

KONVEKSİYONLU BUHARLI FIRIN

STEAM CONVECTION OVEN

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
BEDIENUNGSANLEITUNG DE
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



MODEL

FBE006(Setüstü)

FBE010 (Setüstü)

FBE022

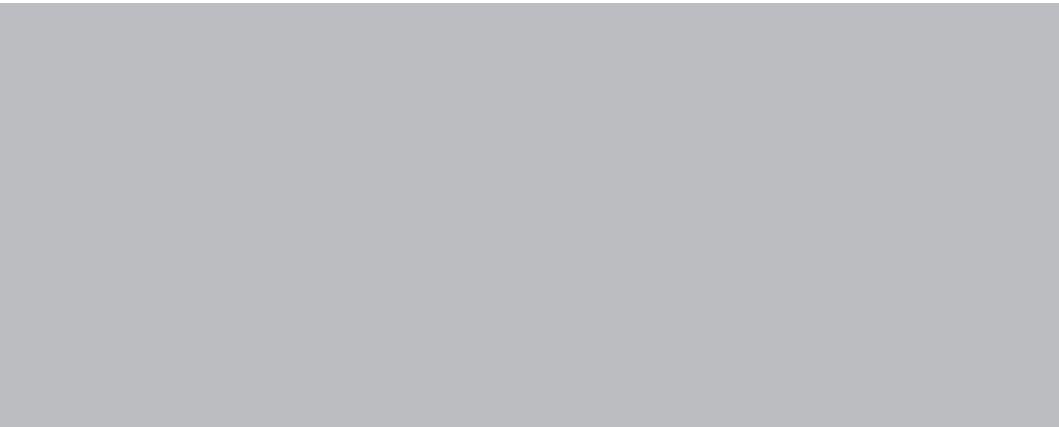
FBE042

INOXSAN

04 - 15
16 - 23
24 - 37
38 - 56

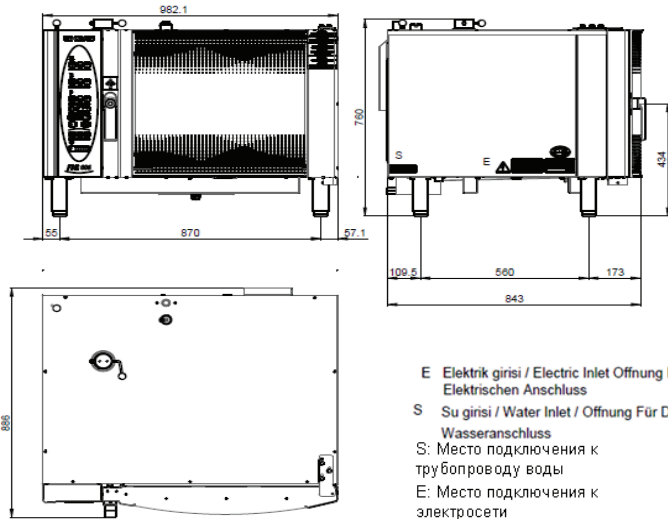
TR / ELEKTRONİK KONVEKSİYONLU BUHARLI FIRIN
GB / ELECTRONIC STEAM CONVECTION OVEN
DE / ELEKTRONISCHE DAMPF UMLUFTOFEN
RU / ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПАРОВАЯ ПЕЧЬ

INDEX | İÇİNDEKİLER

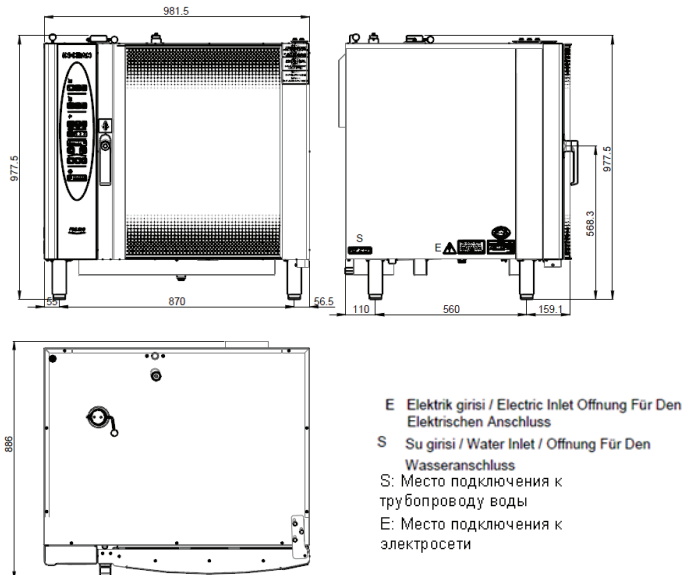


ELEKTRONİK / ELECTRONIC / ELEKTRONISCHE/ ЭЛЕКТРОННАЯ
KONVEKSİYONLU BUHARLI FIRIN
STEAM CONVECTION OVEN
DAMPF UMLUFTOFEN
КОНВЕКЦИОННАЯ ПАРОВАЯ ПЕЧЬ

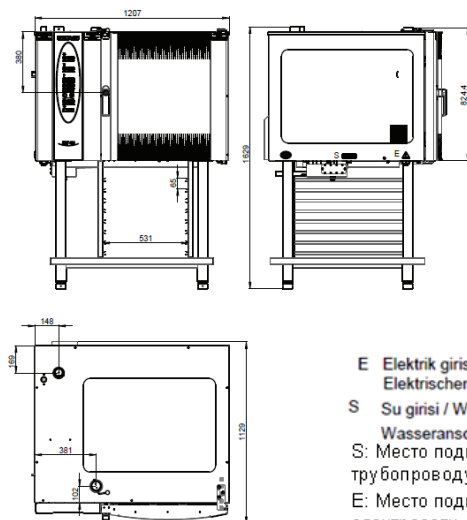
FBE006



FBE010

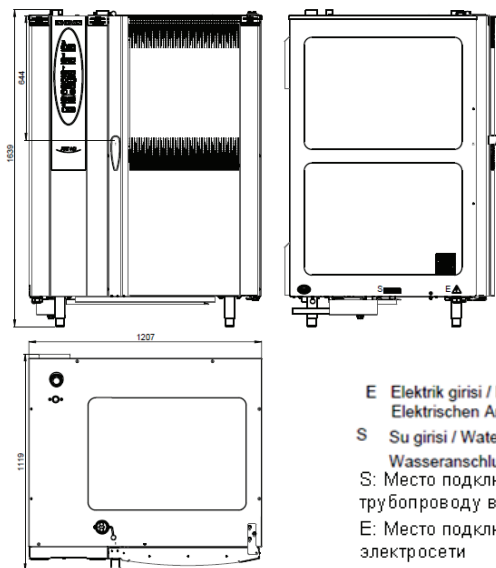


FBE022



- E** Elektrik girişi / Electric Inlet Öffnung Für Den Elektrischen Anschluss
S Su girişi / Water Inlet / Öffnung Für Den Wasseranschluss
S: Место подключения к трубопроводу воды
E: Место подключения к электросети

FBE042

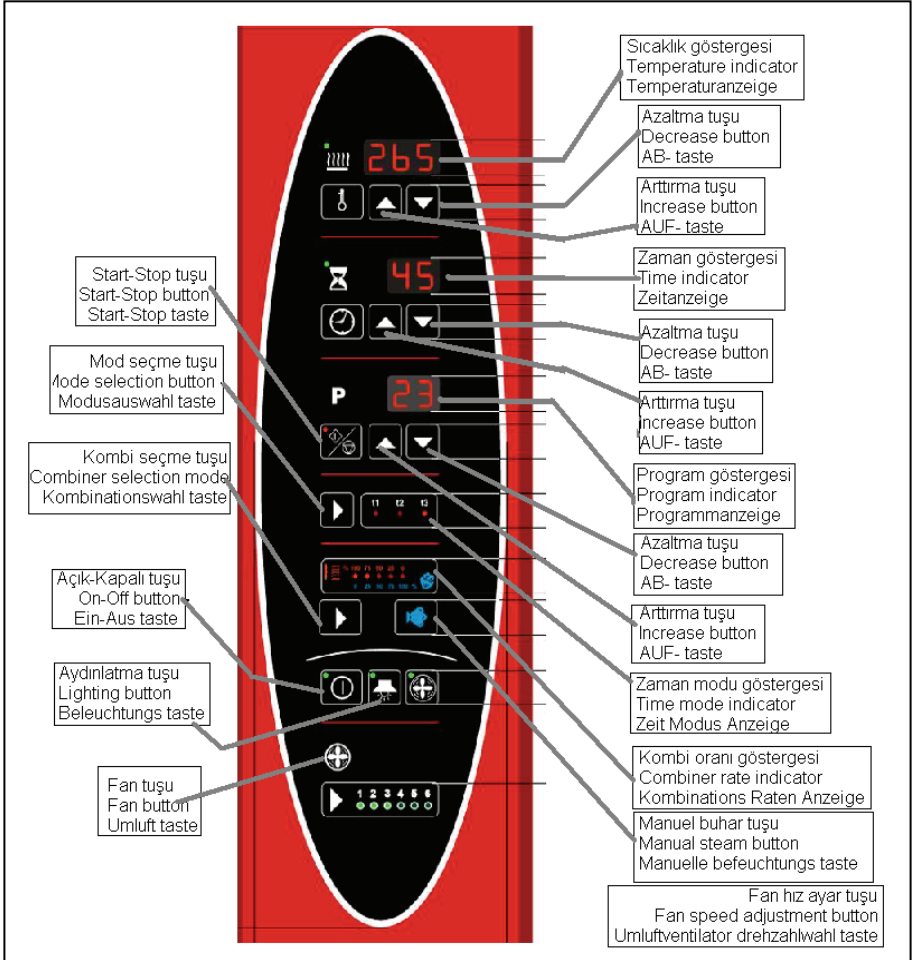


- E** Elektrik girişi / Electric Inlet Öffnung Für Den Elektrischen Anschluss
S Su girişi / Water Inlet / Öffnung Für Den Wasseranschluss
S: Место подключения к трубопроводу воды
E: Место подключения к электросети

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

MODEL / МОДЕЛЬ		FBE 006	FBE 010	FBE022	FBE 042
Genişlik / Width / Breite/	mm	981.5	982.5	1207	1207
Derinlik / Depth / Tiefe	mm	886	886	1129	1125
Yükseklik / Height / Höhe	mm	760	975.5	1629	1680
Fırın Isı Kapasitesi / Heat Capacity /Heizleistung	kW	10	14,5	25	38
Boylar Isı Kapasitesi/Boiler Heat Capacity/ Boiler- Heizleistung	kW	8	8	16	24
Fan Motor Gücü / Fan Motor Power / Motorleistung	W	850			850x2
Su Girişi / Water Inlet / Wasseranschluss	Inch	3/4"			
Su Basıncı / Water Pressure / Wasserdruck	bar kPa	2 - 4 150 - 200			
Boylar Kapasitesi / Boiler Capacity / Boilerkapazität	Lt	6	6	10	15
Max. Elektrik gücü/max electric power/max elektrische Leistung/макс электроэнергии	Kw	10	14,5	25	38
Faydalı iç hacim/useful internal volume/nützlich Innenvolumen/полезно внутренний объем	m ³	0,12	0,22	0,45	0,87
Max. Su Tüketimi / Max. Water Consumption / Maximaler Wasserverbrauch	Lt/h	1-2	1-2	3-4	6-8
Elektrik Girişi / Electric Inlet / elektrischer Anschluss	V	380-400V 3N AC 50 Hz			
Kablo Kesiti / Cable Cut / Leitungsdurchmesser	mm ²	5x6			
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht	Kg	135	155	235	400

	Tepsi / Tray / Tabletttyp(GN1/1)	FBE 006	FBE 010	FBE022	FBE 042
Fırın arabası max. taşıma kapasitesi (kg.) Kiln cars max. Capacity Ofenwagen max. Kapazität Печных вагонеток макс. Мощность	1 tepsi 10kg. alınmıştır . (Tepsi dolu iken.)	60	100	200	400
Bisküvi-kurabiye / Biscüits-Cookies / Kekse/ печенье	10mm	6 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./pcs/ stück	40 ad./pcs/ stück
Mayalı hamur türleri / Different yeast dough / verschiedene Hefeteige/ виды дрожжевого теста	20mm delikli / Perforated / geloht	3 ad./pcs/ stück	5 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./ pcs/ stück
Börek türleri / Different flaky pastry / verschiedene Blätterteige/ типы кондитерские	20mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./ pcs / stück	20 ad./ pcs / stück
Fırın yemekleri / Oven-cooked dishes / zu kochende Speisen/ печь блюда	40-65mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./pcs / stück	20 ad./pcs / stück
Sulu yemek(ısıtma) / Dishes in their own juices (warming up meals) / Speisen in ihrer eigenen Soße (Speisen zum aufwärmen)/ сочная еда (нагрев)	65mm düz / flat / glatt	2 ad./pcs / stück	3 ad./pcs/ stück	6 ad./pcs / stück	14 ad./ pcs / stück



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

1.MONTAJ

Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu soyunuz, yüzey üzerinde yapışkan kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz.

Cihazı, pişirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkışını sağlayacak şekilde bir davlumbaz altına yerleştiriniz veya "1" nolu duman çıkışını doğal emişli bacaya bağlayınız.

Çıkan dumanlar cebri olarak dışarı atılacaksa aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla müşterek olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır.

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 60cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emişini de rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkada da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.

Cihazı, yerleştirirken yükleme, ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110°C açılabilir şekilde olmasına dikkat ediniz.

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 ile beslenmelidir. Böylece boyler ve buhar tesisatının kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

Cihazın su tahliyesini Ø30mm hortumla "4" nolu gidere bağlayarak yapınız.


ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.

Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.

Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde 5x6 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.

2.KULLANICI TALİMATI

Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.

Cihazla çok değişik yiyecek türlerini pişirebilir, önceden pişirilmiş yiyecekleri ısıtabilirsiniz. Daha sağlıklı pişirme için Tablo-1'deki bazı yiyeceklerle ilgili pişirme koşullarına bakınız.

Pişireceğiniz malzemeye uygun olmak kaydıyla en sıg tepsiyi seçiniz. Örneğin mayalı hamur türlerinde delikli ve 20mm, börek türlerinde normal deliksiz ve 20mm, sulu ve soslu yemek türlerinde ise yemeğin özelliğine göre 40-65mm derinlikte tepsileri seçiniz. 65mm'den derin tepsileri kullanmamanızı tavsiye ederiz.

Tepsi ray aralıklarına pişirilecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir. Sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonu tam sağlanamayacağı için pişirmede farklılıklar oluşacaktır. Örneğin patiseri hamurlarından olan sable bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, İtalyan kurabiye gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsi denilen 10mm derinliğindeki tepsilerden tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsi derinliği 20mm veya daha üstünde ise tepsilerin birer ray boş bırakarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır.

Fırında börek, sulu ve soslu yemek pişirmek istediğinizde kullanılması gereken tepsi derinlikleri 20, 40 veya 65mm olmalıdır. Bu durumda tepsi kapasitesi aşağıdaki gibi olacaktır.

	FBE006	FBE010	FBE022	FBE042
GN 1/1	3	6	10	20
GN 2/1	-	-	5	10
400*600	3	6	5*	10*

*: Cihazla birlikte verilen ızgaralara konur.

Fırında haşlama işleri dışında ne pişirirseniz pişirin fırına pişirilecek malzeme yüklenmeden önce mutlaka pişme derecesinden en az 60°C (140F) üstünde ön ısıtma yapınız. Örneğin 170°C'de (338 F) bir ürün pişirecekseniz fırın sıcaklığını 230°C'ye (446 F) ayarlayınız. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba, tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması ve yükleme sırasında fırın kapısının açılıp kapanması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Fırın içi sıcaklığının istediğiniz ısıya ulaşmış olmadığını kontrol panelinden izleyebilirsiniz. Fırın seçilen ısıya ulaşmadan timer(saat) geri sayım işlemine başlamaz. Fırın belirlenen sıcaklığa ulaştığında ürünü yerleştiriniz. Eğer belirlenen değerden önce yada ön ısıtma yapmadan ürününüzü fırınlarsanız tepsiler arasında farklı pişirmeler meydana gelebilir.

Haşlanma tehlikesine karşı tepsiler maksimum seviyede doldurulmamalı

Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsiler yerine fırın içersinde verilen tel ızgaralar üzerinde yapılması daha uygun olacaktır.

(FBE022 ve FBE042 için) Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişmeler olacaktır. Ayrıca fırın arabasını fırın kabini içersine yerleştirirken son dayama noktasına kadar sürülmesi gerekir.

Boylardaki suyu boşaltmak istediğinizde "5" nolu topuzu çekiniz. Bu durumda boylerdeki su "4" nolu giderden boşalacak, ilk çalıştırmada cihaz suyunu yenileyecektir.

Bu fırınlar (Combi Steam) normal konveksiyonlu fırınlar gibi kullanılmalarının yanında buhar enerjisi kullanılarak (buharlı fırın olarak) hertürlü HAŞLAMA İŞLEMLERİ'ni veya konveksiyon akımı ile buhar enerjisini birlikte kullanarak Combi fırın (konveksiyon+buhar) olarak daha yumuşak

kurutmadan yapılacak pişirmeleri yapabilmek mümkün olmaktadır.

Haşlama işlemlerini yaparken fırın ön ısıtması önemli değildir. Fırın digital göstergesinde sadece timer(saat)'ı ayarlamamız ve start etmeniz yetecektir. Isı seçimi orjinal olarak set edilmiştir. Daha üst bir sıcaklığa çıkmassınız ancak daha düşük değerlerde haşlama işlemini yapabilirsiniz.

Fırını COMBI olarak kullanmak istediğinizde buhar veya konveksiyon oranlarını belirleyebilir ve çok daha farklı lezzetler yaratabilirsiniz. Fırın digital göstergesi üzerinde yer alan Combi çevrim panosunda mavi renk buhar oranını kırmızı renk konveksiyon oranını göstermektedir. İsteddiğiniz oranları (set edilmiş değerlerde) girebilirsiniz. Ancak burada doymuş buhar ile nemlendirmeyi birbirine karıştırmamak gerekir. Bu fırınlarda (Combi Steam) buhar, boylerde üretilerek kabin içersine püskürtülür. Oysaki nemlendirme sadece fırın kabini içersine su püskürtülmesi ile sağlanır. Yinede Combi Steam fırınlarda nemlendirme de ayrıca bulunmaktadır.

Combi sistemin çok sayıda yararları vardır. En başta bize lezzetli yiyecekler sunmayı sağlar. Combi sayesinde (oranlar doğru girildiğinde) pişirdiğiniz tüm mamuller kendi öz sularını kaybetmezler, hacim olarak küçülmezler, şekilleri değişmeden, parlaklıklarını kaybetmeden pişerler.

Combi Steam Fırınlarda alışmamış olduğumuz bir yöntemdir ama pilav gibi Türk mutfağının vazgeçilmez bir yiyeceğini bile pişirebilmek mümkün olmaktadır. Pilav yapımı sırasında 180°C sıcaklık % 50 buhar ve % 50 konveksiyon akımı ile (önceden 150°C ön ısıtma yapılmış fırında) 15 dakika gibi bir zamanda 15 Kg. pirinçten pilav yapabilmek mümkün olacaktır. Buda dünya standartlarındaki Cost hesabı ile 60gr/kişi üzerinden hesap edildiğinde 250 kişilik pilav demektir. (FBE022 için)


Bu cihaz ile her tür makarnayı haşlayabilmek, kuskus, bulgur pilavı gibi Türk mutfağının vazgeçilmezlerini yapabilmek, farklı tatlar sunabilmek mümkündür. Yine kurallarına uymak koşulu ile bazı yiyecekleri ciğ olarak pişirebilmekte mümkün olmaktadır. Örneğin Biber Dolma gibi.


Haşlama konumunda ise her türlü sebze ve meyveyi haşlayabilmek mümkündür. Ancak burada dikkat edilmesi gereken en önemli kural haşlanacak sebzeleri doğru yerleştirmek. Bilindiği üzere bazı sebzeler haşlandığında aşırı renk maddesi salarlar. Bu nedenle fazla renk veren sebzeler fırın kabininin en altına, daha üste ise regini fazla kaybetmeyen sebzeleri yerleştiriniz. Nedeni ise fazla renk salan sebze üstte olur ise akan renkli su alttaki sebzeyi boyayabilir. Örneğin ıspanak diğer sebzeler ile birlikte haşlanacak ise mutlaka en altta olmalıdır.


Bu cihazlarda hız kontrol ünitesi kullanılarak önemli bir farklılık ve avantaj sağlanmıştır. Kullanıcı fan hız konumunu 400 devir/dakika ile 1400 devir/dakika arasında seçme şansına sahiptir. Bilindiği gibi BAKLAVA ve KADAYIF Türk mutfağının müthiş bir lezzetidir ve taban fırında pişirilmesi gerekir. Oysaki devir ayar özelliği sayesinde baklava ve kadayif bu fırınlarda pişirilebilmektedir. Yapılması gereken tek şey fırını %0 buhar ve %100 konveksiyon enerjisine ayarlayıp fan hız kontrolünden de 2. kademeyi (600 d/dk.) seçmek ve 170°C de (338 F) 45-50 dakikada pişirmek olacaktır.


3. CİHAZIN KULLANIMI


3.1 - Tuş Fonksiyonları


 **Isıtıcı Led:** Isıtıcıların devrede olduğunu gösterir. Sıcaklık set edilen değere ulaşıncaya kadar ısıtıcılar devrededir. Set edilen değere ulaşıldığında devreden çıkar ve ışık söner. Kabin içerisinde 8-10 derecelik ısı düşmesinde tekrar ışık yanarak istenilen değere kadar ısıtıcıları devrede tutar.


 **Sıcaklık Göstergesi:** Ölçülen sıcaklık değerini gösterir. Set tuşuna basıldığında set edilen sıcaklık değeri görülür. Arıza durumunda uyarının türünü gösterir.


 **Sıcaklık Set Tuşu :** Sıcaklık set değerini görmek için kullanılır. Basıldığında set edilmiş değer göstergede belirir ve yanıp sönmeye başlar.

 **Zaman Sayma Led :** Zaman saymanın devrede olduğunu gösterir. Sıcaklık set değerine ulaşıldıktan sonra zaman saymaya ve led yanıp sönmeye başlar.


 **Zaman Göstergesi:** Ayarlanan zaman değerini gösterir. Set tuşuna basıldığında set edilen zaman değeri görülür.


 **Zaman Set Tuşu:** Zaman set değerini görmek için kullanılır. Basıldığında set edilmiş değer göstergede belirir ve yanıp sönmeye başlar.

 **Start Stop Tuşu:** Belirlenen programı çalıştırır. Tekrar basıldığında durdurur. Cihaz start konumunda iken sol üst köşedeki led yanar, stop konumuna geçtiğinde ise söner. Start konumunda set değerleri değiştirilemez. Start verildiğinde seçilmiş programı oluşturan 3 ayrı modu arka arkaya işlemeye başlar. t3 modu işlendikten sonra cihaz stop konumuna geçer.


 **Program Göstergesi:** Sıcaklık, zaman, zaman modu ve kombi oranlarının kaydedildiği programların numarasını gösterir.


 **Manuel Program**

 **Arttırma Tuşu:** Buldukları gruplara göre sıcaklık, zaman ve program değerlerini bir arttırır. Basıldığı sürece otomatik olarak arttırır.


 **Azaltma Tuşu:** Buldukları gruplara göre sıcaklık, zaman ve program değerlerini bir azaltır. Basıldığı sürece otomatik olarak azaltır.

NOT : Tüm arttırma ve azaltma tuşları sadece STOP konumunda çalışır.


 **Mod Seçme Tuşu:** Her bir programı oluşturan modlarının (t1,t2,t3) sıcaklık, zaman ve kombi oranlarının girilebilmesi için seçilmesini sağlar. Her başışta mod 1 artar. t3'ten sonra tekrar basılırsa başa (t1'e) döner. Her bir modda sıcaklık, zaman ve kombi oranı ayrı ayrı girilebilir. Start konumunda iken basılırsa, cihaz bir sonraki modda belirlenen set değerlerine göre çalışmaya devam eder.


 **Zaman Modu Göstergesi:** Cihazın o an işlediği yada ayarlarının yapıldığı modu gösterir. Her program bu 3 moddan oluşur. Start verildiğinde önce t1, sonra t2 ve t3 modları işlenir. İşlenmesi istenmeyen modun zaman set değerine "00" girilir. Bu durumda cihaz o modu işlemeyen bir sonrakine


geçer.


 **Kombi Seçme Tuşu:** Konveksiyonlu, buharlı yada kombine (buhar + konveksiyon) pişirme oranlarını seçme tuşudur. %100 konveksiyonda sadece ısıtıcılarla; %100 buharda ise sadece buharla; diğerlerinde ise 1 dk.'lık periyotlarda ısıtıcı ve buhar % oranlarına göre pişirme yapılır. Tuşa her basışta oran bir sağa kayar. %100 buharlıdan sonra tekrar basılırsa başa döner. Bu bütün programlardaki modlar için ayrı ayrı girilebilir.

 **Kombi Oranı Göstergesi:** Kombi seçme tuşuyla seçilen buhar/konveksiyon oranını gösterir. % kırmızılar konveksiyonu, % maviler buharlı pişirme oranlarını gösterir.

 **Manuel Buhar Verme Tuşu:** Konveksiyonlu pişirme esnasında fırına buhar vermeyi sağlayan tuştur. Basılı kaldığı sürece fırına buhar verir. Fırın iç sıcaklığı 100 °C nin altında ise, basıldığında buhar vermez. Sıcaklık göstergesinde A-2 belirir, cihaz sesli uyarı verir.

 **ON / OFF Tuşu:** 1 sn. süreyle basıldığında, cihazı enerjilendirilip çalışmaya hazır hale getirir. Bu durumda sol üst köşedeki led yanık kalır. Tekrar basıldığında cihazın enerjisini keser ve led söner. OFF konumuna getirildiğinde fırın sıcaklığı 100°C 'nin üstünde ise, bütün işlemleri durdurur, göstergeleri kapatır ve fanı devreye sokarak soğutma rejimine girer. Bu durumda sadece sıcaklık göstergesi fırın sıcaklığını gösterir.

 **Lamba Tuşu:** Fırının ışık aydınlatmasını sağlar. Lamba devrede iken sol üst köşedeki led yanar. Tekrar basıldığında lamba ve led söner.

 **Fan Tuşu:** Fanın devreye girip çıkmasını sağlar. Isıtıcılar devredeyken yada kapanma rejiminde otomatik olarak devreye girer. Stop konumunda yada buharlı pişirme esnasında bu tuşa devreye alınır veya çıkarılır. Fan devrede iken sol üst köşesindeki led yanar.

 **Fan Hız Ayar Tuşu:** Fanın çalışma devrinin 6 kademeli olarak ayarlanmasını sağlar. 1. kademedede 400 dev/dk. 2.'de 600, 3.'de 800, 4.'de 1000, 5.'de 1200 ve 6.'da 1400 dev/dk'dir. Açılışt

6. kademededen(1400dev/dk) başlar. Basıldığında 1. kademeye geçer. Her basışta kademe 1 artar.

Hız Ayar Göstergesi:Fanın o andaki hız kademesini gösterir. Fanın çalışmasından bağımsızdır ve hangi devrede çalışacağını belirtir.

NOT:Fan hız ayarı programlarından bağımsızdır. Programlar işletilmeden önce tekrar ayarlanmalıdır.

3.2 - Cihazın Çalıştırılması


Su giriş vanasını ve cihazı besleyen elektrik şalterini açınız.

ON/OFF tuşuna 1 sn. kadar basarak cihaza enerji gelmesini sağlayınız.


Cihaz 10 programlıdır. Her program için üç ayrı modda(t1, t2, t3) sıcaklık, zaman ve pişirme türü belirlenebilir. Pişirme programları Tablo-1'deki listeye göre yapılabilir.

3.2.1 - Programlama


1 - Program Seçme

 Manuel programın yanında, üç ayrı mod için sıcaklık, zaman, kombi oranın girilebildiği 10 adet program bulunmaktadır. Bir kere parametreler girildikten sonra program çağırılınca otomatik olarak saklanan değerler yüklenir. Pişirme işlemi için kaydı yapılmak istenen ürün parametrelerinin (sıcaklık, zaman, kombi oranı vs.) saklanacağı program numarası program bölümündeki artırma ve azaltma tuşları yardımıyla seçilir. Eğer daha önceden bir kayıt yapılmışsa bu değerler ilgili göstergelerde belirir.

2 - Zaman Mod Ayarı:

 Zaman modlarından "t1" modu seçilir. Şimdi bu mod için zaman, sıcaklık ve kombi oranları girilebilir.

3 - Zaman Ayarı :

 Seçilen zaman modu için kaç dakika pişirme yapılacağı zaman bölümünden ayarlanır.

Eğer bu zaman modu kullanılmıyacaksa zaman değeri "00" girilir. Bu durumda start verilince cihaz bu modu işlemeyen bir sonraki moda geçer.

4 - Sıcaklık Ayarı:



Pişirme sıcaklığı da sıcaklık tuşlarıyla istenilen değere ayarlanır.

5 - Kombi Oranı:



Pişirme işleminin;

kuru(konveksiyonlu), haşlamalı(buharlı) yada her ikisinin birlikte belirli bir oranda seçilebilir. Göstergenin üstündeki kırmızı oranlar kuru (konveksiyonlu) pişirme, altındaki mavi oranlar da haşlamalı(buharlı) pişirme oranlarını göstermektedir. Tekrar 2.bölüme dönüp t2 ve t3 zaman modları için 3., 4. ve 5. adımlar uygulandıktan sonra belirlenen program numarasına kayıt yapılmış olur. Başka bir program daha yapılmak istendiğinde 1. adıma dönülür ve yeni program numarası seçilerek diğer adımlar tekrarlanır.

6 - Fan Hızı Ayarı:



Bu özellik programlardan bağımsızdır. Manuel olarak ayarlanması gerekir. Hafızaya kaydedilmez. Fan devreye girdiğinde fanın çalışacağı devri belirler.

3.2.2 - Program Parametrelerinin Kontrol Edilmesi ve Çalıştırma

1 - Program Seçilir:

Arttırma ve azaltma tuşları ile parametreleri kontrol edilecek program seçilir. (Manuel program dahil). Bu durumda sıcaklık, zaman, zaman modu ve kombi oranları ilgili göstergelerde belirir ve yapıp sönmeye başlar. Zaman modu "t1" dedir.

2 - Sıcaklık Set Değerleri:

Sıcaklık göstergesinde, set edilen sıcaklık değeri okunur;

3 - Zaman Set Değeri :

Zaman göstergesinde, set edilen zaman değeri okunur.

4 - Kombi Oranı:

Kombi oranı göstergesinde, set edilen kombi oranı okunur. Diğer "t2" ve "t3" modları için zaman modu tuşuna basılır. 2., 3. ve 4. işlemler, her bir zaman modu için tekrarlanır. En son basılan tuştan 5 sn. sonra cihaz ayar konumundan çıkar.

5 - Fan Hız Ayarı:

Bütün ayarlanan değerler görüldükten sonra fan hız ayarı yapılır. Fan hız ayarı programdan bağımsızdır. Her çalıştırmadan önce pişirilecek ürünün cinsine göre hız ayarı yapılmalıdır.

6 - Çalıştırma:

Start tuşuna basılır. Fırın ayarlanan değerlere göre çalışmaya başlar.

7 - Çalışırken Kontrol:

Fırın start aldıktan sonra set değerleri değiştirilemez. Ancak kontrol için görülebilir. Zaman set tuşuna basarak set edilen zaman görülebilir. Sıcaklık set tuşuna basarak set edilen sıcaklık değeri görülebilir.

3.2.3 - Çalışma İlkeleri

MANUEL START:

Sıcaklık, zaman ve kombi oranları girildikten sonra, start/stop tuşuna basarak fırın çalışmaya başlar. Bu durumda zaman modu geçersizdir. Ayarlanmış değerler ilgili göstergelerde belirir. Bir süre yapıp sördükten sonra aktüel (o an ölçülen) değerleri göstermeye başlar. Sıcaklık ayarlanan (set edilen) değere ulaştığında zaman saymaya başlar. Set edilen zaman değeri her dakika sonunda bir azalır. Zaman geri sayarken fırın kapısı açılırsa, cihaz sürekli uyarı sesi ve zaman sayma durur. Kapı kapandığında uyarı kesilir ve zaman kaldığı yerden geri saymaya devam eder. Zaman sıfırlanınca kesikli uyarı vererek ısıtıcıları ve fanı durdurarak stop konumuna geçer. Zaman bitmeden çalışma durdurulmak istenirse START/STOP tuşuna tekrar basılır.

PROGRAMLI START:

Daha önceden sıcaklık, zaman, zaman modu ve kombi oranları girilmiş program numarası program

arttırma azaltma tuşuyla seçilir. Ayarlanmış değerler ilgili göstergelerde belirir. Bir süre yanıp söndükten sonra aktüel (o an ölçülen)değerleri göstermeye başlar. Start/stop tuşuna basıldığında "t1" için girilen sıcaklık, zaman ve kombi oranı hafızadan yüklenerek fırın çalışmaya başlar. Sıcaklık, ayarlanan(set edilen) değere ulaştığında zaman saymaya başlar. Gösterilen zaman değeri her dakika sonunda bir azalır. Zaman sıfırlandığında, cihaz "t2" modu için girilmiş zaman set değerini (bununla birlikte sıcaklık set değerini ve kombi oranını) yükler ve bu yeni değerlere göre çalışmaya devam eder. "t2" ve "t3" modu işlendikten sonra cihaz sesli uyarı vererek çalışmasını durdurur. Zaman modu bu durumda "t1" e döner.

KURU PİŞİRME:

Start verilmeden önce, kombi seçme tuşuyla %100 konveksiyon(%0 buhar) oranı seçilir. Bu durumda sadece ısıtıcılar devreye girer. Fan otomatik olarak çalışmaya başlar. Isıtıcılar devrede iken fan durdurulamaz. Ancak hız ayarı değiştirilebilir. Sıcaklık ayarlanan(set edilen) değere ulaştığında zaman saymaya başlar. Set edilen zaman değeri her dakika sonunda bir azalır. Zaman geri sayarken fırın kapısı açılırsa, cihaz sürekli uyarı sesi verir ve zaman sayma durur. Kapı kapandığında uyarı kesilir ve zaman kaldığı yerden geri saymaya devam eder. Pişirme işlemi sırasında fırına buhar verilmek istenirse "Manuel Buhar Tuşu"na basılır. Basılı kaldığı sürece fırın içine buhar verilir. Zaman sıfırlanınca sesli uyarı vererek ısıtıcıları ve fanı durdurarak stop konumuna geçer. Zaman bitmeden çalışma durdurulmak istenirse START/STOP tuşuna tekrar basılır.

BUHARLI PİŞİRME (HAŞLAMA) :

Start verilmeden önce, Kombi seçme tuşuyla %0 konveksiyon(%100 buhar) oranı seçilir. Bu durumda boyler devreye girer, fırına buhar vermeye başlar. Set edilen(ayarlanan) sıcaklık değerine ulaşınca zaman saymaya başlar. Kuru pişirmeden farkı ısıtıcılar yerine boilerin devreye girmesidir. Fan istenildiğinde çalıştırılıp durdurulabilir.

NOT: Bu konumda 85 OC'nin üstünde set değeri girmeyiniz.

KOMBI PİŞİRME:

Start verilmeden önce, Kombi seçme göstergesindeki %100 konveksiyon yada %100 buhar oranı dışındaki diğer tüm oranlarda KURU ve BUHARLI pişirme işlemi birlikte yapılır. 1 dakikalık periyotlarla kombi oranlarına göre, önce ısıtıcı ve sonra boyler devreye girer. Isıtıcılar devredeyken fan durdurulamaz, ancak boyler devredeyken fan manuel olarak çalıştırılıp durdurulabilir.

DİKKAT:

1-START verildikten sonra;

Sıcaklık, zaman ve kombi ayarları değiştirilemez...

Zaman Mod Tuşuna basılırsa, o an işlenen mod bitirilip bir sonrakine geçer..("t3" modunda basılırsa zaman sonu uyarısı verir ve STOP konumuna geçer.)

Ayarlanan sıcaklığa ulaşmadan zaman sayma başlamaz...

2-Isıtıcılar devrede iken Fan durdurulamaz...

3-Konveksiyonlu pişirmede, sıcaklık 100°C'nin (212 F) altındaysa Manuel Buhar vermez. A-2 arıza uyarısı Sıcaklık göstergesinde belirir ve sesli ikaz duyulur...

4-Buharlı pişirmede, set değerini 100°C nin (212 F) üstünde ayarlamayınız...

5-Sıcaklık sensöründe bir arıza meydana gelirse, A-1 arıza uyarısı Sıcaklık göstergesinde belirir ve sesli ikaz duyulur.

6-Ön ısıtma yaparken Fan hız ayarını 6. kademeye alınız...

7-Fırın, iç sıcaklığı 100°C'nin (212 F) altına düşmeden kapanmaz...

8-Fırın kapatılırken sıcaklık 100°C'nin (212 F) üstündeyse; Sıcaklık göstergesi hariç bütün göstergeler söner, Fan devreye girer...

9-Kapanma rejiminde ON/OFF tuşu hariç, hiç bir tuş çalışmaz...

10-Kapı açıkken fanın çalışması isteniyorsa STOP konumunda Fanı çalıştırınız...

3.3 - Kapatma

Piştirme işlemi sona erdiğinde cihaz sesli ikazla birlikte stop konumuna geçer.

On/Off tuşuna basınız.

Su vanasını ve cihazı besleyen elektrik şalterini kapatınız.

4. EMNİYET TEDBİRLERİ

Cihazın fan motorunda herhangi bir arıza meydana gelirse hız kontrol ünitesi içindeki termik röle bütün devreyi otomatik olarak keser.

Cihaz çalışırken kapı açıldığında ısıtıcılar ve fan devre dışı kalır. Kapı tekrar kapandığında kaldığı programdan piştirme/ısıtma işlemine devam eder.

Boylerdeki buhar basıncının aşırı yükselmesi durumunda "3" nolu emniyet sübabı açılarak emniyet sağlanır.

Fırın içindeki sıcaklık 300°C'yi (572 F) geçerse (elektronik karttaki herhangi bir arızadan dolayı) limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakarak emniyetli kullanım sağlar.

Cihaz giderinden çıkan su sıcaklığının 60°C'nin (140 F) üzerine çıkmasını engelleyen termostatik kontrol sistemi vardır. (Su sıcaklığının yüksek olması, aynı şebekeye bağlı diğer cihazları olumsuz etkiler)

Tazikli su ile temizlenmemeli.

Fırın kapı kolu, ani açılmalarda sıcaktan kullanıcıya zarar gelmemesi için çift kademeli olarak açılmaktadır.

Fırın arabası yalnızca taşıma arabası ile kullanılmalıdır

Fırın ve Fırın arabası, kullanım esnasında ve/veya kullanımdan hemen sonra sıcak olacağından çıplak el ile dokunmak kesinlikle yasaktır. Fırın ve fırın arabası üzerinde



"Haşlanma tehlikesi vardır" sembolü mevcuttur.

5. TEMİZLİK

Temizliğe başlamadan önce cihazın elektriği kesilmiş olmalıdır.

Cihazı her çalışma gününün sonunda tam olarak soğumadan yağ sökücü ile temizleyip, sabunlu su ile son temizliğini yaptıktan sonra muhakkak kurulayınız.

Dokümantik ön paneli temizlerken ılık sabunlu su kullanınız. Kesinlikle tiner, benzin, aseton vb.çözücülerini (solventleri) kullanmayınız.

Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.

Fırın içindeki delikli perdeler kolaylıkla çıkartılabilmektedir. Bu perdeleri hergün yerinden çıkartarak bol sabunlu su ile yıkayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız.

Buhar püskürtme friskiyesini 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 : Cihazı, elektrik-elektronik aksamına zarar vermemek için direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.

6. BAKIM

Fırının TOPRAKLAMA bağlantısının yapıldığından emin olunuz...

Herhangi bir arıza durumunda;

Fırının elektrik enerjisini kesiniz...

Kesinlikle elektrik panosunu açmayınız...

Arızanın ayrıntılı açıklamasını, olanaklı ise yazılı olarak yetkili servise bildiriniz...

Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

WARNINGS

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

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

The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.

Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.

Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

1. INSTALLATION

Rip off the protective nylon. If any sticky material remains on, clean it with a suitable solvent. (e.g. Henkel - Helios)

Connect the appliance to a natural absorbent flue or 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.

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. 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.

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 feed by 2-4 bar water at 7°Fh. So, boiler and steam installation will be prevented to be limed in a short time.

Use Ø30mm. hose for discharge of water and connect the hose to the outlet numbered 4.

Electrical Connection

Connect the machine to a network proper to the electric installation standards DIN VDE 0100.

The machine should be fed by 380V 3N 50-60Hz network voltage.

Use cable of quality H07 RN-F and of crosscut 5x6mm²

Voltage tolerance should not be more than ± 10%.

The machine must be earthed as DIN VDE 0100 clause 540.

2. USER INSTRUCTION

This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personel.

The aim of the machine is to cook all the foods given at the table-1. Besides, you can make warm the foods which are previously cooked or frozen.

Choose the most shallow tray according to the material you are going to cook. For ex., you have to choose a holey tray with a depth of 20mm for the kinds of yeasted dough, a normal tray with no hole and depth of 20mm for pastry kinds and a tray with a depth of 40-65mm in accordance with the meal for the juicy and saucy meals. It is recommended not to use the trays with a depth of over 65mm.

Trays that are appropriate to the dish going to be cooked must be placed in tray rails. Because if

you tightly replace the trays the cooking will show differences because of the air circulation between the trays. For ex., you can replace in every tracks the trays with a depth of 10mm, which is called as baker tray, for the applications like sable biscuits, Bag Dough, American Biscuits and Italian cookies. But in the other applications, you should replace the trays with intervals for the air circulation and for a better cook.

When you wish to bake flaky pastry or to cook dishes to be prepared in their own juice or with sauces, the tray to be used must be 20, 40 and 65mm deep, respectively. In this case, the maximum tray capacities will be as follows:

	FBE006	FBE010	FBE022	FBE042
GN 1/1	3	6	10	20
GN 2/1	-	-	5	10
400*600	3	6	5*	10*
*: Place on the grills				

No matter what you wish to cook or bake in it, apart from those dishes which are to be scalded, preheat the oven at a temperature which absolutely must exceed the foreseen cooking /baking temperature by a temperature over at least 60°C, before loading the prepared trays. For ex., if you will cook a food at 170°C, (338 F) the heat of the oven should be 230°C. (446 F) 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 control panel.

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.

In case you want to discharge the water in the boiler pull the rod "5" towards you. In this case, the water

in the boiler will be discharged through discharging hole "4" and at the first operation the appliance will refill the water.

Besides their use as normal ovens operating with convection current, these ovens (Combined Steam) also may perform all kinds of SCALDED COOKING (as a steam oven) by using steam energy, or using the convection current together with the steam energy, in order to work as a Combined Oven (convection-steam), performing even smoother cooking without drying the ingredients used.

For scalded cooking, it is not important if the oven is preheated or not. It will be enough to only adjust the timer on the digital display, and to start the oven. The temperature setting is preset. It is not possible to exceed this temperature, but you can do scalding at lower temperatures.

To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.

When you wish to use the oven as a COMBINED OVEN, you can create very different tastes by setting the steam and convection ratios. The blue and the red display on the Combined Oven's cycle panel show the steam and the convection ratio, respectively. You can enter the required ratios choosing among the preset values. However, you should not confuse saturated steam with moistening. In these Combined Steam Ovens, the steam is generated in a boiler, and injected into the oven's interior, whereas moistening is performed by injecting only water into the oven's interior. But Combined Steam Ovens are equipped with an additional moistening function too.


When the oven is set to scalding position, it is possible to scald all kinds of fruits and vegetables. However, you are required to stick to the most important cooking rule which is to fill the trays correctly with the vegetables to be scalded. As you know, some vegetables release extreme high quantities of pigments while scalding. Such vegetables have to be put right to the bottom of the oven's interior, while those that do not release such high quantities of pigments, have to be put into the upper parts. The reason for this is that, if


those vegetables which release high quantities of pigments are put into the upper part, the dripping pigment juice may colour the vegetables in the lower part. If you wish to scald spinach together with other vegetables, it must absolutely be put right to the bottom.


Using ovens guarantees important differences and advantages, due to their speed control units. You have the opportunity to set the fan speed position to between 400 and 1400rpm. As you know, BAKLAVA and KADAYIF are delicious tastes of the Turkish cuisine, and this type of pastry has to be baked at the bottom of the oven. But from now onwards, baklava and kadayif may be baked in the ovens, because of their revolution adjustment feature. The only thing you have to do is to set the oven to 0 per cent steam and 100 per cent convection energy, to choose level 2 at the fan speed control (600rpm), and to let the trays bake during 45-50 minutes at 170°C.


3. USE OF THE MACHINE

3.1 - Key Explanations

 **Heater Led:** It means that the heaters are engaged. The heaters will be engaged till the temperature reaches the set value.

 **Temperature Indicator:** It shows the measured temperature value. When the set button is pressed, the set temperature value is indicated. In case of failure, it displays the type of warning.


 **Temperature Set Button:** It is used to see the set value of temperature. When it is pressed, the set value appears on the indicator and starts to flash.


 **Time Count Led:** It means that the time count is engaged. After that the temperature reaches the set value, time count starts and the led starts to flash.

 **Time Indicator:** It indicates the adjusted time value. When the set button is pressed, the set time value is indicated.


 **Time Set Button :** It is used to see the set


value of time. When it is pressed, the set value appears on the indicator and starts to flash.

 **Start-Stop Button :** It operates the determined program. When repressed, it stops that. When the machine is on the start position, the led on the left upper corner is illuminated and when the stop position is taken, the led gets out. The set values can not be changed on start position. When the start is engaged, 3 different modes constituting the selected program start to operate one following the other. The machine gets to the stop position once the t3 mode is processed.


 **Program Indicator:** It displays the number of the programs where the temperature, time, time mode and combiner rates are registered.


 **Manual Program**

 **Increase Button:** It increases the temperature, time and program values by one as per the related groups. When kept pressed, it increases these automatically.


 **Decrease Button:** It decreases the temperature, time and program values by one as per the related groups. When kept pressed, it decreases these automatically.

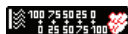
NOTE: All the increase and decrease buttons function only on STOP position.

 **Mode Selection Button:** It ensures the selection of the modes constituting each program (t1, t2, t3) for the entrance of temperature, time and combiner rates. At each pressing, the mode increases by 1. When repressed after t3, it returns to the beginning (t1). At each mode, the temperature, time and combiner rates can be separately entered. When pressed on start position, the machine continues to operate according to the set values determined at the next mode.


 **Time Mode Indicator:** It indicates the actual mode where the device functions or the machine adjustments are made. Each program consists of these 3 modes. When the start is


engaged, first t1, then t2 and finally t3 modes are processed. "00" is entered in the time set value of the mode, which is not demanded to be processed. In such a case, the machine goes to the next mode without processing that mode.


 **Combiner Selection Mode:** It is the button which selects the convection, steam or combined (steam + convection) cooking rates. The cooking is performed only with the heaters at 100 % convection, only with steam at 100 % vapor and according to heater and steam % rates during 1 minute periods for the others. At each pressing of the button, the rate moves one unit to the right. When repressed following the 100 % steam, it returns to the beginning. This can be entered separately for all the modes in the whole program.




Combiner Rate Indicator: It indicates the steam/convection rate selected through the combiner selection button. % reds show the convection and % blues indicate the steam cooking rates.

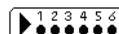
 **Manual Steam Supply Button:** It is the button which ensures the steam supply to the oven during convection cooking. As long as it is kept pressed, it supplies steam to the oven. When the oven inner temperature is less than 100°C, (212 F) it does not supply steam when pressed. A-2 is displayed on the temperature indicator and the machine furnishes sound warning.

 **ON/OFF Button:** when pressed during 1 second, it energizes the machine and has it ready for the function. In this case, the led on the left upper corner keeps being illuminated. When repressed, it cuts the energy to the device and the led gets off. When taken to the OFF position, if the oven temperature is above 100°C, (212 F) it stops all the operations, disconnects the indicators and enters in the cooling regime having connected the fan. In such a case, only the temperature indicator shows the oven temperature.

 **Lamp Button:** It ensures the inner lighting of the oven. When the lamp is connected, the led on the left upper corner is illuminated. When repressed,

the lamp and led get off.

 **Fan Button:** It ensures that the fan is engaged and disengaged. When the heaters are engaged or at stop regime, it is automatically engaged. On stop position or during steam cooking, it is engaged or disengaged through this button. When the fan is engaged, the led on the left upper corner is illuminated.



Fan Speed Adjustment Button: It ensures 6 step adjustment of the fan function cycle. 1 step is 400 rpm., 2 is 600, 3 is 800, 4 is 1000, 5 is 1200 and 6 is 1400 rpm. When engaged, it starts from the 6th step (1400 rpm.). When pressed, it goes to the 1st step. At each press, the step is increased by 1.

Speed Adjustment Indicator: It displays the actual speed step of the fan. It is independent of the fan function and indicates the cycle of function.

NOTE : The fan speed adjustment is independent from the programs. The programs should be readjusted before these are operated.

3.2 - Operation of the Machine

Connect the water inlet valve and the electric switch feeding the machine

Pressing the ON/OFF button during approx. 1 second, ensure that the machine is energized.

The machine has 10 programs. For each program, temperature, time and cooking types can be determined in three different modes (t1, t2, t3). Cooking programs can be arranged as per the list on Table 1.

3.2.1 - Programming

1-Program Selection



Beside the manual program, there are 10 programs through which temperature, time and combiner rates can be entered for three different modes. Once the parameters are entered, the automatically stored values are loaded when the

program is called. The program number where the parameters (temperature, time, combiner rate) of the product required to be registered for the cooking operation are to be stored, is selected with the help of the increase and decrease buttons on the program section. If a previous record is kept, such values appear on the related indicators.

2-Time Mode Adjustment:



"t1" mode is selected from among the time modes. Now, the time, temperature and combiner rates can be entered for this mode.

3-Time Adjustment:



For the selected time mode, the duration in minutes of the cooking is adjusted on the time section. Should this time mode be not to be used, the time value is entered as "00". In such a case, the machine goes to the next mode without having processed this mode.

4-Temperature Adjustment:



The cooking temperature is also adjusted to the required value through the temperature buttons.

5-Combiner Rate:



The cooking operation can be selected on a certain rate on dry (with convection) boiling (with steam) or both basis. The red rates on the indicator indicate the dry (with convection) cooking rates and the blue rates indicate the boiling (with steam) cooking rates. The record is made in the determined program number when it is returned again to the 2nd section and the steps no. 3, 4 and 5 are performed for t2 and t3 time modes. When another program is desired to be realized, it is returned to the 1. step and other steps are repeated having chosen the new program number.

6-Fan Speed Adjustment:



This feature is independent from the programs. It should be adjusted manually. It is not memorized. It determines the cycle of the fan, when this is engaged.

3.2.2 - Control of the program parameters and Operation

1-The program is selected:

Through the increase and decrease buttons, the program is chosen the parameters of which are to be controlled (manual program included). In such a case, the temperature, time, time mode and combiner rates appear on the related displays and starts to flash. The time mode is on "t1".

2-Temperature Set Values:

The set temperature value is read on the temperature indicator.

3-Time Set Value:

The set time value is read on the time indicator.

4-Combiner Rate:

The set combiner value is read on the combiner rate indicator. The time mode button is pressed for the other "t2" and "t3" modes. The operations no. 2, 3 and 4 are repeated for each time mode. 5 seconds after the last pressed button, the machine gets off the adjustment position.

5-Fan Speed Adjustment:

The fan speed adjustment is done after having appeared all the adjusted values. The fan speed adjustment is independent from the program. The speed adjustment should be done before each operation according to the type of the product to be cooked.

6-Operation:

The start button is pressed. The oven starts to function as per the adjusted values.

7-Control During Operation:

Once the oven starts, the set values can not be changed. However, these can be seen for control purposes. The set time can be verified by pressing on the time set button. The set temperature can be seen by pressing on the temperature set button.

3.2.3 - Operating Principles

MANUAL START:

After having entered the temperature, time and combiner rates, the oven starts to function by pressing on the start/stop button. In such a case, the time mode is not operative. The adjusted values appear on the related indicators. After flashing for some time, it starts to show the actual (measured on that point) values. Time starts to count when the temperature reaches the adjusted

(set) value. The set time value decreases by one at the end of each minute. If the oven door is opened when the time counts down, the machine emits continuous warning signal and the time count stops. When the door is closed, the warning stops and time continues to count down from where it has remained. When the time is reset, interrupted warning is emitted and the heaters and fan are stopped and the stop position is taken. If it is meant to stop working before the end of time, START/STOP button is pressed again.

PROGRAMMED START:

The program number, the temperature, time, time mode and combiner rates of which have been previously entered, is selected through the program increase and decrease button. The adjusted values appear on the related indicators. After flashing for some time, it starts to show the actual (measured on that point) values. When the start/stop button is pressed, the temperature, time

and combiner rate entered for the "t1" is loaded from the memory and the oven starts to function. When the temperature reaches the adjusted (set) value, the time starts to count. The displayed time value decreases by one at the end of each minute. When the time is reset, the machine loads the set value (as well as the temperature set value and combiner rate) entered for the " t2" mode and continues to work according to these new values. Once the "t2" and "t3" modes are

processed, the machine emits a sound warning and stops working. The time mode returns to "t1" in this case.

DRY COOKING:

Before giving the start, 100% convection (0% steam) rate is selected through the combiner selection button. In this case only the heaters are engaged. The fan starts to function automatically. The fan can not be stopped when the heaters are engaged. However, the speed adjustment can be changed. The time starts to count when the temperature reaches the adjusted (set) value. The set time value decreases by one at the end of each minute. If the oven door is opened when the time counts down, the machine emits a continuous warning sound and the time count is stopped. The warning stops when the door is closed and the time continues to count from where it has remained. If it is desired to feed steam to the oven during the cooking operation, " Manual Steam Button " is pressed. As long as it is kept pressed, steam is fed into the oven. When the time is reset, a sound warning is emitted, the heaters and fan are stopped and the stop position is taken. If it is desired to stop working before the end of time, START/STOP button is pressed again.

STEAM COOKING (BOILING):

Before giving the start, 0% convection (100% steam) rate is selected through the combiner selection button. In this case the boiler is engaged and it starts to feed steam to the oven. The time starts to count when the set (adjusted) temperature value is reached. The difference from the dry cooking is in that the boiler is engaged instead of the heaters. The fan can be stopped and operated when desired.

NOTE: In this case, do not enter a set value above 850C.

COMBINER COOKING:

Before giving the start, DRY and STEAM cooking operations are effected together at all rates except the 100% convection or 100% steam rates on the combiner selection indicator. In periods of 1 minute, first the heater and then the boiler is engaged according to the combiner rates. The fan can not be stopped when the heaters are engaged, however, the fan can be manually

started and stopped when the boiler is engaged.

ATTENTION:

1-Once the START is given,

The temperature, time and combiner adjustments can not be changed,

If the time mode button is pressed, the mode processed then is terminated and it is proceeded to the next one (when pressed on "t3" mode, the time end warning is emitted and STOP position is taken)

The time count does not start before reaching the adjusted temperature.

2-The fan can not be stopped when the heaters are engaged.

3-At convection cooking, manual steam is not ensured if the temperature is below 100°C. (212 F) A-2 failure warning appears on the temperature indicator and the sound warning is heard.

4-At steam cooking, do not adjust the set value above 1000C. (212 F)

5-If there occurs a failure at the temperature sensor, A-1 failure warning appears on the emperature indicator and a sound warning is heard.

6-While preheating, take the fan speed adjustment to the 6th step.

7-The oven is not closed before the inner temperature gets below 100°C. (212 F)

8-If the temperature is above 100°C (212 F) when the oven is closed, all the indicators get off except the temperature indicator. The fan is engaged.

9-At closing regime, no button functions except the ON/OFF button.

10-If it is desired to operate the fan when the door is open, operate the fan on STOP position.

3.3 - SWITCHING OFF

When the cooking finishes, the machine will stop with a voice signal.

Press to ON/OFF key.

Make the water valve and electricity switch feeds the machine off.

4. SECURITY PRECAUTIONS

If there occurs a breakdown at fan motor of the machine, there is a speed control unit that automatically stops the whole system.

If the lid is opened while the machine is functioning, the heaters and the fan will stop. When the lid is closed again it goes on to the cooking/heating in the same programme.

When the steam pressure shows a high increase, the "3" numbered security valve becomes on

The door arm of the oven has double level opening in order to avoid the injury of the user from heat caused due to the sudden opening.

There is a thermostatic control system and system helps to keep the discharge water maximum at 600C. (140 F) (If the discharge water temperature higher, it can be effect negatively the other appliance which is connected in the same main water supply.

If the heat in the oven becomes more than 3000C (572 F) (because of a breakdown at the electronic card) the limit thermostat provides a secure use by stopping the heaters.

5. CLEANING

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

Before beginning to clean, the electricity of the machine must be off.

At the end of each working day, before not become cold clean it with oil cleaner and water with soap and then make it dry.

Use warm soapy water while cleaning the touchmatic front panel. Do not use solvents such as thinner, gasoline, acetone etc.

While cleaning the machine surface do not use corode detergents and the materials may scratch the surface like brushes or etc.

The holed intervals in the oven can easily be taken out. Everyday clean them with water and soap, dry and put them to their places again.

The appliance is not to be cleaned with a water jet

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.

6. MAINTENANCE

Make sure that the EARTH connection of the oven is made.

Cut the energy to the oven while performing maintenance or cleaning

In case of any failure,

- * Cut the electric energy supply to the oven
- * Do not open the electric panel
- * If possible provide the competent service with the written detailed explanation of failure

In case of a dangerous situation about the machine inform the authorised service. Do not allow unqualified persons to repair the appliance.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS.

ALLGEMEINE HINWEISE

Installation, Änderungen und Wartungen am Gerät dürfen nur durch den Hersteller oder autorisierte Personen, entsprechend den gültigen Standards, durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Fehler ab, welche durch Missachtung der verliegenden Hinweise entstehen.

Die vorliegende Bedienungsanleitung gibt wichtige Hinweise zur Installation, Wartung und ordnungsgemäßen Verwendung des Gerätes. Der Hersteller weist daraufhin, dass diese Bedienungsanleitung immer in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden muss, wo es vom Service- oder Wartungspersonal eingesehen werden kann.

Der elektrische Anschluss, muss entsprechend der Bedienungsanleitung, den Aufschriften auf dem Gerät und dem Anschlusschema erfolgen.

Nichtbefolgen der vom Hersteller gegebenen Anweisungen / Hinweise, zur Verwendung, Wartung und Anschlusses des Gerätes entsprechend den Technische Daten und Aufschriften (Typschild), beeinflusst die Sicherheit des Gerätes negativ und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Verletzungen von Personen oder Beschädigungen an Gegenständen ab, welche durch nicht Beachtung der verliegenden Hinweise entstehen.

1. MONTAGE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und verwahren Sie diese zur späteren Verwendung sorgfältig.

Platzieren Sie das Gerät unter einer Abzugshaube, damit Rauch, Geruch und Dampf, die beim Kochen entstehen, abgesaugt werden können.

Ziehen Sie bitte die Schutzfolie vom Gerät ab. Falls Klebstoff auf der Oberfläche zurückbleiben sollte, säubern Sie diese mit einem passenden Lösungsmittel.

Stellen Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße gerade und ausbalanciert auf einen stabilen Untergrund.

Wenn entstehender Rauch zwangsläufig abgesaugt werden soll, so muss die elektrische Verbindung des Ofens mit der Absaugeinrichtung gekoppelt werden. Beim Versagen oder Abschalten der Entlüftung muss der Ofen abschalten.

Zwischen der linken Seite des Gerätes und einer Wand oder eines anderen Gerätes sollten ca. 60cm Platz gelassen werden. Dies ist notwendig, um die Montage und Wartung zu gewährleisten. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen, und damit ein übermäßiges Erwärmen der umstehenden Geräte bzw. Wände zu verhindern, ist ein Abstand von mindestens 10 cm nach allen Seiten notwendig.

Beachten Sie bei der Montage, daß die Ofentür möglichst um 110°C geöffnet werden kann, damit das Be- und Entladen ohne Probleme erfolgen kann.

WASSERANSCHLUSS:

Sorgen Sie für einen Wasseranschluss 3/4" am Aufstellungsort des Gerätes und sorgen Sie für eine Möglichkeit das Wasser abzustellen (z.B.: Absperrhahn).

Das Gerät muss mit 7°Fh Haerte, 2-4 bar Wasser versorgt werden. So kann man verhindern dass der Wasserstrahl in kurze Zeit verkalkt.

Verwenden Sie einen Schlauch mit 30mm Durchmesser für den Wasserabfluss, installieren Sie diesen an der Ablauföffnung(4)

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS


Das Gerät muss an ein Stromnetz angeschlossen werden, welches der Norm DIN VDE 0100 entspricht.

Die Spannungsversorgung muss 380-400V 3N AC 50-60Hz betragen.

Für die elektrische Verbindung müssen mindestens Kabel H07 RN-F mit einem Querschnitt entsprechend den technischen Daten verwendet werden.

Die Spannungstoleranz sollte nicht mehr wie $\pm 10\%$ betragen.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Dafür beachten Sie bitte DIN VDE 0100 Teil 540.

Der mit  gekennzeichnete Anschluss an der Außenseite des Gerätes, ist für den Anschluss des Potentialausgleichsleiters vorgesehen.

In der Installation ist eine Möglichkeit zur allpoligen Trennung mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen.

2. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

Der Ofen wurde zum Kochen und Erwärmen aller Nahrungsmitteln entsprechend Tabelle-1 und darüber hinaus entworfen. Außerdem können Sie vorbereitete und eingefrorene Nahrungsmittel bis zu der zum sofortigen Verzehr geeigneten Temperatur erwärmen.

Wählen Sie ein Tablett unter der Bedingung, daß dieses für die zu kochenden Zutaten geeignet ist, z.B. sollte Ihr Tablett für Sauerteig / Hefeteig gelocht und 20mm tief, bei Pasteten ungelocht und 20mm tief, bei wässrigen Speisen und Speisen mit Soße entsprechend der Speise 20,40 oder 65mm tief sein. Wir empfehlen Ihnen, Tablettis welche tiefer als 65mm sind, nicht zu verwenden. Dabei ist die maximale Tablettkapazität des Ofens wie folgt:

	FBE006	FBE010	FBE022	FBE042
GN 1/1	3	6	10	20
GN 2/1	-	-	5	10
400*600	3	6	5*	10*

Die Tablettis sollten auf den Tablettischieneu entsprechend dem Produkt angeordnet werden. Dicht aneinander angeordnete Tablettis verhindern eine gute Luftzirkulation, dies führt zu einer ungünstigen Temperaturverteilung innerhalb des Gerätes und damit zu Unterschieden in der Garzeit der einzelnen Tablettis. Bei der Zubereitung von Keksen, Blätterteig, amerikanischen Keksen, italienischen Makronen usw. können die sogenannten Feinbäckertablettis mit einer Tiefe von 10mm auf allen Tablettischieneu angeordnet werden. Bei allen anderen Tablettis sollte aber nur höchstens jede zweite Tablettischiene benutzt werden, um eine ideale Luftzirkulation zu gewährleisten.

Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen zwei

Tablettis nicht weniger als 20mm ist. Idealerweise ist dieser Raum mind. 40mm.

Bevor Sie die Produkte in den Ofen bringen, heizen Sie den Ofen um 60°C (140 F) höher als die gewünschte Temperatur auf. Also wenn Sie zum Beispiel ein Produkt bei 170°C (338 F) kochen möchten, so sollten Sie den Ofen auf 230°C (446 F) vorheizen. Durch das Einbringen der kalten Produkte, Tablettis usw. verringert sich die Innenraumtemperatur automatisch. Deswegen vergessen Sie bitte nicht, den Ofen vor dem Einbringen der Speisen vorzuheizen. Sie können die Innenraumtemperatur des Ofen an dem Bedienfeld überwachen. Sollten Sie die Produkte bereits in den Ofen einbringen bevor der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, kann dies zu unterschiedlichen Garstufen innerhalb des Gerätes führen, bzw. die Garzeit entspricht nicht mehr den angegebenen Zeiten.

Besonders beim Zubereiten von Sauerteig / Hefeteig und Gebäck sollte, um die Nahrungsmittel zu befeuchten und ein Austrocknen sowie eine übermäßige Krustenbildung zu verhindern, periodisch Dampf in den Ofen gegeben werden, dadurch werden die Speisen befeuchtet und das Austrocknen verhindert.

Während der Zubereitung der Nahrungsmittel und der Reinigung des Ofens können Sie die Beleuchtungslampe verwenden. Betätigen Sie dafür den „Beleuchtungs- Taster“.

Beachten Sie bei der Anordnung der Tablettis im Einschubgestell, dass die Tablettis bis an das Schienenende geschoben und waagrecht sind. Anderenfalls kann es zu unterschiedlichen Garstufen kommen.

Wenn Sie das Wasser aus dem Boiler ablaufen lassen möchten, so ziehen Sie dazu den Hebel (5) zu sich heran. In diesem Falle wird der Boiler über die Abflussöffnung (4) entleert. Bei dem nächsten Gebrauch des Gerätes wird der Boiler automatisch wieder aufgefüllt.

Neben der Verwendung als normaler Ofen mit Umluftbetrieb besitzt dieser Ofen auch alle Eigenschaften eines Dampfgarers. Somit können Sie den Ofen als Umlufttherd, Dampfgarer oder als

Kombination von Beiden verwenden, damit können Sie gleichmäßig und langsam kochen ohne das die Zutaten austrocknen.

Beim Dampfgaren ist es unerheblich, ob der Ofen vorgeheizt ist oder nicht. Es ist ausreichend den Timer einzustellen und den Ofen zu starten. Die Temperatureinstellung ist voreingestellt. Es ist nicht möglich diese Temperatur zu überschreiten, jedoch können Sie mit einer niedrigeren Temperatur arbeiten.

Wenn Sie den Ofen als „KOMBINIERTEN OFEN“ verwenden, können Sie durch einstellen des Dampf – Umluft – Verhältnisses die verschiedensten Speisen zubereiten. Das blau – rote Display auf dem Bedienfeld zeigt das eingestellte Verhältnis. Dieses können Sie auf die voreingestellten Werte verändern. Bitte verwechseln Sie nicht gesättigten Dampf mit Befeuchtung. In diesem kombinierten Dampfgarer wird der Dampf in einem Boiler produziert und in das Ofeninnere eingebracht, wogegen das Befeuchten durch Einsprühen von Wasser in den Ofeninnenraum erzeugt wird. Der kombinierte Dampfgarer ist ebenfalls mit einer Befeuchtungsfunktion ausgestattet.

Wenn der Ofen auf Dampfgaren eingestellt ist, dann ist es unter anderem auch möglich alle möglichen Früchte und ebenso Gemüse zu dämpfen. Auf jeden Fall sollten Sie die wichtigste Kochregel beachten und zwar die Tablett korrekt mit den zu dämpfenden Früchten oder Gemüse zu befüllen.

Die Verwendung des INOKSAN Kombinations-Dampfgarers garantiert durch sein Drehzahl-Kontrollsystem wesentliche Unterschiede und Vorteile gegenüber anderen Öfen. Sie haben die Möglichkeit die Drehzahl zwischen 400 und 1400 U/ min einzustellen. Wie Sie wissen sind BAKLAVA und KADAYIF wohlschmeckende Gebäcke der türkischen Küche und diese müssen am Boden des Ofens zubereitet werden. Aber von nun an können Sie diese durch die Möglichkeit der Drehzahleinstellung im gesamten Kombinations- Dampfgarer zubereiten. Das Einzige was Sie tun müssen ist, setzen Sie den Ofen auf 0% Dampf und 100% Umluft dann wählen Sie Stufe 2 bei der Drehzahl (600 U/min) und backen Sie das Gebäck 45-50min bei 170°C.

3. VERWENDUNG DES OFENS

3.1- Erklärung der Tasten und Symbole



Heizanzeige: Zeigt an das die Heizer in Betrieb sind. Die Heizer schalten sich ein, wenn die Temperatur im Ofen unterhalb der gewünschten Temperatur liegt.



Temperaturanzeige: Zeigt die Temperatur im Innenraum des Ofens an. Wenn die Temperatureinstelltaste betätigt wird, zeigt sie die gewählte Temperatur. Im Falle eines Fehlers, wird dieser hier angezeigt.



Temperatureinstelltaste: Sie wird verwendet, um die gewählte Temperatur anzuzeigen. Wenn die Taste betätigt wird, erscheint die gewählte Temperatur in der Temperaturanzeige und beginnt zu blinken.



Zeit- Countdown: Bedeutet, dass der Zeit-Countdown eingeschaltet ist. Sobald die Temperatur den gewählten Wert erreicht hat, beginnt der Countdown und die Lampe blinkt.



Zeitanzeige: Die noch verbleibende Zeit wird hier angezeigt. Wenn die Zeiteinstell- Taste betätigt wird, zeigt das Feld die vorgewählte Zeit an.





Zeiteinstelltaste: Wird verwendet um die gewählte Zeit anzeigen zu lassen. Nach Betätigung der Taste, wird die gewählte Zeit in der Zeitanzeige angezeigt und beginnt zu blinken.




Start / Stop- Taste: Diese startet das gewählte Programm. Nach erneuter Betätigung wird das Programm gestoppt. Wenn der Ofen gestartet wurde, leuchtet die Anzeige in der linken oberen Ecke. Wurde der Ofen noch nicht gestartet oder gestoppt leuchtet die Anzeige nicht. Änderungen an den Einstellungen können nicht vorgenommen werden wenn der Ofen in betrieb ist. Wurde der Ofen gestartet durchläuft das Programm alle 3 Modies nacheinander. Der Ofen schaltet sich automatisch ab, wenn der Modus t3 durchlaufen wurde.


 **Programmanzeige:** Zeigt das jeweils gewählte Programm an, in diesem sind Temperatur, Zeit, Zeit-Modus sowie Dampf- Umluft- Verhältnis abgespeichert.


 : wird angezeigt wenn der manuelle Modus eingeschaltet ist

 **AUF- Taste:** Mit dieser Taste kann die Temperatur, Zeit oder das Programm entsprechend der Gruppe erhöht werden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die jeweilige Einstellung automatisch erhöht.


 **AB- Taste:** Mit dieser Taste kann die Temperatur, Zeit oder das Programm entsprechend der Gruppe verringert werden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die jeweilige Einstellung automatisch verringert.

Bemerkung: Alle AUF- und AB- Tasten funktionieren nur in der STOP- Position.

 **Modusauswahl- Taste:** Hiermit können die verschiedenen Modies (t1, t2 und t3) angewählt werden, um die Temperatur, Zeit und das Dampf- Umluft- Verhältnis eingeben zu können. Mit jeder Betätigung wechselt das Programm in den nächsten Modus. Beim Betätigen der Taste im t3- Modus springt das Programm auf den Anfang zurück (t1). In jedem Modus kann die Temperatur, Zeit und das Dampf- Umluft- Verhältnis separat gewählt werden. Beim Betätigen während des Betriebs des Ofens, arbeitet das Programm im nächsten Modus weiter.

 **Zeit- Modus- Anzeige:** Zeigt den aktuellen Modus an, in welchem der Ofen gerade arbeitet oder für welchen Modus die Einstellungen vorgenommen werden können. Jedes Programm umfasst 3 Modies. Wird die Start- Taste betätigt, so startet der Ofen mit dem t1- Modus dann folgt t2 und am Ende der t3- Modus. Wurde "00" bei der Zeitvorwahl für einen Modus eingegeben, so wird dieser Modus nicht ausgeführt. In diesem Fall wechselt das Programm unverzüglich in den nächsten Modus.

 **Kombinationswahl- Taste:** Mit dieser Taste kann zwischen Umluft, Dampf oder einer Kombination aus beiden(Dampf + Umluft) gewählt werden. Dabei besteht die Möglichkeit, mit 100% Dampf, 100% Umluft oder einer Kombination aus Dampf und Umluft in 25% Schritten, zu kochen. Mit jeder Betätigung der Taste wird das Verhältnis um 25% geändert (beginnend bei 100% Umluft und endend bei 100% Dampf). Diese Einstellung kann für die einzelnen Modies eines Programms separat vorgenommen werden.

 **Kombinations- Raten- Anzeige:** Zeigt das Verhältnis zwischen Umluft und Dampf an, welche mit der Kombinationswahl- Taste eingestellt werden kann. Dabei bedeutet die blaue %- Anzeige Dampf und die rote %- Anzeige Umluft.

 **manuelle Befeuchtungs- Taste:** Mit dieser Taste kann während des Umluftbetriebs eine Befeuchtung des Innenraums vorgenommen werden. Solange wie die Taste gedrückt wird, wird Dampf (Wasser) in den Ofen eingesprüht. Wenn die Temperatur im der Innenraum des Ofens unterhalb von 100°C (212 F) liegt, kann eine manuelle Befeuchtung nicht vorgenommen werden, in der Temperaturanzeige wird A-2 angezeigt und ein Alarmton ertönt.

 **EIN / AUS - Taste:** bei Betätigung der Taste länger als eine Sekunde wird der Ofen eingeschaltet und ist betriebsbereit. In der linken oberen Ecke der Taste leuchtet eine Anzeige. Beim erneuten betätigen wird die Energiezufuhr unterbrochen und die Anzeige erlischt, der Ofen ist nun im Stand-by Modus. Wenn Sie den Ofen ausschalten während im Innenraum noch eine Temperatur von über 100°C (212 F) herrscht, werden alle Funktionen und Anzeigen ausgeschaltet mit Ausnahme der Temperaturanzeige und der Abkühlfunktion.

 **Beleuchtungs- Taste:** Dient zum einschalten der Beleuchtung für den Innenraum. Wenn die Lampen eingeschaltet sind leuchtet die Anzeige in der linken oberen Ecke der Taste. Beim erneuten Betätigen, werden die Lampen ausgeschaltet und die Anzeige erlischt.



Umluft- Taste: Zum ein- und ausschalten des Lüfters. Im Falle des Umluftbetriebs, ist der Lüfter automatisch eingeschalten. Im Bereitschaftsmodus oder im Dampfgarbetrieb (100% Dampf) kann der Lüfter ein- oder ausgeschaltet werden. Ist der Lüfter eingeschaltet wird das durch die Anzeige in der linken oberen Ecke der Taste angezeigt.



Umluftventilator Drehzahlwahl

Taste: Es können 6 unterschiedliche Stufen für die Drehzahl des Umluftventilators gewählt werden:

Stufe 1: 400U/min	Stufe 2: 600U/min
Stufe 3: 800U/min	Stufe 4: 1000U/min
Stufe 5: 1200u/min	Stufe 6: 1400U/min.

Beim einschalten steht die Einstellung auf Stufe 6, mit betätigen der Taste springt die Einstellung auf Stufe 1 und wird mit jeder weiteren Betätigung um eins erhöht.

Drehzahl- Anzeige: Zeigt die momentane Einstellung der Drehzahl des Umluftventilators. Diese Anzeige zeigt immer die gewählte Drehzahl, also auch wenn der Umluftventilator nicht eingeschaltet ist, so zeigt die Anzeige trotzdem die zuletzt gewählte Drehzahl an.

Hinweis: Die Einstellung der Drehzahl des Umluftventilators ist unabhängig von den Programmen. Die Drehzahl sollte an das jeweilige Programm angepasst werden, bevor dieses gestartet wird.

3.2 Betrieb des kombinierten Umluftofens

Öffnen Sie die Wasserversorgung für das Gerät und schließen Sie den Stromkreis für das Gerät.

Drücken Sie die EIN / AUS – Taste für etwa eine Sekunde. Der Ofen ist jetzt betriebsbereit.

Der Ofen verfügt über 10 Programme. Für jedes Programm kann die Temperatur, die Zeit und die Kombinationsrate für 3 Modies festgelegt werden. Einige Programme für verschiedene Speisen sind in Tabelle 1 aufgeführt.

5.2.1 Programmierung

1 – Programmauswahl:



Neben dem manuellen Programm gibt es noch 10 Programme bei welchen die Temperatur, die Zeit und die Kombinationsrate individuell für drei Modie eingegeben werden kann. Wenn die Parameter einmal gespeichert wurden, werden sie automatisch wieder geladen, wenn das entsprechende Programm aufgerufen wird. Die verschiedenen Programme unter denen die einzelnen Parameter (Temperatur, Zeit, Kombinationsrate) abgespeichert sind, können mit den AUF- und AB- Tasten angewählt werden. Wurden für das gewählte Programm Parameter eingegeben, so werden diese nach der erneuten Anwahl des Programms in den entsprechenden Anzeigefelder eingeblendet.

2 – Modus- Einstellung:



Der "t1"- Modus ist automatisch als Erster angewählt nach dem die Modus- Einstellung gestartet wurde. Die Einstellung der einzelnen Parameter kann nun durchgeführt werden.

3 – Zeit Einstellung:



Für den ausgewählten Modus wird die voreingestellte Zeit in der Zeitanzeige dargestellt. Soll ein Modus (t1, t2 oder t3) nicht verwendet werden, so stellen Sie die Zeit auf "00". In so einem Fall überspringt der Ofen den Modus und startet den darauf folgenden Modus.

4 – Temperatur- Einstellung:



Die gewünschte Temperatur kann mit den AUF- und AB- Tasten eingestellt werden.

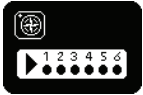
5 – Kombinationsrate:



Die Zubereitung der Speisen, kann durch unterschiedliche Kochvorgänge realisiert werden (mit Umluft, durch Dampfaren oder durch eine Kombination aus beiden). Die roten Markierungen auf dem Anzeigefeld kennzeichnen die Umluftrate

und die blauen Markierungen die Dampfrate. Die Speicherung der eingestellten Einstellung wird vorgenommen, wenn in den nächsten Modus gewechselt wird. Wenn ein neues Programm realisiert / erstellt werden soll, muss wieder mit Schritt 1 begonnen werden und nach der Wahl der Programm- Nr. müssen alle folgenden Schritte durchlaufen werden.

6 – Umluftventilator- Drehzahl- Einstellung:



Dies zeigt die gewählte Drehzahl des Umluftventilators an. Diese Einstellung ist unabhängig von den Programmen und muss manuell eingestellt werden.

3.2.2 - Kontrolle der Programmeinstellungen und Betrieb

1 – Das Programm auswählen:

Durch die AUF- und AB- Tasten können die einzelnen Programme (inklusive dem manuellen Programm) mit ihren individuellen Einstellungen angewählt werden. In diesem Fall zeigen die Temperatur, Zeit, Modus und Kombinationsraten- Anzeige die jeweils gespeicherten Werte und blinken.

2 – Temperaturanzeige:

Die vorgewählte Temperatur wird angezeigt.

3 – Zeitanzeige:

Die vorgewählte Zeit wird angezeigt.

4 – Kombinationsraten- Anzeige:

Die gewählte Kombinationsrate wird angezeigt. Durch betätigen der Modus- Auswahl- Taste werden die Modies t2 und t3 angezeigt. Die Schritte 2, 3 und 4 können für jeden Modus wiederholt werden. 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Taste verlässt das Programm die Einstellposition.

5 – Umluftventilator- Drehzahl- Einstellung:

Die Einstellung der Umluftventilator- Einstellung wird vorgenommen nachdem alle anderen Einstellungen beendet wurden. Die Einstellung der Drehzahl ist unabhängig vom jeweiligen Programm. Die Einstellung

der Drehzahl muss vor jedem Einsatz separat entsprechend den zu kochenden Speisen eingestellt werden.

6 – Betrieb:

Die Start- Taste muss betätigt werden, danach startet der Ofen entsprechend den voreingestellten Parametern.

7 – Kontrolle während des Betriebs:

Nachdem der Ofen gestartet wurde, können die voreingestellten Parameter nicht mehr geändert werden. Jedoch können Sie sich die Voreinstellungen zur Kontrolle anzeigen lassen. Die voreingestellte Zeit kann durch Betätigung der Zeitvorwahl- Taste angezeigt werden und die Temperatur durch Betätigung der Temperaturvorwahl- Taste

3.2.3 Möglichkeiten des Betriebs

1 – manueller Betrieb:

Nach Einstellung der Temperatur, Zeit und Kombinationsrate kann der Ofen durch Betätigung der Start / Stop- Taste gestartet werden. Im manuellen Betrieb ist die Funktion der Modusauswahl nicht verfügbar. Die voreingestellten Parameter werden in den entsprechenden Displays angezeigt. Nach kurzer Zeit des Blinkens werden die aktuellen Werte in den Displays angezeigt. Der Zeit- Countdown beginnt sobald der voreingestellte Temperaturwert erreicht wurde und wird dann jeweils um eine Minute verringert. Wird während des Countdowns die Tür geöffnet, wird der Countdown unterbrochen und ein Alarmsignal ertönt. Nach dem schließen der Tür wird der Alarm abgeschaltet und der Countdown dort fortgesetzt wo er unterbrochen wurde. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signal und die Heizer sowie der Lüfter stoppen. Sollte es notwendig sein den Ofen anzuhalten wenn der Countdown noch läuft, muss die Start / Stop- Taste erneut betätigt werden.

2 – Programm starten:

Die Programmnummer und damit die voreingestellten Werte (Temperatur, Zeit, Modus, Kombinationsrate) können durch betätigen der AUF- und AB- Tasten ausgewählt werden. Die voreingestellten Parameter werden in den entsprechenden Displays angezeigt.

Nach kurzer Zeit des Blinkens werden die aktuellen Werte in den Displays angezeigt. Nach Betätigung der Start / Stop- Taste startet der Ofen entsprechend den eingegebenen Parametern im t1- Modus. Der Zeit- Countdown beginnt sobald der voreingestellte Temperaturwert erreicht wurde und wird dann jeweils um eine Minute verringert. Wenn die Zeit im t1- Modus abgelaufen ist, wechselt das Programm in den t2- Modus und arbeitet entsprechend den voreingestellten Parametern des t2- Modus. Nach Ablauf aller drei Modi stoppt der Ofen und es ertönt ein Signalton. Der Ofen wechselt wieder in den t1- Modus zurück ohne jedoch erneut zu starten.

3 – Umluft („trockenes Kochen“):

Vor dem Starten kontrollieren Sie, dass der Ofen auf 100% Umluft (0% Dampf) eingestellt ist. Der Lüfter startet automatisch und kann nicht gestoppt werden solange die Heizer arbeiten, jedoch ist es möglich die Drehzahl zu ändern. Der Zeit- Countdown beginnt sobald der voreingestellte Temperaturwert erreicht wurde und wird dann jeweils um eine Minute verringert. Wird während des Countdowns die Tür geöffnet, wird der Countdown unterbrochen und ein Alarmsignal ertönt. Nach dem schließen der Tür wird der Alarm abgeschaltet und der Countdown dort fortgesetzt wo er unterbrochen wurde. Wenn Sie während des Kochens Dampf in den Ofen geben wollen, betätigen Sie dazu die manuelle Befeuchtungs- Taste. Solange Sie diese betätigen, wird Dampf in den Ofen gegeben. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signal und die Heizer sowie der Lüfter stoppen. Sollte es notwendig sein den Ofen anzuhalten wenn der Countdown noch läuft, muss die Start / Stop- Taste erneut betätigt werden.

4 – Dampfgaren

Vor dem Starten kontrollieren Sie, dass der Ofen auf 100% Dampf (0% Umluft) eingestellt ist. Der Boiler wird eingeschaltet und gibt Dampf in den Innenraum des Ofens. Der Zeit- Countdown beginnt sobald der voreingestellte Temperaturwert erreicht wurde. Der Unterschied zur Umluft besteht darin, dass beim Dampfgaren der Boiler verwendet wird, im Gegensatz zu den Heizelementen bei Umluft. Der Lüfter kann benutzt werden oder nicht je nach Wunsch und zu kochender Speise.

Hinweis: Verwenden Sie beim Dampfgaren keine

Einstellung über 85°C.

5 – kombiniertes Kochen:

Vor dem Starten, stellen Sie das gewünschte Verhältnis Umluft/Dampf ein. Dieses kann zwischen 100% Umluft und 100% Dampf liegen. Innerhalb einer Minute werden die Heizelemente für Umluft und der Boiler für Dampf entsprechend der Kombinationseinstellung zugeschaltet (z.B.: bei Einstellung 50% Umluft und 50% Dampf werden sowohl die Heizelemente als auch der Boiler pro Minute jeweils 30s zugeschaltet).

ACHTUNG:

1 – Nach dem Start des Ofens,

können die Einstellungen für die Temperatur, die Zeit und die Kombinationsrate nicht mehr geändert werden.

Wenn Sie die Modusauswahl- Taste drücken, wird der laufende Modus abgebrochen und der nächste gestartet (bei Betätigung im t3- Modus, ertönt das Ende- Signal und der Ofen schaltet ab)

der eingestellte Countdown beginnt nicht bevor die voreingestellte Temperatur erreicht ist

2 – Der Lüfter kann nicht gestoppt werden, wenn die Heizer (Umluft) eingeschaltet sind.

3 – Bei Umluft ist die Funktion der manuellen Befeuchtung unterhalb von 100°C (im Ofeninnenraum) nicht verfügbar. Im Temperaturdisplay wird die Fehlermeldung A-2 angezeigt und ein Alarmton ertönt.

4 – Stellen Sie beim Dampfgaren keine Temperaturen über 100°C ein.

5 – Wird ein Fehler am Temperaturfühler festgestellt, erscheint in der Temperaturanzeige die Fehlermeldung A-1 und ein Alarmton ertönt.

6 – Stellen Sie den Umluftventilator beim Vorwärmen auf die höchste Stufe ein.

7 – Der Ofen lässt sich erst vollständig abschalten, wenn die Temperatur im Innenraum unter 100°C (212 F) gefallen ist.

8 – Wenn die Temperatur über 100°C ist und der Ofen ausgeschaltet wird, werden alle Anzeigen

abgeschaltet, außer der Temperaturanzeige. Der Lüfter ist eingeschaltet.

9 – Im abgeschalteten Zustand funktioniert keine der Tasten, mit Ausnahme der Ein / Aus- Taste.

10 – Sollte es notwendig sein den Lüfter bei geöffneter Tür zu betreiben (zum schnelleren Abkühlen des Innenraums), so funktioniert dies nur in der „Stop-Position“.

ACHTUNG: Bei Abkühlung mit geöffneter Tür. Beachten Sie, dass stark erhitzte Luft aus dem Ofen strömt und eine erhöhte Verletzungsgefahr besteht. Halten Sie ausreichend Abstand zum Ofen während der Abkühlungsphase mit dem Lüfter.

3.3 Ausschalten des Ofens

Wenn das gewählte Programm abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der Ofen stoppt.

Betätigen Sie die Ein / Aus- Taste.

Schließen Sie die Wasserzufuhr und schalten Sie die Stromzufuhr ab.

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN

Sollte durch einen Defekt der Ofen unzulässig hoch erwärmt werden, schaltet der eingebaute Schutztemperaturbegrenzer automatisch das gesamte Gerät ab.

Sollte der Lüfter blockiert oder defekt sein, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Wird die Tür während des Garprozesses geöffnet, werden sowohl die Heizungen als auch der Lüfter abgeschaltet. Wird die Tür wieder geschlossen, arbeitet der Ofen an der Stelle des Programms weiter, an welcher er unterbrochen wurde.

Sollte ein zu hoher Druck im Boiler entstehen, wird das Sicherheitsventil „3“ aktiviert.

Um einer Verbrennungsgefahr durch unbeabsichtigtes oder abruptes Öffnen der Tür vorzubeugen, müssen zum Öffnen der Tür zwei Handlungen vorgenommen werden.

Stellen Sie jederzeit sicher, dass der Ofen sicher

geerdet ist.

Trennen Sie den Ofen vor jeder Reinigung oder Instandhaltung von der Stromversorgung.

Im Falle eines Fehlers:

Trennen Sie unverzüglich die Stromversorgung

Versuchen Sie auf keinen Fall das Gerät selbst zu reparieren

Rufen Sie den Reparaturservice an und schildern Sie wenn möglich das Problem

5. REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung.

Am Ende jedes Arbeitstages und vor der vollständigen Abkühlen des Gerätes (max. 60 – 80°C im Inneren), reinigen Sie dieses mit einem Fettentferner und danach mit etwas Seifenwasser. Das Gerät nach der Reinigung unbedingt trocknen.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, usw., welche die Oberfläche angreifen könnten.

Lassen Sie die Dampfstrahldüsen abhängig von der Häufigkeit der Anwendung und der Härte des Wassers periodisch vom Service reinigen, um diese vor Verkalkung zu schützen.

Reinigen Sie das Abflussloch für Wasser und Öl im Boden des Ofens und den Ölsammelbehälter periodisch.

WARNUNG : Reinigen Sie den Apparat nicht mit direkt angewendetem Wasser oder Hochdruckreinigern.

6. INSTANDHALTUNG

Das Gerät enthält keine Teile, die vom Anwender reparier-, austausch- oder veränderbar sind.

Melden Sie sich beim zuständigen Service, falls eine gefährliche Situation bei dem Gerät auftritt oder dieses nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert.

Lassen Sie es nicht zu, dass unautorisierte Personen das Gerät öffnen oder reparieren.

TABLO-1 / TABLE-1 / TABELLE-1

	Tepsi / Tray / Tablett	Ön Isıtma Pre Heating Vorheizung °C/F	Pışırma Cooking Kochen °C/F	Pışırma Cooking Kochen Dk/ Min	Buhar oranı Steam rate Dampfrate	Açıklama / Explanation / Erklärungen
Pilav Rice Reis	GN 2/1 40mm düz Flat Tiefe	275/572	180/356	20	%50	-Yıkayıp ayıklanmış, her tepside 2Kg pirinç + 3Lt. su + yağ + tuz -2Kgs washed and selected rice+3Lt. water+oil and salt in each tray. -2kg gewaschenen und sortierten Reis + 3Liter Wasser + Öl und Salz in jedem Tablett
Yumurta haşlama Egg boiling gekochte Eier	GN2/1 40mm delikli Perforated gelocht		100/212	18	%100	-Her tepside 150 adet yumurta -150 pcs. egg on each tray -150 Eier pro Tablett
Patates + havuç Potato + carrot Kartoffeln und Möhren	GN2/1 65mm delikli perforated/ gelocht		100/212	35-40	%100	-Küçük kübik doğranmış ve her tepside 10Kg. -Small cubic chapped and 10Kg in each tray. -in kleine Würfel geschnitten, 10kg in jedem Tablett

<p>Fırın tavuk ¼ (soslu) / Chicken in the oven ¼ (with sauce) / ¼ Hähnchen (mit Soße)</p>	<p>GN 2/1 65mm Düz Flat tiefe</p>		<p>165/329</p>	<p>70 (30+40)</p>	<p>1.safha: %100 2.safha: %50 1.stage: %100 2.stage: %50 1. Abschnitt: 100% 2. Abschnitt: 50%</p>	<p>- 1.safhada %100 buhar ile haşlanan tavuk (30dk), 2.safhada 40dk. 165°C de sıcak sos ilavesi ile her tepside 45 ad. pişirilir. - On 1.stage: Boil the chickens in %100 steam for 30min. On 2.stage: Add sauce and cook the boiled chickens at 165°C for 40min. 45pcs. chicken in each tray. - 1. Abschnitt: Kochen Sie das Hähnchen bei 100% Dampf für 30min.; 2. Abschnitt: geben Sie die Soße zu und kochen Sie das Hähnchen bei 165°C für 40min.; 45 Stück ¼Hähnchen je Tablett</p>
<p>Kuru köfte Dry Meatball Hackfleisch- bällchen</p>	<p>Izgara Grill Grillrost</p>	<p>275/527</p>	<p>170/338</p>	<p>15</p>	<p>%25</p>	<p>- Köftelerin büyüklüğüne göre her ızgarada 150-200 köfte - Depends on the size of meatball 150-200 meatball on each grill. - abhängig von der Größe der Fleisch- bällchen 150 – 200 Stück je Tablett</p>

Makarna Spaghetti Spaghetti	GN 2/1 40mm Düz Flat tiefe	275/527	180/356	20	%50	-Her tepside 2Kg. makarna + 3Lt. sıcak su, yağ ve tuz ilave edilmelidir. - 2Kgs spaghetti + 3Lt hot water in each tray. Oil and salt should be added. - 2kg Spaghetti + 3Liter heißes Wasser je Tablett; Öl und Salz sollten zugegeben werden
Karniyarik / Split aubergines with (minced) meat filling / halbierte Auerginen mit Hackfleischfüllung	GN 2/1 65mm Düz Flat tiefe	275/527	170/338	20	%25	- Yağda kızartılıp içleri hazırlanmış patlıcanlar üzerine sıcak sos ilavesi ile - Hot sauce should be added on peeled and fried aubergine - heiße Soße sollte zu den geschälten und gebackenen Auberginen gegeben werden
Gratine Gratin Auflauf	GN 2/1 40-65mm Düz / flat / tiefe	275/527	190/374	15	-	Pişirilmiş olup sadece yiyeceğin üzerini kızartmak içindir.

Kuskus Couscous Kuskus	GN 2/1 65mm Düz Flat tiefe	275/527	180/356	20	%50	- Yıkamış kuskuslar her tepside 2Kg. + 4Lt. sıcak su ilavesi yapıp pişirilir. Sosu sonra ilave edilip pişirilir. - 2Kg washed couscous + 4Lt. hot water in each tray. Sauce should be add later. - 2kg gewaschener Kuskus + 4Liter heißes Wasser je Tablett. Soße sollte später zugegeben werden.
Roll ekmek Roll bread Brot	GN2/1 20mm delikli Perforated geloct	250/482	190/374	18-20	%75	- Her tepside 30 adet ekmek - 30 pcs. bread in each tray - abhängig von der Größe bis zu 30 Brote je Tablett
	Tepsi / Tray / Tablett	Ön Isıtma Pre Heating Vorheizung °C/F	Piştirme Cooking Kochen °C/F	Piştirme Cooking Kochen Dk/ Min	Buhar oranı Steam rate Dampfrate	Açıklama / Explanation / Erklärungen
Biber dolma Stuffed green peppers gefüllte Paprika	GN 2/1 65mm Düz Flat tiefe	250/482	170/338	70	%50	- Kıyması kavrulmuş pirinç ve biberler çığ olarak sıcak sos ilavesi ile pişirilir. Tepsi üzeri folyo ile kapatılmalıdır. - Cook the hot sauce added rice and peppers. Cover the top of the tray with foil. - füllen Sie das Tablett halb mit Wasser; die Paprikas sollten mit Folie abgedeckt werden

Börek (Fransız üsülü) / Fastry French method / türkische Spezialität	GN 2/1 20mm Düz Flat tiefe	250/482	200/392	15	-	Krep üzerine beşamel veya money sos
İtalyan kurabiye / Italian cookie Italienische Kekse	GN 2/1 20mm delikli Perforated geloht	200/392	160/320	6	-	
Açma / Savory bun / türkische Spezialität	GN 2/1 20mm delikli Perforated geloht	250/482	180/356	10	%75	- Her tepside 30 adet açma - 30 pcs.savory bun in each tray - 30 Stück je Tablett
Tavuk ¼ / Chicken ¼ / ¼ Hähnchen	Izgara Grill Grillrost	-	t2 - 150/302 t3 - 200/392	t1 - 30 t2 - 35 t3 - 15	t1 - %100 t2 - %50	- Her ızgarada 42 parça tavuk bulunur. t3 pişiriminde kuru pişirme yapılır. - 42 pcs. chicken on each grill. Dry cooking on t3 - 42 Stück je Tablett, trockenes Kochen im Modus 3
Fırın sütlaç / Rice pudding in the oven / Reispudding	GN 2/1 40mm Düz Flat tiefe	250/482	230/446	12-15	-	- Tepsi içlerine su konularak kaseler yerleştirilir. Her tepside 24 kase. - 24 cups in each tray filled water - 24 Becher in jedem mit Wasser gefüllten Tablett

Tepsi böreği Pastry(tray) türkische Spezialität	GN 2/1 20mm delikli Perforated geloct	250/482	180/356	30	%25	
Kol böreği / Pastry / türkische Spezialität	GN 2/1 20mm delikli Perforated geloct	250/482	180/356	25	%25	
Kadayıf Sweet pastry Süßgebäck (türkische Spezialität)	GN 2/1 40mm delikli Perforated geloct	250/482	160/320	45	-	- Motor devri 2. kademedede (600d/dk.) - 600 rpm motor cycle. - Umluft mit 600 U/min
Baklava / Finaly layered pastry / Baklava (türkische Spezialität)	35x45 10ad. Al. özel tepsi 35x45 10pcs. Al.special tray 35x45 10 stück spezial Tablett	250/482	180/356	45	-	- Motor devri 2. kademedede (600d/dk.) - 600 rpm motor cycle. - Umluft mit 600 U/min

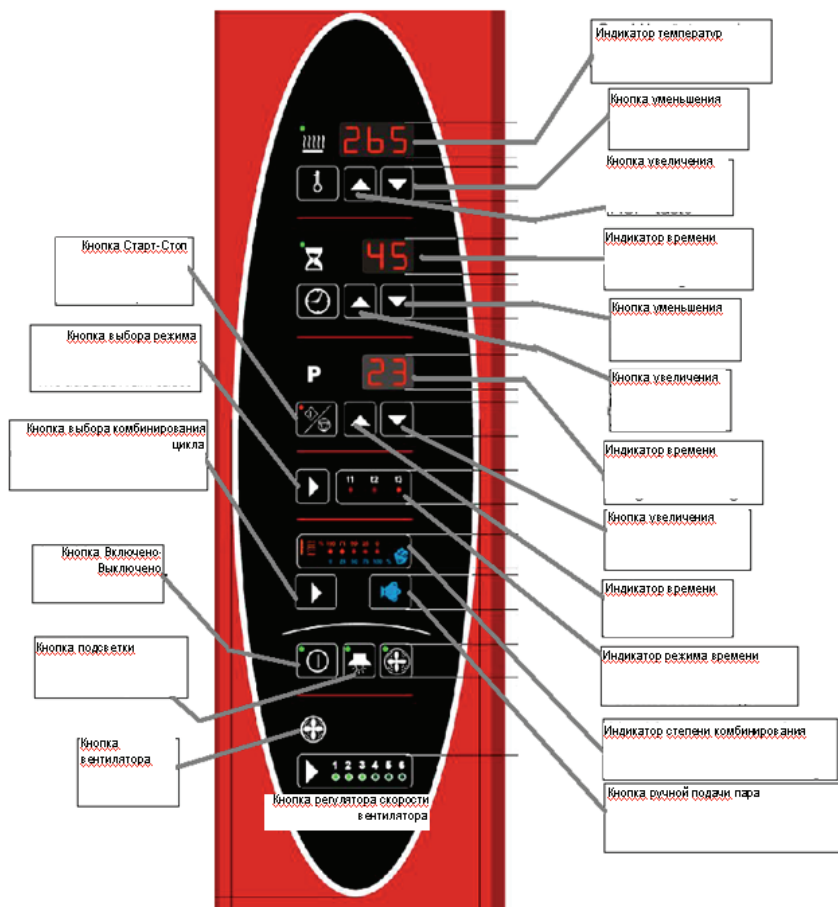
NOT :

- GN2/1 tepsi FBE022 ve FBE042 içindir. Ürününüz FBE006 veya FBE010 ise GN1/1 veya 40x60cm tepsi kullanılmalıdır.
- Tepsi kapasiteleri "kullanıcı talimatı" bölümünde verilmiştir.
- Açıklama kısmındaki kapasiteler FBE022 içindir.

NOTE :

- GN2/1 tray is for FBE022 and FBE042. If your oven is FBE006 or FBE010 please use GN1/1 or 40*60cm tray.
- Also you can find detailed information in "user instruction" section in related user manuel.
- Capacities in explanation section is for FBE022.

FBE 006 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA					
МОДЕЛЬ		FBE 006	FBE 010	FBE022	FBE 042
Противень					
Ширина	мм	980	980	1200	1200
Глубина	мм	888	888	1105	1105
Высота	мм	750	980	1624	1628
Тепловая мощность печи	кВт	10	15,5	25	36
Тепловая мощность водонагревательного котла	кВт	8	8	16	24
Мощность электродвигателя вентилятора	Вт	850			850x2
Место подключения к трубопроводу воды	дюйм	3/4"			
Давление воды	Бар кПа	1,5-2 / 150 - 200			
Вместимость водонагревательного котла	л	6	6	10	15
Макс. расход воды	л/ч	1-2	1-2	3-4	6-8
Потребляемая мощность	В	380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц			
Сечение кабеля	мм2	5x6			
Вес нетто	кг	135	155	235	400



Перед началом эксплуатации устройства обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраните данно

е руководство для последующего использования в случае необходимости.

1. МОНТАЖ

Снимите полиэтиленовую пленку поверх прибора. Если на поверхности прибора остались остатки клеящего вещества, очистите при помощи соответствующего растворителя.

С целью отвода дыма и запаха во время приготовления, разместите устройство под вытяжкой или подключите трубу дымоотвода (1) к трубе с естественным всасыванием дыма.

Если выходящий дым выводится наружу, электрические соединения аспиратора и устройства выполняются совмещено. При отсутствии вентиляции работа устройства должна останавливаться.

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 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" к входному отверстию для воды устройства и в удобном месте установите шаровой вентиль 3/4".

Устройство предусматривает работу с водой жесткостью 70Fh и давлением 2-4 бар.

Таким образом, предупреждается засорение водонагревательного котла и паротрубопровода ввиду образования отложений солей.

Слив воды из устройства выполните путем подключения шланга Ø30мм к сливному отверстию (4).


ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Устройство необходимо подключить к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.

Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60 Гц.

Для электрических соединений следует использовать кабель качества H07 RN-F и сечением 5x6 мм².

Перепады напряжения не должны превышать ± 10%.

Обязательно выполните заземление устройства. При этом следует учитывать требования статьи 540 стандарта DIN VDE 0100. Вит заземления указан знаком .

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.

Устройство предназначено для приготовления различного вида блюд и разогрева ранее приготовленных блюд. Для обеспечения здорового метода приготовления пищи обратитесь к условиям приготовления некоторых видов продуктов Таблицы-1.

Выберите наиболее подходящий противень в зависимости отготавливаемого блюда. Например, 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. Рекомендуем не использовать противни с высотой бортов более 65 мм.

Противни устанавливаются на полки с промежутком в зависимости от приготавливаемого продукта. Часто размещенные противни препятствуют хорошей циркуляции воздуха, что станет причиной различия в степени готовности продуктов. Например, так называемые кондитерские противни с высотой бортов 10 мм 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 приготовления блюда.

Для приготовления пирогов, блюдо с соусом и жидких блюд необходимо использовать противень с высотой бортов 20, 40 или 65 мм. В этом случае вместимость противней составит следующее:

	FBE006	FBE010	FBE022	FBE042
GN 1/1	3	6	10	20
GN 2/1	-	-	5	10
400*600	3	6	5*	10*

*: Устанавливается на решетки, предусмотренные в комплекте с устройством.

При приготовлении любых видов продуктов в печи ,за исключением процессов варки, обязательно предварительно разогрейте печь до температуры на 60°C выше температуры приготовления продукта. Например, если температура приготовления продукта составляет 170°C, (338 F) установите температуру нагрева печи на уровне 230°C. (446 F) Это необходимо ввиду снижения температуры в печи в результате размещения в печи холодного материала (тележки, противня, приготавливаемого продукта) и открытия и закрытия двери печи во время загрузки

материала в печь. Разогрев печи до желаемой температуры нагрева можно проконтролировать на панели управления. Хронометр (часы) не начнет обратного отсчета времени до тех пор, пока температура нагрева печи не достигнет заданной температуры. Поместите в печь продукт после нагрева печи до установленной температуры. Если разместить продукт в печь до достижения установленной температуры или без предварительного разогрева печи, возникнет неравномерность степени готовности продукта на разных противнях.

Для приготовления блюд-гриль из курицы, рыбы и котлет лучше использовать, вместо противней, стальную решетку.

(Для моделей FBE022 и FBE042) 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. Кроме того, при размещении выкатной тележки печи внутри камеры необходимо продвигать тележку до конечной точки упора.

Если требуется слить воду из водонагревательного котла, потяните на себя круглую ручку (5). В этом случае начнет слив воды из водонагревательного котла через сливное отверстие (4) и при первом включении устройство повторно обновит воду в котле.

Данные печи (Combi Steam), наряду с использованием нормального конвекционного процесса (конвекционная печь), выполняют все виды ПРОЦЕССОВ ВАРКИ при помощи паровой энергии (паровая печь) или выполняет мягкое приготовление пищи без высыхания продукта, используя смешанный цикл конвекционного потока и паровой энергии (Combi печь).

При выполнении варки предварительный разогрев печи не имеет значение. Достаточно установить время на хронометре (часах) и начать на старт на цифровой панели печи. Выбор температуры нагрева задан в виде программ. При этом температура приготовления не может быть выше заданной температуры, но

возможно приготовить продукт при более низкой температуре.

В случае использования печи в качестве COMBI (смешанный цикл) предусмотрена функция для установки процентного соотношения конвекционного и парового циклов и возможность приготовления блюд с другими вкусовыми качествами. На цифровой панели управления печи панель перевода на работу в режиме Combi голубой цвет указывает процентное соотношение парового цикла, красный - конвекционного цикла. Здесь возможно установить желаемое процентное соотношение (установленные значения программы). Вместе с этим не следует смешивать процесс увлажнения и процесс насыщенного пара. Пар (Combi Steam) генерируется в водонагревательном котле внутри печи и распыляется внутри камеры. В тоже время увлажнение воздуха обеспечивает только распыление воды внутри камеры. Вместе с этим в печах Combi Steam также предусмотрено и увлажнение.

Combi система имеет множество преимуществ. В первую очередь, это возможность приготовления вкусной пищи. Благодаря Combi системе (при условии правильной настройке процентного соотношения циклов) все приготовленные продукты сохраняют собственные соки, вкусы запах, вес, форму и цвет без засушивания.

Печи Combi Steam предоставляют возможность приготовления даже таких блюд, готовка которых в печах является непривычным способом, например, незаменимого блюда турецкой кухни - плова. Приготовление плова из 15 кг риса возможно в течение 15 минут при температуре 1800С и процентном соотношении циклов 50% парового и 50% конвекционного цикла (при условии предварительного нагрева печи до 1500С). (302 F) Это означает приготовление плова для 250 человек из расчета 60 г/человека по мировым стандартам. (Для модели FBE022)

Данная модель предоставляет возможность приготовления варенных макаронных изделий и таких незаменимых блюд турецкой кухни, как плов, кускус, булгур, отличающихся

оригинальностью вкуса. Кроме того, в печах данной модели возможно выполнять варку некоторых сырых продуктов, при условии соблюдения правил приготовления пищи. Например, блюдо "Фаршированные перцы".

В режиме варки возможно выполнение процесса варки всех видов овощей и фруктов. При этом важным правилом является правильное размещение овощей, подлежащих варке. Как вам известно, некоторые овощи во время варки выделяют большое количество красящих веществ. Поэтому овощи, выделяющие большое количество красящих веществ, размещают на самый нижний уровень камеры, а овощи с незначительной потерей цвета, на более высокие уровни камеры. Если овощи, выделяющие красящие вещества при варке, расположить на верхнем уровне камеры, то проливающаяся вода может закрасить овощи на более низких уровнях. Например, если шпинат будет вариться вместе с другими овощами, шпинат следует разместить на самом нижнем уровне.

Блок контроля скорости вентилятора является важным и отличительным преимуществом данного устройства. Пользователь имеет возможность изменять скорость вентилятора с 40° об/мин. до 140° об/мин. Как известно, такие оригинальные сладости турецкой кухни, как ПАХЛАВА И КАДАЙИФ, следует готовить в подовых печах. Благодаря функции регулировки скорости оборотов вентилятора, пахлаву и кадайиф можно приготовить в данной печи. Для этого необходимо установить паровой цикл на уровне 0%, конвекционный цикл на 100%, переключить скорость вентилятора на 2-й уровень (600 об/мин.) и выпекать 45-50 минут при температуре 1700С.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

3.1 - Функции кнопок



Светодиод нагревательного элемента: Указывает на работу нагревательных элементов. Нагревательные элементы продолжают работу до достижения установленной температуры.

Нагревательные элементы продолжают работу до достижения установленной температуры. Падение температуры нагрева на 8-10 градусов внутри кабины приводит к загоранию светодиода и повторному включению нагревательных элементов до достижения установленной температуры.



Индикатор температур: Указывает измеряемые параметры температуры. Нажатием на кнопку настройки можно увидеть заданную температуру нагрева. Во время неисправности устройства, указывает сообщение о виде ошибки.



Кнопка настройки температур: Используется для установки температуры. При нажатии на индикаторе появится и замигает заданная температура.



Светодиод хронометра : Указывает на работу хронометра. После достижения установленной температуры на индикаторе появится отсчет времени и светодиод начнет мигать.



Индикатор времени: Показывает значение установленного времени. Нажатием на кнопку настройки можно увидеть заданное время.



Кнопка настройки времени: Показывает установленное время. При нажатии на индикаторе появляется и замигает заданное время.



Кнопка Старт-Стоп: Включает заданную программу. При повторном нажатии останавливает программу. В положении Старт в левом верхнем углу загорается светодиод и погасает в положении Стоп. Заданные параметры не изменяются в положении "Старт". После включения "Старт" начнут исполняться 3 различных режима выбранной программы. После завершения режима t3, устройство переключится в положение "Стоп".



Индикатор программ: Показывает номера программ с сохраненными в памяти параметрами температуры нагрева, времени, режима хронометра и процентного отношения смешанного цикла.

□ : Программа ручного режима



Кнопка увеличения: Увеличит температуру, время, параметры программы. В нажатом состоянии происходит автоматическое увеличение параметров.



Кнопка уменьшения: Уменьшит температуру, время, параметры программы. В нажатом состоянии происходит автоматическое уменьшение параметров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все кнопки увеличения и уменьшения работают только в положении "СТОП".



Кнопка выбора режима: Позволяет установить температуру, время и соотношение смешанного цикла для каждого режима (t1,t2,t3) программы. Каждое нажатие кнопки переключает на следующий режим. После режима t3 повторно возвращается на первый режим (t1) программы. Позволяет установить температуру, время и соотношение смешанного цикла отдельно для каждого режима программы. Если нажать кнопку в положении "Старт", устройство продолжит работу при параметрах, установленных для следующего режима.

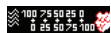


Индикатор режима времени: Показывает текущий или установленный режим. Каждая программа состоит из 3-х режимов. После нажатия "Старт" устройство сначала работает в режиме t1, затем в режиме t2 и t3. Для нежелательного режима программы установите параметр времени "00". В этом случае устройство переключится на работу в последующем режиме.



Кнопка выбора смешанного цикла: Кнопка выбора конвекционного, парового или процентного соотношения смешанного (парового+конвекционного) цикла. При выборе 100% конвекционного цикла приготовление пищи осуществляется только при помощи нагревателей, при 100% парового цикла - только паром, при выборе смешанного цикла приготовление пищи осуществляется путем переключения нагревателей и пара с периодичностью 1 мин. согласно

заданному процентному соотношению. При каждом нажатии на кнопку соотношение смешается вправо. При нажатии на кнопку при 100% парового цикла указатель соотношения переключается на начало. Данную настройку можно выполнить для каждого режима всех программ отдельно.



Индикатор соотношения

комбинирования: Показывает процентное соотношение парового/конвекционного цикла, заданного кнопкой выбора смешанного цикла. Красным цветом показано % соотношения конвекционного цикла, голубым - % соотношения парового цикла.



Кнопка ручной подачи пара: Нажатием кнопки обеспечивается подача пара в камеру приготовления во время работы конвекционного цикла. Подача пара продолжается до тех пор, пока нажата кнопка. Подача пара при нажатии на кнопку не происходит, если температура камеры ниже 100 °С. (212 F) На индикаторе температур появится символ А-2 и устройство издает предупредительный сигнал.



Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.(ON/OFF): Нажатием кнопки в течение 1 сек. устройство получает напряжение и готово к работе. Загорится светодиод в левом правом угле. При повторном нажатии устройство отключится от электропитания и светодиод погаснет. Если печь выключается (OFF) при температуре выше 100°C, останавливаются все процессы, гаснет индикационная панель и включается вентилятор в режиме охлаждения. В этом случае температуру печи указывает только индикатор температур.

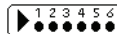


Кнопка подсветки: Обеспечивает подсветку камеры приготовления. Включенная подсветка указывается светодиодом в левом верхнем углу. При повторном нажатии кнопки подсветка и светодиод погаснут.



Кнопка вентилятора: Обеспечивает включение и отключение вентилятора. Автоматически включается при включенных нагревательных элементах печи или в режиме "Выключено". При помощи данной кнопки

вентилятор включается или выключается в положении "Стоп" или во время парового цикла. При включении вентилятора загорается светодиод в левом верхнем углу.



Кнопка регулятора скорости

вентилятора: Обеспечивает 6 ступенчатую регулировку скорости вращения вентилятора. 1. -я ступень - 400 об./мин. 2-я - 600, 3-я - 800, 4-я - 1000, 5-я -1200 и 6-я ступень - 1400 об./мин. При включении вентилятор начинает работу на 6-й ступени (1400 об./мин.). При нажатии на кнопку вентилятор переключится на 1-ю ступень. При каждом нажатии на кнопку ступень скорости вентилятора переключится на 1 следующую ступень.

Индикатор настройки скорости вентилятора: Показывает текущую ступень скорости вращения вентилятора. Независим от работы вентилятора и указывает скорость вращения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Настройка скорости вентилятора выполняется независимо от программ. Повторно отрегулируйте скорость вращения вентилятора перед включением программ.

3.2 - Включение устройства

Откройте вентиль подачи воды и включите выключатель электропитания устройства.

Нажатием кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.(ON/OFF) обеспечьте подачу электроэнергии в устройство.

Устройство имеет 10 программ. Для каждой программы возможно установить температуру, время и тип приготовления в трех режимах программы (t1, t2, t3). Программы приготовления могут быть установлены, как указано в Таблице-1.

3.2.1 - Программирование

1 - Выбор программы



Рядом с программой ручного режима находятся 10 программ, состоящие из трех отдельных

режимов, для которых возможно установить температуру, время и соотношение смешанного цикла. После первого введения параметров программы при вызове программы загружаются сохраненные в памяти параметры. Параметры для приготовления продукта (температура, время, процентное соотношение смешанного цикла и т.п.) сохраняются под номером программы, выбираемой при помощи кнопок увеличения и уменьшения в разделе программы. Если под этим номером программы ранее были сохранены параметры, данные параметры будут показаны на соответствующих индикаторах.

2 - Настройка режима времени:



Среди режимов времени выбирается режим "t1". Теперь для этого режима вводятся параметры времени, температуры и процентного соотношения смешанного цикла.

3 - Настройка времени:



В разделе времени выполните установку минут приготовления блюда для выбранного режима времени. Если нежелательно использование данного режима времени, введите "00". В этом случае, устройство после старта сразу перейдет к следующему режиму времени.

4 - Настройка температуры:



Температура приготовления устанавливается на желаемое значение при помощи кнопки настройки температуры.

5 - Процентное соотношение смешанного цикла:



Выбор процесса приготовления: сухого типа (конвекционный цикл), с провариванием (паровой цикл) или оба цикла в определенном соотношении. В верхней части индикатора красным цветом указывается процентное отношение сухого типа (конвекционный цикл) приготовления, в нижней части голубым цветом указывается процентное

отношение с провариванием (паровой цикл). Повторно вернитесь ко 2-му разделу и после выполнения 3,4,5 шагов для режимов времени t2 и t3 параметры сохраняются под указанным номером программы. Если требуется создать другую программу, вернитесь к 1-му шагу и, выбрав номер программы, повторите остальные шаги.

6 - Настройка скорости вентилятора:



Данная настройка выполняется независимо от программ. Выполняется путем ручного ввода настроек. Не сохраняется в памяти устройства. После включения вентилятора указывает скорость оборотов вентилятора.

3.2.2 - Контроль и запуск параметров программ

1 - Выберите программу:

При помощи кнопок увеличения и уменьшения выберите номер программы, параметры которой будут проверяться. (В том числе программу ручного режима). При этом на соответствующем индикаторе появятся и мигают параметры температуры нагрева, времени, режима хронометра и соотношения смешанного цикла. Режим времени в положении "t1".

2 - Параметры настройки температур:

На индикаторе температур появится величина заданной температуры нагрева.

3 - Параметр настройки времени:

На индикаторе времени появится величина заданного периода времени.

4 - Процентное соотношение смешанного цикла:

На индикаторе процентного отношения смешанного цикла появится заданное соотношение. Для следующих режимов "t2" и "t3" нажмите на кнопку режима времени. 2., 3. 4-й шаг повторите для каждого режима времени. Через 5 сек. после последнего нажатия кнопки устройство выйдет из режима настройки.

5 - Настройка скорости вентилятора:

После проверки всех установленных параметров выполните настройку скорости вентилятора. Настройка скорости вентилятора выполняется независимо от программы. Настройка скорости вентилятора выполняется перед каждым включением в зависимости от типа приготавливаемого продукта.

6 - Включение:

Нажмите на кнопку "Старт". Печь начнет работать в соответствии с установленными параметрами.

7 - Контроль во время работы:

После запуска работы печи заданные параметры не подлежат изменению. Могут быть выведены на экран только с целью контроля. Нажатием на кнопку настройки времени можно увидеть заданное время. Нажатием на кнопку настройки температуры можно увидеть заданную величину температуры.

3.2.3 - Основные принципы работы

РУЧНОЙ СТАРТ:

После введения параметров температур, времени и процентного отношения смешанного цикла нажмите на кнопку "старт/стоп" и печь начнет работать. В этом случае не действует режим времени. Установленные параметры высветятся на соответствующих индикаторах. После непродолжительного мигания индикаторы начнут показывать текущие (измеренные в тот момент) параметры внутри камеры. После нагрева печи до установленной температуры начнется отсчет времени. Установленный параметр времени будет уменьшаться в конце каждой минуты на 1 единицу. Если во время обратного отсчета времени откроется дверь печи, устройство издаст постоянный предупредительный сигнал и отсчет времени остановится. После закрытия двери печи предупредительный сигнал выключится и отсчет времени продолжится с момента остановки. После обнуления времени устройство издаст прерывистый сигнал, отключатся нагревательные элементы и вентилятор, и устройство переключится в положение "стоп". Если необходимо остановить работу печи до истечения времени, повторно нажмите на кнопку "СТАРТ/СТОП(START/STOP)".

СТАРТ С ПРОГРАММОЙ:

При помощи кнопок увеличения и уменьшения выберите номер программы, для которой были установлены параметры температуры нагрева, времени, режима хронометра и процентного отношения смешанного цикла. Установленные параметры высветятся на соответствующих индикаторах. После непродолжительного мигания индикаторы начнут показывать текущие (измеренные в тот момент) параметры внутри камеры. Нажмите на кнопку "старт/стоп" и печь начнет работать по вызванным из памяти параметрам температуры нагрева, времени, режима хронометра и процентного отношения смешанного цикла, установленных для режима "t1". После нагрева печи до установленной температуры начнется отсчет времени. Установленный параметр времени будет уменьшаться в конце каждой минуты на 1 единицу. После обнуления времени устройство загрузит параметры времени (вместе с ним заданные параметры температуры и процентного отношения смешанного цикла) для режима "t2" и продолжит работу в соответствии с новыми параметрами. После завершения цикла работы в режимах "t2" и "t3" устройство издаст звуковой сигнал и остановит работу. В этот момент режим времени вернется в положение "t1".

КОНВЕКЦИОННЫЙ (СУХОЙ) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед нажатием на старт, при помощи кнопки смешанного цикла выберите процентное отношение 100 % конвекционного цикла (0% парового цикла). В этом случае включатся только нагревательные элементы. Автоматически включится вентилятор. Нельзя отключать вентилятор во время работы нагревателей. Может быть изменена только скорость вентилятора. После нагрева печи до установленной температуры начнется отсчет времени. Установленный параметр времени будет уменьшаться в конце каждой минуты на 1 единицу. Если во время обратного отсчета времени откроется дверь печи, устройство издаст постоянный предупредительный сигнал и отсчет времени остановится. После закрытия двери печи предупредительный сигнал выключится и отсчет

времени продолжится с момента остановки. Если во время приготовления требуется подача пара в камеру, нажмите на кнопку “Ручная подача пара”. Подача пара в камеру продолжается до тех пор, пока нажата кнопка. После обнуления времени устройство издаст звуковой сигнал, отключатся нагревательные элементы и вентилятор, и устройство переключится в положение “стоп”. Если необходимо остановить работу печи до истечения времени, повторно нажмите на кнопку “СТАРТ/СТОП(START/STOP)”.

ПАРОВОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед нажатием на старт, при помощи кнопки смешанного цикла выберите процентное отношение 0 % конвекционного цикла (100% парового цикла). При этом включится водонагревательный котел и в камеру начнет поступать пар. После нагрева печи до установленной температуры начнется отсчет времени. В отличие от конвекционного цикла, здесь вместо нагревателей включается водонагревательный котел. Вентилятор можно включать и выключать по усмотрению.

ПРИМЕЧАНИЕ: В этом режиме работы не устанавливайте параметры температуры нагрева выше 85 0С.

СМЕШАННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед нажатием на старт, при помощи кнопки смешанного цикла выберите любое процентное соотношение конвекционного цикла или парового цикла, отличное от 100% и 100%. Устройство начнет процесс приготовления используя конвекционный и паровой цикл одновременно. В зависимости от заданного процентного соотношения циклов, с периодичностью 1 мин., сначала включатся нагревательные элементы и затем включится водонагревательный котел. Во время работы нагревателей вентилятор нельзя остановить, в тоже время во время работы водонагревательного котла вентилятор возможно включить и отключить вручную.

ВНИМАНИЕ:

1-После нажатия на СТАРТ(START);

Нельзя изменить параметры температур,

времени и процентного отношения смешанного цикла.

Если нажата кнопка режима времени, одновременно завершается текущий режим и выполняется переход к следующему. (Если кнопка будет нажата в режиме t3, будет издан сигнал обнуления времени и устройство переключится в состояние СТОП”).

Отсчет времени не начнется до достижения установленной температуры нагрева.

2-Невозможно отключить вентилятор во время работы нагревателей....

3-При работе в конвекционном цикле ручная подача пара не происходит, если температура камеры ниже 100°C. (212 F) На индикаторе температур появится символ А-2 и устройство издаст звуковой сигнал.

4-При работе в паровом цикле нельзя устанавливать температуру камеры выше 1000С...

5-Если в индикаторе температур возникнет неисправность, на индикаторе температур появится символ А-1 и устройство издаст звуковой сигнал..

6-Во время предварительного разогрева печи установите скорость вентилятора на 6-м уровне...

7-Печь не выключить до тех пор, пока температура камеры не снизится ниже 100°C...

8-Если при отключении температура камеры выше 100°C, (212 F) все индикаторы, за исключением индикатора температур, погаснут и включится вентилятор...

9-В режиме отключения все кнопки, за исключением кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (ON/OFF), не работают ...

10-Если требуется включить вентилятор при открытой двери камеры, включите вентилятор в положении “СТОП(STOP)...

3.3 - Отключение устройства

В конце процесса приготовления устройство издаст звуковой сигнал и переключится в положение “стоп”.

Нажмите на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.(ON/OFF).

Закрыйте вентиль подачи воды и отключите выключатель электропитания устройства.

4. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ

Термореле, находящееся внутри блока контроля скорости вентилятора, автоматически отключит электропитание в случае возникновения какой-либо неисправности электродвигателя вентилятора.

Если во время работы устройства откроется дверь камеры, отключатся нагревательные элементы и вентилятор. При повторном закрытии двери, устройство продолжит процесс приготовления/варки по программе с момента остановки.

В случае чрезмерного повышения давления пара в водогрейном котле, откроется предохранительный клапан (З) и, таким образом, обеспечится безопасность работы устройства.

Если температура внутри камеры превысит 300°C (572 F) (ввиду любой неисправности электронной карты), предохранительный термостат отключит нагревательные элементы и, таким образом, обеспечится безопасность работы устройства.

В устройстве предусмотрена система термостатического контроля, предупреждающая выход сточной воды выше 60°C. (140 F) (Высокая температура сточной воды окажет негативное влияние на другие устройства, подключенные к одному трубопроводу сточной воды).

Ручка двери камеры имеет двухступенчатое открытие с целью предупреждения ожогов пользователя во время случайного открытия двери.

5. ОЧИСТКА

Перед началом процедур техобслуживания отключите электропитание устройства.

В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения, очистите устройство средством

по удалению масляных загрязнений и после завершающей очистки тряпкой, смоченной теплой мыльной водой, обязательно высушите устройство.

При очистке сенсорной передней панели управления обязательно используйте теплую мыльную воду. Категорически запрещается использовать растворитель, бензин, ацетон и другие растворители.

Во время очистки устройства не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность устройства.

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-электронной части устройства, не выполняйте очистку прямой струей воды или водой под давлением.

6. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Убедитесь, что печь имеет подключение к линии ЗАЗЕМЛЕНИЯ...

В случае возникновения какой-либо неисправности:

Отключите электропитание печи...

Категорически запрещается открывать электропанель устройства...

Подробное описание неисправности устройства, по возможности, изложите письменно и отправьте в уполномоченную техслужбу...

В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ.

	Противень	Предварительный нагрев °C/F	Процесс варки °C/F	Процесс варки мин.	% отношение парового цикла	Пояснение
Плов	GN 2/1 40мм, ровный	275/527	180/356	20	%50	- Перебранный и вымытый рис, из расчета 2кг на каждый противень + 3л воды + масло + соль
Варка яиц	GN2/1 40мм, перфорированный		100/212	18	% 100	-На каждом противне по 150 шт.яиц
Картофель + морковь	GN2/1 65мм, перфорированный		100/212	35-40	% 100	-Нарезанные мелкими кубиками, на каждом противне по 10 кг.
1/4 тушки курицы, запеченной в печи (соусом) /	GN 2/1 65мм Ровный		165/329	70 (30+40)	1-й этап: % 100 2-й этап: %50	- На 1-ом этапе проварка курицы 100% паровым циклом (30мин.), на 2-м этапе в течение 40мин. при 1650C с добавлением горячего соуса, из расчета 45 шт. на одном противне.
Сухие котлеты	Гриль	275/527	170/338	15	%25	- На каждой решетке-гриль 150-200 котлет, в зависимости от размера котлет.
Макаронные изделия	GN 2/1 40мм Ровный	275/527	180/356	20	%50	-На каждом противне 2кг макарон + 3л горячей воды, масло и соль.
Фаршированные баклажаны/	GN 2/1 65мм Ровный	275/527	170/338	20	%25	- Обжаренные в масле баклажаны с подготовленной начинкой и политые сверху горячим соусом
Гратен	GN 2/1 40-65мм Ровный	275/527	190/374	15	-	Проваренные и прожариваются только перед подачей блюда.

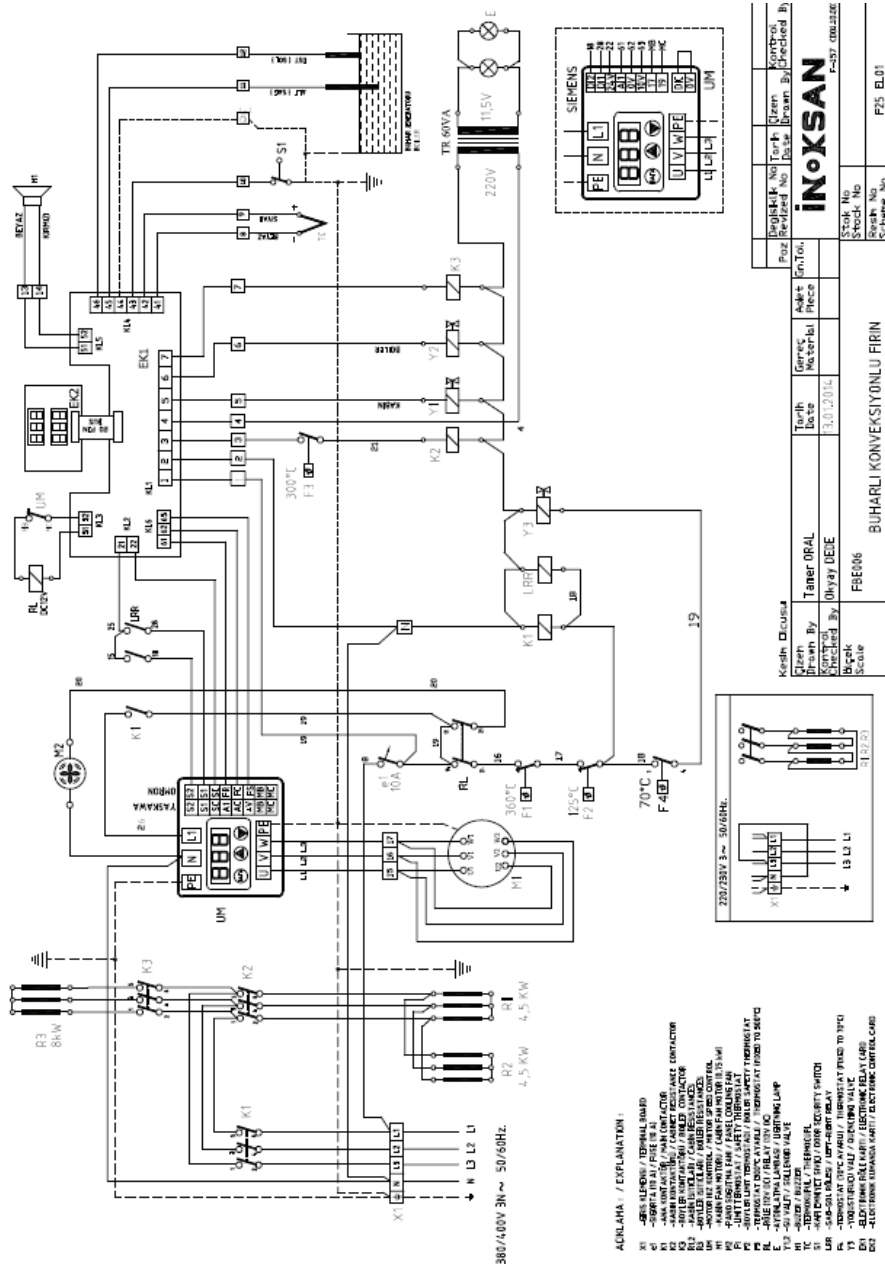
Кускус	GN 2/1 65мм Ровный	275/527	180/356	20	%50	- Вымытый кускус, на каждом противне по 2кг+4л горячей воды. Соус добавляется позже и доводится до готовности.
Хлебцы "Ролл"	GN2/1 20мм, перфорированный	250/482	190/374	18-20	%75	- На каждом противне по 30 шт.хлебцов.
Фаршированные перцы	GN 2/1 65мм Ровный	250/482	170/338	70	%50	- Сырые перцы, фаршированные поджаренным фаршем с сыром рисом, провариваются в печи с добавлением соуса. Противень следует закрыть алюминиевой фольгой.
Пироги (по-французски)	GN 2/1 20мм Ровный	250/482	200/392	15	-	Поверх крепя соус "бешамель" или "моной"
Итальянское печенье /	GN 2/1 20мм перфорированный	200/392	160/320	6	-	
Сдобная булочка	GN 2/1 20мм перфорированный	250/482	180/356	10	%75	- На каждом противне по 30 шт.сдобных булочек
1/4 тушки курицы/	Гриль	-	t2 - 150/302 t3 - 200/392	t1 - 30 t2 - 35 t3 - 15	t1 - 100% t2 - 50%	- На каждой решетке-гриль по 42 шт.куриных 1/4 тушек. В режиме t3 выполняется конвекционное поджаривание.

	GN 2/1 40мм Ровный	Предварительный нагрев °C/F	230/446	12-15	-	- Чашки с пудингом размещают в противне и на дно противня добавляют воду . На каждом противне по 24 шт. чашек.
	Противень	°C/F	°C/F	Процесс варки мин.	% отношение парового цикла	Пояснение
Рисово-молочный пудинг, запеченный в печи/	GN 2/1 40мм Ровный	250/482	230/446	12-15	-	- Чашки с пудингом размещают в противне и на дно противня добавляют воду. На каждом противне по 24 шт. чашек.
Пирог на противне	GN 2/1 20мм перфорированный	250/482	180/356	30	%25	
Пирог "рулет"	GN 2/1 20мм перфорированный	250/482	180/356	25	%25	
Кадаиф	GN 2/1 40мм перфорированный	250/482	160/320	45	-	
Пахлава	GN 2/1 40мм перфорированный	250/482	160/320	45	-	Скорость вентилятора на 2-й ступени (600 об./мин.)
Пахлава	35x45 10шт. Алюминиевый специальный противень	250/482	180/356	45	-	- Скорость вентилятора на 2-й ступени (600 об./мин.)

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. GN2/1 противень для моделей FBE022 и FBE042. Если ваша модель FBE006 или FBE010, используйте противень GN1/1 или 40x60см.
2. Вместимость противней указана в разделе "инструкции для пользователя".
3. Вместимость, указанная в колонке "Пояснения", указана для модели FBE022.

ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА FBE 006



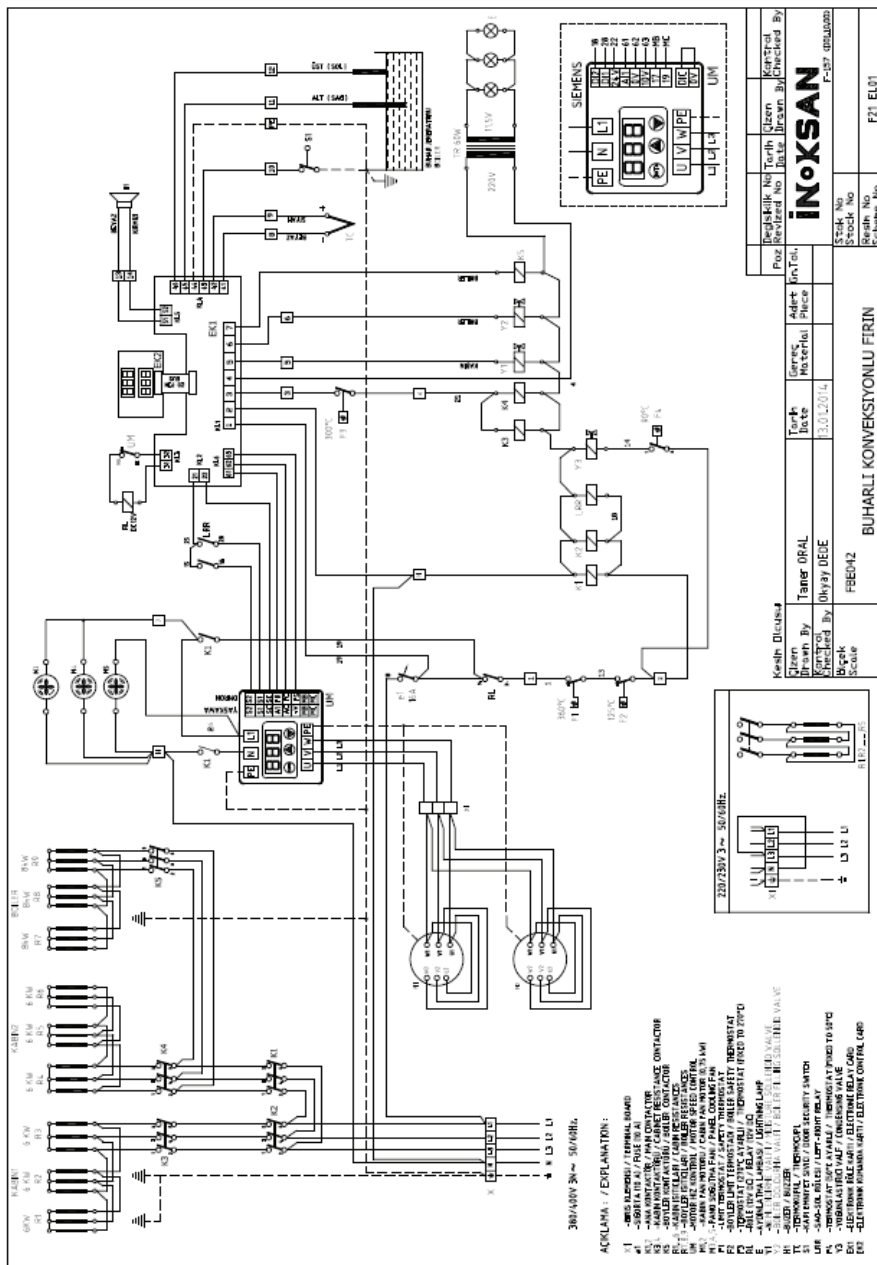
Revizyon	Revizyon No	Revizyon İçeriği	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapan	Revizyon Kontrol

Revizyon	Revizyon No	Revizyon İçeriği	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapan	Revizyon Kontrol

Revizyon	Revizyon No	Revizyon İçeriği	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapan	Revizyon Kontrol

Revizyon	Revizyon No	Revizyon İçeriği	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapan	Revizyon Kontrol

Revizyon	Revizyon No	Revizyon İçeriği	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapan	Revizyon Kontrol



İşletkilik / No Issued No	Tarih / Üzer Date / Person	İşletkilik / No Issued No	Tarih / Üzer Date / Person

Keşif / Çizim Drawn By	Yazdır / Çizim Printed By	Keşif / Çizim Drawn By	Yazdır / Çizim Printed By

Genel / Parça General / Part	Adet / Parça Quantity / Part	Genel / Parça General / Part	Adet / Parça Quantity / Part

Genel / Parça General / Part	Adet / Parça Quantity / Part	Genel / Parça General / Part	Adet / Parça Quantity / Part

İNÖKSAN

PLC

BUHARLI KÖNVEKSİYONLU FIRIN

FBE042

F21 EL01

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 Umrüça 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. Develiler 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
		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 İzletpaşa 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 Yusufopaşa 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

