

# GAZLI BUHARLI KONVEKSİYONLU FIRIN

## GAS AND STEAM CONVECTION OVEN

KULLANIM KILAVUZU TR  
INSTRUCTIONS MANUAL EN  
GEBRAUCHSANWEISUNG DE  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Рус



MODEL

FBG010

FBG020

FBG040

**INOXSAN**



# INDEX | İÇİNDEKİLER

04 - 24

TR / GAZLI BUHARLI KONVEKSİYONLU KOMBİ FIRIN

25 - 35

GB / GAS AND STEAM CONVECTION OVEN

36 - 44

DE / GAS DAMPF KONVEKTIONSOFFEN

45 - 57

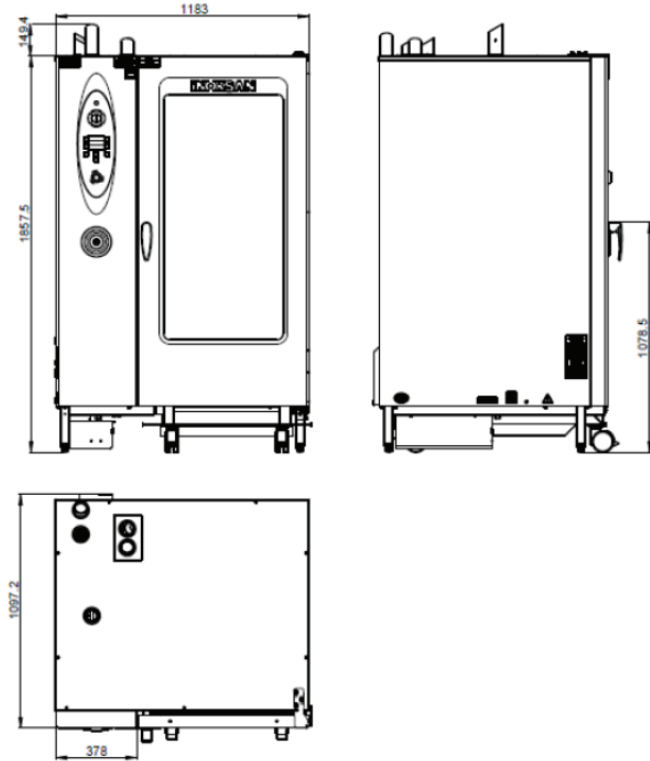
RU / Газовый духовой шкаф, паровой духовой шкаф, конвекционный духовой шкаф



**GAZLI**  
**BUHARLI KONVEKSİYONLU FIRIN**  
**GAS AND**  
**STEAM CONVECTION OVEN**  
**GAS**  
**DAMPF KONVEKTIONSOFFEN**

Газовый духовой шкаф,  
паровой духовой шкаф, конвекционный духовой шкаф  
комбинированный печь

INO FBG040

**TECHNICAL FEATURES**

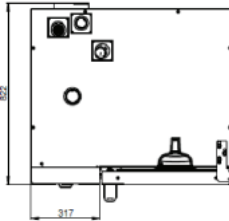
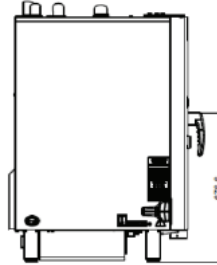
SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss 3/4"

ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / Подвод газа / Gasanschluss 3x2,5 mm

CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss 3/4"

## TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

## INO-FBG 010

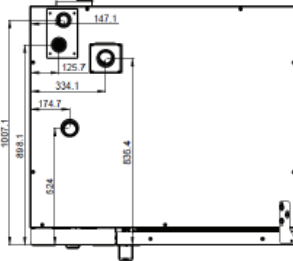
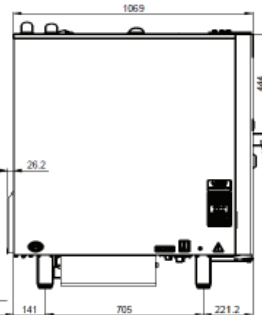
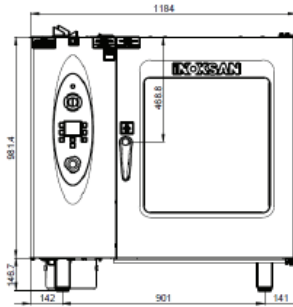
**TECHNICAL FEATURES**

SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss 3/4"

ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / Подвод газа / Gasanschluss 3x2,5 mm

CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss 3/4"

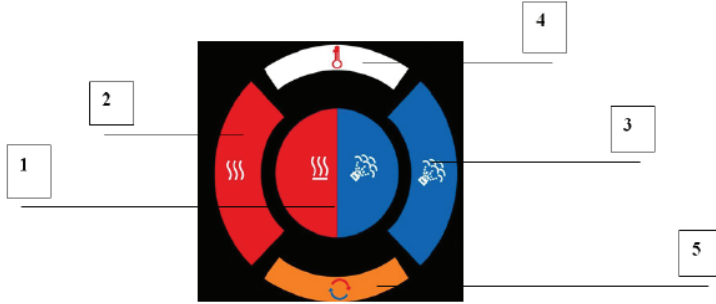
## INO-FBG020

**TECHNICAL FEATURES**

SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss 3/4"

ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / Подвод газа / Gasanschluss 3x2,5 mm

CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss 3/4"



### 1 - 30° -275°C arasında “kombi” pişirme

Turbo ve Buhar birleştirilerek yemeklerin kuruması engellenir, ağırlık kaybı en aza iner ve ürünümüz eşit oranda pişer. Geleneksel pişirme yöntemleri ile karşılaştırıldığında pişirme süresi büyük ölçüde kısaltılır. Kızartma, buğulama, haşlama ve glace etme işlemlerinde bu pişirme yöntemi idealdir.

### 2 - 30° -275°C arasında “Turbo” pişirme

Yumuşak filetolar, pirzolalar, hamur işleri ürünleri eşit oranda pişirme sağlayabilir. 300°C' ye kadar ayarlanabilen sıcaklık, çalışma kapasitesi artırır, özellikle derin dondurulmuş ürünlerin “convenience” usulüyle en uygun biçimde pişmesini sağlar.

### 3 - 100°C' de “Buharlı” pişirme

Buharlı pişirme; hafif haşlama, pişirme, buharlı pişirme ve buharda yumuşatma işlemleri için idealdir. Yüksek performanslı buhar jeneratörü sayesinde kesintisiz buhar üretir ve yiyeceklerin canlı görünmesini sağlar.

### 4 - 30°C-99°C arasında “Ayarlanabilir Buharlı” pişirme

Hassasiyetle korunan pişirme odası sıcaklığı sayesinde Besinlerin kendine ait tatları korunur ve istenilen yoğunluk sağlanır. Ayarlanabilir buharlı pişirme, az suda haşlama, hafif ateşte pişirme, et ve sebze suyu pişirme ve vakumda pişirme işlemleri için idealdir.

### 5 - Banket Pişirme

Yiyeceklere önceden düşük sıcaklıklarda ön pişirme uygulanır ve soğutulur. Sunuma hazırlanan yiyecekler banket modunda kısa sürede pişirilerek taze pişmiş olarak hazırlanması sağlanır.

#### Cooking Modes:

- 1- Boiler Cooking
- 2- Dry Cooking
- 3- Steam Cooking (30°C - 100°C)
- 4- Steam Cooking (30°C - 100°C adjustable)
- 5- Dry - Steam Cooking

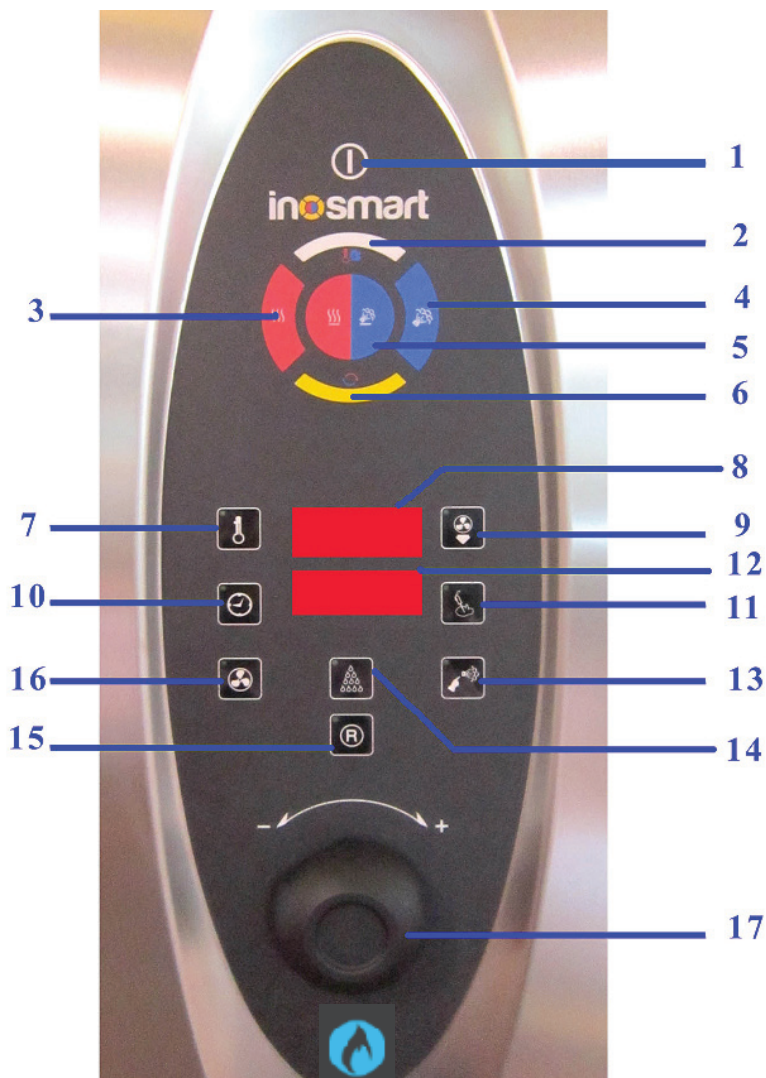
#### Garungsarten:

- 1- Kombi Garung
- 2- Trocken Garung
- 3- Garen mit Dampf (30°C - 100°C)
- 4- Garen mit Dampf (30°C - 100°C regelbar)
- 5- Trocken – Garen mit Dampf

#### Режимы готовки:

- 1- Комбинированное приготовление
- 2- Сухое приготовление
- 3- Приготовление на пару (30°C - 100°C)
- 4- Приготовление на пару (возможность настройки от 30°C до 100°C)
- 5- Сухое приготовление – Приготовление на пару





1. On/OFF Butonu / On/Off Buton / On/OFF Taste / Кнопка On/OFF
2. Ayarlanabilir Buharlı / Adjustable Steam / Regelbarer Dampf / Настройки пара
3. Sıcak Hava / Hot Air / Warmluft / Горячий воздух
4. Buharlı / Steam / Mit Dampf / Пар
5. Kombi / Boiler / Kombi / Комби
6. Ayarlanabilir Buharlı-Sıcak / Adjustable steam – Hot / Regelbarer Dampf-Warm / Настройка температуры пара
7. Kabin içi Sıcaklık Butonu / Cabin Temperature buton / Waermetaste innerhalb der Kabine / Настройка температуры в кабине
8. Kabin içi Sıcaklık Göstergesi / Cabin Temperature Display / Waermeanzeiger für die innere Kabine / Настройка температуры в кабине
9. Hızlı Soğutma Butonu / Fast Cooling Buton / Schnelle Kühlungstaste / Настройка температуры в кабине
10. Zaman Butonu / Timing Buton / Zeittaste / Индикатор температуры в кабине
11. Et Probu Butonu / Meat Probe Buton / Kern-temperaturfühlerstaste / Кнопка быстрого охлаждения
12. Zaman Göstergesi / Time Display / Zeitanzeige / Кнопка настройки таймера
13. Kabin içi Su Püskürtme Butonu / Cabin Water Spray Buton / Automatische Spültaste / Кнопка распылителя в кабине / Индикатор времени
14. Otomatik Yıkama Butonu / Automotic Wash Buton / Automatische Spültaste / Кнопка автоматической мойки
15. Reset Butonu / Reset Buton / Reset Taste / Кнопка Reset
16. Kabin içi Fan Devir Butonu / Cabin Fan Cycle Buton / Ventilatorumdrehungstaste für den Innenkabin / Кнопка вентиляции внутри кабины
17. Döner ayar Butonu / Rotary Set Switch / Drehbarer Regeltaste / Ручка настройки

## PİŞİRME MODU SEÇİMİ

I/O Açma/Kapama tuşuna basıldığında bütün pişirme mod göstergeleri aydınlatılmış şekilde Döner Ayar Butonunun döndürülmesini bekler. Bu esnada hiçbir mod seçili değildir.

Döner Ayar Butonu döndürülene kadar (program seçimi yapılabildiği kadar) bu konumda bekler.

Döner Ayar Butonu saat yönünde döndürülmeye başlandığında bütün modlar söner.

ilk önce Kombi Pişirme göstergesi; döndürülmeye devam edildiğinde sırasıyla Buharlı, Buharlı - Kuru, Kuru ve Ayarlanabilir Buharlı pişirme modu göstergeleri aktif olur.

Döndürmeye devam edildiğinde aynı sıra tekrar baştan başlar.

Saat yönü tersine döndürüldüğünde ise sıra tersine döner.

Ayar butonu döndürülerek istenilen pişirme modu seçilene kadar Döner Ayar Butonu döndürülür. (Seçilen her pişirme modunda, en son set edilmiş ilgili parametreler de göstergelerde belirir.)

İstenilen pişirme modu Döner Ayar Butonunun ortasına basılarak seçilir.

Pişirme modu seçildikten sonra Sıcaklık Göstergesi yanıp sönmeye başlar. (Sabit pişirme sıcaklığı olan bir mod seçilmişse bu aşama geçilir ve zaman göstergesi yanıp sönmeye başlar)

İstenilen pişirme sıcaklık değeri Döner Ayar Butonu ile ayarlanır ve döner ayar butonuna basılarak zaman ayarı yapılması için zaman göstergesi yanıp söner, Zaman Ayar Butonu ledi de sürekli yanar.

Zaman göstergesindeki değer Döner buton ile ayarlanır.

Zaman ayarlama işleminde istenirse Et Probu butonuna basılır (buton üzerindeki led yanar ve zaman göstergesinde ayarlanacak olan prop sıcaklık değeri görülür)

Döner Ayar Butonu ile istenilen pişirme sıcaklığı seçilir ve Döner Ayar Butonuna basılarak onaylanır.

Artık cihaz istenilen modda pişirme yapmaya hazırdır.

Fırın kapısı açılıp içeriye malzemeler konduktan sonra tekrar kapandığında fırın otomatik olarak pişirmeye başlar.

Pişirme işlemi bittikten sonra tekrar pişirme yapılmak istendiğinde;

Döner Ayar Butonuna basılır. (En son pişirme modu ve sıcaklık zaman ayar değerleriyle birlikte gelir.)

Bu konumda kapı kapatılırsa otomatik olarak tekrar pişirmeye başlar.

Pişirme modu değiştirilmek istendiğinde yukarıdaki adımlar tekrarlanmalıdır.

### ON/OFF Butonu



Fırın kontrol panelinin çalışmasını ya da durdurulmasını sağlar. Üzerindeki ışık fırının devrede olduğunu gösterir. Kapatmak için 3 sn. boyunca bu tuşa basılması gerekmektedir. Daha kısa süreli basılırsa herhangi bir işlem yapılmaz.

### Döner Ayar Butonu



Pişirme modlarının seçiminde, sıcaklık ve zaman ayarlarının yapılmasında kullanılır. Saat yönünde çevrildiğinde seçili olan değeri artırır, saat yönü tersine çevrildiğinde ise azaltır. İstenilen değer döner butona basılarak onaylanır.

### Sıcaklık Göstergesi



Anlık pişirme değeri ya da ayarlanan sıcaklık değerini gösterir. Sıcaklık birimi yan tarafında belirtilir. Max. set değeri 275 °C'dir. Sıcaklık değeri Döner Ayar butonu ile ayarlanır.



### Sıcaklık Ayar Butonu

Çalışma esnasında set değerinin görülmesi için Sıcaklık Butonuna basıldığında ayarlanan sıcaklık değeri göstergede 5 sn. boyunca belirir. Sonrasında tekrar ölçülen sıcaklık değerini göstermeye devam eder.

### Hızlı Soğutma Butonu



Soğutma Butonu, gerektiğinde soğutma işlevi için kullanılır. Soğutma işleminde fan hızı kabin kapısı kapalı iken yarım devirde, açık iken tam devirde çalışır.

### Zaman Göstergesi



Pişirme süreleri, Et probu sıcaklığı ve hata / uyarı kodları gösterilir. Pişirme süresi dakika cinsinden gösterilmektedir. Zaman set edilen değerden geriye doğru saymaya başlar. Fırın sıcaklığı set edilen değere gelmeden zaman saymaya başlamaz. Göstergede pişirme esnasında (zaman modu seçili ise) kalan zaman gösterilir. Bu esnada ortadaki (:) ledler yanıp söner. Pişirme Modu seçilirken zaman ayarı Döner Buton ile yapılır. Ayarlanan zaman değerine ulaştığında veya set edilen et sıcaklığına ulaştığında pişirme işlemi sona erer. Pişirme süresi dolduğunda (0:00) buzzer öter ve pişirme işlemi sonlandırılır.

### Zaman Ayar Butonu



Pişirme modu seçilirken bu butona basılırsa Zaman Ayarlı pişirme seçilmiş olur ve buton üzerindeki led yanar. Led yandıktan sonra döner ayar butonu yardımıyla istenen pişirme süresi ayarlanır, döner ayar butonuna basılınca pişirme başlar. Pişirme sırasında zaman ayar butonuna basılı tutulursa ekranda sırasıyla set edilen toplam zaman değeri ve geçen zaman görünür. Buton bırakıldıktan 3 sn sonra ekran normal görüntüsüne döner (kalan zaman). Et Probu Modunda pişirme yapılırken Zaman Göstergesinde anlık et probu sıcaklığı gösterilir. Ancak; Zaman Butonuna 5 sn. den az basılmış ise Zaman Göstergesinde geçen zaman değeri gösterilir ve 5 sn. sonra anlık Et probu değeri göstergede tekrar belirlir. Eğer 5 sn. den fazla basılmış ise Zaman göstergesinde geçen zaman değeri sürekli gösterilir.

### Et Probu Butonu



Pişirme modu seçilirken bu butona basılırsa Et Probu pişirme modu seçilmiş olur ve üzerindeki led yanar. Döner ayar butonu ile 30- 99°C arasında değer ayarlanabilir. Et probu pişirme modunda zamandan

bağımsızdır. Ancak; Et Probu Butonuna 5 sn. den az basılmış ise Zaman Göstergesinde ayarlanmış (set edilmiş) et probu sıcaklığı değeri gösterilir ve 5 sn. sonra anlık et probu sıcaklığı değeri göstergede tekrar belirlir. Eğer 5 sn. den fazla basılmış ise Zaman göstergesinde geçen zaman değeri sürekli gösterilir.

### Manuel Buhar Butonu



Pişirme esnasında kabine extra buhar vermek için kabin içi sıcaklık 100°C – 250°C arasında iken kullanılır.

Basıldığında kabin içerisine 1 sn. boyunca buhar verir. Daha fazla verilmek istendiğinde butona tekrar basılmalıdır.

### Reset Butonu



Brülörler yanma ile ilgili hata kodu verdiklerinde resetlemek için kullanılır.

### Otomatik Yıkama Butonu



Yıkama menüsüne girmek için kullanılır. "AZ", "ORTA" ve "ÇOK" olmak üzere 3 farklı yıkama modu arasından Döner Buton yardımı ile seçim yapılabilir, butona basılarak yıkama işlemi başlatılır. Buton üzerindeki yanıp sönen LED yıkama işleminin aktif olduğunu gösterir.

### Fan Kontrol Butonu



Fırın içindeki fan hızını kontrol eder. Pişirme esnasında bu butona basılarak fan hızı değiştirilebilir. 4 adet fan hızı vardır.

		T1		
MODEL/ Модель		FBG040	FBG020	FBG010
Genişlik/ Ширина / Width	mm	1180	1180	925
Derinlik/ Глубина / Depth	mm	1070	1070	793
Yükseklik/ Высота / Height	mm	1893	1190	1190
Gaz Girişi/ Подвод газа / Gas Inlet /	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Su Basıncı/ Давление воды / Water Pressure	bar	2-4	2-4	2-4
Su Girişi / Подвод воды / Water Inlet	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Fan Motor Gücü / Сила мотора вентилятора / Fan Motor Rating	kW	0,85x2	0,85	0,85
Elektrik Girişi / Подвод электричества / Electric Inlet	V	230V 1N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power	kW	2	1.1	1.1
Max. Gaz Gücü / Макс. Сила газового потока / Max. Gas Power	kW	48	25	15
Sıcak Hava Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в конвекционных духовых шкафах / Hot Air Gas Power	kW	48	25	15
Buhar Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в паровых духовых шкафах / Steam Gas Power	kW	28	25	15
Pişirme kapasitesi / Производительность (количество блюд) / Cooking capacity	Ad.	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful interior space	m <sup>3</sup>	0,90	0,42	0,20
Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight	Kg	350 (+50 araba)	270	0,20

T2				
Ülke / Country	Gaz / Gas	Basınç Pressur	Enjektör Injector	FBG...
		mbar		mm
AT, ES, IT, BE, FI, PT, CH FR, SE, DE, GB, LU, DK IE, GR, TR	G20 G20/25	20 20/25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0
DE	G25	20	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0
NL	G25	25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0
HU	G25.1	25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0
DK, IE, LU, ES, IT, GR, FI NO, NL, FR, PT, GB, SE, TR, HU	G30/31 G30 G31	28-30/37 28-30 28-30	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0
AT, CH, DE, HU	G30 G31	50 50	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector	6,0

T3						
Gaz / Gas	Basınç / Pressure (mbar)			FBG040	FBG020	FBG010
		<b>Qn</b>	<b>KW кВт</b>	<b>48</b>	<b>25</b>	<b>15</b>
G20	20	<b>Gaz tüketimi Gas consumption</b>	<b>m3/h</b>	5,079	2,646	1,587
G25 (DE)	20			5,908	3,077	1,846
G25 (NL)	25			5,898	3,072	1,843
G25.1 (HU)	25			5,898	3,072	1,843
G30	28-30		<b>Kg/h</b>	3,785	1,972	1,183
G30	50			3,729	1,942	1,165

T4						
P mbar	GAZ / GAS					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Nominal / Rated	20	20	25	29	37	50
Minimum	17	18	20	25	30	42,5
Maximum	25	25	30	35	45	57,5

T5				
Ülke / Country		Kategori Category	Gas (mbar)	
			Doğal gaz Naturel Gas	LPG
Almanya / Germany	DE	I12ELL3B/P	20	50
Avusturya / Austria	AT	I12H3B/P	20	50
İsviçre / Switzerland	CH	I12H3B/P	20	50
İtalya / Italy	IT	I12H3+	20	30/37
Portekiz / Portugal	PT	I12H3+	20	30/37
İsveç / Sweden	SE	I12H3B/P	20	30
İspanya / Spain	ES	I12H3+	18	28/37
Lüksemburg / Luxembourg	LU	I12E3P	20	37
Lüksemburg / Luxembourg	LU	I12H3B/P	20	50
Danimarka / Denmark	DK	I12H3B/P	20	30
Fransa / France	FR	I12Esi3B/P	20	28/37
Fransa / France	FR	I12E+3+	20	28/37
Macaristan / Hungary	HU	I12HS3B/P	25	30
Çekoslovakya / Czech Republic	CZ	I12H3B/P	20	50
Yunanistan / Greece	GR	I12H3+	20	28/37
İngiltere / United Kingdom	GB	I12H3+	20	28/37
Belçika / Belgium	BE	I2E(S)B	20/25	-
Belçika / Belgium	BE	I3+	-	28/37
Finlandiya / Finland	FI	I12H3B/P	20	30
Hollanda / Netherlands	NL	I12L3B/P	25	30
İrlanda / Ireland	IE	I12H3+	20	28/37

İrlanda / Ireland	IE	II2H3B/P	20	30
Norveç / Norway	NO	II2H3B/P	20	30
İzlanda / Iceland	IS	I3B/P	-	30
Litvanya / Lithuania	LT	II2H3B/P	20	30
Slovakya / Slovakia	SK	II2H3B/P	20	30
Kıbrıs Rum Kesimi / Cyprus	CY	I3B/P	-	30
Estonya / Estonia	EE	II2H3B/P	20	30
Letonya / Latvia	LV	II2H3B/P	20	30
Slovenya / Slovenia	SI	II2H3B/P	20	30
Malta	MT	I3B/P	-	30
Polonya / Poland	PL	II2H3B/P	20	37
Romanya / Romania	RO	II2H3B/P	20	30
Türkiye	TR	II2H3B/P	20	30



## MONTAJ

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

### 1. MONTAJ

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

Cihazı pişirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkışını sağlayacak şekilde bir davlumbaz altına yerleştiriniz.

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

Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.

Montaj ve bakımın rahat yapılabilmesi için, cihazın yerleştiği yerin sol tarafı yaklaşık 60 cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emişini de rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkada da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.

Cihazı, yerleştirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 1100 açılacak şekilde olmasına dikkat ediniz.

### 2. SU BAĞLANTISI

Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.

Cihaz 7°Fh sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiyenin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

### 3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

Cihaz 220-230V 1N AC 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.

Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde 3x1.5 mm2 kesitinde kablo kullanılmalıdır.

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

Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır. Topraklama vidası " " etiketi ile belirtilmiştir.

### 4. GAZ BAĞLANTISI

Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.

Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.

Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.

Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.

Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.

Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalıdır.

### 5. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

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

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

## 6. KULLANIM ÖNCESİ

Gaz parçaları çalışma kontrolü

Cihazı kullanma talimatına uygun olarak gaz musluğu vida ayarlarını ve üfleme motorunun devir ayarlarını kontrol ediniz. Gaz kaçaqlarını ve baca sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.

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

Isıl Güç Kontrolü

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

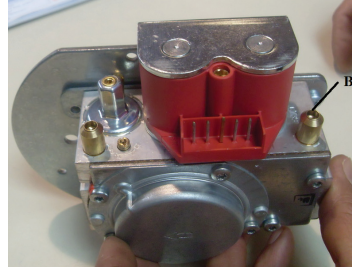
Giriş Basıncı Kontrolü

Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2 mbar hassaslıktaki manometre kullanılmalıdır.

Ön kontrol panelini çıkarın ve gaz musluğundaki “B” civatasını yerinden çıkarın. Manometreyi buraya takınız.

Brülörü çalıştırın ve giriş basıncını ölçün. Ölçülen değer “T4” tablosuna uygun olmalıdır. Eğer

değilse yetkili servise haber veriniz.



civatasını

## 7. KULLANICI TALİMATI

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

Eski model fırınlara göre üstünlükleri;

Elektronik Gaz Kontrolü vardır.

Kabin İçi Yanma Kontrolü vardır.

		GN 2/1 tepsi	GN 2/1 tepsi	GN 1/1 tepsi
	Tepsi	FBG040	FBG020	FBG010
Bisküvi/kurabiye	10mm	20 ad.	10 ad	10 ad
Mayalı hamur türleri	20mm delikli	10 ad.	5 ad	5 ad
Börek türleri	20mm düz	10 ad.	5 ad	10 ad.
Fırın yemekleri	40/65mm düz	10 ad.	5 ad.	5 ad.
Sulu yemek(ısıtma)	65mm düz	7 ad.	4 ad.	3 ad

Kontrol Panel Üzerinde Tek Düşmeden

Kontrol Özelliği vardır.

Isı kayıplarını minimuma indiren ve aynı zamanda çevre dostu olan yeni izolasyon malzemesi kullanılmıştır.

Daha fonksiyonel yeni kapı kolu vardır.

Pişirilecek ürünlerin iç ısısını kontrol edecek et probu mevcuttur.

Fırının içine girebilen fırın arabası mevcuttur.

Konveksiyonlu fırınlar yanma odasında biriken sıcak havanın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine

üfletilerek indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır. Bu modelde farklı olarak sıcak havanın eşanjör ve borular içinden geçirilerek dışarı atılması ile yanmamış gazın fırın içine girmesi önlenmiştir.

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

Konveksiyonlu fırınlarda tepsi derinliği seçimi

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

GN 1/1 tepsi kullanılması durumunda tepsi kapasitesi belirtilen adetlerin iki katı olacaktır. Sıcak hava dolaşımını engellemesi için 65mm den daha derin tepsilerin kullanılmaması gerekir.

Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepsilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi

25-30 ekmeğe alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmeği pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmeğe alan tepsilerden 10ad. Yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmeğe olmaktadır. Pişirme süresi ise 18-20 dakikadır.

Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın kapasitesi

350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.

Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40-60mm derinlikteki tepsiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.

Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyatlarla kullanılacak olan GN2/1 80mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınladığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğimiz ısı derecesinden en az 70°C fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C'de 20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230°C'ye kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba, tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülü fırına koymayınız.Fırın arabası üzerinde bulunan tepsi raylarına pişirilecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir.

Çünkü sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonunun tam sağlanamayacağı için pişirmede farklılıklar oluşacaktır. Örneğin patisseriesi hamurlarından olan sable bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, İtalyan Kurabiye gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsisi denilen 10mm derinliğindeki tepsilerden (düz ya da delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.

Tepsiler arasındaki boşluğun 20mm'den az olmamasına dikkat ediniz. Normalde bu boşluk 40mm olmalıdır.

Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar (530x750mm) üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum

ızgara kapasiteleri FBG020 için 5 ad. ve FBG040 için de 10 ad.'tir.

Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla nemlendirme butonu vasıtası ile buhar püskürterek ürünün nemlendirilerek kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.

Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişmeler olacaktır.

Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına durdurucu konulmuştur. Arabayı kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız.

## 8. ÇALIŞTIRMA

Gaz ve su vanalarını açınız.

Elektrik şalterini açınız.

Panel üzerindeki açma butonuna basarak cihaz enerjilenir.

Seçim Butonu ile pişirme modunu seçip butonun ortasına basınız.

Sıcaklık displayi üzerinde sıcaklık ayarı yine seçim butonu ile ayarlanır ve onaylanır.

Zaman ve veya et probu butonuna basılarak, zaman veya et probu sıcaklığı seçilerek pişirme işlemi başlatılır.

Cihaz elektrik bağlantısı ters yapıldığında display üzerinde "POL" "CHK" uyarısı gelecek. Bu uyarı geldiğinde enerji kablosunun faz ve nötr uçlarının yerlerini değiştiriniz.

Ateşleme kartı brülörü ateşlemek için bujiyi enerjileyecektir. Bu işlem 3 kere olacaktır. 3. deneme sonunda ateşleme işlemi gerçekleşmez ise elektronik kart stand by konumuna geçer ve ekranda "E11" "E13" "E15" şeklinde arıza kodları görülür. Reset butonuna basılır ve fırın çalışmasına kaldığı yerden devam eder.

## 9. KAPATMA

Çalışma esnasında zaman sıfırlandığında pişirme işlemi sonlandırılır. Cihazı kapatmak için açma-kapama butonuna basarak enerji kesilir.

## 10. EMNİYET TEDBİRLERİ

Pişirme konumunda fırının kapısı tam kapalı değil ise cihaz çalışmaz. Kapı kolunun tam yerine oturmuş olmasına dikkat edilmelidir.

Cihaz çalışırken fırın kapısı açılırsa cihazın çalışması durur.Kapı kapandığında ise çalışmasına devam eder.

Cihazda herhangi bir arıza durumunda display üzerinde ilgili mesajlar görülecektir.

Çalışma esnasında herhangi bir nedenle alev sönməsi durumunda, hissedici sayesinde emniyet ventilli musluk cihaza gaz girişini engeller.

Fırın üstüne, özellikle baca çıkışlarının üstüne tepsi veya benzeri çıkışları kapatacak malzeme koymayınız.

Gaz vanası, gaz körüğü gibi herhangi bir gaz bileşeni üzerinde çalışırken ve/veya mevcut bir gaz bağlantısını değiştiriyorken mutlaka, istenen düzeye CO ve CO2 ölçümü gerçekleştirebilen bir ölçü aleti kullanılarak ayrıntılı baca gazı analizi yapılmalıdır! Bu işlem sadece eğitimli teknisyenler tarafından gerçekleştirilebilir! Olası gaz sızıntılarına karşı mutlaka cihazı kontrol ediniz!

## 11. TEMİZLİK

Yıkama Programları

Yıkama Modları	Display	Süre
Az Kirli	AZ	120dk
Orta Kirli	ORTA	150dk
Çok Kirli	ÇOK	180dk

Yıkama işlemini başlatmak için



Yıkama butonuna basınız.



Döner ayar butonunu çevirerek fırın kabininin kirlilik durumuna göre yıkama programı seçiniz. Butona basarak yıkama işlemini başlatınız.



Yıkama işlemi başlayınca, fırın yıkama şartlarını sağlamak için ön hazırlık yapar. Boşaltma vanası kapanır, kabin ve yıkama suyu sıcaklığı ideal şartlara getirilir.

Ekranda “KAPI AC” yazısı görüldüğünde, fırın kapısını açarak kabin içerisine deterjan koyunuz.



Kapı açık olduğu müddetçe ekranda

“KAPI KAPA” mesajı görünecektir.

Deterjan koyduktan sonra fırın kapısını kapatınız.



Seçilen yıkama programı otomatik olarak başlayacaktır. Ekranda seçilmiş olan yıkama programını simgeleyen harfler ve yıkama süresi görülür.

**UYARI: Yıkama programlarından hangisi seçilirse seçilsin, yıkama işlemi başlamadan önce fırın otomatik olarak ideal yıkama şartlarını sağlamak için arka planda çalışmaya başlar. Bu sırada ekranda seçilen yıkama programını simgeleyen harfler ve yıkama zamanı saat**

**ve dakika olarak görünür.**

İdeal yıkama şartları aşağıdaki şekilde oluşturulur;

İlk olarak boşaltma valfi kapatılır. Bu işlem yaklaşık 1 dakika sürer.

Fırın kabin ısısı 60°C olması gerekir. Eğer kabin ısısı 60°C üzerinde ise kabin fanları çalışmaya başlar ve ekranda “KAPI AC” mesajı görünür. Bu arada soğutma butonu ledi yanarak soğutma işleminin gerçekleştiğini gösterir. Eğer kabin ısısı 60°C altında ise brülörler çalışmaya başlar ve kabin ısısını 60°C ye ulaştırır.

Buhar jeneratöründeki suyun sıcaklığı 50- 55°C civarında olmalıdır. Eğer suyun sıcaklığı 55°C üzerinde ise soğutmak için buhar jeneratörüne soğuk su girişi olur.

Eğer suyun sıcaklığı 50°C altında ise buhar jeneratörü brülörü çalışmaya başlar ve suyun sıcaklığını 50°C üzerine çıkarır.

Yıkamanın İptal Edilmesi



Yıkama işlemini iptal etmek için açma kapama tuşuna basarak fırın kapalı konuma getirilir.



Tekrar aynı tuşa basılarak fırın kontrol paneli açılır. Ekranda “YKMA İPTL” mesajı görünür.



Bu sırada döner ayar butonuna basılarak yıkama işlemi iptal edilmiş olur. Fırın içerisinde deterjan kalma ihtimalini ortadan kaldırmak için fırın durulama işlemine geçer ve 30 dakika durulama yapar ve fırın pişirme için hazır hale gelir.

Eğer “YKMA İPTL” mesajı görüldüğünde 10 saniye içerisinde döner ayar butonuna basılmaz ise yıkama işlemi kaldığı yerden devam eder.

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

## 12. BAKIM

Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya değiştirilecek kısmı yoktur.

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

### 13. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

Enerji lambası yanmıyor ise elektrik şalterini kontrol ediniz.

Fırın kontrol paneli üzerinde sürekli "E11" "E13" "E15" arızaları belirliyor ve resetleme yapmanıza rağmen tekrar aynı hata mesajları belirliyor ise gaz vanasını kontrol ediniz. Eğer kapalı ise açınız.

Cihazın çalışması için tüm işlemleri (ısı

seçimi) yaptınız fakat cihaz yine çalışmıyor ise kapı tam olarak kapatılmamış olabilir. Kapağı kontrol edip kolunun tam yerine oturmasını sağlayınız.

Tüm bunlara rağmen cihaz yine çalışmıyor ise kontrol panosundaki arıza lambası yanacaktır. Bu durumda yetkili servise haber veriniz ve cihaza hiç bir müdahalede bulunmayınız.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

#### PIŞİRME İÇİN TAVSİYE EDİLEN TEPSİ, KAPASİTE VE ISI DEĞERLERİ

	Tepsi		Pişirme		Kapasite			Açıklama
	GN 2/1	C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040		
Etili Börek	düz 20mm	170	20	25 Kg	50Kg	100Kg		
Fırında millföy böreği		170-180	18-20	80 kişi	210 kişi	450 kişi	Hamura verilen şekle göre kapasite değişebilir.	
Fırında makarna	düz 40mm	180	30	150 kişi	300 kişi	600 kişi	Son 10dk. fırını 2000C'ye çıkartın.	
Fırında pizza	delikli 20mm	180	15	100 kişi	200 kişi	400 kişi		
Dana rostoto	düz 65mm	140	120	40 Kg	80Kg	160Kg		
Kuzu pizozla	ızgara	210	30	30 Kg	60Kg	120Kg		
Bütün Kuzu tandır	Asarak	140	150	1 ad.	2 ad.	4 ad.	Ortaya 1 ızgara en alta yağ toplama tepsi koy	
Bütün tavuk	ızgara	160	70	16 ad.	50 ad.	100 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.	
Çeyrek tavuk	ızgara	170	55	150 ad	250 ad.	450 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.	

Hamburger	Izgara	190	15	125 ad.	250 ad.	500 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Dana pizola	Izgara	200	12	12Kg.	24Kg	48Kg	
Dil balığı filetosu	Izgara	160	15	100 Ad.	200Ad	400Ad	
Fırında alabalık	Izgara	160	20	120 ad.	240Ad	480Ad	
Fırında mezgit	Izgara	180	18	120 Ad.	240Ad	480Ad	
Fırında somon	Izgara	180	20	100 Ad.	200Ad	400Ad	
Soslu patates	düz 60mm	180	50	125 Kişi	250 kişi	500 kişi	Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.
Biber dolma	düz 60mm	160	70	125 Ad.	250 kişi	500 kişi	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine yağlı kağıt kapat.
Düşüş patates	düz 10mm	200	15-18	175 kişi	350 kişi	700 kişi	Tepsi tabanını hafifçe yağla, patateslere yumurta sarısı sür.
Lazanya	düz 60mm	170	45	125 kişi	250 kişi	500 kişi	
Paylar	delikli 20mm	180	30/40	100 kişi	200 kişi	400 kişi	Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında izgara biber	Izgara	200	10	200 Ad.	400Ad	800Ad	
Domates gratin	Izgara	200	20	200 Ad.	400Ad	800Ad	
Patlıcan gratin	Izgara	200	30	112 Ad.	225 Ad	450 Ad	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma	düz 65mm	210	60	200 Ad	400Ad	800Ad	Sıcak sos ilave edin.
Karniyarik	düz 40mm	160-200	30	150 kişi	300 kişi	600 kişi	Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 2000C'de gratine et.
Roll ekmek	delikli 20mm	190	15-18	75 kişi	150 kişi	300 kişi	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı
Hamburger ekmek	delikli 20mm	180	15-18	60 kişi	125 kişi	250 kişi	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı
Puf böreği	düz 20mm	160	20	15 Kg	30Kg	60Kg	
Pandispanya	düz 20mm	170	20	15 Kg.	25Kg	50Kg	Yağlı kağıt kullanınız.
Valovana hamurları	düz 20mm	170	15	200 Ad.	400Ad	800Ad	

Börek(tepsi)	düz 20mm	180	40	200 kişi	400 kişi	800 kişi	Yufkanın kalınlığına göre süre, dağıtım büyüklüğüne göre kapasite değişebilir. Yoğun nem ver.
Çörekler	delikli 20mm	160	15	45 Ad.	170Ad		
Krem karamel	düz 40mm	120	75	150 kişi	300 kişi		Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
Fırın sütlaç	düz 40mm	200	20	75 kişi	300 kişi		Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.

S : Soğutulmuş yiyecekler D : Dondurulmuş yiyecekler

Tablo - 1



## SELECTING THE COOKING MODE

Once you press the I/O On/Off button, all cooking mode displays are illuminated, indicating that the user is prompted to turn the Rotary Set Switch. Meanwhile, no mode is selected by default.

The rotary set switch remains in this mode until it is turned (until a program is selected).

Once you start turning the rotary set switch clockwise, all modes go off.

First the Boiler Cooking display sequentially followed by Steam, Steam-Dry, Dry and Adjustable Steam cooking mode displays - if you keep turning - are activated.

If you still keep turning, the same sequence is repeated from the beginning.

If you turn the button counter-clockwise, the sequence is reversed.

Turn the rotary set switch until desired cooking mode is selected. (In each cooking mode, last preset parameters relating to that mode are indicated on the displays)

Press centrally the rotary set switch to select the desired cooking mode.

Once the cooking mode is selected, the Temperature Display starts flashing. (If the mode selected has a constant cooking temperature, this step is skipped and the time display starts to flash)

Set desired cooking temperature by means of the rotary set switch. When you press this button, the time display starts to flash for time setting and the Time Setting LED starts constantly flashing.

The value in the time display is set by means of the rotary switch.

During time setting procedure, press the Meat Probe button (the LED on the button flashes and the probe temperature to be set is displayed on the time display).

Turn the Rotary Setting Button to select the desired cooking temperature and press to acknowledge.

The device is now ready to cook in the desired mode.

Once you open the oven door, load the foodstuffs and close back the oven, the oven automatically starts cooking.

For a new cooking cycle;

Press the rotary set switch. (The last cooking mode and temperature values with time settings are displayed)

If you close the oven door in this mode, the oven automatically starts cooking.

Repeat the steps above if you desire to change the cooking mode.



**On/Off Button**

This button is used to operate or stop the oven control panel. The LED on the panel indicates that the oven is active. Press and hold this button for 3 seconds to turn off. No operation is performed if you hold the button for a shorter time.



**Rotary Set Switch**

Use this button to select the cooking mode and set temperature and time. The value is incremented with clockwise turn, and decremented with counter-clockwise turn. Press the button to acknowledge the value.



**Temperature Display**

The display indicates the instant cooking value or the temperature setting. The temperature unit is displayed next to the value. Maximum setting is 275°C. Use the rotary set switch to set temperature.



**Temperature Setting Button**

Press the Temperature Button Setting to display current setting for a period of 5 seconds during operation.

After this period, the display turns back to show the measured temperature.



### Fast Cooling Button

Use the Cooling Button when necessary to start the cooling function. During cooling function, fan speed is half when the cabin door is open, and full when the door is open.



### Time Display

Cooling time, meat probe temperature and error/warning codes are displayed. Cooking time is displayed in minutes. Time starts to count down from the value set. Time count does not start until actual oven temperature reaches the value set. The display indicates the remaining time to the completion of cooking (if time mode is selected). Meanwhile, centre (:) LEDs start to flash. Use the rotary switch to set the time while selecting the cooking mode. Once the time value setting or the meat temperature setting is reached, cooking is ended. Once cooking time is complete (0:00), the buzzer sounds and cooking is ended.



### Time Setting Button

Press this button to select time-set cooking. In this case, the LED on the button flashes. Once the LED flashes, use the rotary switch to set the cooking time, and press the button to acknowledge the setting. If you hold the time setting button during cooking, the display starts to sequentially indicate the total time setting and elapsed time. If you release the button, the display turns back to its normal indication (remaining time) after 3 seconds. While cooking in the Meat Probe Mode, the time display shows the instant meat probe temperature. However, if you hold the time button for less than 5 seconds, the time display starts to instantly show the elapsed time, and then turns back to show the meat probe value after 5 seconds. If you hold this button for more than 5 seconds, the time display constantly shows the elapsed time.



### Meat Probe Button

Press this button to select meat-probe cooking mode. In this case, the LED on the button flashes. Use the rotary switch to set the value within the range of 30-90°C. The meat-probe cooking mode is time-dependent. However, if you hold the Meat Probe button for less than 5 seconds, the time display shows the meat probe temperature setting, and then turns back to show the instant meat probe temperature setting after 5 seconds. If you hold this button for more than 5 seconds, the time display constantly shows the



### Manual Steam Button

Use this button to supply extra steam into the cabin during cooking while the cabin temperature is within the 100°C – 250°C range. If you press this button, steam is supplied into the cabin for 1 second. Repeatedly press the button to increase the supply.

Reset Button

Use this button to reset the burners when they indicate a burning error code.



### Automatic Wash Button

Use this button to enter the wash menu. Use the rotary switch to select among 3 different washing modes, namely "LOW", "NORMAL", and "HIGH". Press the button to start washing. The flashing LED on the button indicates that washing is active.



### Fan Control Button

This button is used to control fan speed in the oven. Press this button to change fan speed during cooking. There are 4 different fan speeds.

Please read this instructions manual carefully before starting to use the device, and keep it for future reference when necessary.

# INSTALLATION

## 2. INSTALLATION

Remove the protective nylon coat on the device, and clear any adhesive on the surface with an appropriate solvent.

Fit the device underneath a hood to exhaust the smoke, stink and steam released by the cooking process.

The exhaust fan should have the shared energy connection with the device if it is proposed to exhaust the steam by forced draught. If no ventilation is available, device operation should stop. Meanwhile, suction capacity should not be higher or lower than the gas released by the device.

Fit the device on a smooth and tough surface by levelling it through its adjustable feet.

For a smooth installation and maintenance, the surface on which the device is placed should have a clearance of 60 cm on the left. This would also ease the air suction of the motor. Again for seamless air circulation, a clearance of around 10 cm should be left on the rear.

While fitting the device, it should be ensured that the oven door can be opened by minimum 1100 for smooth loading and discharge.

## 3. WATER CONNECTION

Install a 3/4" water line to the water inlet, and mount a 3/4" global valve to an appropriate location.

Water supply to the device should be 2-4 bars at an hardness of 7°Fh. Hence, the nozzle is prevented from shortly getting clogged due to calcification.

## 4. ELECTRICAL CONNECTION

The device should be connected to an appropriate network at DIN VDE 0100 standards.

The device should be supplied with 220-230V 1N AC 50-60Hz mains voltage.

For the power line, a H07 RN-F rated cable of 3x1.5 mm<sup>2</sup> cross-section should be used.

Voltage tolerance  $\pm$  should not exceed 10%.

The device should strictly be earthed. For this purpose, DIN VDE 0100, Article 540 should be taken into consideration. The ground screw is marked with label "⚡".

## 5. GAS CONNECTION

Refer to an authorized service technician for the gas connection of the device.

A gas valve should be fitted on an easily-accessible location to rapidly cut gas supply in emergency.

Once all connections are complete, conduct a gas leak test on joints.

Check whether the device suits the type of gas supplied. If not, please refer to the section "Conversion to Different Gases".

All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.

Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

## 7. CONVERSION TO DIFFERENT GASES

The device is factory set to operate with 20 mbar NG (G20) gas. If the device is to be operated with a different gas, please refer to the authorized service.

**WARNING: If a procedure for conversion to a different gas was applied to the device, please attach the sticker matching the gas used to a clearly visible point on the device.**

## 8. BEFORE USE

Operational check on gas parts

Check the gas cock screw settings and the speed settings of the blower motor according to the instructions manual of the device. Make sure that there are no gas leaks and that the hood system is properly functional.

If necessary, please refer to the **s e c t i o n** "Troubleshooting" below. Thermal Power Check

In case of conversion to different gases, or after a maintenance procedure following the installation, the thermal power of the device should be checked.

Inlet Pressure Check

A manometer with a minimum precision of 0,2 mbar should be used to measure the gas inlet pressure.

Remove the front control panel and detach the bolt marked "B" from the gas cock. Mount the manometer here.

Start the burner and measure the inlet pressure. The reading should be consistent with table "T4".

Otherwise, call the authorized service.

Remove the manometer and re-place the bolt "B".

The device has been designed for professional use

and should therefore be operated by specifically trained technicians.

Strengths compared to old versions;

Electronic Gas Control

Burn Control inside the Cabin

Control with a Single Button on the Control Panel

Environment-friendly new insulation material minimizing heat losses

Door handle offering advanced functionality

Meat probe to control interior temperature of foodstuffs to be cooked.

Oven trolley capable of fitting into the oven

Convection furnaces are multi-functional devices where indirect cooking is performed by blowing hot air trapped in the combustion chamber into the oven cabin via the fan. This version further offers the functionality of preventing unburned gases from penetrating into the oven by exhausting hot air through the exchanger and tubing.

The device is aimed at cooking all food types listed in Table 1. Furthermore, you can use the oven to warm previously cooked and frozen foods up to a suitable heat level for eating.

Choosing the right tray depth is of crucial essence in convection ovens. Choose 20-mm perforated trays for leavened doughs; 20-mm ordinary non-

		<b>GN 2/1 tray</b>	<b>GN 2/1 tray</b>	<b>GN 1/1 tray</b>
	<b>Tray</b>	<b>FBG040</b>	<b>FBG020</b>	<b>FBG010</b>
Biscuits/cookies	10mm	20 ad.	10 ad	10 ad
Leavened doughs	20mm delikli	10 ad.	5 ad	5 ad
Pastries	20mm flat	10 ad.	5 ad	10 ad.
Oven dishes	40/65mm flat	10 ad.	5 ad.	5 ad.
Sauce dishes (reheating)	65mm flat	7 ad.	4 ad.	3 ad

perforated trays for pastries; and 40-65 mm trays for sauce dishes depending on the type of the dish. Tray types and recommended maximum tray capacities are listed below:

If the GN 1/1 tray is used, the tray capacity will be two folds of the quantities provided.

Trays deeper than 65 mm should not be used to avoid any obstruction of hot air circulation.

For 20mm GN 2/1 trays used for leavened doughs, one tray may accommodate 25-30 breads depending on the bread weight. However, with this oven type, it is not possible to bake breads over 180 grams in weight. In this case, when you load 10 trays, each capable of accommodating 10 breads, the oven gains a capacity of 250 breads per single use. Baking time is 18-20 minutes.

The 20mm flat GN2/1 trays used for pastries may vary by pastry type. In average, it is possible to cook 35-40 portions of pastry with a single tray. In this case, the oven has a capacity of 350-400 portions, and cooking time varies in a range of 20-35 minutes depending on the foodstuff.

40-60 mm GN2/1 trays used to cook oven dishes can accommodate, for example, 40 sauce drumsticks, along with a cooking time of 75-80 minutes. In this case, the oven is capable of cooking 400 portions at a time at full capacity.

The 80mm GN2/1 trays that may be used for sauce dishes, particularly legume dishes, can accommodate 60 portions, yielding a total capacity of 420 portions when 7 loads are loaded at a time.

Before loading the foodstuff into the device, first conduct a pre-heating at a temperature exceeding the selected cooking setting by minimum 70°C. However, regardless of the foodstuff to be cooked, conducting a pre-heating at 235°C is the most ideal one. For instance, to cook meat pastry for 20 minutes at 190°C, the oven should be pre-heated up to minimum 230°C. Because cold materials to be loaded in the oven (trolley, tray, foodstuff) are supposed to decrease the interior oven temperature. Therefore, please do not load

the foodstuff without a pre-heating session. Tray arrangement upon tray rails on the trolley depends on the foodstuff to be cooked. Because, densely-arranged trays would yield varied levels of cooking due to lack of full air circulation between the trays. For example to cook sable biscuits, pie crusts, American biscuits or Italian cookies, trays of 10 mm in depth that are typically called "pastry trays" (flat or perforated) may be loaded into all rail gaps. However, in cooking other foodstuffs, arranging the trays so that each loaded rail gap is followed by an empty one would allow air circulation, thereby yielding better cooking. User attention is particularly drawn to this principle.

Please ensure that, clearance between trays is not less than 20 mm. This should typically be 40 mm.

To cook grilled chicken, grilled fish and grilled meat balls, use of wire grids (530x750 mm) accompanying the oven is recommended. Maximum grill capacity of the device is 5 grills for FBG020, and 10 grills for FBG040.

Particularly during cooking leavened doughs and pastries, steam should be sprayed periodically into the oven through the moistening button to avoid foodstuff from getting dried and crusted.

Please take care to ensure that trays are aligned in the oven trolley and that oven rails are fully driven up to the end. Otherwise, varied cooking may occur.

Please align oven trolley exactly centrally inside the oven cabin. For this purpose, a stopper is provided on the oven base. Please keep sliding the trolley until the stopper is reached.

## 9. OPERATION

Open gas and water valves.

Turn on the power switch.

Press the ON button on the panel to energize the device.

Select the cooking mode with the selector switch and press the button in the middle to acknowledge.

On the temperature display, temperature setting

is made and acknowledged again by means of the selector switch.

Press the time or the meat probe button and select the time or meat probe temperature to start cooking.

If the polarity of the electrical connection on the device is wrong, the device will give out the "POL CHK" warning. In this case, please exchange the phase and neutral wires of the power cable.

The ignition card will energize the spark plug to fire the burner. This procedure will be repeated for three times. If no firing occurs after the third attempt, the electronic card switches to the stand-by mode and the display starts to indicate the failure codes such as "E11", "E13", "E15" etc. In this case, press the reset button to resume oven operation.

## 10. SWITCHING OFF

Once timer reaches zero during operation, cooking is ended. Press the on/off button to de-energize and so to switch off the device.

## 11. SAFETY MEASURES

If the oven door is not fully closed during cooking, the device would not function. Please take care to ensure that the door handle is fully fit in its place.

Device operation would be interrupted if the door is opened during the operation. And operation is resumed when the door is closed.

In case of a failure on the device, appropriate messages will be indicated on the display.

If the flame goes out for any reason during the operation, the safety valve prevents gas inflow to the device thanks to the sensor.




Avoid placing trays or any other material that would obstruct the exhaust on the oven, particularly on hood outlet.

When working on any gas component such as a gas valve, gas blower, etc., and/or when replacing an existing gas connection, please strictly conduct

a detailed exhaust gas analysis by means of a measuring instrument capable of measuring CO and CO<sub>2</sub> with ideal precision. This procedure should be performed only by a trained technician! Strictly check the device against potential gas leaks.

## 12. CLEANING

Washing programs

Washing Modes	Display	Süre
Low Wash		120 min.
Mid Wash		150 min.
High Wash		180 min.



Please press the wash button to start washing.



Turn the rotary switch to select a proper washing program depending on actual contamination of the oven cabin. Press the button to start washing.



Once washing is started, the oven performs a preliminary set-up to meet washing conditions. Discharge valve is closed, and cabin and washwater temperature is brought to ideal conditions.

Once the indication "OPEN DOOR" is shown on the display, open the oven door and load detergent.



As long as the oven door is open, the indication "CLOS DOOR" remains in the display. Close the oven door after detergent is loaded.

**LOW  
WASH**

The washing program selected will automatically start. The display shows the letters representing the selected washing program, as well as the washing time.

**WARNING: Regardless of the washing program selected, the oven automatically starts a background work to meet ideal washing conditions before washing is started. Meanwhile, letters representing the selected washing program and washing time in hour and minute are displayed.**

Ideal washing conditions are set up as follows:

First the discharge valve is closed. This procedure takes around 1 minute.

Cabin temperature of the oven should be 60°C. If actual cabin temperature is above 60°C, cabin fans start during which the indication "KAPI AC" appears on the display. Meanwhile, the cooling LED lights, indicating that cooling process is in progress. If cabin temperature is below 60°C, burners start to bring cabin temperature to 60°C.

Water temperature in steam generator should be around 50-55°C. If water temperature is above 55°C, cold water is fed to the steam generator to cool down. Otherwise, the steam generator burner starts to increase water temperature above 55°C.

Canceling the Washing Process



Press the on/off button to cancel washing and switch off the oven.

**WASH  
END**

Press the same button to open the control panel. The display shows the message "WASH END".



Meanwhile, press the rotary switch to cancel washing. To prevent any detergent residue, the oven starts flushing for 30 minutes and then gets ready for cooking.

If you do not press the rotary switch within 10 seconds following the indication of the message "YKMA IPTL", washing procedure is resumed.

**WARNING: To prevent damage to the electrical installation, do not use direct or highly pressurized water for cleaning.**

## 13. MAINTENANCE

The user should not attempt to repair or replace any device part or component.

In case a dangerous situation is observed in the device, first cut the gas and power connections, and then call the authorized service. Intervention in the device by unauthorized persons should be avoided.

## 14. TROUBLESHOOTING

Check the power switch if the power light is off.

If the alarms "E11", "E13" and "E15" are constantly displayed on the control panel, and if they persist despite the rest, check the gas valve. Open the valve if it is already closed.

Perform all procedures necessary for the device to start (temperature setting). If the device still does not start, check whether the door is fully closed. Check the door and ensure that its handle is fully fit in.

If the device still does not start, the failure light on the control panel will be on. In this case, call the authorized service and avoid making any intervention in the device.

LIFE EXPECTANCY OF THE PRODUCTS IS  
10 YEARS.

**TRAYS, CAPACITIES AND HEAT VALUES RECOMMENDED FOR COOKING**

	Tray	Cooking		Capacity			Description
		C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040	
	GN 2/1	C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040	
Meat Pastry	flat, 20 mm	170	20	25 Kg	50Kg	100Kg	
Roasted flaked pastry	perforated, 20 mm	170-180	18-20	80 kişi	210 kişi	450 kişi	Capacity may vary by the actual dough shape
Macaroni timbale	flat, 40mm	180	30	150 kişi	300 kişi	600 kişi	increase oven temperature to 200oC in the last 10 min.
Baked pizza	perforated, 20 mm	180	15	100 kişi	200 kişi	400 kişi	
Roast beef	flat, 65mm	140	120	40 Kg	80Kg	160Kg	
Lamb chops	Grill	210	30	30 Kg	60Kg	120Kg	
Whole lamb in tandouri	by hanging	140	150	1 ad.	2 ad.	4 ad.	Place a grill in the middle and a fat collecting tray in the bottom
Whole chicken	Grill	160	70	16 ad.	50 ad.	100 ad.	Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture
Quarter sized chicken	Grill	170	55	150 ad	250 ad.	450 ad.	Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture
Escalope	flat, 40 mm/ grill	200	12	125 ad.	250 ad.	500 ad.	
Hamburger	Grill	190	15	12Kg.	24Kg	48Kg	Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture
Veal chops	Grill	200	12	100 Ad.	200Ad	400Ad	
Sole fillets	Grill	160	15	120 ad.	240Ad	480Ad	
Roasted trout	Grill	160	20	120 Ad.	240Ad	480Ad	
Roasted morina	Grill	180	20	100 Ad.	200Ad	400Ad	
Roasted haddock	Grill	180	18	125 Kişi	250 kişi	500 kişi	
Roasted somon	Grill	180	20	125 Ad.	250 kişi	500 kişi	
Sauce potato chips	flat, 60mm	180	50	175 kişi	350 kişi	700 kişi	Supply boiling sauce in trays
Stuffed green pepper	flat, 60mm	160	70	125 kişi	250 kişi	500 kişi	Supply boiling sauce in trays, coat with grease-proof paper



Finger potato chips	flat, 10mm	200	15-18	100 kişi	200 kişi	400 kişi	Slightly apply fat to the tray base, and spread egg yolk on chips.
Lasagne	flat, 60mm	170	45	200 Ad.	400Ad	800Ad	
Pies	perforated, 20 mm	180	30/40	200 Ad.	400Ad	800Ad	Duration may vary by pie thickness. Spread melted butter on pies.
Roasted grilled pepper	Grill	200	10	112 Ad.	225 Ad	450 Ad	
Tomato gratin	Grill	170	20	200 Ad.	400Ad	800Ad	
Eggplant gratin	Grill	160	30	150 kişi	300 kişi	600 kişi	Pierce eggplants with a fork.
Stuffed zucchini	flat, 65mm	160	50	75 kişi	150 kişi	300 kişi	Add hot sauce.
Slitted aubergines	flat, 40mm	160-200	30	60 kişi	125 kişi	250 kişi	Pour hot sauce on aubergines previously fried. Slightly roast the top side at 200oC during last 10 minutes.
Bread roll	perforated, 20 mm	190	15-18	15 Kg	30Kg	60Kg	Cooking should be performed under intensive moisture
Crumpet	perforated, 20 mm	180	15-18	15 Kg	25Kg	50Kg	Cooking should be performed under intensive moisture
Puff pastry	flat, 20 mm	160	20	200 Ad.	400Ad	800Ad	
Sponge cake	flat, 20 mm	170	20	200 kişi	400 kişi	800 kişi	Use grease-proof paper.
Vol-au-vent doughs	flat, 20 mm	170	15	45 Ad.	170Ad	340Ad	
Pastry (tray)	flat, 20 mm	180	40	150 kişi	300 kişi	600 kişi	Capacity may vary by dough thickness and spread size. Apply intensive moisture.
Shortbread	perforated, 20 mm	160	15	75 kişi	150 kişi	300 kişi	

S : Refrigerated foods

D : Frozen foods

Table - 1

## WAHL DER GARUNGSART

Nachdem auf die I/O An/Aus Taste gedrückt wird leuchten alle Garungsartanzeiger und ist funktionsbereit für die Drehung der drehenden Regulierungstaste. In dieser Position ist keine Garungsart gewählt.

Bis die drehende Regulierungstaste gedreht wird (bis das Programm gewählt wird) befindet sich die Taste auf diese Stellung.

Wenn die drehende Regulierungstaste im Uhrzeigersinn gedreht wird erlöschen alle Garungsarten.

Zuerst die Kombi Garungsanzeiger: wenn die Drehung fortgeführt wird werden der Reihe nach die Anzeiger der Garungsarten mit Dampf, Dampf-Trocken, Trocken und regelbarer Garungsart mit Dampf aktiviert.

Wenn die Drehung fortgesetzt wird faengt die gleiche Reihenfolge wieder von vorne an.

Wenn gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird laeuft die Reihenfolge umgekehrt ab.

Durch die Drehung der Regulierungstaste wird die drehende Regulierungstaste so lange gedreht bis die gewünschte Garungsart eingestellt wird. (Bei jeder gewählten Garungsart erscheinen die zuletzt eingegebenen Parameter auf den Anzeigern).

Die gewünschte Garungsart wird gewählt in dem auf die Mitte der drehenden Regulierungstaste gedrückt wird.

Nach dem die Garungsart gewählt wurde beginnt die Waermeanzeiger anzu blinken. (Wenn eine fixe Garungswaerme gewählt wurde laeuft diese Etappe weiter und der Zeitanzeiger beginnt zu blinken.

Die gewünschte Garungswaermewert wird mit der Regulierungstaste eingestellt und durch das Aufdrücken auf die drehende Regulierungstaste wird zur Einstellung der Zeit beginn die Zeitanzeiger zu blinken, und der LED der Zeitregulierungstaste

leuchtet staendig weiter.

Der Wert auf der Zeitanzeiger wird mit der drehenden Taste eingestellt.

Beim Zeitregulierungsvorgang kann wenn gewünscht auf die Kerntemperaturfühlerstaste gedrückt (der LED auf der Taste leuchtet und auf der Zeitanzeiger einzustellender Kerntemperaturfühler Waermewert erscheint.

Mit der drehenden Regulierungstaste wird die gewünschte Garungswaerme gewählt und durch das Drücken auf die drehende Regulierungstaste bestaetigt.

Das Geraet ist jetzt bereit auf der gewünschten Garungsart zu kochen.

Nach dem die Ofentür geöffnet und die Speisen hineingelegt und wieder verschlossen wird faengt der Ofen automatisch an zu garen.

Wenn der Garungsvorgang beendet ist und erneut gekocht werden soll;

Es wird auf die drehende Regulierungstaste gedrückt. (die allerletzte Garungsart und Waerme kommt mit den Zeitregulierungswerten).

Wenn bei dieser Position die Tür zugemacht wird beginnt er wieder automatisch zu garen.

Wenn die Garungsart geaendert werden soll müssen die oben genannten Schritte wiederholt werden.

Nachdem auf die I/O An/Aus Taste gedrückt wird leuchten alle Garungsartanzeiger und ist funktionsbereit für die Drehung der drehenden Regulierungstaste. In dieser Position ist keine Garungsart gewählt.

Bis die drehende Regulierungstaste gedreht wird (bis das Programm gewählt wird) befindet sich die Taste auf diese Stellung.

Wenn die drehende Regulierungstaste im Uhrzeigersinn gedreht wird erlöschen alle Garungsarten.

Zuerst die Kombi Garungsanzeiger: wenn die

Drehung fortgeführt wird werden der Reihe nach die Anzeiger der Garungsarten mit Dampf, Dampf-Trocken, Trocken und regelbarer Garungsart mit Dampf aktiviert.

Wenn die Drehung fortgesetzt wird faengt die gleiche Reihenfolge wieder von vorne an.

Wenn gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird laeuft die Reihenfolge umgekehrt ab.

Durch die Drehung der Regulierungstaste wird die drehende Regulierungstaste so lange gedreht bis die gewünschte Garungsart eingestellt wird. (Bei jeder gewaehlten Garungsart erscheinen die zuletzt eingegebenen Parameter auf den Anzeigern).

Die gewünschte Garungsart wird gewaehlt in dem auf die Mitte der drehenden Regulierungstaste gedrückt wird.

Nach dem die Garungsart gewaehlt wurde beginnt die Waermeanzeiger anzu blinken. (Wenn eine fixe Garungswaerme gewaehlt wurde laeuft diese Etappe weiter und der Zeitanzeiger beginnt zu blinken.

Die gewünschte Garungswaermewert wird mit der Regulierungstaste eingestellt und durch das Aufdrücken auf die drehende Regulierungstaste wird zur Einstellung der Zeit beginnt die Zeitanzeiger zu blinken, und der LED der Zeitregulierungstaste leuchtet staendig weiter.

Der Wert auf der Zeitanzeiger wird mit der drehenden Taste eingestellt.

Beim Zeitregulierungsvorgang kann wenn gewünscht auf die Kerntemperaturfühlerlaste gedrückt (der LED auf der Taste leuchtet und auf der Zeitanzeiger einzustellender Kerntemperaturfühler Waermewert erscheint.

Mit der drehenten Regulierungstaste wird die gewünschte Garungswaerme gewaehlt und durch das Drücken auf die drehende Regulierungstaste bestaetigt.

Das Geraet ist jetzt bereit auf der gewünschten Garungsart zu kochen.

Nach dem die Ofentür geöffnet und die Speisen hineingelegt und wieder verschlossen wird faengt der Ofen automatisch an zu garen.

Wenn der Garungsvorgang beendet ist und erneut gekocht werden soll;

Es wird auf die drehende Regulierungstaste gedrückt. (die allerletzte Garungsart und Waerme kommt mit den Zeitregulierungswerten).

Wenn bei dieser Position die Tür zugemacht wird beginnt er wieder automatisch zu garen.

Wenn die Garungsart geaendert werden soll müssen die oben genannten Schritte wiederholt werden.



### ON/OFF Taste

Es ermöglicht dass der Ofenkontrollenpanel in Betrieb genommen oder abgestellt wird. Das Licht auf der Taste zeigt dass der Ofen in Betrieb ist. Zum Ausstellen muss 3 Sekunden lang auf die Taste gedrückt werden. Wenn kürzer gedrückt wird erfolgt kein anderer Vorgang.



### Drehende Regulierungstaste

Sie wird bei der Wahl der Garungsarten und Regulierung der Waerme und Zeit benutzt. Wenn nach dem Uhrzeigersinn gedreht wird erhöht sich der gewaehlte Wert, wenn gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird sinkt der Wert. Der gewünschte Wert wird durch das Drücken auf die drehende Taste bestaetigt.



### Waermeanzeiger

Es zeigt den gerade laufenden Garungswert oder die eingestellte Waerme. Waermeeinheit wird direkt daneben angezeigt.

Max. Wert betraegt 275 ° C. Der Waermewert wird mit der Regulierungstaste eingestellt.



### Waerme Regulierungstaste

Damit waehrend des Betrieb der Wert gesehen werden

kann erscheint beim Drücken auf die Waermetaste der eingestellte Waermewert auf dem Anzeiger 5 Sekunden lang. Danach wird der wiederholend gemessene Waermewert weiterhin angezeigt.



### Schnelle Kühlungstaste

Die Kühlungstaste wird benutzt wenn Kühlungsfunktion nötig wird. Bei der Kühlung arbeitet die Ventilatorgeschwindigkeit bei geschlossener Ofentür auf halbe Umdrehung und wenn es offen ist auf ganze



### Zeitanzeiger

Garzeiten, Kerntemperaturfühlerwaerme und Fehler- /Warnungskodes gezeigt. Garungszeit wird in Minuten angezeigt. Die Zeit wird von dem eingestellten Wert rückwaerts gezählt. Die Zeitzählung beginnt nicht bevor die Ofenwaerme den eingestellten Wert erreicht. Waehrend der Garung wird auf dem Anzeiger die gebliebene Zeit angezeigt (wenn die Zeit gewaehlt wird). In dieser Zeit blink der LED auf der Mitte (:) Waehrend die Garungsart gewaehlt wird wird die Zeitregulierung mit der drehenden Taste eingestellt. Wenn die eingestellte Zeitwert oder die eingestellte Fleischwaerme erreicht wird endet der Garungsvorgang. Wenn die Garzeit abläuft (0:00) piepst der Summer und der Garvorgang wird beendet.



### Zeiteinstellungstaste

Wenn beim Waehlen der Garungsart auf dieser Taste gedrückt wird wird die auf Zeit eingestellte Garung gewaehlt und der Led auf der Taste leuchtet. Nach dem der Led leuchtet wird mit Hilfe der drehenden Regulierungstaste die gewünschte Garungszeit eingestellt. Beim Drücken auf die Regulierungstaste beginnt die Garzeit. Wenn waehrend der Garung auf die Zeitregulierungstaste laengere Zeit gedrückt wird erscheint auf dem Anzeiger der Reihe nach die eingestellt Gesamtzeitwert und die vergangene Zeit. Nach dem die Taste losgelassen wird kehrt der Anzeiger nach 3 Sekunden auf die normale Anzeige (die restliche Zeit). Wenn auf Kerntemperaturfuehlereinstellung gekocht wird erscheint auf dem Zeitanzeiger die

momentane Kerntemperaturfühlerwaerme.

Aber; wenn auf die Zeittaste weniger als 5 Sekunden gedrückt wird, wird die vergangene Zeitwert angezeigt und nach 5 Sekunden erscheint auf dem Anzeiger die Kerntemperaturfühlerwert wieder. Wenn laenger als 5 Sekunden gedrückt wird, wird auf dem Zeitanzeiger die vergangene Zeitwert staendig angezeigt.



### Kerntemperaturfühlerlaste

Wenn beim Waehlen der Garungsart auf diese Taste gedrückt wird, wird die Kerntemperaturfühler Garungszeit gewaehlt und der Led leuchtet. Mit der drehenden Regulierungstaste können Werte zwischen 30- 90°C eingestellt werden. Kerntemperaturfühler Garungszeit ist unabhaengig von der Zeit. Aber; wenn auf die Kerntemperaturfühlerlaste weniger als 5 Sekunden gedrückt wurde, erscheint auf dem Zeitanzeiger die eingestellte Kerntemperaturfühlerwaermewert und nach 5 Sekunden erscheint die momentane Kerntemperaturfühlerhiztenwert wieder. Wenn laenger als 5 Sekunden gedrückt wird, wird auf dem Zeitanzeiger die vergangene Zeitwert staendig



### Manuelle Dampftaste

Wird waehrend der Garung zum Zufügen von Extradampf in die Kabine benutzt wenn die Innenkabinenwaerme zwischen 100°C – 250°C liegt. Wenn darauf gedrückt wird, wird in die Kabine 1 Sekunden lang Dampf zugeführt. Wenn mehr Dampf zugeführt werden soll muss nochmals auf die Taste gedrückt werden.



### Reset Taste

Es wird zum Reset benutzt wenn die Brenner wegen des Brennens Fehlerkode anzeigen.



### Automatische Spültaste

Wird für die Spülungsmenü benutzt. Mit Hilfe der

drehenden Taste kann man aus 3 verschiedenen Stufen "WENIG", "MITTELMAESSIG" und "VIEL" wahlen und durch das Drücken auf die Taste die Spülung in Gang setzen. Auf der Taste blinkende LED zeigt dass die Spülungsvorgang aktiv ist.



### **Ventilatorkontrollentaste**

Kontrolliert die Ventilatorgeschwindigkeit im Ofen. Waehrend des Garens kann man auf diese Taste drücken und die Ventilatorgeschwindigkeit aendern. Es gibt 4 Ventilatorgeschwindigkeiten

# MONTAGE

## 3. MONTAGE

Den Schutznylon auf dem Geräet entfernen und falls auf der Oberflaeche Klebstoff übrigbleibt mit einem geeigneten Lösemittel reinigen.

Stellen Sie das Geräet unter einem Rauchabzug damit waehrend des Kochvorgangs entstandener Dampf, Geruch und Rauch abziehen kann.

Wenn der entstandener Rauch zwanghaft hinausgefördert werden sollte muss der Stromanschluss des Abluftventilators mit dem Geräet gemeinsam sein. Wenn keine Lüftung erfolgt muss das Geräet ausser Betrieb gesetzt werden. Die Saugmenge darf nicht mehr oder weniger als der abgegebener Gas des Geräets sein.

Das Geräet auf ebenem und harten Boden mit Hilfe von regulierbaren Füßen auf geraden Stand bringen und aufstellen.

Damit die Montage und Wartung bequem erfolgen kann muss auf der linken Seite des Geräets ein Freiraum von 60 cm gelassen werden. Das wird auch das Luftsaugen des Motors erleichtern. Es müsste wieder zur Luftzirkulation hinten circa ein Freiraum von 10 cm gelassen werden.

Bei der Aufstellung des Geräets darauf achten dass der Ofentür mindestens 1100 zu öffnen ist damit die Ladung und Entleerung bequem erfolgen kann.

## 4. WASSERVERBINDUNG

An dem Wasseranschluss des Geräets  $\frac{3}{4}$ " Anlage verlegen und an einer passenden Stelle  $\frac{3}{4}$ " Kugelventil anschliessen.

Das Geräet muss mit 70Fh Haerte, 2-4 bar Wasser versorgt werden. So kann man verhindern dass der Wasserstrahl in kurze Zeit verkalkt.

## 5. STROMANSCHLUSS


Das Geräet muss an einem Stromnetz

angeschlossen sein das die Stromanlage Standards der DIN VDE 0100 erfüllt.

Das Geräet muss mit einer Netzspannung von 220-230V IN AC 50-60Hz versorgt werden.

Für die Stromleitung muss ein Kabel in der H07 RN-F Qualitaet und einem Querschnitt von 3x1.5 mm<sup>2</sup> benutzt werden.

Spannungstoleranz darf  $\pm$  %10 nicht überschreiten.

Das Geräet muss unbedingt geerdet werden. Hierzu muss DIN VDE 0100 Artikel 540 beachtet werden. Die Erdschraube traegt diese Etikette: .

## 6. GASANSCHLUSS

Den Gasanschluss des Geräets von dem zustaeendigen Service Mitarbeiter vornehmen lassen.

Um bei Notfaellen das Gas so schnell wie möglich abstellen zu können muss an einem gut erreichbaren Platz Gasventil montieren.

Nachdem alle Anschlüsse erfolgt sind an den Verbindungsstellen kontrollieren ob Gas austritt

Prüfen Sie ob ob das Geräet zu dem angeschlossenen Gastyp passt. Wenn nicht, siehe den Teil "Umwandlung in verschiedene Gase".

## 7. UMWANDLUNG IN VERSCHIEDENE GASE

Das Geräet ist so eingestellt worden, dass es mit 20mbar NG (G20) betrieben werden kann. Falls ein anderer Gas benutzt werden soll muss der zustaeendige Service kommen.

**WARNING: Wenn das Geräet für ein anderes Gas umgewandelt worden ist so muss die selbstklebende Etikette des benutzten Gases an einer sichtbaren Stelle geklebt werden.**

## 8. VOR DEM GEBRAUCH

Das Gerat der Gebrauchsanweisung entsprechend bezüglich der Gasventil Schraubeneinstellung und der Drehungsregulierung des Blasmotors prüfen. Vergewissern Sie sich über Gasaustritte und dass das Abzugssystem richtig arbeitet.

Wenn nötig siehe den Teil "Eventuelle Probleme und Lösungen".

Prüfen der Waermekraft

Nach der Montage, nachdem in andere Gase umgewandelt wurde oder nach irgendeiner Wartung muss die Waermekraft des Gerats geprüft werden.

Prüfung der Anschlussdruck

Um den Gasanschlussdruck messen zu können muss eine Manometer mit der Praezision 0,2mbar benutzt werden.

Den vorderen Prüfpaneel herausholen und die "B" Schraube der Gashahn herausnehmen. Den Manometer hier anbringen.

Den Brenner in Betrieb nehmen und Anschlussdruck messen. Der gemessene Wert muss der "T4" Tabelle entsprechen. Wenn nicht den zustaendigen Service benachrichtigen.

Den Manometer demontieren und die "B" Schraube wieder auf ihren Platz anbringen.

Alle zur Montage benötigten Teile werden vom Hersteller geliefert.

Die Gas-Flex und Gasschlauchverbindungen müssen der Norm TS EN 14800 entsprechend durchgeführt werden.

## 9. ANWEISUNGEN BEZÜGLICH DER BENUTZER

Das Gerat wurde für die professionelle Nutzung entworfen und sollte nur vom Personal benutzt

werden das geschult wurde.

Vorteile gegenüber der aelteren Ofenmodelle ;

Besitz elektronische Gasprüfung.

Brennprüfung innerhalb des Kabins vorhanden.

Hat die Eigenschaft auf dem Kontrollpaneel durch einen einzige Taste auf dem

Kontrollpanelle zu prüfen.

Es wurde ein neues Isolationsmaterial benutzt das die Waermeverluste aufs Minimum senkt und zur gleichen Zeit umweltfreundlich ist.

Hat neue Türarm das noch funktioneller ist.

Hat ein Kerntemperaturfühler der die innere

Waerme der gegarten Produkte prüft

Es ist ein Ofenwagen vorhanden die in den Ofen passt.

Konvektionsöfen sind vielseitige Gerate die die warme Luft die sich in der Brennkammer sammelt über einen Ventilator in die Ofenkabine zur indirekten Garung blaest.

Anders als bei den anderen wurde bei diesem Modell die warme Luft durch den Waermetauscher und Rohre geleitet und rausgefört und somit der Eintritt des nicht verbrannten Gases in den Ofen verhindert.

Das Gerat gart alle Nahrungsmittelarten die auf Tabelle 1 angegeben ist. Aber bereits fertiggekochte oder eingefrorene Gerichte können Sie soweit erwarmen dass diese essbar sind.

Bei den Konvektionsöfen ist der Wahl der Tiefe der Backbleche sehr wichtig. Backbleche für Hefeteigarten müssen Loch haben und 20mm betragen, Pastetenarten normal, ohne Loch, 20mm sein, für Gerichtarten mit Brühe und Sosse nach der Eigenschaft des Gericht 40-65mm tiefen Backblech waelhen.

		GN 2/1 Backblech	GN 2/1 Backblech	GN 1/1 Backblech
	Backblech	FBG040	FBG020	FBG010
Kekse/Gebaeck	10mm	10 St	10 St	10 St
Teigarten mit Hefe	20mm mit Loch	5 St	5 St	5 St
Pastetenarten	20mm flach	5 St	5 St	10 St.
Ofengerichte	40/65mm flach	5 St	5 St	5 St.
Gerichte mit Brühe (Erwaermen)	65mm flach	4 St	4 St	3 St.

Wahl des Backblechs und die empfohlene maximale Kapazitaet ist wie unten angegeben:

Bei der Nutzung von GN 1/1 Backblechen wird die Kapazitaet des Backblechs ist die zweifache der angegebenen Menge. Um die Zirkulation der Warmluft nicht zu verhindern sollten Backbleche über 65mm Tiefe nicht benutzt werden.

GN2/1 20 mm mit Loch Backbleche die für Hefeteigarten benutzt wird kann nach dem Gewicht des Brots 1 Backblech 25-30 Brote aufnehmen.

Aber bei diesen Ofentypen kann man Brote über

180 Gramm nicht backen. In diesem Fall wenn von den Backblechen die 25 Brote aufnehmen können 10 Stück benutzt wird so betraegt die einmalige Kapazitaet des Ofens 250 Brote. Backzeit betraegt 18-20 Minuten.

Flache Backbleche GN2/1 20 mm die für Pastetenarten benutzt wird können sich nach der Pastetenart aendern. Es ist möglich dass auf einem Backblech 35-40 Portionen Pastete gebacken wird. In diesem Fall betraegt die Ofenkapazitaet

350-400 Personen und die Zeit nach der Eigenschaft des Zutaten 20-35 Minuten.

GN2/1 40-60mm tiefe Backbleche die für Ofengerichte benutzt werden nehmen 40 Teile Haehnchenkeule mit Sosse auf und die Garzeit betraegt 75-80 Minuten. Wenn der Ofen in diesem Fall mit voller Kapazitaet arbeitet kann Essen für 400 Personen auf einmal garen.

Bei den Gerichtarten mit Brühe und insbesondere bei den Hülsenfrüchten benutzte GN2/1 80 mm

Backbleche befinden sich auf jedem Backblech 60

Portionen und wenn auf einmal 7 Backbleche in den Ofen gegeben wird kann man 420 Portionen erhalten.

Bevor Sie das zu garende Produkt in den Ofen geben waehlen Sie für das Vorheizen mindestens noch weitere 70°C Waermegrad mehr. Aber welches Produkt Sie auch immer garen wollen, das ideale Vorheizen betraegt 235°C. Zum Beispiel wenn Vol-au-vent bei 190°C 20 Minuten lang gebacken werden soll muss der Ofen mindestens bei 230°C vorgeheizt werden. Da das Material das in den Ofen gegeben wird (Wagen, Backblech, zu kochen Gericht) kalt ist werden diese die Waerme im Ofen senken. Aus diesem Grund bitte das Produkt nicht in den Ofen bevor Sie nicht vorgeheizt haben.

Die Backbleche werden nach der Höhe der zu garenden Produkte auf die Backblechschienen des Ofenwagens geschoben. Wenn die Backbleche zu nah übereinander liegen kann die Luftzirkulation nicht ganz erfolgen und die Garung wird verschieden sein. Beim Backen der Sable bisquits, Beutelteig, Amerikanischer bisquit, italienische Plaetzchen die aus Patisserieiteig hergestellt werden können 10mm tiefe Backbleche (flach oder mit Loch) die man Konditorblech nennt zwischen den Schienen schieben. Aber wenn beim Garen anderer Produkte die Backbleche so geschoben werden das eine Schiene immer frei bleibt kann dies die Luftzirkulation und somit bessere Garung bewirken. Bitte unbedingt darauf achten.

Achten Sie darauf dass der Abstand zwischen den Blechen nicht weniger als 20mm betraegt. Normalerweise muss dieser Abstand 40mm sein.



Produkte wie gegrillte Haehnchen, gegrillte Fische und trockene Frikadellen sollten anstatt auf Blechen auf dem Drahtgrill (530x750mm) die mitgeliefert wurde gegrillt werden.

Maximale Grillkapazitaet der Gerate für FBG020 betraegt 5 Stück und für FBG040 10 Stück.

Insbesondere beim Backen der Hefeteig und Pastetenarten sollte in periodischen Abstaenden in den Ofen durch die Feuchtigkeitstaste Dampf verstaebt werden um die Trocknung und Verkrustung des Produkts zu verhindern.

Wenn Sie die Bleche in den Wagen stellen achten Sie darauf dass die in einer Reihe liegen und die Bleche bis zum Ende der Ofenschienen geschoben werden. Ansonsten erzielen Sie verschiedene Garung.

Der Ofenwagen muss in die innere des Ofenkabins sehr sorgfaeltig in die Mitte gestellt werden. Zu diesem Zweck wurde auf dem Boden des Ofens ein Halter einmontiert. Schieben Sie den Wagen bis er diese Punkt erreicht.

## 10. INBETRIEBNAHME

Gas und Wasserventile öffnen.

Den elektrischen Schalter öffnen. Das Gerat das an die An/Taste auf dem Panel verbunden ist erhaelt Strom.

Mit der Wahltaete die Garungszeit waehlen auf die Mitte der Taste drücken.

Auf der Waermeanzeiger wird die Waermereregulierung wieder mit der Wahltaete eingestellt und bestaetigt.

Es wird auf die Zeit und Kerntemperaturfühler Taste gedrückt, die Zeit oder Kerntemperaturfühlerwaerme gewaehlt und die Garung gestartet.

Wenn der Stromanschluss des Gerats verkehrt angeschlossen wird erscheint auf der Anzeige die Warnung "POL" "CHK" Wenn diese Warnung erscheint wechseln Sie die die Stellen der Phasen- und Neutraleinheiten der Stromkabel.

Die Zündungskarte wird um den Brenner

anzuzündendie Zündkerze mit Strom versorgen. Dieser Vorgang wird 3 mal wiederholt. Wenn auch nach dem dritten Versuch die Zündung nicht erfolgt wird die elektronische Karte auf stand bye

übergehen und auf dem Bildschirm die Fehlerkodes "E11" "E13" "E15" erscheinen. Es wird auf Resettaste gedrückt und der Ofen laeuft weiter.

## 11. AUSSTELLEN

Wenn waehrend des Betriebs die Zeit ablaeuft wird der Garvorgang beendet. Zum Ausstellen des Gerats wird der Strom für die An/Aus Taste abgestellt.

## 12. SICHERHEITSMASSNAHMEN

Wenn waehrend des Garungsvorgangs die Ofentür nicht ganz zu ist arbeitet das Gerat nicht. Es muss darauf geachtet werden dass der Türarm sitzt.

Wenn waehrend des Garungsvorgangs die Ofentür sich öffnet wird der Betrieb des Gerats gestoppt. Wenn die Tür abgeschlossen wird arbeitet das Gerat weiter.

Wenn irgendeine Störung an dem Gerat auftritt wird die Anzeige diesbezügliche Nachrichten zeigen.

Wenn waehrend des Betrieb aus irgendeinem Grund die Flammen ausgeht kann durch den Fühler die Gaseinführung in das Gerat durch den Hahn mit Sicherheitsventil verhindern.

Auf den Ofen, insbesondere auf die Abzugöffnungen keinen Blech oder aehnliche Gegenstaende legen.




Wenn an irgendwelchen Gaskomponenten wie Gasventil oder Gasblaeser gearbeitet wird und/oder eine bereits vorhandene Gasverbindung getauscht wird muss an der jeweiligen Flaeche ein Messgerat das CO und CO2 messen kann benutzt und detaillierte Abzugsgasanalyse durchgeführt werden!

Dieser Vorgang darf nur von ausgebildeten Technikern durchgeführt werden! Das Gerat

unbedingt gegen eventuelle Gasentweichung prüfen!

## 13. REINIGUNG

### Reinigungsprogramme

Washing Modes	Display	Süre
Low Wash		120 min.
Mid Wash		150 min.
High Wash		180 min.



Um die Reinigung in Gang zu setzen auf die Reinigungstaste drücken.



#### Reinigung

Die drehende Regulierungstaste drehen und nach dem Verschmutzungsgrad das Reinigungsprogramm wählen. Mit der Taste den Reinigungsvorgang starten.



#### TÜR ÖFFNEN

Wenn die Reinigung beginnt führt der Ofen die Vorbereitungen für die Reinigungsbedingungen durch. Entleerungsventil wird abgeschlossen, die Waerme der Kabine und des Reinigungswassers wird auf die ideale Bedingungen gebracht.

Wenn auf dem Bildschirm "TÜR ÖFFNEN" erscheint die Ofentür öffnen und in die Kabine Spülmittel geben.



#### TÜR SCHLIESSEN

Solange die Tür offen ist erscheint auf dem Bildschirm die Mitteilung "TÜR SCHLIESSEN". Nachdem sie das Spülmittel gegeben haben die Ofentür schliessen



Das gewählte Reinigungsprogramm beginnt

automatisch. Buchstaben die das Reinigungsprogramm symbolisieren und die Reinigungsdauer erscheinen auf dem Bildschirm.

**WARNUNG: Welche der Reinigungsprogramme auch gewählt wird bevor der Reinigungsvorgang beginnt faengt das Geraet automatisch an im Hinterplan die ideale Reinigungsbedingungen herzustellen.**

Dabei erscheinen auf dem Bildschirm die Buchstaben die das gewählte Reinigungsprogramm symbolisieren und die Reinigungszeit in Stunde und Minute.

ideale Reinigungsbedingungen entstehen wie unten angegeben wird;

Zuerst wird der Entleerungsventil geschlossen. Das dauert circa 1 Minute.

Die Kabinenwaerme des Ofens muss 60°C sein. Wenn die Kabinenwaerme über 60°C ist beginnen die Kabinenventilatoren zu arbeiten und auf dem Bildschirm erscheint die Mitteilung "TÜR ÖFFNEN". Dabei brennt der Led der Kühlungstaste und zeigt dass die Kühlung verwirklicht worden ist. Wenn die Kabinenwaerme unter 60°C ist beginnt der Brenner an zu arbeiten und die Kabinenwaerme steigt auf 60°C.

Die Waerme der Wasser i m Dampfgeators muss um 50-55°C sein.

Wenn die Waerme des Wassers über 55°C ist fliesst in den Dampfgenerator kaltes Wasser zum Kühlen. Wenn die Waerme des Wasser unter 50°C liegt beginnt der Brenner des Dampfgenerators an zu arbeiten und erhöht die Warme des Wassers über 50°C.

Annulierung der Reinigung

Zur Annulierung der Reinigung wird der Ofen dass mit dem An/Austaste verbunden ist ausgestellt.



#### REINIGUNG ANNULIERT

Nachdem auf die gleiche Taste gedrückt wird öffnet sich der Ofenkontrollpaneel. Auf dem Bildschirm erscheint dieMitteilung "REINIGUNG ANNULIERT"



### In dem man auf die drehende

Regulierungstaste drückt annulliert man den Reinigungsvorgang. Damit keine Möglichkeit entsteht dass Spülmittel im Ofen überbleibt geht der Ofen auf Durchspülen über und spült 30 Minuten lang. Dann ist der Ofen bereit zum garen.

Wenn nach Erscheinen der “REINIGUNG ANNULIEREN” innerhalb von 10 Sekunden auf die drehende Regulierungstaste nicht gedrückt wird laeuft das Reinigungsprogramm weiterhin fort.

**WARNUNG: Um der elektrischen Ausstattung keinen Schaden zu fügen nicht mit direktem oder Hochdruck Wasser reinigen.**

## 14. WARTUNG

Das Geraet hat keine Teile die vom Nutzer repariert oder getauscht werden muss.

Wenn an dem Geraet eine gefaehrliche Situation festgestellt wird zuerst den Gas- und Stromanschluss abstellen und danach den zustaendigen Service benachrichtigen. Verhindern Sie das unbefugte Personen in das Geraet eingreifen.

## 15. EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Wenn die Stromlampe nicht brennt den Stromschalter prüfen.

Wenn auf dem Ofenkontrollpaneel staendig “E11” “E13” “E15” Fehler erscheinen und trotz des Resets die gleichen Fehlermitteilungen erscheinen den Gasventil prüfen. Wenn abgestellt öffnen.

Wenn Sie alle Schritte vorgenommen haben um den Ofen anzustellen (Waermewahl ) aber das Geraet immer noch nicht arbeitet kann sein dass die Tür offen ist. Die Tür prüfen und zumachen.

Wenn trotz all dem das Geraet nicht arbeitet wird die Störungslampe auf der Kontrollenpaneel leuchten. In diesem Fall den zustaendigen Service benachrichtigen und in das Geraet auf keinen Fall

eingreifen.

LEBENSDAUER DER PRODUKTE  
BETRAEGT 10 JAHRE.

**FÜR DIE GARUNG EMPFOHLENE BLECHE, KAPAZITAET UND WAERMEWERTE**

	Backblech	Garen		Kapazitaet			Erklaerung
		C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040	
	GN 2/1	C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040	
Pastete mit Fleisch	Flach 20mm	170	20	25 Kg	50Kg	100Kg	
Blaetterteigpastete im Ofen	Mit Loch 20mm	170-180	18-20	80 Personen	210 Personen	450 Personen	Nach dem Teigform kann sich Kapazitaet aendern.
Nudeln im Ofen	Flach, 40mm	180	30	150 kişi	30Kg	60Kg	In den letzten 10 min. den Ofen auf 2000C stellen.
Pizza im Ofen	Mit Loch 20mm	180	15	100 kişi	200 Personen	400 Personen	
Rindfleischbraten	Flach 65mm	140	120	40 Kg	80Kg	160Kg	
Lammkotelett	Grill	170	100	30 Kg	60Kg	120Kg	
Ile Lammbratenarten im Erdofen	Haengend	140	150	1 ad.	2 st.	4 St.	In der Mitte einen Grillen und unten einen Fettsammelblech legen
Ganzes Haehnchen	Grill	160	70	16 ad.	50 St.	100 St.	Zum Sammeln des Fettes einen Blech legen, intensiv Feuchtigkeit zuführen
Viertel Haehnchen	Grill	170	55	150 ad	250 ad.	450 ad.	Zum Sammeln des Fettes einen Blech legen, intensiv Feuchtigkeit zuführen
Escalop	flat, 40 mm/ grill	200	12	125 ad.	250 ad.	500 ad.	
Hamburger	Grill	190	15	12Kg.	24Kg	48Kg	
Kalbskotelett	Grill	200	12	100 Ad.	200St.	400St.	
Seezungenfilet	Grill	160	15	120 ad.	240St.	480St.	
Forelle im Ofen	Grill	160	20	120 Ad.	240St.	480 St.	
Muraene im Ofen	Grill	180	20	100 Ad.	200St.	400 St.	
Wittling im Ofen	Grill	180	18	125 Kişi	250 St.	500 St.	
Lachs im Ofen	Grill	180	20	125 Ad.	250 St.	500 St.	
Kartoffeln mit Sosse	flach 60mm	180	50	175 kişi	350 Personen	700 Personen	In die Backbleche wird kochende Sosse gegeben.

Paprikaschoten	flach 60mm	160	70	125 kişi	250 Perso-nen	500 Perso-nen	In die Backbleche kochende Sosse gegeben, mit Backpapier zudecken.
Herzöginkartoffeln	flach 10mm	200	15-18	100 kişi	350 Perso-nen	700 Perso-nen	Den Backblechboden leicht fetten, auf die Kartoffeln Eigelb bepinseln
Lasagne	flach 60mm	170	45	200 Ad.	250 Perso-nen	500 Perso-nen	
Kuchen	Mit Loch 20mm	180	30/40	200 Ad.	250 Perso-nen	400 Perso-nen	Nach der Dicke der Kuchen kann sich die Dauer aendern. Auf die Kuchen geschmolzene Margarine bepinseln.
Gegrillte Peperonis im Ofen	Grill	200	10	112 Ad.	150 St.	300 St.	
Tomatengratin	Grill	170	20	200 Ad.	460 St.	920 St.	
Auberginengratin	Grill	160	30	150 kişi	340 St.	680 St.	In die Auberginen mit Gabel einstechen
Zucchini Füllung	flach 65mm	160	50	75 kişi	400 St.	800 St.	Heisse Sosse zufügen.
Karniyarik (Auberginen mit Hackfleischfüllung)	flach 40mm	160-200	30	60 kişi	300 Perso-nen	600 Perso-nen	Auf die zuvor gebratenen Auberginen heisse Sosse giessen. In den letzten 10 Minuten auf 2000C gratinieren.
Brötchen	Mit Loch 20mm	190	15-18	15 Kg	150 Perso-nen	300 Perso-nen	Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.
Hamburger Brot	Mit Loch 20mm	180	15-18	15 Kg	125 Perso-nen	250 Perso-nen	Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.
Blaeterteiggebaeck	flach 20mm	160	20	200 Ad.	30Kg	60Kg	
Biskuitkuchen	flach 20mm	170	20	200 kişi	10Kg	20Kg	Backpapier benutzen.
Vol-au-vent Teig	flach 20mm	170	15	45 Ad.	400 St.	800 St.	
Pastete (Backblech)	flach 20mm	180	40	150 kişi	400 Perso-nen	800 Perso-nen	Nach der Dicke der Blaeterteig kann sich die Dauer und nach der Verteilungsgrösse die Kapazitaet aendern. Intensive Feuchtigkeit zuführen.
Gebaeck	Mit Loch 20mm	160	15	75 kişi	170Ad	340Ad	

Crème Caramel	flach 40mm	170	50		325 Personen	650 Personen	Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben
Milchreis im Ofen	flach 40mm	200	20		150 Personen	300 Personen	Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben.
100x160x40 Einzelportion		S 150 D 160	15 30		210 St.	420 St.	
160x160x35 Einzelportion		S 150 D 160	15 30		120 St.	240 St.	
177x277x30 Doppelportion		180	S 150 D 160	20 35	80 St.	160 St.	
320x260x43 Doppelportion			S 150 D 160	30 45	20 St.	40 St.	

S : Gekühlte Gerichte

D : Eingefrorene Nahrungsmittel

Tabelle-1

Рус.

## Выбор режима приготовления

При нажатии кнопки I/O Включить/Выключить все индикаторы режимов приготовления пищи переходят в активное состояние и подсвечиваются. В данном положении ни один из режимов не выбран. Для выбора необходимо повернуть ручку настройки.

Режим не будет установлен до поворота ручки настройки (до осуществления выбора программы).

При повороте ручки настройки по часовой стрелке подсветка режимов приготовления пищи отключается.

При повороте сначала загорится режим комбинированного приготовления пищи, при прокрутке ручки настройки следующим будет режим приготовления на пару, затем приготовление на парусухое приготовление, сухое приготовление и настраиваемый режим приготовления на пару.

Если вы продолжите поворачивать ручки, режимы будут переключаться в идентичном порядке.

При повороте ручки настройки против часовой стрелки порядок режимов приготовления будет противоположным.

Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока не выберете нужный режим, (при выборе определенного режима готовки показываются параметры).

Для того, чтобы выбрать определенный режим приготовления пищи, необходимо нажать на кнопку, расположенную посередине ручки настройки.

После выбора режима начнет мигать экран настройки температуры. Если выбран режим со стандартной температурой, данный шаг пропускается, и начинается мигать экран настройки таймера.

Для того, чтобы выбрать желаемую температуру, необходимо повернуть

ручку настройки, а затем нажать на кнопку. Затем загорится экран настройки таймера, кнопка настройки таймера будет также гореть.

Таймер устанавливается с помощью ручки настройки.

При настройке таймера можно по желанию нажать на кнопку контроля температуры пищи, тогда кнопка загорится, и на экране настройки таймера загорится температура.

С п о м о щ ь ю ручки настройки выберите необходимую температуру приготовления и нажмите на кнопку для подтверждения.

Таким образом, прибор готов к приготовлению пищи в желаемом режиме.

Положите сырые продукты внутрь, закройте дверцу, и духовка автоматически начнет приготовление.

Если вы хотите еще раз включить духовку после окончания приготовления, то:

Нажмите на кнопку, расположенную на ручке настройки. Появится режим **готовей** готовки, а также установленная температура и данные таймера.

Если закрыть дверцу духовки, то при заданных параметрах готовка начнется повторно.

Если вы хотите изменить режим приготовления, следуйте шагам, указанным выше.



Кнопка ON/OFF

Данная кнопка регулирует включение и выключение панели управления духовки. Если кнопка горит, значит духовка включена. Для того, чтобы выключить духовку, необходимо нажать на кнопку и держать 3 секунды. Если нажать на кнопку и

отпустить, то не будет произведено никаких действий.



### Ручка настройки

Данная ручка используется для настройки температуры и таймера при выборе режима готовки. При повороте ручки по часовой стрелке цифры увеличиваются, при ее повороте против часовой стрелки уменьшаются. Для того, чтобы подтвердить ваш выбор, нажмите на кнопку, расположенную на ручке.



### Индикатор температуры

Индикатор температуры показывает температуру приготовления пищи в определенный момент или заданную температуру. Единицы измерения указаны справа. Максимальная температура нагрева составляет 275 °C. Температура настраивается с помощью поворота ручки настройки.



### Кнопка настройки температуры

Для того, чтобы увидеть температуру нагрева во время работы духовки, достаточно нажать на кнопку настройки температуры. После нажатия этой кнопки индикатор температуры будет гореть в течение 5 секунд. После этого индикатор продолжит

демонстрировать ту же измеренную

температуру.



### Кнопка быстрого охлаждения

Кнопка быстрого охлаждения используется при необходимости срочно

остудить духовку. Вентилятор, необходимый для остужения, работает в полную мощность с закрытой дверцей духовки и в пол силы, если дверца духовки открыта.



### Индикатор времени

Данный индикатор демонстрирует время приготовления, температуру приготавливаемой пищи, а также коды ошибок и предупреждений. Время приготовления показывается в минутах. Происходит обратный отсчет от установленного времени. Отсчет времени не начинается, если духовка еще не нагрелась до установленной температуры. Во время работы духовки на данном экране показывается оставшееся время, если экран режиме времени. В таком случае будет мигать знак (:), расположенный в середине. Настройка времени производится поворотом ручки настройки во время выбора режима готовки.



Процесс приготовления останавливается, если закончился установленный срок или если температура еды соответствует желаемой. При окончании установленного срока готовки

появится звуковой сигнал (0:00), и работа духовки прекратится.



#### **Кнопка настройки таймера**

Если нажать на эту кнопку во время выбора режима готовки, будет выбран режим готовки с установленным сроком приготовления, и данная кнопка загорится. После того, как кнопка загорелась, выберете желаемый срок приготовления с помощью ручки настройки и нажмите на кнопку, расположенную в середине ручки, для того, чтобы подтвердить ваш выбор. Если держать нажатой кнопку настройки таймера во время работы духовки, на экране покажется по очереди установленное время и прошедшее время. Через 3 секунды после того, как вы отпустите кнопку, экран вернется к своему стандартному изображению, т.е. оставшемуся времени. При приготовлении пищи в режиме контроля температуры еды, на экране с временем показывается измеряемая температура еды. Если вы нажмете на кнопку

настройки таймера один раз, то будет показано пройденное время, а через 5 секунд опять покажется температура приготавливаемой еды. Если вы подержите кнопку нажатой дольше, чем 5 секунд, на экране будет постоянно показываться прошедшее время.



#### **Кнопка контроля температуры пищи**

Если вы нажмете на данную кнопку при выборе режима готовки, будет выбран режим готовки с контролем температуры пищи, и кнопка загорится. В таком случае поворотом ручки настройки можно настроить необходимую температуру пищи от 30оС до 90оС. Данный режим не зависит от таймера. Только в том случае, если вы держали кнопку контроля температуры пищи нажатой менее 5 секунд, индикатор времени покажет установленную температуру пищи и через 5 секунд покажет температуру пищи на данный момент. Если кнопку держать нажатой дольше 5 секунд, то индикатор времени постоянно будет показывать прошедшее время.



#### **Кнопка ручной регулировки пара**

Данная кнопка используется с целью добавления дополнительного пара во время работы духовки, когда ее температура

составляет мин. 100 °С, макс. 250°С. При нажатии кнопки в течение одной секунды во внутреннюю полость духовки поступает пар. Если вы хотите добавить больше пара, следует нажать на кнопку несколько раз.

Кнопка сброса

Данная кнопка используется для сброса

установленных функций при возникновении ошибки, связанной с работой горелок.



#### **Кнопка автоматической мойки**

Данная кнопка используется для доступа в меню мойки. Вам следует

произвести выбор между тремя режимами, «слабый», «средний» и «сильный». Для этого используйте ручку настройки. Для того, чтобы начать мойку, нажмите на кнопку,

расположенную на ручке настройки. Мигание лампочки на кнопке демонстрирует то, что режим мойки активен.



#### **Кнопка регулирования вентиляции**

Данная кнопка регулирует скорость вентилятора внутри духовки. Можно изменить скорость путем нажатия на данную кнопку во время готовки. Существует 4 скорости.

# Монтаж

Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием прибора и сохраните, чтобы использовать в случае необходимости.

## 4. Монтаж

Снимите защитную пленку с агрегата, если на поверхности остался клей, аккуратно его почистите.

Установите агрегат под вытяжку, которая поможет избавиться от дыма, запаха и пара, образующегося во время приготовления еды.

Если образовавшийся дым будет выбрасываться наружу, вытяжка должна иметь общее электрическое соединение с прибором. Необходимо прекратить работу прибора, если не работает вентиляция. Помимо этого, объем всасывания воздуха не должен быть больше или меньше, чем количество газа, выпускаемое прибором.

Прибор должен быть установлен на твердую поверхность, и используйте регулируемые ножки прибора для равновесия.

Для более легкой установки и проведения обслуживания в будущем, слева от места, где установлен прибор, необходимо оставить расстояние в 60 см. Это также упростит доступ воздуха к мотору. Также желательно оставить 10 см свободного места позади прибора для того, чтобы облегчить циркуляцию воздуха.

Обратите внимание, что отверстие духовки должна открываться минимум на 1100 градусов для того, чтобы легче было закладывать и вынимать продукты.

## 5. Подсоединение воды

Подсоедините трубу (3/4") к подводу воды и установите сферический клапан (3/4")

в подходящее место.

При твердости 7<sup>0</sup>Fh, давление воды должно составлять 2-4 бар. Таким образом можно предотвратить забивание распылителя из-за жесткой воды.

## 6. Подсоединение электричества

Прибор должен быть подключен к сети, соответствующей стандартам DIN VDE 0100.


Прибору необходимо напряжение 220-230V 1N AC 50-60Hz.

Для подсоединения электричества необходимо использовать кабель типа H07 RN-F (3x1.5) мм<sup>2</sup>.

Допустимое отклонение напряжения не должно превышать  $\pm 10\%$ .

Прибор обязательно должен быть заземлен. Для этого обратите внимание на статью 540 стандарта DIN VDE 0100. Заземлительный болт обозначен символом " " .

## 7. Подвод газа

Подвод газа должен  осуществляться специалистом.

Необходимо установить газовый кран в такое место, чтобы можно было легко перекрыть доступ газа в случае необходимости.

После завершения всех подсоединений проверьте места соединений на утечку газа.

Проверьте подходит ли прибор для типа используемого газа. Если нет, обратитесь к разделу «Смена типа газа».

Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.

Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со

стандартом TS EN 14800.

## 8. Смена типа газа

Прибор подходит для работы с газом NG(G20), 20 мбар. Если при работе прибора будет использован другой тип газа, необходимо пригласить специалиста газовой службы.

**Внимание:** Если была произведена смена типа газа, обязательно приклейте наклейку с надписью «соответствует типу используемого

газа» на видное место прибора.

## 9. Перед использованием

Проверка деталей

Проверьте соответствие газового крана, болтов и двигателя воздушной помпы правилам использования прибора. Убедитесь, что нет утечки газа и что газоотводная труба работает правильно.

В случае необходимости обратитесь к разделу «Возможные проблемы и их решения», расположенному ниже. Проверка тепловой мощности

Необходимо проверить тепловую мощность после монтажа, смены типа газа или проведения обслуживания прибора.

Проверка давления на входе

Для того, чтобы измерить давление на входе,

используйте манометр чувствительностью

минимум 0,2 мбар.

Откройте переднюю панель, вытащите болт «В» на газовом кране. Установите туда манометр.

Включите горелку и измерьте давление газа. Величина должна соответствовать таблице "Т4". Если величина не соответствует таблице, обратитесь в специализированную службу.

		<b>GN 2/1 противень</b>	<b>GN 2/1 противень</b>	<b>GN 1/1 противень</b>
	<b>противень</b>	<b>FBG040</b>	<b>FBG020</b>	<b>FBG010</b>
Печенье	10 мм	20 шт.	10 шт.	10 шт.
Выпечка из дрожжевого теста	20мм перфорированный	10 шт.	5 шт.	5 шт.
Пироги	20мм обычный	10 шт.	5 шт.	10 шт.
Запеченные блюда	40/65 мм обычный	10 шт.	5 шт.	5 шт.
Блюда с соусами (разогрев)	65 мм обычный	7 шт	4 шт	3 шт

Снимите манометр и поставьте болт «В» на место.

## 10. Правила для пользователей

Прибор создан для профессионального использования и должен использоваться только людьми, получившими специализированное образование.

Преимущества по сравнению со старыми моделями духовок:

Наличие электронного контроля газа.

Наличие контроля за нагреванием внутри кабины.

Возможность управления функциями всего лишь одной кнопкой на панели.

Использование нового экологически чистого изоляционного материала, снижающего потерю тепла до минимума.

Более функциональная ручка дверцы.

Наличие термометра для измерения температуры готовящейся пищи.

Наличие стеллажа с полками, который можно завести в духовку.

В конвекционной духовке используются вентиляторы, чтобы создать движение горячего воздуха. В данной модели горячий воздух проходит по трубам и теплообменнику и выбрасывается наружу, таким образом предотвращается попадание газа внутрь духовки.

Прибор может использоваться для приготовления любых продуктов из списка в Таблице 1. Также духовка используется для подогревания ранее приготовленной пищи и разморозки замороженных продуктов.

В конвекционных духовках очень важно выбрать правильную глубину противня. Используйте перфорированный противень глубиной 20 мм для выпекания изделий из дрожжевого теста, противень глубиной 20 мм без дырок

для пирогов и противени глубиной 40-65 мм для приготовления жидких блюд или блюд с соусами в зависимости от типа продуктов. Выбор противеня и его вместимости должен осуществляться в соответствии с нижеприведенной таблицей.

вместимость увеличится в два раза. Не стоит использовать противени глубже 65 мм, они могут помешать движению горячего воздуха.

Противени перфорированного типа GN2/1 глубиной 20 мм при выпекании изделий из дрожжевого теста вмещают 25-30 буханок в зависимости от их веса. Однако в духовке данного типа невозможно выпекать хлеб тяжелее 180 грамм. В таком случае при использовании 10 противеней, каждый из которых вмещает по 25 буханок, полная вместимость духовки составляет 250 буханок. Время выпекания составляет 18-20 минут.

Обычные противени типа GN2/1 глубиной 20 мм, используемые для выпекания пирогов, различаются в зависимости от типа пирогов. В среднем на одном противене выпекается 35-40 порций пирогов. В таком случае, вместимость духовки составляет 350-400 порций, время выпечки составляет 20-35 минут в зависимости от начинки.

На противень типа GN2/1 глубиной 40-60 мм при приготовлении курицы с соусом уместится 40 голеней, время приготовления составляет 75-80 минут. В таком случае в духовке можно приготовить еду на 400 человек за раз.

При приготовлении блюд из бобовых растений вместимость противеня типа GN2/1 глубиной 80 мм составляет 60 порций. Духовой шкаф вмещает 7 таких противеней, таким образом за раз можно приготовить 420 порций.

Перед тем, как поставить блюдо в духовку, разогрейте ее, прибавив минимум 70° градусов к той температуре, на которой вы собираетесь готовить. В любом случае самая удобная величина для разогрева духовки-это 235°C. Например, если вы собираетесь выпекать пироги при температуре 190°C в течение 20

минут, разогрейте духовку до 230°C, потому что предметы, которые вы поместите внутрь духового шкафа, а именно, полки, противени, продукты, снизят температуру нагрева, если сами они холодные. Поэтому не стоит класть продукты в неразогретую духовку. Вы можете контролировать температуру нагрева духовки по красной лампе, являющейся индикатором термометра.

Необходимо поставить противени на полки для духового шкафа в соответствии с типом приготавливаемого продукта. Если поставить противени близко друг к другу, то нарушится циркуляция горячего воздуха, таким образом процесс и время приготовления важного блюда могут измениться. Например, при приготовлении печения сабле, американского и итальянского печения можно поставить- обычные или перфорированные противени глубиной 10 мм на полки один на другой, но для других видов выпекаемых блюд стоит разместить противени через один, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха и лучшее выпекание. Пожалуйста, отнеситесь к данной теме с должным вниманием.

Расстояние между противенями не должно быть меньше 20 мм. В идеале расстояние должно составлять 40 мм.

Курицу, рыбу и котлеты советуем запекать на решетках, прилагающихся к духовке (530x750 мм). Максимальная вместимость решеток для модели FBG020 составляет 5 штук, а для модели FBG040-10 штук.

Во время выпекания изделий из теста время от времени нажимайте на кнопку регулировки пара для того, чтобы предупредить высыхание поверхности изделий и образование корочки.

Обратите внимание на то, что во время установки противеней на полки, они должны быть расположены ровно и должны доходить до задней стенки. В противном случае процесс готовки нарушится.

Полки должны быть установлены в середине духового шкафа. Для этого установлены специальные держатели. Подтолкните стеллаж с полками так, чтобы он дошел до держателей.

## 11. Эксплуатация

Откройте клапаны воды и газа.

Включите электропитание.

Нажмите на кнопку включения на панели, энергия поступит в прибор.

Выберите режим готовки и нажмите на кнопку, расположенную в середине ручки настройки, для подтверждения.

Настройте температуру и нажмите на кнопку для подтверждения.

Установите таймер и выберите необходимую температуру пищи, и готовка начнется.

При неправильном подключении и электричества на экране высветится код "POL" или "CHK". В таком случае поменяйте местами фазовый и нейтральный провода.

Для работы горелки электричество поступает в свечу зажигания. Осуществляется 3 попытки зажигания. Если зажигание не происходит, на экране высвечиваются коды неисправности "E11" "E13" "E15", и прибор переходит в состояние ожидания. Необходимо нажать на кнопку «Reset» для сброса, и духовка продолжит работать с того места, где она остановилась.

## 12. Выключение

Духовка прекращает свою работу, когда установленное время подходит к концу. Если вы хотите выключить прибор, достаточно нажать на кнопку включения-выключения и перекрыть доступ электричества.

## 13. Меры предосторожности

Дверца духовки должна быть полностью закрыта во время работы прибора. Если она закрыта не полностью, духовка не будет работать.

Если открыть дверцу духовки во время работы, работа приостановится.

При возникновении поломки код поломки будет отображен на экране.




При погашении пламени во время работы духовки по какой-либо причине, благодаря сенсору, предохранительный клапан предотвратит поступление газа в духовку.

Не кладите предметы на духовой шкаф и обратите внимание на то, что трубы всегда должны оставаться открытыми.

Необходимо проводить детальный анализ уровня CO и CO<sub>2</sub>, используя специальный прибор, если газовый клапан работает на газодувке или другом компоненте и/или при смене газовых соединений! Данная процедура может проводиться только работниками газовых служб, получившими специальное образование! Обязательно проверяйте прибор на возможную утечку газа!

## 14. Очистение

Моющие программы

Washing Modes	Display	Süre
Low Wash		120 min.
Mid Wash		150 min.
High Wash		180 min.



Нажмите на данную кнопку, чтобы запустить моющую программу.



Выберите моющую программу в

соответствии со степенью загрязнения,

используя ручку настройки. Нажмите на кнопку, чтобы программа начала работать.

В начале работы моющей программы,

прибор подготавливает необходимые для очищения условия. Закрывается отливной клапан, устанавливается нужная температура кабины и воды. Когда на экране появится надпись "OPEN DOOR" (откройте дверцу), откройте дверцу

духовки и заложите порошок в духовку.



Надпись "CLOS DOOR" (закройте

дверцу) будет показываться на экране, пока дверца открыта. Закройте дверцу после того, как заложите порошок.



Выбранная моющая программа

апускается автоматически. На экране появляются обозначения, демонстрирующие тип выбранной программы и время ее работы.

Внимание: Вне зависимости от выбранной моющей программы, духовка начинает подготавливать необходимые для мытья условия. В это время на экране указано сокращенное название программы и время, необходимое для ее выполнения. Идеальные условия для мойки:

Закрывается отливной клапан. Это длится приблизительно 1 минуту.

Температура в кабине должна составлять 60°C. Если температура превышает 60°C, на экране появляется надпись "OPEN DOR" (откройте дверцу), и

начинает работать вентилятор. В это время горит лампочка на кнопке охлаждения, демонстрируя работу вентилятора. Если температура внутри кабины меньше  $60^{\circ}\text{C}$ , начинает работать горелка, чтобы увеличить температуру.

Температура воды в генераторе пара должна быть  $50 - 55^{\circ}\text{C}$ . Если температура превышает  $55^{\circ}\text{C}$ , то в генератор пара поступает холодная вода. Если температура ниже  $50^{\circ}\text{C}$ , начинает работать горелка и нагревает воду до  $50^{\circ}\text{C}$ .



#### Отмена мойки

Для того, чтобы отменить моющую функцию, необходимо нажать на кнопку включения-выключения, тем самым отключая прибор.



Если нажать на ту же кнопку еще раз, прибор включится. На экране появится надпись "WASH END" (отмена мойки).



#### Если нажать на кнопку, расположенную

на ручке настройки, моющая функция будет отменена. Духовка проведет очищение кабины от остатков порошка, и через 30 минут прибор будет снова готов к использованию. Если вы не нажмете на кнопку в течение 10 секунд после появления надписи "WASH END" (отмена мойки), моющая функция возобновит свою работу с того места, где она остановилась.

**Внимание:** Не используйте для мойки прямую струю воды или поток воды с высоким давлением, это может причинить вред электрооборудованию.

## 15. Обслуживание

Прибор не может быть починен пользователем.

В случае возникновения проблем с прибором, первым делом перекройте доступ газа и электричества, а затем позвоните в соответствующую службу. Не позволяйте неуполномоченным лицам прикасаться к прибору.

## 16. Возможные проблемы и их решение

Если не горит индикатор доступа электричества, проверьте выключатель источника тока.

Если на экране появились коды поломки, например, "E11" "E13" "E15", и они не исчезают несмотря на то, что вы нажали на "reset", проверьте газовый клапан. Если он закрыт, откройте его.

Если вы сделали все, что нужно для работы прибора (выбор температуры), возможно, вы неплотно закрыли дверцу. Проверьте положение дверцы духовки.

Если несмотря на все это, прибор не работает, на панели загорится сигнал о поломке. В таком случае необходимо пригласить специализированного служащего и ни в коем случае не пытаться чинить прибор самим.

Срок действия приборов составляет 10 лет.



## Противени, вместимость и температура, необходимые для приготовления определенных блюд.

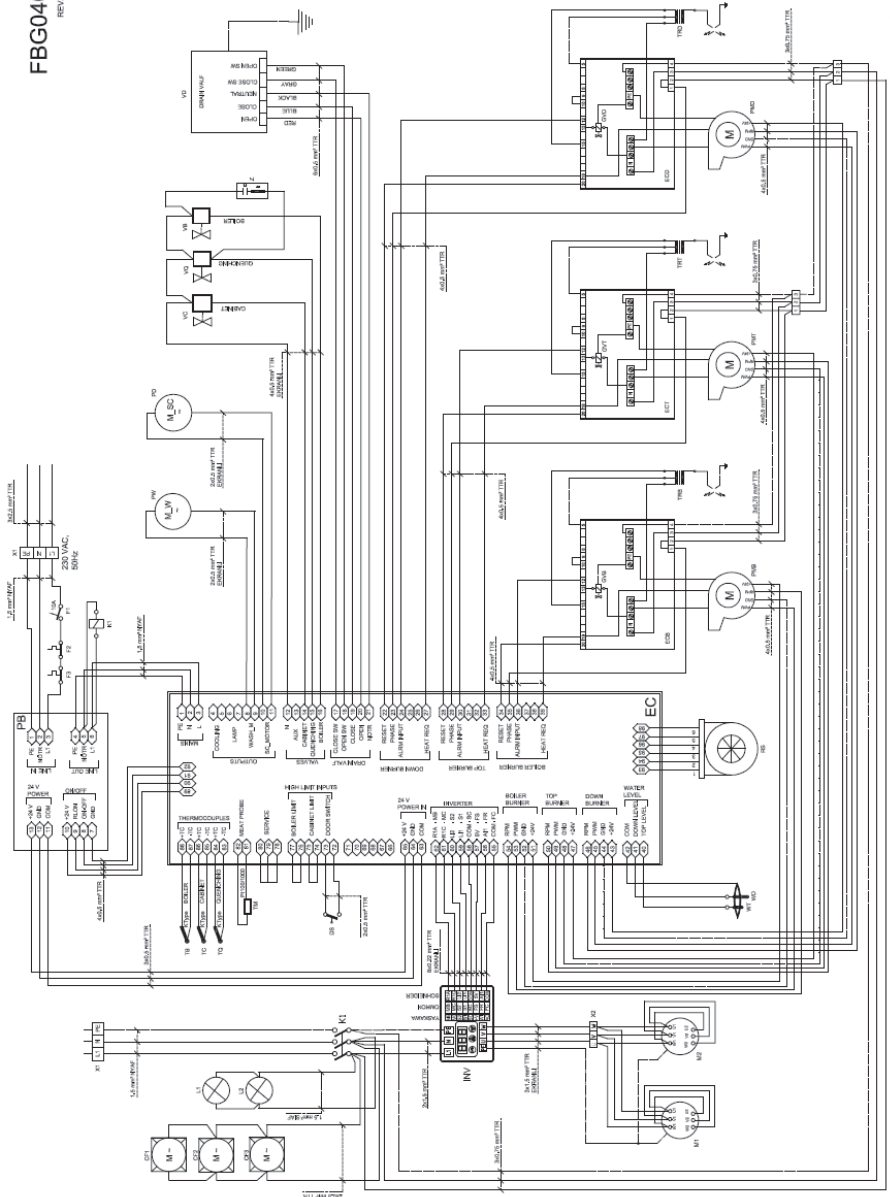
	Противень	Приготовление		Вместимость		Пояснения
		С	Дк	FBG020	FBG040	
	GN 2/1	С	Дк	FBG020	FBG040	
Пирожки с мясом	обычный 20мм	170	20	50кг	100кг	
Пирожки из слоеного теста	Перфорированный 20мм	170-180	18-20	325 ч-к	650 ч-к	Вместимость зависит от формы теста
Макаронны, запеченные в духовке	обычный 40мм	180	30	30кг	60кг	Прибавьте температуру до 2000С в последние 10 минут.
Пицца, приготовленная в духовке	Перфорированный 20мм	180	15	200 ч-к	400 ч-к	
Запеченная говядина	обычный 65мм	160	120	80кг	400 ч-к	
Ребрышки ягненка	Решетка	170	100	60кг	120кг	
Ягненок тандури	Подвешивание	140	150	2 шт	4 шт	В середину установите решетку, а вниз положите противень для жира.
Целая курица	Решетка	160	70	50 шт	100 шт	Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.
Четверть курицы	Решетка	170	55	200 шт	400 шт.	Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.
Эскалопы	Обычный 40мм/реш.	200	12	20кг	40 кг	
Гамбургер	Решетка	190	15	250 шт	500 шт.	Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.
Ребрышки, телятина	Решетка	200	12	24кг	48 кг	
Филе рыбы-язык	Решетка	160	15	200шт	500 шт.	Вниз положите противень для жира, используйте обильны й пар.
Форель, запеченная в духовке	Решетка	160	20	240шт	48 кг	
Белуга, запеченная в духовке	Решетка	180	20	360шт	400 шт	
Пикша, запеченная в духовке	Решетка	180	18	240шт	480 шт	

Картошка с соусом	Решетка	180	20	200шт	720 шт	
Фаршированный перец	обычный 60мм	180	50	250 ч-к	480 шт	
Запеченное картофельное пюре	обычный 10мм	160	70	250 ч-к	400 шт	
Лазанья	Обычный 60мм	200	15-18	350 ч-к	500 ч-к	На противень налейте кипящий соус.
Сладкие пироги	Перфорированный 20мм	170	45	250 ч-к	500 ч-к	Налейте кипящий соус на противень, накройте промасленной бумагой.
Перец, запеченный в духовке	Решетка	180	30/40	200 ч-к	700 ч-к	Смажьте противень маслом, картошку смажьте яйцом.
Запеченные помидоры	Решетка	200	10	150шт	500 ч-к	
Запеченные баклажаны	Решетка	170	20	460шт	400 ч-к	Время приготовления зависит от толщины пирогов. Помажьте пироги расплавленным маргарином.
Фаршированные кабачки	Обычный 65мм	160	30	340шт	300 шт	
Баклажаны, начиненные фаршем	Обычный 40мм	160-200	50	400 шт	920 шт	
Хлеб	Перфорированный 20мм	190	30	300 ч-к	680 шт	Проколите баклажаны вилкой.
Гамбургский хлеб	Перфорированный 20мм	180	15-18	150 ч-к	800 шт	Добавьте горячий соус.
Изделия из слоеного теста	обычный 20мм	160	15-18	30кг	600 ч-к	Добавьте горячий соус в заранее поджаренные баклажаны. Прибавьте температуру до 2000С в последние 10 минут.
Бисквит	обычный 20мм	170	20	10кг	300 ч-к	Используйте обильный пар.
Легкое тесто	обычный 20мм	170	20	400 шт	250 ч-к	Используйте обильный пар.

Пирог протвени)	(на обычный 20мм	180	15	400 ч-к	800 ч-к	Вместимость зависит от толщины теста и расположения его слоев Используйте обильный пар.
Булочки	Перфориро ванный 20мм	160	40	170шт	340 шт	
Крем-карамель	обычный 40мм	170	15	325 ч-к	650 ч-к	Заполните протвень горячей водой до половины.
Рисовый пудинг, запеченный в духовке.	обычный 40мм	200	50	150 ч-к	300 ч-к	Заполните протвень горячей водой до половины.
100x160x40 одная порция		S 150 D 160	15 30	210 шт	420 шт	
160x160x35 одная порция		S 150 D 160	15 30	120 шт	240 шт	
177x277x30 двойная порция		S 150 D 160	15 30	80 шт	160 шт	
320x260x43 двойная порция		S 150 D 160	15 30	20 шт	40 шт	

FBG040 ELEKTRİK BAĞLANTI ŞEMASI / SCHALTPLAN / Схема подключения  
электричества

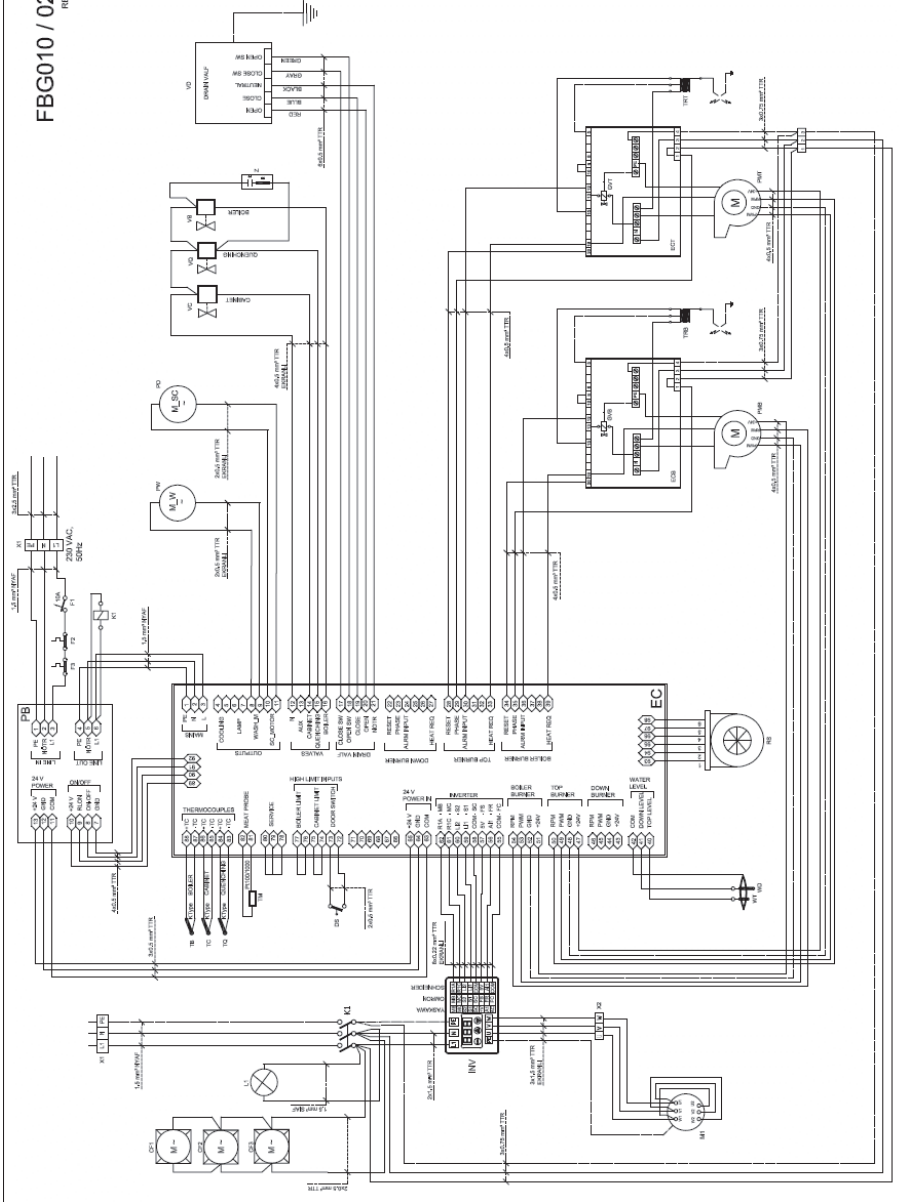
FBG040  
REV.18



Kod	Açıklama
Code	Explanation
CF1 CF2 CF3	Pano soğutma fanı / Panel cooling fan Pano soğutma fanı (ops) / Panel cooling fan (opt)
DS	Manyetik kapı svici / Magnetic door switch
EC	Elektronik kontrol kartı / Main board
ECB ECT ECD	Elektronik ateşleme kartı (Boyer) / Electronic combustion card (Boiler)
F1	Sigorta / Fuse
F2	Kabin limit termostat / Cabin Safety thermostat
F3	Boyer limit termostat / Boiler safety thermostat
GVB GVT GVD	Gaz musluğu / Gas control valve
INV	Motor hız kontrol (İnvertör) / Motor speed control (inverter)
K1	Ana kontaktör / Main contactor
L1 L2	Kabin aydınlatma lambası / Cabin lightning lamp
M1 M2	Kabin fan motoru / Cabin fan motor
PB	Power Box
PD	Boyer boşaltma pompası / Boiler Drain Pump Boyer boşaltma pompası (OPS) / Boiler Drain Pump (OPT)
PMB PMT PMD	Premix fan motoru / Premix blower motor
PW	Yıkama pompası
RS	Döner switch / Rotary button
TB	Boyer termokupl / Boiler thermocouple
TC	Kabin termokupl / Cabin thermocouple
TM	Et probu / Meat probe
TQ	Quenching termokupl / Quenching thermocouple
TRB TRT TRD	Ateşleme trafosu / Ignition transformers
VC VQ VB	Su giriş valfi (3'lü) / Water inlet valve (3 inlet)
VD	Boşaltma valfi / Drain valve
WD	Su seviye probu (alt) / Water level probe (down)
WT	Su seviye probu (üst) / Water level probe (top)
X1 (N)	Ray klemens / Terminal block
X1(PE)	Ray klemens / Terminal block
Z	RC Filtre (Sönümleyici) / RC Filter (Snubber)

FBG020 – FBG010 ELEKTRİK BAĞLANTI ŞEMASI / SCHALTPLAN / Схема подключения электричества

FBG010 / 020  
REV.18



Kod	Açıklama
Code	Explanation
CF1 CF2 CF3	Pano soğutma fanı / Panel cooling fan Pano soğutma fanı (ops) / Panel cooling fan (opt)
DS	Manyetik kapı svici / Magnetic door switch
EC	Elektronik kontrol kartı / Main board
ECB ECT	Elektronik ateşleme kartı (Boyer) / Electronic combustion card (Boiler)
F1	Sigorta / Fuse
F2	Kabin limit termostat / Cabin Safety thermostat
F3	Boyer limit termostat / Boiler safety thermostat
GVB GVT	Gaz musluğu / Gas control valve
INV	Motor hız kontrol (İnvertör) / Motor speed control (inverter)
K1	Ana kontaktör / Main contactor
L1	Kabin aydınlatma lambası / Cabin lightning lamp
M1	Kabin fan motoru / Cabin fan motor
PB	Power Box
PD	Boyer boşaltma pompası / Boiler Drain Pump Boyer boşaltma pompası (OPS) / Boiler Drain Pump (OPT)
PMB PMT	Premix fan motoru / Premix blower motor
PW	Yıkama pompası
RS	Döner switch / Rotary button
TB	Boyer termokupl / Boiler thermocouple
TC	Kabin termokupl / Cabin thermocouple
TM	Et probu / Meat probe
TQ	Quenching termokupl / Quenching thermocouple
TRB TRT	Ateşleme trafosu / Ignition transformers
VC VQ VB	Su giriş valfi (3'lü) / Water inlet valve (3 inlet)
VD	Boşaltma valfi / Drain valve
WD	Su seviye probu (alt) / Water level probe (down)
WT	Su seviye probu (üst) / Water level probe (top)
X1 (N)	Ray klemens / Terminal block
X1(PE)	Ray klemens / Terminal block
Z	RC Filtre (Sönümleyici) / RC Filter (Snubber)

## SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

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

servis@ inoksan.com.tr

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



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

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

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

BODRUM	DENEYİM TEKNİK	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28
	ASLAN TEKNİK	Metin Bayram Arslan Umrurca Mah. Yaka Sk.No:1/A BODRUM	Tel.252.316 94 42 Faks.252.3160637 Metin Aslan 5396974805
DENİZLİ	KAR-SAN SOĞUTMA	Muammer KURU Hürriyet Cad. Baysal Apt.No:14 DENİZLİ	Tel. 258.265 90 20 Fax. 258.265 90 21 532.216 40 18 Muammer
FETHİYE	STAR TEKNİK	Tancur KOCAMAN Sanayi Sitesi Doğu Blok İnanç Ekmek Fab. Yanı FETHİYE	252 611 04 75/ 612 37 31 Fax..252.614 01 79 252.614 01 78 532.253 22 70
MARMARİS	MARMARİS TEK. SER. HİZ.TUR.TİC. LTD.ŞTİ.	Hüseyin AKTUĞ Çıldır Mh. 128 Sokak No:19 MARMARİS	Tel. 252. 412 11 70 Fax. 252. 412 11 71 532.664 24 27
	MAKSER	ORHAN DABAN Tepe Mah Yeniyoç 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 İSPARTA	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 İzzetpaşa Mh.Hacı Tevfik Efendi Sok. No:25/B ELAZIĞ	Tel. Fax. 424 236 77 33 532.541 24 01
		ÇAĞDAŞ YAŞAR TEK.	Necdet YAŞAR Gez Mahallesi Kazım Karabekir Cd. Eski Sgk İl Müdürlüğü Karşısı No:12 ERZURUM	Tel. 442.213 19 90- 13 27 Fax. 442.213 20 57 533.307 55 01
	ERZURUM	KAFKAS TİCARET	Suat Burak Midilliç Kongre Cd.Demirciler Çarşısı No.2 Erzurum	Tel. 442. 213 39 59 bayi 442. 213 36 40 442. 234 11 12 servis Fax.442. 213 39 59
	MALATYA	PETEKSER TEKNİK	Mustafa POLAT Niyazi Mh.3.Sokak Topçuoğlu Apt.Altı MALATYA	Tel. 422.321 57 00 Fax.422.325 10 89 532.342 62 69

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

inoksan.com



inoksan



inoksanmutfark



inoksanmutfark



company/inoksan

