

# N'DUSTRIO

COOKIN' DUSTRIO I-KON SERİSİ FIRINLAR



## ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONEL FIRINLAR

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



**IKON1021E**



**IKON4011E**

## I.MONTAJ TALİMATI

Kurulum, konveksiyon fırın konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır. Modeller arasındaki farklılık sadece pişirdiği tepsi kapasitesine bağlıdır.

### Teknik Özellikleri 1011

IKON 611E - 6 GN 1/1 Teknik Özellikler			IKON 1011 10 GN 1/1 Teknik Özellikler		
Cihaz çalışma gerilimi	V	(400) 3+1N+PE	Cihaz çalışma gerilimi	V	(400) 3+1N+PE
Cihaz çalışma frekansı	Hz	50	Cihaz çalışma frekansı	Hz	50
Fan motor gücü	W	600	Fan motor gücü	W	600
Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450	Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450
Rezistans Gücü	kW	3.6	Rezistans Gücü	kW	4
Toplam cihaz gücü	kW	11.45	Toplam cihaz gücü	kW	12.65
Fırın tepsi kapasitesi	Adet	6	Fırın tepsi kapasitesi	Adet	10
Çalışma ortam nem	C	- %10,+% 70	Çalışma ortam nem	C	- %10,+% 70
Çalışma ortam sıcaklığı	C	-5 , + 45	Çalışma ortam sıcaklığı	C	-5 , + 45
Fırın tepsi ölçüsü	mm	530x325x40	Fırın tepsi ölçüsü	mm	530x325x40
Fırın ağırlığı – stand ağırlığı	kg	90-14	Fırın iç hacmi	Lt	165
Fırın iç hacmi	Lt	110	Fırın ağırlığı – stand ağırlığı	kg	140- 14
Fırın dış ölçüleri	mm	920x980x665	Fırın dış ölçüleri	mm	1010x980x960

IKON 1021E - 20 GN 1/1 Teknik Özellikler			IKON 4011E - 40 GN 2/1 Teknik Özellikler		
Cihaz çalışma gerilimi	VAC	(400) 3P+1N+PE	Cihaz çalışma gerilimi	V	(400) 3+1N+PE
Cihaz çalışma frekansı	Hz	50	Cihaz çalışma frekansı	Hz	50
Fan motor gücü	W	600	Fan motor gücü	W	600
Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450	Fan motor devri (50 Hz)	1/dk	1450
Rezistans Gücü	kW	4	Rezistans gücü	kW	4
Toplam cihaz gücü	kW	24.65	Toplam cihaz gücü	kW	49.25
Fırın tepsi kapasitesi	Adet	10	Fırın tepsi kapasitesi	Adet	20
Çalışma ortam nem	C	- %10,+% 70	Çalışma ortam nem	C	- %10,+% 70
Çalışma ortam sıcaklığı	C	-5 , + 45	Çalışma ortam sıcaklığı	C	-5 , + 45
Fırın ağırlığı – stand ağırlığı	kg	190 - 17	Fırın tepsi ölçüsü	mm	530x325x40
Fırın tepsi ölçüsü	mm	650x530x40	Fırın ağırlığı	kg	280
Fırın iç hacmi	Lt	320	Fırın iç hacmi	Lt	740
Fırın dış ölçüleri	mm	1010x1360x960	Fırın dış ölçüleri	mm	1043x1340x1800

### Genel Özellikler.

- Dış kısım ve pişirme kabini paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Sıcaklık kaybı minimuma indirilmiştir
- mükemmel dizayn Tamamı amyant yün izoleli 1450 d/dak 600W 380V 1,1A fan motoru
- Elektrik kumanda gerilimi için parazitör
- Ayarlanan değere göre fırın içini otomatik nemlendirme
- Zaman ayarlı pişirme
- Kolay çıkartılıp ve temizlenen tepsi rafları
- Pişirme esnasında fırın kapağı açıldığında ve/veya pişirme sonunda ikaz sesli
- Manyetik kapı sivici
- Pişirme esnasında kapı açıldığında fanı ve ısınmayı durduran system
- 25W 300C Fırın iç lambası Fan motoru termik koruması
- Emniyetli kapı kilidi
- Sanayi ve Ticaret Bakanlığınca tespit edilen kullanım ömrü 10 yıldır.

## Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler



- Önce güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza veya tamir anında cihazın elektrikle bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihaz için orjinal yedek parçaları kullanınız

### 1.1 Taşıma ve Yerleşim

#### 1.2 Taşıma

- Taşıma esnasında cihazı kesinlikle yatırmayınız, dik taşıyınız.
- Cihazın zarar görmemesi amacıyla uygun taşıma araçları kullanınız.
- Cihazı iterek veya sürükleyerek taşımayınız.
- Transpalet veya forkliftle yapılan taşımalarda cihaz ayaklarının zarar görmemesine özen gösteriniz

#### 1.3 Yerleşim

- Cihazın uygun çalışabilmesi için duvar ile cihaz arasındaki mesafenin en az 15 cm olmasını sağlayınız.
- Cihazı kesinlikle duvara dayamayınız.
- Bakım işlemleri cihazın ön tarafından gerçekleştirilir
- Kurulum yüzeyi güvenlik şartlarına uygun olması açısından düz bir zeminde olmalıdır.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için havalandırma sistemi altına yerleştirilmelidir.
- Kurulum yüzeyi güvenlik şartlarına uygun olması açısından düz bir zeminde olmalıdır.

## I.II. CİHAZ BAĞLANTILARI

### 1.2.1 Su Bağlantısı

- Konveksiyon fırın için kesinlikle içilebilir su kullanılarak çalıştırılmalıdır.
- Fırının su ihtiyacı, arıtılmış ve kireçsiz su olarak karşılanmalıdır.
- Fırının su giriş ve tahliye bağlantısını yapınız.

### 1.2.2 Elektrik Bağlantıları

- Elektrik beslemesi aşağıda belirtilen şekilde uzman kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bağlantıları yapmadan önce gerekli olan elektrik besleme şartlarını (bkz. Teknik özellikler) sağlayınız.
- Besleme kablosu izoleli, elastik ve metalik bir tüp ve plastik içinde bulunmalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kumanda panelindeki ana şalterin (ON) konumda olması gerekir.
- Cihazı durdurmak için ana şalterin (OFF) konuma alınması gerekir.
- Cihazın elektrik sistemi mutlaka topraklamalı olarak kullanılmalıdır.
- Topraklama hattı yok ise cihaz kesinlikle çalıştırılmamalıdır.

### 1.2.3 Besleme Kablosu Bağlantıları

- Cihazın kumanda paneli ~3 Faz+Nötr olarak dizayn edilmiştir
- Fırının alt kısmında sökülebilir kapak içerisindeki klemens gurubunun bağlantısını doğru bir şekilde yapınız. Bağlantı için aşağıdaki tablodaki kablolar kullanılmalıdır.
- Aşırı akım ve kısa devre koruması için fırının bağlı olduğu elektrik linyesi sigorta ile koruma altına alınmalıdır.
- Kumanda panelindeki ana şalter (1) konumuna alındığında on lambasının yandığı görülecektir.

MODEL	KABLO KESİTİ	ÖNERİLEN OTOMATİK SİGORTA
IKON 611E	5x4mm <sup>2</sup>	3x25A
IKON 1011E	5x4mm <sup>2</sup>	3x25A
IKON 1021E	5x6mm <sup>2</sup>	3x40A
IKON 4011E	5x16mm <sup>2</sup>	3x80A

### 1.2.4 Düzenli Elektrik Voltajı

- Elektrik voltajının düzenli bir şekilde ve sabit (220-230V) olması gerekir. Bu durumdan kaynaklanan bozukluklardan firmamız sorumlu değildir.



## Güvenlik Ekipmanları

Güvenlik ekipmanları aşağıdaki gibidir:

- Fan motoru termik röle koruması
- Fırının çalışması esnasında fırın kapağının açılması durumunda yanmayı ve üflemei durduran manyetik siviç

## II. KULLANMA TALİMATI

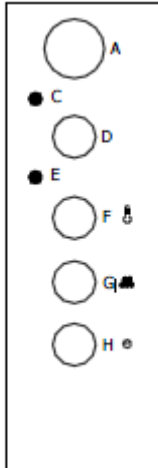
### 1. İşletme Talimatı

- Cihazın elektrik bağlantısının doğru yapıldığından ve topraklamanın yapıldığından emin olunuz.
- Su bağlantısının yapıldığından emin olunuz.
- Fırın kullanım talimatlarını dikkatlice okuyunuz.
- Kullanıcıyı kitapçıkta anlatılan uyarılar ve bilgiler ışığında cihazın doğru çalıştırılması ve bakımı konusunda eğitiniz.

### 2. Fırın Çalıştırma Talimatı

- Cihazın işletme talimatındaki şartları sağladıktan sonra aşağıdaki adımları izleyerek fırını çalıştırınız.
- Cihazın elektrik beslemesini kontrol ediniz.
- Ana şalteri (D) "ON" konumuna getiriniz.
- Güç lambasının (C) yandığını görünüz ve 10 sn. süren ikaz sesi duyulacaktır.
- Termostat (F) sıcaklık değerini istenilen sıcaklığa ayarlayınız.
- Eğer isteniyorsa buhar için nem ayar anahtarını (G) istenilen değere getiriniz.
- Zaman saatini (H) istenilen dakikaya ayarlayınız.
- Bu noktadan sonra rezistanslar ısınacak ve fırın içerisindeki fan dönerek pişirme başlayacaktır.

**NOT: Fırın dönüş yönü saat yönünün tersine olacaktır**



A	Termometre
C	Güç lambası
D	Ana şalter
E	Termostat lambası
F	Termostat
G	Nem ayar anahtarı
H	Zaman saati

**Şekil 1: Fırın Kontrol Paneli**

### 1.2.5 Fırın Durdurma Talimatı

- Fırın, çalıştırma talimatına göre pişirme işlemi başlatıldıktan sonra iki şekilde durdurulabilir.
- Pişirme işlemi zaman saatine göre tamamlandıktan sonra fırın otomatik olarak ikaz sesiyle duracaktır.
- Ana şalter "OFF" konumuna getirildiğinde de pişirme işlemi bitirilebilir.

## III. BAKIM TALİMATI

### 3.1. Koruma

Cihazı ilk kullanımdan önce sabunlu su ile temizleyiniz. Yüzeysel aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Cihazın dış temizliğini düzenli olarak yapınız.

### 3.2. Bakım

Cihazın bakımını yetkili personellere yaptırınız.

#### 3.2.1. Periyodik Bakım

Bazı işlemleri uygulamadan önce, ana şalteri kapatıp cihazın fişini prizden çıkarınız. Cihaz parçalarını gözle kontrol ediniz. Parça bileşenlerini periyodik olarak yılda en az bir kere kontrol ediniz.

### 3.3. Temizlik

- Cihazın uzun ömürlü kullanılabilmesi için aşağıda belirtilen temizlik şartlarına mutlaka uyunuz.
- Temizliğe başlamadan önce cihazın fişini mutlaka prizden çıkarınız.
- Cihazın sökülebilir bütün parçalarını (tepsi, tepsi kızıağı vs.) dikkatlice çıkarınız.
- Çelik parçaları ılık suyla temizleyip, durulayınız.
- Cihazı yumuşak cisimlerle (bez, sünger vs.) silerek temizliğini yapabilirsiniz.
- Cihazın gövdesini elektrik aksamına dikkat ederek temizleyiniz.
- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyiniz.
- Klorinli maddelerden sonra cihazı mutlaka temizleyiniz

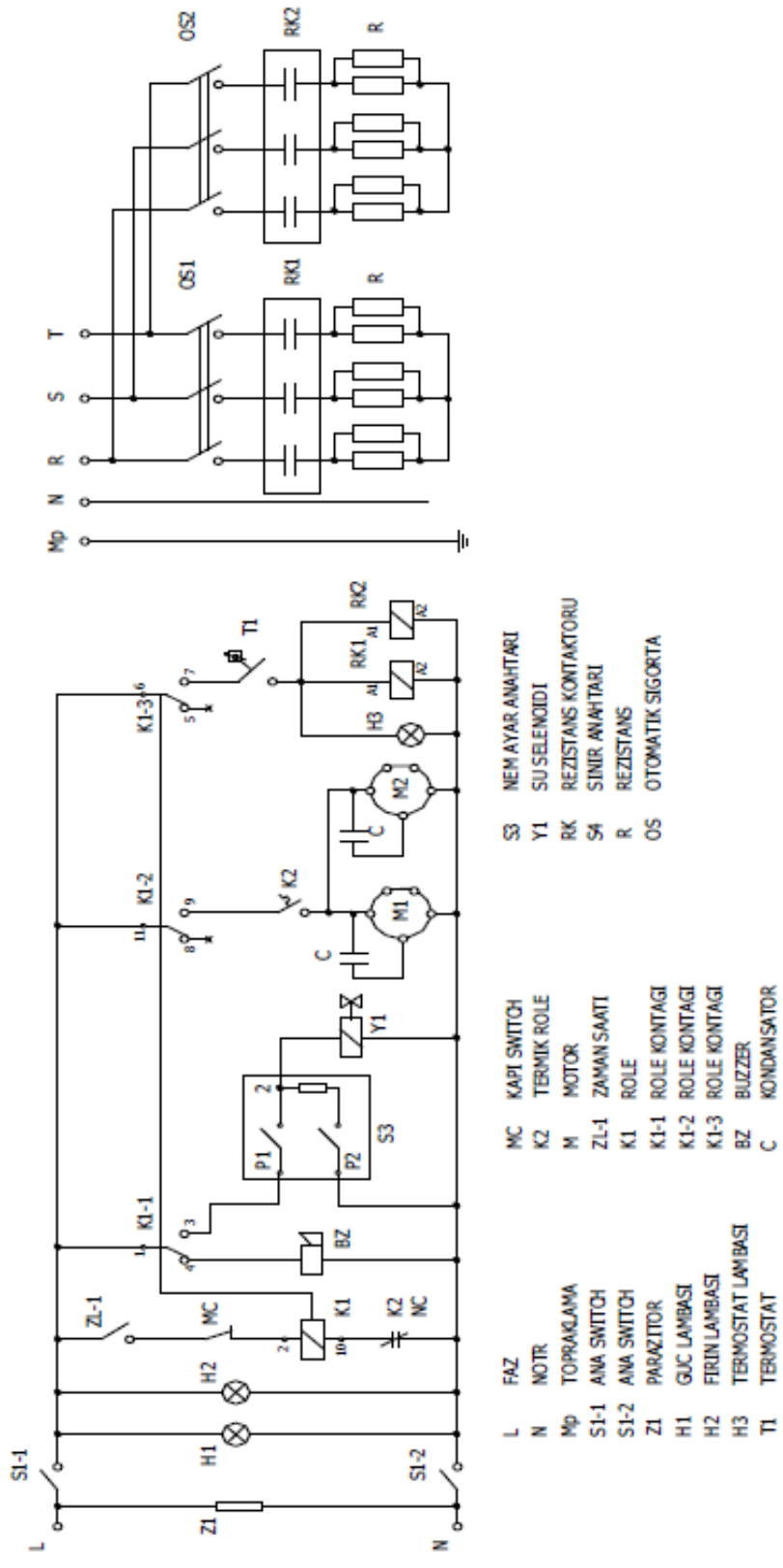


**UYARI: Cihazı temizlerken cihazın üzerine kesinlikle su tutmayınız. Cihazın temizliğini tamamen yumuşak cisimlerle (bez, sünger vs.) yapınız. Kontrol paneline direkt olarak su tutmayınız. Ekipman temizliğinde hidroklorik asit gibi aşındırıcı maddeler kullanmayınız.**

## VI. PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

PROBLEM	ÇÖZÜM YÖNTEMİ
-Fırın çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fırın elektrik beslemesini kontrol ediniz.</li><li>▪ Fırını, çalıştırma talimatına göre çalıştırdığınızı kontrol ediniz.</li><li>▪ Fırın kapağının kapalı olduğunu kontrol ediniz.</li><li>▪ Zaman saati çevrildiğinde fırın çalışacaktır.</li><li>▪ Bu adımdan sonra fırın hala çalışmıyorsa yetkili servis çağırınız.</li></ul>
-Rezistans ısınıyor ama fan motoru dönmüyor	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fırını durdurarak motorun soğumasını bekleyiniz.</li><li>▪ Tekrar çalıştırdığınızda aynı problem devam ediyorsa lütfen yetkili servis çağırınız.</li></ul>
-Fan motoru dönüyor ama rezistans ısınmıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kontrol panel içerisindeki rezistans sigortasının ON konumunda olduğundan emin olunuz.</li><li>▪ Problem hala devam ediyorsa lütfen yetkili servis çağırınız</li></ul>
-Pişirme esnasında nemlendirme çalışıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nem ayar anahtarını “%0” konumuna getiriniz.</li></ul>

## ELEKTRIKLI KONVEKSİYON FIRIN ELEKTRİK BAĞLANTI SEMASI



PRATİK BİLGİLER				
Piştirilecek Malzeme	Piştirme Şekli	Derecesi (°C)	Süre (dak)	Sonuç
Balık Sebze Pirinç	Buhar	100	25-35	Yiyeceklerin doğal vitaminlerinin ve doğal minerallerin kaybolmasını engeller.
Balık Pastörize Edilmiş Ürünler Pudingler Krem Karamel Vakumlanmış Ürünler	Düşük Isıda Buhar	70-90	10-45	Vakumlanmış ürünlerin soğutulması ve minerallerin muhafazası için idealdir. Yiyeceklerin gramaj kaybını düşürür. Pastörizasyonda muhafaza sağlar.
Ön Piştirme Yapılmış Et ve Balık	Isı ve Buhar	120-140	5-10	Soğutulmuş yiyeceklerin tekrar ısıtılması, piştirme süresince nemlendirilmesini ve yiyeceklerin gramaj kaybını engellediği gibi tekrar pişmesini sağlar.
Izgara Ekmek	Isı ve Buhar	160-270	20-50	Sıcak hava ve buharla piştirme yağ oranını azaltır ve doğal minerallerin de eksilmesini engeller.
Tavuk Et (1cm) Kuzu Hindi Balık Deniz Ürünleri Kabuklu Ürünler Biftek	Konveksiyon (Sıcak Hava)	270 270 270 270 250 270 180 60-70	40 5-8 15 90 10-15 5-10 45 Değişken	Sürekli ve hızlı piştirme için idealdir. Yiyeceklerin lezzetini arttırdığı gibi farklı ürünlerin aynı anda tat ve kokuları karışmaksızın pişmesini sağlar.

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK. 34953 Tuzla / İstanbul  
Tel:+90 216 593 02 42 Faks: +90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)

