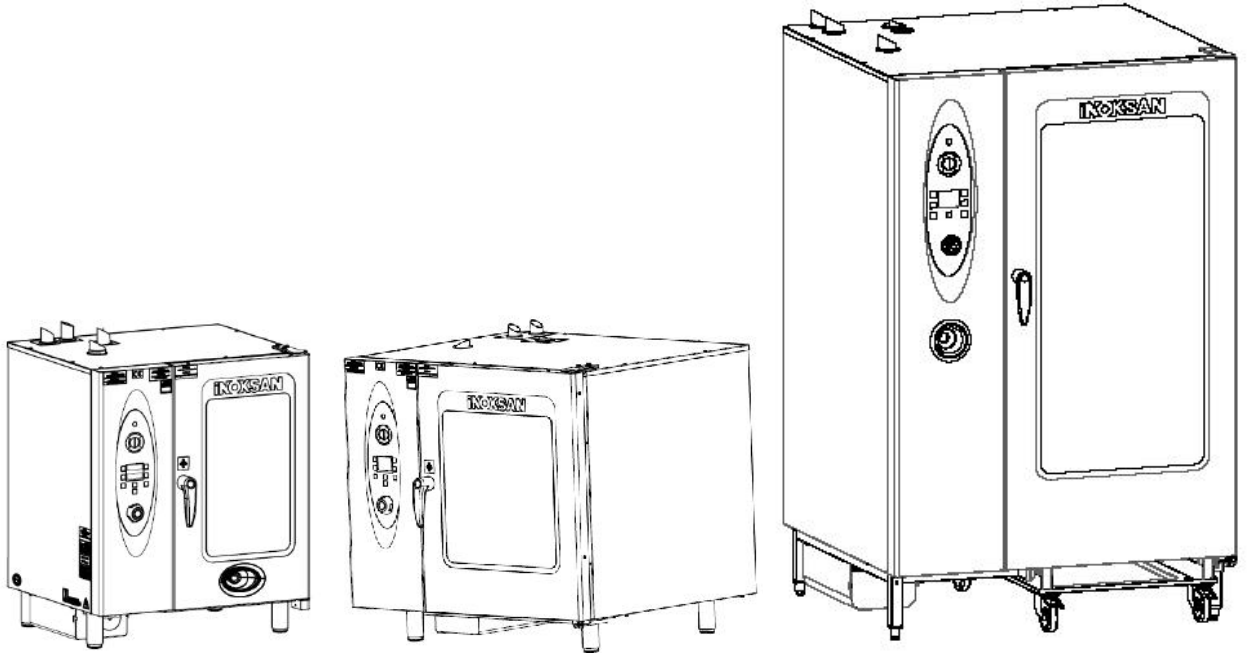


	KULLANIM KILAVUZU	TR
	INSTRUCTIONS MANUAL	GB
	GEBRAUCHSANWEISUNG	DE
	Инструкция по эксплуатации	RU
	MANUAL DE USUARIO	ES



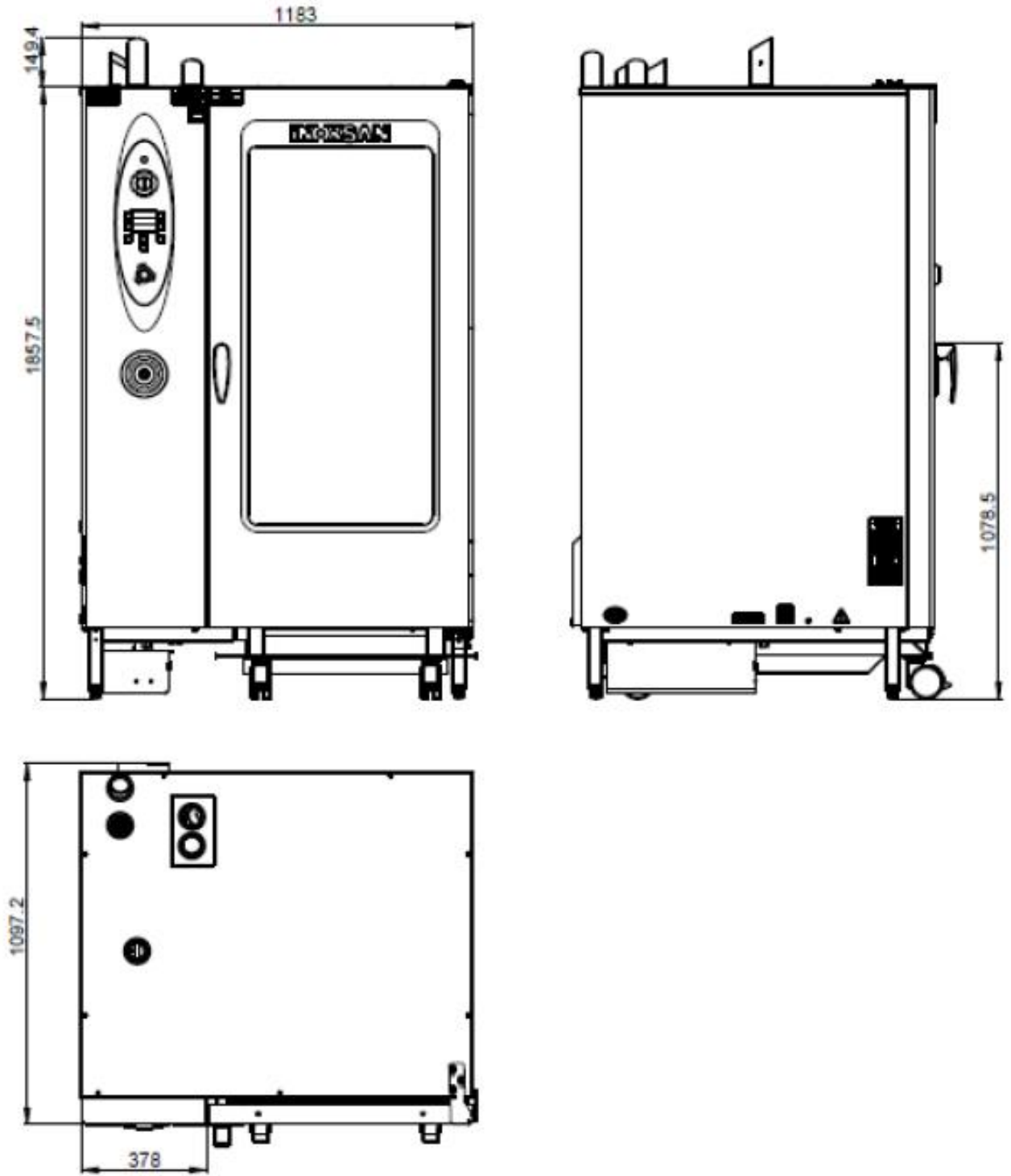
GAZLI
BUHARLI KONVEKSİYONLU FIRIN
GAS AND
STEAM CONVECTION OVEN
GAS
DAMPF KONVEKTIONSOFFEN
Газовый духовой шкаф,
паровой духовой шкаф, конвекционный духовой шкаф
HORNO DE CONVECCIÓN DE VAPOR Y DE GAS

MODEL / Модели / MODELL / MODELO : INO-FBG010
INO-FBG020
INO-FBG040



inosmart

Revizyon No: 05
Yürürlük Tarihi: 07.10.2021



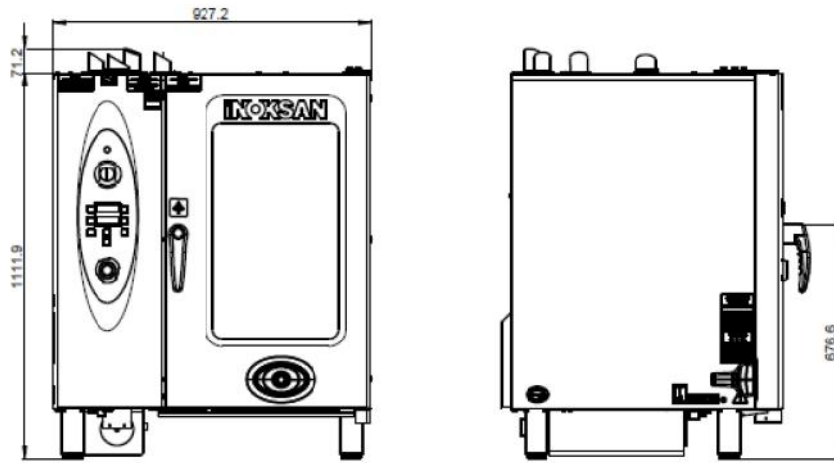
TECHNICAL FEATURES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss / ENTRADA DE AGUA 3/4"

ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / : Подвод газа / Gasanschluss / ENTRADA DE ELECTRICIDAD 3x2,5 mm

CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss / ENTRADA DE GAS 3/4"

INO-FBG 010

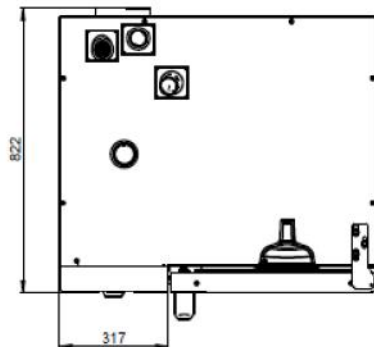


TECHNICAL FEATURES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

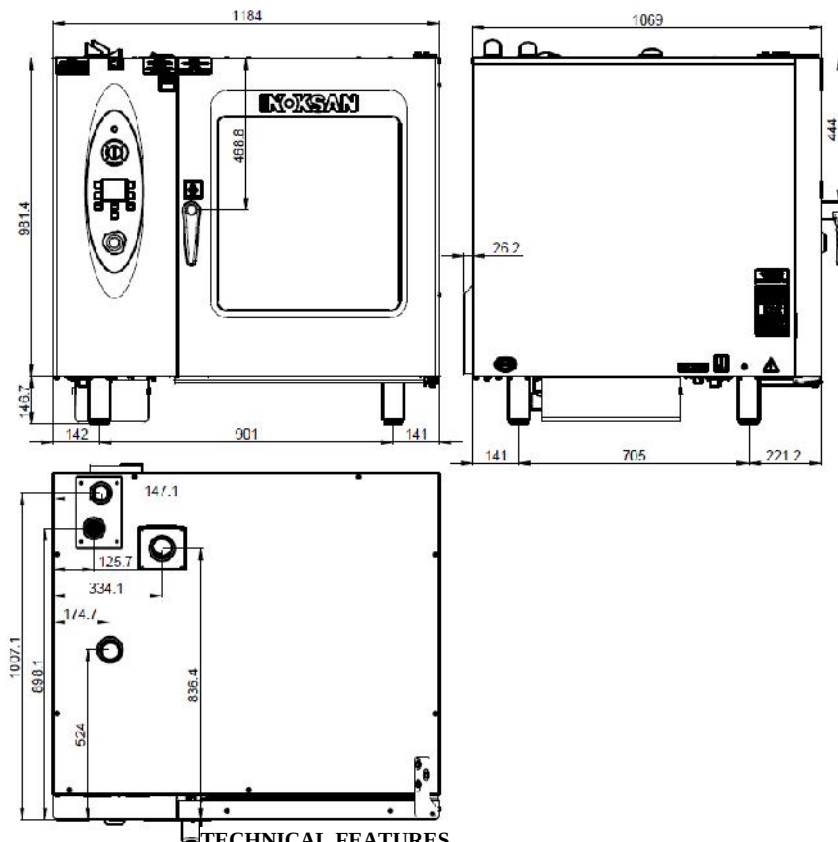
SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss 3/4"

ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / : Подвод газа / Gasanschluss / ENTRADA DE ELECTRICIDAD 3x2,5 mm

CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss / ENTRADA DE GAS 3/4"



INO-FBG020

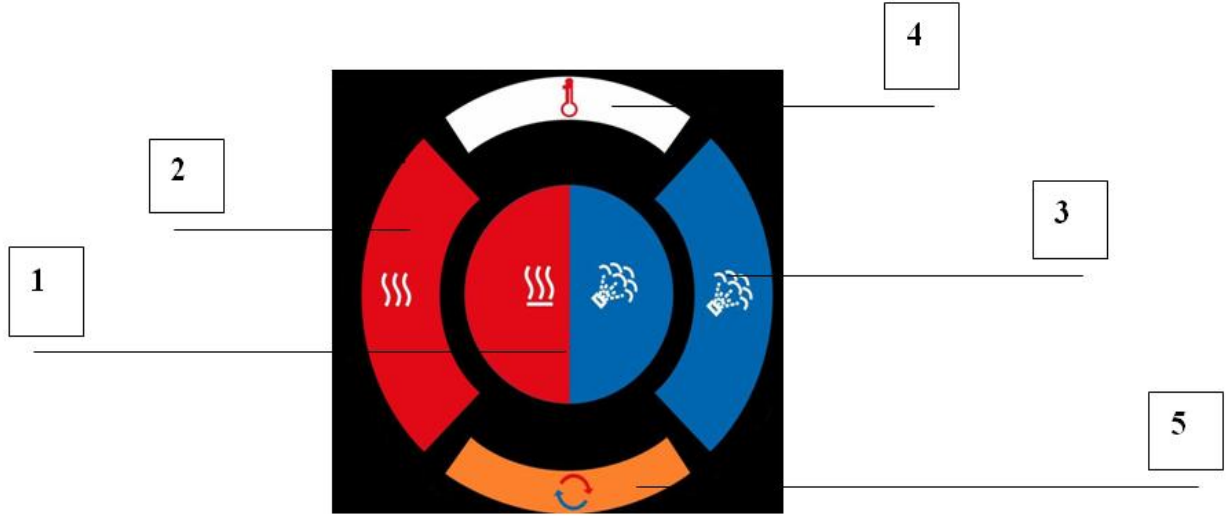


TECHNICAL FEATURES

ENTRADA DE AGUA / SU GİRİŞİ / WATER INLET / Подвод электричества / Stromanschluss 3/4"

ENTRADA DE ELECTRICIDAD / ELEKTRİK GİRİŞİ / ELECTRIC INLET / : Подвод газа / Gasanschluss 3x2,5 mm

ENTRADA DE GAS / CAZ GİRİŞİ / GAS INLET / Подвод воды / Wasseranschluss 3/4"



1 - 30⁰-275⁰C arasında “kombi” pişirme /30⁰-275⁰C Boiler Cooking / 30⁰-275⁰C Kombi Garung

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 glace etme işlemlerinde bu pişirme yöntemi idealdir.

2 – 30⁰-275⁰C arasında “Turbo” pişirme

Yumuşak filetolar, pirzolarlar, hamur işleri ürünleri eşit oranda pişirme sağlayabilir. 300⁰C’ ye kadar ayarlanabilen sıcaklık, çalışma kapasitesi artırır, özellikle derin dondurulmuş ürünlerin “convenience” usulüyle en uygun biçimde pişmesini sağlar.

3 - 100⁰C’ 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 - 30⁰C-99⁰C 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

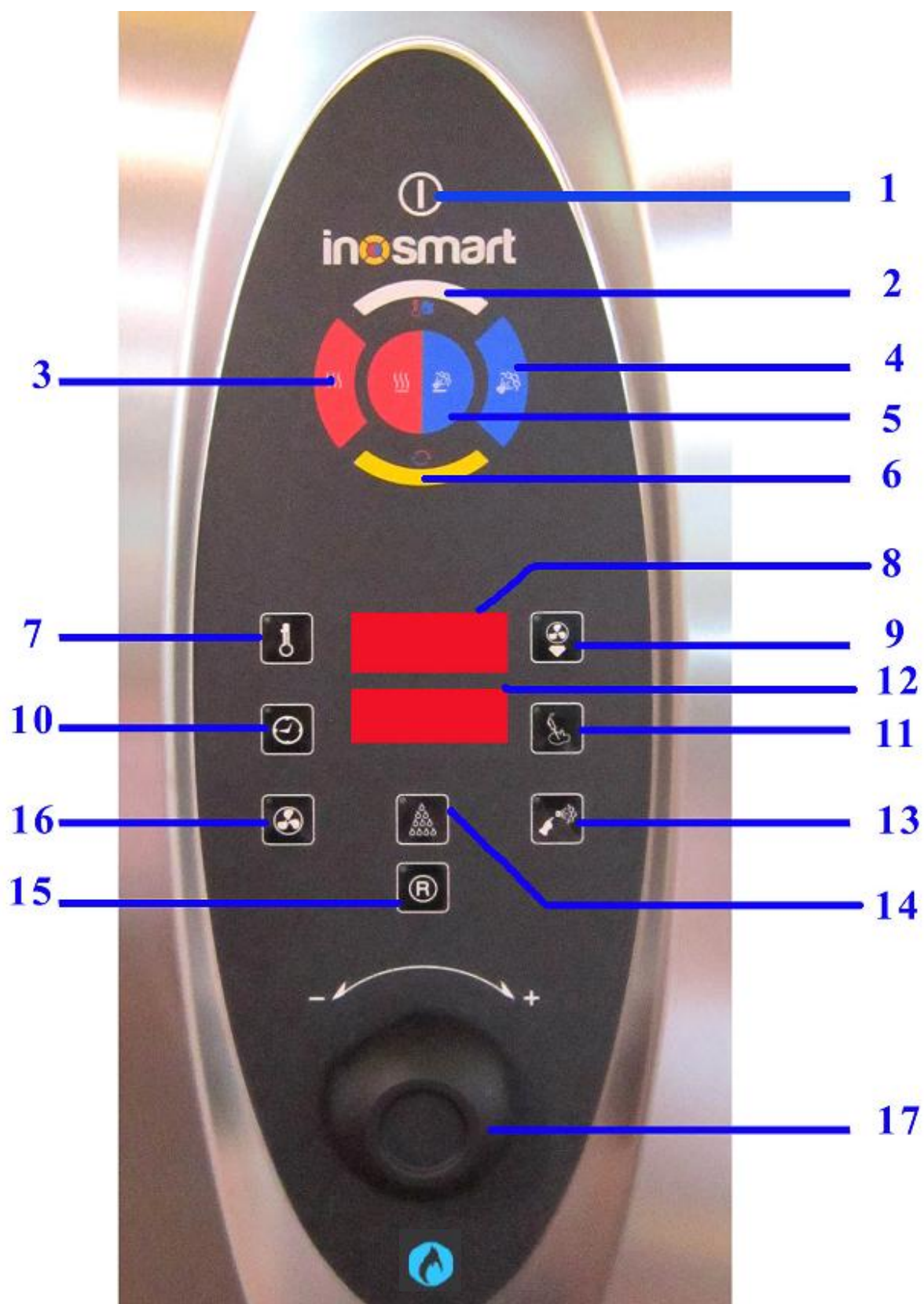
Yiyeceklere önceden düşük sıcaklıklarda ön pişirme uygulanır ve soğutulur. Sunuma hazırlanan yiyecekler banket modunda kısa sürede pişirilerek taze pişmiş olarak hazırlanması sağlanır.

NOT : Mutfaklar da sağlıklı havalandırma yapılabilmesi için Inosmart fırınların üzerine seçilmesi önerilen davlumbaz ölçüleri ve davlumbaz egzoz debisi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

NOTE: Hood sizes recommended to be selected on Inosmart ovens for healthy ventilation in kitchens and hood exhaust flow are given in the table below.

DAVLUMBAZ BACA VE METREKÜP CETVELİ (DUVAR TİP DAVLUMBAZ FİLTRESİZ)
HOOD, CHIMNEY AND METERCUBE SCHEDULE (WALL TYPE HOOD WITHOUT FILTER)

FIRIN TİPİ OVEN TYPE	(L) BOY/ LENGHT (mm)	(W) EN / WIDTH (mm)	(H) YÜKSEKLİK / HEIGHT(mm)	(M) BACANIN KENAR ÖLÇÜSÜ/ SIDE SIZE OF CHIMNEY (mm)	(m ³ /h) TEK EMİŞLİ DAVLUMBAZ EGZOZ DEBİSİ / SINGLE SUCTION HOOD EXHAUST FLOW	(m ³ /h) ÇİFT EMİŞLİ DAVLUMBAZ EGZOZ DEBİSİ / DOUBLE SUCTION HOOD, EXHAUST FLOW
40 TEPSİLİ / 40 TRAY	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
20 TEPSİLİ / 20 TRAY	1500	1470	500	750	4115,1	2895,8
10 TEPSİLİ / 10 TRAY	1200	1170	500	600	2620,2	1843,8



1. On/OFF Butonu/ On/Off Buton / On/OFF Taste / Кнопка On/OFF/ Boton de encendido
2. Ayarlanabilir Buharlı / Adjustable Steam / Regelbarer Dampf / Настройки пара/ Vapor Ajustable
3. Sıcak Hava / Hot Air / Warmluft / Горячий воздух / Aire caliente
4. Buharlı / Steam / Mit Dampf / Пар / Vapor
5. Kombi / Boiler / Kombi / Комби / Hervidor
6. Ayarlanabilir Buharlı-Sıcak / Adjustable steam – Hot / Regelbarer Dampf-Warm / Настройка температуры пара / Vapor ajustable- Caliente /
7. Kabin İçi Sıcaklık Butonu / Cabin Temperature buton / Waermetaste innerhalb der Kabine / Настройка температуры в кабине / Boton de temperatura de cabina
8. Kabin İçi Sıcaklık Göstergesi / Cabin Temperature Display / Waermeanzeiger für die innere Kabine / Настройка температуры в кабине / Indicador de temperatura de la cabina
9. Hızlı Soğutma Butonu / Fast Cooling Buton / Schnelle Kühlungstaste / Настройка температуры в кабине / Boton de enfriamiento rápido
10. Zaman Butonu / Timing Buton / Zeittaste / Индикатор температуры в кабине / Botón de tiempo
11. Et Probu Butonu / Meat Probe Buton / Kerntemperaturfühlerltaste / Кнопка быстрого охлаждения / Botón de sonda de carne
12. Zaman Göstergesi / Time Display / Zeitanzeige / Кнопка настройки таймера / Pantalla de tiempo
13. Kabin İçi Su Püskürtme Butonu / Cabin Water Spray Buton / Automatische Spültaste / Кнопка распылителя в кабине / Индикатор времени / Botón de aspersión de agua en cabina
14. Otomatik Yıkama Butonu / Automotic Wash Buton / Automatische Spültaste / Кнопка автоматической мойки / Bóton de lavado automático
15. Reset Butonu / Reset Buton / Reset Taste / Кнопка Reset / Botón de restablecer
16. Kabin İçi Fan Devir Butonu / Cabin Fan Cycle Buton / Ventilatorumdrehungstaste für den Innenkabin / Кнопка вентиляции внутри кабины / Botón de ciclo de fan en cabina
17. Döner ayar Butonu / Rotary Set Switch / Drehbarer Regeltaste / Ручка настройки / Selector giratorio de ajuste



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

PİŞİRME 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;

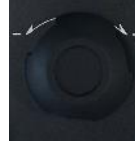
- Döner Ayar Butonuna basılır. (En son pişirme modu ve sıcaklık zaman ayar değerleriyle birlikte gelir.)
- Bu konumda kapı kapatılırsa otomatik olarak tekrar pişirmeye başlar.
- Pişirme modu değiştirilmek istendiğinde yukarıdaki adımlar tekrarlanmalıdır.

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 artırır, 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 verilmek istendiğinde butona tekrar basılmalıdır.

Reset Butonu

Brülörler yanma ile ilgili hata kodu verdiklerinde resetlemek için kullanılır.

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		FBG040	FBG020	FBG010
Genişlik/ Ширина / Width / Ancho	mm	1180	1180	925
Derinlik/ Глубина / Depth / Profundidad	mm	1070	1070	793
Yükseklik/ Высота / Height / Altura	mm	1893	1190	1190
Gaz Girişi/ Подвод газа / Gas Inlet / Entrada de gas	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Su Basıncı/ Давление воды / Water Pressure /	bar	2-4	2-4	2-4
Su Girişi / Подвод воды / Water Inlet/ Presión de agua	inç	3/4"	3/4"	3/4"
Fan Motor Gücü / Сила мотора вентилятора / Fan Motor Rating / Entrada de agua	kW	0,85x2	0,85	0,85
Elektrik Girişi / Подвод электричества / Electric Inlet/ Toma de electricidad	V	230V 1N AC 50Hz		
Max. Elektriksel Gücü / Макс. Электрическая мощность / Max. Electrical Power / Max. Electrical Power / Max. Potencia eléctrica	kW	2	1.1	1.1
Max. Gaz Gücü / Макс. Сила газового потока / Max. Gas Power / Max. Potencia de gas	kW	50	25	15
Sıcak Hava Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в конвекционных духовых шкафах / Hot Air Gas Power / Potencia de gas de aire caliente	kW	50	24(NG) 25(LPG)	15
Buhar Gaz Gücü / Максимальная сила газового потока в паровых духовых шкафах / Steam Gas Power / Potencia de gas de vapor	kW	28	25	15
Piştirme kapasitesi / Производительность (количество блюд) / Cooking capacity / Capacidad de cocción	Ad.	GN1/1*40	GN1/1*20	GN1/1*10
Faydalı iç hacim / Вместимость / Useful interior space / Espacio interior útil	m3	0,90	0,42	0,2
Net Ağırlık / Вес нетто / Net Weight / Peso neto	Kg	350 (+50 araba)	270	210

T2				
Ülke / Country / País	Gaz / Gas	Basınç Pressure Presión	Enjektör Injector Inyector	FBG...
		mbar		mm
AT, ES, IT, BE, FI, PT, CH FR, SE, DE, GB, LU, DK IE, GR, TR	G20 G20/25	20 20/25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0
DE	G25	20	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0
NL	G25	25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0
HU	G25.1	25	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0
DK, IE, LU, ES, IT, GR, FI NO, NL, FR, PT, GB, SE, TR, HU	G30/31 G30 G31	28-30/37 28-30 28-30	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0
AT, CH, DE, HU	G30 G31	50 50	Gaz Valfi Enjektörü Gas Valve Injector Inyector de válvula de gas	6,0

T3						
Gaz / Gas	Basınç / Pressure Presión (mbar)			FBG040	FBG020	FBG010
		Qn	kW	48	25	15
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption Consumo de gas	m³/h	5,079	2,646	1,587
G25 (DE)	20			5,908	3,077	1,846
G25 (NL)	25			5,898	3,072	1,843
G25.1 (HU)	25			5,898	3,072	1,843
G30	28-30		Kg/h	3,785	1,972	1,183
G30	50			3,729	1,942	1,165

T4						
P mbar	GAZ / GAS					
	G20	G25	G25	G30	G31	G30-31
Nominal / Rated	20	20	25	29	37	50
Minimum	17	18	20	25	30	42,5
Maximum	25	25	30	35	45	57,5

T5				
Ülke / Country / País		Kategori Category	Gas (mbar)	
			Doğal gaz Naturel Gas	LPG
Almanya / Germany	DE	II _{2ELL3B/P}	20	50
Avusturya / Austria	AT	II _{2H3B/P}	20	50
İsviçre / Switzerland	CH	II _{2H3B/P}	20	50
İtalya / Italy	IT	II _{2H3+}	20	30/37
Portekiz / Portugal	PT	II _{2H3+}	20	30/37
İsveç / Sweden	SE	II _{2H3B/P}	20	30
İspanya / Spain	ES	II _{2H3+}	18	28/37
Luksemburg / Luxembourg	LU	II _{2E3P}	20	37
Luksemburg / Luxembourg	LU	II _{2H3B/P}	20	50
Danimarka / Denmark	DK	II _{2H3B/P}	20	30
Fransa / France	FR	II _{2Esi3B/P}	20	28/37
Fransa / France	FR	II _{2E+3+}	20	28/37
Macaristan / Hungary	HU	II _{2HS3B/P}	25	30
Çekoslovakya / Czech Republic	CZ	II _{2H3B/P}	20	50
Yunanistan / Greece	GR	II _{2H3+}	20	28/37
İngiltere / United Kingdom	GB	II _{2H3+}	20	28/37
Belçika / Belgium	BE	I _{2E(S)B}	20/25	-
Belçika / Belgium	BE	I ₃₊	-	28/37
Finlandiya / Finland	FI	II _{2H3B/P}	20	30
Hollanda / Netherlands	NL	II _{2L3B/P}	25	30
İrlanda / Ireland	IE	II _{2H3+}	20	28/37
İrlanda / Ireland	IE	II _{2H3B/P}	20	30
Norveç / Norway	NO	II _{2H3B/P}	20	30
İzlanda / Iceland	IS	I _{3B/P}	-	30
Litvanya / Lithuania	LT	II _{2H3B/P}	20	30
Slovakya / Slovakia	SK	II _{2H3B/P}	20	30
Kıbrıs Rum Kesimi / Cyprus	CY	I _{3B/P}	-	30
Estonya / Estonia	EE	II _{2H3B/P}	20	30
Letonya / Latvia	LV	II _{2H3B/P}	20	30
Slovenya / Slovenia	SI	II _{2H3B/P}	20	30
Malta	MT	I _{3B/P}	-	30
Polonya / Poland	PL	II _{2H3B/P}	20	37
Romanya / Romania	RO	II _{2H3B/P}	20	30
Türkiye	TR	II _{2H3B/P}	20	30

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 pişirme 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. Aynı zamanda emiş miktarı cihazın çıkardığı gazdan fazla veya az olmamalıdır.
- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Montaj ve bakımın rahat yapılabilmesi için, cihazın yerleştiği yerin sol tarafı yaklaşık 60 cm boşluk olmalıdır. Bu motorun hava emişini de rahatlatacaktır. Yine hava sirkülasyonu açısından arkada da yaklaşık 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Cihazı, yerleştirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılacak şekilde olmasına dikkat ediniz.

2. SU BAĞLANTISI

- Cihaz su girişine 3/4" tesisat çekiniz ve uygun bir yere 3/4" küresel vana bağlayınız.
- Cihaz 70°Fh sertliğinde, 2-4 bar su ile beslenmelidir. Böylece fiskiye'nin kısa zamanda kireçlenmeden dolayı tıkanması önlenmiş olur.

3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 220-230V 1N AC 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde 3x1.5 mm² kesitinde kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır. Topraklama vidası "  " etiketi ile belirtilmiştir.

4. GAZ BAĞLANTISI

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptınız.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

5. FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa yetkili servis çağırılmalıdır.

UYARI: Eğer cihazda farklı bir gaza dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gaza uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

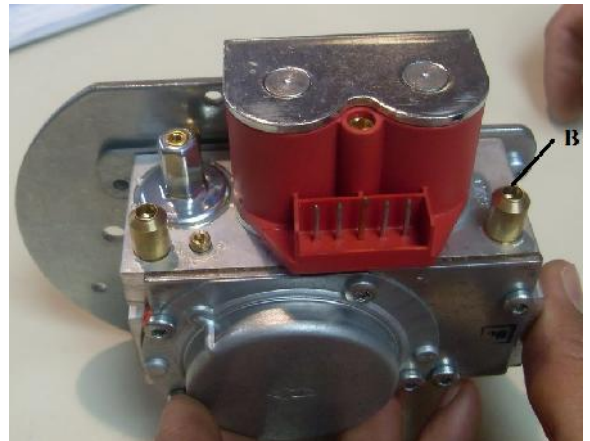
6. KULLANIM ÖNCESİ

Gaz parçaları çalışma kontrolü



DİKKAT! Cihazı uygun gaz ve su basıncı değerlerinde çalıştırınız. basıncı bilgileri "T2" tablosunda verilmiştir.

- Cihazı kullanma talimatına uygun olarak gaz musluğu vida ayarlarını ve üfleme motorunun devir ayarlarını kontrol ediniz. Gaz kaçaklarını ve baca sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.
- Eğer gerekirse aşağıdaki "Olası Problemler ve Çözümleri" kısmına bakınız.
- Isıl Güç Kontrolü
- Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında ya da herhangi bir bakım operasyonu



		GN 2/1 tepsi	GN 2/1 tepsi	GN 1/1 tepsi
	Tepsi	FBG040	FBG020	FBG010
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

sonrası, cihazın ısıtma gücü kontrol edilmelidir.

Giriş Basıncı Kontrolü

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2 mbar hassaslıktaki manometre kullanılmalıdır.
- Ön kontrol panelini çıkarın ve gaz musluğundaki “B” civatasını yerinden çıkarın. Manometreyi buraya takınız.
- Brülörü çalıştırın ve giriş basıncını ölçün. Ölçülen değer “T4” tablosuna uygun olmalıdır. Eğer değilse yetkili servise haber veriniz.
- Manometreyi yerinden söküp ve “B” civatasını tekrar yerine takınız.

7. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Eski model fırınlara göre üstünlükleri;
 - Elektronik Gaz Kontrolü vardır.
 - 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 yanma odasında biriken sıcak havanın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine üfletilerek indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır. Bu modelde farklı olarak sıcak havanın eşanjör ve borular içinden geçirilerek dışarı atılması ile yanmamış gazın fırın içine girmesi önlenmiştir.
- Cihaz tablo-1’de verilen bütün yiyecek türlerinin pişirilmesi amacına yöneliktir. Ayrıca önceden pişirilmiş ve dondurulmuş yiyecekleri yenebilecek sıcaklığa kadar ısıtabilirsiniz.
- Konveksiyonlu fırınlarda tepsi derinliği seçimi çok önemlidir. Tepsiler, mayalı hamur türleri için delikli ve 20mm, börek türleri için normal deliksiz ve 20mm, sulu ve soslu yemek türleri için ise

yemeğin özelliğine göre 40-65mm derinlikte tepsi seçiniz. Tepsi seçimi ve önerilen azami tepsi kapasiteleri 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 ekmeğe alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180 gramın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmeğe alan tepsilerden 10ad. Yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmeğe 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 bakliyatlarla kullanılabilecek olan GN2/1 80mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlendiğinde 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden en az 70°C fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C’de 20dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230°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 mamül 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 patisseriesi

- 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 FBG020 için 5 ad. ve FBG040 için de 10 ad. tir.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla nemlendirme butonu vasıtası ile buhar püskürterek 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

- Gaz ve su vanalarını açınız.
- 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.
- Cihaz elektrik bağlantısı ters yapıldığında display üzerinde "POL" "CHK" uyarısı gelecek. Bu uyarı geldiğinde enerji kablusunun faz ve nötr uçlarının yerlerini değiştiriniz.
- Ateşleme kartı brülörü ateşlemek için bujiyi enerjileyecektir. Bu işlem 3 kere olacaktır. 3.

deneme sonunda ateşleme işlemi gerçekleşmez ise elektronik kart stand by konumuna geçer ve ekranda "E11" "E13" "E15" şeklinde arıza kodları görülür. Reset butonuna basılır ve fırın çalışmasına kaldığı yerden devam eder.

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.
- Çalışma esnasında herhangi bir nedenle alev sönmeye durumunda, hissedici sayesinde emniyet ventilli musluk cihaza gaz girişini engeller.
- Fırın üstüne, özellikle baca çıkışlarının üstüne tepsi veya benzeri çıkışları kapatacak malzeme koymayınız.
- Gaz vanası, gaz körüğü gibi herhangi bir gaz bileşeni üzerinde çalışırken ve/veya mevcut bir gaz bağlantısını değiştiriyorken mutlaka, istenen düzeyde CO ve CO2 ölçümü gerçekleştirebilen bir ölçü aleti kullanarak ayrıntılı baca gazı analizi yapılmalıdır! Bu işlem sadece eğitimli teknisyenler tarafından gerçekleştirilebilir! Olası gaz sızıntılarına karşı mutlaka cihazı kontrol ediniz!

11. TEMİZLİK

Yıkama Programları

Yıkama Modları	Display	Süre
Az Kirli		120dk
Orta Kirli		150dk
Çok Kirli		180dk



Yıkama işlemini başlatmak için Yıkama butonuna basınız.



Döner ayar butonunu çevirerek fırın kabininin kirlilik durumuna göre yıkama programı seçiniz. Butona basarak yıkama işlemini 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,



1su bardak = 200 ml koyunuz.



	AZ	ORTA	ÇOK
10			
20			
40			



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 brülörler çalışmaya başlar ve kabin ısısını 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 brülörü 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 gaz ve 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.
- Fırın kontrol paneli üzerinde sürekli “E11” “E13” “E15” arızaları beliriyor ve resetleme yapmanıza rağmen tekrar aynı hata mesajları beliriyor ise gaz vanasını kontrol ediniz. Eğer kapalı ise açınız.
- 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.

PIŞİRME İÇİN TAVSİYE EDİLEN TEPSİ, KAPASİTE VE ISI DEĞERLERİ

	Tepsi	Pişirme		Kapasite			Açıklama
	GN 2/1	°C	Dk	FBG010	FBG020	FBG040	
Etlı 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 pırzola	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 tepsi koy
Bütün tavuk	Izgara	160	70	16 ad.	50 ad.	100 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Çeyrek tavuk	Izgara	170	55	150 ad	250 ad.	450 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Hamburger	Izgara	190	15	125 ad.	250 ad.	500 ad.	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Dana pırzola	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

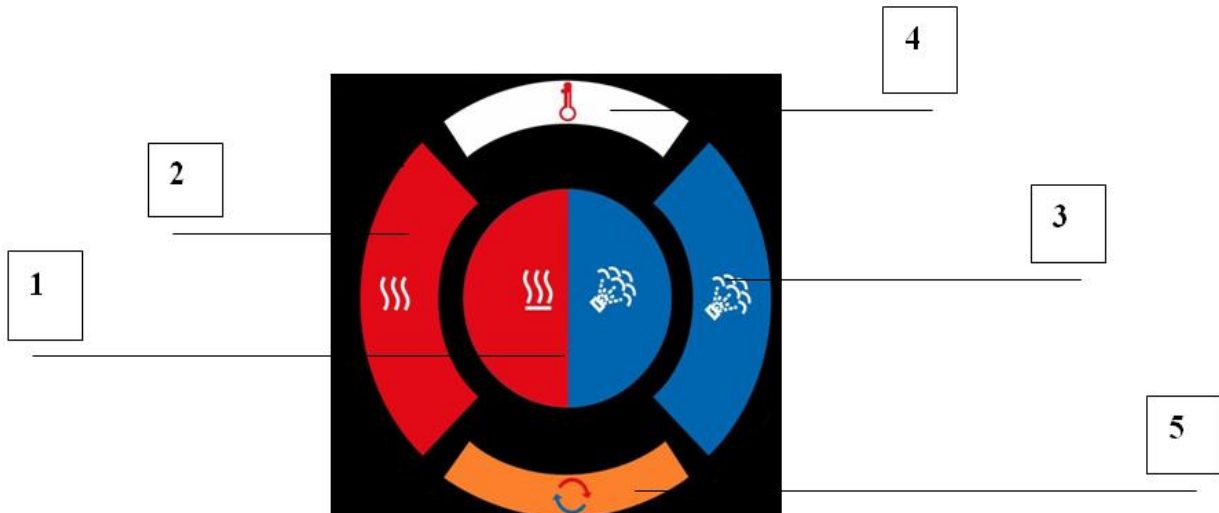
Tablo-1

GB



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

ELECTRONIC CARD PANEL



1 - 30⁰ -275⁰C “combi” cooking

By combining Turbo and Steam methods , dishes drying will be prevented, the weight loss will be minimized and cooking will be equivalent. By using conventional cooking methods the cooking time will be reduced . This cooking method is ideal for frying, steaming, boiling and gouging.

2 – 30° -275⁰C “Turbo” cooking

Soft fillets, chops, pastry products can be cooked equal way . The temperature may be increased up to 275C , there will be increased also the working capacity, especiaally deep-frozen products can be cooked by using “convenience” method .

3 - 100⁰C’ “Steam” cooking

Steam cooking is ideal for light boiling, cooking, steam cooking and steam softening. Due to its high-performance steam generator, it produces the uninterrupted steam and makes food look better.

4 - 30⁰C-99⁰C “Adjustable steam ” cooking

This cooking is ideal and helpful for , cooking in low temperature, light cooking, meat & vegetable cooking, vacuum cooking.

5 - Banquet Cooking

First of all food should be prepared at low temperature and after that we must wait for its cooling. The food ready for presentation which must be also cooked in banquet mode will make our food looks better and fresh.

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



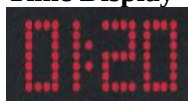
Press the Temperature Button Setting to display current setting for a period of 5 seconds during operation. After this period, the display turns back to show the measured temperature.

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.



Reset Button

Use this button to reset the burners when they indicate a burning error code.

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.

Fan Control Button



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.

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

2. 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. Meanwhile, suction capacity should not be higher or lower than the gas released by the device.
- 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.

3. 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.

4. ELECTRICAL CONNECTION

- The device should be connected to an appropriate network at DIN VDE 0100 standards.
- The device should be supplied with 220-230V 1N AC 50-60Hz mains voltage.

- For the power line, a H07 RN-F rated cable of 3x1.5 mm² cross-section should be used.
- Voltage tolerance $\pm$ should not exceed 10%.
- 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 "".

5. GAS CONNECTION

- Refer to an authorized service technician for the gas connection of the device.
- A gas valve should be fitted on an easily-accessible location to rapidly cut gas supply in emergency.
- Once all connections are complete, conduct a gas leak test on joints.
- Check whether the device suits the type of gas supplied. If not, please refer to the section "Conversion to Different Gases".
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

7. CONVERSION TO DIFFERENT GASES

The device is factory set to operate with 20 mbar NG (G20) gas. If the device is to be operated with a different gas, please refer to the authorized service.

WARNING: If a procedure for conversion to a different gas was applied to the device, please attach the sticker matching the gas used to a clearly visible point on the device.

8. BEFORE USE

Operational check on gas parts

- Check the gas cock screw settings and the speed settings of the blower motor according to the instructions manual of the device. Make sure that there are no gas leaks and that the hood system is properly functional.
- If necessary, please refer to the section "Troubleshooting" below.

Thermal Power Check

- In case of conversion to different gases, or after a maintenance procedure following the installation, the thermal power of the device should be checked.

Inlet Pressure Check

- A manometer with a minimum precision of 0,2 mbar should be used to measure the gas inlet pressure.
- Remove the front control panel and detach the bolt marked "B" from the gas cock. Mount the manometer here.
- Start the burner and measure the inlet pressure. The reading should be consistent with table "T4". Otherwise, call the authorized service.
- Remove the manometer and re-place the bolt "B".

8. ER INSTRUCTIONS

- The device has been designed for professional use and should therefore be operated by specifically trained technicians.
- Strengths compared to old versions;
 - Electronic Gas Control
 - Burn Control inside the Cabin
 - Control with a Single Button on the Control Panel

		GN 2/1 tray	GN 2/1 tray	GN 1/1 tray
	Tray	FBG020	FBG010	FBG010
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

- 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 gases from penetrating into the oven by exhausting hot air through the exchanger and tubing.
- 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:

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 235°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 FBG020, and 10 grills for FBG040.
- 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.

9. OPERATION

- Open gas and water valves.
- 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.
- If the polarity of the electrical connection on the device is wrong, the device will give out the

"POL CHK" warning. In this case, please exchange the phase and neutral wires of the power cable.

- The ignition card will energize the spark plug to fire the burner. This procedure will be repeated for three times. If no firing occurs after the third attempt, the electronic card switches to the stand-by mode and the display starts to indicate the failure codes such as "E11", "E13", "E15" etc. In this case, press the reset button to resume oven operation.

10. 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.

11. 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.
- If the flame goes out for any reason during the operation, the safety valve prevents gas inflow to the device thanks to the sensor.
- Avoid placing trays or any other material that would obstruct the exhaust on the oven, particularly on hood outlet.
- When working on any gas component such as a gas valve, gas blower, etc., and/or when replacing an existing gas connection, please strictly conduct a detailed exhaust gas analysis by means of a measuring instrument capable of measuring CO and CO₂ with ideal precision. This procedure should be performed only by a trained technician! Strictly check the device against potential gas leaks.

12. 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 and load detergent.



Once the indication "PUT DTRG" is shown on the display, 1 water glass = 200ml



	SMALL	MIDDLE	LOTS
10			
20			
40			



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.

13. 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 gas and power connections, and then call the authorized service. Intervention

LIFE EXPECTANCY OF THE PRODUCTS IS 10 YEARS.

in the device by unauthorized persons should be avoided.

14. TROUBLESHOOTING

- Check the power switch if the power light is off.
- If the alarms "E11", "E13" and "E15" are constantly displayed on the control panel, and if they persist despite the rest, check the gas valve. Open the valve if it is already closed.
- 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.

TRAYS, CAPACITIES AND HEAT VALUES RECOMMENDED FOR COOKING

	Tray	Cooking		Capacity			Description
		°C	min	FBG01 0	FBG020	FBG04 0	
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

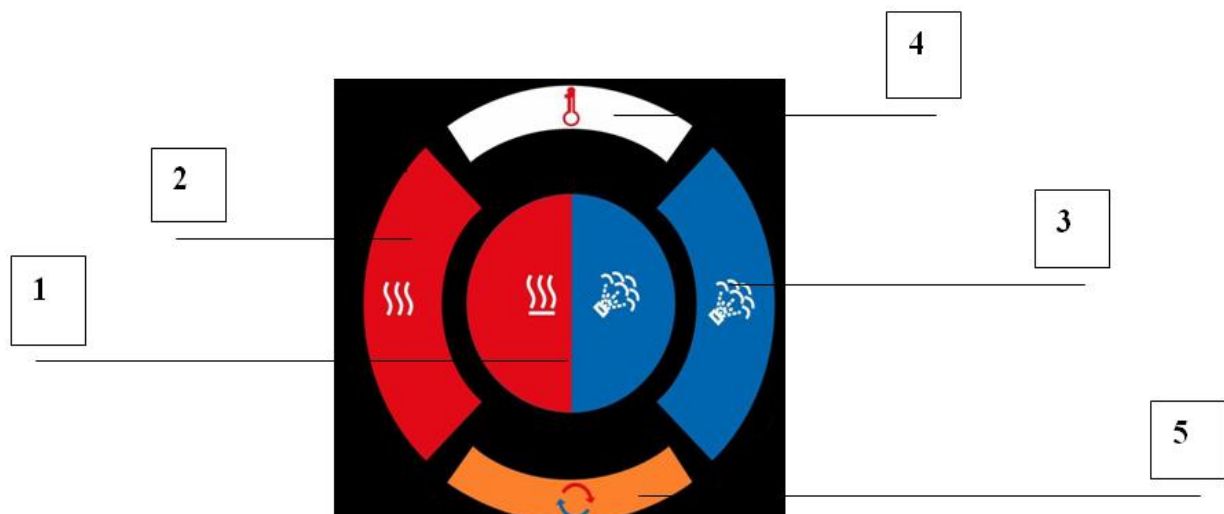
D: Frozen foods

Table-1

DE



WARNUNG: Wenn der Frequenzfinder in den Geräten verwendet wird, muss vor der Netzeinspeisung der Anlage (von den Klemmen des Netzanschlussblocks) ein RCD (Differenzstromrelais) vom Typ B mit AC / DC-Empfindlichkeit verwendet werden.
PANEL DE LA TARJETA ELECTRÓNICA



1 - Kochen "gekocht" zwischen 1 - 300 - 2750C

Durch die Kombination von Turbo und Dampf wird das Austrocknen von Lebensmitteln verhindert, der Gewichtsverlust wird minimiert und das Essen wird gleichmäßig gegart. Die Garzeit ist gegenüber herkömmlichen Garverfahren erheblich reduziert. Diese Garmethode ist ideal zum Braten, Dämpfen, Blanchieren und Abkratzen.

2 - "Turbo" Garen zwischen 2 - 30 ° - 2750C

Es kann die gleiche Menge an weichen Lenden, Koteletts und Backwaren zum Kochen bringen. Die Temperatur, die bis zu 3000 ° C eingestellt werden kann, erhöht die Betriebskapazität. Insbesondere bei "Komfort" können die gefrorenen Produkte auf die am besten geeignete Weise gegart werden.

3 - Kochen "bei 3 - 1000 ° C gedämpft"

Das Dämpfen ist ideal für leichtes Kochen, Kochen, Dämpfen und Dämpfen. Dank des Hochleistungs-Dampferzeugers erzeugt er kontinuierlichen Dampf und lässt die Lebensmittel lebendig wirken.

4 - Kochen auf "einstellbarer Dampf" zwischen 4 - 300C - 990C

Dank der Temperatur des sorgfältig geschützten Garraums bleiben die Aromen der Nährstoffe und die gewünschte Dichte erhalten. Es ist ideal für das regelbare Dampf-garen, Kochen in wenig Wasser, leichtes Kochen, Kochen mit Fleisch- und Gemüsebrühe und Vakuumgaren.

5- Küchenbankett

Das Essen wird bei niedrigen Temperaturen vorgekocht und abgekühlt. Fertiggerichte werden im Bankettmodus für kurze Zeit gekocht, damit sie frisch zubereitet werden können.

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 gewählten Garungsart erscheinen die zuletzt eingegebenen Parameter auf den Anzeigern).
 - Die gewünschte Garungsart wird gewählt in dem auf die Mitte der drehenden Regulierungstaste gedrückt wird.
 - Nach dem die Garungsart gewählt wurde beginnt die Waermeanzeiger anzu blinken. (Wenn eine fixe Garungswaerme gewählt 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 gewählt 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 Zeitzahlung 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 blinkt 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 abläuft (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 eingestellte 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.

Kerntemperaturfühlerstaste



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 unabhäengig von der Zeit. Aber; wenn auf die Kerntemperaturfühlertaste weniger als 5 Sekunden gedrückt wurde, erscheint auf dem Zeitanzeiger die eingestellte KerntemperaturfühlerWaermewert und nach 5 Sekunden erscheint die momentane Kerntemperaturfühlerhiztenwert 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.



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

3. MONTAGE

- Den Schutznylon auf dem Geraet entfernen und falls auf der Oberflaeche Klebstoff übrigbleibt mit einem geeigneten Lösemittel reinigen.
- Stellen Sie das Geraet unter einem Rauchabzug damit waehrend des Kochvorgangs entstandener Dampf, Gerucht und Rauch abziehen kann.
- Wenn der entstandener Rauch zwanghaft hinausgefordert werden sollte muss der Stromanschluss des Abluftventilators mit dem Geraet gemeinsam sein. Wenn keine Lüftung erfolgt muss das Geraet ausser Betrieb gesetzt werden. Die Saugmenge darf nicht mehr oder weniger als der abgegebener Gas des Geraets sein.
- Das Geraet 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 Geraets ein Freiraum von 60 cm gelassen werden. Das wird auch das Luftsaugen des Motors erleichtern. Es müsste wieder zur Luftzirkulation

Reset Taste

Es wird zum Reset benutzt wenn die Brenner wegen des Brennens Fehlerkode anzeigen.

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. Waehrend des Garens kann man auf diese Taste drücken und die Ventilatorgeschwindigkeit aendern. Es gibt 4 Ventilatorgeschwindigkeiten

hinten circa ein Freiraum von 10 cm gelassen werden.

- Bei der Aufstellung des Geraets darauf achten dass der Ofentür mindestens 110° zu öffnen ist damit die Ladung und Entleerung bequem erfolgen kann.

4. WASSERVERBINDUNG

- An dem Wasseranschluss des Geraets ¾" Anlage verlegen und an einer passenden Stelle ¾" Kugelventil anschliessen.
- Das Geraet muss mit 70°Fh Haerte, 2-4 bar Wasser versorgt werden. So kann man verhindern dass der Wasserstrahl in kurze Zeit verkalkt.

5. STROMANSCHLUSS

- Das Geraet muss an einem Stromnetz angeschlossen sein das die Stromanlage Standards der DIN VDE 0100 erfüllt.
- Das Geraet muss mit einer Netzspannung von 220-230V IN AC 50-60Hz versorgt werden.
- Für die Stromleitung muss ein Kabel in der H07 RN-F Qualitaet und einem Querschnitt von 3x1.5 mm² benutzt werden.
- Spannungstoleranz darf ± %10 nicht überschreiten.
- Das Geraet muss unbedingt geerdet werden. Hierzu muss DIN VDE 0100 Artikel 540 beachtet

werden. Die Erdschraube traegt diese Etikette:



6. GASANSCHLUSS

- Den Gasanschluss des Geraets von dem zustandigen Service Mitarbeiter vornehmen lassen.
- Um bei Notfaellen das Gas so schnell wie moeglich abstellen zu koennen muss an einem gut erreichbaren Platz Gasventil montieren.
- Nachdem alle Anschluesse erfolgt sind an den Verbindungsstellen kontrollieren ob Gas austritt
- Pruefen Sie ob das Geraet zu dem angeschlossenen Gastyp passt. Wenn nicht, siehe den Teil "Umwandlung in verschiedene Gase".
- Alle zur Montage benoetigten Teile werden vom Hersteller geliefert.
- Die Gas-Flex und Gasschlauchverbindungen muessen der Norm TS EN 14800 entsprechend durchgefuehrt werden.

9. UMWANDLUNG IN VERSCHIEDENE GASE

Das Geraet ist so eingestellt worden, dass es mit 20mbar NG (G20) betrieben werden kann. Falls ein anderer Gas benutzt werden soll muss der zustandige Service kommen.

WARNUNG: Wenn das Geraet fuer ein anderes Gas umgewandelt worden ist so muss die selbstklebende Etikette des benutzten Gases an einer sichtbaren Stelle geklebt werden.

10. VOR DEM GEBRAUCH

- Das Geraet der Gebrauchsanweisung entsprechend bezueglich der Gasventil Schraubeneinstellung und der Drehungsregulierung des Blasmotors pruefen. Vergewissern Sie sich ueber Gasaustritte und dass das Abzugssystem richtig arbeitet.
- Wenn noetig siehe den Teil "Eventuelle Probleme und Loesungen".

Pruefen der Waermekraft

- Nach der Montage, nachdem in andere Gase umgewandelt wurde oder nach irgendeiner Wartung muss die Waermekraft des Geraets geprueft werden.

Pruefung der Anschlussdruck

- Um den Gasanschlussdruck messen zu koennen muss eine Manometer mit der Praezision 0,2mbar benutzt werden.
- Den vorderen Pruefpaneel herausholen und die "B" Schraube der Gashahn herausnehmen. Den Manometer hier anbringen.
- Den Brenner in Betrieb nehmen und Anschlussdruck messen. Der gemessene Wert muss der "T4" Tabelle entsprechen. Wenn nicht den zustandigen Service benachrichtigen.
- Den Manometer demontieren und die "B" Schraube wieder auf ihren Platz anbringen.

9. ANWEISUNGEN BEZUEGLICH DER BENUTZER

- Das Geraet wurde fuer die professionelle Nutzung entworfen und sollte nur vom Personal benutzt werden das geschult wurde.
- Vorteile gegenueber der aelteren Ofenmodelle ;
 - Besitzt elektronische Gaspruefung.
 - Brennpruefung innerhalb des Kabins vorhanden.
 - Hat die Eigenschaft auf dem Kontrollpaneel durch einen einzige Taste auf dem Kontrollpanelle zu pruefen.
 - Es wurde ein neues Isolationsmaterial benutzt das die Waermeverluste aufs Minimum senkt und zur gleichen Zeit umweltfreundlich ist.
 - Hat neue Tueraarm das noch funktioneller ist.
 - Hat ein Kerntemperaturfuehler der die innere Waerme der gegarten Produkte prueft
 - Es ist ein Ofenwagen vorhanden die in den Ofen passt.
- Konvektionsoefen sind vielseitige Geraete die die warme Luft die sich in der Brennkammer sammelt ueber einen Ventilator in die Ofenkabine zur indirekten Garung blaest. Anders als bei den anderen wurde bei diesem Modell die warme Luft durch den Waermetauscher und Rohre geleitet und rausgefuehrt und somit der Eintritt des nicht verbrannten Gases in den Ofen verhindert.
- Das Geraet gart alle Nahrungsmittelarten die auf Tabelle 1 angegeben ist. Aber bereits fertiggekochte oder eingefrorene Gerichte koennen Sie soweit erwaermen dass diese essbar sind.
- Bei den Konvektionsoefen ist der Wahl der Tiefe der Backbleche sehr wichtig. Backbleche fuer

		GN 2/1 Backblech	GN 2/1 Backblech	GN 1/1 Backblech
	Backblech	FBG010	FBG010	FBG010
Kekse/Gebaeck	10mm	10 St	10 St	10 St
Teigarten mit Hefe	20mm mit Loch	5 St	5 St	5 St
Pastetenarten	20mm flach	5 St	5 St.	10 St.
Ofengerichte	40/65mm flach	5 St.	5 St.	5 St
Gerichte mit Brühe (Erwaermen)	65mm flach	4 St	4 St	3 St

Hefeteigarten müssen Loch haben und 20mm betragen, Pastetenarten normal, ohne Loch, 20mm

- sein, für Gerichtarten mit Brühe und Sosse nach der Eigenschaft des Gericht 40-65mm tiefen Backblech waehlen.

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

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 235°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 Patisserieiteig 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 FBG020 betraegt 5 Stück und für FBG040 10 Stück.
- Insbesondere beim Backen der Hefeteig und Pastetenarten sollte in periodischen Abstaenden in den Ofen durch die Feuchtigkeitstaste Dampf

zerstäubt 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 sorgfältig 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.

10. INBETRIEBNAHME

- Gas und 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 Waermeanzeiger wird die Waermeregulierung wieder mit der Wahltaste eingestellt und bestätigt.
- Es wird auf die Zeit und Kerntemperaturfühler Taste gedrückt, die Zeit oder Kerntemperaturfühlerwaerme gewählt und die Garung gestartet.
- Wenn der Stromanschluss des Geräts verkehrt angeschlossen wird erscheint auf der Anzeige die Warnung "POL" "CHK" Wenn diese Warnung erscheint wechseln Sie die die Stellen der Phasen- und Neutraleinheiten der Stromkabel.
- Die Zündungskarte wird um den Brenner anzuzünden die Zündkerze mit Strom versorgen. Dieser Vorgang wird 3 mal wiederholt. Wenn auch nach dem dritten Versuch die Zündung nicht erfolgt wird die elektronische Karte auf stand by übergehen und auf dem Bildschirm die Fehlercodes "E11" "E13" "E15" erscheinen. Es wird auf Resettaste gedrückt und der Ofen läuft weiter.

11. 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.

12. 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.
- Wenn während des Betrieb aus irgendeinem Grund die Flammen ausgeht kann durch den Fühler die Gaseinführung in das Gerät durch den Hahn mit Sicherheitsventil verhindern.
- Auf den Ofen, insbesondere auf die Abzugöffnungen keinen Blech oder ähnliche Gegenstände legen.
- Wenn an irgendwelchen Gaskomponenten wie Gasventil oder Gasbläser gearbeitet wird und/oder eine bereits vorhandene Gasverbindung getauscht wird muss an der jeweiligen Fläche ein Messgerät das CO und ^{Anzeige} kal ^{Dauer} und detaillierte Abzugsgasanalyse durchgeführt werden!
- Dieser Vorgang darf nur von ausgebildeten Technikern durchgeführt werden! Das Gerät unbedingt gegen eventuelle Gasentweichung prüfen!

13. REINIGUNG

Reinigungsprogramme

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



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 Waerme der Kabine und des Reinigungswassers wird auf die ideale Bedingungen gebracht.



Wenn auf dem Bildschirm "TÜR ÖFFNEN" erscheint die Ofentür öffnen.



Wenn auf dem Bildschirm "TÜR ÖFFNEN" erscheint die Ofentür öffnen und in die Kabine Spülmittel geben.

	KLEINE	MITTE	VIELE
10			
20			
40			

WARNUNG: Welche der Reinigungsprogramme auch gewaehlt 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 Brenner an zu arbeiten und die Kabinenwaerme steigt auf 60°C.
- 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 Brenner des Dampfgenerators an zu arbeiten und erhöht die Warme des Wassers über 50°C.



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

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 die Mitteilung “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.

14. 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 Gas- und Stromanschluss abstellen und danach den

zustaendigen Service benachrichtigen. Verhindern Sie das unbefugte Personen in das Geraet eingreifen.

15. EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN

- Wenn die Stromlampe nicht brennt den Stromschalter prüfen.
- Wenn auf dem Ofenkontrollpaneel staendig “E11” “E13” “E15” Fehler erscheinen und trotz des Resets die gleichen Fehlermitteilungen erscheinen den Gasventil prüfen. Wenn abgestellt öffnen.
- 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 zustaendigen 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	FBG010	FBG 020	FBG040	
Pastete mit Fleisch	Flach 20mm	170	20	25 Kg	50Kg	100Kg	
Blaetterteigpastete im Ofen	Mit Loch 20mm	170- 180	18-20	80 kişi	325 Perso-nen	650 Perso-nen	Nach dem Teigform kann sich Kapazitaet aendern.
Nudeln im Ofen	Flach 40mm	180	30	150 kişi	30Kg	60Kg	In den letzten 10 min. den Ofen auf 200°C stellen.
Pizza im Ofen	Mit Loch 20mm	180	15	100 kişi	200 Perso-nen	400 Perso-nen	
Rindfleischbraten	Flach 65mm	160	120	40 Kg	80Kg	160Kg	
Lammkotelett	Grill	170	100	30 Kg	60Kg	120Kg	
alle Lamnbratenarten 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 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 60mm	180	50	175 kişi	250 Perso-nen	500 Perso-nen	In die Backbleche wird kochende Sosse gegeben.
Paprikaschoten	flach 60mm	160	70	125 kişi	250 Perso-nen	500 Perso-nen	In die Backbleche kochende Sosse gegeben, mit Backpapier zudecken.
Herzöginkartoffeln	flach 10mm	200	15-18	100 kişi	350 Perso-nen	700 Perso-nen	Den Backblechboden leicht fetten, auf die Kartoffeln Eigelb bepinseln
Lasagne	flach 60mm	170	45	200 Ad.	250 Perso-nen	500 Perso-nen	
Kuchen	Mit Loch 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 65mm	160	50	75 kişi	400 St.	800 St.	Heisse Sosse zufügen.
Karnıyarık (Auberginen mit Hackfleischfüllung)	flach 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 20mm	190	15-18	15 Kg	150 Perso-nen	300 Perso-nen	Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.
Hamburger Brot	Mit Loch 20mm	180	15-18	15 Kg.	125 Perso-nen	250 Perso-nen	Intensive Feuchtigkeit zuführen und garen.
Blaetterteiggebaeck	flach 20mm	160	20	200 Ad.	30Kg	60Kg	
Biskuitkuchen	flach 20mm	170	20	200 kişi	10Kg	20Kg	Backpapier benutzen.
Vol-au-vent Teig	flach 20mm	170	15	45 Ad.	400 St.	800 St.	

Pastete (Backblech)	flach 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 zufuehren.
Gebaeck	Mit Loch 20mm	160	15	75 kişi	170Ad	340Ad	
Creme Caramel	flach 40mm	170	50		325 Personen	650 Persone n	Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben.
Milchreis im Ofen	flach 40mm	200	20		150 Perso- nen	300 Perso- nen	Auf die Backbleche bis zur Haelfte heisses Wasser geben.
100x160x40 Einzelportion		S 150 D 160	15 30		210 St.	420 St.	
160x160x35 Einzelportion		S 150 D 160	15 30		120 St.	240 St.	
177x277x30 Doppelportion		S 150 D 160	20 35		80 St.	160 St.	
320x260x43 Doppelportion		S 150 D 160	30 45		20 St.	40 St.	

S: Gekühlte Gerichte

D: Eingefrorene Nahrungsmittel

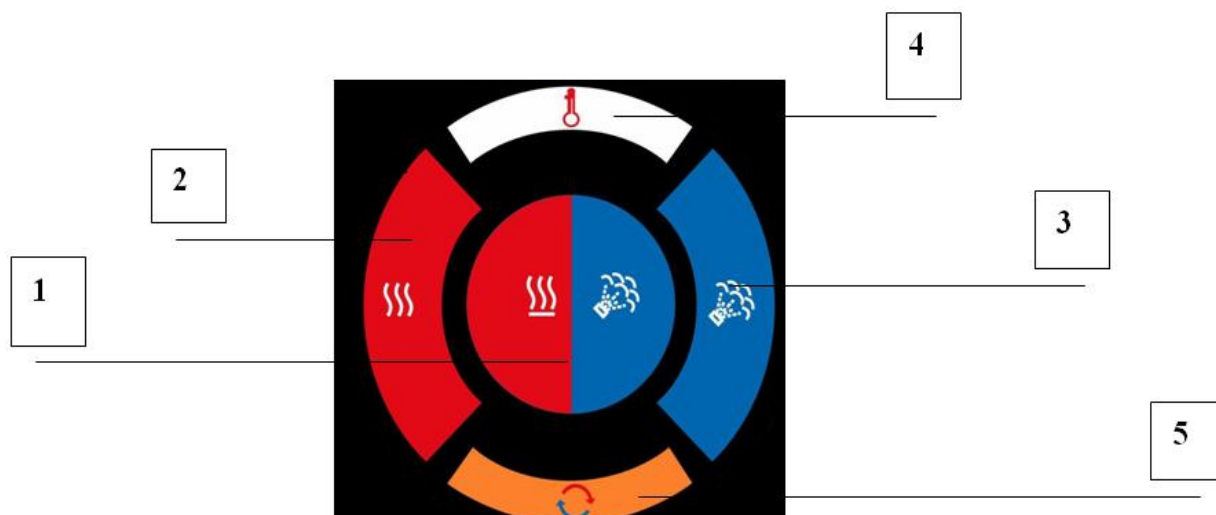
Tabelle-1

RU



ВНИМАНИЕ!: Если изобретатель частоты используется в оборудовании, перед входом питания оборудования (с клемм блока питания) необходимо использовать RCD (реле остаточного тока) типа В с чувствительностью переменного / постоянного тока.

Электронная панель



1 - Кук «приготовлен» между 1 - 300 - 2750C

Комбинация турбо и пара предотвращает высыхание пищи, минимизирует потерю веса и равномерно готовит пищу. Время приготовления значительно уменьшается по сравнению с обычными способами приготовления. Этот метод приготовления идеально подходит для жарки, варки, бланширования и очищения.

2 - «Турбо» приготовления от 2 до 30 ° - 2750 ° C

Это может привести к тому же количеству мягких чресл, отбивных и хлебобулочных изделий до кипения. Температура, которая может быть установлена до 3000 ° C, увеличивает рабочую мощность. Особенно с «комфортом» замороженные продукты можно приготовить наиболее подходящим способом.

3 - Приготовление "приготовлено на пару при температуре от 3 до 1000 ° C

Пропаривание идеально подходит для легкой варки, варки, пропаривания и пропаривания. Благодаря высокоэффективному парогенератору он генерирует непрерывный пар и заставляет питание казаться живым.

4 - Повар на «регулируемом паре» между 4 - 300C - 990C

Температура тщательно защищенной варочной камеры сохраняет ароматы питательных веществ и желаемую плотность. Он идеально подходит для контролируемой паровой кулинарии, кипячения в небольшом количестве воды, легкой кулинарии, приготовления пищи с мясным и овощным бульоном и вакуумной варки.

5- кухонный банкет

Пища готовится и охлаждается при низких температурах. Приготовленные блюда готовят в банкетном режиме на короткое время, чтобы их можно было свежеприготовить.

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.

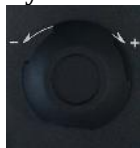
- Положите сырые продукты внутрь, закройте дверцу, и духовка автоматически начнет приготовление.
- Если вы хотите еще раз включить духовку после окончания приготовления, то:
- Нажмите на кнопку, расположенную на ручке настройки. Появится режим последней готовки, а также установленная температура и данные 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 приготовляемой 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

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

4. 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.



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 сброса

Данная кнопка используется для сброса установленных функций при возникновении ошибки, связанной с работой горелок.

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



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

- Если образовавшийся дым будет выбрасываться наружу, вытяжка должна иметь общее электрическое соединение с прибором. Необходимо прекратить работу прибора, если не работает вентиляция. Помимо этого, объем всасывания воздуха не должен быть больше или меньше, чем количество газа, выпускаемое прибором.
- 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.

5. Подсоединение воды

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

6. Подсоединение электричества

- Прибор должен быть подключен к сети, соответствующей стандартам DIN VDE 0100.
- Прибору необходимо напряжение 220-230V 1N AC 50-60Hz.
- Для подсоединения электричества необходимо использовать кабель типа H07 RN-F (3x1.5) мм².
- Допустимое отклонение напряжение не должно превышать ± %10.
- Прибор обязательно должен быть заземлен. Для этого обратите внимание на статью 540 стандарта DIN VDE 0100. Заземлительный болт обозначен символом "".

7. Подвод газа

- Подвод газа должен осуществляться специалистом.
- Необходимо установить газовый кран в такое место, чтобы можно было легко перекрыть доступ газа в случае необходимости.
- После завершения всех подсоединений проверьте места соединений на утечку газа.
- Проверьте подходит ли прибор для типа используемого газа. Если нет, обратитесь к разделу «Смена типа газа».
- Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.
- Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

11. Смена типа газа

Прибор подходит для работы с газом NG(G20), 20 мбар. Если при работе прибора будет использован другой тип газа, необходимо пригласить специалиста газовой службы.

Внимание: Если была произведена смена типа газа, обязательно приклейте наклейку с надписью «соответствует типу используемого газа» на видное место прибора.

12. Перед использованием

Проверка деталей

- Проверьте соответствие газового крана, болтов и двигателя воздухоудки правилам использования прибора. Убедитесь, что нет утечки газа и что газоотводная труба работает правильно.
- В случае необходимости обратитесь к разделу «Возможные проблемы и их решения», расположенному ниже.
- Проверка тепловой мощности
- Необходимо проверить тепловую мощность после монтажа, смены типа газа или проведения обслуживания прибора.

Проверка давления на входе

- Для того, чтобы измерить давление на входе, используйте манометр чувствительностью минимум 0,2 мбар.
- Откройте переднюю панель, вытащите болт «В» на газовом кране. Установите туда манометр.
- Включите горелку и измерьте давление газа. Величина должна соответствовать таблице «Т4». Если величина не соответствует таблице, обратитесь в специализированную службу.
- Снимите манометр и поставьте болт «В» на место.

10. Правила для пользователей

- Прибор создан для профессионального использования и должен использоваться только людьми, получившими специализированное образование.
- Преимущества по сравнению со старыми моделями духовок:
 - Наличие электронного контроля газа.

- 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 газа 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 противень глубиной 40-65 мм для приготовления жидких блюд или блюд с соусами в зависимости от типа продуктов. Выбор противня и его вместимости должен осуществляться в соответствии с нижеприведенной таблицей.

		GN 2/1 противень	GN 2/1 противень	GN 2/1 противень
	Противень	FBG040	FBG020	FBG010
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 противень глубже 65 мм, они могут помешать движению горячего воздуха.

- * Противень 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 противней, каждый из которых вмещает по 25 буханок, полная вместимость духовки составляет 250 буханок. Время выпекания составляет 18-20 минут.
- * Обычные противни типа GN2/1 глубиной 20 мм, используемые для выпекания пирогов, различаются в зависимости от типа пирогов. В среднем на одном противне 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 противней, 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 235°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, противни, 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 приготавливаемого 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 противнями не должно быть меньше 20 мм. В идеале расстояние должно составлять 40 мм.
- Курицу, рыбу и котлеты советуем запекать на решетках, прилагающихся к духовке (530x750 мм). Максимальная вместимость решеток для модели FBG020 составляет 5 штук, а для модели FBG040-10 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 противней 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.

11. Эксплуатация

- Откройте клапаны воды и газа.
- 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.
- При неправильном подключении электричества на экране высветится код “POL” или “CHK”. В таком случае поменяйте местами фазовый и нейтральный провода. .

- Для работы горелки электричество поступает в свечу зажигания. Осуществляется 3 попытки зажигания. Если зажигание не происходит, на экране высвечиваются коды неисправности “E11” “E13” “E15”, и прибор переходит в состояние ожидания. Необходимо нажать на кнопку «Reset» для сброса, и духовка продолжит работать с того места, где она остановилась.

12. 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. .

13. 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.
- При погашении пламени во время работы духовки по какой-либо причине, благодаря сенсору, предохранительный клапан предотвратит поступление газа в духовку.
- Не кладите предметы на духовой шкаф и обратите внимание на то, что трубы всегда должны оставаться открытыми.
- Необходимо проводить детальный анализ уровня CO и CO₂, используя специальный прибор, если газовый клапан работает на газодувке или другом компоненте и/или при смене газовых соединений! Данная процедура может проводиться только работниками газовых служб, получившими специальное образование! Обязательно проверяйте прибор на возможную утечку газа!

14. 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 моющую программу.



Выберите моющую 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”



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. Если температура внутри кабины меньше 60°C, начинает работать горелка, чтобы увеличить температуру.
- Температура воды в генераторе пара должна быть 50-55°C. Если температура превышает 55°C, то в генератор пара поступает холодная



	МАЛЕНЬКИЙ	СЕРЕДИНА	МНОГО
10			
20			
40			

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.

15. Обслуживание

- Прибор не может быть починен пользователем.
- В случае возникновения проблем с прибором, первым делом перекройте доступ газа и

Срок действия приборов составляет 10 лет.

электричества, а затем позвоните в соответствующую службу. Не позволяйте неуполномоченным лицам прикасаться к прибору.

16. Возможные проблемы и их решение

- Если не горит индикатор доступа электричества, проверьте выключатель источника тока.
- Если на экране появились коды поломки, например, “E11” “E13” “E15”, и они не исчезают несмотря на то, что вы нажали на "reset", проверьте газовый клапан. Если он закрыт, откройте его.
- 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.

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

	Противень	Приготовление		Вместимость		Пояснения
	GN 2/1	°C	Dk	FBG020	FBG040	
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
Макароны, 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°C в последние 10 минут.
Хлеб	Перфорированный 20мм	190	15-18	150 ч-к	300 ч-к	Используйте обильный пар.
Гамбургский хлеб	Перфорированный 20мм	180	15-18	125 ч-к	250 ч-к	Используйте обильный пар.
Изделия из слоеного теста	обычный 20мм	160	20	30кг	60 кг	
Бисквит	обычный 20мм	170	20	10кг	20 кг	Используйте промасленную бумагу.
Легкое тесто	обычный 20мм	170	15	400 шт	800 шт	

Пироги (на противени)	обычный 20мм	180	40	400 ч-к	800 ч-к	Вместимость зависит от толщины теста и расположения его слоев. Используйте обильный пар.
Булочки	Перфорированный 20мм	160	15	170шт	340 шт	
Крем-карамель	обычный 40мм	170	50	325 ч-к	650 ч-к	Заполните противень горячей водой до половины.
Рисовый пудинг, запеченный в духовке.	обычный 40мм	200	20	150 ч-к	300 ч-к	Заполните противень горячей водой до половины.
100x160x40 одна порция		S 150 D 160	15 30	210 шт	420 шт	
160x160x35 одна порция		S 150 D 160	15 30	120 шт	240 шт	
177x277x30 двойная порция		S 150 D 160	20 35	80 шт	160 шт	
320x260x43 двойная порция		S 150 D 160	30 45	20 шт	40 шт	

S: Остуженные блюда D: Замороженные блюда

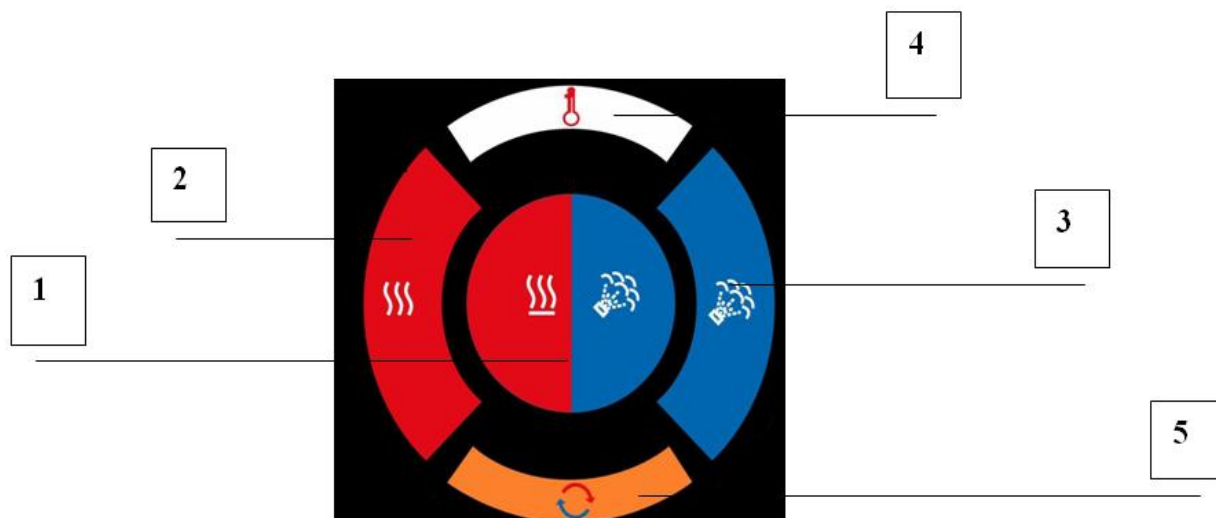
Таблица-1

ES



ADVERTENCIA: Si el dispositivo utiliza un convertidor de frecuencia, debe utilizarse el TIPO B RCD (dispositivo de corriente residual) con una sensibilidad de CA/CC antes de la entrada de alimentación del dispositivo (terminal de entrada).

PANEL DE LA TARJETA ELECTRÓNICA



Cocción "hervida" entre 1 - 30° -275°C

Combinando Turbo y Vapor se impide que los alimentos sequen, se reduce al mínimo la pérdida de peso y los alimentos se cocinan uniformemente. El tiempo de cocción se reduce considerablemente en comparación con los métodos de cocción convencionales. Este método de cocción es ideal para freír, cocinar al vapor, escaldar y raspar.

Cocción "Turbo" entre 2 – 30° -275°C

Puede proporcionar cocción de cantidad igual de lomos suaves, chuletas, productos de repostería. La temperatura que se puede configurar hasta un 300°C aumenta la capacidad de funcionamiento, especialmente con el funcionamiento de "comodidad" permite cocinar los productos congelados de la forma más adecuada.

Cocinar "al vapor a 3 - 100°C

Cocinar al vapor es ideal para los procesos de cocción ligera, cocción, cocción al vapor y ablandamiento de vapor. Genera vapor continuo gracias al generador de vapor de alto rendimiento y hace que la comida se vea viva.

Cocción a "Vapor Ajustable" entre 4 - 30°C-99°C

Gracias a la temperatura de la cámara de cocción cuidadosamente protegida, se conservan los sabores de los nutrientes y se mantiene la densidad deseada. Es ideal para cocción a vapor ajustable, cocción en poco agua, cocción ligera, cocción con caldo de carne y verdura y cocción al vacío.

5- Banquete de cocina

Los alimentos son pre cocinados a bajas temperaturas y son enfriados. Los alimentos preparados para servir se cocinan por un corto tiempo en modo "banquete" para que puedan ser preparados recién horneados.

SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN

- Cuando se presiona el botón de encendido / apagado I/O, todos los indicadores del modo de cocción están encendidos, esperando que se gire el selector giratorio de ajuste. No hay modo seleccionado en este momento.
- El selector giratorio esperará en esta posición hasta que se gire para ajustar el programa.
- Todos los modos se apagan cuando se gira el selector giratorio de ajuste en sentido horario.
- Se activa primero el indicador de la Cocción Hervidor. Al continuar la rotación, se activan los indicadores de cocción con vapor, vapor- seco, seco y vapor ajustable respectivamente.
- Cuando la rotación continúa, la misma secuencia comienza de nuevo.
- Al girar a la izquierda el orden se invierte.
- El botón de ajuste giratorio se gira hasta que se selecciona el modo de cocción deseado. (En cada modo de cocción seleccionado, los parámetros establecidos más recientemente aparecen en los indicadores).
- El modo de cocción deseado se selecciona presionando el centro del selector giratorio.
- El indicador de temperatura parpadea después de seleccionar el modo de cocción. (Si se selecciona un modo con una temperatura de cocción constante, este paso se pasa y el indicador de tiempo comienza a parpadear)
- El valor de la temperatura de cocción deseada se establece mediante el botón de ajuste giratorio y al presionar este último, el indicador de tiempo parpadea para el temporizador; el led del botón de configuración de tiempo se enciende continuamente.
- El valor en la pantalla de tiempo se establece mediante el selector giratorio.
- Si lo desea, se presiona el botón de sonda de carne en el proceso de temporizador (el LED del botón se enciende y el valor de temperatura de la sonda se establece en la pantalla de tiempo).
- La temperatura de cocción deseada se selecciona con el selector giratorio y se confirma presionando el mismo selector.
- Ahora el dispositivo está listo para hacer la cocción del modo deseado.
- Cuando la puerta del horno se abre y se cierra nuevamente después de poner los materiales, el horno comienza a cocinar automáticamente.
- Cuando es necesario volver a cocinar al final del proceso de cocción,
- pulse el selector giratorio. (Los valores de configuración del tiempo de temperatura viene con el último modo de cocción.)
- En esta posición, si la puerta está cerrada, comienza a cocinar de nuevo automáticamente.
- Cuando se debe cambiar el modo de cocción, se deben repetir los pasos anteriores.



Botón de encendido/apagado

Permite que el panel de control del horno funcione o se detenga. La luz indica que el horno está activado. Este botón se debe presionar durante 3 segundos para apagarlo. Si se presiona durante un período más corto, no se realiza ninguna acción.

Selector giratorio de ajuste



Se utiliza en la selección de modos de cocción, ajustes de temperatura y tiempo. Girar en sentido horario aumenta el valor seleccionado y lo disminuye en sentido contrario. El valor deseado se confirma presionando el selector giratorio.

Indicador de calor



Muestra el valor de cocción instantánea o el valor de temperatura establecido. La unidad de temperatura se indica en el lateral. Max. valor de ajuste es 275°C. Valor de la temperatura se regula con el selector giratorio de ajuste.

Selector de temperatura



Para mostrar el valor establecido durante el funcionamiento, cuando se presiona el botón de temperatura el valor establecido aparece en la pantalla durante 5 segundos. Luego continúa mostrando la temperatura medida.

Botón de enfriamiento rápido



Botón de enfriamiento, se utiliza para cuando sea necesario la función de enfriamiento. En la operación de enfriamiento, la ventilador funciona a toda velocidad con la puerta abierta y a media velocidad con la puerta cerrada.

Indicador de tiempo



Se muestran los tiempos de cocción, la temperatura de la sonda de carne y los códigos de error/advertencia. El tiempo de cocción se muestra en minutos. El tiempo comienza a contar a partir del valor establecido. El tiempo no comienza hasta que la temperatura del horno alcanza el valor establecido. La pantalla muestra el tiempo restante durante la cocción (cuando se selecciona el modo de tiempo). Durante este tiempo, parpadean los LED en el medio (:). Al seleccionar el modo de cocción, el temporizador se realiza mediante el selector giratorio. El proceso de cocción finaliza cuando alcanza el valor de tiempo establecido o cuando la carne establecida

alcanza su temperatura. Cuando termina el tiempo de cocción (0:00), se suena el zumbador y el proceso de cocción finaliza.

Botón de temporizador



Si se presiona este botón mientras se selecciona el modo de cocción, se selecciona la cocción programada y se enciende el LED del botón. Una vez que encendido el LED, con la ayuda del selector giratorio se ajusta el tiempo de cocción requerido. Si se mantiene presionado el botón del temporizador durante la cocción, la pantalla muestra el valor del tiempo total y el tiempo transcurrido, respectivamente. 3 segundos transcurridos después de soltar el botón, la pantalla vuelve a su estado normal (tiempo restante). Cuando se cocina en el modo de sonda de carne, se muestra la temperatura instantánea de la sonda en el indicador de tiempo. No obstante, en caso de presionar el temporizador menos de 5 segundos, la pantalla de tiempo muestra el tiempo pasado y después de 5 segundos vuelve el valor de la sonda de carne instantánea a la pantalla. En caso de presionar más de 5 segundos, aparece continuamente el valor de tiempo pasado.

Botón de sonda de carne



En caso de presionar este botón al seleccionar el modo de cocción, se selecciona el modo de cocción con sonda de carne y se enciende la led correspondiente. El valor puede ser ajustado entre 30-99°C por medio del selector giratorio de ajuste. Cuando está en modo de cocción, la sonda de carne es independiente del tiempo. En caso de presionar el temporizador menos de 5 segundos, la pantalla de tiempo muestra el tiempo pasado y después de 5 segundos vuelve el valor de la sonda de carne instantánea a la pantalla. En caso de presionar más de 5 segundos, aparece continuamente el valor de tiempo pasado.

Botón de vapor manual



Se utiliza cuando la temperatura en la cabina está entre 100°C y 250°C para proporcionar vapor adicional a la cabina durante la cocción. Cuando se presiona emite vapor en la cabina durante 1 segundo. El botón debe ser presionado nuevamente para más vapor.



Botón de reinicio

Se utiliza para reiniciar los quemadores cuando dan un código de error para la combustión.

Botón de lavado automático



Se utiliza para entrar en el menú de lavado. Se puede seleccionar entre tres diferentes modos de lavado ("CORTO" "MEDIO" "LARGO") y comenzar el lavado presionando el selector giratorio. El LED parpadeante en el Asegúrese de leer el manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo para consultarlo cuando lo necesite.

5. MONTAJE

- Pele el nailon protector del dispositivo, si permanece pegajoso en la superficie, límpielo con un solvente adecuado.
- Coloque el dispositivo debajo de una campana de extracción para asegurarse de que se salgan humos, olores y vapores generados durante el proceso de cocción.
- Si el humo debe ser expulsado por presión, la conexión eléctrica del aspirador y el aparato debe ser común. El dispositivo debe dejar de funcionar cuando no se realiza ventilación. Al mismo tiempo, más o menos la cantidad de aparato de succión no debe ser tirada del gas.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa y dura con la ayuda de pies ajustables.
- Para una fácil instalación y mantenimiento, el lado izquierdo del dispositivo debe tener un espacio de aproximadamente 60 cm. Esto también aliviará la entrada de aire del motor. También se debe dejar 10 cm de espacio para la circulación del aire.
- Al colocar el dispositivo asegúrese de que la puerta del horno se pueda abrir al menos 110° para que la carga y la descarga sean cómodas.

6. CONEXIÓN DE AGUA

- Instale una tubería de 3/4" en la entrada de agua del dispositivo y conecte la válvula de bola de 3/4" en un lugar adecuado.
- El dispositivo debe suministrarse con 2-4 bar de agua a una velocidad de 7⁰Fh. Por lo tanto, se evita que la fuente se obstruya debido a la calcificación en poco tiempo.

selector indica que el proceso de lavado está activo.

Botón de control del ventilador



Controla la velocidad del ventilador en el horno. Se puede cambiar la velocidad del ventilador pulsando este botón durante la cocción. Hay 4 velocidades de ventilador.

7. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El dispositivo debe estar conectado a una red de acuerdo con los estándares de instalación eléctrica DIN VDE 0100.
- El dispositivo debe suministrarse con una tensión de red de 220-230V 1N CA 50Hz.
- Para la línea de conexión eléctrica, use el cable H07 RN-F de 3x1.5 mm².
- La tolerancia de voltaje ± no debe exceder del 10%.
- El dispositivo debe estar conectado a tierra. Para este propósito, consulte la sección 540 de DIN VDE 0100. El tornillo de puesta a tierra se indica

en la etiqueta "  ".

8. CONEXIÓN DE GAS

- La conexión de gas del dispositivo debe ser realizado por una persona de servicio autorizada.
- Se debe montar una válvula de gas con acceso fácil para cortar rápidamente en caso de emergencia.
- Después de hacer todas las conexiones, compruebe los puntos de gas para fugas.
- Compruebe que el dispositivo sea adecuado para el tipo de gas conectado. Si no es así, consulte la sección "Conversión a diferentes gases".
- Todas las piezas requeridas para la instalación deben ser provistas por el fabricante.
- Las conexiones de la manguera de gas flexible o de gas deben realizarse de acuerdo con la norma TS EN 14800.

13. CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

El dispositivo está configurado para funcionar con 20 mbar NG (G20) de gas. En caso de un gas

distinto, se debe llamar el servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA: Si se ha realizado una conversión de gas diferente al dispositivo, pegue la etiqueta adhesiva que sea adecuada para el gas usado en una ubicación visible del dispositivo.

14. ANTES DE USAR

Comprobación de funcionamiento de las partes de gas



¡CUIDADO! Ejecute el dispositivo en la adecuada presión de agua y gas. la información de presión se da en la tabla T2.

- Verifique la configuración del tornillo del grifo de gas y la configuración de la velocidad del motor de soplado de acuerdo con las instrucciones de uso. Asegúrese de que el sistema de combustión está funcionando correctamente y compruebe las fugas de gas.
- Consulte a la siguiente sección "Posibles problemas y soluciones" en caso necesario. Control de energía térmica
- Una vez instalado el dispositivo, se debe controlar la potencia térmica en cualquier operación de mantenimiento, o conversión de gas.

Control de presión de entrada

- Para medir la presión de entrada de gas, se debe usar un manómetro a 0,2 mbar .
- Retire el panel de control frontal y retire el perno "B un" en el grifo de gas. Poner el manómetro aquí.
- Arrancar el quemador y medir la presión de entrada. Los valores medidos deben coincidir con la tabla "T4". De lo contrario llamar a un servicio autorizado.
- Retirar el manómetro y insertar el perno "B".



11. INSTRUCCIÓN DEL USUARIO

- El dispositivo está diseñado para uso profesional y solo debe ser utilizado por personal capacitado.
- Ventajas sobre hornos más viejos;
 - Hay control de gas electrónico.
 - Control de la combustión interior de cabina.
 - Hay función de comprobación de solo toque en el panel de control.
 - Se utiliza un nuevo material de aislamiento que minimiza las pérdidas de calor y también es respetuoso con el medio ambiente.
 - Tiene una nueva manija de la puerta más funcional.
 - La sonda de carne está disponible para controlar la temperatura interna de los productos a cocinar.
 - Hay un carro de horno que puede entrar en el horno.
- Los hornos de convección son dispositivos de usos múltiples para la cocción indirecta al soplar el aire caliente acumulado a través del ventilador en el gabinete del horno. A diferencia de este modelo, el aire caliente pasa a través del intercambiador de calor y las tuberías, evitando que el gas no quemado entre al horno.
- El dispositivo está diseñado para cocinar todo tipo de alimentos que figuran en la tabla-1. Además puede calentar los alimentos precocinados y congelados a la temperatura de comida.
- Es muy importante la elección de la profundidad de la bandeja en los hornos de convección . Se le recomienda seleccionar bandejas perforadas y de 20 mm para tipos de masa leudada, bandejas habituales sin orificios y de 20 mm para los tipos de pastelería, y la bandeja a una profundidad de 40-65 mm para los platos con zumos y salsas, según la propiedad del plato. La selección de la bandeja y las capacidades máximas recomendadas de la bandeja son las siguientes.

		GN 2/1 bandeja	GN 2/1 bandeja	GN 1/1 bandeja
	Bandeja	FBG040	FBG020	FBG010
Galletas / Cookies	10mm	20 uds.	10 uds.	10 uds.
Tipos de masa leudada	20mm agujero	10 uds.	5 uds.	5 uds.
Tipos de empanada	20mm plano	10 uds.	5 uds.	10 uds.
Platos de horno	40/65mm plano	10 uds.	5 uds.	5 uds.
Estofado (calentar)	65mm plano	7 uds.	4 uds.	3 uds.

Si se utiliza la bandeja GN 1/1, la capacidad de la bandeja será el doble de la cantidad especificada. No deben utilizarse bandejas de más de 65 mm para evitar la circulación de aire caliente.

- * En caso de las bandejas perforadas GN2/1 de 20 mm utilizadas en los tipos de masa leudada, 1 bandeja puede contener 25-30 panes según el peso del pan. Sin embargo, no es posible cocinar más de 180 gramos de pan en este tipo de horno. En este caso, al colocar 10 bandejas Cada una llena de 25 panes, la capacidad del horno una vez es de 250 panes. Tiempo de cocción es 18-20 minutos.
- * Las bandejas planas GN2/1 20mm utilizadas para tipos de pastelería pueden variar según tipo de la empanada. Es posible cocinar un promedio de 35-40 empanadas en una bandeja. En este caso, la capacidad del horno es de 350-400 personas y el tiempo de cocción varía entre 20-35 minutos según el ingrediente.
- * Bandejas GN2/1 de profundidad 40-60mm utilizadas en el horno, tienen una capacidad de 40 muslos de pollo cubiertos de salsa, necesitando un tiempo de cocción de 75-80 minutos. En este caso, cuando el horno funciona a plena capacidad, puede cocinar para 400 personas a la vez.
- * Bandejas GN2/1 de 80 mm utilizadas para estofados, y especialmente legumbres, tienen una capacidad de 60 porciones de alimentos, y cuando se hornean 7 bandejas a la vez, puede cocinar para 420 personas a la vez.

Antes de poner el alimento en el horno, se debe precalentar al menos 70°C más de la temperatura seleccionada. Sin embargo, sea cual sea el alimento que esté cocinando, lo más ideal es el precalentamiento a 235°C. Por ejemplo, para hornear hojaldre con relleno de carne por unos 20 minutos a 190°C, el horno debe precalentarse hasta 230°C. Porque los materiales que ingresarán al horno (carro, bandeja, producto a cocinar) reducirán la temperatura dentro del mismo. Por lo tanto, no coloque el alimento en el horno sin precalentarlo.

- Las bandejas deben colocarse en los rieles de la bandeja en el carro del horno de acuerdo con el alimento que se va a cocinar. Porque habrá diferencias en la cocción, ya que la circulación de aire no se puede infundir entre las bandejas apiladas. Por ejemplo, las galletas de pastelería, la

masa de bolsa, las galletas americanas, las cookies italianas, se pueden

- colocar en todos los rangos de rieles en las bandeja de 10 mm (planas o perforadas). Sin embargo, colocar las bandejas cada vez saltando un riel asegurará la circulación de aire y, por lo tanto, la cocción será más saludable. Por favor, preste atención a este problema.
- Asegúrese de que el espacio entre las bandejas no sea inferior a 20 mm. Normalmente este espacio debe ser de 40 mm.
- Sería más apropiado utilizar las rejillas (530x750mm) suministradas con el horno, para los procesos de horneado como pollo a la plancha, pescado a la plancha, o albóndigas. Las capacidades de plancha máximas de los hornos son 5 para FBG020 y 10 para FBG040.
- Especialmente durante la cocción de masa de leudada y especies de pastelería el ingrediente debe ser humedecido y secado por medio de pulverización de vapor activada con el botón de humidificación, periódicamente.
- Al colocar las bandejas en el carro del horno, asegúrese de que estén al ras y de que las bandejas estén en el extremo de los rieles del horno. De lo contrario habrá una cocina diferente.
- El carro de horno debe colocarse cuidadosamente en la cabina, en el centro el horno. Para este propósito, se encuentra un tapón en el piso del horno. Desliza el carro para hacer contacto con este punto.

12. EJECUTAR

- Abre las válvulas de gas y agua.
- Encienda el interruptor de alimentación.
- El dispositivo se energiza presionando el botón de liberación en el panel.
- Seleccione el modo de cocción y pulse el centro del selector.
- Seleccione y ajuste la temperatura por medio del selector sobre la pantalla de temperatura.
- Para comenzar la cocción, seleccione el tiempo y la temperatura de la sonda de carne presionando el botón de tiempo y/o sonda de carne.

- En caso de hacer reversa la conexión eléctrica, se aparece la advertencia "POL" "CHK" en la pantalla. Si se produce esta advertencia, reemplace los terminales de fase y neutro del cable de alimentación.
- La tarjeta de encendido energizará la bujía para encender el quemador. Este proceso se repite 3 veces. 3. si la ignición no se realiza al final de la prueba, la tarjeta electrónica quedará en espera y el código de falla aparecerá como "E11", "E13" o "E15" en la pantalla. Se pulsa el botón de reset y se reanuda el funcionamiento del horno.

13. DESACTIVAR

- El proceso de cocción termina cuando el tiempo se reinicia durante la operación. Para apagar el dispositivo, la alimentación se desactiva presionando el botón de encendido / apagado.

14. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- El dispositivo no funcionará si la puerta del horno no está completamente cerrada en la posición de cocción. Asegúrese de que la manija de la puerta esté completamente enganchada.
- Si se abre la puerta del horno mientras el funcionamiento, el dispositivo deja de funcionar.
- En caso de un mal funcionamiento en el dispositivo, los mensajes relevantes se mostrarán en la pantalla.
- Si la llama se apaga por alguna razón durante el funcionamiento, el grifo con válvula de seguridad evita que el gas ingrese al dispositivo.
- No coloque ningún material sobre el horno, especialmente en las salidas de la chimenea, que cubren bandejas o salidas similares.
- Cuando se opera con cualquier componente de gas, como una válvula de gas, un soplador de gas o cuando se reemplaza una conexión de gas existente, se debe realizar un análisis detallado de los gases de combustión utilizando un instrumento de medición que pueda realizar la medición deseada de CO y CO2. Esto debe realizarse sólo por personal capacitado. Siempre revise el dispositivo para detectar posibles fugas de gas.

15. LIMPIEZA

Programas de lavado

Yıkama Modları	Display	Süre
Az Kirli	AZ	120dk
Orta Kirli	ORTA	150dk
Çok Kirli	COK	180dk



Para iniciar el proceso de lavado pulse el botón de lavado.



Gire el selector giratorio para seleccionar el programa de lavado según la contaminación de la cabina del horno. Inicia el proceso de lavado pulsando el botón.

Una vez que el proceso de lavado ha comenzado, el horno se prepara para proporcionar las condiciones de lavado. Se cierre la válvula de drenaje; la temperatura del agua de lavado y la cabina se llevan a las condiciones ideales.



Abre la puerta del horno al ver el mensaje "ABRE LA PUERTA".



Al ver el mensaje "PONER DETERGENTE", ponga

	PEQUEÑO	MEDIO	UN MONTÓN
10			
20			
40			



Mientras la puerta esté abierta, el mensaje "CIERRE LA PUERTA" aparecerá en la pantalla.

Cierre la puerta del horno después de poner el detergente.



El programa de lavado seleccionado se iniciará automáticamente. La pantalla muestra el programa de lavado seleccionado y el tiempo de lavado.

ADVERTENCIA: Independientemente del programa de lavado, el horno comenzará a funcionar automáticamente en segundo plano para garantizar unas condiciones de lavado óptimas antes de que comience el proceso de lavado. Durante este tiempo, las letras indicativas y el tiempo de lavado en la pantalla indican el programa de lavado seleccionado.

Las condiciones ideales de lavado se forman como sigue;

En primer lugar, se cierre la válvula de descarga. Esto lleva aproximadamente 1 minuto.

La temperatura del horno debe ser 60°C. Si la temperatura de la cabina es superior a 60°C, los ventiladores de la cabina se activan y aparece el mensaje "ABRE LA PUERTA" en la pantalla. Mientras tanto, el botón de enfriamiento se enciende para indicar que se ha producido el proceso de enfriamiento. Si la temperatura de la cabina es inferior a 60°C, los quemadores comienzan a funcionar y la temperatura de la cabina alcanza los 60°C.

La temperatura del agua en el generador de vapor debe estar alrededor de 50-55°C. Si la temperatura del agua es superior a 55°C, hay una entrada de agua fría al generador de vapor para enfriar. Si la temperatura del agua está por debajo de 50°C, el generador de vapor se pone en marcha y aumenta la temperatura del agua por encima de 50°C.

Cancelación de lavado



Para cancelar el proceso de lavado, el horno se apaga presionando el botón de encendido.



Al presionar nuevamente el mismo botón se abre el panel de control del horno. El mensaje "LAVADO CANCELADO" aparece en la pantalla.



En este caso, la operación de lavado se cancela presionando el selector giratorio. Para eliminar la posibilidad de que quede detergente en el horno, éste se enjuaga durante 30 minutos y el horno está listo para cocinar.

En caso de no pulsar el selector giratorio en 10 segundos a partir de que aparece el mensaje "LAVADO CANCELADO", se reanuda el proceso de lavado.

ADVERTENCIA: No limpie con agua a alta presión o directa para evitar dañar el equipo eléctrico.

16. MANTENIMIENTO

- No hay partes que deban ser reparadas o reemplazadas por el usuario.
- En caso de una situación peligrosa, desconecte primero la fuente de alimentación y luego póngase en contacto con el servicio autorizado. No permita que personas no calificadas interfieran con el dispositivo.

17. POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

- Si el indicador de energía no se enciende, compruebe el interruptor eléctrico.
- Si aparecen fallas de funcionamiento "E11 iz" E13 "13 E15" continuamente en el panel de control del horno y los mismos mensajes de error a pesar de restablecerlo, compruebe la válvula de gas. Si está cerrado, ábrelo.
- Si ha realizado todas las operaciones (selección de calor) para el funcionamiento

del dispositivo, pero el dispositivo no está funcionando nuevamente, es posible que la puerta no esté completamente cerrada. Revise la puerta y asegúrese de que la manija esté en su lugar.

- Si, a pesar de todo esto, el dispositivo aún no funciona, la lámpara de falla en el panel de

control se iluminará. En este caso, notifique al servicio autorizado y no interfiera con el dispositivo.

La vida útil de los productos de 10 años.

Valores de bandeja, capacidad y temperatura recomendados para cocinar

	Bandeja	Cocción		Capacidad			Descripción
	GN 2/1	°C	Min.	FBG010	FBG020	FBG040	
Empanada de carne	plana 20 mm	170	20	25 Kg	50Kg	100Kg	
Hojaldre al horno	20mm agujero	170-180	18-20	80 personas	210 personas	450 personas	La capacidad puede variar dependiendo de la forma de la masa.
Pasta al horno	plana 40 mm	180	30	150 personas	300 personas	600 personas	Últimos 10 min. sube la temperatura a 200°C.
Pizza al horno	20mm agujero	180	15	100 personas	200 personas	400 personas	
Asado de carne	plana 65 mm	140	120	40 Kg	80Kg	160Kg	
Chuletas de cordero	Parrilla	210	30	30 Kg	60Kg	120Kg	
Cordero en tandori	Colgando	140	150	1 uds.	2 uds.	4 uds.	1 parrilla en el centro , bandeja de grasa en el inferior
Pollo entero	Parrilla	160	70	16 uds.	50 uds.	100 uds.	Ponga una bandeja para acumular la grasa y facilite humedad intensa.
Cuarto de pollo	Parrilla	170	55	150 uds.	250 uds.	450 uds.	Ponga una bandeja para acumular la grasa y facilite humedad intensa.
Hamburguesa	Parrilla	190	15	125 uds.	250 uds.	500 uds.	Ponga una bandeja para acumular la grasa y facilite humedad intensa.
Chuletas de ternera	Parrilla	200	12	12Kg.	24Kg	48Kg	
Filete de lenguado	Parrilla	160	15	100 uds.	200 Uds.	400 Uds.	
Trucha al horno	Parrilla	160	20	120 uds.	240 Uds.	480 Uds.	
Pescadilla al horno	Parrilla	180	18	120 uds.	240 Uds.	480 Uds.	
Salmón al horno	Parrilla	180	20	100 uds.	200 Uds.	400 Uds.	
Patata Con Salsa	plana 60 mm	180	50	125 personas	250 personas	500 personas	Se pondrá salsa hervida en las bandejas.
Pimiento relleno	plana 60 mm	160	70	125 uds.	250 personas	500 personas	Ponga salsa hervida en las bandejas, cubre con papel de horno.
Patata duquesa	plana 10 mm	200	15-18	175 personas	350 personas	700 personas	Engrasar ligeramente la base de la bandeja y extender la yema de huevo en las patatas.

Lasaña	plana 60 mm	170	45	125 personas	250 personas	500 personas	
Tartas	20mm agujero	180	30/40	100 personas	200 personas	400 personas	El tiempo puede variar dependiendo de la forma de las tartas. Untar margarina sobre las tartas.
Pimientos a la plancha en el horno	Parrilla	200	10	200 uds.	400 Uds.	800 Uds.	
Gratinado de tomate	Parrilla	200	20	200 uds.	400 Uds.	800 Uds.	
Gratinado de berenjena	Parrilla	200	30	112 uds.	225 Uds.	450 Uds.	Perforar las berenjenas por medio de cuchara.
Calabacin relleno	plana 65 mm	210	60	200 uds.	400 Uds.	800 Uds.	Añadir salsa caliente.
Berenjenas con carne picada	plana 40 mm	160-200	30	150 personas	300 personas	600 personas	Vierte la salsa caliente en las berenjenas fritas. Últimos 10 min. Carne gratinado a 200°C.
Rollo de pan	20mm agujero	190	15-18	75 personas	150 personas	300 personas	Se debe ser proporcionada humedad intensiva para la cocción.
Pan de hamburguesa	20mm agujero	180	15-18	60 personas	125 personas	250 personas	Se debe ser proporcionada humedad intensiva para la cocción.
Hojaldre	plana 20 mm	160	20	15 Kg	30Kg	60Kg	
Pan de España	plana 20 mm	170	20	15 Kg	25Kg	50Kg	Utilice papel de horno.
Masa de volován	plana 20 mm	170	15	200 uds.	400 Uds.	800 Uds.	
Empanada (bandeja)	plana 20 mm	180	40	200 personas	400 personas	800 personas	El tiempo puede variar según el grosor de la masa, la capacidad puede variar según el tamaño de la distribución. Dar humedad intensa.
Bollos	20mm agujero	160	15	45 uds.	170 Uds.	340 Uds.	
Crema de caramelo	plana 40 mm	120	75	150 personas	300 personas	600 personas	Ponga agua caliente hasta la mitad de la bandeja.
Pudín de arroz al horno	plana 40 mm	200	20	75 personas	150 personas	300 personas	Ponga agua caliente hasta la mitad de la bandeja.

E: Comida enfriada

C: Comida congelada

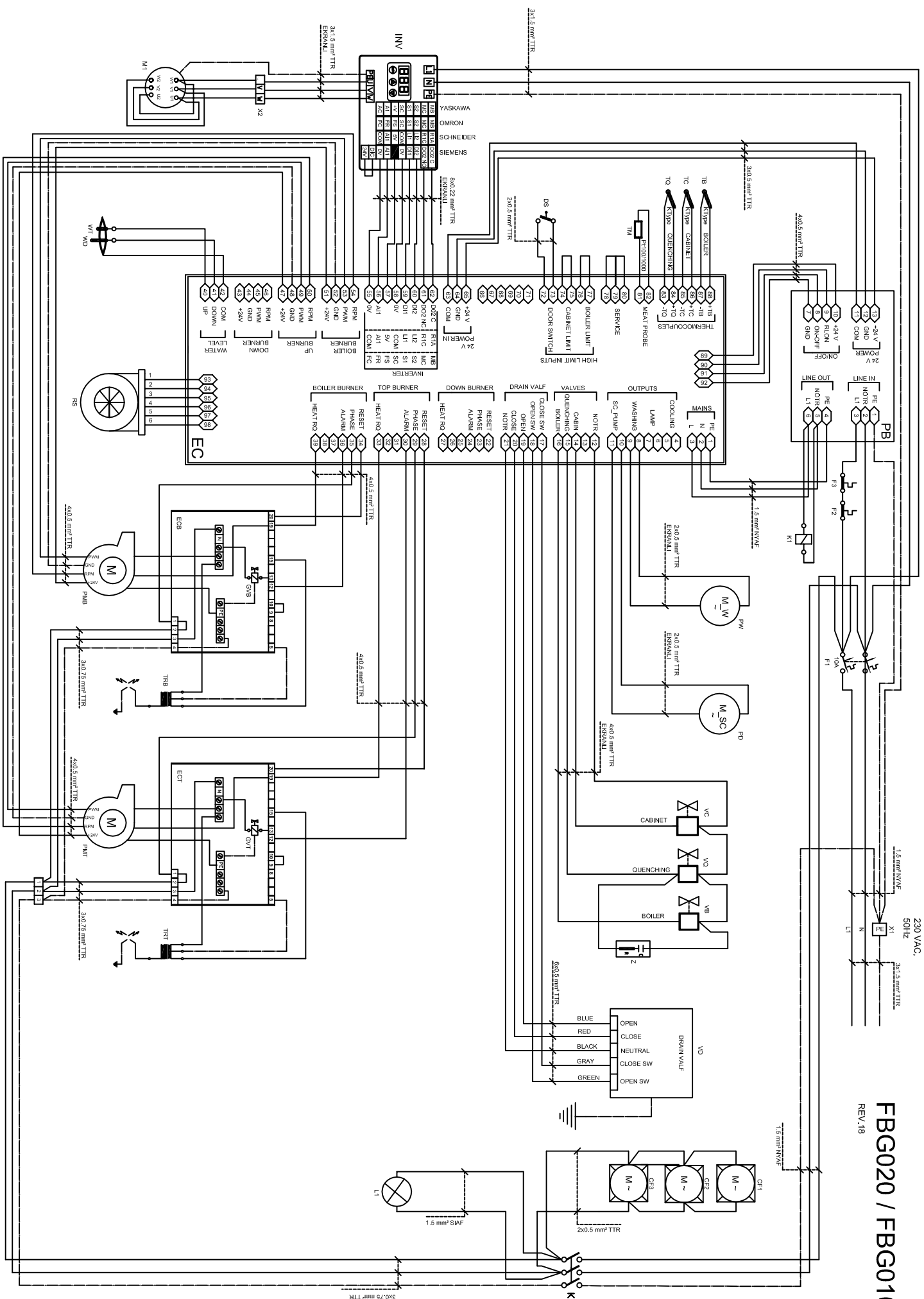
Tabla -1

230 VAC,
50Hz

1.5 mm² NVAE

3x1.5 mm² TTR

FBG020 / FBG010
REV.18



230 VAC,
50Hz

FBG020 / FBG010
REV.18

