



MKF-6G/10G/20G/40G

GAS HEATED CONVECTION OVEN

GAZ ISITMALI KONVEKSİYONLU FIRIN

INSTALLATION OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

This oven has been produced in our environmentally friendly modern facilities without harming the nature.
Bu fırın çevreye duyarlı modern tesislerimizde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



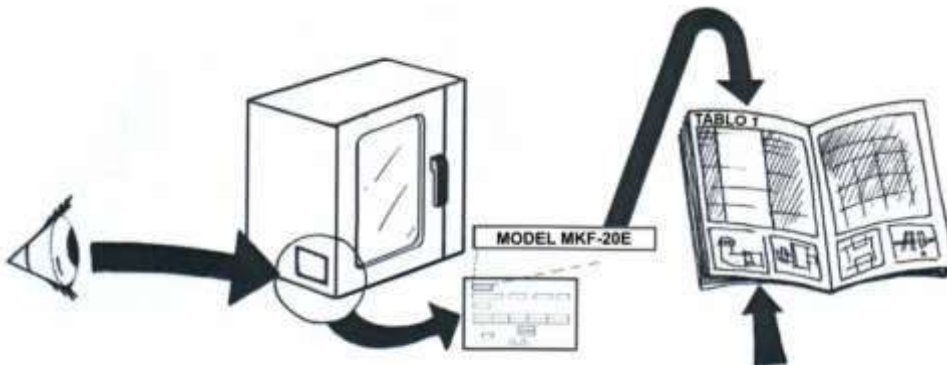
KURULUM VE KULLANMA TALİMATLARI

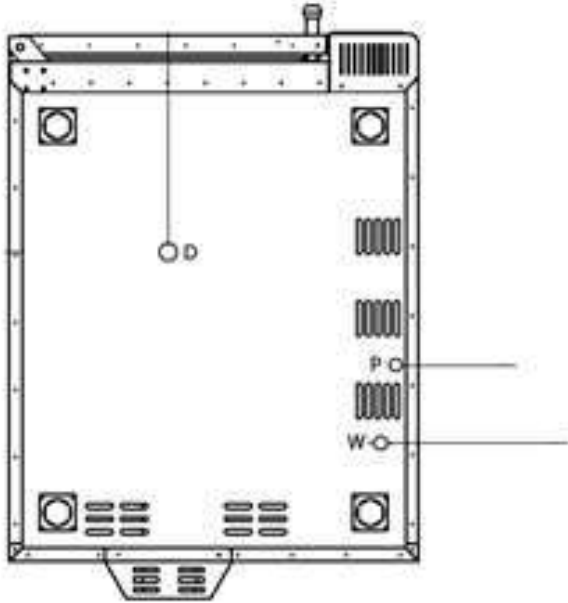
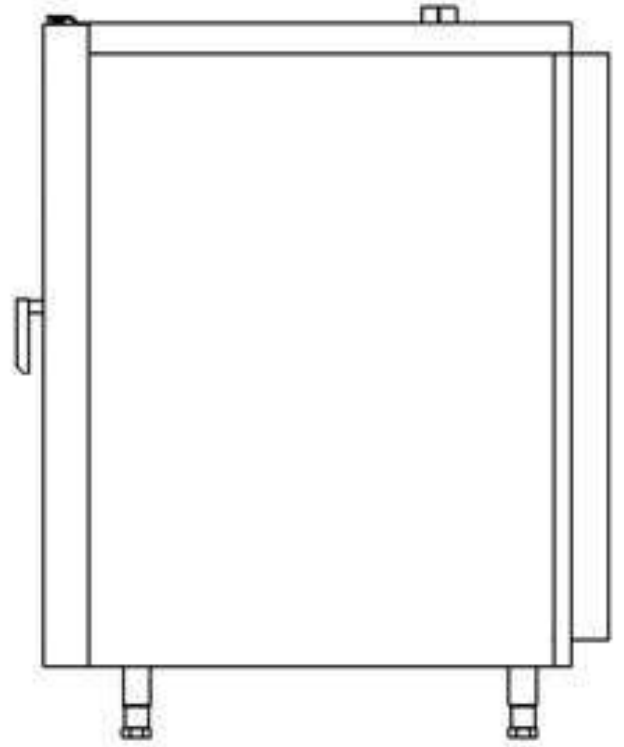
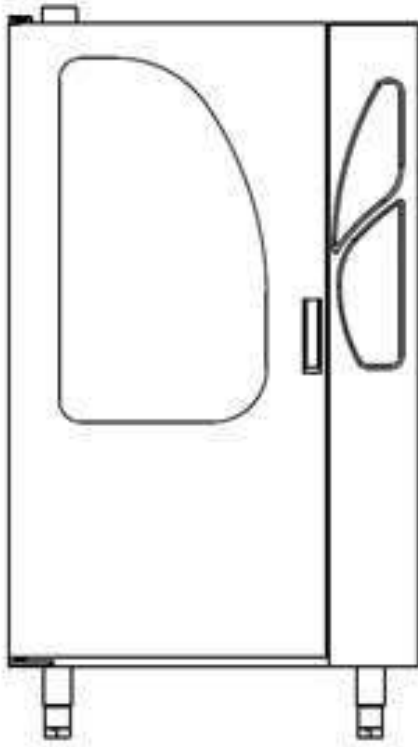
İÇİNDEKİLER

Sayfa

-	Kurulum diyagramı	2
-	Cihaz tanımlama	3
I.	ANA ÖZELLİKLER	4
1.	Cihazın açıklaması	4
2.	Ana bileşenler (patlatılmış diyagram)	4-5
-	Tablo 1: Teknik bilgiler	6
3.	Önlemler	7
4.	Çevrenin korunması	8
II.	MONTAJ TALİMATLARI	9
1.	Kurulum yeri	9
2.	Konumlandırma	9
3.	Gaz egzoz sistemi	10
-	Gaz egzoz sistemi diyagramı	11
4.	Elektrik bağlantısı	12
5.	Su ana bağlantıları	12
6.	Gaz bağlantısı	12
7.	Farklı tipte gazların dönüşümü	13
8.	Emniyet cihazları	13
9.	Çalışma testi	13
10.	Servis	14
-	Tablo 2. Enjektörler ve ayarlamalar/Gaz tipleri	14
11.	Sorun giderme	15
12.	Ana bileşenlerin düzeni	15
III.	KULLANMA TALİMATLARI	16
1.	Panelin açıklaması	16
-	Fırını kullanmak	16
2.	Görevlendirmek	16
3.	Pişirme periyodu	16
4.	Hatalar durumunda fırının kapatılması	17
5.	Bakım ve onarım	17
IV.	KONTROL PANELİNİN ŞEKLİ	33

Cihazın kullanımında izlenecek yol





MKF-6G/10G/20G/40G

D: Boşaltma (yağdanlık)

P: Güç kablosu girişi

W: Su bağlantısı girişi (0,5-5 °F) ¾" M

I. ANA ÖZELLİKLER

CİHAZLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu el kitabı cihaz modellerinin sayısını açıklar. Elinizde bulunan modeli hakkında daha ayrıntılı bilgi için, "Teknik Bilgiler" Tablo 1 ' e bakınız.

Cihaz aşağıdaki özelliklere sahiptir:

Sıcaklığın görülmesi ve ayarlanması için mikrostata
Fırın iç kabin aydınlatması.

Mutfığa ve çevreye daha az ısı dağılımı sağlanması
ve düşük fırın dışı sıcaklıkları için çift camlı fırın kapağı.

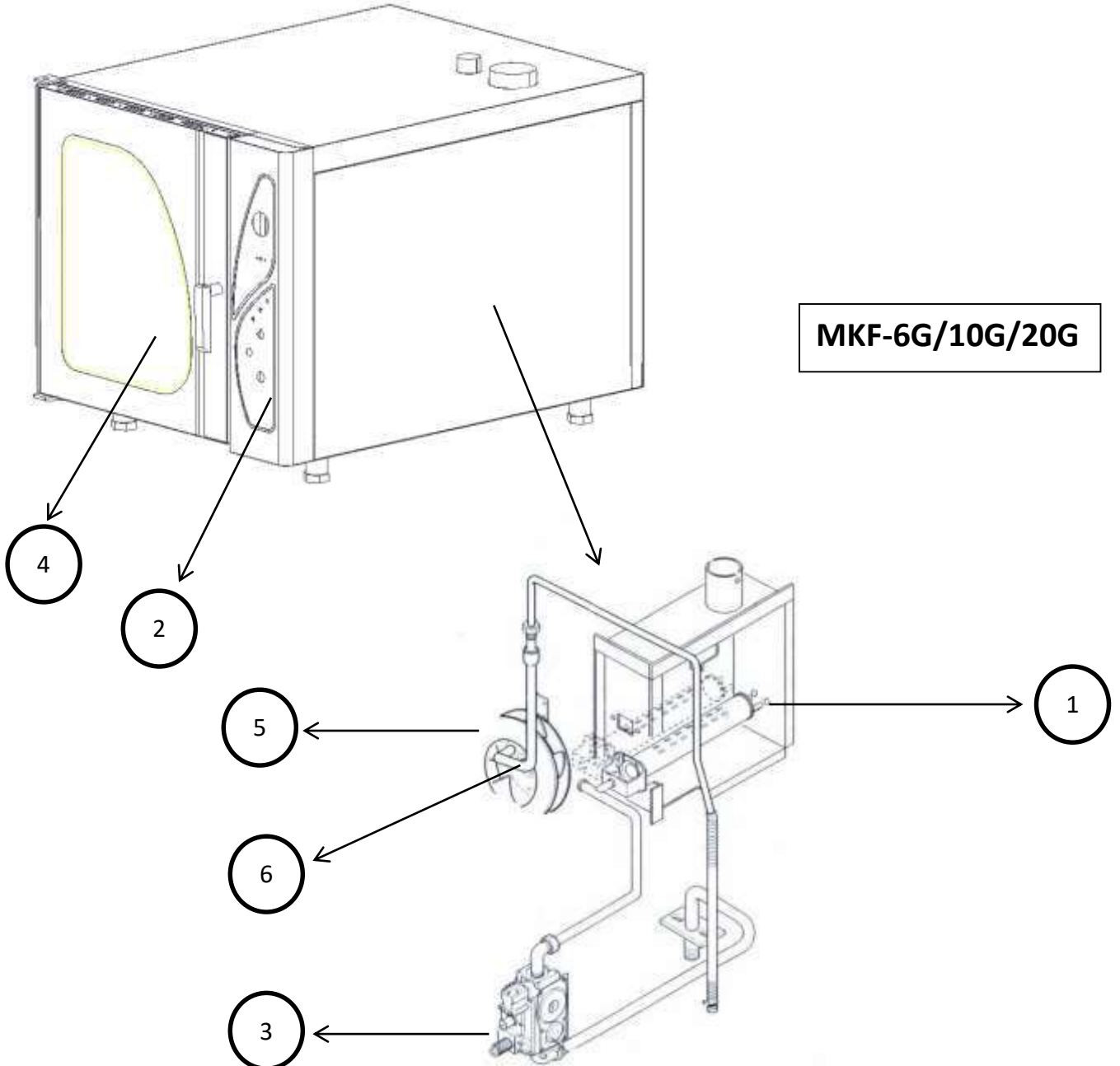
2. ANA BİLEŞENLER

Taralı çizgi ile işaretlenmiş bileşenler aşağıdaki modellere ilişkin belirtilmiştir.

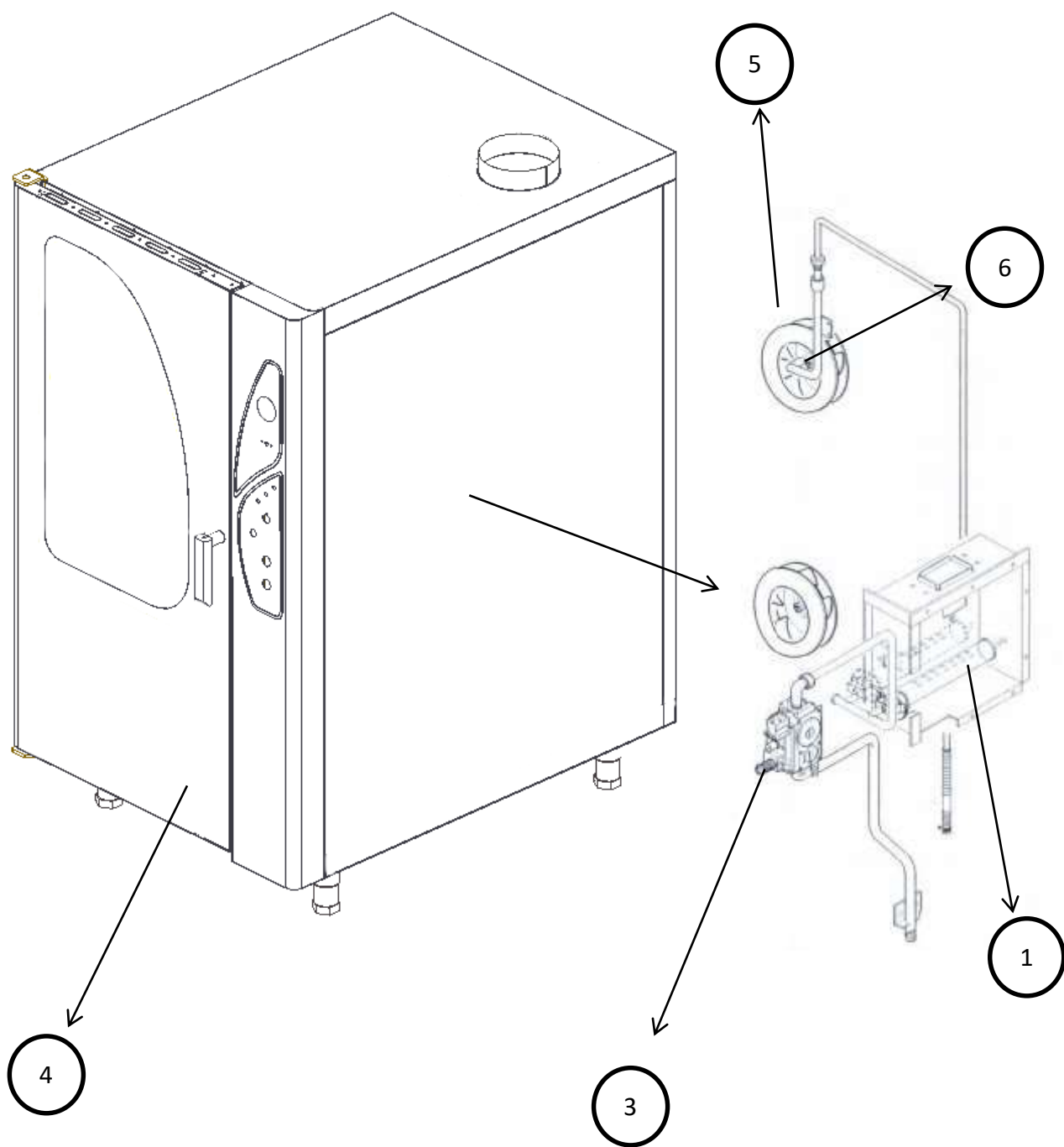
MKF-6G, MKF-10G, MKF-20G, MKF-40G

ANAHTAR ŞEKİLLER:

- 1..... fırın odası brülörü (konvektör)
- 2..... kontrol paneli
- 3..... gaz valfi
- 4..... cam kapı
- 5..... fırın odası fanı
- 6..... su enjektörü



MKF-40G



TABLO 1: TEKNİK BİLGİLER

BAŞLIKLAR		
MODEL	MKF-6G	MKF-10G
RAFLAR	6 x 40x60 cm	10 x 40x60 cm
GÜÇ KAYNAĞI GERİLİMİ (VOLT)	220/230	220/230
FREKANS (Hz)	50/60	50/60
Elektrik enerjisi tüketimi (kW)	1	1.75
Güç kaynağı kablo kesiti (mm)	5x2.5	5x2.5
Gaz bağlantısı girişi ISO 7/1 Çap	1/2" M	1/2" M
Nominal ısı girişi (kW)	8,5	13
Gaz kategorisi	I12H3B/P	I12H3B/P
Yapı tipi	B21	B21
Duman ekzoz sistemi figürü	ŞEKİL 5-6	ŞEKİL 7-8
G20 doğal gaz giriş basıncı - (m bar)	20	20
L.P.G. G30 giriş basıncı (mbar)	29/50	29/50
L.P.G. G30 tüketim (Kg/h)**	1,2	2,3
G20 doğal gaz (NG) tüketimi (m3/h) **	1,7	3,4
Max. gıda yükü (kg)	50	80

*** Fırının kullanılacağı yerde 90 m³/h temiz hava girişine ihtiyaç vardır.

BAŞLIKLAR		
MODEL	MKF-20G	MKF-40G
RAFLAR	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1
GÜÇ KAYNAĞI GERİLİMİ (VOLT)	380/400	380/400
FREKANS (Hz)	50/60	50/60
Elektrik enerjisi tüketimi (Kw)	1	1.75
Güç kaynağı kablo kesiti (mm)	5x2.5	5x2.5
Gaz bağlantısı girişi ISO 7/1 Çap	1/2" M	1/2" M
Nominal ısı girişi (Kw)	16	32
Gaz kategorisi	II2H3B/P	II2H3B/P
Yapı tipi	B21	B21
Duman ekzoz sistemi figürü	ŞEKİL 5-6	ŞEKİL 7-8
G20 doğal gaz giriş basıncı - (m bar)	20	20
L.P.G. G30 giriş basıncı (mbar)	29/50	29/50
L.P.G. G30 tüketim (Kg/h)**	1,2	2,3
G20 doğal gaz (NG) tüketimi (m3/h) **	1,7	3,4
Max. gıda yükü (kg)	100	180

*** Fırının kullanılacağı yerde 90 m³/h temiz hava girişine ihtiyaç vardır.

3. ÖNLEMLER

Aşağıdaki şekiller çeşitli tipteki tehlikeleri işaretlemek ve tanımlamak için kullanılır.

	DİKKAT!!! OPERATÖR İÇİN SAĞLIK VE GÜVENLİK TEHDİDİ
	DİKKAT!!! ELEKTRİK TEHLİKESİ TEHLİKELİ VOLTAJ İÇERİR
	DİKKAT!!! MAKİNEYE ZARAR VERİCİ BİR UNSUR MEVCUTTUR.

• Cihazın kurulumu ve devreye alınmasından önce emniyet, kullanım ve cihaz bakımı hakkında önemli bilgiler içeren talimatları dikkatli bir şekilde el kitabından okuyunuz.

• Cihazın tekrar satılması durumunda kullanıcıları veya gelecekteki sahipleri tarafından danışmak için bu talimatlar el kitabını güvenli bir yerde saklayınız.



	Önemli: Cihazın montaj ve bakımını aynı zamanda cihazın yer değiştirmesi gerekli durumlarda, işlemi sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir personel tarafından yapılmalıdır. Aksi halde cihaz garanti dışı kalır.
--	--

• Bu cihaz ortak kullanım ve kesinlikle yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Herhangi bir başka kullanım yanlış sayılır.

Cihaz sadece eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.

• • Bu cihaz çocuklar ve fiziksel bakımdan engelli olan kişiler için tasarlanmamıştır. Cihazı kullanan kişilerin gerekli tecrübe ve bilgiye sahip olmaları gereklidir. Aksi durumda bu tip kullanımdan doğan kusurlar ve zararlar kişilerin kendi sorumluluğundadır.

• Cihaz arızalı veya hatalı durumda ise cihazı kapatın.

• **Onarımlar sadece orijinal yedek parçalar kullanılarak yetkili servis merkezleri tarafından yapılmalıdır. Bu yükümlülüğe uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atar ve garantisini geçersiz kılabilir.**

• Ellerinizin yanmaması için fırın sıcak olduğunda fırın kapağını dikkatli bir şekilde açın.

• Fırının içindeki yemeklerin üzerine tuz serpmeyin ("Kullanma talimatı" bölümüne bakınız).

Yüksek oranda tuz içeren (örneğin deniz ürünleri) yiyecekleri toplu bir şekilde pişirdikten sonra günün sonunda fırın odasını su ile iyice durulayın.

• Cihazı su jetleri ile birlikte yıkamayınız.



• Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb.) hatta seyreltilmiş versiyonlarını bile kullanmayınız.

• Cihazın alt yüzeyini temizlemek için (tuzruhu vb.) aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

• Daha fazla bilgi için "**bakım ve onarım**" bölümüne bakınız.

3.1 KİŞİSEL KORUNMA EKİPMANLARI

Aşağıda makinenin kullanım ömrü içerisindeki işlemlere ait kişisel korunma ekipmanları (KKE) ve kullanılacağı işlemler verilmiştir.

***Günlük normal kullanımlarda elleri koruyacak ısıya karşı dayanıklı bir eldiven mutlaka kullanıcı tarafından giyilmelidir. Kullanıcılar tarafından belirtilen işlemlerde kullanılmayan ekipmanlar sonucunda kimyasal risk ve hayati tehlike söz konusu olabilir..

Aşama	Güvenli giysi	Ayakkabı	Eldiven	Gözlük	Kulaklık	Maske	Güvenlik kaskı
Nakliye		X					
Taşıma		X					
Paketten çıkarma		X					
Montaj		X					
Günlük Kullanım	X	X	X(*)				
Yerleştirme		X					
Rutin Temizlik		X	X				
Özel Temizlik		X	X				
Bakım		X					
Demontaj		X					

SİMGE:		GEREKLİ
		İHTİYAÇ DURUMUNDA GEREKLİ
		GEREKLİ DEĞİL

3.2 KALICI RİSKLER

Makine tasarım açısından veya yeterli koruma cihazlarının kurulması ile ortadan kaldırılamayan bazı risklere sahiptir. Müşterinin tam bilgilendirilmesi için kalıcı riskler aşağıda belirtilmiştir. Bu riskler dahilinde yapılması bu nedenle kesinlikle yasaktır.

KALICI RİSKLER	TEHLİKELİ DURUMLARIN AÇIKLAMASI
Kayma veya düşme	Teknisyen zeminde bulunan su veya kir nedeniyle kayabilir.
Yanıklar	Teknisyenin bilerek veya bilinçsizce makine içindeki bileşenlere dokunması, makinenin içindeki tepsileri eldiveni olmadan veya soğumadan çıkartmak.
Elektrik boşalım tehlikesi (Elektrik çarpması)	Bakım işlemlerinin yürütüldüğü sırada elektriği kesilmemiş elektrik panosuna temas edilmesi. (Elektrik bağlantısı kesilmeden makinenin ıslak zemine yatırılması)
Yukarıdan düşme	Kullanıcı makine üzerinde bulunan parçalara müdahale ederken uygun ekipman kullanmalı (merdiven vb. basamaklı araç gereç)
Yüklerin devrilmesi	Makinede bakım sırasında ya da pişirme esnasında uygun olmayan aksesuar kullanımı sonucunda zarara yol açılması
Kimyasal	Yeterli güvenlik önlemleri almadan kimy asal maddeler ile temas (örneğin deterjan, parlatıcı, ölçek çıkarıcı v.b.). Bu nedenle her zaman kullanılan ürünlerin güvenlik kartları ve etiketlerine bakın.

3.3 TEKNİK BİLGİ (İSİM PLAKASI)

MAKSAN MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ. Fatih Mah. 1181 Sok. No:1 Sarnıç Gazimur İzmir Türkiye Gaz ısıtmalı konveksiyonlu fırın MODEL : MKF-40G Elektrik gücü : 380V 3N 50/60 Hz 1.75 kW Ürün ısıtıcı gücü : ΣQ_n / 32kW G30 2.3 kg/h - G20 3.4m³/h	
Kategori : Tipi :	II2H3B/P A1
ÜLKE : TR CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE KULLANMA KILAVUZUNU MUTLAKA OKUYUNUZ	SERI NO : 081200001
IPX4	

Plaka üzerinde verilen kısaltmaların anlamı:

Model:	Ürün modeli
Seri No:	Seri numarası
MAKSAN	Üretici: Maksan Mutfak San.Tic.Ltd.Şti.
Ülke:	Üretim yeri
Elektrik gücü:	Güç kaynağı, gerilimi, faz tipi
Hz:	Güç kaynağı frekansı
kW:	Max. güç girişi
EL:	Elektrikli ısıtmalı
CE:	CE işareti
IP:	Koruma derecesi

4. ÇEVRENİN KORUNMASI

4.1 Paketleme

- Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevre dostudur. Bunlar hiçbir risk teşkil etmeden saklanabilir ve ya bir yakma tesisinde yakılabilir. Geri dönüşüme uygun plastik malzemeler aşağıdaki semboller ile belirtilmiştir:

Polietilen: dış ambalaj filmi, talimat kitapçığı çantası
Polipropilen: üst ambalaj panelleri ve askıları
Genişletilmiş polistiren: çevresel elemanları koruyucu



4.2. KULLANIMI

- Makinalarımızın sahip olduğu tasarımı ve mükemmelliği sayesinde, yüksek seviyede performans ve verimini laboratuvar testleriyle garantilemiştir. Bunun yanında enerji tüketimi minimize edilerek kapağın açılması halinde bile optimal performansa ulaşma konusunda yüksek verimliliğe sahiptir. Kullanımdan hemen önce cihaza ön ısıtma yaptırılmasını tavsiye ederiz.

4.3 Temizlik

- Atmosfere zararlı gaz emisyonunu en aza indirmek için, en azından %90 biyolojik ürünler ile cihazı temizleyiniz (gerektiğinde dahili ve dışarıdan)

4.4 İmha etme

- Cihazlar servis ömrünün sonuna doğru imha edilmelidir.
- Cihazlarımız %90 geri dönüşümlü malzemeden yapılmaktadır (paslanmaz çelik, demir, alüminyum, galvaniz sac, vb). Bu malzemeler klasik bir geri dönüşüm tesisinde istenildiğinde uygun olarak geri dönüştürülebilir.
- Güç kablolarını keserek cihazı kullanılmaz hale getiriniz. Ayrıca çocukların cihazın içerisinde sıkışma ihtimalini ortadan kaldırmak için cihaz üzerinde takılı herhangi bir kapatma aygıtını kaldırınız.

Bu sembol  ürünün evsel atık olarak muamele görmemesi gerektiğini gösterir, ancak çevre ve insan sağlığı için muhtemel olumsuz sonuçları önlemek amacıyla doğru bir şekilde imha edilmelidir. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili olarak, satış acentesi ya da ürünün satıcısı, sizin satış sonrası servisiniz veya uygun atık bertaraf servisi ile irtibata geçmeniz önerilir.

II. MONTAJ TALİMATLARI



Önemli: Dış fırın panellerinin bu bölümde açıklanan işlemleri gerçekleştirmek için çıkarılması gereklidir. Bazı ayarlamaları yapmak için cihazın açık olması gerekmektedir bu şartlarda cihazın “canlı” parçaları çevresinde çalışırken azami özen gösterin.



Dikkat: Cihazın üst kısmındaki bakımlarda koruma merdiveni kullanımı gerekmektedir.

1. MONTAJ YERİ

- Cihaz yalnızca yeterince havalandırılmış binalara ve ortamlara monte edilmelidir.

1.1 REFERANS STANDARTLARI

- Cihaz geçerli güvenlik standartlarına uygun olarak monte edilmelidir.

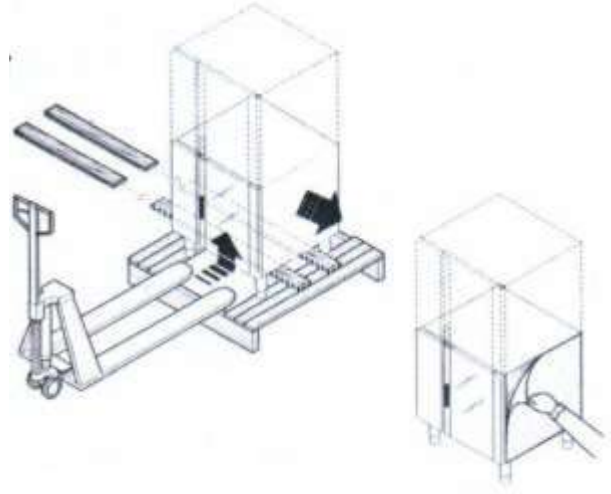
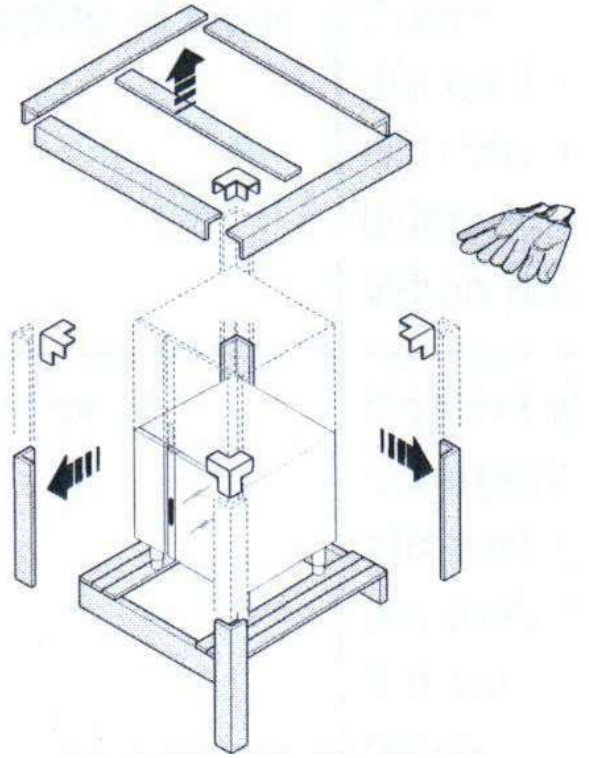
2. KONUMLANDIRMA

- Cihazı açın ve dikkatlice dış panellerdeki koruyucu filmi çıkarın. Paneller üzerinde kalan yapıştırıcı artıklarını gidermek için uygun bir solvent kullanın.

- Koruyucu eldiven kullanarak koruyucu ambalajı çıkarın.
- Bir forklift ile cihazı kaldırın, tabanı çıkarın ve kullanım yerine yerleştirin.
- Koruyucu filmi çıkarın ve ambalaj malzemesinin etrafa dağılmamış olduğundan emin olun. Ambalaj malzemesini uygun imha yöntemleri ile imha edin.

Ambalajı “çevre korunması” ile ilgili bölümde anlatıldığı gibi atınız.

- Cihazın genel boyutları ve bağlantıları için bu el kitabının başında bulunan kurulum şemalarına bakınız.
- Makinenin kurulum esnasında sol tarafında en yakın 10 cm kalacak şekilde boşluk bırakılmalıdır. Sağ tarafında ise kolay erişim sağlamak amacı ile bitişik yüzeylerden en az 50 cm uzağa kurulmalıdır.
- Düz bir yüzey üzerinde cihazı konumlandırmak ve gerekirse ayaklar vasıtası ile tezgâhtan yüksekliğini ayarlamak gerekir.
- Cihaz yerleşik bir kurulum için uygun değildir.



3. GAZ EGZOS SİSTEMİ

3.1 TANITIM

Gaz ısıtmalı konveksiyon fırınlar kullanılan yanma teknolojisine göre temelinde “yapı türüne” göre sınıflandırılırlar. Cihazın her türü bu nedenle geçerli standartlarda öngörülen belirli gaz egzoz sistemi ile donatılmış olmalıdır.

Egzoz sitemi kurulmadan önce aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

- a) Tablo 1 (Teknik bilgiler) ve ya cihazın kimlik plakasını referans alarak cihazın “yapı türünü” belirleyiniz.
- b) Kurulum yerinden egzoz gazı tahliyesi için gereken gaz egzoz sisteminin türünü aşağıda gösterilen yapı tipi diyagramlarından seçiniz (ör: davlumbaz, dışarıdan-kanallı veya merkezi baca egzoz sistemi altında egzoz borusu).

3.2 AKSESUARLARIN KURULUMU

Aksesuarları, bir referans olarak aşağıda gösterilen şekil ve karşılık gelen tuş ile kolaylıkla monte edilebilir.

Aksesuar sabitleme vida delikleri için “A” bileşenin üzerinde ve 3,5 mm çapındadır. Bu deliklerin karşılıkları fırının üzerinde işaretlenmiş olup eş merkezlenerek cıvata yardımıyla montajlanacaktır.

3.3 GAZ ve EGSOZ SİSTEMİ UYARILARI

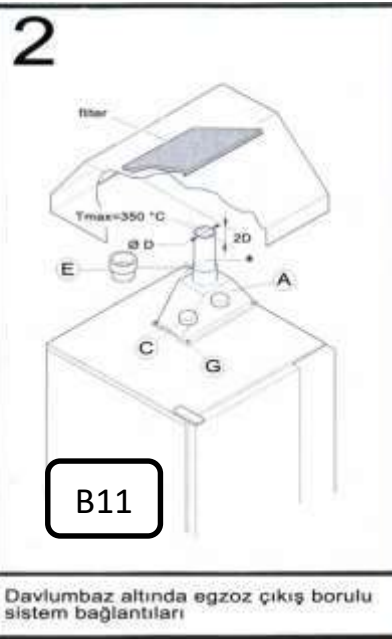
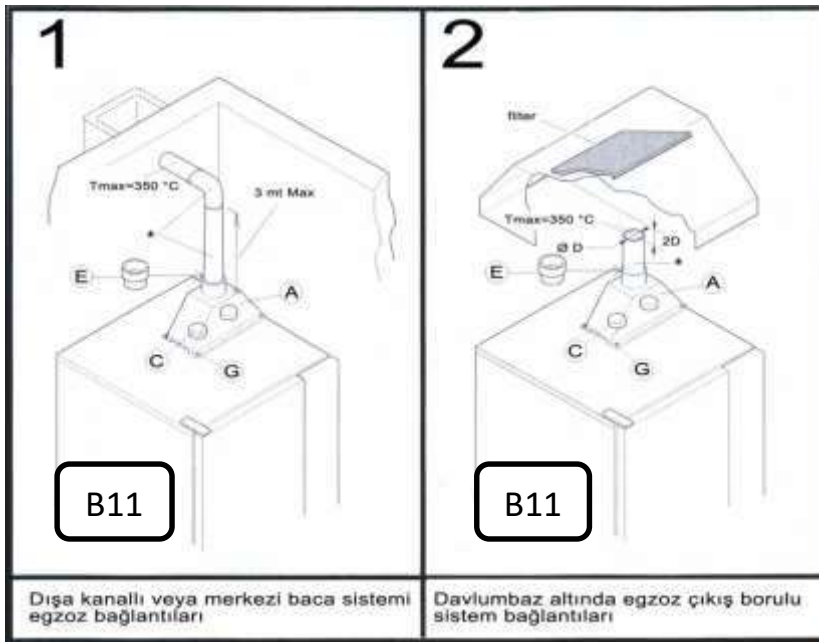
Sistemi kurmadan önce yürürlükteki standartlar tarafından şart koşulan duman egzoz sistemi tahliye sisteminin kapasitesinin, (Baca emiş, davlumbaz emişi) cihaz tarafından üretilen egzoz gazının daha büyük olduğundan emin olun.

Buna ek olarak cihaz eğer bir davlumbaz altında kullanılacak ise davlumbaz ile baca çıkışı arasındaki mesafe "D" simgesiyle gösterilen çıkış ağız çapının **2 katı** mesafede olmalıdır. (şekil 2)

Dışarıdan kanallı veya merkezi baca sistemi uygulamalarında (şekil 1, 5) egzoz kanallarının uzunluğu 3 metreyi aşmamalıdır. Aynı zamanda baca çapı rutin olarak kontrol edilmelidir. Kesit daralması yaşanmaması için kirlilik durumlarında mutlaka temizlenmelidir.

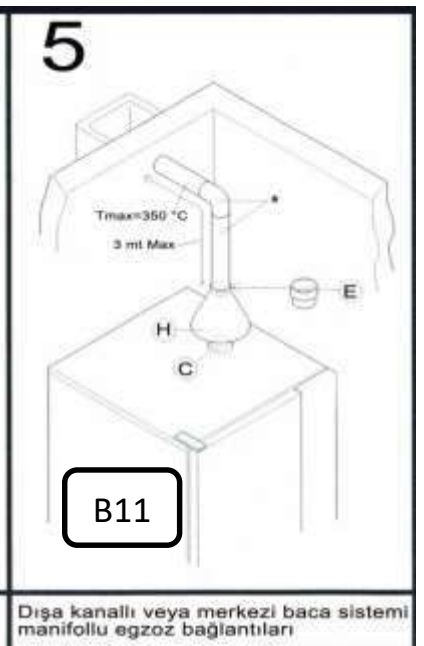
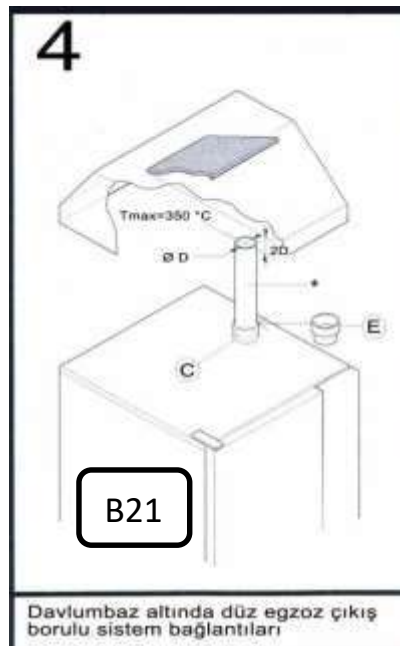
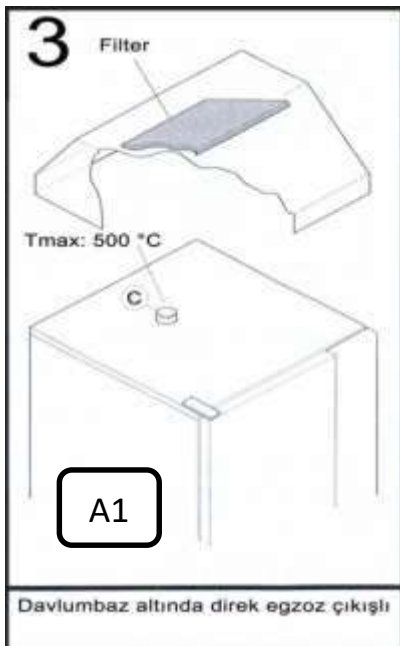


Önemli: Tesisat ve davlumbaz içindeki filtrelerin bileşenleri yanıcı olmayan malzemelerden yapılmış olduğundan emin olun. Egzoz gazları çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir (şekilde gösterildiği gibi tmax). Belirli aralıklarla filtreleri kontrol ediniz ve eğer kirliyse temizleyin. Çok yağlı olan filtreler aspiratör sisteminin performansını bozabilir ve hatta yangınlara sebep olabilir.



ANAHTAR İŞARETÇİLER

- A:** Manifold aksesuar (ayrı paketlenmiş, opsiyonel)
- C:** Fırın konvektörü gaz egzoz çıkışı;
- E:** Baca çevirici adaptör halka (üreticiden temin edilebilir)
- G:** Sabitleme vidaları (opsiyonel)
- H:** Yönlendirici (üreticiden temin edilebilir)
- ***: Ticari uzatma boruları. (Dış tedarik)



4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz, gerekli yönetmeliklere uygun olarak elektrik şebekesine bağlı olması gerekmektedir.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce cihazın plakasında gösterilen gerilim ve frekansının güç kaynağı ile uygun olduğundan emin olun.
- Cihaz üzerinde bir H05-RN-F tipi kablo ile hazırlanmıştır. Bu şekilde elektrik şebekesine bağlı olması gerekir. Güç kablosu bir metal ve ya sert plastik boru ile korunmalıdır.
- Kontak aralıkları 3 mm olan 16A kesici sigorta binanın kalıcı elektrik sisteminden gelen bir hat ile cihazın yanına monte edilmelidir.
- Bakım sırasında açık konumda kitlenebilir aygıtlar cihazın önünde kurulu olmalıdır (kilitli fiş, anahtar ya da benzeri kitlenebilir aletler).
- Cihaz uygun topraklanmalıdır. Topraklama iletkeni bağlantı kablosu üzerindeki ilgili kabloya bağlanmalıdır. Ayrıca cihaz bir eş potansiyel sistemine bağlı olmalıdır. Cihazın dışında bulunan güç kablosu girişi bağlantısı sembolü ile işaretlenmiş durumda vida kullanılarak yapılır. Eş potansiyel telin kesiti minimum 10mm² olmalıdır.

5. SU ŞEBEKE BAĞLANTILARI

(Bu el kitabının başındaki kurulum şemalarına bakın).

Şebeke suyu ve su girişi borusu "W" arasına makine içerisine sudaki kalıcı partiküllerin girmemesi maksatlı bir filtre konulmalıdır.

- Su girişi 150-250 kPa (1.5-2.5 bar) basınca sahip uygun sertlikte bir su kaynağına bağlı olmalıdır.

5.2 KABİN İÇİ SIVI TAHLİYE SİSTEMİ

Fırın içerisinde meydana gelen pis su akıntılarını toplama maksatlı fırının altında bir toplama tavası mevcuttur. Bu tava periyodik olarak kullanıcı tarafından temizlenmelidir.

6. GAZ BAĞLANTISI

6.1 UYARILAR

- Cihaz ile gazın bağlantısının uyumlu olduğundan emin olun. Cihaz gaz kaynağı ile uyumlu değilse, aşağıdaki 7.bölümde verilen talimatları izleyerek dönüşümünü gerçekleştiriniz. ("Gazın farklı tipte dönüşümü").
- Gaz bağlantısı montaj ağzı sarı renklidir.
- Cihazı kurmadan önce tahmini tüketimi ve gaz talebinizin uyumluluğunu kontrol etmesi için yerel gaz tedarikçinize başvurun.
- Gaz hattını cihaza bağlamadan önce cihaz üzerindeki plastik gaz bağlantısı kapağını çıkarın.
- Tehlike anında acil bir gaz kesme vanası kolay ulaşılabilir bir konumda cihazın yakınında bulunmalıdır.
- Cihaz monte edildikten sonra, bağlantı noktalarındaki gaz kaçaqlarını kontrol etmek için sabunlu su kullanın.
- Yanma için gerekli havalandırma şartlarında değişiklik yapmayın.
- Farklı bir gaz besleme bağlantısında ("işlem test") 8. bölümde açıklanan test yürütülecektir.

6.2 NOMİNAL ISIL GÜÇ

Nominal ısı güç hakkında ayrıntılı bilgi için "Teknik Bilgiler" Tablo 1'e bakınız. Nominal ısı güç gaz giriş basıncı ve yakıcı enjektörlerin çapı ile tanımlanır. Farklı gaz tedarik edilirken, var olan cihaz dönüştürülürken, cihazın bakımı yapılırken veya yeni bir cihazı montaj edilirken nominal ısı güç daima yetkili bir servis personeli veya yerel gaz tedarikçisi tarafından test edilmelidir.

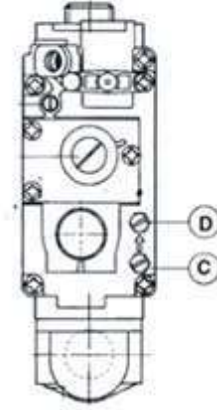
6.3 GAZ GİRİŞİ BASINCI TESTİ

(şekil. "6")

Giriş basıncı 0,1 mbar hassasiyete sahip bir basınçölçer kullanılarak cihazın çalışma durumunda gaz valfi ile gaz kesme vanası arasında ölçülür. Gaz giriş basıncını ölçmek için aşağıdakileri yapın:

- 1) Kontrol panelini açın. Basınç noktası ve manometre borusu bağlantısı üzerindeki işaretli civatayı "C" çıkarın.
- 2)

6



MKF-6G
MKF-10G
MKF-20G
MKF-40G

- 2) Okunan basınç değerleri ile aşağıdaki tabloda gösterilen değerlerin birbirini karşıladığından emin olun:

GAZ TİPİ	BASINÇ (MBAR)
	Nominal
Doğal gaz G20	20
L.P. G. G30	29/50

Giriş basıncı yukardaki değerlerle uyumlu değilse, cihaz çalışmaz.

Bu durumda hemen yerel gaz tedarikçinize başvurun.

- 3) Giriş basıncı ölçümleri yapıldıktan sonra pişirme döngüsünü durdurmak ve gaz kesme vanasını kapatmak gerekmektedir.

- 4) Basınç göstergesini çıkarın ve kilidi "C" yeniden sıkın.

- 5) Cihazı kapatın.

7. FARKLI TİPTE GAZLARIN DÖNÜŞÜMÜ



Önemli: Cihazın üzerinde belirtilen fabrika ayarlı gaz tipi hem cihazın hem de paketin üzerindeki yapışkanlı etikette belirtilmiştir. Farklı bir gaz tedarik etmek amacıyla cihazı dönüştürmek için titizlikle aşağıda belirtilen yönergeleri izleyin ve fırın ile birlikte içerisinde koyulmuş enjektörleri kullanın.

PARÇALARIN TEMİNİ

(şekil. “7” ve “8” e bakınız)

7.2 ANA BRÜLÖR ENJEKTÖRÜNÜ DEĞİŞTİRMEK

(şekil. “7”)

- Ana brülör enjektörlerine erişebilmek için sağ yan panel sacını yerinden sökünüz.
- “A” vidasını gevşetin ve “C” vidasını geri alın.
- Tablo 2’de gösterilen gaz kaynağı, tipine karşılık gelen enjektörü çıkarın yerine takın
- Enjektör çapı enjektör gövdesi üzerinde yazılı ölçünün yüzde birini belirtir (örneğin a 3,5 mm Ø enjektör için 350 işaretlenir).
- Uygun yeni enjektörü “C” in aerator “B”, orijinal yerine sıkarak yerleştirin.

7.3 ANA BRÜLÖRÜ AÇIK TEMEL HAVA TESTİ

(şekil “7”)

- Brülör soğukken alev ayrılmaz ya da brülör sıcakken geri tepme olmadığı zaman birincil hava debisi doğrusu.
- Birincil hava akış hızını ayarlamak için aşağıdakileri takip edin:
- “A” vidası gevşetilir ve Tablo 2 de gösterildiği gibi mesafe “H” ile havalandırıcı “B” ayarlanır.
- “A” vidasını tekrar sıkın.

7.4 PİLOT YAKICI ENJEKTÖRÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

(şekil. “8”)

- Pilot ateşleme elektrotu “C” yerinden sökülür.
- Pilot hat üzerindeki bağlantı elemanı sökülerek “A” geri alınır
- “B” enjektörünü çıkarın ve gaz kaynağı tipine karşılık gelenin yerine takılır. Tablo 2 de tip belirtilmiştir.
- Enjektör kimlik numarası enjektör gövdesi üzerine kazınmıştır.
- “A” bağlantı elemanı ile pilot hattı yeniden yerine bağlanır.
- Ateşleme elektrotu “C” tekrardan monte edilir.

- Gaz kesme vanası minimum ayar vidasına sahip değildir. Bu sebeple yakıcının işlevi sade açma ve kapamadır. (On-Off)



Dikkat: Dönüşüm sonrası fırının dış panel saçları yerlerine takınız.

7.5 GAZ DÖNÜŞÜM PLAKASI

Cihaz farklı bir gaz kaynağına dönüştürülürse, fırının dışında görünür bir yerde yeni gaz türünü gösteren doğru etiketi yapıştırın. İlgili etiket cihazla birlikte verilen ambalajın içinde mevcuttur.

8. GÜVENLİK AYGITLARI

Cihaz aşağıdaki güvenlik aygıtları ile donatılmıştır:

Koruma sigortaları kontrol panelinin arkasına monte edilmiştir (elektrik şemasına bakınız).

Değiştirmek için, kapağı sökün ve yanmış olan sigortayla, o sigortayla aynı derecede olan başka bir sigortayla değiştirin. Doğru derecede gelen sigorta plaka üzerinde gösterilir.

Fırın sıcaklık emniyet termostadı (manuel sıfırlama tipi) kontrol panelinin arkasına monte edilmiştir. Emniyet termostadının fırın ısıtma sisteminin gücünü gerekli durumlarda kesmek için ayarlanmıştır Emniyet termostadı sadece YETKİLİ TEKNİSYENLER tarafından resetlenebilir.

Fan motorunun termal korunması Fan motorunun aşırı ısınması durumunda termik sigortası cihazın kapatılmasına sebep olur (elektrik bağlantı şemasına bakınız).

Termik fırında meydana gelebilecek ağır hasarların önüne geçilmesi maksatlıdır. Termiğin motorları devre dışı bırakması aşırı ısınma kaynaklıdır. Devreye alınması ancak Yetkili Servis teknisyeni tarafından sağlanabilir ve bu sorunun nedenleri yetkili kişi tarafından tespit edilecektir.

9. ÇALIŞMA TESTİ

- Kullanım talimatlarını izleyerek cihazı çalıştırın.
- Kullanım kılavuzunda yer alan bilgiler kullanıcının rutin çalıştırma ve temizlik bilgilerini içerir ve istenilen şekilde yapılmasını sağlar.



Önemli:

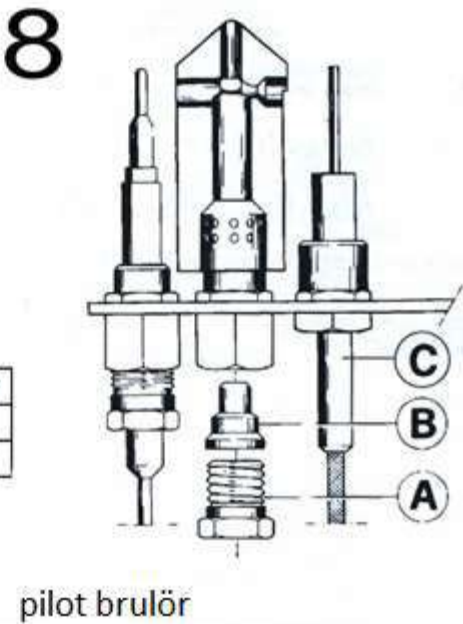
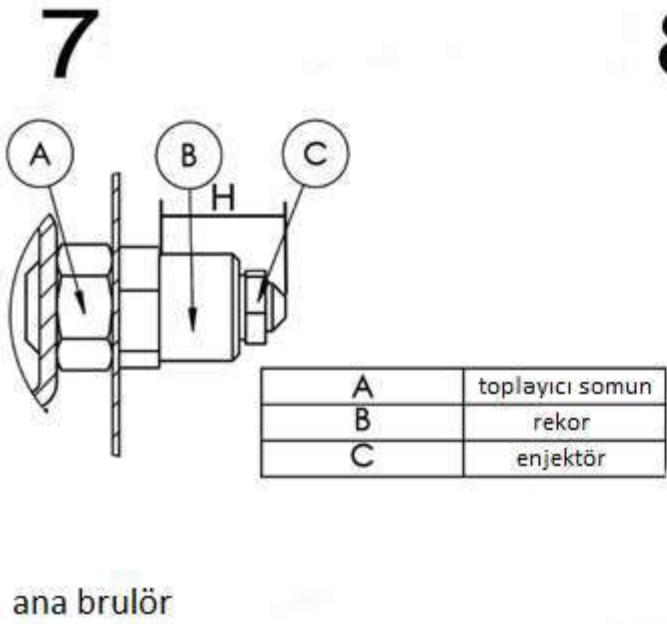
- Fırının dış cephesi kullanım sırasında sıcak olduğundan belirli alanlarda gerekli özeni gösterin.
- Cihazın üstündeki egzoz çıkışlarını kesinlikle örtmeyin

10. SERVİS

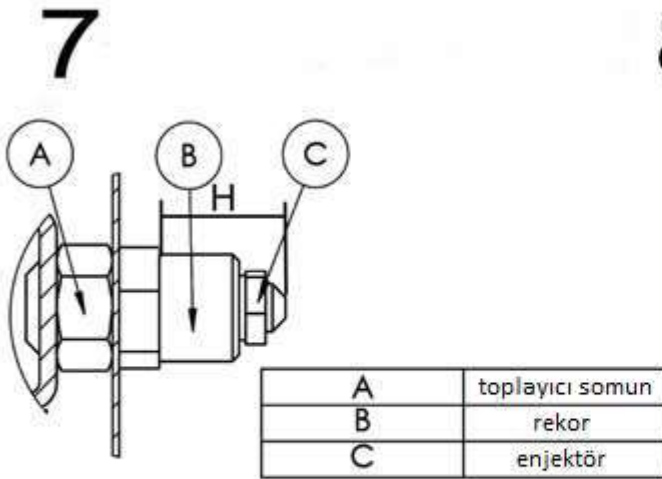
Rutin bakım gerektiren bileşenlere erişim yan sağ saç panelini ve arka saç paneli çıkartarak kolaylıkla elde edilebilir.

TABLO 2: GAZ ÇEŞİTLERİNE GÖRE ENJEKTÖRLER VE AYARLARI

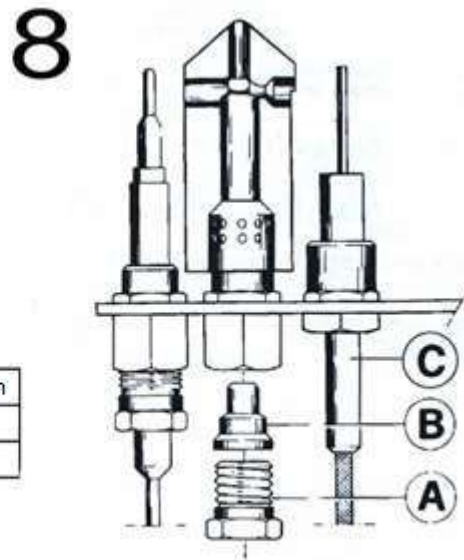
ŞEKİLLER		7 - 8			
RAFLAR		6 40x60		10 40x60	
Model		MKF-6G		MKF-10G	
ENJEKTÖR BİLGİSİ		Ø	#	Ø	#
Brülör ana yakıcı enjektörü Bölüm 7,2	G30 L.P.G. Propan Gaz	2,4 mm	220 (220)	2,4 mm	255 (255)
	G20 Doğal Gaz (NG)	3,5 mm	300 (300)	3,5 mm	300 (300)
Pilot yakıcı enjektörü Bölüm 7,4	G30 L.P.G. Propan Gaz	n°24	(n°24)	n°24	(n°24)
	G20 Doğal Gaz (NG)	n°25	(n°27)	n°25	(n°27)
Ana yakıcı havalandırma uzaklığı "H" (mm) Bölüm 7,3	G30 L.P.G. Propan Gaz (NG)	31	(31)	25	(25)
	G20 Doğal Gaz (NG)	34	(34)	27,5	(24)



ŞEKİLLER		7 - 8			
RAFLAR		10 GN 2/1		20 GN 2/1	
Model		MKF-20G		MKF-40G	
ENJEKTÖR BİLGİSİ		Ø	#	Ø	#
Brülör ana yakıcı enjektörü Bölüm 7,2	G30 L.P.G. Propan Gaz	2,4 mm	220 (220)	2,4 mm	255 (255)
	G20 Doğal Gaz (NG)	3,5 mm	300 (300)	3,5 mm	300 (300)
Pilot yakıcı enjektörü Bölüm 7,4	G30 L.P.G. Propan Gaz	n°24	(n°24)	n°24	(n°24)
	G20 Doğal Gaz (NG)	n°25	(n°27)	n°25	(n°27)
Ana yakıcı havalandırma uzaklığı "H" (mm) Bölüm 7,3	G30 L.P.G. Propan Gaz (NG)	31	(31)	25	(25)
	G20 Doğal Gaz (NG)	34	(34)	27,5	(24)



ana brülör



pilot brülör

11. SORUNLAR VE ÇÖZÜMLER

Bazı hatalar cihazın normal kullanımı sırasında oluşabilir:

Pilot yakıcının alev almaması

Sebebi:

- Elektrotun kötü sabitlenmesi ya da yanlış bağlanması
- Elektrikli ateşlemenin veya elektrot kablosunun hasar alması
- Yetersiz gaz basıncı
- Tıkanmış pilot enjektörü.
- Gaz valfi hatası.

Ateşleme düğmesi bırakıldığında pilot yakıcının alevinin sönmesi

Sebebi:

- Pilot brülör tarafından iyi ısıtılamayan veya hatalı termokupl
- Valfteki düşük gaz basıncı.
- Hatalı gaz valfi.
- Atmış güvenlik termostat (ları)

Pilot yakıcı yanarken brülörün tutuşmaması

Sebebi:

- Gaz borularındaki düşük basınç
- Tıkanmış enjektör
- Gaz valfi hatası
- Tıkanmış brülör gaz çıkış delikleri.
- Motor termik kesmesi atmış.
- Hatalı zamanlayıcı.
- Hatalı kapı mikro anahtarı ya da tam kapanmamış kapı.
- Zarar görmüş işletim termostatu ya da lambası.

Fırın sıcaklığı kumandası çalışmıyor.

Sebebi:

- Hatalı işletim termostatu
- Hatalı gaz valfi

12. ANA BİLEŞENLERİNİN DÜZENİ

(Cihazın içindeki tüm çalışmalar sadece üretici firmanın görevlendirdiği eğitimli bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.)

Aşağıdaki bileşenlere ulaşmak için cihaz üzerindeki kontrol panelini ve LH yan panelini açınız.

- Su selenoid valfi.
- Güvenlik ve işletim termostatları

Emniyet termostatu üzerindeki ampulü değiştirmek için, şu şekilde devam edin:

- Cihazın arka kapağındaki sabitleme cıvatasını çıkartın.
- Duman tahliye borusu (varsa) çıkarın.
- Kapağın arka LH tarafını kaldırın.
- Termostat ampulünün değiştirilmesinde, yeni ampulün yuvasına iyice oturduğuna özen gösterin
- Pilot brülör ve ana brülör enjektörlerini değiştirmek ve sökmek için ilk olarak sabitleme vidalarını çıkartın.

Önemli Not:

Cihazın tüm gaz ve elektrik bileşenlerine, güç terminali ve sigorta da dahil olmak üzere hepsine sağ panel sacı açarak erişim sağlanabilir (ayrıca dışarıdan cihazın altına da erişilebilir).

Gaz valfini değiştirmek için pilot hattı bağlantısını, termokupl, gaz giriş ve çıkış bağlantısını kesiniz.

- Motorların sökülebilmesi için öncelikle difüzör saçları sökülmesi ve fanların yerlerinden sökülmesi gereklidir. Daha sonra arka panel sacı sökülerek motorlar ilgili bağlantı cıvatalarının sökülmesiyle motorlar makine gövdesinden ayrılır.

III. KULLANIM TALİMATLARI

Cihazı açmadan önce dikkatli bir şekilde cihazın doğru ve en uygun kullanımı hakkında önemli bilgiler içeren bu kullanma kılavuzunu okuyunuz. Fırın özellikleri ve pişirme performansı hakkında daha fazla bilgi için, lütfen yerel satıcınıza danışın.

- Duman ve buhar egzoz kanallarını tıkamamak için fırının üzerine tava ve ya mutfak eşyaları koymayın.
- Her altı ayda bir brülör alev düzgünlüğü ve brülörün ilgili diğer parçaları yetkili bir teknisyen tarafından kontrol edilmelidir.
- Periyodik olarak (en az yılda bir kez) cihaza muayene yapılmalıdır. Bu amaçla bir hizmet sözleşmesi yapmanızı tavsiye ederiz.
- Nemlendirme ile pişirme döngüleri kullanılırken 200-220°C sıcaklıkları aşmamak gerekir aksi takdirde fırın kabini kapak contalarına zarar verebilir.
- Fırın kullanılırken içindeki sıcak hava dolaşımını kolaylaştırmak için her tepsi (küvet) arasında en az 40mm boşluk bırakın.
- Fırın çalışma sıcaklığı olarak 30 ile 300 °C sıcaklık aralığına sahiptir.
- Özellikle nemlendirme ile pişirme döngüleri sırasında, fırın odasının içine yoğun tuzlu gıdalar vermeyin.
- Yüksek alkollü yanıcı sıvıları pişirmeyin.

1. KONTROL PANELİ TANIMI

1.1. TANITIM

Fırın fonksiyonlarına alışmayı kolaylaştırmak için, bu kitapçığın sonundaki kontrol panelini gösteren katlanmış sayfaya bakınız.

Çeşitli modellerdeki farklı işlevler aşağıda belirtilmiştir.

Diğerleri sadece belli modellerde mevcut iken, bazıları tüm modeller için ortaktır.

1.2. KONTROL PANELİ

(kitapçığın sonundaki şekillere bakın)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A | - Termometre |
| B | - Pişirme Tipi Seçim Anahtarı |
| C | - Arıza lambası |
| D | - Fırın ısıtma lambası |
| E | - Güç lambası |
| F | - Termostat |
| G | - Zamanlayıcı |
| H | - Aydınlatma lambası |
| I | - Ateşleme Anahtarı |
| J | - Gözetleme Deliği |

FIRIN KULLANIMI

2.TALİMATNAME

(kitapçığın sonundaki kumanda paneli şekline bakınız)

Bilgilendirme

Cihazı açmadan önce, güç kaynağına bağlayın, su ve gaz kesme vanalarını da açın. Fırının kapağını kapalı halde tutun

2.1 CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- Su giriş vanasını ve cihazı besleyen ana şalteri açınız.
- İlk olarak “B” numaralı anahtarı “5” numaralı pozisyona alınız. “E” numaralı güç lambası yanacaktır.
- “I” numaralı gaz anahtarını sağa çevirip basılı halde tutarak ateşleme konumunda bekleyiniz. Bir kaç saniye sonra pilotun yandığını göreceksiniz. Yanışı “J” numaralı gözetleme noktasından kontrol ediniz.
- Pilot yanmış vaziyette “I” numaralı gaz anahtarını tekrar sağa çevirerek yanma pozisyonuna alınız.
- “B” numaralı anahtar yardımıyla istenilen pişirme tipini seçiniz.
- “F” numaralı anahtar yardımıyla pişirme sıcaklığını ayarlayınız (30-300 °C)
- “G” numaralı anahtar ile pişirme süresini ayarlayınız.
- Fırın çalışmaya başlayacaktır ve “D” numaralı aktif pişirme lambası yanacaktır.
- Pişirme esnasında fırın iç kabin aydınlatma lambaları “H” numaralı anahtar vasıtasıyla aktif hale getirilebilir.
- Hedef sürenin sonunda fırın pişirme işlemini sonlandırdığına dair bir uyarı sesi verecektir.

Not: Uzun pişirme döngülerinden önce fırın iç kabini 100 °C sıcaklık değerinde bir kuru ön ısıtma yapılmalıdır.

2.2 FIRININ KAPATILMASI

- Pişirme tip anahtarını “B” tekrar “0” güç lambası “E” sönecektir.
- Gaz anahtarını “ kapalı konuma “●” (off) alınız.
- Termostatı 0 °C derece konumuna alınız.
- Pişirme zamanlayıcısını “0” konumuna alınız.
- Gaz ve su vanalarını kapatınız.
- Ana güç kaynağı ile cihaz bağlantısını kesiniz. Elektriksel bağlantının kesildiğinden emin olunuz.

3. PİŞİRME PERİYODU

(kitapçığın sonundaki şekillere bakın)

E” numaralı güç lambası yandıktan sonra istenilen tip seçilebilir.

3.1 “NEMLENDİRME İLE” ISITMA DÖNGÜSÜ

Su kesme vanasının açık olduğundan emin olun!!!

Pişirme esnasında nemlendirme yapmak için istenilen tipe göre “B” numaralı anahtar kullanılarak bu işlem gerçekleştirilmelidir.

- 1- Düşük nemlendirmeli ısıtma
- 2- Orta nemlendirmeli ısıtma
- 3- Yüksek nemlendirmeli ısıtma

Bu işlemden önce “F” termostat vasıtasıyla sıcaklık , “G” timer ile de istenilen süre ayarlanmalıdır.

3.2 KURU ISITMA DÖNGÜSÜ

Nemlendirme işlemi olmadan yapılacak bir ısıtma döngüsü için “B” numaralı anahtar “5” numaralı konuma alınarak pişirme işlemi gerçekleştirilebilir.

3.3 HIZLI FIRIN SOĞUTMA

Bir pişirme işlemi sonrası hızlı bir soğutma için aşağıdakileri takip edin:

- Fırın kapağını açın ve “B” numaralı anahtarı “4” numaraları konuma alın. Fan çalışma süresi operatör tarafından kontrol edilmelidir.

4. HATALAR DURUMUNDA FIRINI KAPATMA

Hataların durumunda cihazı aşağıdaki gibi kapatın:

- Yalıtım anahtarı, ana güç kaynağını kapatın. Su ve gaz musluklarını kapatın.
- **Üretici tarafından yetkilendirilmiş ve eğitimli personel ile teknik servis merkezine başvurun.**

5. BAKIM VE ONARIM

- Yalıtım anahtarı, ana güç kaynağını kapatın. Su ve gaz musluklarını kapatın.
- Her günün sonunda ürün tedarikçisi tarafından verilen fırın süpürgesi ile fırının içini temizleyin (opsiyonlu).
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.
- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler kullanmayınız hatta seyreltilmiş olsa bile (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb.)
- Cihazın altındaki zemini temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayınız (ör: tuz ruhu).

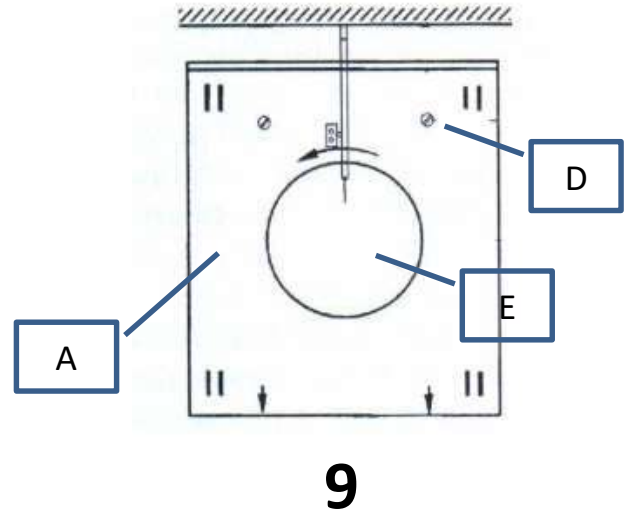
BAKIM, MUAYENE, KONTROL VE TEMİZLİK		SIKLIK
Rutin temizlik	Günlük	
Makinanın ve çevresinin genel temizliği		
Mekanik koruma cihazları	Aylık	
Cihazların sökülen parçaları ve ya gevşeyen parçaları için ve deformasyonlara karşı durumlarını kontrol edin		
Kontrol ve makine yapısı	Yıllık	
Herhangi bir kırılma veya deformasyon için mekanik kısımları kontrol ediniz. Etiket ve sembollerin okunabilirlik durumunu kontrol edin gerekirse üreticiden bu semboller talebin.		
Elektrik bağlantı kablosu ve fişi	Yıllık	
Bağlantı kablosu ve fişi kontrol edin deformasyon ezilme durumlarını kontrol edin. (gerekirse değiştirin)		

Fırın temizleme görevini kolaylaştırmak için fırının tabanı (varsa) araba monte birimi raylarını, fırın tepsilerini destekleyici yanıl hava difüzörleri ve fırın emiş panelini kaldırın.

- Fırının içindeki fan emiş panelini “A” de monte etmek için, aşağıdakileri uygulayın. Panelin bağlantıları 2 adet bağlantı elemanı ile “D” üstten bağlantılı ve nemlendirme borusuna “E” geçmiş durumdadır. Alt kısımda oklarla gösterilmiş 2 adet bağlantı elemanı daha mevcuttur. (ŞEKİL 9)

Bağlantı elemanları uygun anahtar ile sökülerek difüzör yerinden çıkarılır ve fırın iç kabinin temizlenmesi sağlanır.

Fan panelini tekrardan monte etmek için yukardaki işlemleri basitçe tersten tekrarlayın.



- Yağdanlık her 3 pişirme döngüsünde en az bir kere temizlenmelidir.

Temizlenmemesi pişirme performansına etki edebilir. Benzer şekilde aşırı derecede dolması ve taşması çevreye olumsuz yönde etki edecektir.

Fırının altında kızakların içlerine yerleştirilmiş yağdanlığı ileri geri hareket ettirerek söküp çıkarmak mümkündür. Bunun yapılması periyodik olarak belirtildiği şekilde gerçekleştirilmelidir.

Fırın iç tahliye borusunu temizleme

Fırının içindeki tahliye borusunu periyodik olarak temizleyin.

- Günlük ılık sabunlu suyla paslanmaz çelik yüzeyleri temizleyin. İyice durulayın ve dikkatlice durulayın.
- Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlemek için çelik yünü, demir fırçalar ya da kazıyıcılar gibi aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu tip maddeler paslanmaz çelik yüzeyinde oksitlenmeye sebep olan demir partikülleri bırakarak paslanmasına sebep olur.
- Cihaz uzun süre beklemede kalmış ise, aşağıdakileri uygulayın:
 - Su ve gaz musluklarını kapatın yalıtım anahtarını ise elektriksel güç kaynağından çıkartın;
 - Vazelin yağına batırılmış bir bezi kullanarak, yüzeyler iyice yağlanan kadar paslanmaz yüzeyleri iyice ovalayın;
 - Tesisleri periyodik bir biçimde havalandırın

Fırın ampulünü değiştirme (Sadece yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır)

Fırın ampulü dışarıda ise, aşağıdakileri uygulayın:

- Ana güç kaynağını prizden çekin.
 - Makine sağ yan kapağını yerinden çıkarın lambanın duyunu muhafaza eden sacı tutan 2 adet civatayı sökün muhafazayı boşa çıkarın.
 - Halojen lambayı el ile sökün ve yerine aynı özelliklerdeki (12V-20/25W-300°C) lambayı takın, parmaklarınızla doğrudan teması önlemek için temiz bir bez parçası ya da kağıt parçası kullanın.
 - Muhafazayı yerin takın ve civatalarını benzer şekilde yerine takın.
- Bu işlemleri gerçekleştirirken fırının diğer tesisat kablolarına kesinlikle müdahale etmeyin ve ana şalteri kapatmadan bu işlemi kesinlikle gerçekleştirmeyiniz.

MKF-6G/10G/20G/40G
KONTROL PANELİ TANIMI



➔ **A - TERMOMETRE**

➔ **B - PİŞİRME TİPİ SEÇİM ANAHTARI**

➔ **C - ARIZA LAMBASI**

➔ **D - ISITMA LAMBASI**

➔ **E - GÜÇ LAMBASI**

➔ **F - TERMOSTAT**

➔ **J - GÖZLEM DELİĞİ**

➔ **G - ZAMANLAYICI**

➔ **H - AYDINLATMA LAMBASI**

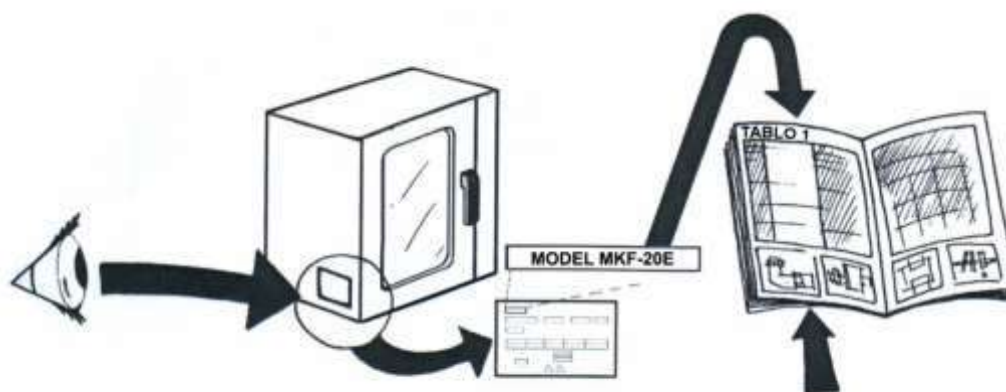
➔ **I - ATEŞLEME ANAHTARI**

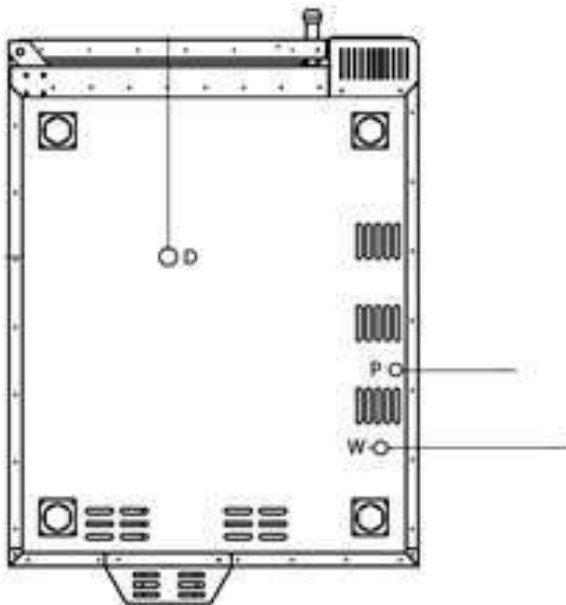
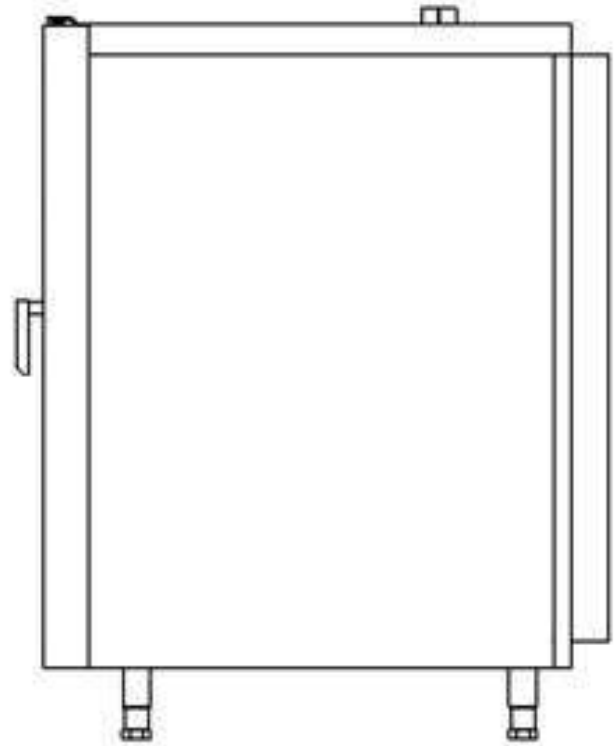
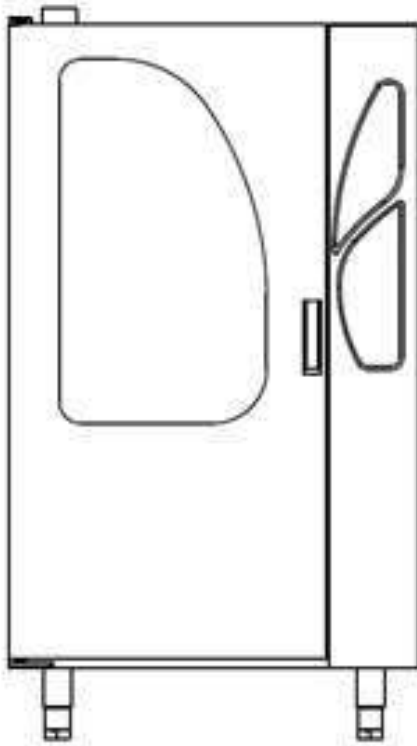
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

CONTENTS

	Page
- Installation diagrams	2
- Appliance identification	2
I. MAIN CHARACTERISTICS	19
1. Description of appliance	19
2. Main components (exploded diagrams)	19-20
- Table 1: Technical data	21
3. Precautions	22
4. Safeguarding the environment	23
II. INSTALLATION INSTRUCTIONS	24
1. Installation place	24
2. Positioning	24
3. Gas exhaust system	25
- Gas exhaust system diagrams	26
4. Electrical connection	27
5. Water main connections	27
6. Gas connection	27
7. Conversion to different type of gas	28
8. Safety devices	28
9. Operation test	28
10. Servicing	29
- Table 2. Injectors and adjustments/Gas types	30
11. Troubleshooting	30
12. Layout of main components	30
III. INSTRUCTIONS FOR USE	31
1. Description of panel	31
- Using the oven	31
2. Commissioning	31
3. Cooking cycles	31
4. Turning off the oven in the event of faults	32
5. Care and maintenance	32
IV. CONTROL PANEL FIGURE	33

Appliance identification





MKF-6G/10G/20G/40G

D: Drain (grease box)

P: Power supply inlet

W: Water supply connection (0,5-5 °F) ¾" M

I.MAIN CHARACTERISTICS

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

This handbook describes a number of appliance models. For more detailed information about the model in your possession, refer to “ Technical Data” table 1.

The appliance has the following features:

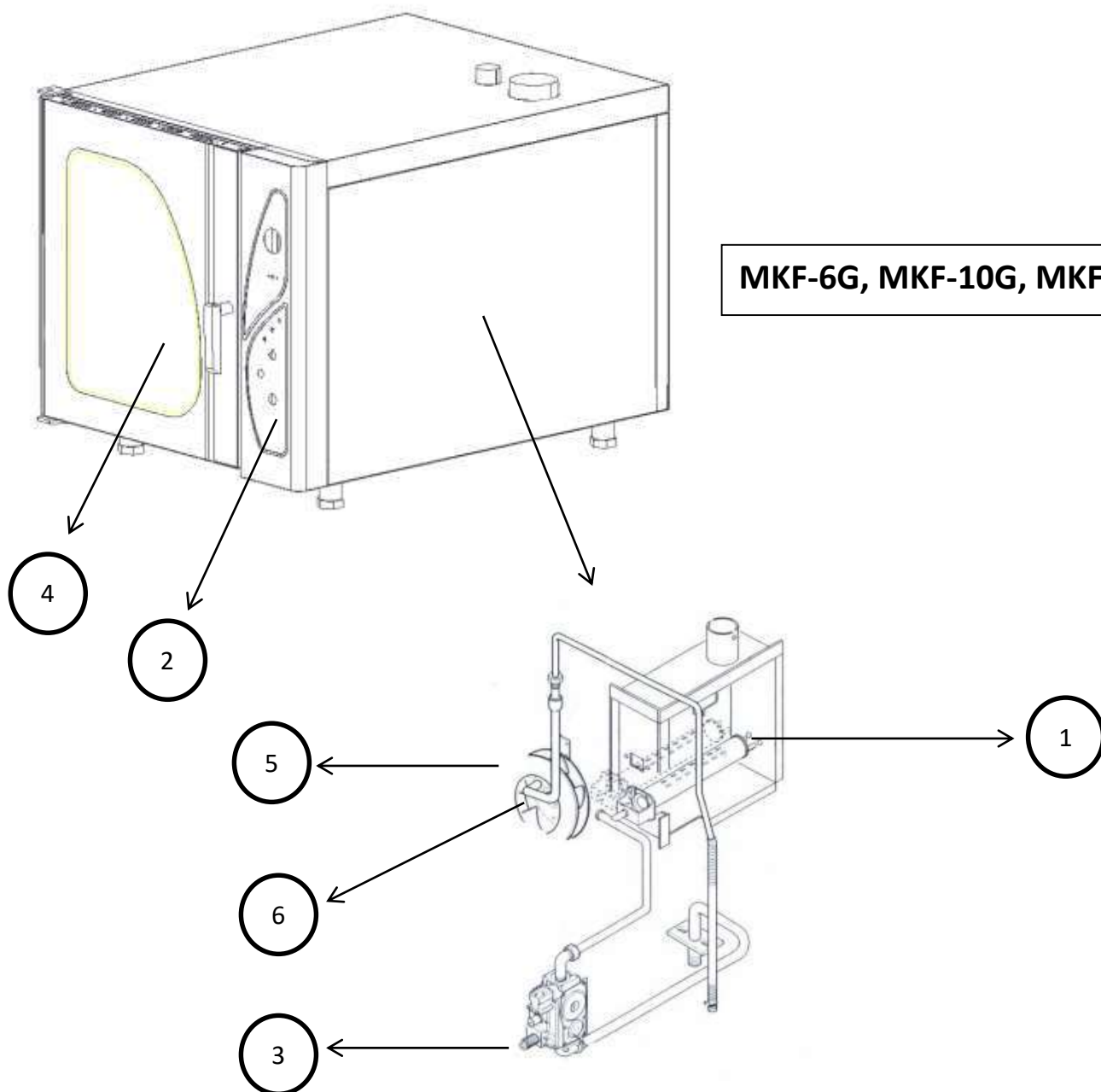
- Temperature-reading and configuring microstat.
- Probe (only available on certain models).
- Oven chamber lighting.
- Double-glazed oven door for reduced heat dispersion into the kitchen and low external oven temperatures.

2. MAIN COMPONENTS

The components installed on the following models:
MKF-6G, MKF-10G, MKF-20G, MKF-40G

KEY FEATURES

- 1.....oven chamber burner (convector)
- 2.....control panel
- 3.....gas valve
- 4.....door with glass
- 5.....oven chamber fan
- 6.....water injector



MKF-6G, MKF-10G, MKF-20G

MKF-40G

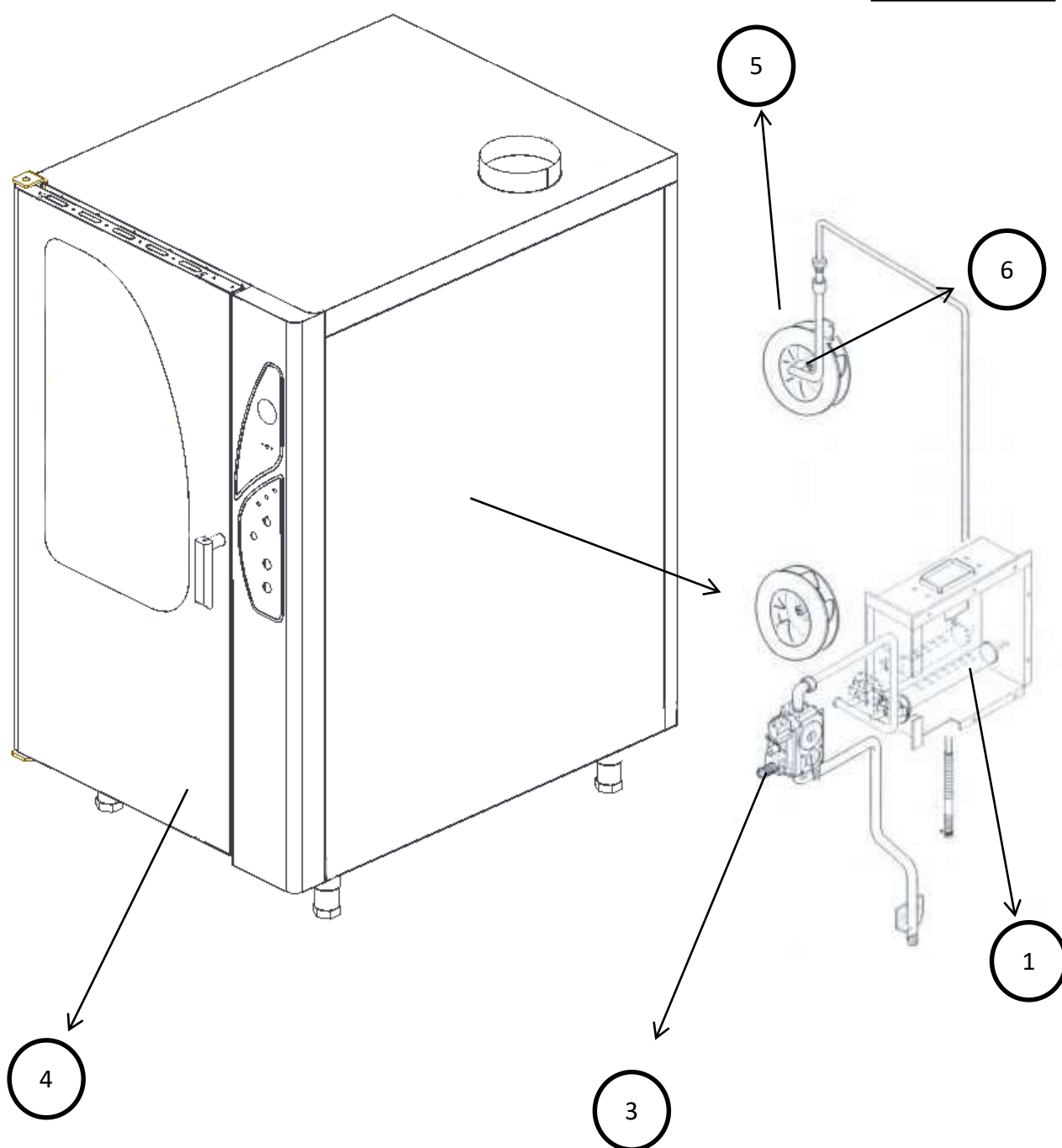


TABLE 1: TECHNICAL DATA

FIGURES		
MODEL	MKF-6G	MKF-10G
SHELVES	6 x 40x60 cm	10 x 40x60 cm
POWER SUPPLY VOLTAGE (VOLT)	220/230	220/230
FREQUENCY (Hz)	50/60	50/60
Electrical power consumption (kW)	1	1.75
Power supply cable cross-section (mm)	5x2.5	5x2.5
Gas connection inlet ISO 7/1 Diameter	1/2" M	1/2" M
Nominal heat input (kW)	8,5	13
Gas category	II2H3B/P	II2H3B/P
Construction type	B21	B21
Fume exhaust system figure	Fig. 5-6	Fig. 7-8
G20 natural gas inlet pressure - (m bar)	20	20
L.P.G. G30 inlet pressure (mbar)	29/50	29/50
L.P.G. G30 consumption (Kg/h)	1,2	2,3
G20 natural gas consumption (m3/h)	1,7	3,4
Max. food load (kg)	50	80

***A clean air inlet of 90 m³/h is needed at the place where the oven will be used.

FIGURES		
MODEL	MKF-20G	MKF-40G
SHELVES	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1
POWER SUPPLY VOLTAGE(VOLT)	380/400	380/400
FREQUENCY (Hz)	50/60	50/60
Electrical power consumption (Kw)	1	1.75
Power supply cable cross-section (mm)	5x2.5	5x2.5
Gas connection inlet ISO 7/1 Diameter	1/2" M	1/2" M
Nominal heat input (Kw)	16	32
Gas category	II2H3B/P	II2H3B/P
Construction type	B21	B21
Fume exhaust system figure	Fig. 5-6	Fig. 7-8
G20 natural gas inlet pressure - (m bar)	20	20
L.P.G. G30 inlet pressure (mbar)	29/50	29/50
L.P.G. G30 consumption (Kg/h)	1,2	2,3
G20 natural gas consumption (m3/h)	1,7	3,4
Max. food load (kg)	100	180

*** A clean air inlet of 90 m³/h is needed at the place where the oven will be used.

3. PRECAUTIONS

The following symbols are used in the manual to mark and identify the various types of hazards:

	CAUTION!!! HEALTH AND SAFETY HAZARD TO THE OPERATOR
	CAUTION!!! ELECTRICAL HAZARD CONTAINS DANGEROUS VOLTAGE
	ATTENTION!!! AN ELEMENT THAT DAMAGES THE MACHINE

- Before installing and commissioning the appliance, carefully read this instructions handbook which contains important information about the safety, operation and maintenance of the appliance.

- Keep this instructions handbook in a safe place for consultation by users or future owners if the appliance is resold.



	Important: Installation and maintenance of the appliance and its conversion to a different gas supply, must only be performed by a qualified installer authorised by the manufacturer.
--	---

- This appliance is intended for collective use and is expressly designed for cooking food. Any other use is deemed improper. **The appliance must only be used by trained staff.**

- This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it, unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

- Switch off the appliance if it breaks down or malfunctions.

- **Repairs must only be carried out by authorised service centers using original spare parts.**
Failure to comply with this obligation may jeopardise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- When the oven is hot, open the door with care to avoid burning your hands.

- Do not sprinkle salt on food already in the oven (see “Instructions for use”).
When batch cooking foods with a high salt content (i.e. seafood), thoroughly rinse the oven chamber with water at the end of the day.

- Do not wash the appliance with jets of water.



- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.

- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.

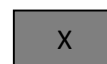
- For further information, refer to the chapter on “Care and maintenance”.

3.1 PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine's service life.

Stage	Safety Clothing	Shoe	Glove	Glasses	Earmuff	Mask	Safety Helmet
Transport		X					
Handle		X					
Unbox		X					
Installation		X					
Daily Use	X	X	X(*)				
Settlement		X					
Routine Cleaning		X	X				
Detailed Cleaning		X	X				
Maintenance		X					
Demount		X					

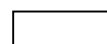
SYMBOL



NECESSARY



IF NEED NECESSARY



NOT NECESSARY

(*) During Normal use, gloves must be heatproof to protect hands when removing the hot pan from the appliance. Failure to use the personal protection equipment by operators, specialised technicians or users can involve exposure to chemical risk and possible damage to health.

3.2 RESIDUAL RISKS

The machine has several risks that were not completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices. For the Customer's complete information, the residual risks remaining on the machine are indicated below: such actions are to be considered incorrect and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	DESCRIPTION OF HAZARDOUS SITUATION
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor
Burns	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine or dishes at the outfeed without using gloves or without allowing them to cool.
Danger of electric discharge (Electrocution)	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered. The operator intervenes (with a power tool or without disconnecting the power to the machine) lying down on the floor.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the upper part (e.g. Rung ladders, or climbs on it)
Tipping of loads	During maintenance on the machine or the packing containing the machine with the use of unsuitable accessories or lifting systems or with load unbalanced. When handling pans containing food.
Chemical	Contact with chemical substances (e.g. Detergent, rinse aid, scale remover, etc.) without taking adequate safety precautions. Therefore always refer to the safety cards and labels on the products used.

3.3 TECHNICAL DATA PLATE

MAKSAN MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	
Fatih Mah. 1181 Sok. No:1 Sarmış Gaziemir İzmir Türkiye	
Gas heated convection oven	
MODEL : MKF-40G	
Electric power :	380V 3N 50/60 Hz 1.75
Thermal power :	Σ Qn / 32kW G30 2.3 kg/h - G20 3.4m³/h/h
Category:	II2H3B/P
Type :	A1
SERIAL NO : 081200001	
COUNTRY : TR	
BEFORE USING OVEN BE SURE READING USERS MANUAL	
IPX4	

Meaning of fields given on the plate:

M.Mod:.....Product Model
 Ser. No:.....Serial Number
 MKS:.....Manufacturer: Maksan Mutfak San.Tic.Ltd.Sti.
 Made in Turkey:.....Place of manufacture
 EL:.....Power supply voltage, phase
 Hz:.....Power supply frequency
 kW:.....Max. power input
 EL:.....Electrical prearrangement
 CE:.....CE marking
 IP:.....Degree of protection

4. SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

4.1 Packaging

- All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be stored at no risk or burnt at an authorised incineration plant. Plastic materials suitable for recycling are marked with the following symbols:



polyethylene: external wrapping film, instructions booklet bag and gas injectors bag.



Polypropylene: top packaging panels and straps



Expanded polystyrene: protective surround elements

4.2. USE

- Our appliances have been designed and perfected by means of laboratory tests to guarantee high levels of performance and efficiency. However, to minimise energy consumption (electricity, gas and water), avoid using the appliance under no-load conditions or conditions that impair optimal performance, i.e., with the door open. We also recommend preheating the appliance immediately prior to use.

4.3 Cleaning

- To minimise the emission of harmful substances into the atmosphere, clean the appliance (externally and, where necessary, internally) with products which are at least 90% biodegradable.

4.4 Disposal

- The appliances must be disposed of properly at the end of its service life.
- Our appliances are made from %90 recyclable materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet steel, etc.). These materials may therefore be recycled in accordance with local waste disposal regulations at a conventional recycling plant.
- Make the appliance unusable by cutting off the power cord. Also remove any closure device fitted on the appliance to prevent children from becoming trapped inside.

The symbol on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health. Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales services or the appropriate waste disposal service.

II. INSTRUCTIONS FOR USE



Important: The external oven panels must be removed to perform the operations described in this chapter. Since the appliance must be switched on to make certain adjustments, exercise the utmost care when working in the vicinity of the appliance's "live" parts.



Attention: Maintenance in the upper part of the appliance requires the use of ladders with protection (guard).

1. INSTALLATION PLACE

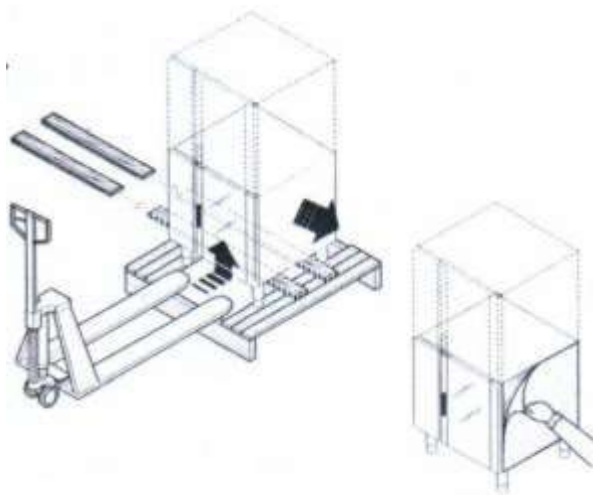
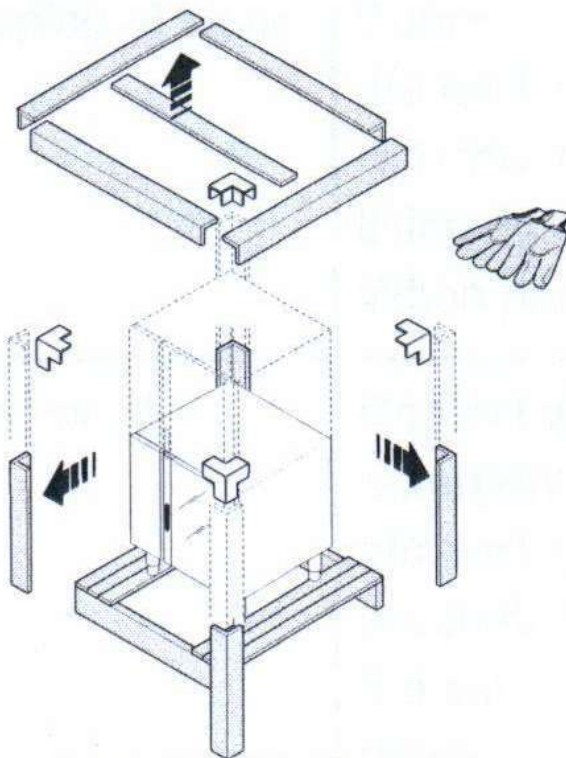
- The appliance must only be installed in adequately ventilated premises.

1.1 REFERENCE STANDARDS

- The appliance must be installed in compliance with current Safety Standards.

POSITIONING

- Unpack the appliance and carefully remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any glue residue left on the panels.
- Remove the packing using protective gloves.
- Lift the appliance with a lift truck, remove the base, and position it the place of use.
- Remove the protective film and make sure the packing material is not dispersed in the environment but disposed of according to the current regulations in the country where the product is used.
- **Dispose of the packaging as instructed in the chapter on "Safeguarding the environment".**
- Refer to the installation diagrams at the beginning of this handbook for the appliance's overall dimensions and connections.
- The RH side of the appliance must be installed at least 50 cm from adjacent surfaces to provide easy access for maintenance, while the LH side must be installed 10 cm from surfaces made from flammable materials.
- Position the appliance on a flat surface and, if necessary, adjust the height of the worktop by means of the adjustable feet.
- The appliance is not suitable for built-in installation.



GAS EXHAUST SYSTEM

3.1 INTRODUCTION

Gas-heated convection ovens are classified according to “**Construction type**” on the basis of the combustion technology used. Each type of appliance must therefore be fitted with the specific gas exhaust system stipulated by applicable standards.

Before installing the exhaust system, you must therefore:

- a) Identify the “**Construction type**” of your oven model by referring to **Table 1** (Technical Data) or the appliance identification plate;
- b) Select the construction type diagram from those illustrated below featuring the type of gas exhaust system needed to evacuate the exhaust gas from the installation site (e.g.: exhaust pipe under extractor hood, externally-ducted or centralised flue exhaust system).

3.2 INSTALLATION OF ACCESSORIES

The accessories may be easily mounted using the figures and corresponding key illustrated below as a reference.

The fixing screw holes for accessory “**A**” are 3.5 mm in diameter. These holes must be drilled on site where marked on top of the oven.

3.3 GAS EXHAUST SYSTEM WARNINGS

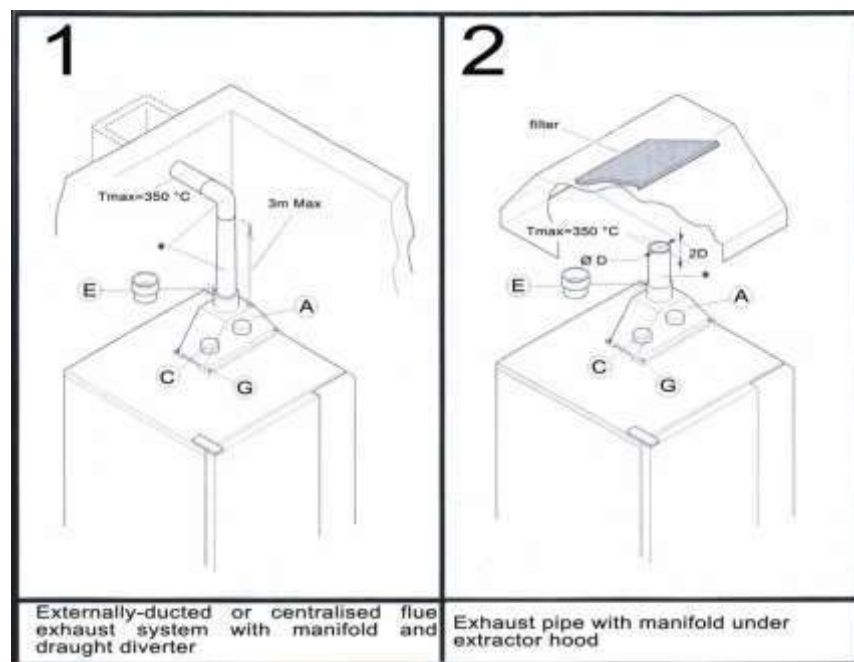
Before installing the system, make sure the extracting capacity of the fumes exhaust system is greater than the exhaust gas generated by the appliance, as stipulated by applicable standards.

In the case of exhaust pipes installed under an extractor hood, make sure the end of the exhaust pipe is positioned the specified distance from the bottom edge of the filters on the extractor hood as shown in the figure below. This distance is defined by diameter "D" of the exhaust pipe (**fig "2" and "4"**).

In case of externally-ducted or centralised flue exhaust systems (**Fig. "1" and "5"**), the exhaust ducting must **NOT** exceed 3 metres in length **OR** vary in diameter and must be routinely checked and cleaned.

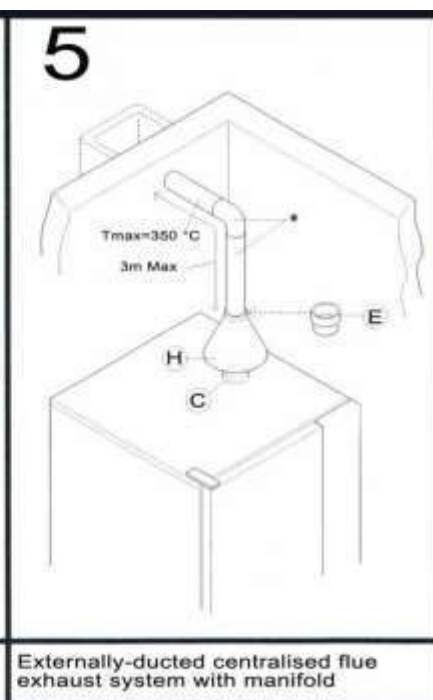
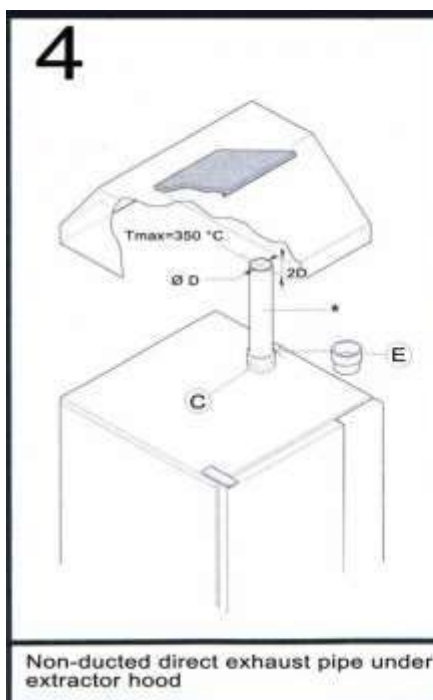
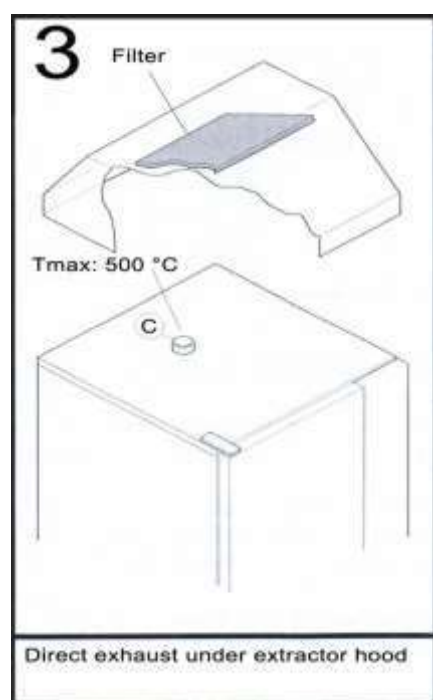


Important: Make sure any extension ducting and the filters inside the extractor hood are made from non flammable materials since the exhaust gasses generated can reach extremely high temperatures (as shown in the figure). Periodically check the condition of the filters and, if dirty, clean. Filters which are very greasy may impair the performance of the extractor system and even cause fires.



KEY SIGNS

- A:** Manifold accessory (packed separately)
- C:** Oven convector gas exhaust outlet
- E:** Adapter ring for commercial ducting (available from manufacturer)
- G:** Fixing screws (optional)
- H:** Draught diverter (available from manufacturer)
- *:** Commercial extension pipes (not supplied)



4. ELECTRICAL CONNECTION

- The appliance must be connected to the mains power supply in compliance with current regulations.
 - Before connecting the appliance to the mains power supply, make sure the voltage and frequency shown on the appliance rating plate correspond with that of the power supply.
 - The appliance must be connected following the instructions shown in the enclosed electrical diagram with the phase wires (L) and neutral (N) connected as indicated on power cable.
 - The appliance must be permanently connected to the mains power supply using an H05 RN-F type cable. The power supply cable must be protected by a metal or rigid plastic tube. If the appliance is connected using an existing cable, do not insert the installation tube in the appliance. Also make sure the tube has no sharp edges.
 - An isolating switch of suitable current rating with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a 16 A delayed-action T type fuse must be fitted upstream of the appliance. The isolating switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
 - A devices (interlocked plug, lockable switch or similar devices) lockable in the open position during maintenance must be installed ahead of the appliance.
 - The appliance must be suitably earthed. The earthing conductor must therefore be connected to the terminal marked by the symbol on the connection terminal board.
- The appliance must also be connected to an equipotential bonding system.
- The equipotential wire must have a minimum cross-section of 10mm².

5. WATER MAINS CONNECTIONS

(Refer to the installation diagrams at the beginning of this handbook).

Fit a mechanical filter and shut-off cock between water inlet pipe "W" and the mains water supply. Before connecting the filter, run off a certain amount of water to remove any ferrous particles from the piping.

- The water inlet must be connected to a drinking water supply with pressure of 150-250 kPa (1.5-2.5 bar).

5.2 WATER DRAINAGE SYSTEM

For removing dirty water and oil inside the oven cabinet there is a collection pan under the oven. This pan should be cleaned periodically by the user.

6. GAS CONNECTION

6.1 WARNINGS

- Make sure the appliance corresponds with the gas supply to which it is connected. If the appliance does not correspond with the gas supply, convert following the instructions given in section 7 below ("Conversion to different type of gas").
- The gas connection fitting is signed yellow color.
- Before installing the appliance, contact the local gas supplier to check the compatibility of the gas supply with estimated consumption.
- Before connecting the appliance to the gas line, remove the plastic cover from the gas connection on the appliance.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Once the appliance has been installed, test for gas leaks at the connection points using a soapy water solution.

- Do not modify the aeration supply necessary for combustion.

- Following connection to a different gas supply, carry out the operation test described in section 9 ("Operation test").

6.2 RATED THERMAL POWER

Refer to "Technical Data" Table 1 for details about the **rated thermal power**. The rated thermal power is defined by the gas inlet pressure and the diameter of the burner injectors. The rated thermal power must always be tested by an authorised installer or the local gas supplier when installing a new appliance, converting an existing appliance to different gas supply or when servicing the appliance.

Do not readjust the rated thermal power after this check.

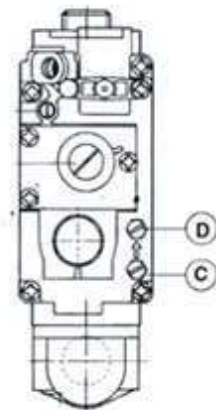
6.3 TESTING THE GAS INLET PRESSURE

(Figs. "10a")

The inlet pressure is measured upstream of the gas control valve with the appliance operating (after eventual conversion to a different gas supply) using a **pressure gauge with minimum resolution of 0.1 mbar**. To measure the gas inlet pressure, proceed as follows:

- 1) Open the control panel. Remove sealed bolt "C" from the pressure point and connect the pressure gauge pipe.
- 2) Make sure the pressure reading corresponds with the values shown in the table below:

6



MKF-6G
MKF-10G
MKF-20G
MKF-40G

GAS TYPE	PRESSURE (MBAR)	
	Nom.	
Natural gas G20	20	
L.P.G. G30	29/50	

If the inlet pressure does not correspond with the above values, the appliance will not function.

If this is the case, contact your local gas supplier immediately.

- 3) Once the inlet pressure has been measured, stop the cooking cycle and close the gas shut-off cock.
- 4) Disconnect the pressure gauge and retighten sealed bolt "C".
- 5) Close the appliance.

7.CONVERSION TO DIFFERENT TYPE OF GAS



Important: The appliance is factory-set to the gas type indicated on the adhesive labels affixed to both the appliance and packaging. To convert the appliance to a different gas supply, scrupulously follow the instructions indicated below, and use the injectors in the bag supplied with the oven.

7.1 ACCESS TO COMPONENTS

(See Figs. "7" and "8" following)

7.2 REPLACEMENT OF MAIN BURNER INJECTOR

- To gain access to the main burner injectors, remove the RH side panel.
- Slacken screw "A" and undo injector "C". (fig. "7")
- Remove the injector "C" with the one corresponding to the type of gas supply, as indicated in **Table 2**.
- The injector diameter is indicated in hundredths of a millimetre on the injector body (i.e. a 3.5 mm Ø injector is marked 350).
- Fit the new injector "C" in aerator "B", remount the assembly in its original position and tighten down the injector.

7.3 TESTING THE PRIMARY AIR ON THE MAIN BURNER (Fig. "8")

- The primary air flow rate is correct when the flame does not detach when the burner is cold or backfire when the burner is hot.
- To adjust the primary air flow rate, proceed as follows:
- Slacken screw "A" and adjust aerator "B" to distance "H" as shown in Table 2.
- Retighten screw "A".

7.4 REPLACEMENT OF PILOT BURNER INJECTOR (Fig. "8")

- Remove ignition electrode "C".
- Undo fitting "A" on the pilot line.
- Remove injector "B" and replace with the one corresponding to the type of gas supply, as indicated in Table 2.
- The injector identification number is stamped on the injector body.
- Reconnect the pilot line with fitting "A".
- Remount ignition electrode "C".
- The gas shut-off valve is not fitted with a minimum adjustment screw. The operation of the burner is therefore ON or OFF.



Attention:
After conversion, refit the oven outer panels.

7.5 GAS CONVERSION PLATE

If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas type in a visible location on the outside of the oven. The relevant tag is selected from those contained in the bag supplied with the appliance.

8. SAFETY DEVICES

The appliance is fitted with the following safety devices:

Protection **fuses** (see electrical wiring diagram) mounted behind the control panel.

To replace, unscrew the cap and replace the blown fuse with another of the same rating. The correct rating is indicated on the corresponding fuse plate.

Oven chamber safety thermostat (manual reset type) mounted behind the control panel. The safety thermostat shut off the power supply to the convection heating system. The thermostat must only be reset by qualified technicians after first eliminating the cause of the fault.

Thermal cut-out inside fan motor. If the fan motor overheats, the thermal cut-out trips and blows fuse F1, causing the appliance to shut down (see electrical wiring diagram). The thermal cut-out must only be reset by qualified technicians after first eliminating the cause of the fault and replacing fuse F1 with another of the same rating. To replace the fuse, open the control panel, unscrew the cap and replace the blown fuse with another of the same rating. The correct rating is indicated on the corresponding fuse plate.

9. OPERATION TEST

- Switch on the appliance following the instructions for use.
- Test the appliance for gas leaks.
- Test the operation of the gas exhaust system.
- Test burner ignition and flame uniformity by removing the RH side panel (where necessary) and checking the flame through the corresponding ports.
- By using the instructions manual, explain the operation, routine maintenance and cleaning instructions to the user.



Important:

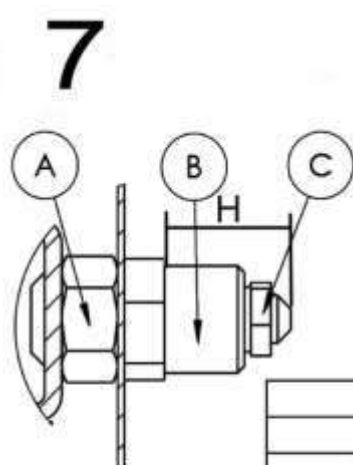
- Exercise due care since certain areas of the oven exterior get hot during use.
- Do not cover the exhausts on top of the appliance.

10. SERVICING

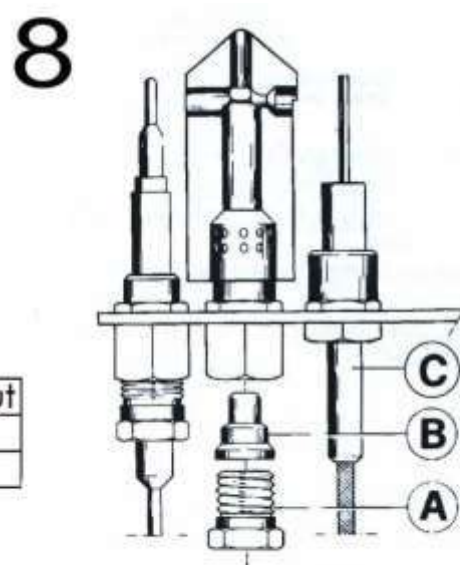
Access to components requiring routine maintenance may be easily gained by opening the control panel or removing the LH side panel and rear panel.

TABLE 2: INJECTORS AND ADJUSTMENTS FOR GAS TYPES

FIGURE		7 - 8			
SELVES		6 40x60		10 40x60	
Model		MKF-20G		MKF-40G	
INJECTOR DATA		∅	#	∅	#
Main burner injector Section 7,2	G30 L.P.G. Propan Gas (AU)	2,4 mm	220 (220)	2,4 mm	255 (255)
	G20 Natural Gas (NG)	3,5 mm	300 (300)	3,5 mm	300 (300)
Pilot burner injector Section 7,4	G30 L.P.G. Propan Gas (AU)	n°24	(n°24)	n°24	(n°24)
	G20 Natural Gas (NG)	n°25	(n°27)	n°25	(n°27)
Main burner aerator For distance "H" (mm) refer to Section 7,3	G30 L.P.G. Propan Gas	31	(31)	25	(25)
	G20 Natural Gas (NG)	34	(34)	27,5	(24)

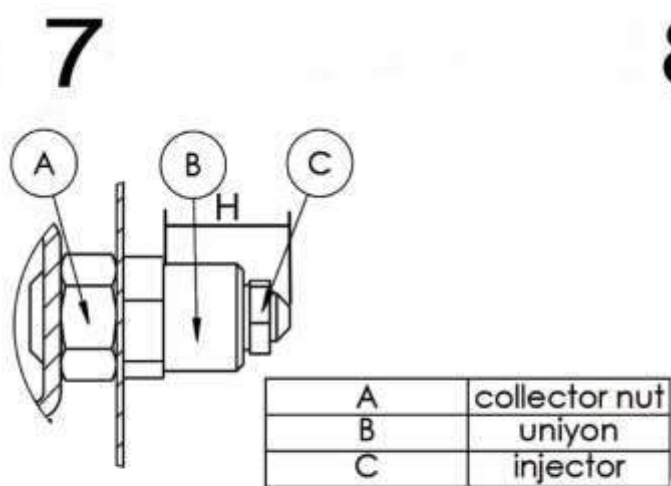


main burner

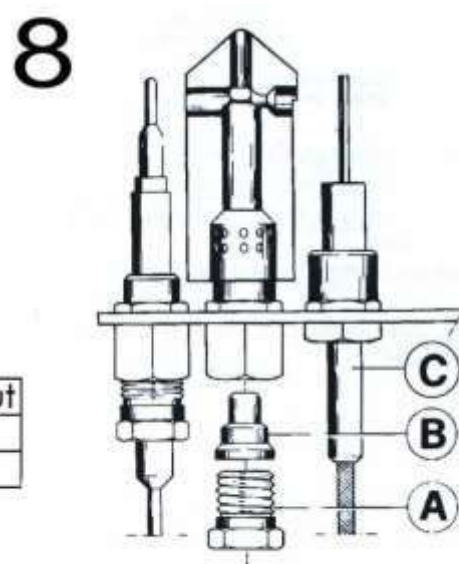


pilot burner

FIGURE		7 - 8			
SELVES		10 GN 2/1		20 GN 2/1	
Model		MKF-20G		MKF-40G	
INJECTOR DATA		∅	#	∅	#
Main burner injector Section 7,2	G30 L.P.G. Propan Gas (AU)	2,4 mm	220 (220)	2,4 mm	255 (255)
	G20 Natural Gas (NG)	3,5 mm	300 (300)	3,5 mm	300 (300)
Pilot burner injector Section 7,4	G30 L.P.G. Propan Gas (AU)	n°24	(n°24)	n°24	(n°24)
	G20 Natural Gas (NG)	n°25	(n°27)	n°25	(n°27)
Main burner aerator For distance "H" (mm) refer to Section 7,3	G30 L.P.G. Propan Gas	31	(31)	25	(25)
	G20 Natural Gas (NG)	34	(34)	27,5	(24)



main burner



pilot burner

11. TROUBLESHOOTING

Certain faults may occur during normal use of the appliance:

The pilot burner does not ignite

Causes:

- Electrode poorly fixed or incorrectly connected.
- Electric ignition or electrode cable damaged.
- Insufficient gas pressure.
- Pilot injector clogged.
- Gas valve faulty.

The pilot burner goes out when the ignition button is released.

Causes:

- Thermocouple faulty or not sufficiently heated by pilot burner.
- Gas pressure low at valve.
- Gas valve faulty.
- Safety thermostat(s) tripped.

The burner does not ignite when the pilot burner is lit.

Causes:

- Low pressure in gas pipes.
- Injector clogged.
- Gas valve faulty.
- Gas outlet holes on burner clogged.
- Motor thermal cut-out tripped.
- Timer faulty.
- Door micro-switch faulty or door not closed properly.
- Operating thermostat or bulb damaged.

The oven temperature control does not work.

Causes:

- Operating thermostat faulty.
- Gas valve faulty.

12. LAYOUT OF MAIN COMPONENTS

(All work inside the appliance must only be carried out by a trained installer authorised by the manufacturer.)

Open the control panel and LH side panel on the appliance to gain access to the following components:

- Water solenoid valve.
- Safety and operating thermostats.

To replace the bulb on the safety thermostat, proceed as follows:

- remove the fixing screw on the cover at the rear of the appliance.
- Remove the fume exhaust pipe (if fitted).
- Raise the back LH side of the cover.
- Replace the thermostat bulb, taking care to correctly position the new bulb in its seat.
- To replace and remove the pilot burner and main burner injectors, first remove the fixing screws.

Note:

The control panel may be opened to gain access to all the appliance's gas and electrical components, including the power terminal board (also accessible externally from underneath the appliance) and fuse.

To replace the gas solenoid valve, disconnect the pilot line and thermocouple and disconnect the gas inlet and outlet connection.

- The rear panel may be removed to gain Access to the electric motor after first removing the fan suction panel and fan.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

Before switching on the appliance, carefully read this instructions manual which contains important information about correct and optimum use of the appliance. For further information about the oven's features and cooking performance, consult your local dealer.

- Do not place pans or utensils on top of the oven to avoid obstructing the fume and steam exhaust ducts.
- Once every six months the burners, burner flame uniformity and other related components must be inspected by a qualified technician.
- Periodically (at least once a year) the appliance should undergo a general inspection. For this purpose we recommend taking out a service contract.
- When using cooking cycles with humidification, do not exceed cooking temperatures of 200-210°C, which might otherwise damage the oven chamber seals.
- When using the oven, leave a gap of at least 40 mm between each container to facilitate the correct circulation of hot air inside the oven.

The oven has a temperature range of 30 to 300°C.

- **Do not salt foods inside the oven chamber, particularly during cooking cycles with humidification.**
- **Do not cook with flammable liquids such as high-alcohol spirits.**

1. DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

1.1. INTRODUCTION

To facilitate familiarisation with the oven's functions, refer to the fold-out page at the end of this booklet, illustrating the control panel.

The different functions available on the various models are described below.

Some functions are common to all models while others are only available on certain models.

1.2. CONTROL PANEL

(refer to figure at end of booklet)

- | | |
|----------|---------------------------------|
| A | - Thermometer |
| B | - Cooking type selection switch |
| C | - Service lamp |
| D | - Heat lamp |
| E | - Power lamp |
| F | - Thermostat |
| G | - Timer |
| H | - Lighting lamp |
| I | - Ignition switch |
| J | - Observation hole |

USING THE OVEN

2. COMMISSIONING

(see figure at end of booklet)

Introduction

Before switching on the appliance, connect the appliance to the power supply at the isolating switch and open the water and gas shut-off valves.

2.1 TURNING ON THE APPLIANCE

- Turn the water inlet valve and the main switch that feeds device.
- First turn selector knob **"A"** to position **"5"** power led illuminates to indicate that appliance is powered up.
- Press and turn gas knob **"I"** flame position (pilot ignition). Hold the knob pressed in for a few seconds until the flame ignites and then release (manual type ignition models hold knob pressed in and simultaneously press ignition button "red color" until the pilot flame ignites. Make sure the flame is correctly lit by looking through inspection port **"J"**. If the flames has gone out repeat the above operation.
- Turn gas knob to right position (burner setting)
- Turn selector knob **"B"** to the required cooking cycle
- Set the cooking temperature using thermometer knob **"A"**
- Set the cooking time using timer knob **"G"**. Indicator led **"D"** illuminates to indicate activation of cooking cycle
- At the end of cooking cycle the oven emits a signal for about finishing the cooking (optional)
- Checking the status of the material which is cooked in the oven can be made by using **"H"** lighting button.
- If oven door does not close the oven would not work. Similarly, when you open the oven door heating process would end automatically.

Note: Before running a cooking cycle with humidification, preheat the oven chamber to about 100°C using the dry heating cycle.

2.2 TURNING OFF THE OVEN

- Turn knob **"B"** back top position **"0"** indicator led **"E"** goes out
- Extinguish the pilot flame by turning knob to back position (off).
- Get thermostat 0 °C.
- Be sure to reset the timer.
- Close the gas and water shut-off cocks.
- Unplug the main power source. Be sure to turn off the electrical connection to the machine.

3. COOKING CYCLES

3.1 HEATING CYCLE "WITH HUMIDIFICATION"

Make sure the water shut-off cock is open. During the cooking cycle if you want to increase the humidification level inside the oven proceed as follows: Turn the selector knob **"B"** to the required cooking cycle from those levels,

- 1- Heating with low humidification
- 2- Heating with medium humidification
- 3- Heating with high humidification

- Program the required temperature and time settings for cooking.

3.1 “DRY HEATING” CYCLE

● To program a dry cooking cycle (without humidification) simply turn the selector knob “B” to position “5” and set the required cooking temperature and time.

3.3 RAPID OVEN COOLING

To rapidly cool down the oven after a cooking cycle, proceed as follows:

● Open the oven door, and the selector knob “B” to position “4”.

The fan motor operating time is controlled by the operator.

4. TURNING OFF THE OVEN IN THE EVENT OF FAULTS

In the event of faults, switch off the appliance as follows:

● Disconnect the appliance from the main power supply at the isolating switch and close the water and gas cocks.

● Contact a technical service center with personnel trained and authorised by the manufacturer.

5. CARE AND MAINTENANCE

● Disconnect the appliance from the main power supply at the isolating switch and close the water and gas cocks.

● At the end of each day clean the oven interior with an oven cleaner, following the directions given by the product supplier.

● Do not wash the appliance with jets of water.

● Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.

● Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.

MAINTENANCE, INSPECTIONS, CHECKS AND CLEANING		FREQUENCY
Routine cleaning	General cleaning of machine and surrounding area.	Daily
Mechanical protection devices	Check condition and for any deformation, loosening or removed parts.	Monthly
Control and Machine structure	Check mechanical part for any breakage or deformation, tightening of screws. Check readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary.	Yearly
Electrical connection cable and plug.	Check connection cable (replace it if necessary) and plug.	Yearly

To facilitate the task of cleaning the oven, remove the trolley mounted unit runners in the oven base (if fitted), and also the lateral air diffusers supporting the oven trays, and the fan suction panel.

● To remove the **air diffusers** inside the oven, proceed as follows:

- Lift the diffuser and rotate to release the two front pins. After this is done, remove the diffuser by detaching the hooks from the slots in the fan panel.

To remount the diffuser, simply repeat the above procedure in reverse order.

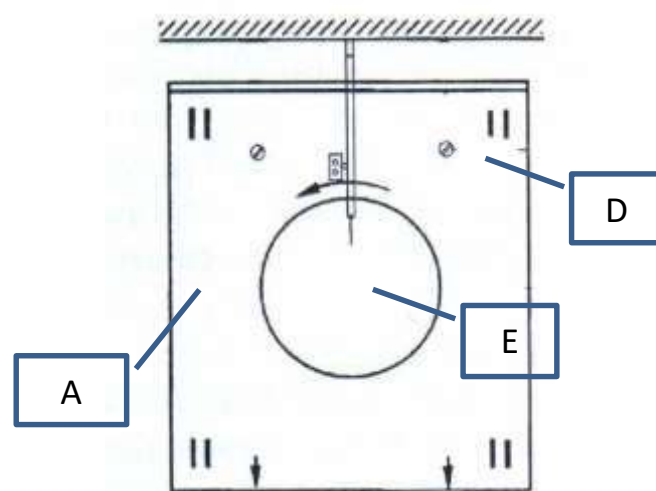
● To remove **fan suction panel “A”** (Fig. “9”) inside the oven, proceed as follows:

- Remove the lateral air diffusers, undo the two fixing screws “D” and, if necessary, lower humidifier “E”, by slackening the corresponding fixing screws.

- Lift the panel and detach from the two bolts at the bottom of the oven.

Note: The two arrows on the panel indicate the position of the holes for the bolts at the bottom of the oven.

To remount the fan panel, simply repeat the above procedure in reverse order.



9

Cleaning the oven chamber drain pipe

Periodically clean the drain pipe from inside the oven.

● Clean the stainless steel surfaces daily using lukewarm soapy water. Rinse thoroughly and dry carefully.

● Never use abrasive materials such as steel wool pads, iron brushes or scrapers to clean the stainless steel surfaces, since they may leave ferrous particles on the steel surface, causing it to rust.

● If the appliance is to remain idle for long periods, proceed as follows:

- Disconnect from the electrical power supply at the isolating switch and close the water and gas cocks.

- Using a cloth soaked in vaseline oil, vigorously rub the stainless steel surfaces until they are well lubricated.

- Periodically air the premises.

Changing the oven light bulb

● Should be done only by qualified service personnel.

MKF-6G/10G/20G/40G
CONTROL PANEL DESCRIPTION



A - THERMOMETER

B - COOKING TYPE SELECTION SWITCH

C - SERVICE LAMP

D - HEAT LAMP

E - POWER LAMP

F - THERMOSTAT

J - OBSERVATION HOLE

G - TIMER

H - LIGHTING LAMP

I - IGNITION SWITCH