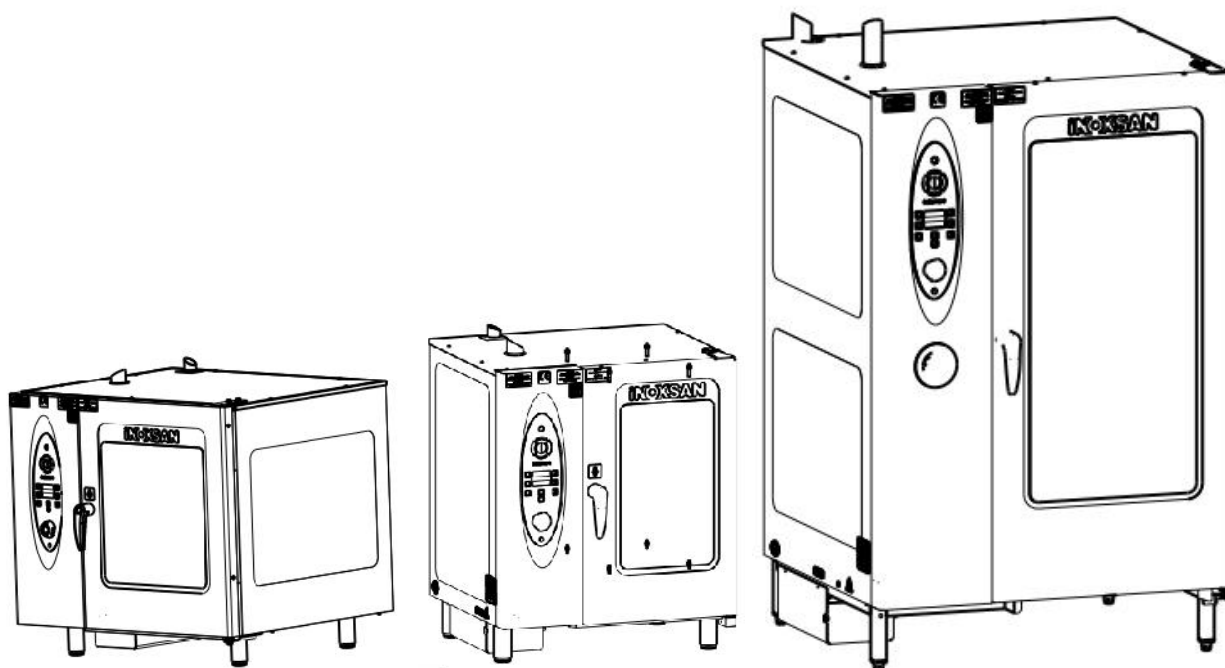


|  |                            |      |
|--|----------------------------|------|
|  | KULLANIM KILAVUZU          | TR   |
|  | INSTRUCTIONS MANUAL        | EN   |
|  | GEBRAUCHSANWEISUNG         | DE   |
|  | Инструкция по эксплуатации | Рус. |

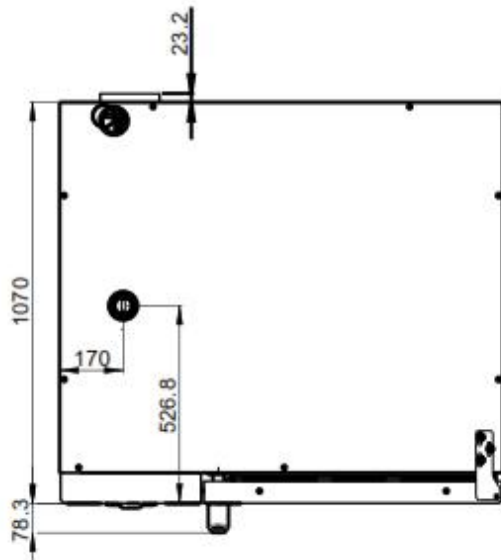
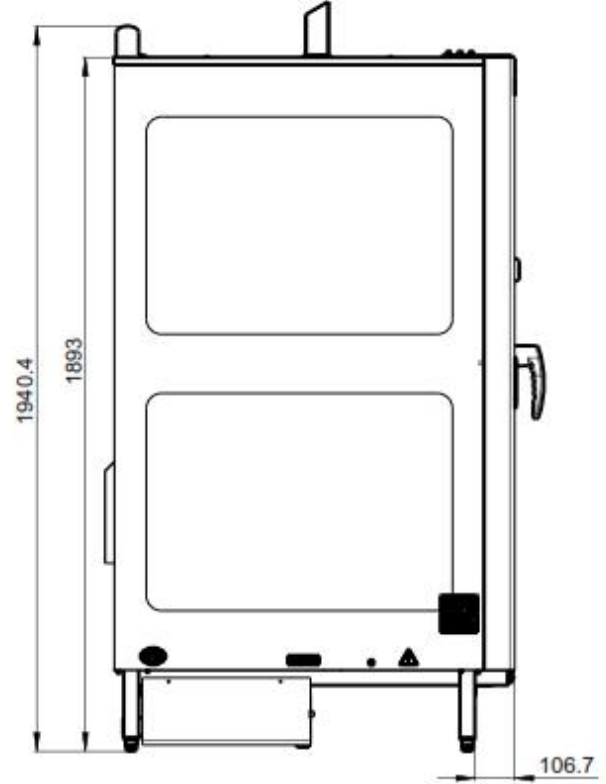
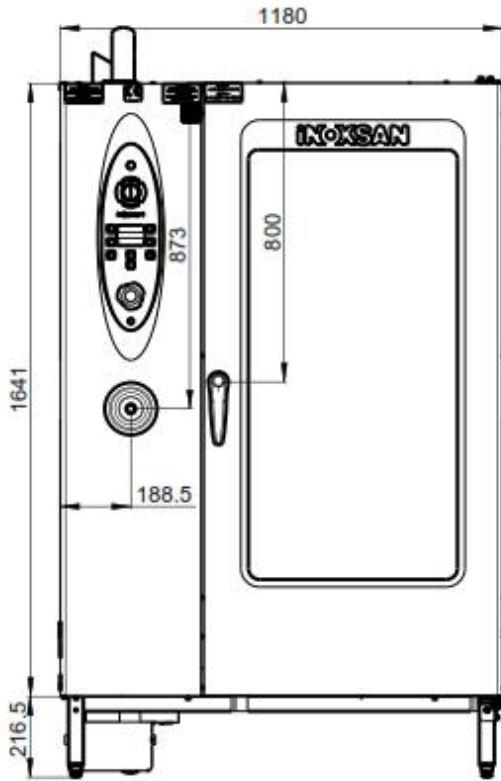


**ELEKTRİKLİ  
BUHARLI KONVEKSİYONLU FIRIN  
ELECTRIC  
STEAM CONVECTION OVEN  
ELECTİRIC  
DAMPF KONVEKTIONSOFEN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ,  
паровой духовой шкаф, конвекционный духовой шкаф**

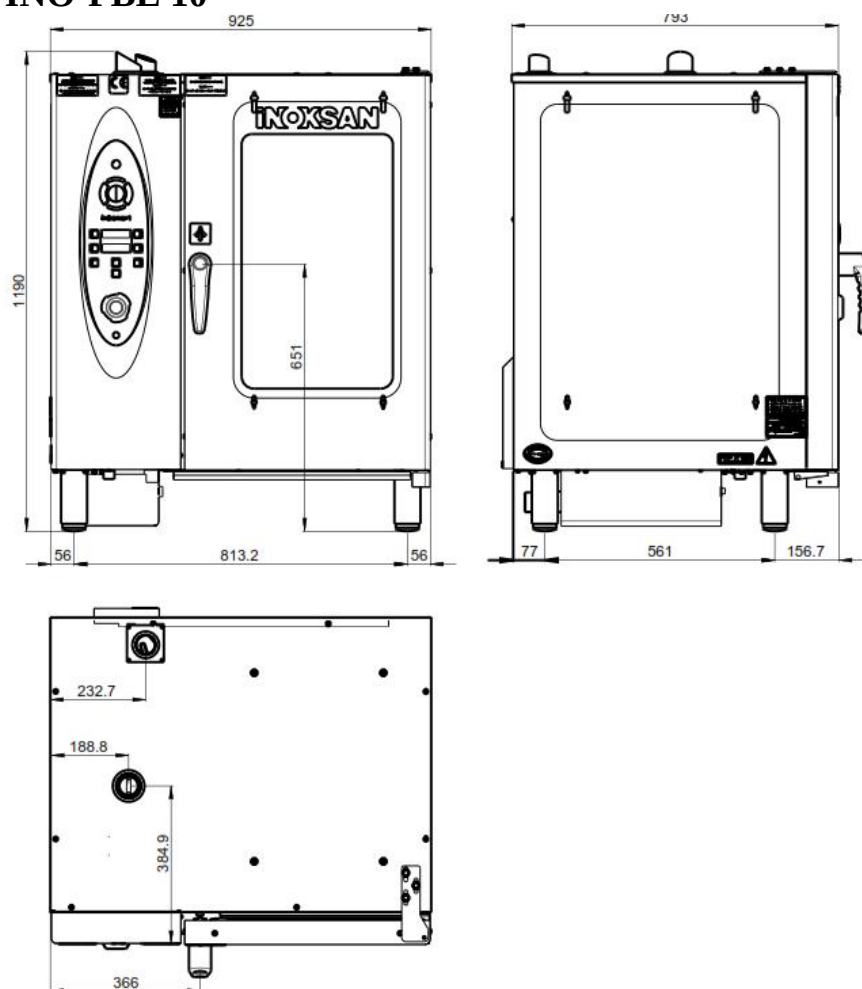
**MODEL / Модели / MODELL: INO-FBE 10  
INO-FBE 20  
INO-FBE 40**



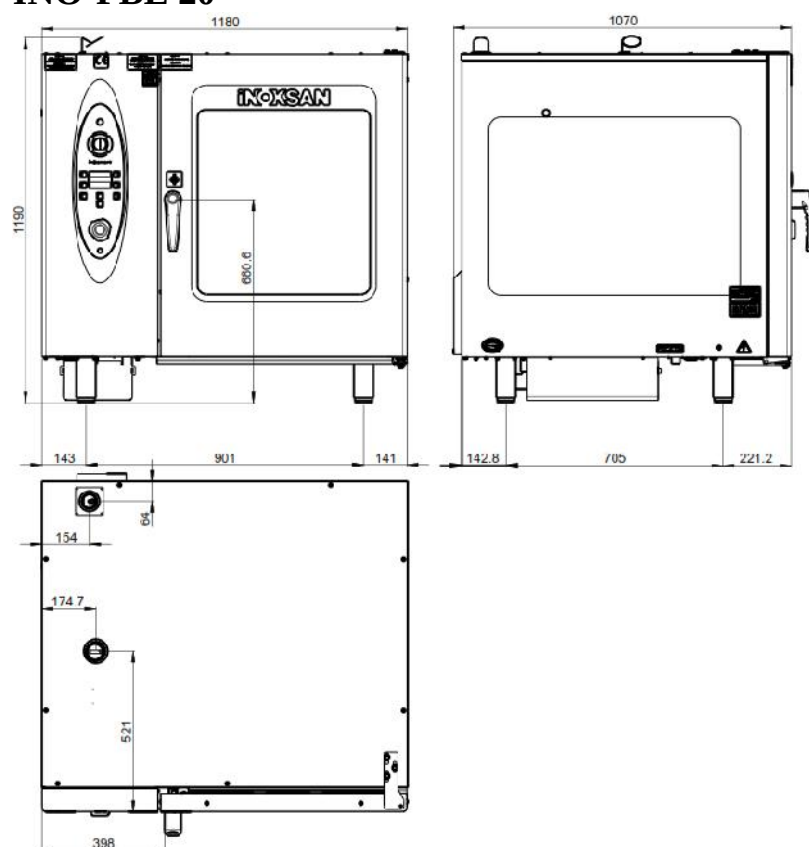
INO FBE 40

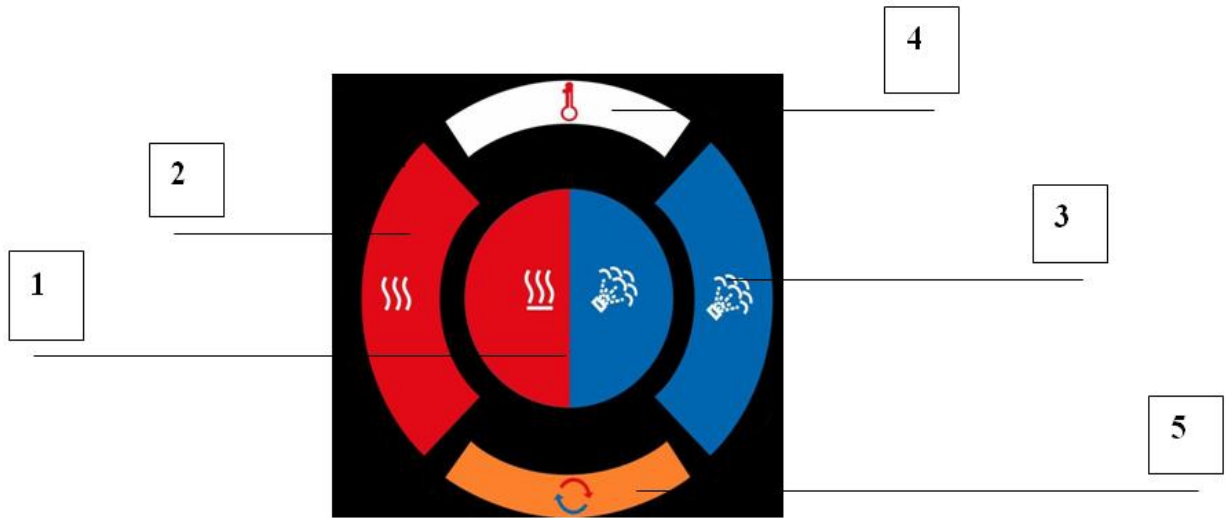


## INO-FBE 10



## INO-FBE 20





### **1 - 30<sup>0</sup> -275<sup>0</sup>C arasında “kombi” pişirme**

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

### **2 – 30° -275<sup>0</sup>C arasında “Turbo” pişirme**

Yumuşak filetolar, pirzolarlar, hamur işleri ürünleri eşit oranda pişirme sağlayabilir. 275<sup>0</sup>C’ ye kadar ayarlanabilen sıcaklık, çalışma kapasitesi artırır, özellikle derin dondurulmuş ürünlerin “convenience” usulüyle en uygun biçimde pişmesini sağlar.

### **3 - 100<sup>0</sup>C’ de “Buharlı” pişirme**

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

### **4 - 30<sup>0</sup>C-99<sup>0</sup>C arasında “Ayarlanabilir Buharlı” pişirme**

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

### **5 - Banket Pişirme**

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

#### **Cooking Modes:**

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

#### **Garungsarten:**

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

#### **Режимы готовки:**

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



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

## PIŞİRME MODU SEÇİMİ

- I/O Açma/Kapama tuşuna basıldığında bütün pişirme mod göstergeleri aydınlatılmış şekilde Döner Ayar Butonunun döndürülmesini bekler. Bu esnada hiçbir mod seçili değildir.
- Döner Ayar Butonu döndürülene kadar (program seçimi yapılana kadar) bu konumda bekler.
- Döner Ayar Butonu saat yönünde döndürülmeye başlandığında bütün modlar söner.
- ilk önce Kombi Pişirme göstergesi; döndürülmeye devam edildiğinde sırasıyla Buharlı, Buharlı - Kuru, Kuru ve Ayarlanabilir Buharlı pişirme modu göstergeleri aktif olur.
- Döndürmeye devam edildiğinde aynı sıra tekrar baştan başlar.
- Saat yönü tersine döndürüldüğünde ise sıra tersine döner.
- Ayar butonu döndürülerek istenilen pişirme modu seçilene kadar Döner Ayar Butonu döndürülür. (Seçilen her pişirme modunda, en son set edilmiş ilgili parametreler de göstergelerde belirir.)
- İstenilen pişirme modu Döner Ayar Butonunun ortasına basılarak seçilir.
- Pişirme modu seçildikten sonra Sıcaklık Göstergesi yanıp sönmeye başlar. (Sabit pişirme sıcaklığı olan bir mod seçilmişse bu aşama geçilir ve zaman göstergesi yanıp sönmeye başlar)
- İstenilen pişirme sıcaklık değeri Döner Ayar Butonu ile ayarlanır ve döner ayar butonuna basılarak zaman ayarı yapılması için zaman göstergesi yanıp söner, Zaman Ayar Butonu ledi de sürekli yanar.
- Zaman göstergesindeki değer Döner buton ile ayarlanır.
- Zaman ayarlama işleminde istenirse Et Probu butonuna basılır (buton üzerindeki led yanar ve zaman göstergesinde ayarlanacak olan prop sıcaklık değeri görülür)
- Döner Ayar Butonu ile istenilen pişirme sıcaklığı seçilir ve Döner Ayar Butonuna basılarak onaylanır.
- Artık cihaz istenilen modda pişirme yapmaya hazırdır.
- Fırın kapısı açılıp içeriye malzemeler konduktan sonra tekrar kapandığında fırın otomatik olarak pişirmeye başlar.
- Pişirme işlemi bittikten sonra tekrar pişirme yapılmak istendiğinde;
- Döner Ayar Butonuna basılır. (En son pişirme modu ve sıcaklık zaman ayar değerleriyle birlikte gelir.)

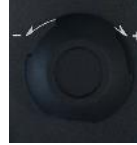
- Bu konumda kapı kapatılırsa otomatik olarak tekrar pişirmeye başlar.
- Pişirme modu değiştirilmek istendiğinde yukarıdaki adımlar tekrarlanmalıdır.

### ON/OFF Butonu



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

### Döner Ayar Butonu



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

### Sıcaklık Göstergesi



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

### Sıcaklık Ayar Butonu



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

### Hızlı Soğutma Butonu



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



## Zaman Göstergesi



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

## Zaman Ayar Butonu



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

## Et Probu Butonu



Pişirme modu seçilirken bu butona basılırsa Et Probu pişirme modu seçilmiş olur ve üzerindeki led yanar. Döner ayar butonu ile 30-

99°C arasında değer ayarlanabilir. Et probu pişirme modunda zamandan bağımsızdır. Ancak; Et Probu Butonuna 5 sn. den az basılmış ise Zaman Göstergesinde ayarlanmış (set edilmiş) et probu sıcaklığı değeri gösterilir ve 5 sn. sonra anlık et probu sıcaklığı değeri göstergede tekrar belirir. Eğer 5 sn. den fazla basılmış ise Zaman göstergesinde geçen zaman değeri sürekli gösterilir.

## Manuel Buhar Butonu



Pişirme esnasında kabine extra buhar vermek için kabin içi sıcaklık 100°C – 250°C arasında iken kullanılır. Basıldığında kabin içerisine 1 sn. boyunca buhar verir. Daha fazla verilme istendiğinde butona tekrar basılmalıdır.

## Bilgi Butonu



Sensörlü olan bölgelerdeki sıcaklık bilgisini verir.

## Otomatik Yıkama Butonu



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

## Fan Kontrol Butonu



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



| T1                                                                           |                 |                       |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|----------|
| MODEL/ Модель                                                                |                 | FBE 40                | FBE 20   | FBE 10   |
| Geniřlik/ Ширина / Width                                                     | mm              | 1180                  | 1180     | 925      |
| Derinlik/ Глубина / Depth                                                    | mm              | 1070                  | 1070     | 793      |
| Yükseklik/ Высота / Height                                                   | mm              | 1893                  | 1190     | 1190     |
| Su Basıncı/ Давление воды / Water Pressure                                   | bar             | 2-4                   | 2-4      | 2-4      |
| Su Giriři / Подвод воды / Water Inlet                                        | inç             | 3/4"                  | 3/4"     | 3/4"     |
| Elektrik Giriři / Подвод электричества / Electric Inlet                      | V               | 380 - 400V 3N AC 50Hz |          |          |
| Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power | kW              | 52                    | 26       | 18,5     |
| Sıcak Hava Gücü / Горячая воздушных сил/ hot air power                       | Kw              | 50                    | 25       | 15       |
| Buhar Gücü / паросиловой / steam power                                       | kw              | 35                    | 17,5     | 17,5     |
| Piřirme kapasitesi / Производительность (количество блюд) / Cooking capacity | Ad.             | GN1/1*40              | GN1/1*20 | GN1/1*10 |
| Kablo kesiti / поперечное сечение кабеля / cable cross section               | mm <sup>2</sup> | 5x10                  | 5x6      | 5x6      |
| Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful interior space                       | m <sup>3</sup>  | 0,90                  | 0,44     | 0,22     |
| Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight                                         | Kg              | 350 (+50 araba)       | 270      | 210      |

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

## 1. MONTAJ

- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu soyunuz, yüzey üzerinde yapışkan kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz.
- Cihazı piřirme işlemi esnasında oluşan duman, koku ve buharın çıkışını sağlayacak şekilde bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Çıkan dumanlar cebri olarak dışarı atılacaksa aspiratörün elektrik bağlantısı cihazla müşterek olmalıdır. Havalandırma yapılmadığında cihazın çalışması durmalıdır. Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Montaj ve bakımın rahat yapılabilmesi için, cihazın yerleřtiđi yerin sol tarafı yaklaşık 60 cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emiřini de rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkada da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Cihazı, yerleřtirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılabilircek şekilde olmasına dikkat ediniz.

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

## 2. SU BAĞLANTISI

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 7<sup>0</sup>Fh sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fısıkiyenin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

## 3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400 V 3N AC 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Voltaj toleransı  $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- cihaz ile şebeke beslemesi arasına uygun amper değerlerine sahip sigorta bağlanmalıdır.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır. Topraklama vidası " " etiketi ile belirtilmiştir.

## 4. KULLANIM ÖNCESİ

- Eğer gerekirse aşağıdaki "Olası Problemler ve Çözümleri" kısmına bakınız.

## 5. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Eski model fırınlara göre üstünlükleri;
  - Kabin İçi Yanma Kontrolü vardır.
  - Kontrol Panel Üzerinde Tek Düğmeden Kontrol Özelliği vardır.
  - Isı kayıplarını minimuma indiren ve aynı zamanda çevre dostu olan yeni izolasyon malzemesi kullanılmıştır.
  - Daha fonksiyonel yeni kapı kolu vardır.
  - Pişirilecek ürünlerin iç ısını kontrol edecek et probu mevcuttur.
  - Fırının içine girebilen fırın arabası mevcuttur.
- Konveksiyonlu fırınlar biriken sıcak havanın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine üfletilerek endirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.

- Cihaz tablo-1'de verilen bütün yiyecek türlerinin pişirilmesi amacına yöneliktir. Ayrıca önceden pişirilmiş ve dondurulmuş yiyecekleri yenebilecek sıcaklığa kadar ısıtılabilirsiniz.
- Konveksiyonlu fırınlarda tepsi derinliği seçimi çok önemlidir. Tepsiler, mayalı hamur türleri için delikli ve 20mm, börek türleri için normal deliksiz ve 20mm, sulu ve soslu yemek türleri için ise yemeğin özelliğine göre 40-65mm derinlikte tepsi seçiniz. Tepsi seçimi ve önerilen azami tepsi kapasiteleri aşağıdaki gibidir.

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

- \* Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepsilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekmek alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmek alan tepsilerden 10ad. Yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmek olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.
- \* Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın kapasitesi 350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.
- \* Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40-60mm derinlikteki tepsiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.
- \* Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyalarda kullanılabilecek olan GN2/1 80mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlandığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden en az 70<sup>0</sup>C fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 230<sup>0</sup>C de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190<sup>0</sup>C'de 20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230<sup>0</sup>C'ye kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (araba,

tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülü fırına koymayınız.

- Fırın arabası üzerinde bulunan tepsi raylarına pişirilecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir. Çünkü sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonunun tam sağlanamayacağı için pişirmede farklılıklar oluşacaktır. Örneğin patisseri hamurlarından olan sable bisküvi, Torba Hamuru, Amerikan Bisküvi, İtalyan Kurabiye gibi yapılacak uygulamalarda pastacı tepsisi denilen
- 10mm derinliğindeki tepsilerden (düz ya da delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.
- Tepsiler arasındaki boşluğun 20mm'den az olmamasına dikkat ediniz. Normalde bu boşluk 40mm olmalıdır.
- Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar (530x750mm) üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum ızgara kapasiteleri FBE 20 için 5 ad. ve FBE 40 için de 10 ad. 'tır.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla nemlendirme butonu vasıtası ile buhar püskürtürerek ürünün nemlendirilerek kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.
- Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişmeler olacaktır.
- Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına durdurucu konulmuştur. Arabayı kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız.

## 8. ÇALIŞTIRMA

- Elektrik şalterini açınız.
- Panel üzerindeki açma butonuna basarak cihaz enerjilenir.
- Seçim Butonu ile pişirme modunu seçip butonun ortasına basınız.
- Sıcaklık displayi üzerinde sıcaklık ayarı yine seçim butonu ile ayarlanır ve onaylanır.
- Zaman ve /veya et probu butonuna basılarak, zaman veya et probu sıcaklığı seçilerek pişirme işlemi başlatılır.

## 9. KAPATMA

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

## 10. EMNİYET TEDBİRLERİ

- Pişirme konumunda fırının kapısı tam kapalı değil ise cihaz çalışmaz. Kapı kolunun tam yerine oturmuş olmasına dikkat edilmelidir.
- Cihaz çalışırken fırın kapısı açılırsa cihazın çalışması durur. Kapı kapandığında ise çalışmasına devam eder.
- Cihazda herhangi bir arıza durumunda display üzerinde ilgili mesajlar görülecektir.
- Fırın üstüne, özellikle baca çıkışlarının üstüne tepsi veya benzeri çıkışları kapatacak malzeme koymayınız.

## 11. TEMİZLİK

Yıkama Programları

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



Yıkama işlemi başlatmak için Yıkama butonuna basınız.



Döner ayar butonunu çevirerek fırın kabini kirlilik durumuna göre yıkama programı seçiniz. Butona basarak yıkama işlemi başlatınız.



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

Ekranda “KAPI AC” yazısı görüldüğünde, fırın kapısını açınız.



Ekranda "DTRJ KOY" yazısı görüldüğünde, FBE 040 için 2 kapak, FBE 020 için 1 kapak, FBE 010 için 1 kapak deterjan koyunuz.



Kapı açık olduğu müddetçe ekranda “KAPI KAPA” mesajı görünecektir. Deterjan koyduktan sonra fırın kapısını kapatınız.



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

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

İdeal yıkama şartları aşağıdaki şekilde oluşturulur;

- İlk olarak boşaltma valfi kapatılır. Bu işlem yaklaşık 1 dakika sürer.
- Fırın kabin ısısı 60°C olması gerekir. Eğer kabin ısısı 60°C üzerinde ise kabin fanları çalışmaya başlar ve ekranda “KAPI AC” mesajı görünür. Bu arada soğutma butonu ledi yanarak soğutma işleminin gerçekleştiğini gösterir. Eğer kabin ısısı 60°C altında ise ısıtıcılar çalışmaya başlar ve kabin ısını 60°C ye ulaştırır.
- Buhar jeneratöründeki suyun sıcaklığı 50-55°C civarında olmalıdır. Eğer suyun sıcaklığı 55°C üzerinde ise soğutmak için buhar jeneratörüne soğuk su girişi olur. Eğer suyun sıcaklığı 50°C altında ise buhar jeneratörü çalışmaya başlar ve suyun sıcaklığını 50°C üzerine çıkarır.

## Yıkamanın İptal Edilmesi



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



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



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

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

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

## 12. BAKIM

- Cihazın kullanıcı tarafından tamir edilecek veya değiştirilecek kısmı yoktur.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde, önce elektrik bağlantısını kesiniz, sonra yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

## 13. OLASI PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLERİ

- Enerji lambası yanmıyor ise elektrik şalterini kontrol ediniz.
- Cihazın çalışması için tüm işlemleri (ısı seçimi) yaptınız fakat cihaz yine çalışmıyor ise kapı tam olarak kapatılmamış olabilir. Kapıyı kontrol edip kolunun tam yerine oturmasını sağlayınız.
- Tüm bunlara rağmen cihaz yine çalışmıyor ise kontrol panosundaki arıza lambası yanacaktır. Bu durumda yetkili servise haber veriniz ve cihaza hiç bir müdahalede bulunmayınız.

**ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.**

**PİŞİRME İÇİN TAVSİYE EDİLEN TEPŞİ, KAPASİTE VE ISI DEĞERLERİ**

|                       | Tepsi        | Pişirme |       | Kapasite |          |          | Açıklama                                                                                   |
|-----------------------|--------------|---------|-------|----------|----------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | GN 2/1       | °C      | Dk    | FBE 10   | FBE 20   | FBE 40   |                                                                                            |
| Etli Börek            | düz 20mm     | 170     | 20    | 25 Kg    | 50Kg     | 100Kg    |                                                                                            |
| Fırında milföy böreği | delikli 20mm | 170-180 | 18-20 | 80 kişi  | 210 kişi | 450 kişi | Hamura verilen şekle göre kapasite değişebilir.                                            |
| Fırında makarna       | düz 40mm     | 180     | 30    | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | Son 10dk. fırını 200°C'ye çıkartın.                                                        |
| Fırında pizza         | delikli 20mm | 180     | 15    | 100 kişi | 200 kişi | 400 kişi |                                                                                            |
| Dana rosto            | düz 65mm     | 140     | 120   | 40 Kg    | 80Kg     | 160Kg    |                                                                                            |
| Kuzu pirzola          | Izgara       | 210     | 30    | 30 Kg    | 60Kg     | 120Kg    |                                                                                            |
| Bütün Kuzu tandır     | Asarak       | 140     | 150   | 1 ad.    | 2 ad.    | 4 ad.    | Ortaya 1 ızgara en alta yağ toplama tepsisi koy                                            |
| Bütün tavuk           | Izgara       | 160     | 70    | 16 ad.   | 50 ad.   | 100 ad.  | Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.                              |
| Çeyrek tavuk          | Izgara       | 170     | 55    | 150 ad   | 250 ad.  | 450 ad.  | Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.                              |
| Hamburger             | Izgara       | 190     | 15    | 125 ad.  | 250 ad.  | 500 ad.  | Alta yağ toplanması için tepsı koyun, yoğun olarak nem verin.                              |
| Dana pirzola          | Izgara       | 200     | 12    | 12Kg.    | 24Kg     | 48Kg     |                                                                                            |
| Dil balığı filetosu   | Izgara       | 160     | 15    | 100 Ad.  | 200Ad    | 400Ad    |                                                                                            |
| Fırında alabalık      | Izgara       | 160     | 20    | 120 ad.  | 240Ad    | 480Ad    |                                                                                            |
| Fırında mezzit        | Izgara       | 180     | 18    | 120 Ad.  | 240Ad    | 480Ad    |                                                                                            |
| Fırında somon         | Izgara       | 180     | 20    | 100 Ad.  | 200Ad    | 400Ad    |                                                                                            |
| Soslu patates         | düz 60mm     | 180     | 50    | 125 Kişi | 250 kişi | 500 kişi | Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.                                                 |
| Biber dolma           | düz 60mm     | 160     | 70    | 125 Ad.  | 250 kişi | 500 kişi | Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine yağlı kağıt kapat.                            |
| Düşüş patates         | düz 10mm     | 200     | 15-18 | 175 kişi | 350 kişi | 700 kişi | Tepsi tabanını hafifçe yağla, patateslere yumurta sarısı sür.                              |
| Lazanya               | düz 60mm     | 170     | 45    | 125 kişi | 250 kişi | 500 kişi |                                                                                            |
| Paylar                | delikli 20mm | 180     | 30/40 | 100 kişi | 200 kişi | 400 kişi | Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.  |
| Fırında ızgara biber  | Izgara       | 200     | 10    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                            |
| Domates gratin        | Izgara       | 200     | 20    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                            |
| Patlıcan gratin       | Izgara       | 200     | 30    | 112 Ad.  | 225 Ad   | 450 Ad   | Patlıcanları çatal ile delin.                                                              |
| Kabak dolma           | düz 65mm     | 210     | 60    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    | Sıcak sos ilave edin.                                                                      |
| Karnıyarık            | düz 40mm     | 160-200 | 30    | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 200°C'de gratine et. |
| Roll ekmek            | delikli 20mm | 190     | 15-18 | 75 kişi  | 150 kişi | 300 kişi | Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı                                                       |
| Hamburger ekmek       | delikli 20mm | 180     | 15-18 | 60 kişi  | 125 kişi | 250 kişi | Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı                                                       |
| Puf böreği            | düz 20mm     | 160     | 20    | 15 Kg    | 30Kg     | 60Kg     |                                                                                            |
| Pandispanya           | düz 20mm     | 170     | 20    | 15 Kg.   | 25Kg     | 50Kg     | Yağlı kağıt kullanınız.                                                                    |

|                   |              |     |    |          |          |          |                                                                                               |
|-------------------|--------------|-----|----|----------|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valovan hamurları | düz 20mm     | 170 | 15 | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                               |
| Börek(tepsi)      | düz 20mm     | 180 | 40 | 200 kişi | 400 kişi | 800 kişi | Yufkanın kalınlığına göre süre, dağıtım büyüklüğüne göre kapasite değişebilir. Yoğun nem ver. |
| Çörekler          | delikli 20mm | 160 | 15 | 45 Ad.   | 170Ad    | 340Ad    |                                                                                               |
| Krem karamel      | düz 40mm     | 120 | 75 | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.                                                 |
| Fırın sütlaç      | düz 40mm     | 200 | 20 | 75 kişi  | 150 kişi | 300 kişi | Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.                                                 |

S : Soğutulmuş yiyecekler

D : Dondurulmuş yiyecekler

Tablo-1

EN

## SELECTING THE COOKING MODE

- Once you press the I/O On/Off button, all cooking mode displays are illuminated, indicating that the user is prompted to turn the Rotary Set Switch. Meanwhile, no mode is selected by default.
- The rotary set switch remains in this mode until it is turned (until a program is selected).
- Once you start turning the rotary set switch clockwise, all modes go off.
- First the Boiler Cooking display sequentially followed by Steam, Steam-Dry, Dry and Adjustable Steam cooking mode displays - if you keep turning - are activated.
- If you still keep turning, the same sequence is repeated from the beginning.
- If you turn the button counter-clockwise, the sequence is reversed.
- Turn the rotary set switch until desired cooking mode is selected. (In each cooking mode, last preset parameters relating to that mode are indicated on the displays)
- Press centrally the rotary set switch to select the desired cooking mode.
- Once the cooking mode is selected, the Temperature Display starts flashing. (If the mode selected has a constant cooking temperature, this step is skipped and the time display starts to flash)
- Set desired cooking temperature by means of the rotary set switch. When you press this button, the time display starts to flash for time setting and the Time Setting LED starts constantly flashing.

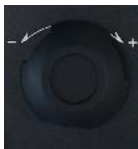
- The value in the time display is set by means of the rotary switch.
- During time setting procedure, press the Meat Probe button (the LED on the button flashes and the probe temperature to be set is displayed on the time display).
- Turn the Rotary Setting Button to select the desired cooking temperature and press to acknowledge.
- The device is now ready to cook in the desired mode.
- Once you open the oven door, load the foodstuffs and close back the oven, the oven automatically starts cooking.
- For a new cooking cycle;
- Press the rotary set switch. (The last cooking mode and temperature values with time settings are displayed)
- If you close the oven door in this mode, the oven automatically starts cooking.
- Repeat the steps above if you desire to change the cooking mode.

### On/Off Button



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

### Rotary Set Switch



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

### Temperature Display



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

### Temperature Setting Button



Press the Temperature Button Setting to display current setting for a period of 5 seconds during operation. After this period, the display turns back to show the measured temperature.

### Fast Cooling Button



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

### Time Display



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

### Time Setting Button



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

### Meat Probe Button



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

### Manual Steam Button



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



### Information Button

Gives information on the temperature of the sensor.

### Automatic Wash Button





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



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

## Fan Control Button

\*\*\*\*\*

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

### 1. INSTALLATION

- Remove the protective nylon coat on the device, and clear any adhesive on the surface with an appropriate solvent.
- Fit the device underneath a hood to exhaust the smoke, stink and steam released by the cooking process.
- The exhaust fan should have the shared energy connection with the device if it is proposed to exhaust the steam by forced draught. If no ventilation is available, device operation should stop. Fit the device on a smooth and tough surface by levelling it through its adjustable feet.
- For a smooth installation and maintenance, the surface on which the device is placed should have a clearance of 60 cm on the left. This would also ease the air suction of the motor. Again for seamless air circulation, a clearance of around 10 cm should be left on the rear.
- While fitting the device, it should be ensured that the oven door can be opened by minimum 110° for smooth loading and discharge.

### 2. WATER CONNECTION

- Install a 3/4" water line to the water inlet, and mount a 3/4" global valve to an appropriate location.
- Water supply to the device should be 2-4 bars at an hardness of 7°Fh. Hence, the nozzle is prevented from shortly getting clogged due to calcification.

### 3. ELECTRICAL CONNECTION

- The device should be connected to an appropriate network at DIN VDE 0100 standards.
- The device should be supplied with 380-400V 3N AC 50-60Hz mains voltage.
- Voltage tolerance  $\pm$  should not exceed 10%.
- The unit must be connected with the appropriate amperage fuse between the mains supply.
- The device should strictly be earthed. For this purpose, DIN VDE 0100, Article 540 should be taken into consideration. The ground screw is

marked with label "  ".

### 4. BEFORE USE

- If necessary, please refer to the section "Troubleshooting" below.  
Thermal Power Check

### 5. ER INSTRUCTIONS

- The device has been designed for professional use and should therefore be operated by specifically trained technicians.
- Strengths compared to old versions;
  - Burn Control inside the Cabin
  - Control with a Single Button on the Control Panel
  - Environment-friendly new insulation material minimizing heat losses
  - Door handle offering advanced functionality
  - Meat probe to control interior temperature of foodstuffs to be cooked.
  - Oven trolley capable of fitting into the oven
- Convection furnaces are multi-functional devices where indirect cooking is performed by blowing hot air trapped in the combustion chamber into the oven cabin via the fan. This version further offers the functionality of preventing unburned
- The device is aimed at cooking all food types listed in Table 1. Furthermore, you can use the oven to warm previously cooked and frozen foods up to a suitable heat level for eating.
- Choosing the right tray depth is of crucial essence in convection ovens. Choose 20-mm perforated

trays for leavened doughs; 20-mm ordinary non-perforated trays for pastries; and 40-65 mm trays for sauce dishes depending on the type of the dish. Tray types and recommended maximum tray capacities are listed below:

|                          |                  | GN 2/1 tray | GN 2/1 tray | GN 1/1 tray |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------|-------------|
|                          | Tray             | FBE 20      | FBE 10      | FBE 10      |
| Biscuits/cookies         | 10mm             | 10 ad       | 10 ad       | 10 ad       |
| Leavened doughs          | 20-mm perforated | 5 ad        | 5 ad        | 5 ad        |
| Pastries                 | 20-mm flat       | 5 ad        | 5 ad        | 10 ad.      |
| Oven dishes              | 40/65-mm flat    | 5 ad.       | 5 ad.       | 5 ad.       |
| Sauce dishes (reheating) | 65-mm flat       | 4 ad.       | 4 ad.       | 3 ad        |

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

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

- \* For 20mm GN 2/1 trays used for leavened doughs, one tray may accommodate 25-30 breads depending on the bread weight. However, with this oven type, it is not possible to bake breads over 180 grams in weight. In this case, when you load 10 trays, each capable of accommodating 10 breads, the oven gains a capacity of 250 breads per single use. Baking time is 18-20 minutes.
- \* The 20mm flat GN2/1 trays used for pastries may vary by pastry type. In average, it is possible to cook 35-40 portions of pastry with a single tray. In this case, the oven has a capacity of 350-400 portions, and cooking time varies in a range of 20-35 minutes depending on the foodstuff.
- \* 40-60 mm GN2/1 trays used to cook oven dishes can accommodate, for example, 40 sauce drumsticks, along with a cooking time of 75-80 minutes. In this case, the oven is capable of cooking 400 portions at a time at full capacity.
- \* The 80mm GN2/1 trays that may be used for sauce dishes, particularly legume dishes, can accommodate 60 portions, yielding a total capacity of 420 portions when 7 loads are loaded at a time.
- Before loading the foodstuff into the device, first conduct a pre-heating at a temperature exceeding the selected cooking setting by minimum 70°C. However, regardless of the foodstuff to be cooked, conducting a pre-heating at 230°C is the most ideal one. For instance, to cook meat pastry for 20 minutes at 190 °C, the oven should be pre-heated up to minimum 230°C. Because cold materials to be loaded in the oven (trolley, tray, foodstuff) are supposed to decrease the interior oven temperature. Therefore, please do not load the foodstuff without a pre-heating session.

- Tray arrangement upon tray rails on the trolley depends on the foodstuff to be cooked. Because, densely-arranged trays would yield varied levels of cooking due to lack of full air circulation between the trays. For example to cook sable biscuits, pie crusts, American biscuits or Italian cookies, trays of 10 mm in depth that are typically called "pastry trays" (flat or perforated) may be loaded into all rail gaps. However, in cooking other foodstuffs, arranging the trays so that each loaded rail gap is followed by an empty one would allow air circulation, thereby yielding better cooking. User attention is particularly drawn to this principle.
- Please ensure that, clearance between trays is not less than 20 mm. This should typically be 40 mm.
- To cook grilled chicken, grilled fish and grilled meat balls, use of wire grids (530x750 mm) accompanying the oven is recommended. Maximum grill capacity of the device is 5 grills for FBE 20, and 10 grills for FBE 40.
- Particularly during cooking leavened doughs and pastries, steam should be sprayed periodically into the oven through the moistening button to avoid foodstuff from getting dried and crusted.
- Please take care to ensure that trays are aligned in the oven trolley and that oven rails are fully driven up to the end. Otherwise, varied cooking may occur.
- Please align oven trolley exactly centrally inside the oven cabin. For this purpose, a stopper is provided on the oven base. Please keep sliding the trolley until the stopper is reached.

## 6. OPERATION

- Turn on the power switch.
- Press the ON button on the panel to energize the device.

- Select the cooking mode with the selector switch and press the button in the middle to acknowledge.
- On the temperature display, temperature setting is made and acknowledged again by means of the selector switch.
- Press the time or the meat probe button and select the time or meat probe temperature to start cooking.

## 7. SWITCHING OFF

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

## 8. SAFETY MEASURES

- If the oven door is not fully closed during cooking, the device would not function. Please take care to ensure that the door handle is fully fit in its place.
- Device operation would be interrupted if the door is opened during the operation. And operation is resumed when the door is closed.
- In case of a failure on the device, appropriate messages will be indicated on the display.
- Avoid placing trays or any other material that would obstruct the exhaust on the oven, particularly on hood outlet.

## 9. CLEANING

Washing programs

| Washing Modes | Display                                                                             | Time     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Low Wash      |  | 120 min. |
| Mid Wash      |  | 150 min. |
| High Wash     |  | 180 min. |



Please press the wash button to start washing.



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

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



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



Once the indication "PUT DTRG" is shown on the display,  
FBE 040 for 2 cover,  
FBE 020 for 1 cover,  
FBE 010 for 1 cover load detergent.



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



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

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

Ideal washing conditions are set up as follows:

- First the discharge valve is closed. This procedure takes around 1 minute.
- Cabin temperature of the oven should be 60°C. If actual cabin temperature is above 60°C, cabin fans start during which the indication "KAPI AC" appears on the display. Meanwhile, the cooling LED lights, indicating that cooling process is in progress. If cabin temperature is below

60°C, burners start to bring cabin temperature to 60°C.

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

### Cancelling the Washing Process



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



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



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

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

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

## 10. MAINTENANCE

- The user should not attempt to repair or replace any device part or component.
- In case a dangerous situation is observed in the device, first cut the power connections, and then call the authorized service. Intervention in the device by unauthorized persons should be avoided.

## 11. TROUBLESHOOTING

- Check the power switch if the power light is off.
- Perform all procedures necessary for the device to start (temperature setting). If the device still does not start, check whether the door is fully closed. Check the door and ensure that its handle is fully fit in.
- If the device still does not start, the failure light on the control panel will be on. In this case, call the authorized service and avoid making any intervention in the device.

**LIFE EXPECTANCY OF THE PRODUCTS IS 10 YEARS.**

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

|                        | Tray              | Cooking |       | Capacity |          |          | Description                                                           |
|------------------------|-------------------|---------|-------|----------|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------|
|                        | GN 2/1            | °C      | min   | FBE 10   | FBE 20   | FBE 40   |                                                                       |
| Meat Pastry            | flat, 20 mm       | 170     | 20    | 25 Kg    | 50Kg     | 100Kg    |                                                                       |
| Roasted flaked pastry  | perforated, 20 mm | 170-180 | 18-20 | 80 kişi  | 210 kişi | 450 kişi | Capacity may vary by the actual dough shape                           |
| Macaroni timbale       | flat, 40mm        | 180     | 30    | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | increase oven temperature to 200°C in the last 10 min.                |
| Baked pizza            | perforated, 20 mm | 180     | 15    | 100 kişi | 200 kişi | 400 kişi |                                                                       |
| Roast beef             | flat, 65mm        | 160     | 120   | 40 Kg    | 80Kg     | 160Kg    |                                                                       |
| Lamb chops             | Grill             | 170     | 100   | 30 Kg    | 60Kg     | 120Kg    |                                                                       |
| Whole lamb in tandouri | by hanging        | 140     | 150   | 1 ad.    | 2 ad.    | 4 ad.    | Place a grill in the middle and a fat collecting tray in the bottom   |
| Whole chicken          | Grill             | 160     | 70    | 16 ad.   | 50 ad.   | 100 ad.  | Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture |

|                        |                   |         |       |          |          |          |                                                                                                             |
|------------------------|-------------------|---------|-------|----------|----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quarter sized chicken  | Grill             | 170     | 55    | 150 ad   | 250 ad.  | 450 ad.  | Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture                                       |
| Escalope               | flat, 40 mm/grill | 200     | 12    | 125 ad.  | 250 ad.  | 500 ad.  |                                                                                                             |
| Hamburger              | Grill             | 190     | 15    | 12Kg.    | 24Kg     | 48Kg     | Place a tray in the bottom to pick the fat, supply intensive moisture                                       |
| Veal chops             | Grill             | 200     | 12    | 100 Ad.  | 200Ad    | 400Ad    |                                                                                                             |
| Sole fillets           | Grill             | 160     | 15    | 120 ad.  | 240Ad    | 480Ad    |                                                                                                             |
| Roasted trout          | Grill             | 160     | 20    | 120 Ad.  | 240Ad    | 480Ad    |                                                                                                             |
| Roasted morina         | Grill             | 180     | 20    | 100 Ad.  | 200Ad    | 400Ad    |                                                                                                             |
| Roasted haddock        | Grill             | 180     | 18    | 125 Kişi | 250 kişi | 500 kişi |                                                                                                             |
| Roasted somon          | Grill             | 180     | 20    | 125 Ad.  | 250 kişi | 500 kişi |                                                                                                             |
| Sauce potato chips     | flat, 60mm        | 180     | 50    | 175 kişi | 350 kişi | 700 kişi | Supply boiling sauce in trays.                                                                              |
| Stuffed green pepper   | flat, 60mm        | 160     | 70    | 125 kişi | 250 kişi | 500 kişi | Supply boiling sauce in trays, coat with grease-proof paper                                                 |
| Finger potato chips    | flat, 10mm        | 200     | 15-18 | 100 kişi | 200 kişi | 400 kişi | Slightly apply fat to the tray base, and spread egg yolk on chips.                                          |
| Lasagne                | flat, 60mm        | 170     | 45    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                                             |
| Pies                   | perforated, 20 mm | 180     | 30/40 | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    | Duration may vary by pie thickness. Spread melted butter on pies.                                           |
| Roasted grilled pepper | Grill             | 200     | 10    | 112 Ad.  | 225 Ad   | 450 Ad   |                                                                                                             |
| Tomato gratin          | Grill             | 170     | 20    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                                             |
| Eggplant gratin        | Grill             | 160     | 30    | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | Pierce eggplants with a fork.                                                                               |
| Stuffed zucchini       | flat, 65mm        | 160     | 50    | 75 kişi  | 150 kişi | 300 kişi | Add hot sauce.                                                                                              |
| Slitted aubergines     | flat, 40mm        | 160-200 | 30    | 60 kişi  | 125 kişi | 250 kişi | Pour hot sauce on aubergines previously fried. Slightly roast the top side at 200°C during last 10 minutes. |
| Bread roll             | perforated, 20 mm | 190     | 15-18 | 15 Kg    | 30Kg     | 60Kg     | Cooking should be performed under intensive moisture                                                        |
| Crumpet                | perforated, 20 mm | 180     | 15-18 | 15 Kg.   | 25Kg     | 50Kg     | Cooking should be performed under intensive moisture                                                        |
| Puff pastry            | flat, 20 mm       | 160     | 20    | 200 Ad.  | 400Ad    | 800Ad    |                                                                                                             |
| Sponge cake            | flat, 20 mm       | 170     | 20    | 200 kişi | 400 kişi | 800 kişi | Use grease-proof paper.                                                                                     |
| Vol-au-vent doughs     | flat, 20 mm       | 170     | 15    | 45 Ad.   | 170Ad    | 340Ad    |                                                                                                             |
| Pastry (tray)          | flat, 20 mm       | 180     | 40    | 150 kişi | 300 kişi | 600 kişi | Capacity may vary by dough thickness and spread size. Apply intensive moisture.                             |
| Shortbread             | perforated, 20 mm | 160     | 15    | 75 kişi  | 150 kişi | 300 kişi |                                                                                                             |

S: Refrigerated foods

D: Frozen foods

Table-1

**GR**

#### WAHL DER GARUNGSART

- Nachdem auf die I/O An/Aus Taste gedrückt wird leuchten alle Garungsartanzeiger und ist funktionsbereit für die Drehung der drehenden

Regulierungstaste. In dieser Position ist keine Garungsart gewählt.

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

- Wenn die drehende Regulierungstaste im Uhrzeigersinn gedreht wird erlöschen alle Garungsarten.
- Zuerst die Kombi Garungsanzeiger: wenn die Drehung fortgeführt wird werden der Reihe nach die Anzeiger der Garungsarten mit Dampf, Dampf-Trocken, Trocken und regelbarer Garungsart mit Dampf aktiviert.
- Wenn die Drehung fortgesetzt wird faengt die gleiche Reihenfolge wieder von vorne an.
- Wenn gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird laeuft die Reihenfolge umgekehrt ab.
- Durch die Drehung der Regulierungstaste wird die drehende Regulierungstaste so lange gedreht bis die gewünschte Garungsart eingestellt wird. (Bei jeder gewaehlten Garungsart erscheinen die zuletzt eingegebenen Parameter auf den Anzeigern).
- Die gewünschte Garungsart wird gewaehlt in dem auf die Mitte der drehenden Regulierungstaste gedrückt wird.
- Nach dem die Garungsart gewaehlt wurde beginnt die Waermeanzeiger anzu blinken. (Wenn eine fixe Garungswaerme gewaehlt wurde laeuft diese Etappe weiter und der Zeitanzeiger beginnt zu blinken.
- Die gewünschte Garungswaermewert wird mit der Regulierungstaste eingestellt und durch das Aufdrücken auf die drehende Regulierungstaste wird zur Einstellung der Zeit beginn die Zeitanzeiger zu blinken, und der LED der Zeitregulierungstaste leuchtet staendig weiter.
- Der Wert auf der Zeitanzeiger wird mit der drehenden Taste eingestellt.
- Beim Zeitregulierungsvorgang kann wenn gewünscht auf die Kerntemperaturfühlerstaste gedrückt (der LED auf der Taste leuchtet und auf der Zeitanzeiger einzustellender Kerntemperaturfühler Waermewert erscheint.
- Mit der drehenden Regulierungstaste wird die gewünschte Garungswaerme gewaehlt und durch das Drücken auf die drehende Regulierungstaste bestaetigt.
- Das Geraet ist jetzt bereit auf der gewünschten Garungsart zu kochen.
- Nach dem die Ofentür geöffnet und die Speisen hineingelegt und wieder verschlossen wird faengt der Ofen automatisch an zu garen.
- Wenn der Garungsvorgang beendet ist und erneut gekocht werden soll;
- Es wird auf die drehende Regulierungstaste gedrückt. (die allerletzte Garungsart und Waerme kommt mit den Zeitregulierungswerten).

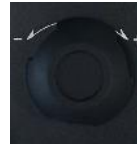
- Wenn bei dieser Position die Tür zugemacht wird beginnt er wieder automatisch zu garen.
- Wenn die Garungsart geaendert werden soll müssen die oben genannten Schritte wiederholt werden.

### ON/OFF Taste



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

### Drehende Regulierungstaste



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

### Waermeanzeiger



Es zeigt den gerade laufenden Garungswert oder die eingestellte Waerme. Waermeeinheit wird direkt daneben angezeigt. Max. Wert betraegt 275 ° C. Der Waermewert wird mit der Regulierungstaste eingestellt.

### Waerme Regulierungstaste



Damit waehrend des Betrieb der Wert gesehen werden kann erscheint beim Drücken auf die Waermetaste der eingestellte Waermewert auf dem Anzeiger 5 Sekunden lang. Danach wird der wiederholend gemessene Waermewert weiterhin angezeigt.

### Schnelle Kühlungstaste



Die Kühlungstaste wird benutzt wenn Kühlungsfunktion nötig wird. Bei der Kühlung arbeitet die Ventilatorgeschwindigkeit



bei geschlossener Ofentür auf halbe Umdrehung und wenn es offen ist auf ganze Umdrehung.

### Zeitanzeiger



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

### Zeiteinstellungstaste



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

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

### Kerntemperaturfühlerwerttaste



Wenn beim Waehlen der Garungsart auf diese Taste gedrückt wird, wird die Kerntemperaturfühler Garungszeit gewaehlt und der Led leuchtet. Mit der drehenden Regulierungstaste können Werte zwischen 30-90°C eingestellt werden.

Kerntemperaturfühler Garungszeit ist unabhaengig von der Zeit. Aber; wenn auf die Kerntemperaturfühlerwerttaste weniger als 5 Sekunden gedrückt wurde, erscheint auf dem Zeitanzeiger die eingestellte Kerntemperaturfühlerwaermewert und nach 5 Sekunden erscheint die momentane Kerntemperaturfühlerhitzenwert wieder. Wenn laenger als 5 Sekunden gedrückt wird, wird auf dem Zeitanzeiger die vergangene Zeitwert staendig angezeigt.

### Manuelle Dampftaste



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



### Informationen Taste

Gibt Auskunft über die Temperatur des Sensors.

### Automatische Spültaste



Wird für die Spülungsmenü benutzt. Mit Hilfe der drehenden Taste kann man aus 3 verschiedenen Stufen “WENIG”, “MITTELMAESSIG” und “VIEL ” waehlen und durch das Drücken auf die Taste die Spülung in Gang setzen. Auf der Taste blinkende LED zeigt dass die Spülungsvorgang aktiv ist.

### Ventilatorkontrollentaste





Kontrolliert die Ventilatorgeschwindigkeit im Ofen. Während des Garens kann man auf diese

Bevor Sie das Gerät benutzen lesen Sie bitte unbedingt die Gebrauchsanweisung und bewahren Sie diese auf um es später lesen zu können.

## 2. MONTAGE

- Den Schutznylon auf dem Gerät entfernen und falls auf der Oberfläche Klebstoff übrigbleibt mit einem geeigneten Lösemittel reinigen.
- Stellen Sie das Gerät unter einem Rauchabzug damit während des Kochvorgangs entstandener Dampf, Geruch und Rauch abziehen kann.
- Wenn der entstandener Rauch zwanghaft hinausgeführt werden sollte muss der Stromanschluss des Abluftventilators mit dem Gerät gemeinsam sein. Wenn keine Lüftung erfolgt muss das Gerät ausser Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät auf ebenem und harten Boden mit Hilfe von regulierbaren Füßen auf geraden Stand bringen und aufstellen.
- Damit die Montage und Wartung bequem erfolgen kann muss auf der linken Seite des Geräts ein Freiraum von 60 cm gelassen werden. Das wird auch das Luftsaugen des Motors erleichtern. Es müsste wieder zur Luftzirkulation hinten circa ein Freiraum von 10 cm gelassen werden.
- Bei der Aufstellung des Geräts darauf achten dass der Ofentür mindestens  $110^{\circ}$  zu öffnen ist damit die Ladung und Entleerung bequem erfolgen kann.

## 3. WASSERVERBINDUNG

- An dem Wasseranschluss des Geräts  $\frac{3}{4}$ " Anlage verlegen und an einer passenden Stelle  $\frac{3}{4}$ " Kugelventil anschliessen.
- Das Gerät muss mit  $7^{\circ}\text{Fh}$  Härte, 2-4 bar Wasser versorgt werden. So kann man verhindern dass der Wasserstrahl in kurze Zeit verkalkt.

## 4. STROMANSCHLUSS

- Das Gerät muss an einem Stromnetz angeschlossen sein das die Stromanlage Standards der DIN VDE 0100 erfüllt.
- Das Gerät muss mit einer Netzspannung von 380 - 400V 3N AC 50-60Hz versorgt werden.
- Spannungstoleranz darf  $\pm 10\%$  nicht überschreiten.

Taste drücken und die Ventilatorgeschwindigkeit ändern. Es gibt 4 Ventilatorgeschwindigkeiten

- Das Gerät ist mit der entsprechenden Amperezahl zwischen das Stromnetz angeschlossen werden.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Hierzu muss DIN VDE 0100 Artikel 540 beachtet werden. Die Erdschraube trägt diese Etikette:



## 6. VOR DEM GEBRAUCH

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

## 7. ANWEISUNGEN BEZÜGLICH DER BENUTZER

- Das Gerät wurde für die professionelle Nutzung entworfen und sollte nur vom Personal benutzt werden das geschult wurde.
- Vorteile gegenüber der älteren Ofenmodelle ;
  - Brennprüfung innerhalb des Kabins vorhanden.
  - Hat die Eigenschaft auf dem Kontrollpaneel durch einen einzige Taste auf dem Kontrollpanelle zu prüfen.
  - Es wurde ein neues Isolationsmaterial benutzt das die Wärmeverluste aufs Minimum senkt und zur gleichen Zeit umweltfreundlich ist.
  - Hat neue Türarm das noch funktioneller ist.
  - Hat ein Kerntemperaturfühler der die innere Wärme der gegarten Produkte prüft
  - Es ist ein Ofenwagen vorhanden die in den Ofen passt.
- Konvektionsöfen sind vielseitige Geräte die die warme Luft die sich in der Brennkammer sammelt über einen Ventilator in die Ofenkabine zur indirekten Garung bläst. Anders als bei den anderen wurde bei diesem
- Das Gerät gart alle Nahrungsmittelarten die auf Tabelle 1 angegeben ist. Aber bereits fertiggekochte oder eingefrorene Gerichte können Sie soweit erwärmen dass diese essbar sind.
- Bei den Konvektionsöfen ist der Wahl der Tiefe der Backbleche sehr wichtig. Backbleche für Hefeteigarten müssen Loch haben und 20mm betragen, Pastetenarten normal, ohne Loch, 20mm sein, für Gerichtarten mit Brühe und Sose nach der Eigenschaft des Gericht 40-65mm tiefen Backblech wählen.

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

|                                      |                  | GN 2/1<br>Backblech | GN 2/1<br>Backblech | GN 1/1<br>Backblech |
|--------------------------------------|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                                      | Backblech        | FBE 10              | FBE 10              | FBE 10              |
| Kekse/Gebaeck                        | 10mm             | 10 St               | 10 St               | 10 St               |
| Teigarten mit Hefe                   | 20mm mit<br>Loch | 5 St                | 5 St                | 5 St                |
| Pastetenarten                        | 20mm flach       | 5 St                | 5 St.               | 10 St.              |
| Ofengerichte                         | 40/65mm<br>flach | 5 St.               | 5 St.               | 5 St                |
| Gerichte mit<br>Brühe<br>(Erwaermen) | 65mm flach       | 4 St                | 4 St                | 3 St                |

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

- \* GN2/1 20 mm mit Loch Backbleche die für Hefeteigarten benutzt wird kann nach dem Gewicht des Brots 1 Backblech 25-30 Brote aufnehmen.  
Aber bei diesen Ofentypen kann man Brote über 180 Gramm nicht backen. In diesem Fall wenn von den Backblechen die 25 Brote aufnehmen können 10 Stück benutzt wird so betraegt die einmalige Kapazitaet des Ofens 250 Brote. Backzeit betraegt 18-20 Minuten.
- \* Flache Backbleche GN2/1 20 mm die für Pastetenarten benutzt wird können sich nach der Pastetenart aendern. Es ist möglich dass auf einem Backblech 35-40 Portionen Pastete gebacken wird. In diesem Fall betraegt die Ofenkapazitaet 350-400 Personen und die Zeit nach der Eigenschaft des Zutaten 20-35 Minuten.
- \* GN2/1 40-60mm tiefe Backbleche die für Ofengerichte benutzt werden nehmen 40 Teile Haehnchenkeule mit Sosse auf und die Garzeit betraegt 75-80 Minuten. Wenn der Ofen in diesem Fall mit voller Kapazitaet arbeitet kann Essen für 400 Personen auf einmal garen.
- Bei den Gerichtarten mit Brühe und insbesondere bei den Hülsenfrüchten benutzte GN2/1 80 mm Backbleche befinden sich auf jedem Backblech 60 Portionen und wenn auf einmal 7 Backbleche in den Ofen gegeben wird kann man 420 Portionen erhalten.
- Bevor Sie das zu garende Produkt in den Ofen geben waehlen Sie für das Vorheizen mindestens noch weitere 70°C Waermegrad mehr. Aber welches Produkt Sie auch immer garen wollen, das ideale Vorheizen betraegt 230°C. Zum Beispiel wenn Vol-au-vent bei 190°C 20 Minuten lang gebacken werden soll muss der Ofen mindestens bei 230°C vorgeheizt werden. Da das

Material das in den Ofen gegeben wird (Wagen, Backblech, zu kochen Gericht) kalt ist werden diese die Waerme im Ofen senken. Aus diesem Grund bitte das Produkt nicht in den Ofen bevor Sie nicht vorgeheizt haben.

- Die Backbleche werden nach der Höhe der zu garenden Produkte auf die Backblechschienen des Ofenwagens geschoben. Wenn die Backbleche zu nah übereinander liegen kann die Luftzirkulation nicht ganz erfolgen und die Garung wird verschieden sein. Beim Backen der Sable bisquits, Beutelteig, Amerikanischer bisquit, italienische Plaetzchen die aus Patisserieteig hergestellt werden können 10mm tiefe Backbleche (flach oder mit Loch) die man Konditorblech nennt zwischen den Schienen schieben. Aber wenn beim Garen anderer Produkte die Backbleche so geschoben werden das eine Schiene immer frei bleibt kann dies die Luftzirkulation und somit bessere Garung bewirken. Bitte unbedingt darauf achten.
- Achten Sie darauf dass der Abstand zwischen den Blechen nicht weniger als 20mm betraegt. Normalerweise muss dieser Abstand 40mm sein.
- Produkte wie gegrillte Haehnchen, gegrillte Fische und trockene Frikadellen sollten anstatt auf Blechen auf dem Drahtgrill (530x750mm) die mitgeliefert wurde gegrillt werden.  
Maximale Grillkapazitaet der Geraete für FBE 20 betraegt 5 Stück und für FBE 40 10 Stück.
- Insbesondere beim Backen der Hefeteig und Pastetenarten sollte in periodischen Abstaenden in den Ofen durch die Feuchtigkeitstaste Dampf zerstaebt werden um die Trocknung und Verkrustung des Produkts zu verhindern.
- Wenn Sie die Bleche in den Wagen stellen achten Sie darauf dass die in einer Reihe liegen und die Bleche bis zum Ende der Ofenschienen geschoben werden. Ansonsten erzielen Sie verschiedene Garung.
- Der Ofenwagen muss in die innere des Ofenkabins sehr sorgfaeltig in die Mitte gestellt

werden. Zu diesem Zweck wurde auf dem Boden des Ofens ein Halter einmontiert. Schieben Sie den Wagen bis er diesen Punkt erreicht.

## 7. INBETRIEBNAHME

- Wasserventile öffnen.
- Den elektrische Schalter öffnen. Das Gerät das an die An/Taste auf dem Panel verbunden ist erhält Strom.
- Mit der Wahltaste die Garungszeit wählen auf die Mitte der Taste drücken.
- Auf der Wärmeanzeige wird die Wärmeregelung wieder mit der Wahltaste eingestellt und bestätigt.
- Es wird auf die Zeit und Kerntemperaturfühler Taste gedrückt, die Zeit oder Kerntemperaturfühlerwärme gewählt und die Garung gestartet.

## 9. AUSSTELLEN

- Wenn während des Betriebs die Zeit abläuft wird der Garvorgang beendet. Zum Ausstellen des Geräts wird der Strom für die An/Aus Taste abgestellt.

## 10. SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Wenn während des Garungsvorgangs die Ofentür nicht ganz zu ist arbeitet das Gerät nicht. Es muss darauf geachtet werden dass der Türarm sitzt.
- Wenn während des Garungsvorgangs die Ofentür sich öffnet wird der Betrieb des Geräts gestoppt. Wenn die Tür abgeschlossen wird arbeitet das Gerät weiter.
- Wenn irgendeine Störung an dem Gerät auftritt wird die Anzeige diesbezügliche Nachrichten zeigen.
- Auf den Ofen, insbesondere auf die Abzugöffnungen keinen Blech oder ähnliche Gegenstände legen.

## 11. REINIGUNG

Reinigungsprogramme

| Washing Modes | Display                                                                             | Time     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Low Wash      |  | 120 min. |

|           |                                                                                     |          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Mid Wash  |  | 150 min. |
| High Wash |  | 180 min. |



**Anzeige**

**Dauer**

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



**Reinigung**

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

### TÜR ÖFFNEN

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



Wenn auf dem Bildschirm "TÜR ÖFFNEN" erscheint die Ofentür öffnen und in die



Wenn auf dem Bildschirm "TÜR ÖFFNEN" erscheint die Ofentür öffnen und in die Kabine Spülmittel geben.  
FBE 040 to 2 abdeckung,  
FBE 020 to 1 abdeckung,  
FBE 010 to 1 abdeckung Kabine  
Spülmittel geben.

### TÜR SCHLIESSEN



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



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

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

Dabei erscheinen auf dem Bildschirm die Buchstanben die das gewaehlte Reinigungsprogramm symbolisieren und die Reinigungszeit in Stunde und Minute.

ideale Reinigungsbedingungen entstehen wie unten angegeben wird;

- Zuerst wird der Entleerungsventil geschlossen. Das dauert circa 1 Minute.
- Die Kabinenwaerme des Ofens muss 60°C sein. Wenn die Kabinenwaerme über 60°C ist beginnen die Kabinenventilatoren zu arbeiten und auf dem Bildschirm erscheint die Mitteilung TÜR ÖFFNEN". Dabei brennt der Led der Kühlungstaste und zeigt dass die Kühlung verwirklicht worden ist. Wenn die Kabinenwaerme unter 60°C ist beginn der
- Die Waerme der Wasser im Dampfgeneators muss um 50-55°C sein.
- Wenn die Waerme des Wassers über 55°C ist fließt in den Dampfgenerator kaltes Wasser zum Kühlen. Wenn die Waerme des Wasser unter 50°C liegt beginnt der des Dampfgenerators an zu arbeiten und erhöht die Wärme des Wassers über 50°C.

#### Annulierung der Reinigung



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

REINIGUNG ANNULIERT



Nachdem auf die gleiche Taste gedrückt wird öffnet sich der Ofenkontrollpaneel. Auf dem

Bildschirm erscheint dieMitteilung "REINIGUNG ANNULIERT"



In dem man auf die drehende Regulierungstaste drückt annulliert man den Reinigungsvorgang. Damit keine Möglichkeit entsteht dass Spülmittel im Ofen überbleibt geht der Ofen auf Durchspülen über und spült 30 Minuten lang. Dann ist der Ofen bereit zum garen. Wenn nach Erscheinen der "REINIGUNG ANNULIEREN" innerhalb von 10 Sekunden auf die drehende Regulierungstaste nicht gedrückt wird laeuft das Reinigungsprogramm weiterhin fort.

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

#### 12. WARTUNG

- Das Geraet hat keine Teile die vom Nutzer repariert oder getauscht werden muss.
- Wenn an dem Geraet eine gefaehrliche Situation festgestellt wird zuerst den Stromanschluss abstellen und danach den zustaeendigen Service benachrichtigen. Verhindern Sie das unbefugte Personen in das Geraet eingreifen.

#### 13. EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN

- Wenn die Stromlampe nicht brennt den Stromschalter prüfen.
- Wenn Sie alle Schritte vorgenommen haben um den Ofen anzustellen (Waermewahl) aber das Geraet immer noch nicht arbeitet kann sein dass die Tür offen ist. Die Tür prüfen und zumachen.
- Wenn trotz all dem das Geraet nicht arbeitet wird die Störungslampe auf der Kontrollenpaneel leuchten. In diesem Fall den zustaeendigen Service benachrichtigen und in das Geraet auf keinen Fall eingreifen.

**LEBENSDAUER DER PRODUKTE BETRAEGT 10 JAHRE.**

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

|                                 | Backblech           | Garen   |       | Kapazitaet |               |               | Erklaerung                                                                                              |
|---------------------------------|---------------------|---------|-------|------------|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | GN 2/1              | °C      | Dk    | FBE 10     | FBE 20        | FBE 40        |                                                                                                         |
| Pastete mit Fleisch             | Flach<br>20mm       | 170     | 20    | 25 Kg      | 50Kg          | 100Kg         |                                                                                                         |
| Blaetterteigpastete im Ofen     | Mit Loch<br>20mm    | 170-180 | 18-20 | 80 kişi    | 325 Perso-nen | 650 Perso-nen | Nach dem Teigform kann sich Kapazitaet aendern.                                                         |
| Nudeln im Ofen                  | Flach<br>40mm       | 180     | 30    | 150 kişi   | 30Kg          | 60Kg          | In den letzten 10 min. den Ofen auf 200°C stellen.                                                      |
| Pizza im Ofen                   | Mit Loch<br>20mm    | 180     | 15    | 100 kişi   | 200 Perso-nen | 400 Perso-nen |                                                                                                         |
| Rindfleischbraten               | Flach<br>65mm       | 160     | 120   | 40 Kg      | 80Kg          | 160Kg         |                                                                                                         |
| Lammkotelett                    | Grill               | 170     | 100   | 30 Kg      | 60Kg          | 120Kg         |                                                                                                         |
| alle Lammbratenarten im Erdofen | Haengend            | 140     | 150   | 1 ad.      | 2 St.         | 4 St          | In der Mitte einen Griller und unten einen Fettsammelblech legen                                        |
| Ganzes Haehnchen                | Grill               | 160     | 70    | 16 ad.     | 50 St.        | 100 St.       | Zum Sammeln des Fettes einen Blech legen, intensiv Feuchtigkeit zuführen                                |
| Viertel Haehnchen               | Grill               | 170     | 55    | 150 ad     | 200 St.       | 400 St.       | Zum Sammeln des Fettes einen Blech legen, intensiv Feuchtigkeit zuführen                                |
| Escalop                         | Flach<br>40mm/Grill | 200     | 12    | 125 ad.    | 20Kg          | 40Kg          |                                                                                                         |
| Hamburger                       | Grill               | 190     | 15    | 12Kg.      | 250 St.       | 500 St.       | Zum Sammeln des Fettes einen Blech legen, intensiv Feuchtigkeit zuführen                                |
| Kalbskotelett                   | Grill               | 200     | 12    | 100 Ad.    | 24Kg          | 48Kg          |                                                                                                         |
| Seezungenfilet                  | Grill               | 160     | 15    | 120 ad.    | 200 St.       | 400 St.       |                                                                                                         |
| Forelle im Ofen                 | Grill               | 160     | 20    | 120 Ad.    | 240 St.       | 480 St.       |                                                                                                         |
| Muraene im Ofen                 | Grill               | 180     | 20    | 100 Ad.    | 360 St.       | 720 St.       |                                                                                                         |
| Wittling im Ofen                | Grill               | 180     | 18    | 125 Kişi   | 240 St.       | 480 St.       |                                                                                                         |
| Lachs im Ofen                   | Grill               | 180     | 20    | 125 Ad.    | 200 St.       | 400 St.       |                                                                                                         |
| Kartoffeln mit Sosse            | flach<br>60mm       | 180     | 50    | 175 kişi   | 250 Perso-nen | 500 Perso-nen | In die Backbleche wird kochende Sosse gegeben.                                                          |
| Paprikaschoten                  | flach<br>60mm       | 160     | 70    | 125 kişi   | 250 Perso-nen | 500 Perso-nen | In die Backbleche kochende Sosse gegeben, mit Backpapier zudecken.                                      |
| Herzögin kartoffeln             | flach<br>10mm       | 200     | 15-18 | 100 kişi   | 350 Perso-nen | 700 Perso-nen | Den Backblechboden leicht fetten, auf die Kartoffeln Eigelb bepinseln                                   |
| Lasagne                         | flach<br>60mm       | 170     | 45    | 200 Ad.    | 250 Perso-nen | 500 Perso-nen |                                                                                                         |
| Kuchen                          | Mit Loch<br>20mm    | 180     | 30/40 | 200 Ad.    | 200 Perso-nen | 400 Perso-nen | Nach der Dicke der Kuchen kann sich die Dauer aendern. Auf die Kuchen geschmolzene Margarine bepinseln. |
| Gegrillte Peperonis im Ofen     | Grill               | 200     | 10    | 112 Ad.    | 150 St.       | 300 St.       |                                                                                                         |
| Tomatengratin                   | Grill               | 170     | 20    | 200 Ad.    | 460 St.       | 920 St.       |                                                                                                         |

|                                                |                  |                |          |          |               |                  |                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|------------------|----------------|----------|----------|---------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Auberginengratin                               | Grill            | 160            | 30       | 150 kişi | 340 St.       | 680 St.          | In die Auberginen mit Gabel einstechen                                                                                                      |
| Zucchini Füllung                               | flach<br>65mm    | 160            | 50       | 75 kişi  | 400 St.       | 800 St.          | Heisse Sosse zufügen.                                                                                                                       |
| Karnıyarık (Auberginen mit Hackfleischfüllung) | flach<br>40mm    | 160-200        | 30       | 60 kişi  | 300 Perso-nen | 600 Perso-nen    | Auf die zuvor gebratenen Auberginen heisse Sosse giessen. In den letzten 10 Minuten auf 200°C gratinieren.                                  |
| Brötchen                                       | Mit Loch<br>20mm | 190            | 15-18    | 15 Kg    | 150 Perso-nen | 300 Perso-nen    | Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.                                                                                                  |
| Hamburger Brot                                 | Mit Loch<br>20mm | 180            | 15-18    | 15 Kg.   | 125 Perso-nen | 250 Perso-nen    | Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.                                                                                                  |
| Blaetterteiggebaeck                            | flach<br>20mm    | 160            | 20       | 200 Ad.  | 30Kg          | 60Kg             |                                                                                                                                             |
| Biskuitkuchen                                  | flach<br>20mm    | 170            | 20       | 200 kişi | 10Kg          | 20Kg             | Backpapier benutzen.                                                                                                                        |
| Vol-au-vent Teig                               | flach<br>20mm    | 170            | 15       | 45 Ad.   | 400 St.       | 800 St.          |                                                                                                                                             |
| Pastete (Backblech)                            | flach<br>20mm    | 180            | 40       | 150 kişi | 400 Perso-nen | 800 Perso-nen    | Nach der Dicke der Blaetterteig kann sich die Dauer und nach der Verteilungsgrösse die Kapazitaet aendern. Intensive Feuchtigkeit zuführen. |
| Gebaeck                                        | Mit Loch<br>20mm | 160            | 15       | 75 kişi  | 170Ad         | 340Ad            |                                                                                                                                             |
| Creme Caramel                                  | flach<br>40mm    | 170            | 50       |          | 325 Personen  | 650 Persone<br>n | Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben.                                                                                    |
| Milchreis im Ofen                              | flach<br>40mm    | 200            | 20       |          | 150 Perso-nen | 300 Perso-nen    | Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben.                                                                                    |
| 100x160x40<br>Einzelportion                    |                  | S 150<br>D 160 | 15<br>30 |          | 210 St.       | 420 St.          |                                                                                                                                             |
| 160x160x35<br>Einzelportion                    |                  | S 150<br>D 160 | 15<br>30 |          | 120 St.       | 240 St.          |                                                                                                                                             |
| 177x277x30<br>Doppelportion                    |                  | S 150<br>D 160 | 20<br>35 |          | 80 St.        | 160 St.          |                                                                                                                                             |
| 320x260x43<br>Doppelportion                    |                  | S 150<br>D 160 | 30<br>45 |          | 20 St.        | 40 St.           |                                                                                                                                             |

S: Gekühlte Gerichte

D: Eingefrorene Nahrungsmittel

Tabelle-1

**RU**

### Выбор режима приготовления

- При нажатии кнопки I/O Включить/Выключить все индикаторы

режимов приготовления пищи переходят в активное состояние и подсвечиваются. В данном положении ни один из режимов не выбран. Для выбора необходимо повернуть ручку настройки.

- Режим не будет установлен до поворота ручки настройки (до осуществления выбора программы).
- При повороте ручки настройки по часовой стрелке подсветка режимов приготовления пищи отключается.
- При повороте сначала загорится режим комбинированного приготовления пищи, при прокрутке ручки настройки следующим будет режим приготовления на пару, затем приготовление на пару-сухое приготовление, сухое приготовление и настраиваемый режим приготовления на пару.
- Если вы продолжите поворачивать ручки, режимы будут переключаться в идентичном порядке.
- При повороте ручки настройки против часовой стрелки порядок режимов приготовления будет противоположным.
- Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока не выберете нужный режим, (при выборе определенного режима готовки показываются параметры).
- Для того, чтобы выбрать определенный режим приготовления пищи, необходимо нажать на кнопку, расположенную посередине ручки настройки.
- После выбора режима начнет мигать экран настройки температуры. Если выбран режим со стандартной температурой, данный шаг пропускается, и начинает мигать экран настройки таймера.
- Для того, чтобы выбрать желаемую температуру, необходимо повернуть ручку настройки, а затем нажать на кнопку. Затем загорится экран настройки таймера, кнопка настройки таймера будет также гореть.
- Таймер устанавливается с помощью ручки настройки.
- При настройке таймера можно по желанию нажать на кнопку контроля температуры пищи, тогда кнопка загорится, и на экране настройки таймера загорится температура.
- С помощью ручки настройки выберите необходимую температуру приготовления и нажмите на кнопку для подтверждения.
- Таким образом, прибор готов к приготовлению пищи в желаемом режиме.
- Положите сырые продукты внутрь, закройте дверцу, и духовка автоматически начнет приготовление.
- Если вы хотите еще раз включить духовку после окончания приготовления, то:
- Нажмите на кнопку, расположенную на ручке настройки. Появится режим

последней готовки, а также установленная температура и данные таймера.

- Если закрыть дверцу духовки, то при заданных параметрах готовка начнется повторно.
- Если вы хотите изменить режим приготовления, следуйте шагам, указанным выше.

### Кнопка ON/OFF



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

### Ручка настройки



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

### Индикатор температуры



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

### Кнопка настройки температуры



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



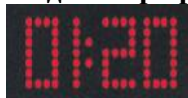
течение 5 секунд. После этого индикатор продолжит демонстрировать ту же измеренную температуру.

### Кнопка быстрого охлаждения



Кнопка быстрого охлаждения используется при необходимости срочно остудить духовку. Вентилятор, необходимый для остужения, работает в полную мощность с закрытой дверцей духовки и в пол силы, если дверца духовки открыта.

### Индикатор времени



Данный индикатор демонстрирует время приготовления, температуру приготавливаемой пищи, а также коды ошибок и предупреждений. Время приготовления показывается в минутах. Происходит обратный отсчет от установленного времени. Отсчет времени не начинается, если духовка еще не нагрелась до установленной температуры. Во время работы духовки на данном экране показывается оставшееся время, если экран находится в режиме времени. В таком случае будет мигать знак (:), расположенный в середине. Настройка времени производится поворотом ручки настройки во время выбора режима готовки. Процесс приготовления останавливается, если закончился установленный срок или если температура еды соответствует желаемой. При окончании установленного срока готовки появится звуковой сигнал (0:00), и работа духовки прекратится.

### Кнопка настройки таймера



Если нажать на эту кнопку во время выбора режима готовки, будет выбран режим готовки с установленным сроком приготовления, и данная кнопка загорится. После того, как кнопка загорелась, выберете желаемый срок приготовления с помощью ручки настройки и нажмите на кнопку, расположенную в середине ручки, для того, чтобы подтвердить ваш выбор. Если держать нажатой кнопку настройки таймера во время работы духовки, на экране покажется по очереди установленное время и прошедшее время. Через 3 секунды после того, как вы

отпустите кнопку, экран вернется к своему стандартному изображению, т.е. оставшемуся времени. При приготовлении пищи в режиме контроля температуры еды, на экране с временем показывается измеряемая температура еды. Если вы нажмете на кнопку настройки таймера один раз, то будет показано пройденное время, а через 5 секунд опять покажется температура приготавливаемой еды. Если вы подержите кнопку нажатой дольше, чем 5 секунд, на экране будет постоянно показываться прошедшее время.

### Кнопка контроля температуры пищи



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

### Кнопка ручной регулировки пара



Данная кнопка используется с целью добавления дополнительного пара во время работы духовки, когда ее температура составляет мин. 100 °C, макс. 250°C. При нажатии кнопки в течение одной секунды во внутреннюю полость духовки поступает пар. Если вы хотите добавить больше пара, следует нажать на кнопку несколько раз.



### кнопка информация

Содержит информацию о температуре датчика.

### Кнопка автоматической мойки



Данная кнопка используется для доступа в меню мойки. Вам следует произвести выбор между тремя режимами,

«слабый», «средний» и «сильный». Для этого используйте ручку настройки. Для того, чтобы начать мойку, нажмите на кнопку, расположенную на ручке настройки. Мигание лампочки на кнопке демонстрирует то, что режим мойки активен.

### Кнопка регулирования вентиляции

.....

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

#### 1. Монтаж

- Снимите защитную пленку с агрегата, если на поверхности остался клей, аккуратно его почистите.
- Установите агрегат под вытяжку, которая поможет избавиться от дыма, запаха и пара, образующегося во время приготовления еды.
- Если образовавшийся дым будет выбрасываться наружу, вытяжка должна иметь общее электрическое соединение с прибором. Необходимо прекратить работу прибора, если не работает вентиляция. Помимо этого.
- Прибор должен быть установлен на твердую поверхность, используйте регулируемые ножки прибора для равновесия.
- Для более легкой установки и проведения обслуживания в будущем, слева от места, где установлен прибор, необходимо оставить расстояние в 60 см. Это также упростит доступ воздуха к мотору. Также желательно оставить 10 см свободного места позади прибора для того, чтобы облегчить циркуляцию воздуха.
- Обратите внимание, что дверца духовки должна открываться минимум на 110° градусов для того, чтобы легче было закладывать и вынимать продукты.

#### 2. Подсоединение воды

- Подсоедините трубу (3/4") к подводу воды и установите сферический клапан (3/4") в подходящее место.
- При твердости 7<sup>0</sup>Fh, давление воды должно составлять 2-4 бар. Таким образом можно предотвратить забивание распылителя из-за жесткой воды.

#### 3. Подсоединение электричества

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



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

- Прибору необходимо напряжение 380-400 V 3N AC 50-60Hz.
- Допустимое отклонение напряжение не должно превышать  $\pm 10\%$ .
- Прибор обязательно должен быть заземлен. Для этого обратите внимание на статью 540 стандарта DIN VDE 0100. Заземлительный

болт обозначен символом "  " .

#### 4. Перед использованием

Проверка деталей

#### 5. Правила для пользователей

- Прибор создан для профессионального использования и должен использоваться только людьми, получившими специализированное образование.
- Преимущества по сравнению со старыми моделями духовок:
  - Наличие контроля за нагреванием внутри кабины.
  - Возможность управления функциями всего лишь одной кнопкой на панели.
  - Использование нового экологически чистого изоляционного материала, снижающего потерю тепла до минимума.
  - Более функциональная ручка дверцы.
  - Наличие термометра для измерения температуры готовящейся пищи.
  - Наличие стеллажа с полками, который можно завести в духовку.
- В конвекционной духовке используются вентиляторы, чтобы создать движение горячего воздуха. В данной модели горячий воздух проходит по трубам и теплообменнику и выбрасывается наружу, таким образом предотвращается попадание внутрь духовки.
- Прибор может использоваться для приготовления любых продуктов из списка в Таблице 1. Также духовка используется для подогревания ранее приготовленной пищи и разморозки замороженных продуктов.

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

противень глубиной 20 мм без дырок для пирогов и противени глубиной 40-65 мм для приготовления жидких блюд или блюд с соусами в зависимости от типа продуктов.

|                             |                      | GN 2/1<br>противень | GN 2/1<br>противень | GN 2/1<br>противень |
|-----------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                             | Противень            | FBE 40              | FBE 20              | FBE 10              |
| Печенье                     | 10 мм                | 20 шт.              | 10 шт.              | 10 шт.              |
| Выпечка из дрожжевого теста | 20мм перфорированный | 10 шт.              | 5 шт.               | 5 шт.               |
| Пироги                      | 20мм обычный         | 10 шт.              | 5 шт.               | 10 шт.              |
| Запеченные блюда            | 40/65 мм обычный     | 10 шт.              | 5 шт.               | 5 шт.               |
| Блюда с соусами (разогрев)  | 65 мм обычный        | 7 шт                | 4 шт                | 3 шт                |

При использовании противня типа GN 1/1 вместимость увеличится в два раза.

Не стоит использовать противени глубже 65 мм, они могут помешать движению горячего воздуха.

- \* Противени перфорированного типа GN2/1 глубиной 20 мм при выпекании изделий из дрожжевого теста вмещают 25-30 буханок в зависимости от их веса. Однако в духовке данного типа невозможно выпекать хлеб тяжелее 180 грамм. В таком случае при использовании 10 противеней, каждый из которых вмещает по 25 буханок, полная вместимость духовки составляет 250 буханок. Время выпекания составляет 18-20 минут.
- \* Обычные противени типа GN2/1 глубиной 20 мм, используемые для выпекания пирогов, различаются в зависимости от типа пирогов. В среднем на одном противене выпекается 35-40 порций пирогов. В таком случае, вместимость духовки составляет 350-400 порций, время выпечки составляет 20-35 минут в зависимости от начинки.
- \* На противень типа GN2/1 глубиной 40-60 мм при приготовлении курицы с соусом уместится 40 голеней, время приготовления составляет 75-80 минут. В таком случае в духовке можно приготовить еду на 400 человек за раз.
- \* При приготовлении блюд из бобовых растений вместимость противня типа GN2/1 глубиной 80 мм составляет 60 порций. Духовой шкаф вмещает 7 таких противеней, таким образом за раз можно приготовить 420 порций.
- Перед тем, как поставить блюдо в духовку, разогрейте ее, прибавив минимум 70 градусов к той температуре, на которой вы собираетесь готовить. В любом случае самая удобная величина для разогрева духовки-это 230°C. Например, если вы собираетесь выпекать

пироги при температуре 190°C в течение 20 минут, разогрейте духовку до 230°C, потому что предметы, которые вы поместите внутрь духового шкафа, а именно, полки, противени, продукты, снизят температуру нагрева, если сами они холодные. Поэтому не стоит класть продукты в неразогретую духовку. Вы можете контролировать температуру нагрева духовки по красной лампе, являющейся индикатором термометра.

- Необходимо поставить противени на полки для духового шкафа в соответствии с типом приготовляемого продукта. Если поставить противени близко друг к другу, то нарушится циркуляция горячего воздуха, таким образом процесс и время приготовления важного блюда могут измениться. Например, при приготовлении печения сабле, американского и итальянского печения можно поставить обычные или перфорированные противени глубиной 10 мм на полки один на другой, но для других видов выпекаемых блюд стоит разместить противени через один, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха и лучшее выпекание. Пожалуйста, отнеситесь к данной теме с должным вниманием.
- Расстояние между противенями не должно быть меньше 20 мм. В идеале расстояние должно составлять 40 мм.
- Курицу, рыбу и котлеты советуем запекать на решетках, прилегающих к духовке (530x750 мм). Максимальная вместимость решеток для модели FBE 20 составляет 5 штук, а для модели FBE 40-10 штук.
- Во время выпекания изделий из теста время от времени нажимайте на кнопку регулировки пара для того, чтобы предупредить высыхание поверхности изделий и образование корочки.

- Обратите внимание на то, что во время установки противеней на полки, они должны быть расположены ровно и должны доходить до задней стенки. В противном случае процесс готовки нарушится.
- Полки должны быть установлены в середине духового шкафа. Для этого установлены специальные держатели. Подтолкните стеллаж с полками так, чтобы он дошел до держателей.

## 6. Эксплуатация

- Включите электропитание.
- Нажмите на кнопку включения на панели, энергия поступит в прибор.
- Выберите режим готовки и нажмите на кнопку, расположенную в середине ручки настройки, для подтверждения.
- Настройте температуру и нажмите на кнопку для подтверждения.
- Установите таймер или необходимую температуру пищи, и готовка начнется.

## 7. Выключение

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

## 8. Меры предосторожности

- Дверца духовки должна быть полностью закрыта во время работы прибора. Если она закрыта не полностью, духовка не будет работать.
- Если открыть дверцу духовки во время работы, работа приостановится.
- При возникновении поломки код поломки будет отображен на экране.
- Не кладите предметы на духовой шкаф и обратите внимание на то, что трубы всегда должны оставаться открытыми.

## 9. Очищение

Моющие программы

| Washing Modes | Display                                                                             | Time     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Low Wash      |  | 120 min. |
| Mid Wash      |  | 150 min. |

|           |                                                                                     |          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| High Wash |  | 180 min. |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|



Нажмите на данную кнопку, чтобы запустить мощную программу.



Выберите мощную программу в соответствии со степенью загрязнения, используя ручку настройки. Нажмите на кнопку, чтобы программа начала работать.

В начале работы моющей программы, прибор подготавливает необходимые для очищения условия. Закрывается отливной клапан, устанавливается нужная температура кабины и воды.



Когда на экране появится надпись “OPEN DOOR” (откройте дверцу), откройте дверцу духовки и заложите порошок в духовку.



Когда на экране появится надпись “PUT DTRG”

FBE 040 для 2 крышка,  
FBE 020 для 1 крышка,  
FBE 010 для 1 крышка Налейте моющее средство



Надпись “CLOS DOOR” (закройте дверцу) будет показываться на экране, пока дверца открыта. Закройте дверцу после того, как заложите порошок.



Выбранная моющая программа запускается автоматически. На экране появляются обозначения, демонстрирующие тип выбранной программы и время ее работы.

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

**Идеальные условия для мойки:**

- Закрывается отливной клапан. Это длится приблизительно 1 минуту.
- Температура в кабине должна составлять 60°C. Если температура превышает 60°C, на экране появляется надпись “OPEN DOR” (откройте дверцу), и начинает работать вентилятор. В это время горит лампочка на кнопке охлаждения, демонстрируя работу вентилятора.
- Температура воды в генераторе пара должна быть 50-55°C. Если температура превышает 55°C, то в генератор пара поступает холодная вода. Если температура ниже 50°C, начинает работать горелка и нагревает воду до 50°C.

#### Отмена мойки



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



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



Если нажать на кнопку, расположенную на ручке настройки, моющая функция будет отменена. Духовка проведет очищение кабины от остатков порошка, и через 30 минут прибор будет снова готов к использованию.

Если вы не нажмете на кнопку в течение 10 секунд после появления надписи “WASH END” (отмена мойки), моющая функция возобновит свою работу с того места, где она остановилась.

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

#### 13. Обслуживание

- Прибор не может быть починен пользователем.
- В случае возникновения проблем с прибором, первым делом перекройте доступ и электричества, а затем позвоните в соответствующую службу. Не позволяйте неуполномоченным лицам прикасаться к прибору.

#### 10. Возможные проблемы и их решение

- Если не горит индикатор доступа электричества, проверьте выключатель источника тока.
- Если вы сделали все, что нужно для работы прибора (выбор температуры), возможно, вы неплотно закрыли дверцу. Проверьте положение дверцы духовки.
- Если несмотря на все это, прибор не работает, на панели загорится сигнал о поломке. В таком случае необходимо пригласить специализированного служащего и ни в коем случае не пытаться чинить прибор самим.

**Срок действия приборов составляет 10 лет.**

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

|                                 | Противень            | Приготовление |       | Вместимость |         | Пояснения                                            |
|---------------------------------|----------------------|---------------|-------|-------------|---------|------------------------------------------------------|
|                                 | GN 2/1               | °C            | Dk    | FBE 20      | FBE 40  |                                                      |
| Пирожки с мясом                 | обычный 20мм         | 170           | 20    | 50кг        | 100 кг  |                                                      |
| Пирожки из слоеного теста       | Перфорированный 20мм | 170-180       | 18-20 | 325 ч-к     | 650 ч-к | Вместимость зависит от формы теста                   |
| Макаронны, запеченные в духовке | обычный 40мм         | 180           | 30    | 30кг        | 60кг    | Прибавьте температуру до 200°C в последние 10 минут. |
| Пицца, приготовленная в духовке | Перфорированный 20мм | 180           | 15    | 200 ч-к     | 400 ч-к |                                                      |

|                              |                      |         |       |         |         |                                                                                                                           |
|------------------------------|----------------------|---------|-------|---------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Запеченная говядина          | обычный 65мм         | 160     | 120   | 80кг    | 160кг   |                                                                                                                           |
| Ребрышки ягненка             | Решетка              | 170     | 100   | 60кг    | 120кг   |                                                                                                                           |
| Ягненок тандури              | Подвешивание         | 140     | 150   | 2 шт    | 4 шт    | В середину установите решетку, а вниз положите противень для жира.                                                        |
| Целая курица                 | Решетка              | 160     | 70    | 50 шт   | 100 шт  | Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.                                                               |
| Четверть курицы              | Решетка              | 170     | 55    | 200 шт  | 400 шт. | Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.                                                               |
| Эскалопы                     | Обычный 40мм/реш.    | 200     | 12    | 20кг    | 40 кг   |                                                                                                                           |
| Гамбургер                    | Решетка              | 190     | 15    | 250 шт  | 500 шт. | Вниз положите противень для жира, используйте обильный пар.                                                               |
| Ребрышки, телятина           | Решетка              | 200     | 12    | 24кг    | 48 кг   |                                                                                                                           |
| Филе рыбы-язык               | Решетка              | 160     | 15    | 200шт   | 400 шт  |                                                                                                                           |
| Форель, запеченная в духовке | Решетка              | 160     | 20    | 240шт   | 480 шт  |                                                                                                                           |
| Белуга, запеченная в духовке | Решетка              | 180     | 20    | 360шт   | 720 шт  |                                                                                                                           |
| Пикша, запеченная в духовке  | Решетка              | 180     | 18    | 240шт   | 480 шт  |                                                                                                                           |
| Лосось, запеченный в духовке | Решетка              | 180     | 20    | 200шт   | 400 шт  |                                                                                                                           |
| Картошка с соусом            | обычный 60мм         | 180     | 50    | 250 ч-к | 500 ч-к | На противень налейте кипящий соус.                                                                                        |
| Фаршированный перец          | обычный 60мм         | 160     | 70    | 250 ч-к | 500 ч-к | Налейте кипящий соус на противень, накройте промасленной бумагой.                                                         |
| Запеченное картофельное пюре | обычный 10мм         | 200     | 15-18 | 350 ч-к | 700 ч-к | Смажьте противень маслом, картошку смажьте яйцом.                                                                         |
| Лазанья                      | Обычный 60мм         | 170     | 45    | 250 ч-к | 500 ч-к |                                                                                                                           |
| Сладкие пироги               | Перфорированный 20мм | 180     | 30/40 | 200 ч-к | 400 ч-к | Время приготовления зависит от толщины пирогов. Помажьте пироги расплавленным маргарином.                                 |
| Перец, запеченный в духовке  | Решетка              | 200     | 10    | 150шт   | 300 шт  |                                                                                                                           |
| Запеченные помидоры          | Решетка              | 170     | 20    | 460шт   | 920 шт  |                                                                                                                           |
| Запеченные баклажаны         | Решетка              | 160     | 30    | 340шт   | 680 шт  | Проколите баклажаны вилкой.                                                                                               |
| Фаршированные кабачки        | Обычный 65мм         | 160     | 50    | 400 шт  | 800 шт  | Добавьте горячий соус.                                                                                                    |
| Баклажаны, начиненные фаршем | Обычный 40мм         | 160-200 | 30    | 300 ч-к | 600 ч-к | Добавьте горячий соус в заранее поджаренные баклажаны. Прибавьте температуру до 200 <sup>0</sup> С' в последние 10 минут. |
| Хлеб                         | Перфорированный 20мм | 190     | 15-18 | 150 ч-к | 300 ч-к | Используйте обильный пар.                                                                                                 |

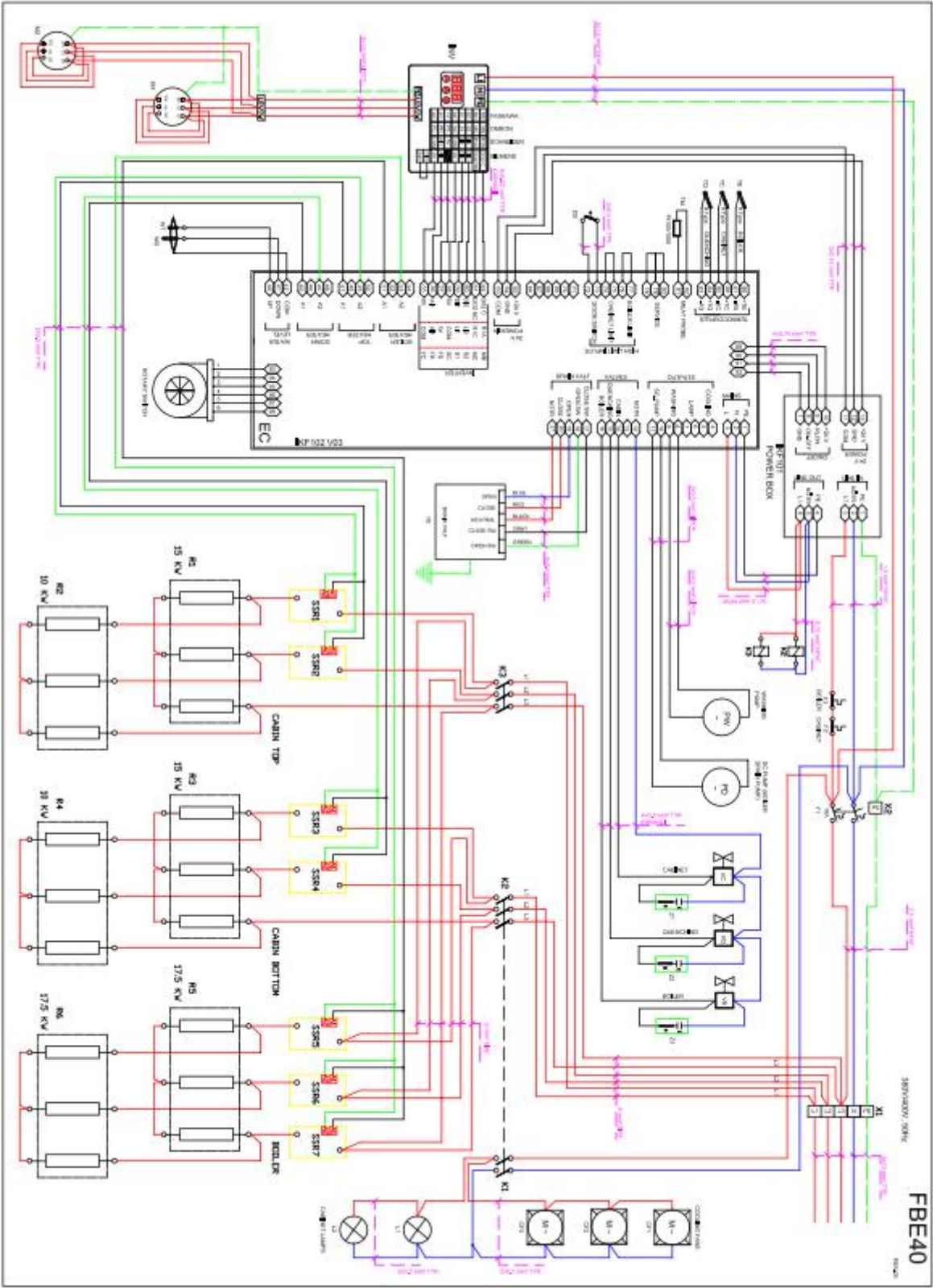
|                                       |                         |                |          |         |         |                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------|----------|---------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гамбургский хлеб                      | Перфорированный<br>20мм | 180            | 15-18    | 125 ч-к | 250 ч-к | Используйте обильный пар.                                                                |
| Изделия из слоеного теста             | обычный<br>20мм         | 160            | 20       | 30кг    | 60 кг   |                                                                                          |
| Бисквит                               | обычный<br>20мм         | 170            | 20       | 10кг    | 20 кг   | Используйте промасленную бумагу.                                                         |
| Легкое тесто                          | обычный<br>20мм         | 170            | 15       | 400 шт  | 800 шт  |                                                                                          |
| Пироги (на противени)                 | обычный<br>20мм         | 180            | 40       | 400 ч-к | 800 ч-к | Вместимость зависит от толщины теста и расположения его слоев. Используйте обильный пар. |
| Булочки                               | Перфорированный<br>20мм | 160            | 15       | 170шт   | 340 шт  |                                                                                          |
| Крем-карамель                         | обычный<br>40мм         | 170            | 50       | 325 ч-к | 650 ч-к | Заполните противень горячей водой до половины.                                           |
| Рисовый пудинг, запеченный в духовке. | обычный<br>40мм         | 200            | 20       | 150 ч-к | 300 ч-к | Заполните противень горячей водой до половины.                                           |
| 100x160x40 одна порция                |                         | S 150<br>D 160 | 15<br>30 | 210 шт  | 420 шт  |                                                                                          |
| 160x160x35 одна порция                |                         | S 150<br>D 160 | 15<br>30 | 120 шт  | 240 шт  |                                                                                          |
| 177x277x30 двойная порция             |                         | S 150<br>D 160 | 20<br>35 | 80 шт   | 160 шт  |                                                                                          |
| 320x260x43 двойная порция             |                         | S 150<br>D 160 | 30<br>45 | 20 шт   | 40 шт   |                                                                                          |

S: Остуженные блюда

D: Замороженные блюда

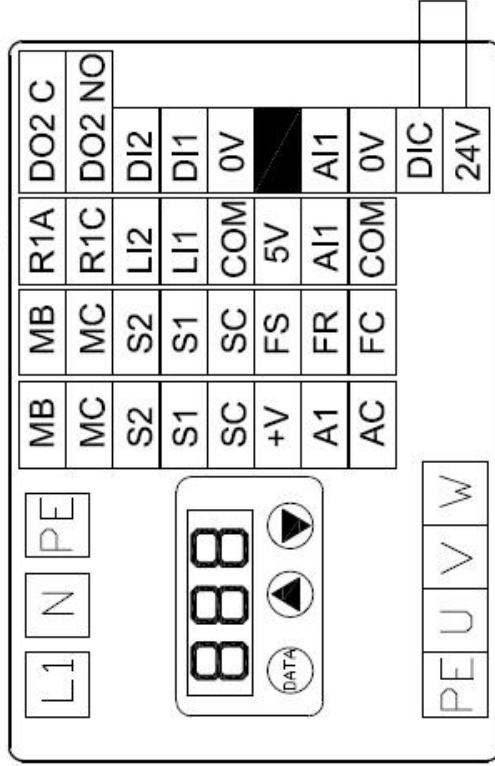
Таблица-1





FBE40

REV.24

YASKAWA  
OMRON  
SCHNEIDER  
SIEMENS

INV

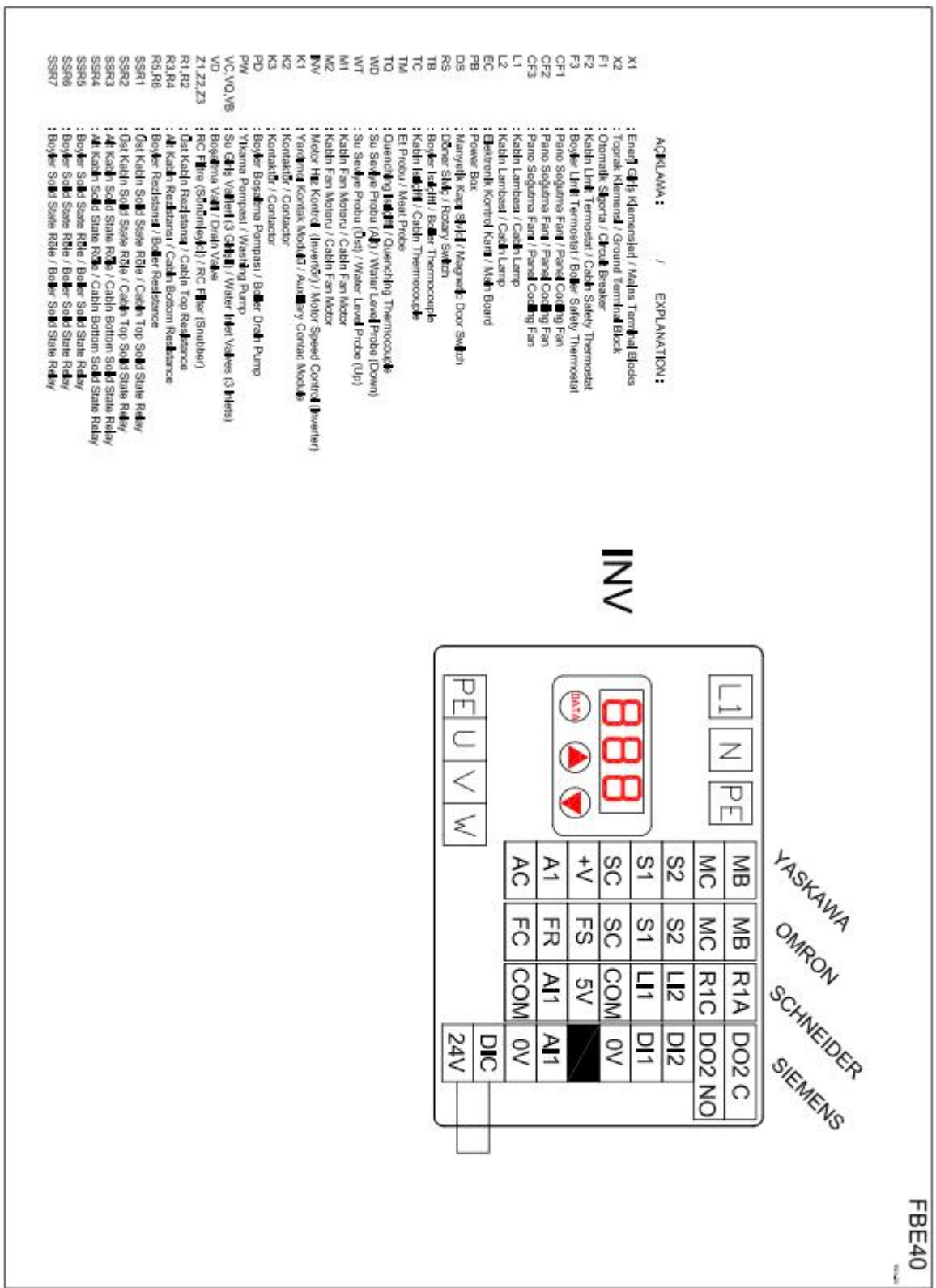
## AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

|          |                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------|
| X1       | : Enerji Giriş Klemensleri / Mains Terminal Blocks              |
| X2       | : Toprak Klemensi / Ground Terminal Block                       |
| F1       | : Otomatik Sigorta / Circuit Breaker                            |
| F2       | : Kabin Limit Termostat / Cabin Safety Thermostat               |
| F3       | : Boyler Limit Termostat / Boiler Safety Thermostat             |
| CF1      | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| CF2      | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| CF3      | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| L1       | : Kabin Lambası / Cabin Lamp                                    |
| L2       | : Kabin Lambası / Cabin Lamp                                    |
| EC       | : Elektronik Kontrol Kartı / Main Board                         |
| P8       | : Power Box                                                     |
| DS       | : Manyetik Kapı Sıvıcı / Magnetic Door Switch                   |
| RS       | : Döner Sıvıç / Rotary Switch                                   |
| TB       | : Boyler Isılçığı / Boiler Thermocouple                         |
| TC       | : Kabin Isılçığı / Cabin Thermocouple                           |
| TM       | : Et Probu / Meat Probe                                         |
| TQ       | : Quenching Isılçığı / Quenching Thermocouple                   |
| WD       | : Su Seviye Probu (Alt) / Water Level Probe (Down)              |
| WT       | : Su Seviye Probu (Üst) / Water Level Probe (Up)                |
| M1       | : Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor                            |
| M2       | : Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor                            |
| INV      | : Motor Hız Kontrol (Invertör) / Motor Speed Control (Inverter) |
| K1       | : Yardımcı Kontak Modülü / Auxiliary Contact Module             |
| K2       | : Kontaktör / Contactor                                         |
| K3       | : Kontaktör / Contactor                                         |
| PD       | : Boyler Boşaltma Pompası / Boiler Drain Pump                   |
| PW       | : Yıkama Pompası / Washing Pump                                 |
| VC,VQ,VB | : Su Giriş Valfleri (3 Girişli) / Water Inlet Valves (3 Inlets) |
| VD       | : Boşaltma Valfi / Drain Valve                                  |
| Z1,Z2,Z3 | : RC Filtre (Sönümlerici) / RC Filter (Snubber)                 |
| R1,R2    | : Üst Kabin Rezistansı / Cabin Top Resistance                   |
| R3,R4    | : Alt Kabin Rezistansı / Cabin Bottom Resistance                |
| R5,R6    | : Boyler Rezistansı / Boiler Resistance                         |
| SSR1     | : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay      |
| SSR2     | : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay      |
| SSR3     | : Alt Kabin Solid State Röle / Cabin Bottom Solid State Relay   |
| SSR4     | : Alt Kabin Solid State Röle / Cabin Bottom Solid State Relay   |
| SSR5     | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |
| SSR6     | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |
| SSR7     | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |

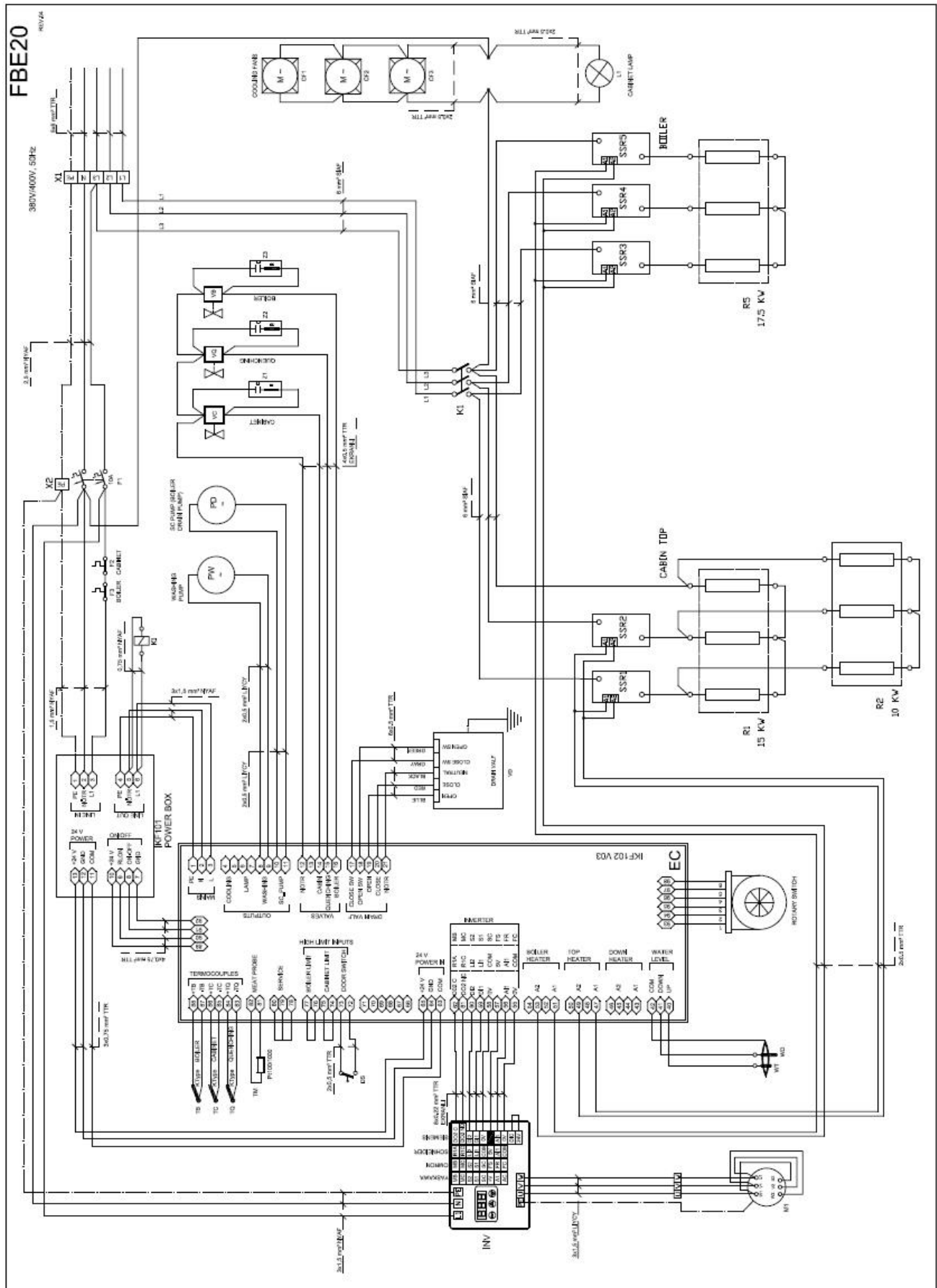
BAĞL

NTI ŞEMASI / SCHALTPLAN / Схема подключения электричества

FBE 20 ELEKTRİK BAĞLANTI ŞEMASI / SCHALTPLAN / Схема подключения электричества

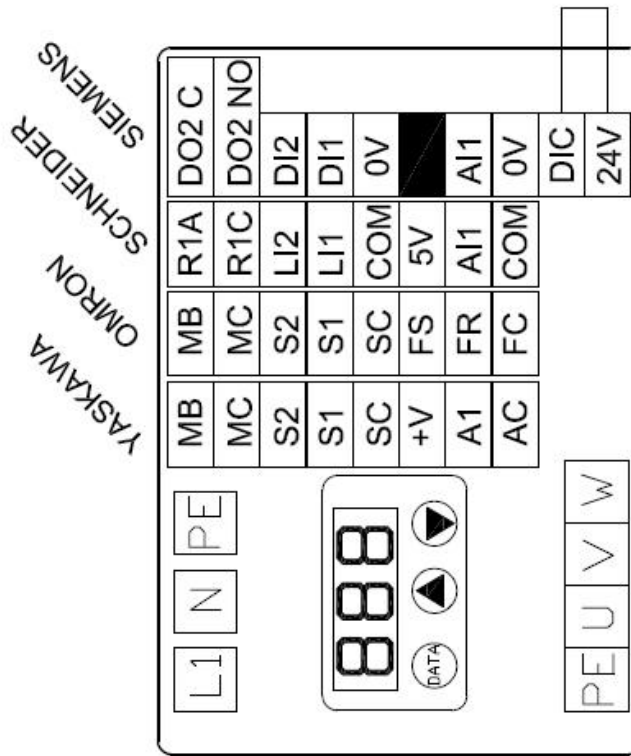


A



FBE 20 ELEKTRİK BAĞLANTI ŞEMASI / SCHALTPLAN / Схема подключения электричества

# INVI



ACIKLAMA: / EXPLANATION:

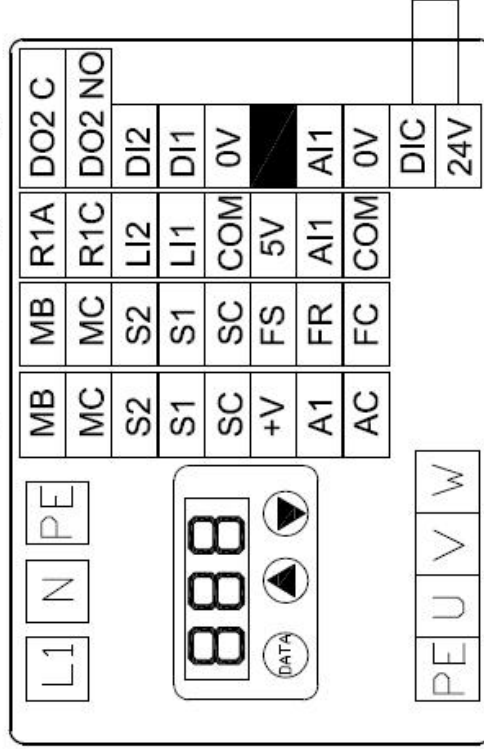
|            |                                                                 |
|------------|-----------------------------------------------------------------|
| X1         | : Enerji Giriş Klemensleri / Mains Terminal Blocks              |
| X2         | : Toprak Klemens / Ground Terminal Block                        |
| F1         | : Otomatik Sigorta / Circuit Breaker                            |
| F2         | : Kabin Limit Termostat / Cabin Safety Thermostat               |
| F3         | : Boyler Limit Termostat / Boiler Safety Thermostat             |
| CF1        | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| CF2        | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| CF3        | : Pano Soğutma Fanı / Panel Cooling Fan                         |
| L1         | : Kabin Lambası / Cabin Lamp                                    |
| EC         | : Elektronik Kontrol Kartı / Main Board                         |
| PB         | : Power Box                                                     |
| DS         | : Manyetik Kapi Sıvıcl / Magnetic Door Switch                   |
| RS         | : Döner Sıvıcl / Rotary Switch                                  |
| TB         | : Boyler Isıliçli / Boiler Thermocouple                         |
| TC         | : Kabin Isıliçli / Cabin Thermocouple                           |
| ET         | : Et Probu / Meat Probe                                         |
| TQ         | : Quenching Isıliçli / Quenching Thermocouple                   |
| WD         | : Su Seviye Probu (Alt) / Water Level Probe (Down)              |
| WT         | : Su Seviye Probu (Üst) / Water Level Probe (Up)                |
| M1         | : Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor                            |
| INV        | : Motor Hız Kontrol (Invertör) / Motor Speed Control (Inverter) |
| K1         | : Kontaktör / Contactor                                         |
| PD         | : Boyler Boşaltma Pompası / Boiler Drain Pump                   |
| PW         | : Yıkama Pompası / Washing Pump                                 |
| VC, VQ, VB | : Su Giriş Valfleri (3 Girişli) / Water Inlet Valves (3 Inlets) |
| VD         | : Soğaltma Valfi / Drain Valve                                  |
| Z1, Z2, Z3 | : RC Filtre (Şöhmüyleyic) / RC Filter (Snubber)                 |
| R1, R2     | : Üst Kabin Rezistansı / Cabin Top Resistance                   |
| R5         | : Boyler Rezistansı / Boiler Resistance                         |
| SSR1       | : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay      |
| SSR2       | : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay      |
| SSR3       | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |
| SSR4       | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |
| SSR5       | : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay            |



FBE10

REV.24

YASKAWA  
OMRON  
SCHNEIDER  
SIEMENS



INV

AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

- X1 : Enerji Giriş Klemensleri / Mains Terminal Blocks
- X2 : Toprak Klemensi / Ground Terminal Block
- F1 : Oromatik Sigorta / Circuit Breaker
- F2 : Kabin Limit Termostat / Cabin Safety Thermostat
- F3 : Boyler Limit Termostat / Boiler Safety Thermostat
- CF1 : Pano Soğutma Fani / Panel Cooling Fan
- CF2 : Pano Soğutma Fani / Panel Cooling Fan
- CF3 : Pano Soğutma Fani / Panel Cooling Fan
- L1 : Kabin Lambası / Cabin Lamp
- EC : Elektronik Kontrol Kartı / Main Board
- PB : Power Box
- DS : Manyetik Kapı Sıvı / Magnetic Door Switch
- RS : Döner Sıvıç / Rotary Switch
- TB : Boyler Isıçığı / Boiler Thermocouple
- TC : Kabin Isıçığı / Cabin Thermocouple
- TM : Et Probu / Meat Probe
- TQ : Quenching Isıçığı / Quenching Thermocouple
- WD : Su Seviye Probu (Alt) / Water Level Probe (Down)
- WT : Su Seviye Probu (Üst) / Water Level Probe (Up)
- M1 : Kabin Fan Motoru / Cabin Fan Motor
- INV : Motor Hiz Kontrol (İnvertör) / Motor Speed Control (Inverter)
- K1 : Kontaktör / Contactor
- PW : Boyler Boşaltma Pompası / Boiler Drain Pump
- VC,VQ,VB : Yıkama Pompası / Washing Pump
- VD : Su Giriş Valfleri (3 Girişli) / Water Inlet Valves (3 Inlets)
- Z1,Z2,Z3 : Boşaltma Valfi / Drain Valve
- R1 : RC Filtre (Sönümlenici) / RC Filter (Snubber)
- R5 : Üst Kabin Rezistansı / Cabin Top Resistance
- SSR1 : Boyler Rezistansı / Boiler Resistance
- SSR2 : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay
- SSR3 : Üst Kabin Solid State Röle / Cabin Top Solid State Relay
- SSR4 : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay
- SSR5 : Boyler Solid State Röle / Boiler Solid State Relay



