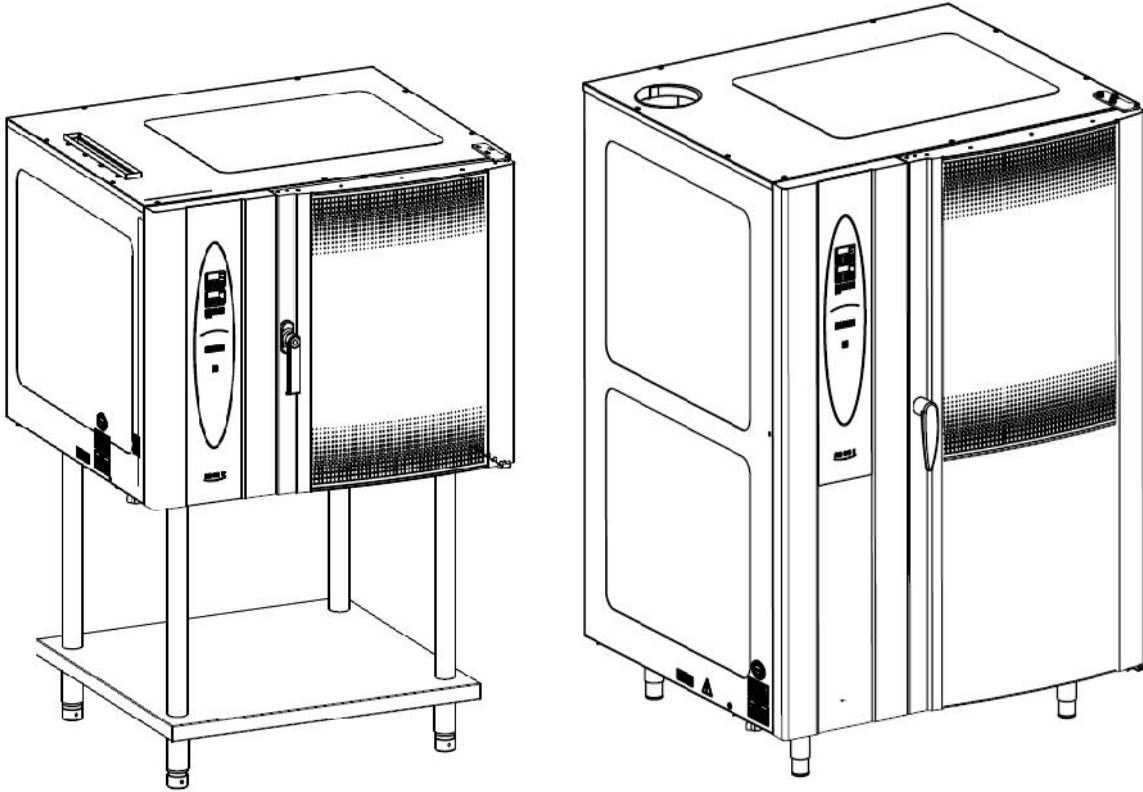




GAZLI / GAS /
KONVEKS YONLU FIRIN
CONVECTION OVEN

MODEL/ : FKG022E
FKG042E

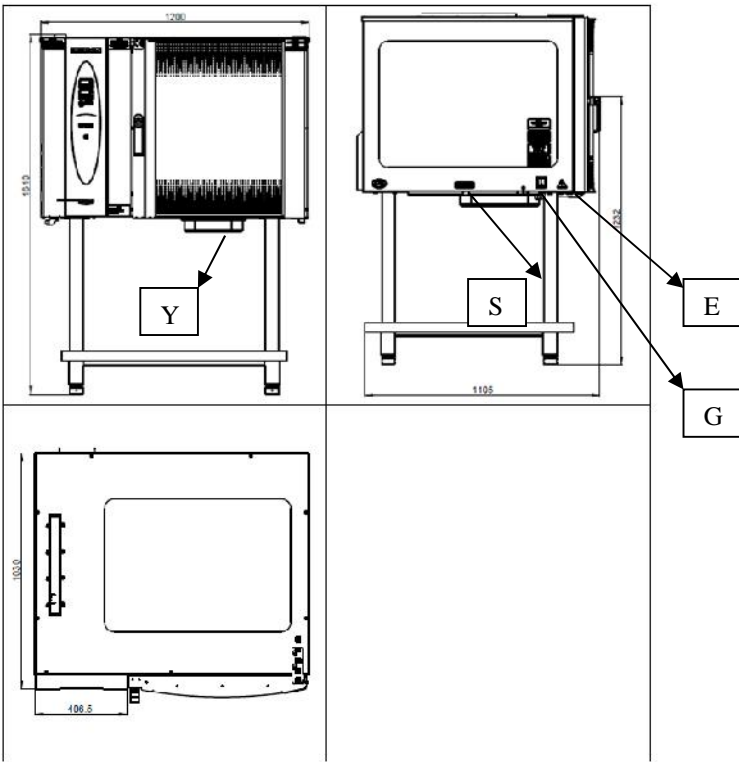


“Professional In Kitchen”

İNOKSAN

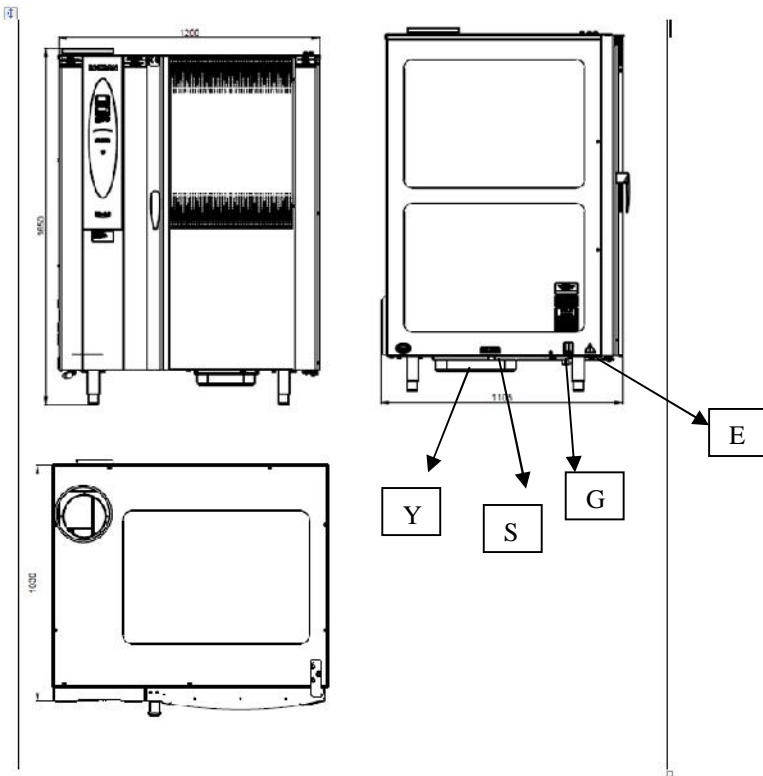
“Mutfakta Profesyonel”

FKG022E

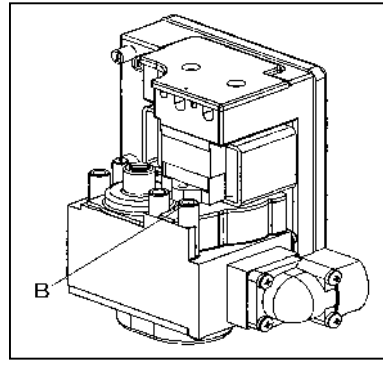
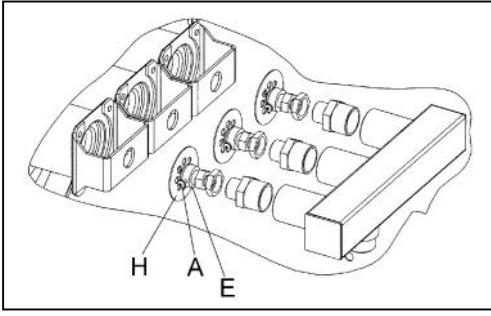


G:
E:
S:
Y:

FKG042E



G:
E:
S:
Y:



ekil-1 / Figure-1 /

-1 /

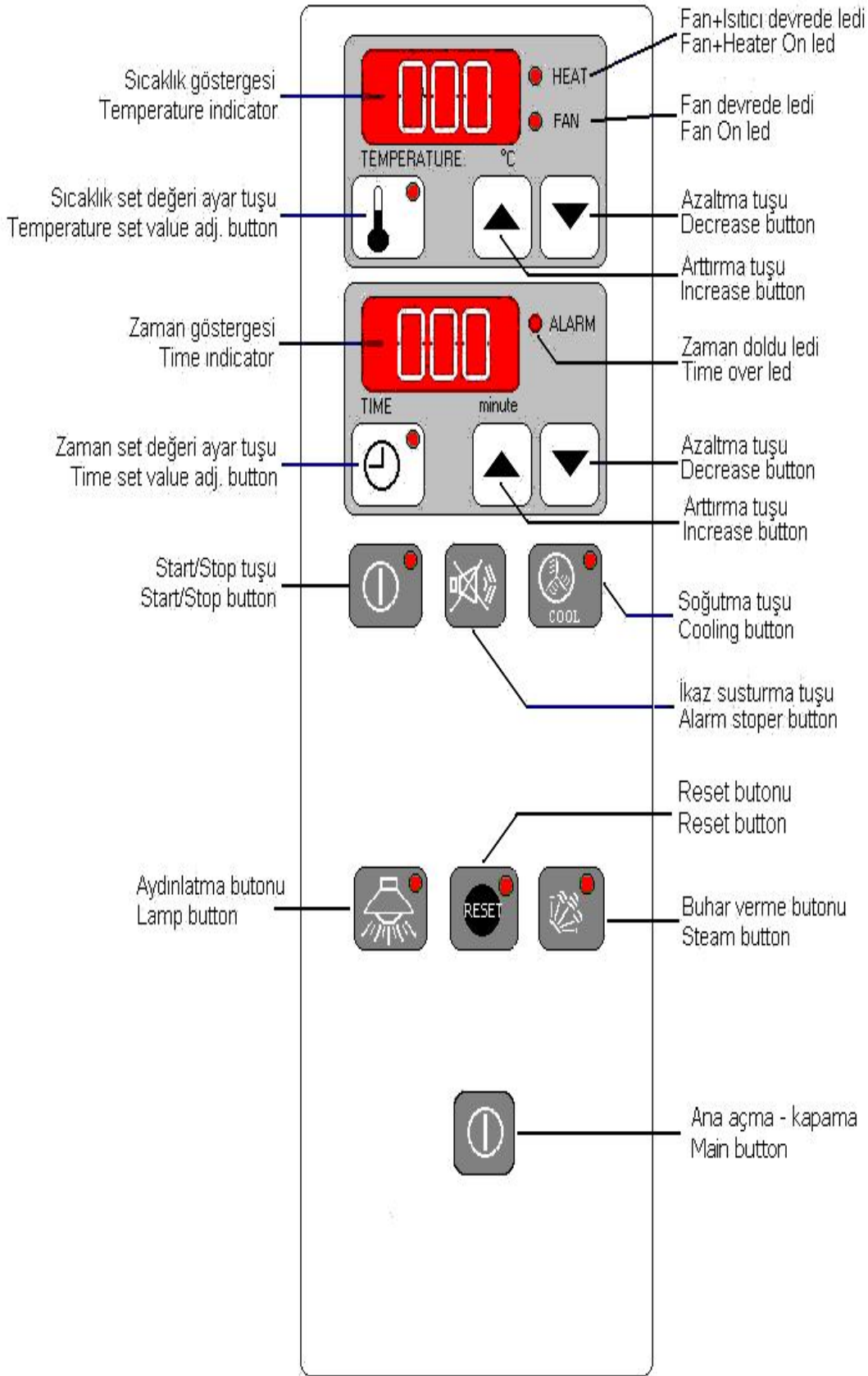
-1

ekil-2/ Figure-2/

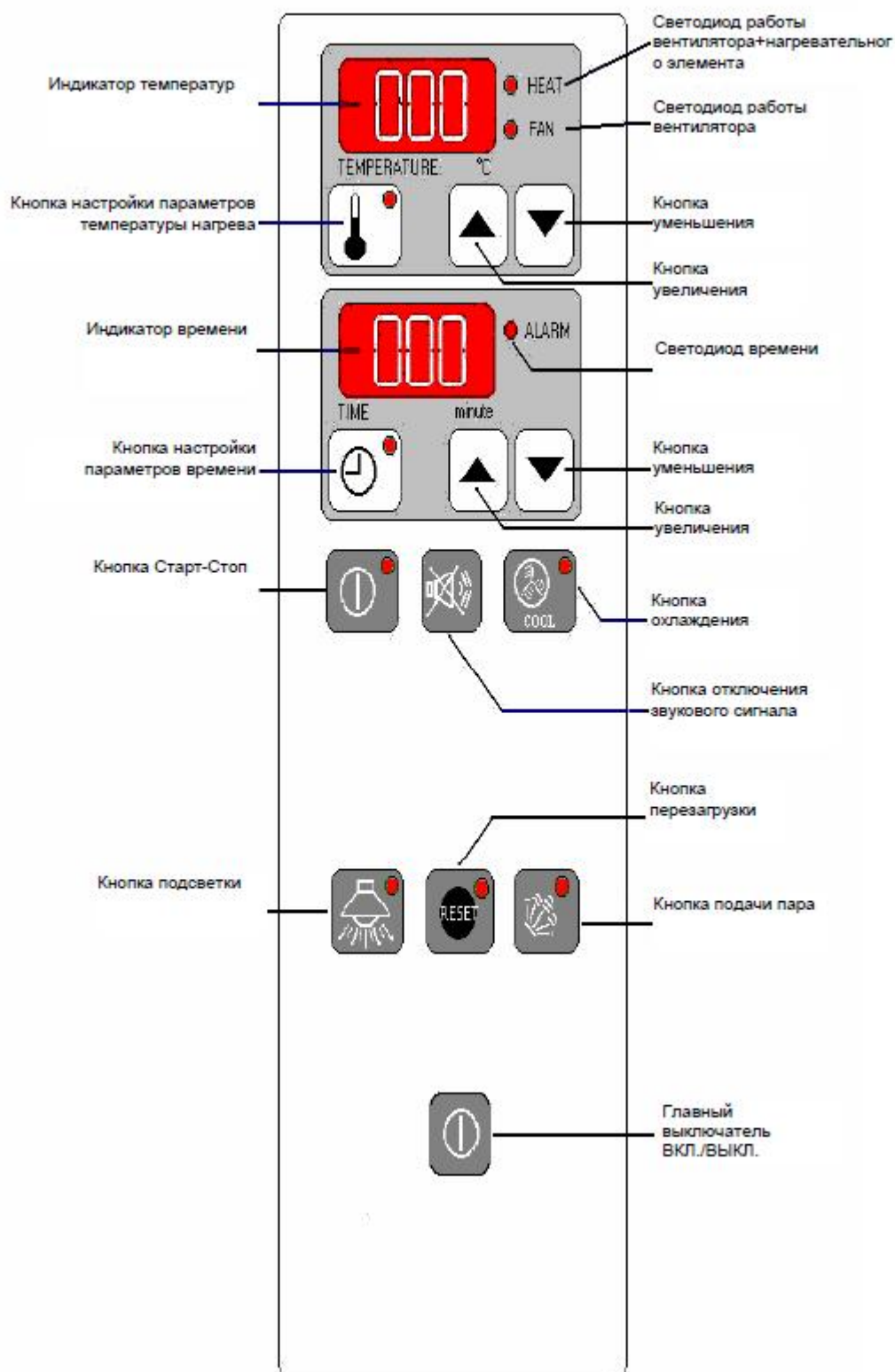
-2/

-2

MODEL/			FKG022E	FKG042E
Tepsi / Ray / Tablet			GN 1/1 GN 2/1	GN 1/1 GN 2/1
Geni lik/ /Width	mm		1200	1200
Derinlik/ /Depth	mm		1105	1105
Yükseklik/ /Height	Mm		1610	1650
Fırın ısısı max./min	°C F		270/30 518/86	270/30 518/30
Gaz Giri i / Gas Inlet /	/	nç	1/2"	1/2"
Su Basıncı/ Water Pressure	/	bar	2-4	2-4
Su Giri i / Water Inlet	/	inç	3/4"	3/4"
Motor Gücü / / Fan Motor Rating		kW	0,85	0,85X2
Elektrik Giri i / / Electric Inlet		V	220-230V 1N AC 50Hz	220-230V 1N AC 50Hz
Max. Elektriksel Gücü / / Max. Electrical Power		kW	1.1	2
Max. Gaz Gücü / / Max. Gas Power		kW	24	36
Faydalı iç hacim / / Useful interior space		m3	0,40	0,80
Kablo Kesiti / Cable Cut / Notwendiger Kabelquerschnitt		mm	5x16	5x16
Net A ırılık / / Net Weight		Kg	243	329



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FKG022E – FKG042E



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

* : Burner nozzle ** : Pilot burner nozzle

T3					
Gaz Gas	Basınç Pressure (mbar)			FKG022E	FKG042E
		Qn	kW		
	()			24	36
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption	m ³ /h 3/	2,55	3,83
G25 (DE)	20			2,97	4,46
G25 (NL)	25			2,97	4,46
G25.1 (HU)	25			3,00	4,50
G30	28-30		Kg/h /	1,90	2,85
G30	50	1,90		2,85	

T4						
P mbar P	GAZ / GAS 7					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Nominal	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) / ()	
			Do al gaz Naturel Gas	LPG
Almanya / Germany /	DE	II _{2ELL3B/P}	20	50
Avusturya / Austria /	AT	II _{2H3B/P}	20	50
sviçre / Switzerland /	CH	II _{2H3B/P}	20	50
talya / Italy /	IT	II _{2H3+}	20	30/37
Portekiz / Portugal /	PT	II _{2H3+}	20	30/37
sveç / Sweden /	SE	II _{2H3B/P}	20	30
spanya / Spain /	ES	II _{2H3+}	18	28/37
Luksemburg / Luxembourg /	LU	II _{2E3P}	20	37
Luksemburg / Luxembourg /	LU	II _{2H3B/P}	20	50
Danimarka / Denmark /	DK	II _{2H3B/P}	20	30
Fransa / France /	FR	II _{2Esi3B/P}	20	28/37
Fransa / France /	FR	II _{2E+3+}	20	28/37
Macaristan / Hungary /	HU	II _{2HS3B/P}	25	30
Çekoslovakya / Czech Republic /	CZ	II _{2H3B/P}	20	50
Yunanistan / Greece /	GR	II _{2H3+}	20	28/37
ngiltere / United Kingdom /	GB	II _{2H3+}	20	28/37
Belçika / Belgium /	BE	I _{2E(S)B}	20/25	-
Belçika / Belgium /	BE	I ₃₊	-	28/37
Finlandiya / Finland /	FI	II _{2H3B/P}	20	30
Hollanda / Netherlands /	NL	II _{2L3B/P}	25	30
İrlanda / Ireland /	IE	II _{2H3+}	20	28/37
İrlanda / Ireland /	IE	II _{2H3B/P}	20	30
Norveç / Norway /	NO	II _{2H3B/P}	20	30
İzlanda / Iceland /	IS	I _{3B/P}	-	30
Litvanya / Lithuania /	LT	II _{2H3B/P}	20	30
Slovakya / Slovakia /	SK	II _{2H3B/P}	20	30
Kıbrıs Rum Kesimi / Cyprus /	CY	I _{3B/P}	-	30
Estonya / Estonia /	EE	II _{2H3B/P}	20	30
Letonya / Latvia /	LV	II _{2H3B/P}	20	30
Slovenya / Slovenia /	SI	II _{2H3B/P}	20	30
Malta / /	MT	I _{3B/P}	-	30
Polonya / Poland /	PL	II _{2H3B/P}	20	37
Romanya / Romania /	RO	II _{2H3B/P}	20	30
Türkiye /	TR	II _{2H3B/P}	20	30

UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
- Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - Don't smoke or light matches
 - Leave doors and windows as they are
 - Go outside

a. Eğer gaz kokusu alırsanız, derhal AC L GAZ servisini arayınız.

GÜVENLİK ZARFI: Cihazın içinde benzin veya diğer yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

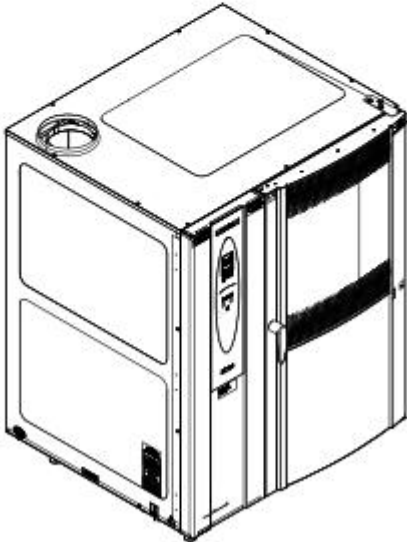
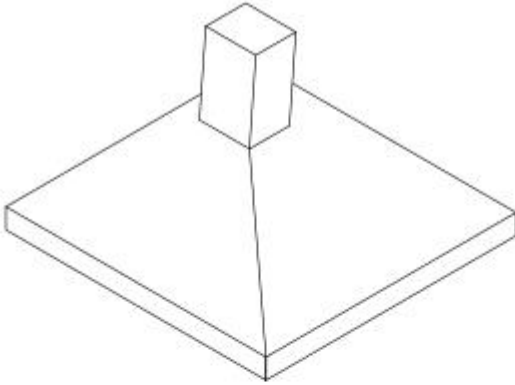
UYARI: Cihazın elektrik devre eması kontrol panelinin içindedir.

UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, de i tirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Servis Ekibi gelene kadar

- Elektrik aletleri yada elektrikanahatlarını kullanmayın.
- Sigara yada kibrit yakmayın.
- Kapı ve pencereleri oldukları gibi bırakın
- . Dı arı çıkın



BO LUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES

	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	2,54" / 10 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	2,54" / 10 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	2,54" / 10 mm



UYARI: Enerji, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji giri inden önce (giri klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır.”

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



UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.



UYARI: Cihazı çalıştırmadan önce tüm kağıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.



UYARI: Cihazı, elektrik aksamına zarar vermemek için direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.



UYARI : Cihaz sadece yetkili personel tarafından kullanılmalıdır.



UYARI : Cihazın fırın bölümünün kapısını açarken sıcak buhara dikkat ediniz.



UYARI : Cihazın kapısını kapatırken elinizin kapıya temas etmemeye dikkat ediniz. Elinizi sıkı tutun.



UYARI : Fırın uzun süre boş olarak çalıştırılması durumunda kabin sacları deforme olur ve homojen pişirme sağlanamaz.

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 çıkmasını sağlayacak şekilde bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Çıkan dumanlar cebri olarak dışarı atılacak şekilde aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla müteker olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır. Aynı zamanda emisyon miktarı

cihazın çıkardığı gazdan fazla veya az olmamalıdır.


- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye olarak yerleştiriniz.
- Montaj ve bakımın rahat yapılabilmesi için, cihazın yerleştirildiği yerin sol tarafı yaklaşık 60 cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emisyonunu rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkadan da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Cihazı, yerleştirirken yüklenme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° 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 70Fh sertliğinde, 2 - 4 bar arasında su ile beslenmelidir. Kireç filtresi kullanılmalıdır. Böylece fiskeyenin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

"" etiketi ile belirtilmiştir.

4. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.
- Cihaz LPG ile çalışacaksa FKG042E modeli için 30mbar basıncında 7 kg/h kapasiteli ve FKG022E modeli için 4 kg/h kapasiteli dedantör bağlayınız.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilecek bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlantı gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Enerji de ilse "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(G30) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa a a ıdaki i lemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapı kanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Brülör Enjektörünün Değiştirilmesi (ekil-1)

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

Brülör Hava ayarının yapılması (ekil-1)

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

UYARI : Eğer cihazda farklı bir gazla dönüşüm yapıldıysa mutlaka kullanılan gazla uygun yapı kanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

6. KULLANIM ÖNCESİ

ÖNEMLİ KAT! Cihazı uygun gaz ve su basıncı değerlerinde çalıştırınız. Basınç bilgileri "T2" tablosunda verilmiştir.

Gaz parçaları çalışması kontrolü

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

Isıl Güç Kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında ya da herhangi bir bakım operasyonu sonrası, cihazın ısı gücü kontrol edilmelidir.
- Cihazın ısı gücü "T3" tablosunda verilmiştir. Cihazda farklı gazlarda çalışmak için memede değişiklik yapıldığında cihazın ısı gücü ve giri basıncı "T3" tablosundaki değerlere uygun olmalıdır. Giri basıncının kontrolü için "Giri basıncı kontrolü" kısmına bakınız.

Giri Basıncı Kontrolü (ekil-4)

- Gaz giri 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 giri basıncını ölçün. Ölçülen değer "T4" tablosuna uygun olmalıdır. Eğer değilse yetkili servise haber veriniz.
- Manometreyi yerinden söküp ve "B" civatasını tekrar yerine takınız.

7. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Konveksiyonlu fırınlar yanma odasında biriken sıcak havanın fan vasıtasıyla fırın kabini içerisine üfletilerek endirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.
- Cihaz tablo-1'de verilen bütün yiyecek türlerinin pişirilmesi amacıyla yöneliktir. Ayrıca önceden pişirilmiş ve dondurulmuş yiyecekleri yenilebilecek sıcaklığa kadar ısıtabilirsiniz.
- Konveksiyonlu fırınlarda tepsi derinliği seçimi çok önemlidir. Tepsiler, mayalı hamur türleri için delikli ve 20mm, börek türleri için normal deliksiz ve 20mm, sulu ve soslu yemek türleri için ise yemeğin özelliğine göre 40-65mm derinlikte tepsi seçiniz. Tepsi seçimi ve önerilen azami tepsi kapasiteleri a a ıdaki gibidir.

	Tepsi	GN 2/1 tepsi	
		FKG022E	FKG042E
Bisküvi/kurabiye	10mm	10 ad.	20 ad.
Mayalı hamur türleri	20mm delikli	5 ad.	10 ad.
Börek türleri	20mm düz	5 ad.	10 ad.
Fırın yemekleri	40/65mm düz	5 ad.	10 ad.
Sulu yemek(ısıtma)	65mm düz	3 ad.	7 ad.

GN 1/1 tepsi kullanılması durumunda tepsi kapasitesi belirtilen adetlerin iki katı olacaktır.



UYARI : Sıcak hava dolaşımını engellememesi için 65mm'den daha derin tepsilerin kullanılmaması gerekir.

- * Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepsilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekmeğe alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmeği pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmeğe alan tepsilerden 10 ad. Yerleştirildiğinde fırının (FKG042E) bir seferlik kapasitesi 250 ekmeğe olmaktadır. Pişirme süresi ise 18-20 dakikadır.
- * Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine göre değerlendirilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın (FKG042E) kapasitesi 350-400 kişilik olmaktadır ve

süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.

- * Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40-65mm derinlikteki tepsi içerisine örnek olarak tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın (FKG042E) tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.
- * Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyalarda kullanılabilen GN2/1 65mm tepsi her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsinin 420 porsiyon yemek alınabilmektedir. (FKG042E için)
- * Konveksiyonlu fırınların ortalama kapasiteleri FKG022E için 200 porsiyon/saat ve FKG042E için de 400 porsiyon/saat'tir.
- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçtiğiniz ısı derecesinden en az 70°C (158 F) fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C (455 F) de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C'de (374 F) 20dk. süreyle tala böreği pişirilirse fırının en az 230°C'ye (446F) kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba, tepsisi, pişirecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülünüzü fırına koymayınız. Fırın içi sıcaklığın istediğiniz ısıya ulaşmadığını termometreye ait kırmızı sinyal lambası ile kontrol edebilirsiniz. Sinyal lambası söndüğünde fırın istenilen sıcaklığa ulaşmış demektir ve ürününüzü de bu sinyal lambası söndüğünde zamanında fırına yerleştiriniz. **Eğer sinyal lambası yanarken yani brülörler devrede iken ürününüzü fırınlarsanız tepsi arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.
- Fırın arabası üzerinde bulunan tepsinin raylarına pişirecek mamüle göre tepsi yerleştirilmelidir. Çünkü sık sık dizilmiş tepsinin aralarından hava sirkülasyonunun tam sağlanamayacağı için pişirme farklılıkları olacaktır. Örneğin patisseriesi hamurlarından olan sable bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, talyan Kurabiyesi gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsi denilen 10mm derinlikteki tepsi (düz ya da delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsi birer ray bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişirmenin daha sağlıklı olmasını sağlar. 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 FKG022E için 5 ad. ve FKG042E için de 10 ad. 'dır.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla buhar verme butonu vasıtasıyla buhar püskürtülerek ürünün nemlendirilerek kuruması ve kabukla mısı önlenmelidir.
- Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizaya olmasına ve tepsi yerleştirilene kadar fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişirmeler olacaktır.
- Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına durdurucu konulmuştur. Arabayı raylar üzerinde kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız.
- Gerek pişirme ve gerek temizlik anında aydınlatma lambasını kullanabilirsiniz. Bunun için aydınlatma butonuna basınız.

8. ÇALI TIRMA

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

9. KAPATMA

- Çalı makta olan fırını start butonuna basarak durdurabilirsiniz.
- Parma ınızı On / Off butonuna 3 saniye basılı tutunuz. Daha sonra Elektrik panosundan fırın ba lı oldu u sigortayı kapatınız.
- Gaz ve su vanalarını kapatınız.

NOT: Fırını nızı hızlı so utmak istiyorsanız, fırın kapısını üzerinde fan resmi olan ve COOL yazan butona basınız. Fırın sıcaklı ı 70°C (158F) altına ininceye kadar fan yüksek devirle dönerek fırını so utur. 100 °C (212F) altında bu butona basarsanız i lem yapmaz.

10. EMN YET TEDB RLER

- Pi irme konumunda fırının kapısı tam kapalı de il ise cihaz çalı maz. Kapı kolunun tam yerine oturmu olmasına dikkat edilmelidir.
- Cihaz çalı ırken fırın kapısı açılırsa cihazın çalı ması durur. Kapı kapandı nda ise fırın otomatik olarak çalı masına devam eder.
- Cihazda herhangi bir arıza durumunda ekranında arıza kodları belirtir.
- Çalı ma esnasında herhangi bir nedenle alev sönmesi durumunda elektronik olarak alevin söndü ü algılanır ve fırın çalı ması durdurulur.

11. TEM ZL K

- Temizli e ba lamadan önce cihazın gaz ve elektrik ba lantısı kesilmi olmalıdır.
- Cihazı her çalı ma gününün sonunda tam olarak so umadan ya sökücü ile temizleyip, sabunlu su ile temizli ini yaptıktan sonra muhakkak kurula yınız.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken a ndırıcı içeri i olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Fırın içindeki delikli perdeler kolaylıkla çıkartılabilmektedir. Bu perdeleri her gün yerinden çıkartarak bol sabunlu su ile yıkayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız.
- Buhar püskürtme fışkiyesini kullanım ve suyun sertli ine göre kireçlenmeden korumak için yakla ık 4÷6 ayda bir temizleyiniz.
- Fırın tabanındaki bo altma deli ini ve sürgülü ya toplama kabını her çalı ma günü sonunda temizleyiniz.

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

12. BAKIM

- Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya de i tirilecek kısmı yoktur.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde, önce gaz ve elektrik ba lantısını kesiniz, sonra yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz ki iler in cihazı müdahale etmesine izin vermeyiniz.

13. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER

- Enerji lambası yanmıyor ise elektrik alterini kontrol ediniz.
- Reset butonunun ı ı ı yanıyor ve ekranda sıcaklık ve zaamn de erleri görünmüyorsa, fırının elektrik ba lantı uçlarını (faz - nötr) yer de i tiriniz.(fi li ba lantılarda fi i ters çeviriniz)
- Fırına start verildi inde 3 defa 15 er saniye süre ile elektornik olarak ate leme i lemi yapılır. E er bu i lem sonunda ate leme gerçekleşme i ise reset butonunun led i yanar. Resetleme yapmak gerekir.(gaz vanasının açık oldu u kontrol edilmelidir.)
Cihazın çalı ması için tüm i lemleri yaptınız fakat cihaz yine çalı mıyor ise kapı tam olarak kapatılmamı olabilir. Kapıyı kontrol edip kolunun tam yerine oturmasını sa layınız.
- Tüm bunlara ra men cihaz yine çalı mıyor ise bu durumda yetkili servise haber veriniz ve cihazı hiç bir müdahalede bulunmayınız.
- **ARIZA KODLARI.**
- **EOF :**
 - * enerji gitmeden önce START'lı çalı ma (P1 = 1) ise ve
 - * TIMER modebandlı (P2 = 2) ise ve
 - * ZAMAN çalı maya ba lamı ise enerji geldi inde (SET-SICAKLIK) $\geq 3^{\circ}\text{C}$ ise SICAKLIK ekranında EOF mesajı belirir ve buzzer öter ve çalı ma kesilir.
 - (SET-SICAKLIK) $< 3^{\circ}\text{C}$ ise kaldı ı yerden çalı maya devam eder
- **OFL:**
 - Gerçek sıcaklık de eri 2 saniye boyunca 300°C nin üzerinde kalır ise, çıkı lar pasif
 - duruma geçer, sesli ikaz verilir ve gerçek sıcaklık göstergesinde OFL mesajı belirir.



WARNING: If, frequency inverter is being used in the equipment, TYPE B RCD (residual current relay) with AC/DC sensitivity must be used before the equipment power inlet (from the mains block terminals).

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



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Make sure that all paper protection and packaging have been removed before using the device. This device should only be installed in closed position.



WARNING: Do not clean the device with direct or high-pressure water to avoid damaging the electrical components.



WARNING: The device must be used by trained personnel.



WARNING: There might be a risk of fire when the device is operational if the water inside the pool is hot.



WARNING: Do not leave your hand on the closing surface of the lid while the lid is closed. Your hand may get stuck.



WARNING: If the oven is operated for a long time empty, the cabin sheets will deform and homogenous cooking can not be achieved.

1. INSTALLATION

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

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

2. WATER CONNECTION

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

3. ELECTRICAL CONNECTION

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

4. GAS CONNECTION

- Before making the connection consult the gas supplier.
- Install a fast closing stopcock in an easily accessible position upline from the appliance.
- Confirm the absence of leaks at the points of connection.

- Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas".
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

5. MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

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

Replacement of burner nozzles (Figure-1)

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

Adjusting Burner air (Figure-1)

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

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

6. START UP

Control of operation of gas devices

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

Control of nominal heat input

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

Control of inlet pressure (Fig. 4)

- The inlet pressure is measured using a manometer with minimum resolution of 0.2 mbar.
- Detach the control panel from the appliance, remove the screw "B" from pressure point and connect the pressure gauge pipe.
- Ignite the burners and measure the inlet pressure.
- The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T4". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.
- Disconnect the manometer pipe and retighten the screw "B" in pressure point.

7. USER INSTRUCTION

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

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

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

WARNING: In order to guarantee hot air circulation, the tray depth must



not exceed 65 mm for cooking and warming up meals, respectively.

- * When 20 mm deep, perforated GN2/1 trays are used for baking different kinds of yeast doughs, one tray may take about 25-30 loaves of bread, depending on the respective loaf weight. However, it is not possible to bake bread in this kind of ovens which has a weight of over 180 grams per loaf. In this case, when 10 trays of those which take 25 loaves of bread each, are put into a FKG042E type oven, its capacity will be 250 loaves of bread in one baking. The baking time is 18-20 minutes.
- * However, the 20 mm deep, non-perforated GN2/1 trays which are used for baking different flaky pastry, may vary according to the kind of such pastry. It is possible to bake an average of 35-40 servings of flaky pastry on one baking tray. In this case, the FKG042E type oven's capacity will be sufficient for 350-400 servings. The baking time varies between 20 and 35 minutes, depending on the characteristics of the dough and the other ingredients used.
- * 40/65 mm deep GN2/1 trays which are used for oven-cooked dishes, take e.g. 40 chicken thighs with sauce, and the cooking time is between 75 and 80 minutes. In this case, when a FKG042E type oven is working with full capacity, a meal for 400 persons may be cooked at one time.
- * 65mm deep GN2/1 trays which may be used specially for cooking pulses, dishes which are cooked in their own juice, contain 60 servings each. When seven trays are cooked at the same time in a FKG042E type oven, you will have 420 servings prepared at one time.
- * The average capacity of ovens operating with convection current, is 200 servings/hour, and 400 servings/hour for FKG022E and FKG042E type ovens, respectively.
- Before putting the food into the oven, make a pre-heating with a heat of 70°C (158F) more than the heat you will select. The ideal condition is an oven which is preheated at 235°C, (455F) independently on the kind of dish or pastry you wish to cook or bake. For example, if you cook a meal at 190°C,(374F) the heat of the oven should be 230°C.(446F) Because the coldness of the food of tray that will be put in the oven will decrease the heat of the oven. You can control the heat of the oven with the red signal lamp belonging to the thermometer. When the signal lamp is off, it means that the oven reached to the required heat; than put the meal in the oven. If you put the meal into the oven while the signal lamp is on, the cooking between the trays will show differences. You absolutely should observe this recommendation.

- The trays should be placed to the tracks on the oven trolley according to the food to be cooked. Because if you tightly place the trays the cooking will show differences because of the air circulation between the trays. For example, you can place in every tracks the trays with a depth of 10mm, which is called baker tray, for the applications like sable biscuits, Bag Dough, American Biscuits and Italian cookies. But in the other applications, you should place the trays with distances for the air circulation and for a better cook.
- For the Chicken grill, Fish grill and Meatball it will be more appropriate to use the grills instead of trays.
- Especially during the cooking of yeasted dough and pastry kinds, the getting dry and forming crust of the food should be prevented by periodically steaming the oven.
- Pay attention that the trays should be at the same level and properly replaced in the oven. Otherwise, the cooking will be different.
- The oven chariot has to be placed carefully right in the middle of the oven's interior. For this purpose, stoppers are fixed onto the oven's bottom. Push the chariot over the rail, unless it bumps against such stopper.
- You can use the light both during the cooking and cleaning. Press button number "7" lighting for this

8. START-UP

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

9. SWITCH OFF

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

NOTE: If you want to cool your oven quickly, press the button on which is found a fan sign and is written COOL. The fan cools the oven down to below the 70°C (158F) by rotating at high speed. You cannot use this button below 100 °C.(212F)

10. SAFETY MEASURES

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

11. CLEANING

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

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

12. MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance operation close the gas valve and disconnect the electrical supply.
- Any part of the machine should not repaired or changed by the user.
- In case of a dangerous situation about the machine inform the authorised service.
- Do not allow unqualified persons to repair the appliance.

13. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

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

FAULT CODES

EOF:

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

OFL:

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



!:

()

RCD ()

/



:



:

1.



:



:

60



:



:

10



:

110°

2.

3/4"

3/4".

7⁰Fh

2-4

5.

(G30)

30

3.

DIN VDE 0100

(-1)

220-230 1 50

H07 RN-F

"E",

3x2,5².

"T2".

± 10%.

540

DIN VDE

(-1)

0100.



"C"

4.

" "

" "

:

LPG,

FKG042E

7 /

FKG022E - 4 /

30

6.

"

"

"

"

	20		
	20	5 .	10 .
	40-65	5 .	10 .
()	65	3 .	7 .

GN 1/1,

(-4)

0,2

65

GN2/1 20 ,

1 25-30 .

180 .
25 .

10 .

(FKG042E)

250 .
18-20 .

GN2/1 20 ,

7.

*

1

35-40

(FKG042E)

350-400

20-35

*

GN2/1

40/65 ,

40

75-80

-1.

(FKG042E)

400

*

GN2/1 65 ,

60

7

20 ,

420

(FKG042E)

20 ,

*

40-65

FKG022E
FKG042E - 400

200

70°C (158F)

		GN 2/1	
		FKG022E	FKG042E
-	10	10 .	20 .
		5 .	10 .

235°C (455F)

(8)

190°C (374F)

20

230°C.(446F)

(

).

(7).

8.

10

20

20

40

(530 750).

FKG022E

5

FKG042E - 10

9.

•

•

On / Off

3

•

_____ :

COOL

70°C.

(158 F)

4-6

100 °C (212 F) ,

10.

•

•

•

•

12.

•

•

11.

•

•

•

()

Reset

().

(-)

13.

•

-
- **EOF :**
- *
- * (P1 = 1),
- * (P2 = 2),
- (-)>=3°C,

- **EOF,**
- (-)<3°C,
- **OFL:**
- 2 300°C,
- ,
- **OFL.**

	Tepsi/Tray	Pi irme/Cooking		Kapasite / Capacity		Açıklama
	GN 2/1	°C	Dk	FKG022E	FKG042E	
Etlı Börek / Meat pie	düz 20mm	170	20	50Kg	100Kg	
Fırında milföy böre i Cannelloni in the oven	delikli 20mm	170-180	18-20	325 ki i	650 ki i	Hamura verilen ekle göre kapasite de i edilir.
Fırında makarna Pasta in the oven	düz 40mm	180	30	30Kg	60Kg	Son 10dk. fırını 200°C'ye çıkartın.
Fırında pizza Pizza from the oven	delikli 20mm	180	15	200 ki i	400 ki i	
Dana rosto / Roast veal	düz 65mm	170	100	80Kg	60Kg	
Sı ır eti rosto / Roast beef	düz 65mm	160	120	80Kg	160Kg	
Biftek rosto / Roast steak	düz 65mm	180	30	80Kg	160Kg	
Kuzu pırzola / Lamb chops	Izgara	170	100	60Kg	120Kg	
Bütün Kuzu tandır	Asarak	140	150	2 ad.	4 ad.	Ortaya 1 ızgara en alta ya toplama tepsi koy
Bütün tavuk / Whole chicken	Izgara	160	70	50 ad.	100 ad.	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.
Çeyrek tavuk / Quarter chicken	Izgara	170	55	200 ad.	400 ad.	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.
Escalop / Scallop	düz40mm/ızg.	200	12	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger	Izgara	190	15	250 ad.	500 ad.	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.
Dana pırzola / Cutlet	Izgara	200	12	24Kg	48Kg	
Dil balı ı filetosu / Fillet of sole	Izgara	160	15	200Ad	400Ad	
Fırında alabalık / Baked trout	Izgara	160	20	240Ad	480Ad	
Fırında morina / Cod	Izgara	180	20	360Ad	720Ad	
Fırında mezgit / Whiting	Izgara	180	18	240Ad	480Ad	
Fırında somon / Salmon	Izgara	180	20	200Ad	400Ad	
Soslu patates / Roast potatoes	düz 60mm	180	50	250 ki i	500 ki i	Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.
Biber dolma / Stuffed peppers	düz 60mm	160	40	250 ki i	500 ki i	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine ya lı ka ıt kapat.
Dü e patates	düz 10mm	200	15-18	350 ki i	700 ki i	Tepsi tabanını hafifçe ya la, patateslere yumurta sarısı sür.
Lazanya	düz 60mm	170	45	250 ki i	500 ki i	
Paylar	delikli 20mm	180	30/40	200 ki i	400 ki i	Payların kalınlıklarına göre süre de i edilir. Payların üzerine eritilmi margarin sürün.
Fırında ızgara biber Broiled peppers	Izgara	200	10	150Ad	300Ad	
Domates gratin Tomatoes au gratin	Izgara	170	20	460Ad	920Ad	
Patlıcan gratin Aubergine au gratin	Izgara	160	30	340Ad	680Ad	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma Stuffed courgettes	düz 65mm	160	50	400Ad	800Ad	Sıcak sos ilave edin.
Karnıyarık	düz 40mm	160-200	30	300 ki i	600 ki i	Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 200°C'de gratine et.
Roll ekmek	delikli 20mm	190	15-18	150 ki i	300 ki i	Yo un nem verilerek pi me sa lanmalı
Hamburger ekmek	delikli 20mm	180	15-18	125 ki i	250 ki i	Yo un nem verilerek pi me sa lanmalı
skoç bisküvisi / Shortbread	düz 10mm	160	20	20Kg	40Kg	
Puf böre i / Puff pastry	düz 20mm	160	20	30Kg	60Kg	
Pandispanya / Sponge cakes	düz 20mm	170	20	10Kg	20Kg	Ya lı ka ıt kullanmız.
Valovan hamurları Vol au vent	düz 20mm	170	15	400Ad	800Ad	
Börek(tepsi)Fritters	düz 20mm	180	40	400 ki i	800 ki i	Yufkanın kalınlı ına göre süre, da ıtım büyüklü üne göre kapasite de i edilir. Yo un nem ver.
Çörekler / Brioche	delikli 20mm	160	15	170Ad	340Ad	
Krem karamel Creme caramel	düz 40mm	170	50	325 ki i	650 ki i	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
Fırın sütlaç	düz 40mm	200	20	150 ki i	300 ki i	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
100x160x40 Tek porsiyonluk Individual portions, pack size		S/R 150 D/F 160	15 30	210Ad	420Ad	
160x160x35 Tek porsiyonluk Individual portions, pack size		S/R 150 D/F 160	15 30	120Ad	240Ad	
177x277x30 Çift ki ilik porsiyon Meal for one, pack size		S/R 150 D/F 160	20 35	80Ad	160Ad	
320x260x43 Çift ki ilik porsiyon Meal for one, pack size		S/R 150 D/F 160	30 45	20Ad	40Ad	

S/R : So utulmu yiyecekler / Refrigerated **D/F** : Dondurulmu yiyecekler / Frozen

Tablo/Table-1

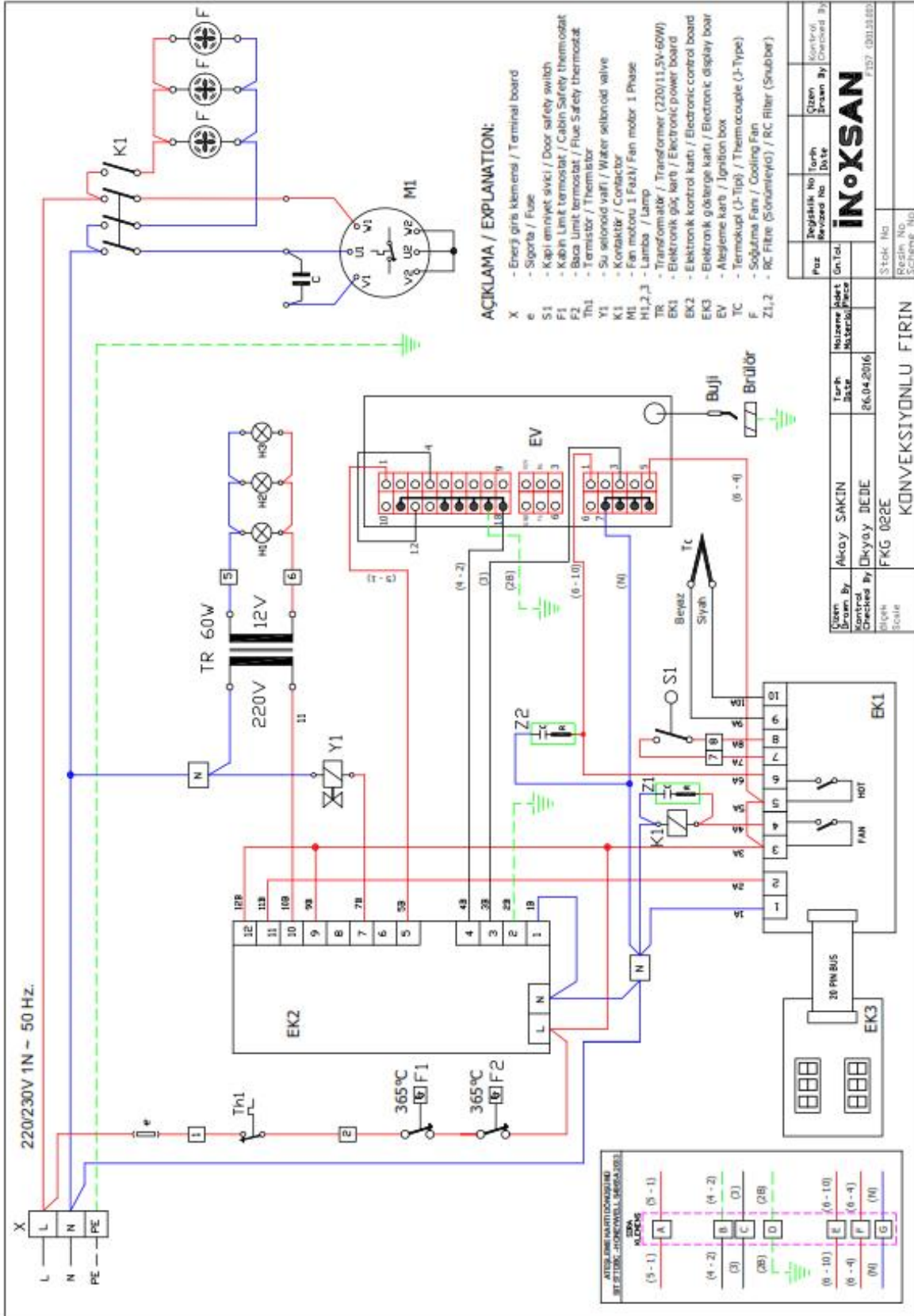
Düz : Flat Delikli : Perforated Izgara : Gril

				/	
--	--	--	--	---	--

	GN 2/1	°C	.	FKG022E	FKG042E	
	20	170	20	50	100	
	20	170-180	18-20	325	650	
	40	180	30	30	60	10 . 200°C.
	20	180	15	200	400	
	65	170	100	80	60	
	65	160	120	80	160	
	65	180	30	80	160	
		170	100	60	120	
		140	150	2 .	4 .	1 -
		160	70	50 .	100 .	
		170	55	200 .	400 .	
	40 /	200	12	20	40	
		190	15	250 .	500 .	
		200	12	24	48	
		160	15	200 .	400 .	
		160	20	240 .	480 .	
		180	20	360 .	720 .	
		180	18	240 .	480 .	
		180	20	200 .	400 .	
	60	180	50	250	500	
	60	160	40	250	500	
" "	10	200	15-18	350	700	
	60	170	45	250	500	
	20	180	30/40	200	400	
		200	10	150 .	300 .	
		170	20	460 .	920 .	
		160	30	340 .	680 .	
	65	160	50	400 .	800 .	
	40	160-200	30	300	600	10 . 200°C.
" "	20	190	15-18	150	300	
	20	180	15-18	125	250	
	10	160	20	20	40	
	20	160	20	30	60	
	20	170	20	10	20	
	20	170	15	400 .	800 .	
	20	180	40	400	800	
	20	160	15	170 .	340 .	
	40	170	50	325	650	
	40	200	20	150	300	
100x160x40		S/R 150 D/F 160	15 30	210 .	420 .	
160x160x35		S/R 150 D/F 160	15 30	120 .	240 .	

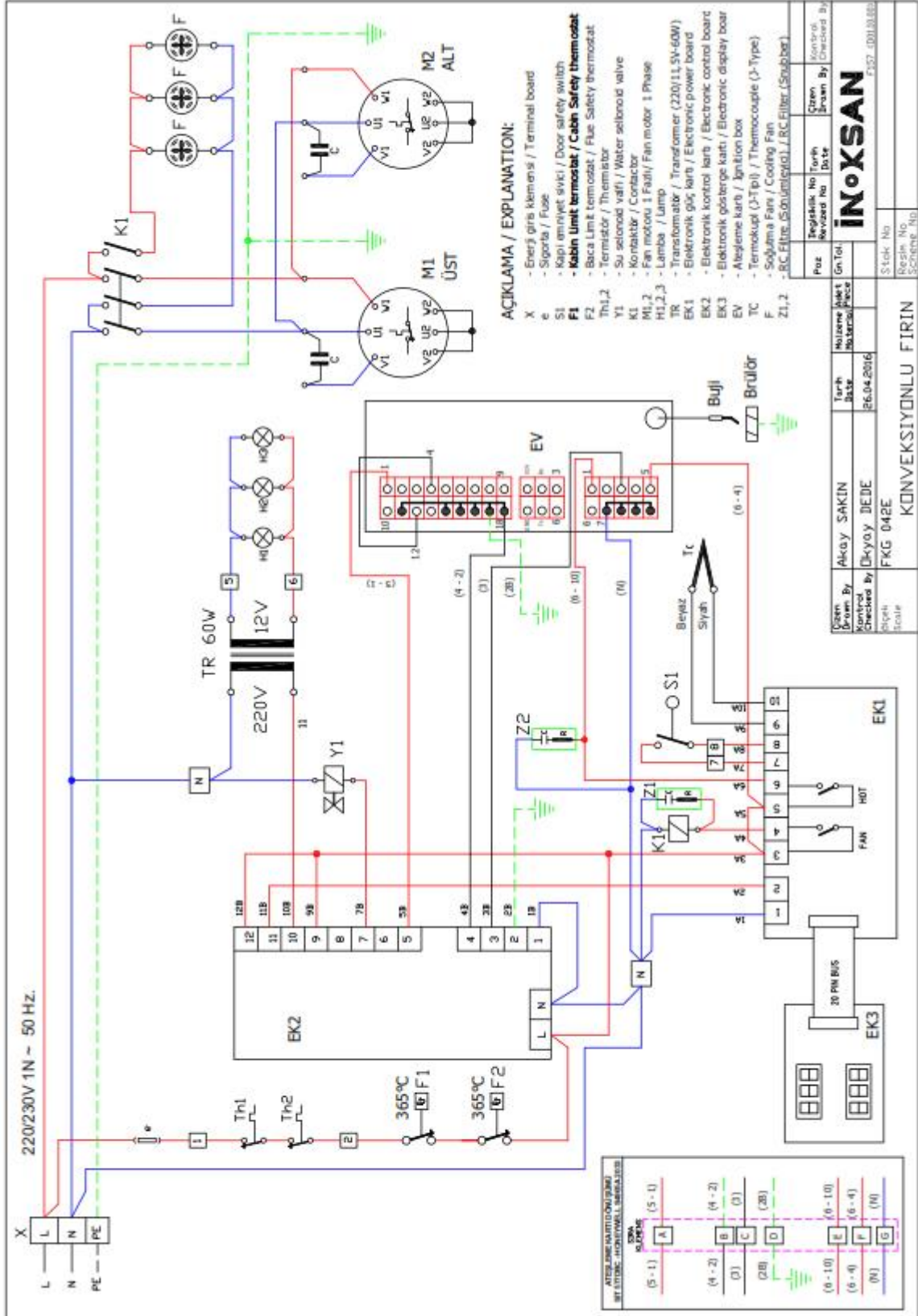
FKG 022E
ELEKTRİK EMASI / ELECTRIC SCHEMA /

(220/11,5 -60)



FKG 042E
ELEKTRİK EMASI / ELECTRIC SCHEMA /

(220/11.5 -60)



- ACIKLAMA / EXPLANATION:**
- X - Enerji giriş klemensli / Terminal board
 - e - Sigorta / Fuse
 - S1 - Kapı emniyet switch / Door safety switch
 - F1 - Baca Limit termostat / Flue Safety thermostat
 - Th1,2 - Termostat / Thermostat
 - Y1 - Su selenoid valfi / Water solenoid valve
 - K1 - Kontaktör / Contactor
 - M1,2 - Fan motoru 1 Fazlı / Fan motor 1 Phase
 - H1,2,3 - Lamba / Lamp
 - TR - Trafosmatör / Transformer (220/11.5V-60W)
 - EK1 - Elektronik güç kartı / Electronic power board
 - EK2 - Elektronik kontrol kartı / Electronic control board
 - EK3 - Elektronik gösterge kartı / Electronic display board
 - EV - Ateşleme kartı / Ignition box
 - Tc - Termokup (3-Tipi) / Thermocouple (3-Type)
 - F - Soğutma Fanı / Cooling Fan
 - Z1,2 - RC Filtre (Sönümlenmiş) / RC Filter (Snubber)

Çizim / Drawn By	Akay SAKIN	Tarih / Date	26.04.2016
Kontrol / Checked By	Beyoğlu BEDE	Mülzeme Mikat / Quantity	1 Adet / 1 Piece
Şişki / Scale	FKG 042E	Gr.Tot.	
KONVEKSİYONLU FIRIN		Revizyon No / Revizyon / Checked By	
		Stok No / Resim No / Scheme No	F307_001(01)000

İNÖKSAN

X
e
S1
F1
Th1
Y1
K1
M1
H
TR
EK1
EK2
EV
P
F

malatçı Firma : NOKSAN A. .

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA

TELF : 0224 294 74 74

FAX : 0224 243 36 67

- : . .(**NOKSAN A. .**)
Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA

. : 0224 294 74 74

: 0224 243 36 67