

KONVEKSİYONLU FIRIN

CONVECTION OVEN

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



MODEL

FKG022E

FKG042E

INOKSAN

04 - 14

15 - 19

20 - 31

TR / GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN

GB / GAS CONVECTION OVEN

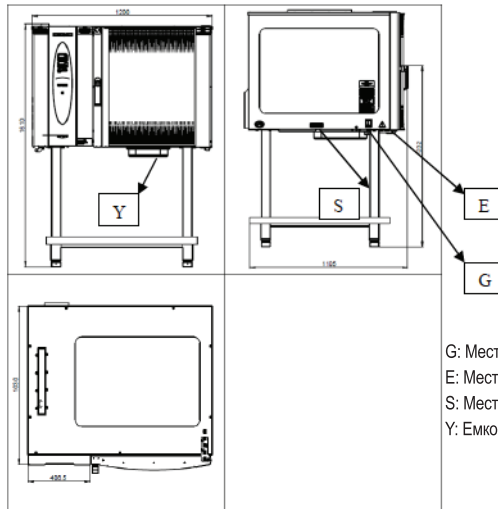
RU / КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

INDEX | İÇİNDEKİLER



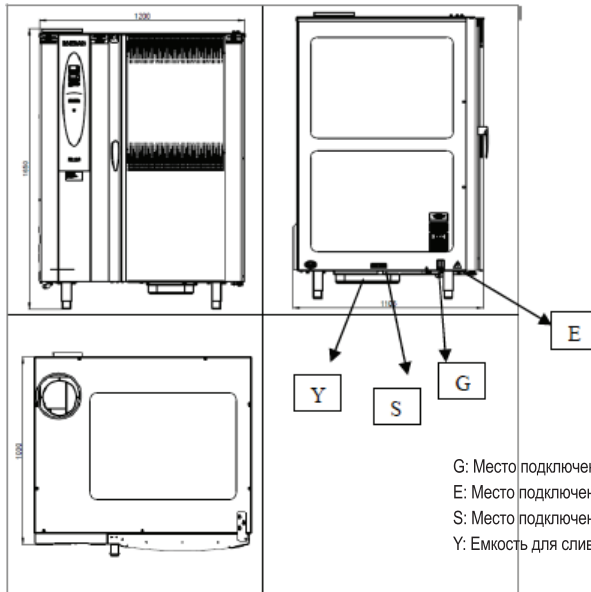
GAZLI / GAS
KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION OVEN
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

FKG022E



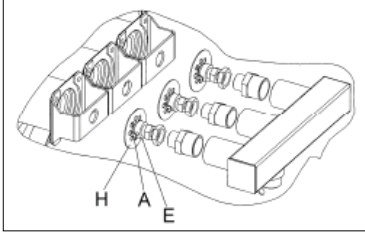
G: Место подключения к газовой линии
 E: Место подключения к электросети
 S: Место подключения к трубопроводу воды
 Y: Емкость для слива масла

FKG042E

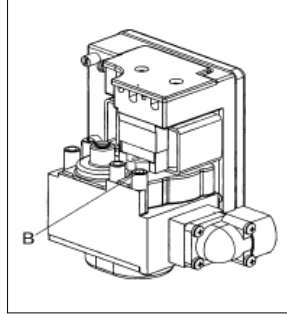


G: Место подключения к газовой линии
 E: Место подключения к электросети
 S: Место подключения к трубопроводу воды
 Y: Емкость для слива масла

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

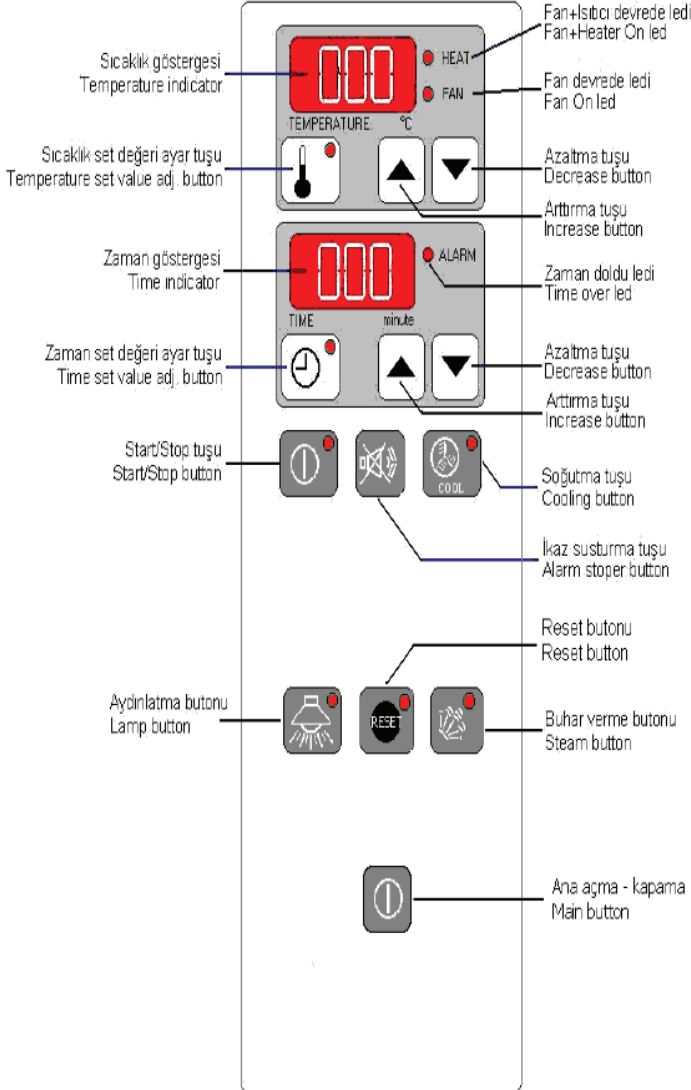


Sekil-1 / Figure-1 / Схема-1 / Рисунок-1

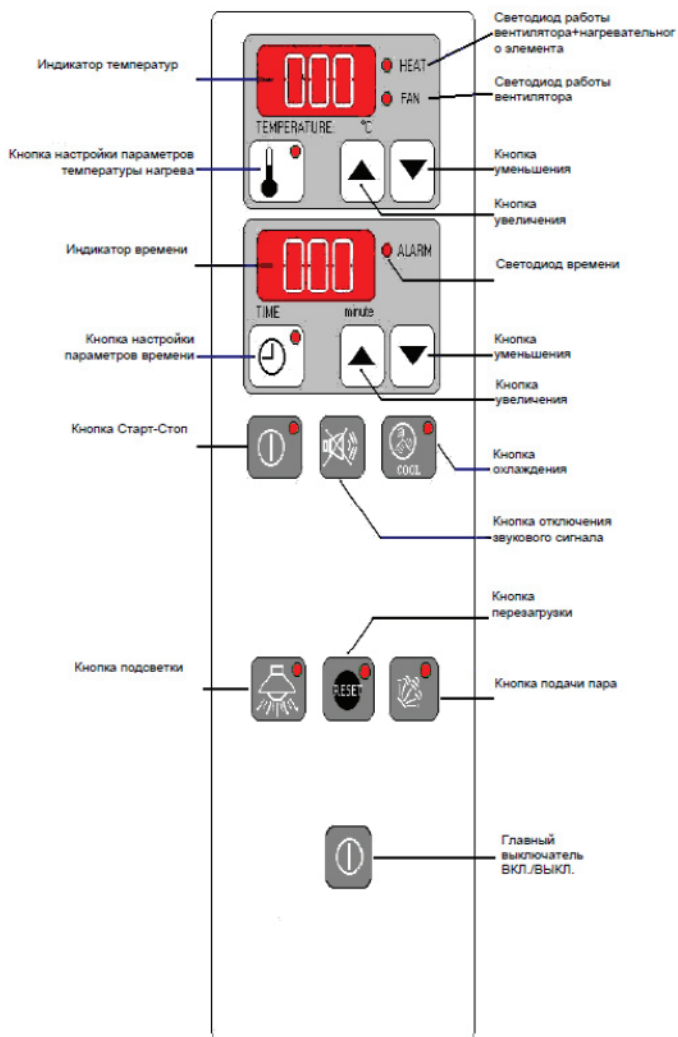


Sekil-2/Figure-2/Схема-2/Рисунок-2

MODEL / Модель		FKG022E	FKG042E
Tepsi / Ray / Tablet		GN 1/1 GN 2/1	GN 1/1 GN 2/1
Genislik/ Ширинa / Width	mm	1200	1200
Derinlik/ Глубина / Depth	mm	1105	1105
Yükseklik/ Высота / Height	Mm	1610	1650
Firin 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 / Heizleistung	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

KONTROL PANELLERİ / CONTROL PANELS / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FK022E – FK042E


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FKG022E – FKG042E



T2				
Ülke / Country/Страна	Gaz / Gas	Basıç 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	Basıç Pressure (mbar) Давление (мбар)			FKG022E	FKG042E
		Qn	kW кВт	24	36
G20	20	Gas tüketimi Gas consumption Расход газа	m ³ /h м ³ /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

T4						
P mbar Р мбар	GАЗ / GAS 7 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

T5				
Ülke / Country / Страна		Kategori Category Категория	Gas (mbar) / Газ (мбар)	
			Doğal gaz Natural Gas Природный газ	LPG
Almanya / Germany / Германия	DE	I12ELL3B/P	20	50
Avusturya / Austria / Австрия	AT	I12H3B/P	20	50
İsviçre / Switzerland / Швейцария	CH	I12H3B/P	20	50
İtalya / Italy / Италия	IT	I12H3 +	20	30/37
Portekiz / Portugal / Португалия	PT	I12H3 +	20	30/37
İsveç / Sweden / Швеция	SE	I12H3B/P	20	30
İspanya / Spain / Испания	ES	I12H3 +	18	28/37
Luksemburg / Luxembourg / Люксембург	LU	I12E3P	20	37
Luksemburg / Luxembourg / Люксембург	LU	I12H3B/P	20	50
Danimarka / Denmark / Дания	DK	I12H3B/P	20	30
Fransa / France / Франция	FR	I12Es13B/P	20	28/37
Fransa / France / Франция	FR	I12E + 3 +	20	28/37
Macaristan / Hungary / Венгрия	HU	I12HS3B/P	25	30
Çekoslovakya / Czech Republic / Чехословакия	CZ	I12H3B/P	20	50
Yunanistan / Greece / Греция	GR	I12H3 +	20	28/37
İngiltere / United Kingdom / Великобритания	GB	I12H3 +	20	28/37
Belçika / Belgium / Бельгия	BE	I2E(S)B	20/25	-
Belçika / Belgium / Бельгия	BE	I3 +	-	28/37
Finlandiya / Finland / Финляндия	FI	I12H3B/P	20	30
Hollanda / Netherlands / Голландия	NL	I12L3B/P	25	30
İrlanda / Ireland / Ирландия	IE	I12H3 +	20	28/37
İrlanda / Ireland / Ирландия	IE	I12H3B/P	20	30
Norveç / Norway / Норвегия	NO	I12H3B/P	20	30
İzlanda / Iceland / Исландия	IS	I3B/P	-	30
Litvanya / Lithuania / Литва	LT	I12H3B/P	20	30
Slovakya / Slovakia / Словакия	SK	I12H3B/P	20	30
Kıbrıs Rum Kesimi / Cyprus / Греческая часть Кипра	CY	I3B/P	-	30
Estonya / Estonia / Эстония	EE	I12H3B/P	20	30
Letonya / Latvia / Латвия	LV	I12H3B/P	20	30
Slovenya / Slovenia / Словения	SI	I12H3B/P	20	30
Malta / Мальта / Польша	MT	I3B/P	-	30
Polonya / Poland / Румыния	PL	I12H3B/P	20	37
Romanya / Romania /	RO	I12H3B/P	20	30
Türkiye / Турция	TR	I12H3B/P	20	30

MONTAJ TALİMATLARI

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 pisirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkmasını 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 yüklemeye 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 7°Fh sertliğinde, 2 - 4 bar arasında su ile beslenmelidir. Kireç filtresi kullanılmalıdır. Böylece fiskeyenin 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 3x1.5 mm² kesitinde kablo kullanılmalıdır.

Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.

Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. 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 yapılmalıdır.

5. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20mbar NG(G20) 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 gaz 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 yada 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 musluğuındaki “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 indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.

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

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

	Tepsi	GN 2/1 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 engellemesi için 65mm'den daha derin tepşilerin kullanılmaması gerekir.

Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepşilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekme alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekme alan tepşilerden 10ad. yerleştirildiğinde fırının (FKG042/042E) bir seferlik kapasitesi 250 ekme olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.

Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepşiler ise börek cinsine göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın (FKG042/042E) kapasitesi 350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.

Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40-65mm derinlikteki tepşiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın (FKG042/042E) tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.

Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyatlarda kullanılabilecek olan GN2/1 65mm tepşilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınladığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir. (FKG042/042E için)

Konveksiyonlu fırınların ortalama kapasiteleri FKG022/022E için 200 porsiyon/saat ve FKG042/042E için de 400 porsiyon/saat' tır.

Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğinizi ısı derecesinden en az 70°C fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C'de 20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230°C'ye 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 ulaşmış olmadığını 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 tepşiler arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.

Fırın arabası üzerinde bulunan tepsi raylarına pişirecek mamüle göre tepşiler 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 tepsi denilen 10mm derinliğindeki tepşilerden (düz yada delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepşilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.

Tepşiler 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 FKG022/022E için 5 ad. ve FKG042/042E için de 10 ad. 'tır.

Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla "8" nolu nemlendirme butonu vasıtasıyla buhar püskürterek ürünün nemlendirilerek kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.

Tepşileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepşilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişirmeler olacaktır.

Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak

şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına stoper 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 ısıyı istediğiniz sıcaklığa eristiğinde brülör ve fanlar otomatik olarak duracaktır.

Sıcaklık set değerinin altına düştüğünde ise tekrar çalışmaya baslar. 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 fırın bağılı

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 butona10. 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. Sadece pilot alev yanmaya devam eder. Kapı kapandığında ise çalışmasına devam eder.

Cihazda herhangi bir arıza durumunda "5" nolu arıza lambası yanarak çalışmanı ikaz eder.

Çalışma esnasında herhangi bir nedenle alev sönmesi durumunda emniyet ventilli musluk cihaza gaz girişini engeller.

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 fiskiyesini 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 yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.

durumda yetkili servise haber veriniz ve cihaza hiç bir müdahalede bulunmayınız.

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 cihazı müdahale etmesine izin vermeyiniz.

13. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

Enerji lambası yanmıyor ise elektrik şalterini kontrol ediniz.

Gaz kontrol düğmesi pilot alev konumuna getiriliyor fakat alev almıyor ise gaz vanasını kontrol ediniz. Eğer kapalı ise açınız.

Cihazın çalışması için tüm işlemleri (ısı seçimi, pozisyon anahtarı konumu, pilotun yakılması) 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 kontrol panosundaki arıza lambası yanacaktır. Bu

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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(G20).

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.

Replacement of pilot burner nozzles (Fig-2&3)

Remove the left side sheet.

Unscrew the connector "A" and substitute the nozzle "B" with that indicated in table "T2".

Screw in the connector "A".

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 FKG042/042E 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 FKG042/042E 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 FKG042/042E 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 FKG042/042E 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 FKG022/022E and FKG042/042E type ovens, respectively.

Before putting the food into the oven, make a pre-heating with a heat of 60°C more than the heat you will select. The ideal condition is an oven which is preheated at 235°C, independently on the kind of dish or pastry you wish to cook or bake. For example, if you cook a meal at 170°C, the heat of the oven should be 230°C. 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: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 (phaseneutral). (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.)

f 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.

МОНТАЖ

Перед началом эксплуатации устройства обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраните данное руководство для последующего использования в случае необходимости.

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. Одновременное 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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

Проведите трубу 3/4" в входную отверстие 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.


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 «».

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.

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

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.

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 . “Т3”. После замены наконечника для работы на газе другого типа, проверьте тепловую мощность и входное давление на предмет соответствия параметрам, указанным в таблице “Т3”. Контроль входного давления выполните согласно разделу “Контроль входного давления”.

Контроль входного давления (Схема-4)

Измерение входного давления газа Измерение входного давления газа 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”.

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	Противень GN 2/1	
		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. батончиков 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 FKG042/042E)

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 установите печь на миним. 700С (158F) выше установленной температуры приготовления. Вместе с этим, наиболее идеальной температурой предварительного разогрева является температура 2350С (455F) вне зависимости от приготавливаемого продукта. Например, если температура приготовления пирога “талаш” составляет 1900С (374F) при 20 мин., необходимо разогреть печь до температуры не менее 2300С.(446F) Это необходимо ввиду снижения температуры в печи в результате размещения в печи холодного материала (выкатной тележки, противня, готовяемого 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 готовяемого 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 преостановят 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 временной параметр будет обнулен.

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 охладить 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.

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.

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.

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.

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.

	Tepsi/Tray	Pişirme/Cooking		Kapasite / Capacity		Açıklama
	GN 2/1	°C	Dk	FKG022 FKG022E	FKG042 FKG042E	
Etlı Börek / Meat pie	düz 20mm	170	20	50Kg	100Kg	
Fırında milfof 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 izgara en alta yağ toplama tepsisi koy
Bütün tavuk / Whole chicken	Izgara	160	70	50 ad.	100 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Çeyrek tavuk / Quarter chicken	Izgara	170	55	200 ad.	400 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Escalop / Scallop	düz40mm/izg.	200	12	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger	Izgara	190	15	250 ad.	500 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi 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 süllaç	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 : Grill

Tablo/Table-1

	Tepsi/Tray	Pişirme/Cooking		Kapasite / Capacity		Açıklama
	GN 2/1	°C	Dk	FKG022 FKG022E	FKG042 FKG042E	
Etlü 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 tepsi koy
Bütün tavuk / Whole chicken	Izgara	160	70	50 ad.	100 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Çeyrek tavuk / Quarter chicken	Izgara	170	55	200 ad.	400 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Escalop / Scallop	düz40mm/izg.	200	12	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger	Izgara	190	15	250 ad.	500 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi 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	

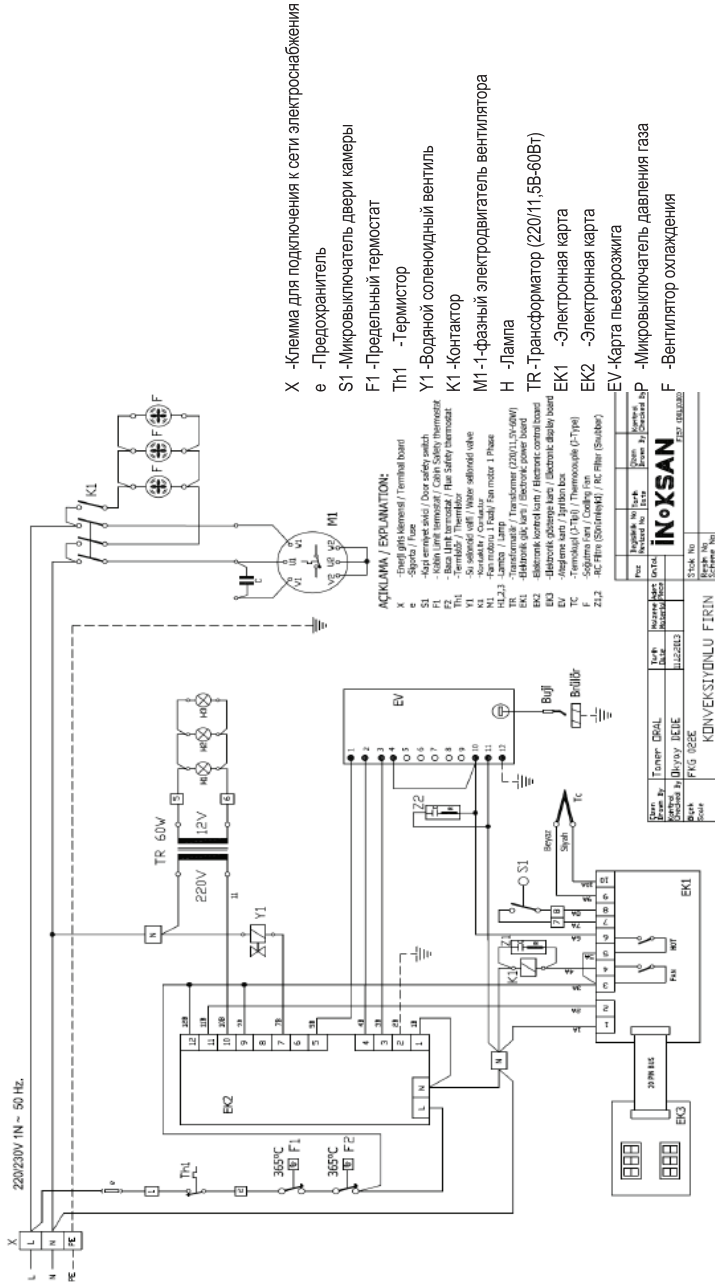
Paylar	delikli 20mm	180	30/40	200 kişi	400 kişi	Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında ızgara biber Broiled peppers	Izgara	200	10	150Ad	300Ad	
Domates gratin Tomatoes au gratin	Izgara	170	20	460Ad	920Ad	
Patlıcan gratin Aubergine au gratin	Izgara	160	30	340Ad	680Ad	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma Stuffed courgettes	düz 65mm	160	50	400Ad	800Ad	Sıcak sos ilave edin.
Karniyarik	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 süllaç	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 : Grill

Tablo/Table-1

	Противень	Процесс варки		Вместимость /		Пояснение
		°С	мин.	FKG022 FKG022E	FKG042 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 увеличить до 200°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°C.
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 валаванов	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.	



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

AÇIKLAMA / EXPLANATION:

- X -Energy grid terminals / Terminal board
- e -Fuses / Fuse
- S1 -Door emergency switch / Door safety switch
- F1 -Limit thermostat / Final safety thermostat
- Th1 -Thermistor / Thermistor
- Y1 -Water solenoid valve / Water solenoid valve
- M1 -Fan motor / Fan motor
- H -Lamp / Lamp
- TR -Transformer / Transformer (220/11,5B-60V)
- EK1 -Electronic control unit / Electronic control board
- EK2 -Electronic card / Electronic card
- EV -Piezo ignition card / Piezo ignition card
- F -Gas pressure switch / Gas pressure switch
- F -Fan speed control board / Fan speed control board
- Z1,2 -AC-Fuse (S0400004) / AC-Fuse (S0400004)

Per. No.	Revizyon No.	Yazdırma Tarihi
Per. No.	Revizyon No.	Yazdırma Tarihi
Per. No.	Revizyon No.	Yazdırma Tarihi

Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.
Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.
Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.

Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.
Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.
Yazdırma Tarihi	Revizyon No.	Per. No.

Check No. / Kontrol No. / Kontrol No.

Check No. / Kontrol No. / Kontrol No.

Check No. / Kontrol No. / Kontrol No.

Check No. / Kontrol No. / Kontrol No.

Check No. / Kontrol No. / Kontrol No.

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

Tel. 224. 294 74 74 Fax.224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

MARMARA BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ADAPAZARI	ALP TEKNİK	Osman ALTINTAŞ Güney Mobilyacılar San.Sitesi 294 Sk. Uluyol No:13 Erenler, SAKARYA	Tel 264.275 87 09 Fax.264. 2813594 532.667 05 77
	BALIKESİR	ER TEKNİK	Erol ERDOĞAN Yıldırım Mah. Akar Sokak No:30 BALIKESİR	Tel. 266.245 62 27 Fax. 266.239 51 30 538.724 51 51 Birol 555 314 48 94 Erol 535 294 35 10 Fuat
	BURSA	GAZ TEKNİK	Necdet ATICI Kurtuluş Cad. No:27 Yıldırım, BURSA	Tel. 224.326 09 60 Fax. 224.327 07 01 Necmi Bey, 533.557 63 76
		GÜLEÇYÜZ TEKNİK	Seydi GÜLEÇYÜZ Sakarya Mah. Düz Sokak No:17 BURSA	Tel. 224.271 03 10 Fax. 224.271 19 40 532.271 15 99 Seydi Güleçyüz 530 224 12 15
		MET TEKNİK LTD. ŞTİ.	Mesut Tayır Yeni Yalova Yolu Küplüpinar Mh. No:91/B Bursa	Tel..224.272 69 69 Faks 224.272 08 19 532.722 77 48
		PİR TEKNİK	Mustafa PİR Hacivat Mh.145 Sk.No:17 Yıldırım, BURSA	Tel.224.342 17 80 Faks. 224 342 36 98 532.799 19 46

		İNOKSTEKNİK	İbrahim GÖYÖZ Kırcaali mah. Anafartalar sok.No:1/A OSMANGAZİ BURSA	Tel. 224.888 00 50 Faks..224.888 00 51 532 578 88 18 İBRAHİM- 533.563 67 09 UMUT +99365080617-
BANDIRMA		BAŞARI TEKNİK	-Esin Ulunç/Fatih Kırmızıgül 500 Evler Atatürk Cd.No:15/ A	Tel 266. 721 30 00 0 532 43242 77
ÇANAKKALE		GÜÇ-KAY ELEKTRİK	Uğur KAYA İsmetpaşa Mah. Aynalı Çeşme Sok. No:25 ÇANAKKALE	Tel.286.217 51 89 286.213 31 46 Fax.286 213 00 85 532.451 25 64
İSTANBUL BATI YAKASI		AK TEKNİK	Muhammet ALTINAY Bahriye Cd. Yağ Hanesi Sk..No:50 Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.254 17 93 Fax. 212.254 95 32 533.611 20 50
		BUZ-PAN MÜH. LTD.ŞTİ.	İsmail KÜÇÜKMEHMETOĞLU Bahriye Cad.No:105/A (Akbank Yanı) Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel.212. 256 61 56 Fax.212.253 96 68 533.247 92 20
		NUR-MAN KLİMA	Halil ŞEN Çobançeşme Mah.Fatih Cad. Halitpaşa Sok. No:47 Yenibosna, İSTANBUL	Tel.212.653 17 41 Fax.212.639 09 40 532.296 42 15
		UMUTSER LTD. ŞTİ.	Bayram YÜKSEL Eski Bayramyeri Sokak, No:5/A Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.253 67 66 Fax. 212.253 67 66 532.436 04 94

		AVSER TEKNİK HİZ. TİC.LTD.ŞTİ.	Üniversite Mh.Uran Cd.Köşk Sk.No:23 Avcılar/İstanbul	212.694 59 01- 02 212.694 59 55 0533 305 54 37 ERSİN 0533 924 48 05 KEMAL
		EFES TEK END. MUTF. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Fatih KIRMIZIGÜL Altay Çeşme Mh. Papatya Çıkmazı Büke Apt. Dükkan:34 Maltepe / İSTANBUL	216 441 29 50 216 441 29 51 216.441 29 52 faks. 554 424 91 68 Fatih
		Gastrosan End. Mutfak Çamaşırhane Ekip. San.Tic.Ltd.Şti	Yahya Kütükçü Göztepe Mahallesi Sadırvan Sokak Hasanoglu Apt. No 7/A- Bağcılar - İstanbul	Tel.212. 494 46 88 Fax.212.494 46 89 0554 872 75 75 0532 314 94 72
		ÖZDEMİR TEKNİK	Tuna ÖZDEMİR Bağlar Başı Mah.Şehit Turhan Selvi Sok.No:3 C Maltepe/İstanbul	Tel.0216 399 17 24 Fax. 216 441 26 52 05372787974
	İST. ANADOLU YAKASI	MNM MAKİNE METAL	Mehmet USLU Mustafapaşa Mah. ŞehiŞehit Ömür Ergül Cad. No: 7 GeGebze, Kocaeli	Tel. 262.641 84 28 – 262.643 60 84 Fax. 262.643 60 83 532.202 25 68
		YÖNSER LTD.ŞTİ.	İsmet BAĞLAMA Örnek Mah. 4.Sokak, No:4 Üsküdar, İSTANBUL	Tel. 216.317 99 94/95 Fax. 216.317 99 93 Cihat Bey: 532 599 76 20

		TUNER KLİMA	Yavuz TUNER Nevzat Bulut Sk. Adalet Apt.No.14 Dükkan:1 Kozyatağı / İSTANBUL	Tel.0216 373 99 03- 04 Fax. 373 99 01 0 533 545 85 86 Yavuz Tuner
	İZMİT	BERİL TEKNİK	Mecit DİLBER İnönü Cad. Kozluk Mah. No:7/D İZMİT	Tel..262.332 45 86 Fax.262 332 45 88 532.200 96 53 Mecit bey
		ÖZTÜRK TEKNİK	Cihan ÖZTÜRK Kadıköy Mah. Bağdat Cad. Reşitpaşa Sokak No:28 İZMİT / KOCAELİ	Tel.262.321 21 33 Fax.262.321 21 48 CEP:0533 818 85 72
TRAKYA BÖLÜMÜ	ÇORLU	EMİN TEKNİK	Ziya ÖZYER Kazımiye Mah. Cahit Sıtkı Tarancı Cd.Sema Apt. NO:4 ÇORLU	Tel. 282 6735897 Fax. 2826735497 Ziya bey 05392617250
		ER TEKNİK	Enver ERDOĞAN Reşadiye Mh. Atatürk Cd. Fatma Özkan Apt. No:40 ÇORLU	Tel.282.654 17 16 Fax.282.652 72 17 535.439 10 77 Enver Bey
EGE BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	AFYON	BUZ TEKNİK	Hüseyin KUMRU Cumhuriyet Mah. Ömer Fevzi Cad. Gök Apt. AFYON	Tel. 272.215 90 14 Fax. 272.213 21 75 532. 374 15 13
		AYBER TİCARET	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28

BODRUM	DENEYİM TEKNİK	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28
	ASLAN TEKNİK	Metin Bayram Arslan Umrurca Mah. Yaka Sk.No:1/A BODRUM	Tel.252.316 94 42 Faks.252.3160637 Metin Aslan 5396974805
DENİZLİ	KAR-SAN SOĞUTMA	Muammer KURU Hürriyet Cad. Baysal Apt.No:14 DENİZLİ	Tel. 258.265 90 20 Fax. 258.265 90 21 532.216 40 18 Muammer
FETHİYE	STAR TEKNİK	Tancur KOCAMAN Sanayi Sitesi Doğu Blok İnanç Ekmek Fab. Yanı FETHİYE	252 611 04 75/ 612 37 31 Fax..252.614 01 79 252.614 01 78 532.253 22 70
MARMARİS	MARMARİS TEK. SER. HİZ.TUR.TİC. LTD.ŞTİ.	Hüseyin AKTUĞ Çıldır Mh. 128 Sokak No:19 MARMARİS	Tel. 252. 412 11 70 Fax. 252. 412 11 71 532.664 24 27
	MAKSER	ORHAN DABAN Tepe Mah Yeni yol Cad NO:53/D MARMARİS	Tel.252. 412 29 39 Fax.252. 412 29 39 0 532 507 39 12
İZMİR	İBERKO LTD.ŞTİ.	Erkan TAŞÇAKAR 4326 Sokak Akçay Cd.No:2/1 İzmir İnoksan Mağaza Üstü Karabağlar, İZMİR	Tel. 232. 264 76 52-53 Fax. 232 264 76 93 532 475 48 13

		DETAY TEKNİK	Kasım YILMAZ 4327 Sok. No:17 Karabağlar Konak, İZMİR	Tel.232.264 02 67- 264 02 66 Fax.264 02 77 532.409 17 83- 533 6602080
		AKSER LTD.ŞTİ.	Arif TAVŞANCI 4328 Sokak No:40/A Karabağlar/İzmir	0232 265 28 94 0232 254 68 28 532.457 31 66
		AS TEKNİK	Murat GARİP Akdoğan Cad: No:8A Şirinyer / İzmir	Tel.232. 487 42 40 Fax 232 .487 42 46 532.426 28 13
	KUŞADASI	DELTA TEKNİK	Atilla KUZU Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 12-B-C Kuşadası, AYDIN	Tel. 256.614 84 22 Fax. 256.612 60 99 542.453 74 32
	KÜTAHYA	LİDER TEKNİK	Sema İşsiz Meydan Mh. M.Paşa Cd. Yakut Sit. No:94/A Kütahya	274. 212 37 22 274. 223 46 56 543.323 13 29
		ÇINAR ISITMA SOĞUTMA	Ferhat Şeyhan YunusemreMh. Yunusemre Cd.No:53 Kütahya	274.271 61 54 541 453 22 86
	NAZİLLİ	EFE SOĞUTMA	Levent Terzioğlu Yeni Mahalle Ordu Cd.No:78/A Nazilli / Aydın	256 312 01 88 - 312 38 18 Fax.256. 315 31 13 Levent Bey. 535.2163806
	İÇ ANADOLU BÖLGESİ	SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS

ANKARA	HİSAR TİCARET	Yaşar Uğurlu Harbiye Mah. Nadir Sok. No:12/A Dikmen, Ankara	Tel/Fax. 312.480 51 35 Şükrü Uğurlu 537 204 08 60
	TEKNOSER LTD. ŞTİ.	Cafer ÇAKAR İlkadım Mh.Dayanışma Sk.N:12/C Dikmen, ANKARA	Tel. 312.478 40 46 Fax. 478.40 47 533.635 65 36
	ARMADA MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ	Sadık ÇINAR Gençlik Caddesi No:19/B Tandoğan-Ankara	Tel.312.232 42 37- 78-89 Fax.312.231 89 76 5323373094
	SEVİNOKS MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Sadık AKGÜN Akıncılar K.19/10-11 Maltepe /ANKARA	Tel.312.232 42 38 Fax.312.232 42 58 5332769789
	AR-TEKS TEKNİK	Rüstem GÜNDOĞDU Tuzlucaıyır Mh.597 Sk.1/A Mamak / ANKARA	Tel. 312. 367 62 12 Fax. 312.367 62 64 541.316 51 25 Aydın Bey 537 676 15 62 Rüstem Bey
ESKİŞEHİR	ANADOLU TEKNİK	İbrahim GAŞ Hayriye Mh. Zübeyde Hanım Cd. No:38/C Eskişehir	Tel. 222.233 18 66 Fax. 222.234 11 86
	YILDIZ TEKNİK	Davut KURT Mamure Mahallesi Hasan Polatkan Caddesi Yücelen Sokok No:11/A Tepebaşı / ESKİŞEHİR	Tel . 0 (222) 220 10 69 Fax. 0 (222) 220 10 49 0 532 374 07 53 Davut

	ISPARTA	FRİGON TERMM SOĞT.	Mustafa KIRALGAZ İskender Mh. 121 Cad. No:40/2 ISPARTA	Tel.. 246.218 68 38 Fax. 246 232 69 38 532.257 96 50
	KAYSERİ	KOÇLAR TİCARET	Yılmaz KOÇLAR Mimar Sinan Mh. Tuna Cd. Tuna 2 Apt.No:43/A Kocasinan, KAYSERİ	Tel. 352.236 18 41 Fax. 352.236 18 53 535.483 79 90 555.316 97 25
		VERKAN SOĞUTMA	Celil TEMİZKAN Fatih Mh. Nil Cd. No:2/ C Kocasinan, KAYSERİ	Tel.352. 231 28 23 Fax.352.222 16 30 532.404 12 77 507 260 49 77
	KONYA	ÖZEL BOBİNAJ	Sefer ÖZEL Sultan Veled Cad. Saray Apt. Altı, No:26/B KONYA	Tel. 332.351 63 01 532.607 19 27
		FOREV DAYANIKLI SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Toptancılar Sitesi 1.Blok (Kule Site) Arkası Selçuklu / Konya Zafer Bey. 0541 831 49 43	Tel.0 332. 233 28 99 Faks. 0 332. 235 60 31 Hasan Bey 0 555 981 89 16
	AKSARAY	GÜVEN SOĞUTMA	Mikail KOYUNCU Muhsin Çelebi Mh. 1Nolu Sk. AKSARAY	Tel. 382.213 22 89 Fax. 382.213 88 98 535.458 47 48
	SİVAS	YEŞİL KİMYA SAĞ. ÜRÜN. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Murat DOĞANÇAY Toptancılar Sitesi 19.Blk..NO.58 SİVAS	Tel.346 226 35 00 Fax.346 226 20 35 532.367 33 55
		ENDÜSTRİ TEMİZLİK	Mustafa KARTAL Hikmet Işık Cd.Erdoğan Apt.Altı No:11 SİVAS	Tel. 346.224 58 44 Fax. 346 224 58 41 542.541 30 99
AKDENİZ BÖLGESİ	SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS	

	ADANA	MAHMUT NİHAT ÖZTÜRK - KROMSAN TEKNİK SERV.	Yurt Mah. A. Türkeş Blv. No:78/B ADANA	Tel.0 322 266 91 61 0 322 225 37 10 0 532 317 56 80
		BARAN MUTFAK	Fevzi Paşa Mh.Turhan Cemal Berişer Blv. No:280 Seyhan, ADANA	Tel. 322 421 50 10 0 533 691 49 51 – Cenk Sondur
	ANTALYA	ANTİNOKS LTD. ŞTİ.	Turgay DOĞANTEKİN Sedir Mh. Gazi Blv. No:122/A Kepez Belediyesi Yanı ANTALYA	Tel. 242.334 59 63 Fax. 242.334 81 56 532. 474 93 02
		YILDIZLAR LTD. ŞTİ.	Murat YILDIZ Akdeniz Yeni Sanayi Sitesi 5007 Sk. No: 25 ANTALYA	Tel.242-221 53 59 -59 53 Fax. 242. 221 56 69 542.437 48 04
		ANTSER END. MUT. ISIT. SOĞUTMA SİS.	Selim BAYER Ulus Mh. Orhan Veli Cd. Hayfa Barut Apt. No:25 D:2 ANTALYA	Tel.242 334 29 70 Fax.242 334 28 70 Yücel BAYER 5323657631 Selim BAYER 532 798 60 22
	ALANYA	ALANYA MUTFAK	İbrahim ÇALIŞ Sugözü Mah. Develiiler Sk, Şen Apt.No:2/A Tedaş Yanı ALANYA	Tel. 242. 522 60 18 Fax. 242. 522 60 17 5327058879
		SEKTÖR MUTFAK	Bahçelievler mahallesi 5002 sokak no: 16 / A Burhan Öz Apartmanı MANAVGAT	Tel.0242 743 30 93 Faks.0242 746 75 66 iş : 0530 973 08 80 Veli DOLU : 0532 705 88 79

	MERSİN	KAPEL LTD.ŞTİ.	Ali Kaplan Kiremithane Mh. Cengiztopel Cd No:54/B Mersin	Tel. 324 238 55 52 Fax. 324 238 47 27 532.331 08 95
	ANTAKYA	GLOBAL İKLİMLENDİRME TİC. LTD. ŞTİ.- SERVİS	Rüstem Tümerpaşa Cad. Sözer Apt. Altı No:29/ A-B ANTAKYA	Tel. 326.212 27 62 Fax.326. 214 64 08
BATI-ORTA KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	SAMSUN	MAKİNE TEKNİK	Cemil LAKOT Fevzi Çakmak Mah. Tayfun Sok. No : 2 SAMSUN	Tel. 362.230 83 19 Faks.362.231 74 06 532.552 41 66
	KASTAMONU	ÇAĞDAŞ BEYAZ EŞYA	Davut UYGUN Cebrail Mh.Simsar Sk. Kastamonu Gazt.Yanı No:1/A KASTAMONU	Tel. 366. 212 44 11 Fax.366.212 87 44 532.430 03 83 0 5411726
DOĞU KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	TRABZON	MERKEZ SERVİS	H.Turan Alemdağ Gülbahar Hatun Mah. Yavuz Selim Bulvarı No:54/B Trabzon	Tel. 462.230 37 44 Fax. 462.230 10 81 532.371 61 52
	TRABZON	ÇAĞLAR TEKNİK	Osman LAKOT Fatih Mh. Ayasofya Cd.No:22 TRABZON	462. 230 98 85 462. 230 98 85 532.383 11 48

		NR LTD.ŞTİ.	İskenderpaşa Mah. İdeal Sok.No:13/A TRABZON	462. 281 41 41 462. 281 41 42 0533 611 73 74
	ORDU	ORTEK END.MKN. LTD.ŞTİ.	Mustafa ÇİÇEK Karşıyaka Mh. Atatürk Blv..No:122 ORDU	452.234 72 34 452. 233 31 06 Fax 535. 483 45 53 541.540 81 48
	RİZE	AKMANLAR TEKNİK	Davut AKMAN Cumhuriyet Cad No/286 RİZE	Tel. 464 213 29 95 Fax. 464 214 06 51 542.242 45 34
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ELAZIĞ	AKTİF SERVİS	Veysel KARAKAYA İzzetpaşa Mh.Hacı Tevfik Efendi Sok. No:25/B ELAZIĞ	Tel. Fax. 424 236 77 33 532.541 24 01
		ÇAĞDAŞ YAŞAR TEK.	Necdet YAŞAR Gez Mahallesi Kazım Karabekir Cd. Eski Sgk İl Müdürlüğü Karşısı No:12 ERZURUM	Tel. 442.213 19 90- 13 27 Fax. 442.213 20 57 533.307 55 01
	ERZURUM	KAFKAS TİCARET	Suat Burak Midilliç Kongre Cd.Demirciler Çarşısı No.2 Erzurum	Tel. 442. 213 39 59 bayi 442. 213 36 40 442. 234 11 12 servis Fax.442. 213 39 59
	MALATYA	PETEKSER TEKNİK	Mustafa POLAT Niyazi Mh.3.Sokak Topçuoğlu Apt.Altı MALATYA	Tel. 422.321 57 00 Fax.422.325 10 89 532.342 62 69

		ÖREN ELK.YAPI İNŞ.SU ÜRÜN.LTD. ŞTİ.	Muhammed ÖREN İlyas Mh.Sanayi Cd.No:51 MALATYA	Tel.422.211 84 77 Fax.422.211 84 07 0544 979 99 91
	VAN	ÖMER FARUK ALPAY	Alipaşa Mah. Urartu Cad.No:46/A VAN	432. 215 77 17 432.215 77 17 539.313 43 89 Ömer Bey
	İĞDIR	GÜVEN TEKNİK	Feyzullah GÜREL Topçular Mh.Topçular Cd.Umur Apt.No:46/ İĞDIR	Tel.476.227 16 56 Fax.476.227 16 56 0535 2272222 Vahit Bey 0544 502 42 40 Feyzullah Bey
	HAKKARİ	EL-PA İNŞ.ELK. BOBİNAJ	Süleyman YAŞAR Cumhuriyet Cd. Halkbank Karşısı No:26 HAKKARİ	Tel.438.211 53 23- 211 94 23 211 61 43 Fax.438.211 61 43
	YÜKSEKOVA	ÖZLEM ISIT.SOĞ. SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.	Şemdinli Yolu Üzeri Gençlik Cd. No:245 YÜKSEKOVA	Tel.351 20 29-351 39 09 Fax. 438. 351 82 06 Nihat GEÇİRGEN 505.798 18 95
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEKNİK	Hasan ÇULLU Yusufpaşa Mh. Vatan Sk. No:25/D ŞANLIURFA	Tel.414.215 15 09 Fax.414.215 15 09 (542) 517 91 49
		DETAY TEKNİK	Yenişehir Mahallesi 230. Sk Kardelen Apt Altı No :25/E ŞANLIURFA	

	GAZİANTEP	BARAN END.MUT. EKİP.LTD.ŞTİ	Baran ÖLÇER Sarıgüllük Mah.Fevzi Çakmak Bulv.No:65/A Şehrikamil GAZİANTEP	Tel. 342.321 96 50 Fax. 342.321 20 57 532.322 42 30 532.769 28 12 Seydi DEMİR
	ADİYAMAN	FATİH SOĞUTMA	Fatih UYKULU T.Reis Mh. Fevzi Çakmak Cd.No:16/D ADİYAMAN	Tel: 0 416 216 60 61 542. 304 70 10
	DİYARBAKIR	ARIZ SOĞ.-ISITMA TURZ. GIDA SAN. TİC .LTD. ŞTİ.	Urfa Yolu 1.Km Men-Ka Apt Altı Huzurevleri DİYARBAKIR	0 412. 238 17 87 0 530 364 39 45 Sait SAYIN
		AHMET MUMCU	Peyas Mh.206 Sk.Fazilet Apt.Altı No:12/E DİYARBAKIR	534 460 09 18
	SİİRT	EKO SOĞUT. SAN. TİC	Hamit AVCI Aydınlar Cd. Özel İdare İş Hanı No:13 SİİRT	Tel.484.224 60 50 Fax.484.223 86 33 542 214 64 21 544 522 58 08 Serdar Bey

Tüm İstek ve Şikayetleriniz İçin Aşağıdaki Fax ve Telefon Numaralarından,

E-Mail Adresinden Bize Ulaşabilirsiniz.

Tel: 224. 294 74 74 Fax: 224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

İNOKSAN

İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş

İNOKSAN KITCHEN INDUSTRY AND TRADE CO

FABRİKA

FACTORY

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159

Nilüfer / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 294 74 74

F: +9 0224 243 61 23

inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA

SALES - MARKETING

Yeni Yalova Yolu 6. Km No: 415 16250

Osmangazi / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)

F: +9 0224 211 40 17

satis@inoksan.com.tr

İHRACAT

EXPORT DEPARTMENT

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159

Nilüfer / BURSA / TURKEY

Tel: +90 224 294 74 74 (Pbx)

Fax: +90 224 242 38 01

impex@inoksan.com.tr

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ

AFTER SALES DEPARTMENT HEAD OFFICE

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde

No:5 16159 Nilüfer / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 243 94 00

F: +9 0224 243 36 67

