cabinet 6 times with intervals of 5 seconds and each time it will last 1 second.



RAPID COOLING (7): is used if the oven cabinet is warmer than the requested due to the previous cooking cycle.

The temperature of the oven cabinet is adjusted at 55°C as factory setting. In order to realize the rapid cooling effectively, the oven door should be left open.



FAN SPEED ADJUSTMENT (8): The cooking process is realized by adjusting the speed of the fan between 1 and 6.



RESET(10): RESET / INFORMATION

19. POWER FAILURE DURING COOKING PROCESS

When the oven starts again after the power failure, there is a warning about whether the cooking process will be continued or not on the digital display.

In cases of short periods of power failures, it is possible to select the cooking process to be resumed. But in long-term power failures, the food in the oven cabinet might spoil, therefore the cooking process should not be continued.

20. CLEANING

- Dangerous chemicals
- **Irritation danger !**

You must use protective clothing, goggles, gloves and face mask for the cleaning procedure.

i

21. ATTENTION !

- **WARNING :** Do not wash with direct or high pressure water jets in order not to harm the electrical components.
- Use only the cleaning agents recommended by İNOKSAN. If the cleaning agents of other producers are used, then breakdowns may occur ; these breakdowns are not included in the warranty.
- Abrasives, polishers and cleaning substances require scouring should not be used.

The manufacturer will **not be held** responsible from the problems that might arise due to the use of abrasive, bleaching and lime removing agents during the cleaning of the oven .

While cleaning the equipment , cover the pipes of chimney of the equipment preventing that water or any other substance will not enter them . After the cleaning, the pipes of the chimney should definitely be opened again. - **Waste gas poisoning! Explosion Danger !**

22.CLEANING



Warning!

The maintenance of air inlet filter.

The equipment self-detects that the air filter positioned under the control board is dirty . When the air filter is dirty, a service message " Clean the air filter or replace" is displayed. The equipment should not be operated when the air filter is not installed. When replacing the air filter , take into consideration the below information .

During the maintaining and cleaning of the equipment, the power should be disconnected .

23. MAINTENANCE

The equipment has no parts to be repaired or replaced by user.

If there is a dangerous situation about the equipment , first disconnect the power and close the gas valve and then contact the authorized service. Do not let the incompetent people intervene the equipment .

24.POSSIBLE PROBLEMS AND THE SOLUTIONS

- If the equipment is at cooking mode but the oven door is not closed properly, then the equipment will not operate. It should be paid attention that the door handle fits in well.
- During operation, if the door of the oven is opened, the operation stops. When the door is closed, the equipment will resume.

If there is any breakdown of the equipment, the relevant error message is displayed. You can find the explanation of the relevant error message in the list below.

Pay attention to the solutions according to the information of the breakdown in the below table.

ERROR CODE	ERROR MESSAGE	POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS
E100	CPU warmed too much	Please get in touch with the authorized service !
E102	External Flash Memory Error	Please get in touch with the authorized service !
E103	SDRAM Memory Error	Please get in touch with the authorized service !
E104	SPI Flash Memory Error	Please get in touch with the authorized service !
E106	Starting with Watchdog	Please get in touch with the authorized service !
E107	Low Battery Voltage	The problem of electronic card battery . Please get in touch with the authorized service !
E108	Wrong connection of phase- neutral	The electric connection of the Phase- Neutral network is faulty and there is power failure of the network.
E109	Fuse blown	The element of the overcurrent protection of electronic control unit must be canged . Please get in touch with the authorized service !
E110	Isolated 24Vdc Supply Error	Power inlet problem of electronic card low voltage . Power box unit must be controlled . Please get in touch with the authorized service !
E112	Thermic Error	Check the relevant outlet of the electronic card. Check the fan motors of the cabinet . Please get in touch with the authorized service !
E113	Electrical panel extremely hot E113 - Panel temperature at the sill level (Clean Fan Filter)	It breaks down when the ambient temperature of the electronic card is over 60 °C . The fan filter should be cleaned , and after the cleaning , if the failure still goes on , then please get in touch with the authorized service.!
E114	Panel extremely hot (Clean Fan Filter)	E114 – Panel extremely hot (Clean the Fan Filter)
E212	Driver(s) can not found	Check the model of the oven from the electronic control unit. Observe that the error disappears by pressing button “RESET”. Otherwise please contact with the authorized service!
E213	Driver-1 Communication Error	Check the connection between the control card and speed control . Observe that the error disappears by pressing button “RESET”. If the error continues, please contact with the authorized service!
E214	Driver -2 Communication Error	Check the connection between the control card and

		speed control . Observe that the error disappears by pressing button “RESET”. If the error continues, please contact with the authorized service!
E300	Driver-1 Operation error	Please get in touch with the authorized service !
E301	Driver -2 Operation error	Please get in touch with the authorized service !
E302	Driver -1 Does not accept orders	Please get in touch with the authorized service !
E303	Driver -2 Does not accept orders	Please get in touch with the authorized service !
E304	Cabinet Temperature Sensor Error	Please get in touch with the authorized service !
E308	Opening/ Creating a file Error	USB;Not enough space for creating a file
E309	Reading/ Writing a file error	USB; removed unexpectedly or the disc completely full
E310	Bad File	The file trying to be reached does not belong to the system of OVC.
E311	File Verifying Error	Content of the file is out of order
E400	The controller error of the cabinet top gas burner	Check the gas connection of the equipment. Observe that the error disappears by pressing button “RESET” . If the error continues, please contact the authorized service.!
E401	The return error of the cabinet top gas blower	Check the gas connection of the equipment. Check the burner blowing motor. Observe that the error disappears by pressing button “RESET” .. If the error continues, please contact the authorized service.!
E402	The controller error of the cabinet bottom gas burner	Check the gas connection of the equipment. “Observe that the error disappears by pressing button “RESET” . If the error continues, please contact the authorized service.!
E403	The return error of the cabinet bottom gas blower	Check the gas connection of the equipment. Check the burner blower motor . Observe that the error disappears by pressing button “RESET” .. If the error continues, please contact the authorized service.!
E404	The cabinet extremely hot	E404 – The cabinet extremely hot
E412	The ignition error of the cabinet top gas burner	Check the gas connection of the equipment. Check the burner ignition system . Observe that the error disappears by pressing button “RESET” . If the error continues, please contact the authorized service.!
E413	The ignition error of the cabinet bottom gas burner	Check the gas connection of the equipment. Check the burner ignition system .. Observe that the error disappears by pressing button “RESET” . If the error continues, please contact the authorized service.!

NOTE: For other possible error messages please contact the authorized service !

! The bench life of the equipment is 10 years.

1NAC230 V 50 Hz.

2x 50 mm² NYAE

LINE

L1

N

PE

10A

F1

LOAD

2x 50 mm² NYAE

1.50 mm² NYAE

2x 50 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

0.75 mm² NYAE

FKG20/FKG10

REV.01

AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

CF1	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
CF2	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
CF3	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
DS	: Manyetik Kapı Sıvici / Magnetic Door Switch
EC	: Elektronik Kontrol Kartı / Electronics Control Board
ECU	: Elektronik Ateşleme Kartı Kabin Üst Yakıcı / Electronics Combustion Card Cabin Up Burner
F1	: Otomatik Sigorta / Circuit Breaker
F2	: Limit Termostat Kabin / Safety Thermostat Cabin
FDEU	: Alev Algılama Elektrodu Kabin Üst Yakıcı / Flame Detection Electrode Cabin Up Burner
GVU	: Gaz Valfi (Multi-blok) Kabin Üst Yakıcı / Gas Valve (Multibloc) Cabin Up Burner
HP	: Hoparlör / Speaker
IEU	: Ateşleme Bujisi Kabin Üst Yakıcı / Ignition Electrode Cabin Up Burner
INV1	: Motor Hız Kontrol (Inverter) / Motor Speed Control (inverter)
K1	: Kontaktör / Contactor
L1	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
L2	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
M1	: Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
M1TP	: Kabin Fan Motoru Termal Korumu / Cabin Fan Motor Thermal Protector
PB	: Power Box
PMU	: Premiks Fan Motoru Kabin Üst Yakıcı / Premix Blower Fan Motor Cabin Up Burner
PS	: Power Supply
PSU	: Basınç Presostatı Üst Kabin Yakıcı / Pressure Switch Cabin Up Burner
TC	: Isılçift Kabin / Thermocouple Cabin
TRU	: Ateşleme Transformatoru Kabin Üst Yakıcı / Ignition Transformer Cabin Up Burner
VC	: Su Giriş Valfi / Water Inlet Valve
X1	: Topraklama Klemensi / Ground Terminal Block
Z3	: RC Filtre (Sönümleyici) / RC Filter (Snubber)
Z4	: Elektronik Gürültü Filtresi / Electronic Noise Filter

AÇIKLAMA :	EXPLANATION :
CF1	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
CF2	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
CF3	: Panel Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan
DS	: Manyetik Kapaı Sıvıcı / Magnetic Door Switch
EC	: Elektronik Kontrol Kartı / Electronics Control Board
ECD	: Elektronik Ateşleme Kartı Kabin Altı Yakıcı/ Electronics Combustion Card Cabin Down Burner
ECU	: Elektronik Ateşleme Kartı Kabin Üstü Yakıcı / Electronics Combustion Card Cabin Up Burner
F1	: Otomatik Sigorta / Circuit Breaker
F2	: Limit Termostat Kabin / Safety Thermostat Cabin
FDED	: Alev Algılama Elektrodu Kabin Altı Yakıcı / Flame Detection Electrode Cabin Down Burner
FDEU	: Alev Algılama Elektrodu Kabin Üstü Yakıcı / Flame Detection Electrode Cabin Up Burner
GVD	: Gaz Valfi (Multi-blok) Kabin Altı Yakıcı / Gas Valve (Multibloc) Cabin Down Burner
GVU	: Gaz Valfi (Multi-blok) Kabin Üstü Yakıcı / Gas Valve (Multibloc) Cabin Up Burner
HP	: Hoparlör / Speaker
IED	: Ateşleme Bujisi Kabin Altı Yakıcı / Ignition Electrode Cabin Down Burner
IEU	: Ateşleme Bujisi Kabin Üstü Yakıcı / Ignition Electrode Cabin Up Burner
INV1	: Motor Hız Kontrol (Inverter) / Motor Speed Control (inverter)
K1	: Kontaktör / Contactor
L1	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
L2	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
L3	: Kabin Lambası / Cabin Lamp
M1	: Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
M2	: Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
M1TP	: Kabin Fan Motoru Termal Koruma / Cabin Fan Motor Thermal Protector
M2TP	: Kabin Fan Motoru Termal Koruma / Cabin Fan Motor Thermal Protector
PB	: Power Box
PMD	: Premiks Fan Motoru Kabin Altı Yakıcı / Premix Blower Fan Motor Cabin Down Burner
PMU	: Premiks Fan Motoru Kabin Üstü Yakıcı / Premix Blower Fan Motor Cabin Up Burner
PS	: Power Supply
PSD	: Basıncı Presostatı Altı Kabin Yakıcı / Pressure Switch Cabin Down Burner
PSU	: Basıncı Presostatı Üstü Kabin Yakıcı / Pressure Switch Cabin Up Burner
TC	: Isılçift Kabin / Thermocouple Cabin
TRD	: Ateşleme Transformatoru Kabin Altı Yakıcı / Ignition Transformer Cabin Down Burner
TRU	: Ateşleme Transformatoru Kabin Üstü Yakıcı / Ignition Transformer Cabin Up Burner
VC	: Su Giriş Valfi / Water Inlet Valve
X1	: Topraklama Klemensi / Ground Terminal Block
Z3	: RC Filtre (Sönümleyici) / RC Filter (Snubber)
Z4	: Elektronik Gürültü Filtresi / Electronic Noise Filter