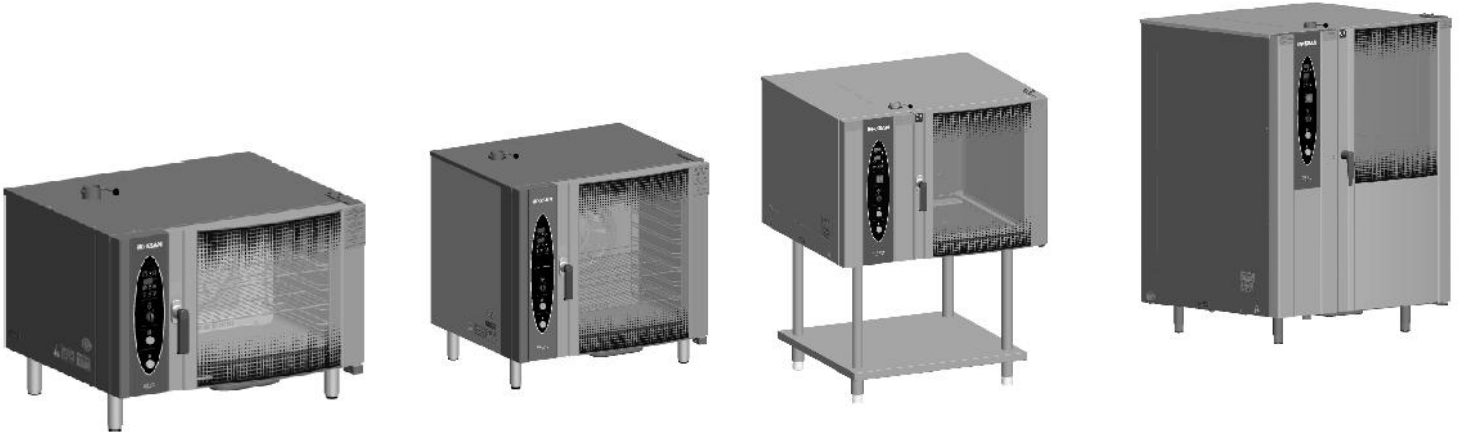




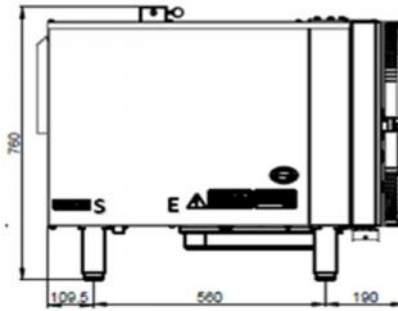
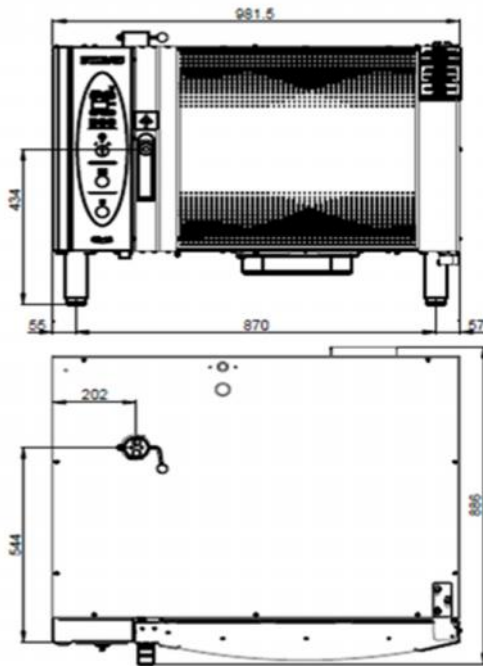
ELEKTR KL / ELECTRIC / ELEKTRO  
KONVEKS YONLU FIRIN  
CONVECTION OVEN  
KONVEKTIONSOFFEN

MODEL / : FKE006 (setüstü)  
FKE010 (setüstü)  
FKE022  
FKE042  
FKE 220



*"Professional In Kitchen"*  
**INOKSAN**  
*"Mutfakta Profesyonel"*

FKE 006



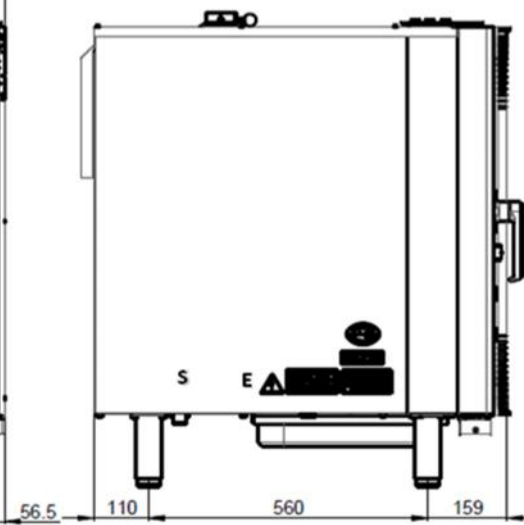
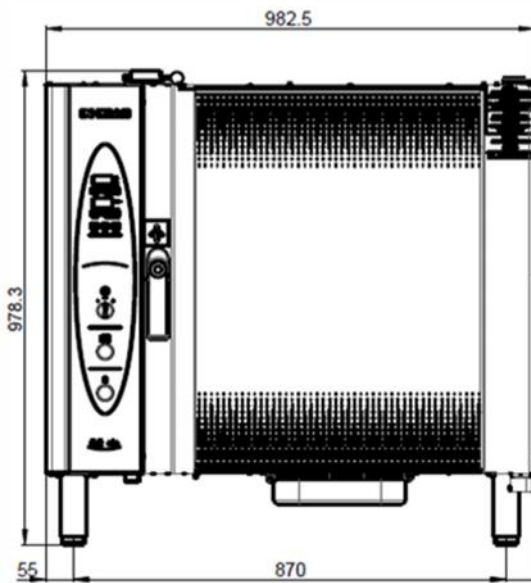
S= Su Girişi / Water inlet / Öffnung für den Wassranschluss

E= Elektrik Girişi / Electric inlet / Öffnung für den elektrischen Anschluss

S: Место подключения к трубопроводу

E: Место подключения к электросети

FKE 010

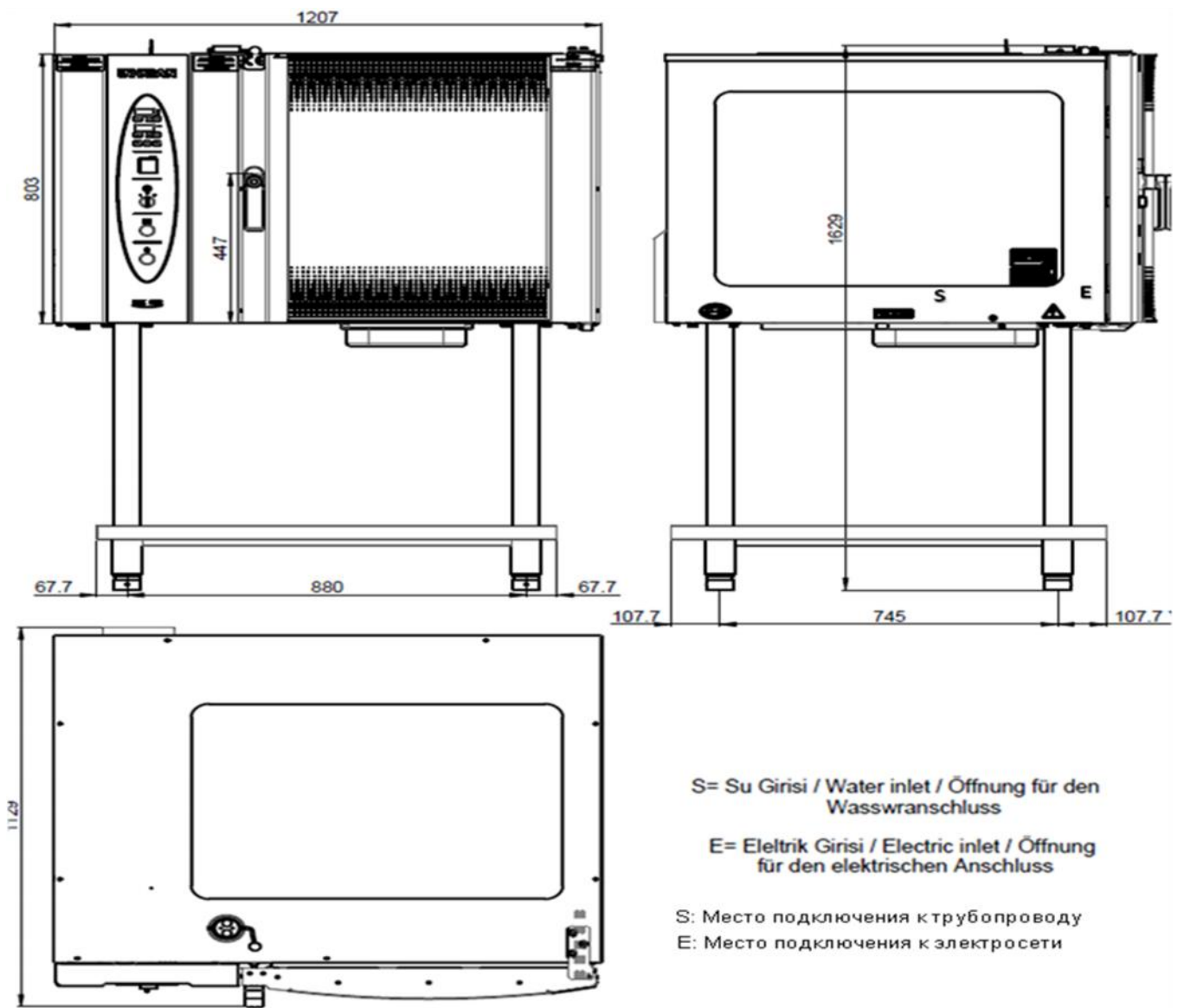


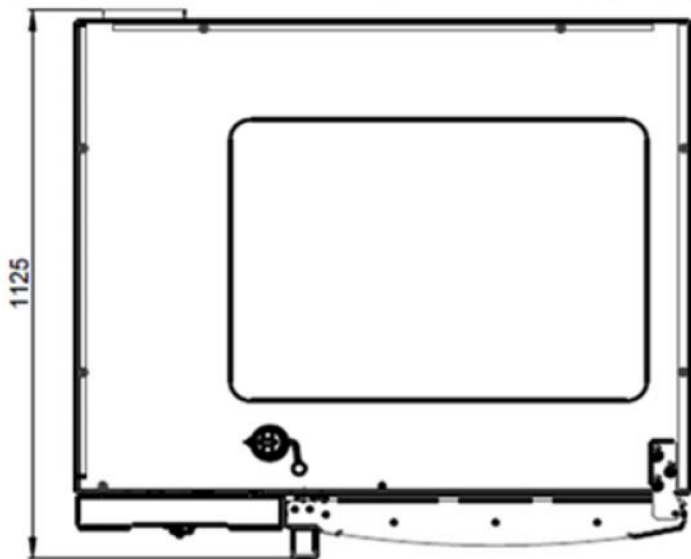
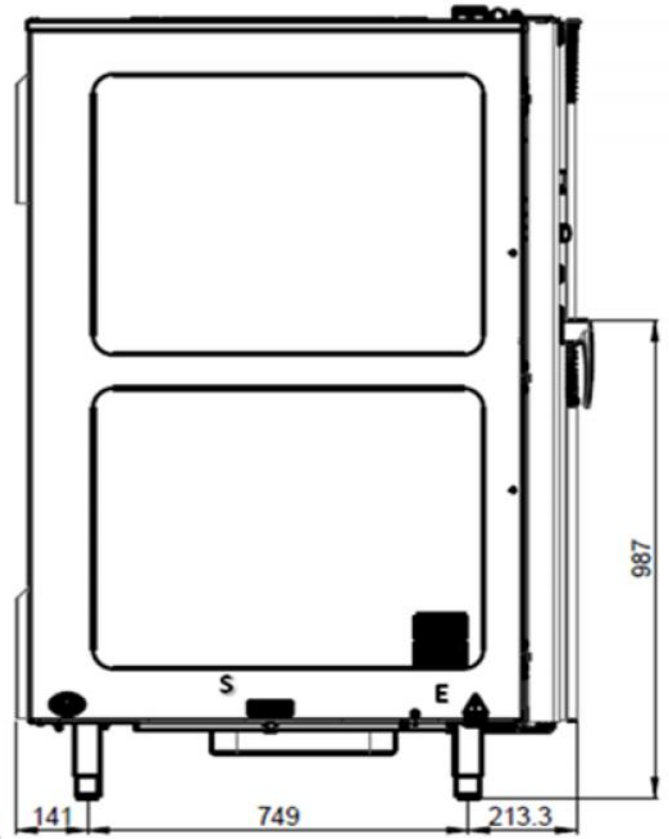
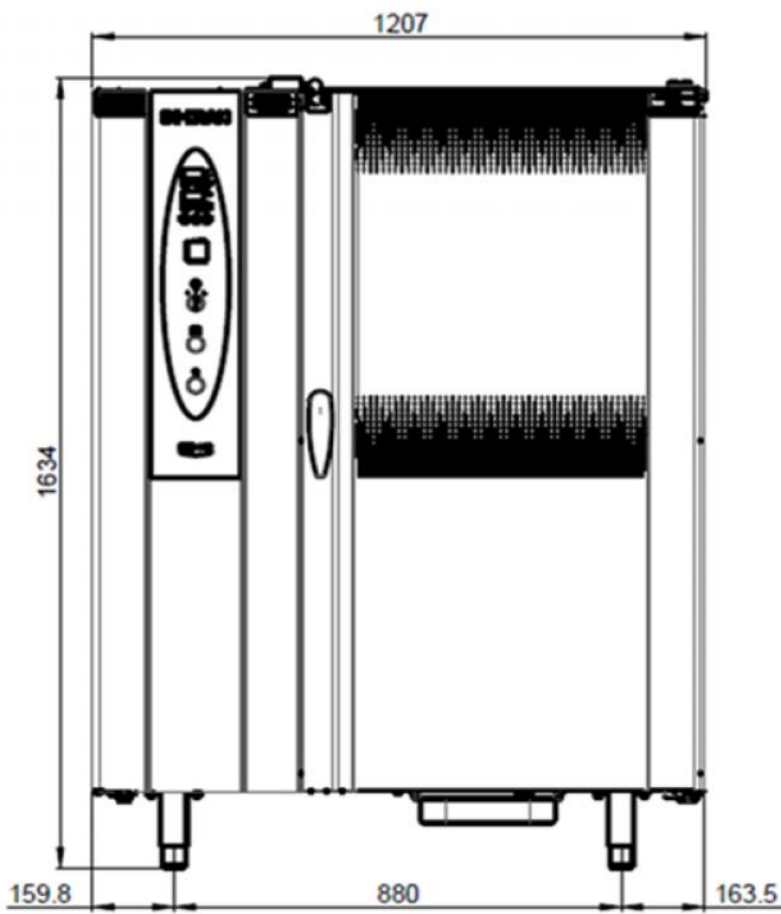
S= Su Girişi / Water inlet / Öffnung für den Wassranschluss

E= Elektrik Girişi / Electric inlet / Öffnung für den elektrischen Anschluss

S: Место подключения к трубопроводу воды

E: Место подключения к электросети





S= Su Girisi / Water inlet / Öffnung für den Wasswanschluss

E= Elelrik Girisi / Electric inlet / Öffnung für den elektrischen Anschluss

S: Место подключения к трубопроводу воды

E: Место подключения к электросети

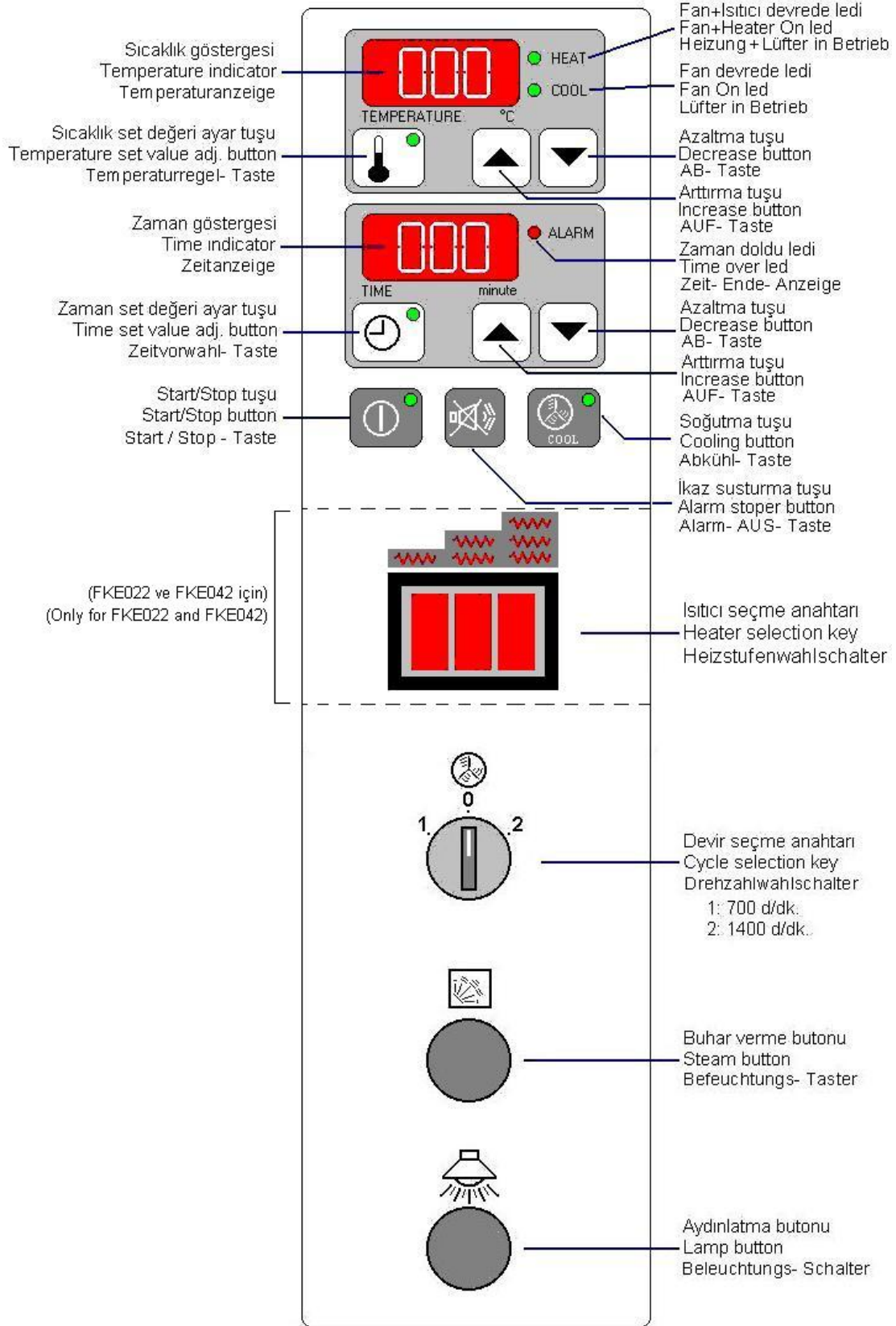
<b>T1</b>						
<b>MODEL / MODELL</b>		<b>FKE006</b>	<b>FKE010</b>	<b>FKE 020 FKE 022</b>	<b>FKE 040 FKE 042</b>	<b>FKE 220</b>
Tepsi / Tray / Tablett		GN1/1 400*600	GN1/1 400*600	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1
Geni lik / Width / Breite	mm	980	980	1200	1200	1200
Derinlik / Depth / Tiefe	mm	888	888	1105	1133	1105
Yükseklik / Height / Höhe	mm	750	980	1630	1637	1800
Fırın ısısı max./min	°C F	270/30 518/86	270/30 518/30	270/30 518/30	270 / 30 518 / 86	270/30 518/86
Faydalı iç hacim	m <sup>3</sup>				0,76	0,41
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Heizleistung	kW	10	14,5	19	38	19-21
Su Basıncı / Water Pressure /Wasserdruck	bar kPa	2 – 4 150 – 200				
Su Giri i / Water Inlet / Wasseranschluss	inç	3/4"				
Motor Gücü / Motor Power / Motorleistung	kW	0,85			2x(0,5-0,8)	2x(0,5-0,8)
Elektrik Giri i / Electric Inlet /Netzspannung	V	380 - 400V 3N AC 50-60Hz				
Kablo Kesiti / Cable Cut / Notwendiger Kabelquerschnitt	mm <sup>2</sup>	5x2,5	5x2,5	5x6	5x16	5x16
Net A ırlık / Net Weight / Netto Gewicht	Kg	116	144	231	313	400

<b>T2</b>					
	<b>Tepsi / Tray / Tabletttyp(GN1/1)</b>	<b>FKE 006</b>	<b>FKE 010</b>	<b>FKE 020 FKE022</b>	<b>FKE 040 FKE042 – FKE 220</b>
Fırın arabası max. ta ıma kapasitesi ( kg.)	1 tepsi 10kg. alınmı tır (Tepsi dolu iken.)	60	100	200	400
Bisküvi-kurabiye / Biscüits-Cookies / Kekse	10mm	6 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./pcs/ stück	40 ad./pcs/ stück
Mayalı hamur türleri / Different yeast dough / verschiedene Hefeteige	20mm delikli / Perforated / gelocht	3 ad./pcs/ stück	5 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./pcs/ stück
Börek türleri / Different flaky pastry / verschiedene Blätterteige	20mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./pcs / stück	20 ad./pcs / stück
Fırın yemekleri / Oven-cooked dishes / zu kochende Speisen	40-65mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./pcs / stück	20 ad./pcs / stück
Sulu yemek(ısıtma) / Dishes in their own juices (warming up meals) / Speisen in ihrer eigenen Soße (Speisen zum aufwärmen)	65mm düz / flat / glatt	2 ad./pcs / stück	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	14 ad./pcs / stück

# KONTROL PANEL / CONTROL PANEL / BEDIENFELD

## FKE006 / FKE010 / FKE022 / FKE042

### KONTROL PANEL / CONTROL PANEL / BEDIENFELD





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

### AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik emellerine uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

### MONTAJ

#### Yerle tirme

- Cihazı yerleştirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkmasını sağlayacak şekilde bir duvar altına yerleştiriniz.
- Çıkan dumanlar cebri olarak dışarı atılacaksa aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla mümkün olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır.
- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı, ağırlı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzakta yerleştiriniz.
- Cihazı, yerleştirirken yüklemeye ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılabilir şekilde ekilde olmasına dikkat ediniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).


#### Su Bağlantısı

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 7 °F sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiyenin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

#### Elektrik Bağlantısı

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şekilde bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz ebeke geriliminden beslenmelidir.
- Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj toleransı  $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.

- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır.

Topraklama vidası "  " etiketi ile belirtilmiştir.

### KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Konveksiyonlu fırınlar, ısıtıcılar üzerinde biriken sıcak havanın fan vasıtasıyla fırın kabini içerisine üfletilerek indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.
- Cihaz çok derinliklerin pişirilmesi amacıyla kullanılmaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Derinlikten pişirilmesi ve dondurulmuş yiyeceklerin pişirilmesi için sıcaklığı 100°C'ye kadar ısıtılabilir.
- Konveksiyonlu fırınlarda tepsi derinliği seçimi çok önemlidir. Tepsiler, mayalı hamur türleri için delikli ve 20mm, bisküvi 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 “T2” tablosunda verilmiştir.

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

- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçtiğiniz ısı derecesinden yaklaşık 60°C (140F) fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C(235F) de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C'de (374F) 10dk. süreyle tala bisküvi pişirecekse fırının en az 230°C'ye (446F) kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (tepsi, pişirecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığı düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamül fırına koymayınız. Fırın içi sıcaklığın istediğiniz ısıya ulaşmasını kontrol panelinden gözlerebilirsiniz. “Fan+ısıtıcı devrede” ledi (111) söndüğünde fırın istenilen sıcaklığa ulaşmış demektir ve ürününüzü de bu led söndüğünden itibaren fırına yerleştiriniz. **Enerji led yanarken yani ısıtıcılar devrede iken ürününüzü fırınlarsanız tepsiler arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.
- Tepsi raylarına pişirecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir. Çünkü sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonu tam sağlanamayacağı için pişirme farklılıkları olacaktır. Örneğin patisseriesi hamurlarından olan sabel bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, talyan Kurabiye gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsisi denilen 10mm derinlikteki tepsilerden (düz yada delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişirmenin

daha homojen olmasını sa layacaktır. yi bir hava sirkülasyonu için tepsiler arasındaki bo lu un 20mm'den az olmaması gerekir. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.

- Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum ızgara kapasiteleri FKE006 için 2ad., FKE010 için 3ad., FKE022 için 5 ad. ve FKE042 için de 10 adettir.
- Tel ızgaraları kullandı nızda yada ya lı ürünleri delikli tepside pi irmek isterseniz (tavuk, börek vs.) fırın tabanına pi en yemeklere ait ya ve suların toplanabilmesi için mutlaka tepsi koyunuz ve tepsiye de bir miktar su ekleyiniz.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pi irilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla **buhar verme butonu** vasıtası ile buhar püskürterek ürünün nemlendirilip kuruması ve kabukla ması önlenmelidir.
- Gerek pi irme ve gerek temizlik anında aydınlatma lambasını kullanabilirsiniz. Bunun için **aydınlatma butonuna** basınız.
- Ha lanma tehlikesine kar ı tepsiler maksimum seviyede doldurulmamalı.
- Tepsileri fırın arabasına yerle tirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi taktirde farklı pi meler olacaktır. (FKE022 ve FKE042 için)
- Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak ekilde dikkatlice yerle tirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına stoper konulmu tur. Arabayı raylar üzerinde kaydırarak bu noktaya temas etmesini sa layınız. (FKE022 ve FKE042 için)
- FKE042 için bazı pi irme ve kapasite örnekleri :
  - Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepsilerde ekme in gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekme k alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180gr.'ın üzerindeki ekme kleri pi irebilmek mümkün de ildir. Bu durumda 25ad. ekme k alan tepsilerden 10ad. yerle tirildi inde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekme k olmaktadır. Pi me süresi ise 18-20 dakikadır.
  - Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm dü z tepsiler ise börek cinsine göre de i ebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pi irme k mümkündür. Bu durumda fırın kapasitesi 350-400 ki ilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelli ine göre 20-35 dakika arasında de i mektedir.
  - Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40/65mm derinlikteki tepsiler içerisine örne in tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın tam kapasiteli çalı tı nda 400 ki ilik yeme i bir seferde pi irebilmektedir.
  - Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyatlarla kullanılabilecek olan GN2/1 65mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlandı nda 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.(Di er modeller ve detaylı bilgi için "T3" tablosuna bakınız.)
- Konveksiyonlu fırınların ortalama kapasiteleri;

- \* FKE006(E) için 60 porsiyon/saat
- \* FKE010(E) için 100 porsiyon/saat
- \* FKE022(E) için 200 porsiyon/saat
- \* FKE042(E) için 400 porsiyon/saat'tır.

## ÇALI TIRMA

- Su giri vanasını ve cihazı besleyen ana alteri açınız. (GENEL)
- Ana açma kapama tu una basınız. Fırın kontrol paneli enerjilenecektir.(FKE006E/010E/022E/042E)
- **Sıcaklık set de eri ayar tu una** basınız (Bu tu a ait led yanacaktır). Pi irece iniz malzemeye uygun sıcaklık set de erini **arttırma** veya **azaltma** tu ları ile ayarlayınız. **Sıcaklık set de eri ayar tu una** tekrar basılır ise, girilen sıcaklık set de eri hafızaya kayıt edilir, led söner ve sıcaklık set de eri ayar modundan çıkılır. Sıcaklık set de eri çalı manın herhangi bir anında de i tirilebilir. Yeni de er hafızaya kayıt edilesiye kadar kayıtlı son de er program tarafından kullanılır. (GENEL)
- Fırın ayarlanan sıcaklık de erine ula ncaya kadar **fan+ısıtıcı devrede (heat) ledi** yanar. Ayarlanan de ere ula nca led söner. Led söndü ünde pi irece iniz malzemeyi fırına koyunuz. (GENEL)
- **Zaman set de eri ayar tu una** basınız (Bu tu a ait led yanacaktır). Pi irece iniz malzemeye uygun zaman set de erini **arttırma** veya **azaltma** tu ları ile ayarlayınız. **Zaman set de eri ayar tu una** tekrar basılır ise, girilen zaman set de eri hafızaya kayıt edilir, led söner ve zaman set de eri ayar modundan çıkılır. Zaman set de eri çalı manın herhangi bir anında de i tirilebilir. Yeni de er hafızaya kayıt edilesiye kadar kayıtlı son de er program tarafından kullanılır. (GENEL)
- **Devir seçme butonu** ile istedi iniz devri (700/1400) seçiniz. Hassas pi irimler için "1" nolu dü ük devri seçiniz. (FKE006E/010E/022E/042E) Di er modellerde bu i lem için mandal butonu sa a veya sola çevirerek devir ayarı yapılır. ( I-0-II )
- **Güç ayar butonu** ile ısıtıcı gücünü diledi iniz kademeye getiriniz. Örne in , FKE022 deki 18 kW' lık ısıtıcıları 9 veya 18 kW olarak ayarlayabilirsiniz. FKE 042 deki 36kW lık ısıtıcıları 18 veya 36kW olarak ayarlayabilirsiniz. (FKE006E/010E/022E/042E) FKE022 ve FKE 042 modellerde kırmızı renkte 3'lü grup olan anahtarları sırayla a a ı yönde basarak ısıtıcı gruplarını istenilen güç miktarında sisteme ilave edebilirsiniz.
- **Start/Stop tu una** basarak ayarlanan zaman ve sıcaklık de erine göre cihazın çalı masını sa layınız. Zaman de eri dakika olarak 1'den ba layarak birer birer artarak ayarlanan de ere ula ır. (GENEL)
- Fırın ayarlanan zaman de erine ula tı nda **zaman doldu ledi** yanar ve sesli ikaz verir. Bu durumda **ikaz susturma tu una** basınız ve ikazı susturunuz. Pi irdi iniz malzemeyi di arı alınız. (GENEL)
- Fırın içini so utmak istedi inizde **Sıcaklık set de eri ayar tu una** basınız ve istedi iniz so utma derecesini **arttırma** veya **azaltma** tu ları ile ayarlayınız. Daha sonra **so utma tu una** basınız. Bu durumda fırın içi sıcaklık istenen de ere ula ana kadar **fan devrede (cool) ledi** yanık kalacaktır. So utma tu u fırın kapısı açık yada kapalı iken çalı ır. (GENEL)



## KAPATMA

- **Start/Stop tu una** basınız. Fırının çalı ması sona erecektir.
- **Devir seçme anahtarını** “0” konumuna getiriniz. (FKE006/010/022/042)
- **Açma kapama tu una** basınız. (FKE006E/010E/022E/042E)
- Su giri vanasını ve cihazı besleyen ana alteri kapatınız.

## EMN YET TEDB RLER

- Cihazın fan motorunda herhangi bir arıza meydana gelirse bütün devreyi otomatik olarak kesen termik kontak (termistör) vardır.
- Cihazın elektronik kartında veya di er elektrik aksamında bir arıza meydana gelirse devreyi otomatik olarak kesen limit termostat vardır.
- Pi irme esnasında fırın kapısı açılırsa cihazın çalı masını durduran sviç sistemi vardır.
- Fırın kapı kolu, ani açılmalarda sıcaktan kullanıcıya zarar gelmemesi için çift kademeli olarak açılmaktadır.
- Fırın arabası yalnızca ta ima arabası ile kullanılmalıdır.
- Fırın ve Fırın arabası, kullanım esnasında ve/veya kullanımdan hemen sonra sıcak olaca ndan çıplak el ile dokunmak kesinlikle yasaktır. Fırın ve fırın arabası üzerinde



“Ha lanma tehlikesi vardır” sembolü mevcuttur.

## TEM ZL K ve BAKIM

**Elektrik donanımına zarar vermemek için cihazı direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.**

- Tazikli su ile temizlenmemelidir.
- Temizlik yada bakım öncesi cihazın elektrik ba lantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı her çalı ma gününün sonunda tam olarak so umadan ya sökücü ile temizleyip, sabunlu su ile temizli ini yaptıktan sonra muhakkak kurulaınız.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken a ındırıcı içeri i olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Fırın içindeki tepsi rayları ve delikli perde sacı kolaylıkla çıkartılabilmektedir. Bu sacları her gün yerinden çıkartarak bol sabunlu su ile yıkayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız.
- Buhar püskürtme fiskiyesini 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.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz ki ilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

GB



**WARNIG: If, frequency inventor 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).**

## WARNINGS

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

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

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

## 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.
- Settle the appliance on a smooth and hard ground with the help of its adjustable bases.
- There should be a space of 60cm. at the left side of the appliance as to easily make the assembling and maintenance. There should also be a space of 10cm. at the back side for the air circulation.
- While setting the appliance, pay attention that the door of the appliance should be opened minimum 110° for an easy load and discharge.

## Water connection

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

## Electrical connection

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

- The machine should be fed by 380-400V 3N AC 50-60Hz network voltage.
- Use cable of quality H07 RN-F.
- Voltage tolerance should not be more than  $\pm 10\%$ .
- The machine must be earthed as DIN VDE 0100 clause 540.

### USER INSTRUCTION

- This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel.
- Convection ovens are multifunctional appliances enabling indirect cooking through blowing hot air, which is accumulated over the heaters, to the oven cabinet through fan.
- Appliance can cook various kinds of foodstuff. Furthermore, you can heat previously cooked or frozen foods till the eatable heat.
- The selection of tray dept in convectional ovens is very important. For example; for yeasted dough types your tray must be holed and have 20mm dept, a normal tray without hole and with 20mm dept must be selected for pastry. For watery and sauced foods, trays having depth between 40-65mm must be selected. Tray selection and the maximum capacities of the trays are stated in table "T2".

**In order to enable the hot air circulation, we recommend you to not use trays having more depth than 65mm.**

- Before you put the dish going to be cooked in the device, please pre-heat the oven by adding 60°C (140F) heat to the selected heating degree. However, regardless the product to be cooked, it is preferable to make pre-heating at 235°C. (455F) for example; if you are going to cook vol au vent at 190°C (374F) for 10 minutes, the oven must be heated to minimum 230°C (446F) . If the materials (tray and product to be cooked) to put in the oven are cold, they will decrease the internal heat of the oven. For this reason, please do not put the food in the oven without pre-heating. You can check the internal heat of the oven from the control panel. When "fan + heater on" led is off, this means that the oven is at the requested heat and you can place your dish when this led is off. If you place your dish when the led is on – when the heaters are on – then different cooking will occur between the trays. Please pay attention on this subject.
- Trays that are appropriate to the dish going to be cooked must be placed in tray rails. Adequate air circulation between the frequently placed trays can not be supplied and there will be differences between the cooking ways. Trays with 10mm depth (plain or holed), which are also called patisserie cooker tray, can be placed in all tray rails for the applications like sable biscuit from as patisserie dough, Bag Dough, American biscuit and Italian cookie. However, placing the trays over another one with leaving one rail empty will provide the air circulation during the cooking and so the cooking process will be more homogenous. For a good air circulation, the space between the trays must not be lower than 20mm. Please pay attention to this subject.

- Especially during the cooking of yeasted dough and pastry, press **steam button** periodically for to give steam inside the oven, so the dish will be moisturized and the shelling will be avoided.
- Both during cooking and cleaning, you can use the lightening lamps. Press **lamp button** for this.
- For the Chicken grill, Fish grill and Meatball it will be more appropriate to use the grills instead of trays.

Maximum grill capacities of ovens :

- For FKE006-FKE006E : 2 pcs.
- For FKE010-FKE010E : 3 pcs.
- For FKE022-FKE022E : 5 pcs.
- For FKE042-FKE042E : 10 pcs.
- When you use the grills or If you want to cook oily dishes (chicken, pastry, etc...), you must put a tray on the bottom of the oven to collect the oil and liquids of the dishes and do not forget to put a little water on the tray.
- Pay attention that the trays should be at the same level and properly replaced in the oven. Otherwise, the cooking will be different. (Only for FKE022 and FKE042)
- 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. (Only for FKE022 and FKE042)

\* Cooking and capacity examples for FKE042 :

- When 20mm 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 the oven, its capacity will be 250 loaves of bread in one baking. The baking time is 18-20 minutes.
- However, the 20mm 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, 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.
- 40/65mm 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 the oven is working with full capacity, a meal for 400 persons may be cooked at one time.
- 65 mm 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 the oven, you will have 420 servings prepared at one time.

For other models and detailed information please see table "T3".

- The average capacity of ovens :
  - for FKE006-FKE006E : 60 portions/hour
  - for FKE010-FKE010E : 100 portions/hour
  - for FKE022-FKE022E : 200 portions/hour

- for FKE042-FKE042E : 400 portions/hour

### OPERATION

- Turn on the water valf and electric switch.
- Press Main switch-on button. Oven control panel is displayed on.
- Press **temperature set value adjustment button** (related led will be on). Adjust the temperature set value by pressing **increasing** and **decreasing buttons** in accordance with the material going to be cooked. Press **temperature set value adjustment button** again and the set value will be recorded in the memory, led will be off and exit from the heat set value adjustment mode. The heat set value can be changed at any moment during the operation. Until the new value is recorded in the memory, the last recorded value is used by the program.
- Until the oven reaches to the adjusted temperature, **fan + heater led will be on**. The led will be off when reached to the adjusted heat. Please put your dish when the led is off.
- To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods wich becomes fluid by heating in higher levels than those wich can be easily obsorved.
- Press **time set value adjustment button** (related led will be on). Adjust the time set value by pressing **increasing** and **decreasing buttons** in accordance with the material going to be cooked. Press **time set value adjustment button** again and the set value will be recorded in the memory, led will be off and exit from the heat set value adjustment mode. The time set value can be changed at any moment during the operation. Until the new value is recorded in the memory, the last recorded value is used by the program.
- You can select the required cycle by pressing **cycle selection key** (700/1400). For sensitive cooking, please press "1" numbered low cycle.
- You can choose the requested heating steps with **power adjust button**. For example; you can set the heating elements for 18 kW. on 9 kW. or 18 kW. in FKE022 convection oven. you can set the heating elements for 36 kW. on 18 kW. or 36 kW. in FKE042 convection oven. Please provide the operation of the oven in accordance with the adjusted time and heat by pressing **start/stop button**. Time value reaches to adjusted value by starting from 1 and increasing one by one.
- When the oven reaches to adjusted time, the **time is over led** and a voice alarm will be on. Please press **alarm stoper button** and stop the alarm. Take off the cooked dish.
- When you want to cool down the inside of the oven, press **temperature set value adjustment button** and adjust the required cooling value by pressing **increasing** and **decreasing buttons**. After, press

**cooling button**. The **fan on (cool) led** will be on until reached to the required heat. Cooling button can work when the door of the oven is opened or closed.

### SWITCHING OFF

- Press **Start/Stop button**.
- Turn the **cycle selection key** to "0" position.
- Turn off the water entrance valve and main switch feeding the appliance.

### SAFETY WARNINGS

- If any error occurs in the fan motor of the device, there is a thermic contact (thermistor) cutting the whole circuit automatically.
- If any error occurs in the electronic card or other electronic part of the device, there is a limit thermostat cutting the circuit automatically.
- If the door of the oven is opened during cooking, there is a switch system stopping the device.
- The door arm of the oven has double level opening in order to avoid the injury of the user from heat caused due to the sudden opening.

### CLEANING and MAINTENANCE

- **Do not clean the appliance with direct or high pressure water not to damage the electrical installation.**
- Before beginning to clean or maintenance, the electricity of the oven must be switched off.
- 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.
- Tray rails and holed curtain metal sheet in the oven can easily be taken from the oven. Please take these off every day and wash with plenty of water and soap and put them back after drying.
- 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 limed.
- The appliance is not to be cleaned with a water jet.
- Everyday, after working hours clean the fat and water dispose hole and fat collection pot at the oven floor.
- In case of a dangerous situation about the machine inform the authorised service. Do not allow unqualified persons to repair the appliance.



**WARNUNG: Wenn der Frequenzerfinder in den Geräten verwendet wird, muss vor der Netzinspeisung der Anlage (von den Klemmen des Netzanschlussblocks) ein RCD (Differenzstromrelais) vom Typ B mit AC / DC-Empfindlichkeit verwendet werden.**

### ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

- Die vorliegende Bedienungsanleitung gibt wichtige Hinweise zur Installation, Wartung und ordnungsgemäßen Verwendung des Gerätes. Der Hersteller weist daraufhin, dass diese Bedienungsanleitung immer in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden muss, wo es vom Service- oder Wartungspersonal eingesehen werden kann.
- Der elektrische Anschluss, muss entsprechend der Bedienungsanleitung, den Aufschriften auf dem Gerät und dem Anschlussschema erfolgen.
- Nichtbefolgen der vom Hersteller gegebenen Anweisungen / Hinweise, zur Verwendung, Wartung und Anschlusses des Gerätes entsprechend den Technischen Daten und Aufschriften (Typschild), beeinflusst die Sicherheit des Gerätes negativ und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Verletzungen von Personen oder Beschädigungen an Gegenständen ab, welche durch nicht Beachtung der verliegenden Hinweise entstehen.

### MONTAGE

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

- Platzieren Sie das Gerät unter einer Abzugshaube, damit Rauch, Geruch und Dampf, die beim Kochen entstehen, abgesaugt werden können.
- Ziehen Sie bitte die Schutzfolie vom Gerät ab. Falls Klebstoff auf der Oberfläche zurückbleiben sollte, säubern Sie diese mit einem passenden Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße gerade und ausbalanciert auf einen stabilen Untergrund.
- Wenn entstehender Rauch zwangsläufig abgesaugt werden soll, so muss die elektrische Verbindung des Ofens mit der Absaugeinrichtung gekoppelt werden. Beim Versagen oder Abschalten der Entlüftung muss der Ofen abschalten.
- Zwischen der linken Seite des Gerätes und einer Wand oder eines anderen Gerätes sollten ca. 60 cm Platz gelassen werden. Dies ist notwendig, um die Montage und Wartung zu gewährleisten. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen, und damit ein übermäßiges Erwärmen der umstehenden Geräte bzw. Wände zu verhindern, ist ein Abstand von mindestens 10 cm nach allen Seiten notwendig.

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

### WASSERANSCHLUSS

- Sorgen Sie für einen Wasseranschluss 1/2" oder 3/4" am Aufstellungsort des Gerätes und sorgen Sie für eine Möglichkeit das Wasser abzustellen (z.B.: Absperrhahn).
- Die Wasserversorgung muss mit 2-4 bar und einer Wasserhärte von 7°Ph erfolgen. Eine höhere Wasserhärte führt zur Verkalkung der Düse im Inneren des Gerätes.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät muss an ein Stromnetz angeschlossen werden, welches der Norm DIN VDE 0100 entspricht.
- Die Spannungsversorgung muss 380-400V 3N AC 50-60Hz betragen.
- Für die elektrische Verbindung müssen mindestens Kabel H07 RN-F mit einem Querschnitt entsprechend den technischen Daten verwendet werden.
- Die Spannungstoleranz sollte nicht mehr wie  $\pm 10\%$  betragen.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Dafür beachten Sie bitte DIN VDE 0100 § 540.
- Der mit "⏚" gekennzeichnete Anschluss an der Außenseite des Gerätes, ist für den Anschluss des Potentialausgleichsleiters vorgesehen.
- In der Installation ist eine Möglichkeit zur allpoligen Trennung mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen.

### HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Öfen mit Umluft sind vielseitige Geräte bei denen das Kochen indirekt durch heiße Umluft erreicht wird. Die Erwärmung des Innenraumes wird dadurch erreicht, dass die Luft an den Heizelementen vorbeiströmt dabei die Wärme aufnimmt und durch den Lüfter in den Innenraum eingeblasen wird.
- Der Ofen kann die verschiedensten Nahrungsmitteln kochen oder erwärmen. Außerdem können Sie vorbereitete und eingefrorene Nahrungsmitteln bis zu der zum sofortigen Verzehr geeigneten Temperatur erwärmen. (Tabelle – T3)
- Die Auswahl des richtigen Tablett ist bei Umluftöfen sehr wichtig. Wählen Sie ein Tablett unter der Bedingung, daß dieses für die zu kochenden Zutaten geeignet ist, z.B. sollte Ihr Tablett für Sauerteig / Hefeteig gelocht und 20mm tief, bei Pasteten ungelocht und 20mm tief, bei wässrigen Speisen und Speisen mit Soße entsprechend der Speise 40-65 mm tief sein. Eine Hilfe zur richtigen Auswahl der Tablett und der maximalen Anzahl dieser im Ofen gibt folgende „T2“ Tabelle.

- Wir empfehlen Ihnen, Tablettis welche tiefer als 65mm sind, nicht zum kochen zu verwenden und nicht zum aufwärmen / erwärmen zu verwenden.
- Die Tablettis sollten auf den Tablettischieneu entsprechend dem Produkt angeordnet werden. Dicht aneinander angeordnete Tablettis verhindern eine gute Luftzirkulation, dies führt zu einer ungünstigen Temperaturverteilung innerhalb des Gerätes und damit zu Unterschieden in der Garzeit der einzelnen Tablettis. Bei der Zubereitung von Keksen, Blätterteig, amerikanischen Keksen, italienischen Makronen usw. können die sogenannten Feinbäckertablettis mit einer Tiefe von 10mm auf allen Tablettischieneu angeordnet werden. Bei allen anderen Tablettis sollte aber nur höchstens jede zweite Tablettischiene benutzt werden, um eine ideale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen zwei Tablettis nicht weniger als 20mm ist. Idealerweise ist dieser Raum mind. 40mm.
- Bevor Sie die Produkte in den Ofen bringen, heizen Sie den Ofen um 60°C ( 140F )höher als die gewünschte Temperatur auf. Ungeachtet des zu kochenden Produktes, ist es vorzuziehen, den Ofen auf 235°C (455F) vorzuheizen. Wenn Sie z.B. ein Produkt bei 190°C (374 F) für 10 Minuten garen wollen, stellen Sie die Temperatur des Ofens auf mindestens 230°C (446F ) ein. Durch das Einbringen der kalten Produkte, Tablettis usw. verringert sich die Innenraumtemperatur automatisch. Deswegen vergessen Sie bitte nicht, den Ofen vor dem Einbringen der Speisen vorzuheizen. Sie können die Innenraumtemperatur des Ofen an dem Bedienfeld überwachen. Wenn die Anzeigeleuchte „Lüfter + Heizung AN“ erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können die Speisen in den Ofen einbringen. Vergessen Sie nicht, nach dem Einbringen der Speisen, die Temperatureinstellung auf die notwendige Temperatur (entsprechend der Speise) herunterzusetzen. Sollten Sie die Produkte bereits in den Ofen einbringen während die Anzeigeleuchte noch an ist (Aufheizvorgang noch nicht abgeschlossen), kann dies zu unterschiedlichen Garstufen innerhalb des Gerätes führen, bzw. die Garzeit entspricht nicht mehr den angegebenen Zeiten.
- Zum grillen von Fisch, Huhn und anderem Fleisch empfiehlt sich der Einsatz der Drahtroste anstelle der Tablettis.
- Besonders beim Zubereiten von Sauerteig / Hefeteig und Gebäck sollte, um die Nahrungsmittel zu befeuchten und ein Austrocknen sowie eine übermäßige Krustenbildung zu verhindern, periodisch Dampf in den Ofen gegeben werden, dadurch werden die Speisen befeuchtet und das Austrocknen verhindert.
- Während der Zubereitung der Nahrungsmittel und der Reinigung des Ofens können Sie die Beleuchtungslampe verwenden. Betätigen Sie dafür den „Beleuchtungs- Taster“.
- Beachten Sie bei der Anordnung der Tablettis im Einschubgestell, dass die Tablettis bis an das Schienenende geschoben und waagrecht sind. Anderenfalls kann es zu unterschiedlichen Garstufen kommen.
- Die maximale Anzahl Gitterroste ist wie folgt:

	FKE006	FKE010	FKE022	FKE042
Gitterrost	2	3	5	10

## BEDIENUNG

- Öffnen Sie die Wasserzufuhr und schalten Sie die Spannung zu.
- Betätigen Sie die “Temperaturregel- Taste” (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der “AUF”- und “AB”- Tasten, die Temperatur entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die “Temperaturregel- Taste” erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Temperaturwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Temperatur kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.
- Bis der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeigelampe „Heizung + Lüfter in Betrieb“. Die Anzeigelampe geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, danach können Sie Ihre Speisen einbringen.
- Betätigen Sie die „Zeitvorwahl- Taste“ (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der “AUF”- und “AB”- Tasten, die Zeit entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die “Zeitvorwahl- Taste” erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Zeitvorwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Zeit kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.
- Sie können die Drehzahl des Umluftventilators entsprechend Ihren Bedürfnissen, mit Hilfe des „Drehzahlwahlschalters“, auf 700 oder 1400 U/min einstellen. Für empfindliche Speisen wählen Sie bitte die Einstellung „1“ für niedrige Drehzahl.
- (FKE022 und FKE042) Sie können die benötigten Heizstufen mit dem „ Heizstufenwahlschalter“ auswählen. Zum Beispiel können Sie beim Ofen FKE022 zwischen 6kW, 12kW und 18kW wählen.
- Bitte starten Sie den Ofen mit der voreingestellten Temperatur und Zeit durch Betätigung des „Start/Stop“- Knopfes. Die Zeitanzeige startet bei 1 und endet bei dem voreingestellten Wert.
- Ist der voreingestellte Zeitwert erreicht, geht die „Zeit-Ende“ Signallampe an und ein Alarm ertönt. Bitte beenden Sie den Alarm durch betätigen der „Alarm-AUS- Taste“. Sie können Ihre gekochten Speisen nun entnehmen.

Wenn Sie den Innenraum schneller abkühlen wollen, betätigen Sie den “Temperaturregel- Knopf” (die zugehörige Signallampe geht an) und wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den “AUF”- und “AB”- Tasten ein. Nach dem betätigen der “Abkühlen”- Taste, läuft der Lüfter an und die Signallampe “Lüfter- An (Kühlung)” leuchtet. Die Abkühlung funktioniert sowohl bei geschlossener als auch bei geöffneter Tür. **ACHTUNG: Bei Abkühlung mit geöffneter Tür. Beachten Sie, dass stark erhitzte Luft aus dem Ofen strömt und eine erhöhte Verletzungsfahr besteht.**

**Halten Sie ausreichend Abstand zum Ofen während der Abkühlungsphase mit den Lüftern.**

**ABSTELLEN**

- Betätigen Sie den „Start / Stop“- Knopf .
- Drehen Sie den „Drehzahlwahlschalters“ auf „0“
- Drehen Sie die Wasserzufuhr zu und schalten Sie den Hauptschalter in der Zuleitung ab.

**SICHERHEITSMASSNAHMEN**

- Sollte durch einen Defekt der Ofen unzulässig hoch erwärmt werden, schaltet der eingebaute Schutztemperaturbegrenzer automatisch das gesamte Gerät ab.
- Sollte der Lüfter blockiert oder defekt sein, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.
- Wird die Tür während des Garprozesses geöffnet, wird sowohl die Heizung als auch die Lüfter abgeschaltet.
- Um einer Verbrennungsgefahr durch unbeabsichtigtes oder abruptes öffnen der Tür vorzubeugen, müssen zum öffnen der Tür zwei Handlungen vorgenommen werden.

**REINIGUNG**

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung.

- Am Ende jedes Arbeitstages und vor der vollständigen Abkühlen des Gerätes (max. 60 - 80°C im Inneren), reinigen Sie dieses mit einem Fettentferner und danach mit etwas Seifenwasser. Das Gerät nach der Reinigung unbedingt trocknen.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, usw., welche die Oberfläche angreifen könnten.
- Lassen Sie die Dampfstrahldüsen abhängig von der Häufigkeit der Anwendung und der Härte des Wassers periodisch vom Service reinigen, um diese vor Verkalkung zu schützen.
- Reinigen Sie das Abflussloch für Wasser und Öl im Boden des Ofens und den Ölsammelbehälter periodisch.
- **WARNUNG** : Reinigen Sie den Apparat nicht mit direkt angewendeten Wasser oder Hochdruckreinigern.

**INSTANDHALTUNG**

- Melden Sie sich beim zuständigen Service, falls eine gefährliche Situation bei dem Gerät auftritt oder dieses nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert.
- Lassen Sie es nicht zu, dass unautorisierte Personen das Gerät öffnen oder reparieren.

**T3**

	Tepsi/Tray / Tablett	Pi ırme/Cookin g / Einstellungen		Kapasite / Capacity / Kapazität				Açıklama
		°C	Dak / Min.	FKE006	FKE010	FKE020 FKE022	FKE040 FKE042	
Etli Börek / Meat pie / Fleischpastete	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	20	15Kg	25Kg	50Kg	100Kg	
Fırında milföy böre i / Cannelloni in the oven / Cannelloni	Delikli / perforated / geloht 20mm	170- 180	18-20	100 ki i / portions / Portionen	160 ki i / portions / Portionen	325 ki i / portions / Portionen	650 ki i / portions / Portionen	Hamura verilen ekle göre kapasite de i edilir.
Fırında makarna Pasta in the oven / Pasta	Düz / Flat / Tiefe 40mm	180	30	10Kg	18Kg	30Kg	60Kg	Son 10dk. fırını 200°C'ye çıkartın.
Fırında pizza Pizza from the oven / Pizza	Delikli / perforated / geloht 20mm	180	15	60 ki i / portions / Portionen	100 ki i / portions / Portionen	200 ki i / portions / Portionen	400 ki i / portions / Portionen	
Dana rosto / Roast veal / Kalbsbraten	Düz / Flat / Tiefe 65mm	170	100	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Sı ır eti rosto / Roast beef / Rinderbraten	Düz / Flat / Tiefe 65mm	160	120	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Biftek rosto / Roast steak / Rindersteaks	Düz / Flat / Tiefe 65mm	180	30	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Kuzu pırzola / Lamb chops / Lammkotelett	Izgara / grid / Grillrost	170	100	12Kg	18Kg	60Kg	120Kg	
Bütün Kuzu tandır / whole lamb / ganzes Lamm	Asarak / hook / Haken	140	150		1 ad. / piece / Stück	2 ad. / piece / Stück	4 ad. / piece / Stück	Ortaya 1 izgara en alta ya toplama tepsisi koy
Bütün tavuk / Whole chicken / ganze Hähnchen	Izgara / grid / Grillrost	160	70	8 ad. / piece / Stück	12 ad. / piece / Stück	50 ad. / piece / Stück	100 ad. / piece / Stück	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.

Çeyrek tavuk / Quarter chicken / viertelste Hähnchen	Izgara / grid / Grillrost	170	55	40 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.
Escalop / Scallop / Muscheln	Düz / Flat / Tiefe 40mm	200	12	6Kg	10Kg	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger / Hamburger	Izgara / grid / Grillrost	190	15	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	250 ad. / piece / Stück	500 ad. / piece / Stück	Alta ya toplanması için tepsi koyun, yo un olarak nem verin.
Dana pizola / Cutlet / Schnitzel	Izgara / grid / Grillrost	200	12	5Kg	7Kg	24Kg	48Kg	
Dil balı 1 filetosu / Fillet of sole / Seezungenfilet	Izgara / grid / Grillrost	160	15	40 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	
Fırında alabalık / Baked trout / gebackene Forelle	Izgara / grid / Grillrost	160	20	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	480 ad. / piece / Stück	
Fırında morina / Cod / Dorsch	Izgara / grid / Grillrost	180	20	70 ad. / piece / Stück	100 ad. / piece / Stück	360 ad. / piece / Stück	720 ad. / piece / Stück	
Fırında mezgit / Whiting / Weißfisch	Izgara / grid / Grillrost	180	18	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	480 ad. / piece / Stück	
Fırında somon / Salmon / Lachs	Izgara / grid / Grillrost	180	20	40 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	
Soslu patates / Roast potatoes / Bratkartoffeln	Düz / Flat / Tiefe 60mm	180	50	75 ki i / portions / Portionen	150 ki i / portions / Portionen	250 ki i / portions / Portionen	500 ki i / portions / Portionen	Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.
Biber dolma / Stuffed peppers / gefüllte Paprika	Düz / Flat / Tiefe 60mm	160	40	75 ki i / portions / Portionen	150 ki i / portions / Portionen	250 ki i / portions / Portionen	500 ki i / portions / Portionen	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine ya lı ka ıt kapat.
Dü e patates / patatos / Kartoffeln	Düz / Flat / Tiefe 10mm	200	15-18	100 ki i / portions / Portionen	180 ki i / portions / Portionen	350 ki i / portions / Portionen	700 ki i / portions / Portionen	Tepsi tabanını hafifçe ya la, patateslere yumurta sarısı sür.
Lazanya / Lasagne / Lasagne	Düz / Flat / Tiefe 60mm	170	45	75 ki i / portions / Portionen	150 ki i / portions / Portionen	250 ki i / portions / Portionen	500 ki i / portions / Portionen	
Paylar / filled cakes / gefüllte Kekse	Delikli / perforated / gelocht 20mm	180	30/40	60 ki i / portions / Portionen	100 ki i / portions / Portionen	200 ki i / portions / Portionen	400 ki i / portions / Portionen	Payların kalınlıklarına göre süre de i ebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında ızgara biber / Broiled peppers / gegrillte Paprika	Izgara / grid / Grillrost	200	10	30 ad. / piece / Stück	45 ad. / piece / Stück	150 ad. / piece / Stück	300 ad. / piece / Stück	
Domates gratin Tomatoes au gratin / überbackene Tomaten	Izgara / grid / Grillrost	170	20	90 ad. / piece / Stück	130 ad. / piece / Stück	460 ad. / piece / Stück	920 ad. / piece / Stück	
Patlıcan gratin Aubergine au gratin / überbackene Auberginen	Izgara / grid / Grillrost	160	30	70 ad. / piece / Stück	100 ad. / piece / Stück	340 ad. / piece / Stück	680 ad. / piece / Stück	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma Stuffed courgettes / gefüllte Zucchini	Düz / Flat / Tiefe 65mm	160	50	120 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	800 ad. / piece / Stück	Sıcak sos ilave edin.

Karniyarık / filled Aubergine / gefüllte Aubergine	Düz / Flat / Tiefe 40mm	160-200	30	90 ki i / portions / Portionen	180 ki i / portions / Portionen	300 ki i / portions / Portionen	600 ki i / portions / Portionen	Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 200°C'de gratine et.
Roll ekme k / bread / Brot	Delikli / perforated / gelocht 20mm	190	15-18	45 ad./ piece / Stück	75 ad./ piece / Stück	150 ad./ piece / Stück	300 ad./ piece / Stück	Yo un nem verilerek pi me sa lanmalı
Hamburger ekme k / Hamburger bread / Hamburgerbrötchen	Delikli / perforated / gelocht 20mm	180	15-18	35 ad./ piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	125 ad./ piece / Stück	250 ad./ piece / Stück	Yo un nem verilerek pi me sa lanmalı
skoç bisküvisi / Shortbread / Mürbekuchen	Düz / Flat / Tiefe 10mm	160	20	6Kg	10Kg	20Kg	40Kg	
Puf böre i / Puff pastry / Windbeutel	Düz / Flat / Tiefe 20mm	160	20	10Kg	15Kg	30Kg	60Kg	
Pandispanya / Sponge cakes / Biskuitkuchen	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	20	3Kg	5Kg	10Kg	20Kg	Ya lı ka ıt kullanınız.
Valovan hamurları dough / Teig	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	15	120 ad./ piece / Stück	200 ad./ piece / Stück	400 ad./ piece / Stück	800 ad./ piece / Stück	
Börek(tepsi) / Fritters / Apfelschnitten	Düz / Flat / Tiefe 20mm	180	40	120 ki i / portions / Portionen	200 ki i / portions / Portionen	400 ki i / portions / Portionen	800 ki i / portions / Portionen	Yufkanın kalınlı na göre süre, da ıtım büyüklü üne göre kapasite de i ebilir. Yo un nem ver.
Çörekler / Brioche s / Hefengebäck	Delikli / perforated / gelocht 20mm	160	15	50 ad./ piece / Stück	80 ad./ piece / Stück	170 ad./ piece / Stück	340 ad./ piece / Stück	
Krem karamel / Creme caramel / Karamellcreme	Düz / Flat / Tiefe 40mm	170	50	100 ki i / portions / Portionen	200 ki i / portions / Portionen	325 ki i / portions / Portionen	650 ki i / portions / Portionen	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
Fırın sütlaç / rice pudding / Milchreis	Düz / Flat / Tiefe 40mm	200	20	45 ki i / portions / Portionen	90 ki i / portions / Portionen	150 ki i / portions / Portionen	300 ki i / portions / Portionen	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
100x160x40 Tek porsiyonluk / Individual portions, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	15 30	60 ad./ piece / Stück	100 ad./ piece / Stück	210 ad./ piece / Stück	420 ad./ piece / Stück	
160x160x35 Tek porsiyonluk / Individual portions, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	15 30	40 ad./ piece / Stück	60 ad./ piece / Stück	120 ad./ piece / Stück	240 ad./ piece / Stück	
177x277x30 Çift ki ilik porsiyon / Meal for one, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	20 35	25 ad./ piece / Stück	40 ad./ piece / Stück	80 ad./ piece / Stück	160 ad./ piece / Stück	
320x260x43 Çift ki ilik porsiyon / Meal for one, pack size/ Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	30 45	6 ad./ piece / Stück	10 ad./ piece / Stück	20 ad./ piece / Stück	40 ad./ piece / Stück	

S/R : So utulmu yiyecekler / Refrigerated / gekühlt

D/F : Dondurulmu yiyecekler / Frozen / gefroren





!:( ) / RCD ( ' )

DIN VDE 0100

380-400 3

50-60

H07 RN-F.

± 10

%.

540

DIN VDE 0100.



20

20

40-65

10

" 2".

110°

65

( , Henkel-Helios).

60°C (140F)

3/4"

235°C (455F)

3/4".

190°C (374F)

10

7 °Fh

2-4

230°C.(446F)

FKE022 FKE042)

. (

), ( , •

.( FKE022 FKE042)

" + ", •

FKE042:

GN2/1 20 ,

1 25-30 . ,

180 . 25 .

10 .

250 . 18-20

GN2/1 20 ,

10

( ) 1 35-

40 . 350-400

20-35 .

20 , GN2/1 40/65 ,

40  
75-80 .

20 , 400

GN2/1 65 ,

60  
7  
420 .

FKE010 - 3 .. FKE022 - 5 .. FKE006 - 2 .. FKE042 - 10

( " 3".)

( , . .),

- \* FKE006(E) - 60 ./
- \* FKE010(E) - 100 ./
- \* FKE022(E) - 200 ./
- \* FKE042(E) - 400 ./

( )

.(FKE006E/010E/022E/042E)

).

(cool)

( )  
+

( )

( )

"0". (FKE006/010/022/042)

( )

(FKE006E/010E/022E/042E)

( )

( )

(700/1400).

"1".

(FKE006E/010E/022E/042E)

(I-0-II)

FKE022

9 18

FKE042

18 36

(FKE006E/010E/022E/042E)

FKE022 FKE 042

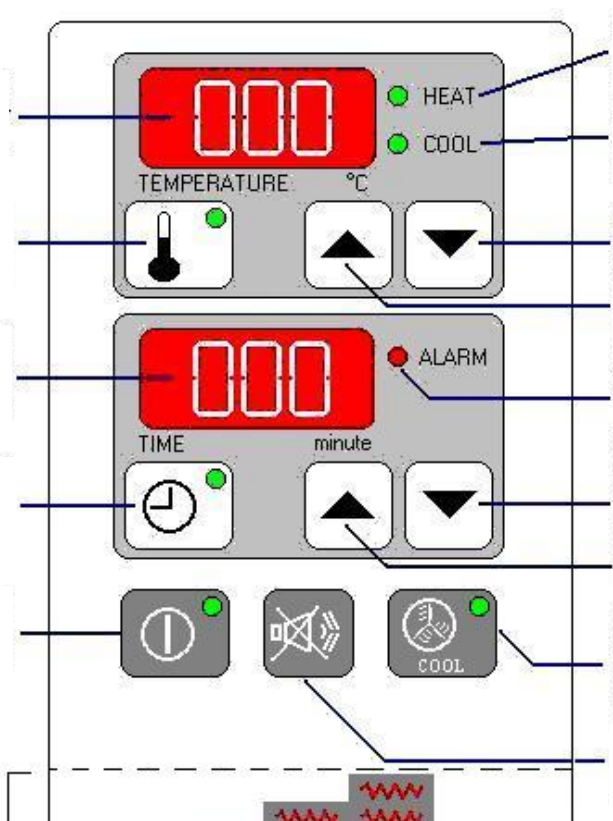


1

1

( )

( )



T3								
		°C	.	FKE006 FKE006E	FKE010 FKE010E	FKE022 FKE022E	FKE042 FKE042E	
	20	170	20	15	25	50	100	
	20	170-180	18-20	100	160	325	650	
	40	180	30	10	18	30	60	10 200°C.
	20	180	15	60	100	200	400	
	65	170	100	25	45	80	160	
	65	160	120	25	45	80	160	
-	65	180	30	25	45	80	160	
		170	100	12	18	60	120	
		140	150		1 .	2 .	4 .	1 -
		160	70	8 .	12 .	50 .	100 .	
		170	55	40 .	60 .	200 .	400 .	

	40	200	12	6	10	20	40	
		190	15	50 .	75 .	250 .	500 .	
		200	12	5	7	24	48	
-		160	15	40 .	60 .	200 .	400 .	
		160	20	50 .	75 .	240 .	480 .	
		180	20	70 .	100 .	360 .	720 .	
		180	18	50 .	75 .	240 .	480 .	
		180	20	40 .	60 .	200 .	400 .	
	60	180	50	75	150	250	500	
	60	160	40	75	150	250	500	
" "	10	200	15-18	100	180	350	700	
	60	170	45	75	150	250	500	
		180	30/40	60	100	200	400	
		200	10	30 .	45 .	150 .	300 .	
		170	20	90 .	130 .	460 .	920 .	
		160	30	70 .	100 .	340 .	680 .	
	65	160	50	120 .	240 .	400 .	800 .	

	40	160-200	30	90	180	300	600	10 200°C.
" "	20	190	15-18	45 .	75 .	150 .	300 . /	
	20	180	15-18	35 .	60 .	125 .	250 .	
	10	160	20	6	10	20	40	
	20	160	20	10	15	30	60	
	20	170	20	3	5	10	20	
	20	170	15	120 .	200 .	400 .	800 .	
	20	180	40	120	200	400	800	
	20	160	15	50 .	80 .	170 .	340 .	
-	40	170	50	100	200	325	650	
- ,	40	200	20	45	90	150	300	
100x160x40		S/R 150 D/F 160	15 30	60 .	100 .	210 .	420 .	
160x160x35 /		S/R 150 D/F 160	15 30	40 .	60 .	120 .	240 .	

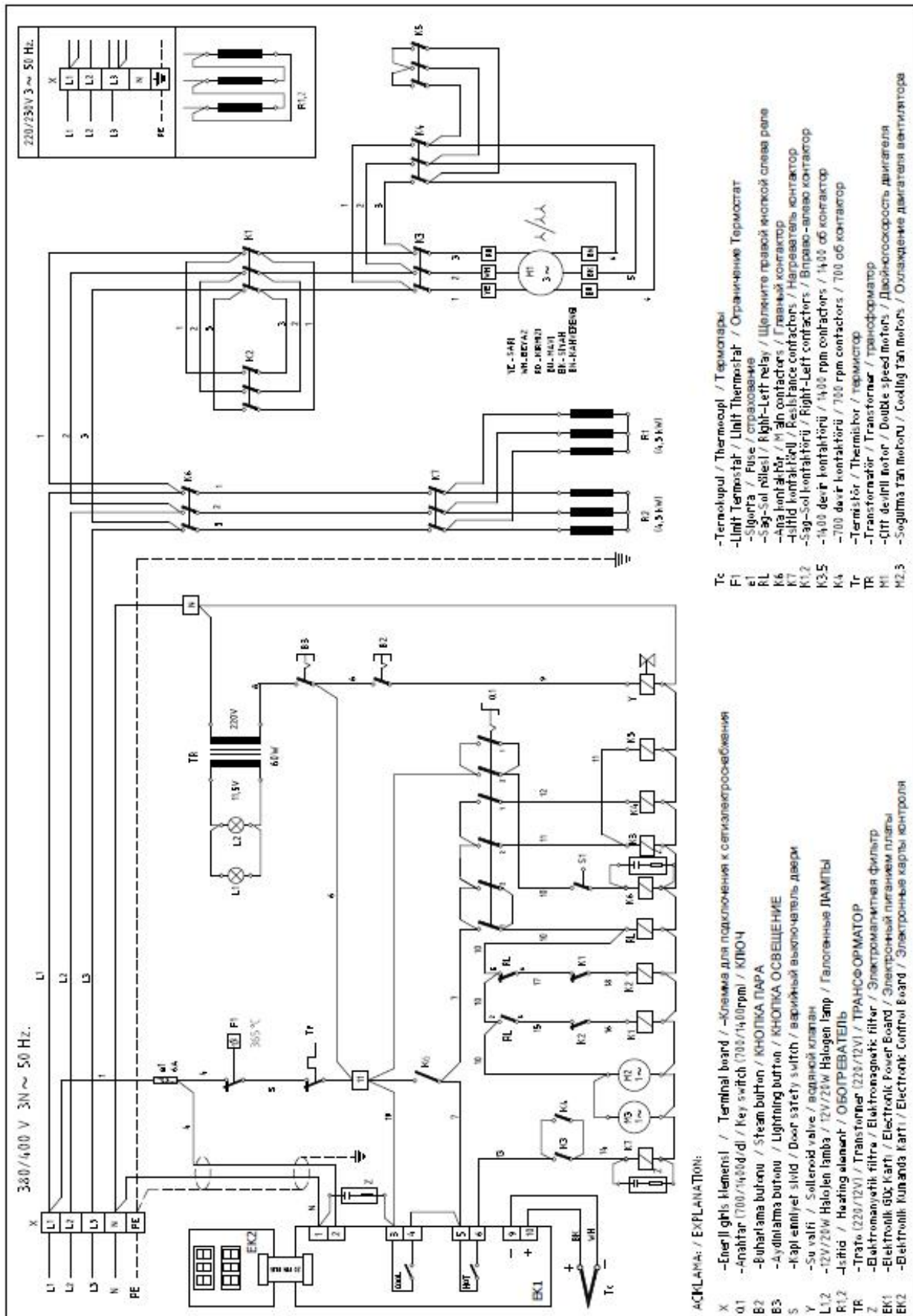
177x277x30 2		S/R 150 D/F 160	20 35	25 .	40 .	80 .	160 .	
320x260x43 2		S/R 150 D/F 160	30 45	6 .	10 .	20 .	40 .	

**S/R :**

**D/F :**

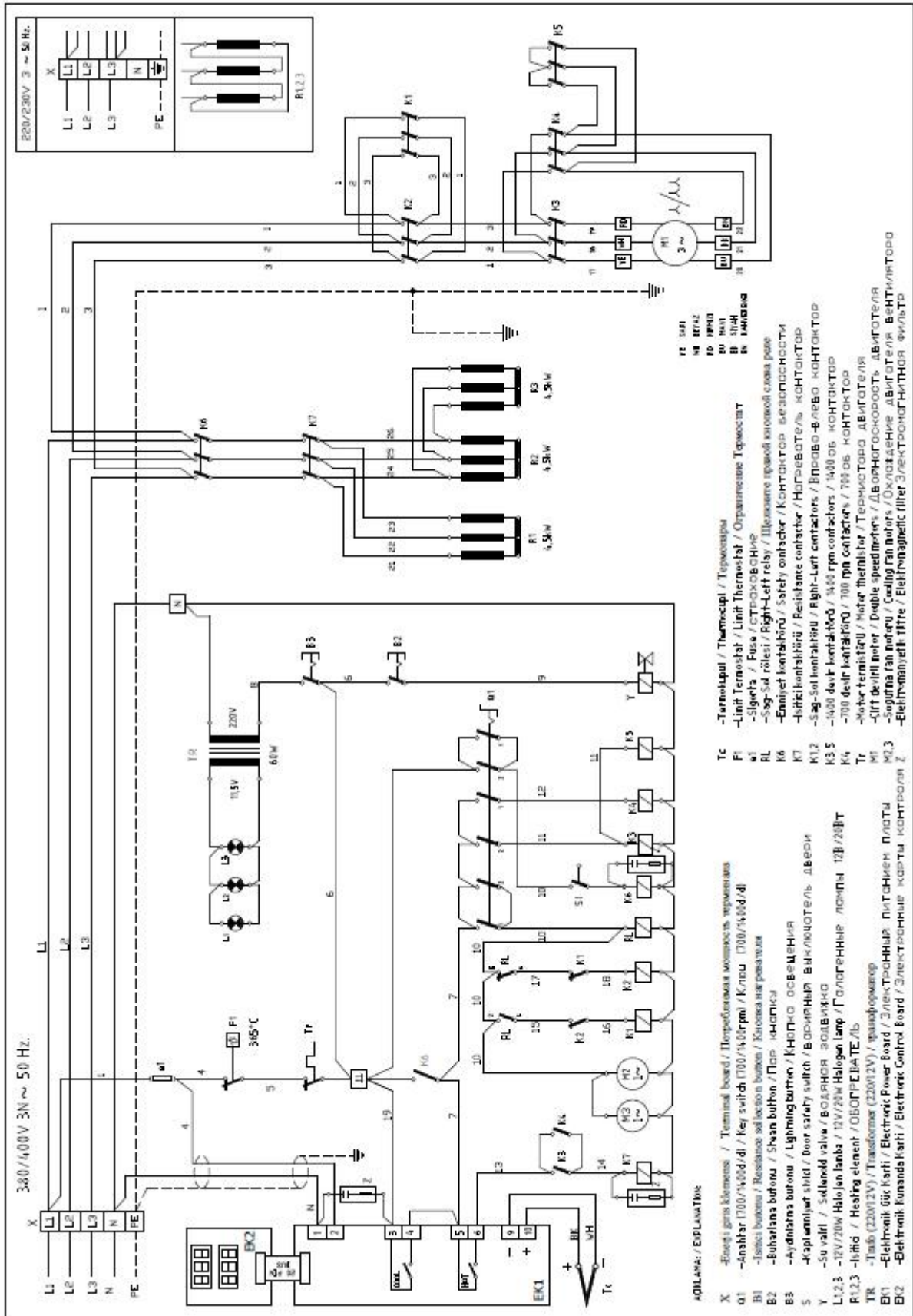


**FKE 006**  
ELEKTR K EMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA



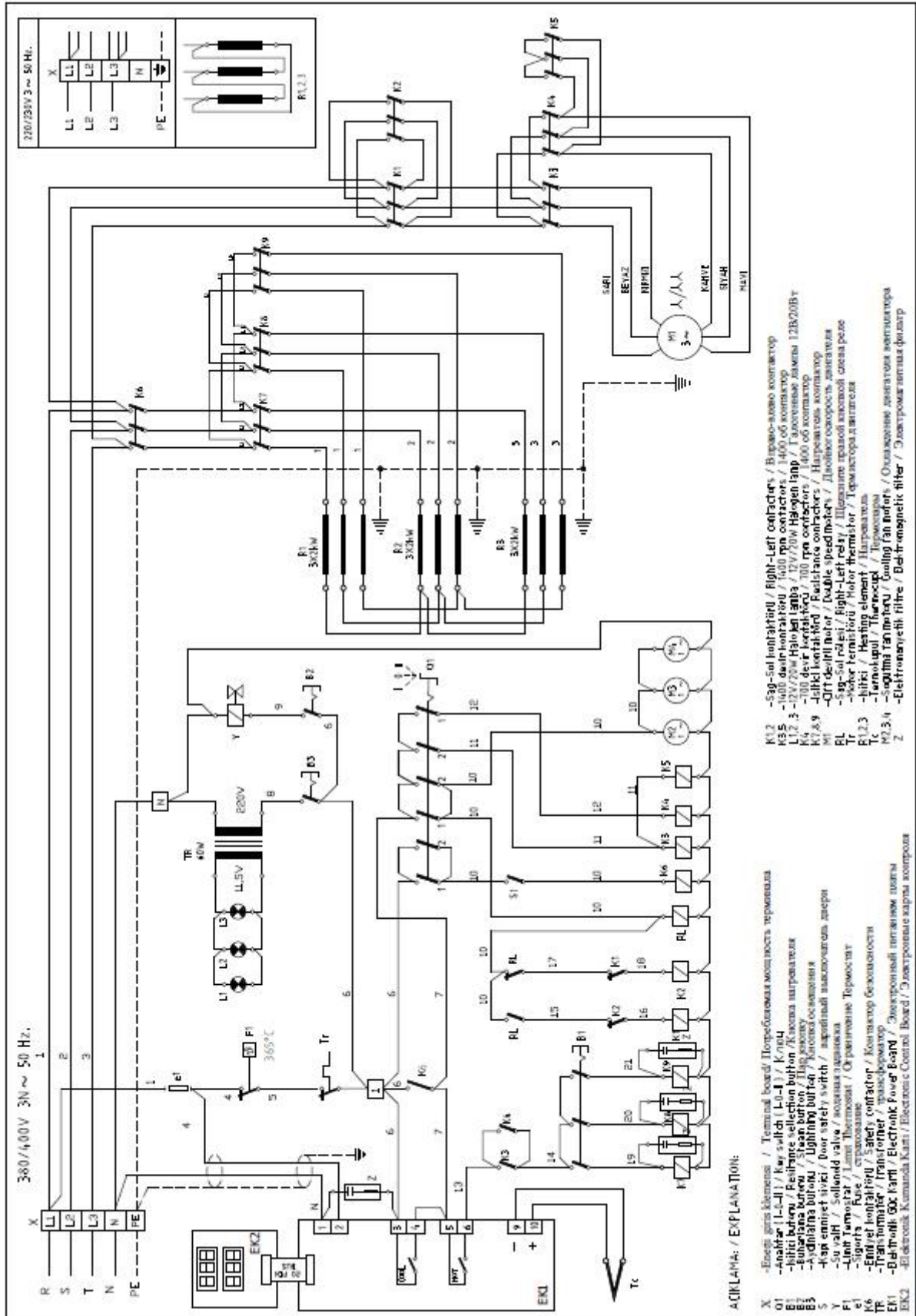
03.02.2014

**FKE 010**  
**ELEKTR K EMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA**



- ADILANA / ERFANATIONS**
- X - Elektrik girmesi / Terminal board / Потребляемая мощность терминала
  - 01 - Anahtar (100/1400/d) / Key switch (100/1400/d) / Ключ (100/1400/d)
  - B1 - Isiclik butonu / Resistance self lock button / Клапанная рукоятка
  - B2 - Bulbular butonu / Swan button / Парк кнопки
  - B3 - Aydinlatma butonu / Lightning button / Кнопка освещения
  - Y - Kapilanjlar shidi / Door safety switch / Водяной выключатель двери
  - S - 5u valdi / Solenoid valve / Водяной золотник
  - L1,2,3 - 12W/20W Halogen lamp / 12W/20W Halogen lamp / Галогенные лампы 12В/20ВТ
  - R1,2,3 - Iltifa / Heating element / ОБОГРЕВАТЕЛЬ
  - TR - Tulo (220V/2V) / Transform (220V/2V) / трансформатор
  - BK1 - Elektrik gic karti / Electric Power Board / ЭЛЕКТРОШИЩ / ПИТАНИЕ ПЛАТЫ
  - BK2 - Elektrik kumanda karti / Electric Control board / Электронные карты контроллера
  - Tc - Termostat / Термостат / Термостат
  - F1 - Limit Termostat / Limit Thermostat / Ограничитель Температур
  - 01 - Sigorta / Fuse / Предохранитель
  - RL - Sag-Sol rilesi / Right-Left relay / Цепное правой левой цепи реле
  - M6 - Emniyet kontaklini / Safety contactor / Контактная безопасность
  - K7 - Ihtifak kontaklini / Resistance contactor / Нагревательный КОНТАКТОР
  - K12 - Sag-Sol kontaklini / Right-Left contactors / Прав-лево КОНТАКТОР
  - K3,5 - 1400 devir kontaklini / 1400 rpm contactors / 1400 об КОНТАКТОР
  - K4 - 700 devir kontaklini / 700 rpm contactors / 700 об КОНТАКТОР
  - Tr - Motor termistiri / Motor thermostat / Термистор двигателя
  - M1 - 3-Phase fan motor / Cooling fan motor / Охлаждение двигателя ВЕНТИЛЯТОРА
  - M3 - Elektromagnit filtre / Electromagnetic filter / Электромагнитный фильтр

**FKE 022**  
**ELEKTR K EMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA**

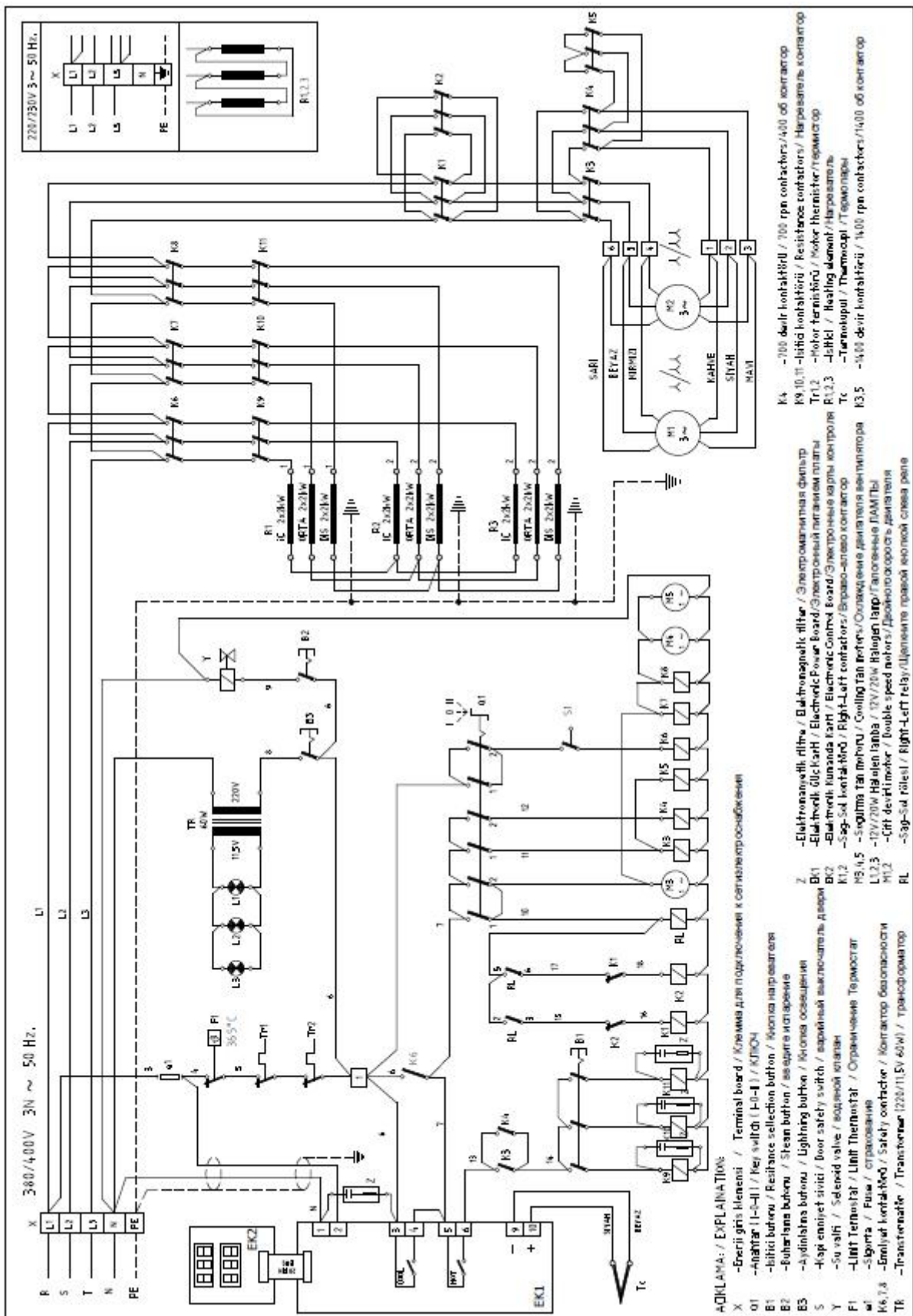


**ACILAMA: / EXPLANATION:**

- X - Elemen giriş klemensi / Terminal board/ Потребляемая мощность терминала
- O1 - Anahtar (L1-L3) / Kır switch (L1-L3) / К/р switch
- B1 - Ihtifaz butonu / Resilience selection button / Клапан управления
- B2 - Kumandana butonu / Steam button / Пар кнопка
- B3 - Aydınlatma butonu / Lighting button / Клапан освещения
- S - Kapı emniyet vitesi / Door safety switch / аварийный выключатель двери
- Y - Su valfi / Solenoid valve / водопная задвижка
- L1, L2, L3 - Line Termistör / Line Thermosist / Ограничение Термостат
- e1 - Sigorta / Fuse
- F1 - Entegre koruyucu / Safety controller / Контроль безопасности
- Tr - Transformatör / Transformer
- TR - Elektrik Güç Panosu / Electronic Power Board / Электронный питающий щиток
- EK1 - Elektrik Kumanda Kartı / Electronic Control Board / Электронная карта контроля
- EK2 -

- K1,2 - Sağ-sol kontaklı / Right-Left contact / Вправо-влево контактор
- K3,5 - Sağ-sol kontaklı / Right-Left contact / Вправо-влево контактор
- L1,2,3 - 12V/250mA Hızlı Isıtıcı / 12V/250mA High speed heater / Т/в об контактор
- K4,6 - 100 devir kontaklı / 100 rpm contact / Нагреватель контактор
- K7,8,9 - İkili kontaklı / Double contact / Двойной скорости контактор
- M1 - Çift devirli motor / Double speed motor / Двойной скорости двигателя
- RL - Motor termistör / Motor thermistor / Термистор двигателя
- Tr - Ihtifaz / Heating element / Нагреватель
- R1,2,3 - Motor termistör / Motor thermistor / Термистор
- Tc - Sıcaklık / Temperature / Температура
- K2,3,4 - Elektrik Güç Panosu / Electronic Power Board / Электронная питающая панель
- Z - Elektromanyetik filtre / Electromagnetic filter / Электромагнитная катушка

**FKE 042**  
ELEKTR K EMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA



03.02.2014