



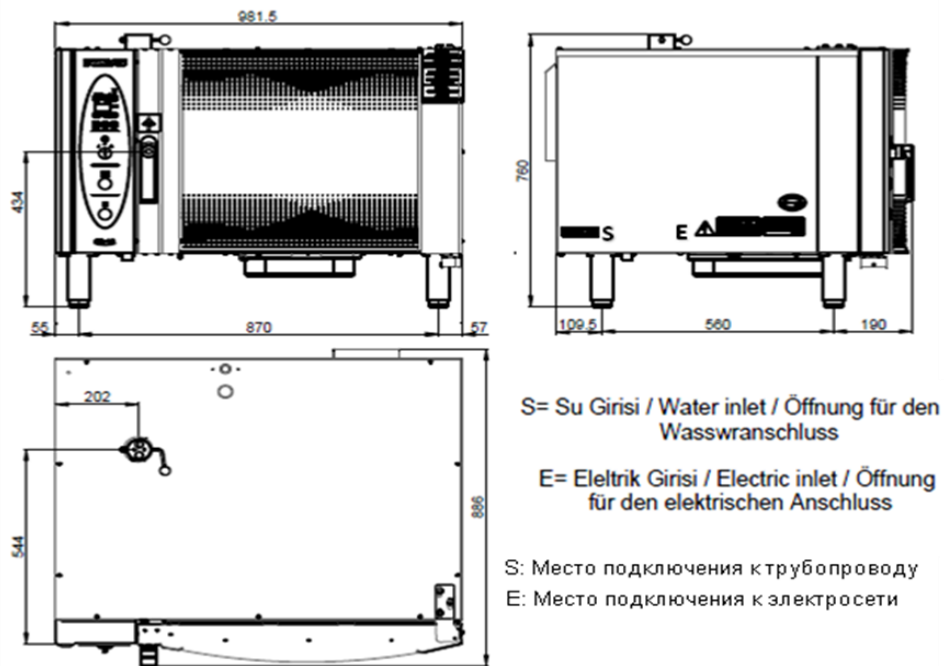
ELEKTRİKLİ / ELECTRIC / ELEKTRO
KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION OVEN
KONVEKTIONSOFEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

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

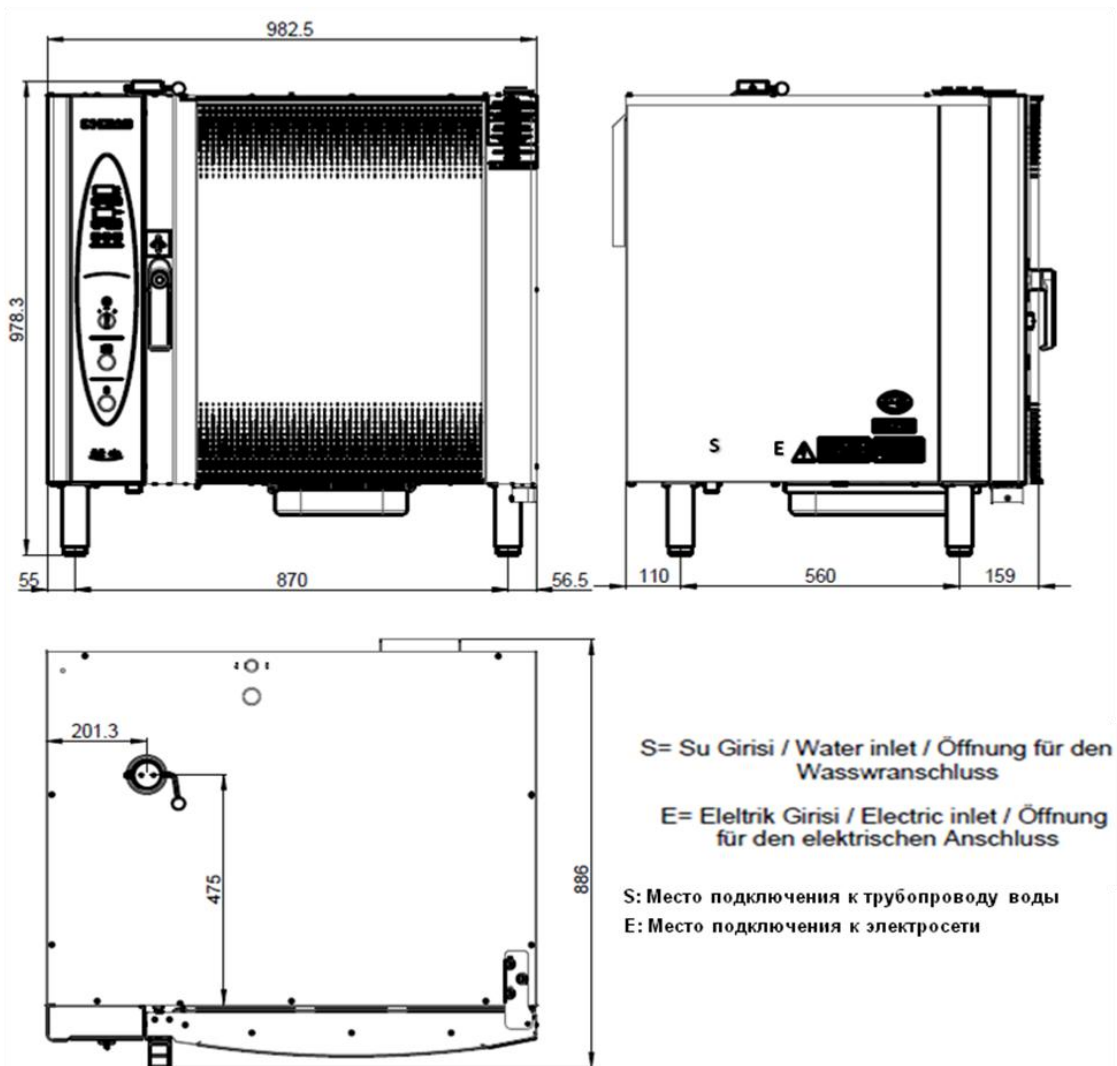


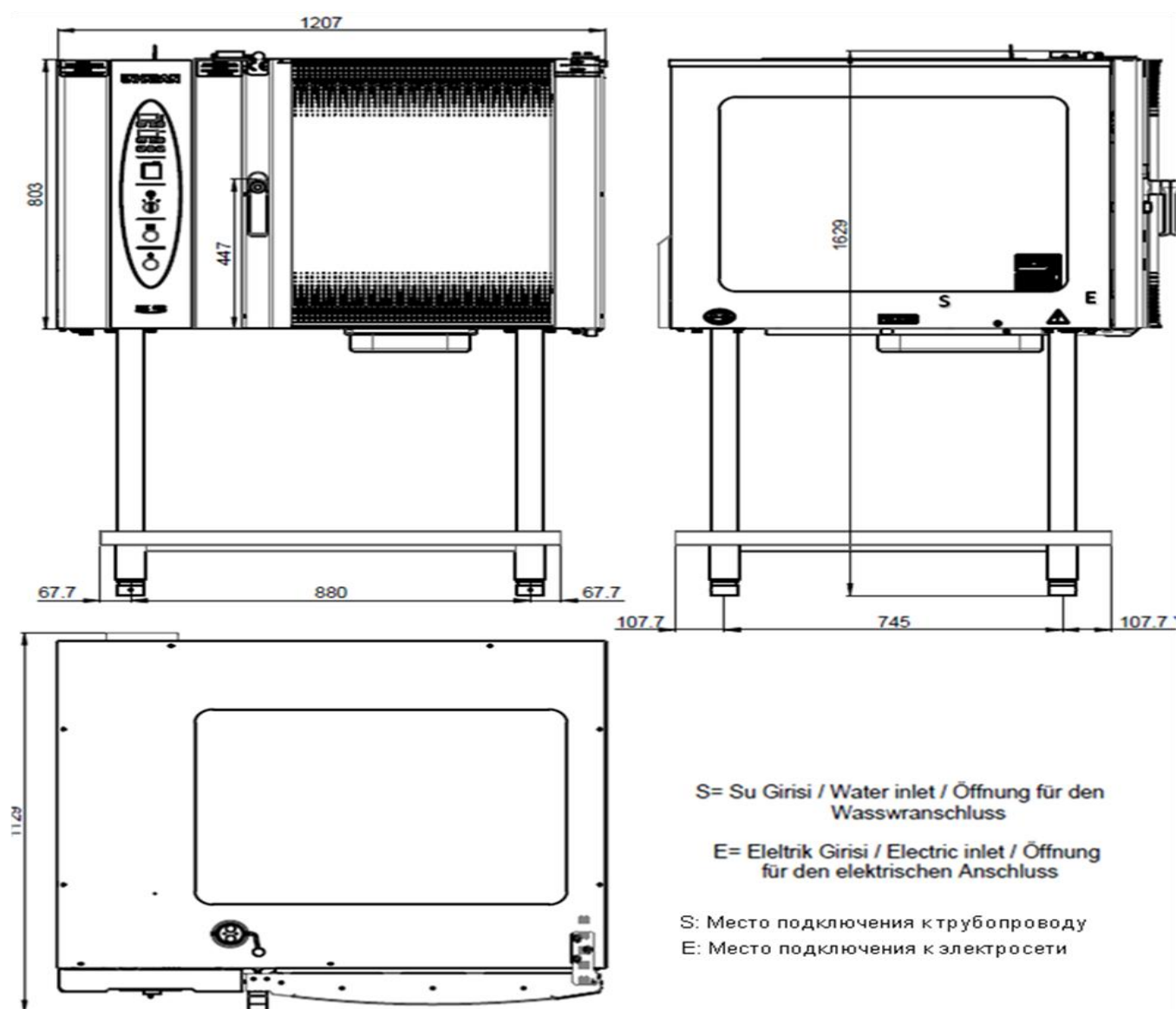
"Professional In Kitchen"
İNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"

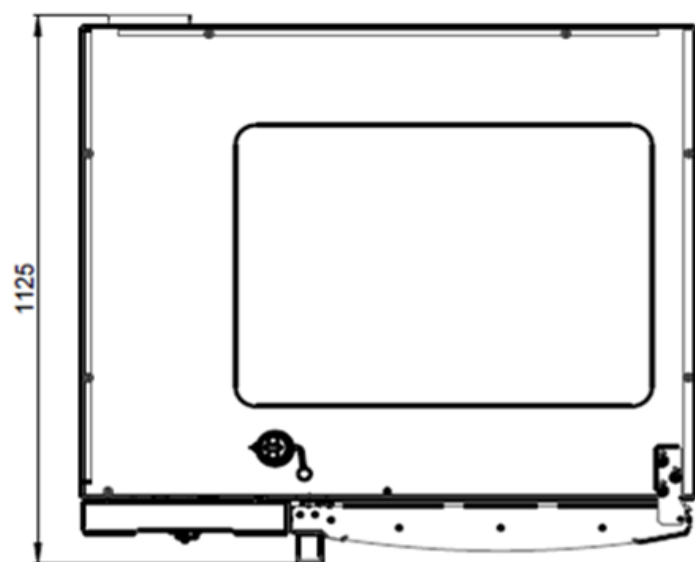
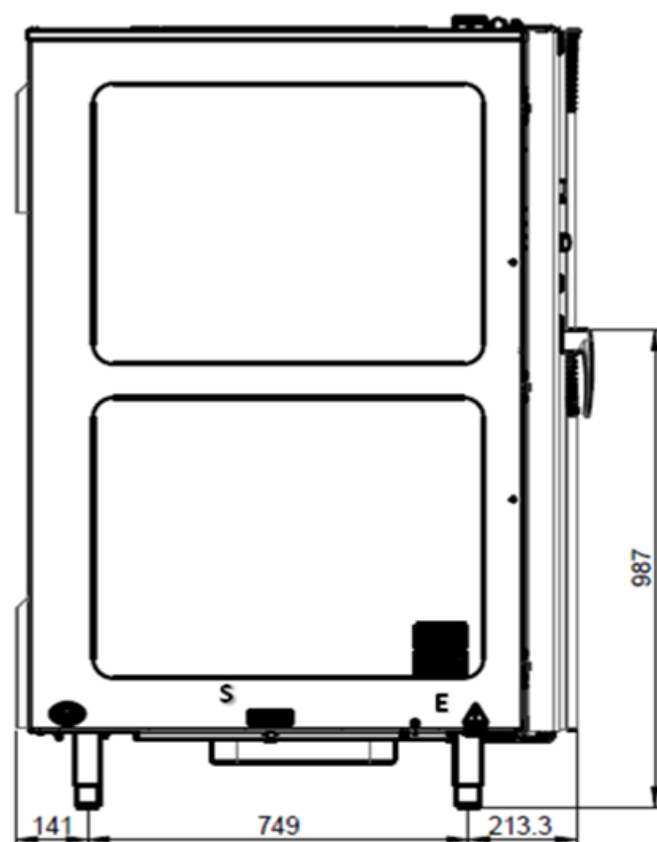
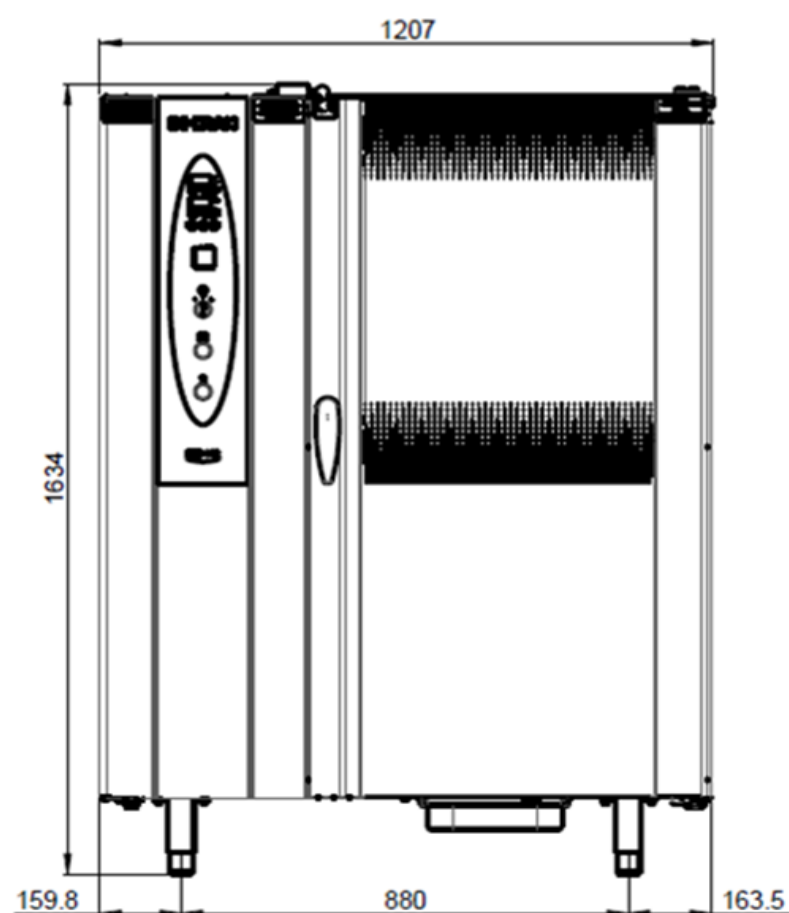
FKE 006



FKE 010







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

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

S: Место подключения к трубопроводу воды

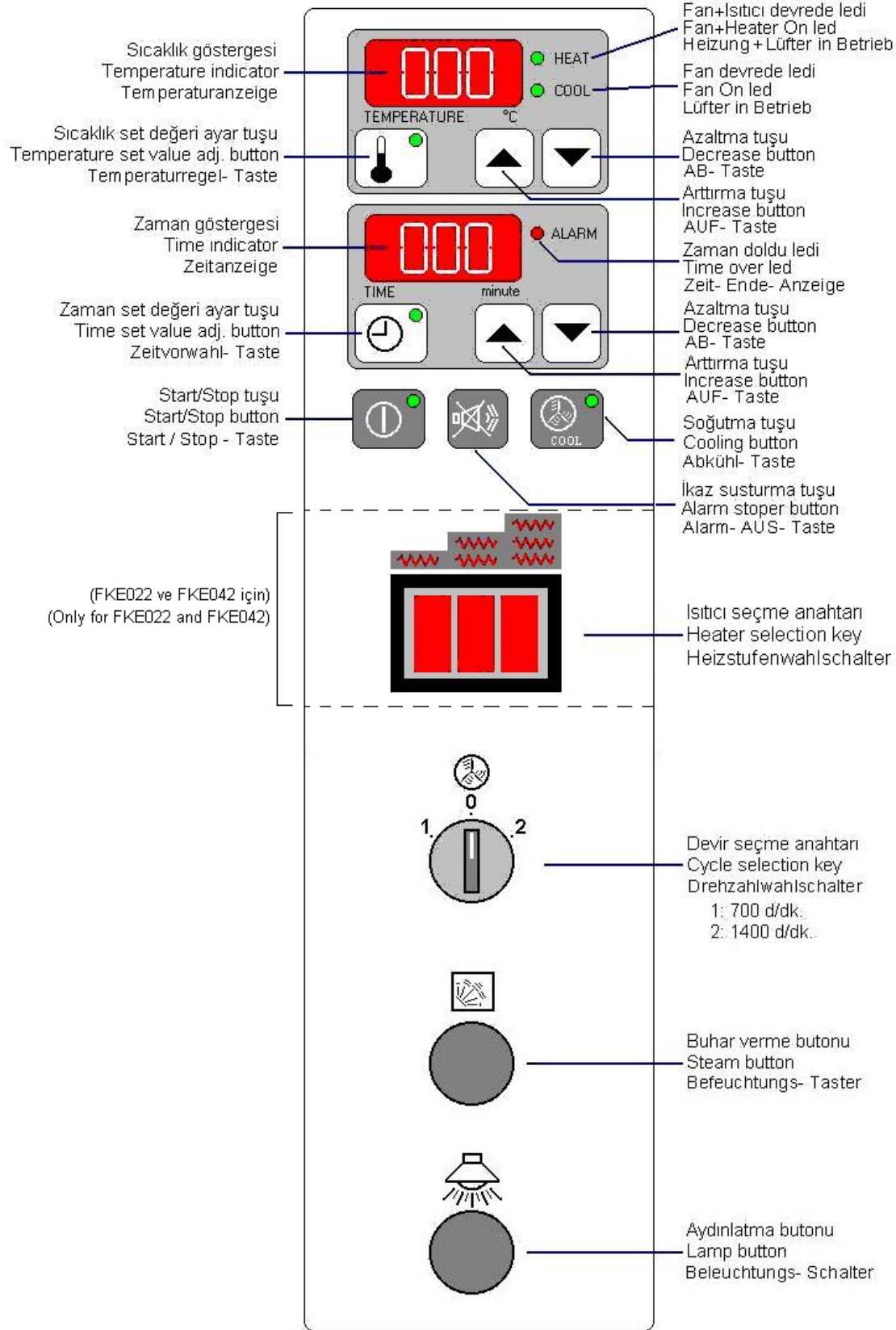
E: Место подключения к электросети

T1						
MODEL / MODELL		FKE006	FKE010	FKE 020 FKE 022	FKE 040 FKE 042	FKE 220
Tepsi / Tray / Tablett		GN1/1 400*600	GN1/1 400*600	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1
Geniřlik / Width / Breite	mm	980	980	1200	1200	1200
Derinlik / Depth / Tiefe	mm	888	888	1105	1133	1105
Yükseklik / Height / Höhe	mm	750	980	1630	1637	1800
Fırın ısısı max./min	°C F	270/30 518/86	270/30 518/30	270/30 518/30	270 / 30 518 / 86	270/30 518/86
Faydalı iç hacim	m³				0,76	0,41
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Heizleistung	kW	10	14,5	19	38	19-21
Su Basıncı / Water Pressure /Wasserdruck	bar kPa	2 – 4 150 – 200				
Su Giriři / Water Inlet / Wasseranschluss	inç	3/4"				
Motor Gücü / Motor Power / Motorleistung	kW	0,85			2x(0,5-0,8)	2x(0,5-0,8)
Elektrik Giriři / Electric Inlet /Netzspannung	V	380 - 400V 3N AC 50-60Hz				
Kablo Kesiti / Cable Cut / Notwendiger Kabelquerschnitt	mm²	5x2,5	5x2,5	5x6	5x16	5x16
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht	Kg	127	147	240	337	400
T2						
	Tepsi / Tray / Tabletttyp(GN1/1)	FKE 006	FKE 010	FKE 020 FKE022	FKE 040 FKE042 – FKE 220	
Fırın arabası max. taşıma kapasitesi (kg.)	1 tepsi 10kg. alınmıştır (Tepsi dolu iken.)	60	100	200	400	
Bisküvi-kurabiye / Biscuits-Cookies / Kekse	10mm	6 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./pcs/ stück	40 ad./pcs/ stück	
Mayalı hamur türleri / Different yeast dough / verschiedene Hefeteige	20mm delikli / Perforated / gelocht	3 ad./pcs/ stück	5 ad./pcs/ stück	10 ad./pcs/ stück	20 ad./pcs/ stück	
Börek türleri / Different flaky pastry / verschiedene Blätterteige	20mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./pcs / stück	20 ad./pcs / stück	
Fırın yemekleri / Oven-cooked dishes / zu kochende Speisen	40-65mm düz / flat / glatt	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	10 ad./pcs / stück	20 ad./pcs / stück	
Sulu yemek(ısıtma) / Dishes in their own juices (warming up meals) / Speisen in ihrer eigenen Soße (Speisen zum aufwärmen)	65mm düz / flat / glatt	2 ad./pcs / stück	3 ad./pcs / stück	6 ad./pcs / stück	14 ad./pcs / stück	

KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL / BEDIENFELD

FKE006 / FKE010 / FKE022 / FKE042

KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL / BEDIENFELD



AÇIKLAMA

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

MONTAJ

Yerleştirme

- 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.
- Cihazı, düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları yardımı ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihazı, yerleştirirken yükleme ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 110° açılabilir şekilde olmasına dikkat ediniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).

Su Bağlantısı

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

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.
- Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde kablo kullanılmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \%10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır.

Topraklama vidası "  " etiketi ile belirtilmiştir.

KULLANICI TALİMATI

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Konveksiyonlu fırınlar, ısıtıcılar üzerinde biriken sıcak havanın fan vasıtası ile fırın kabini içerisine üfletilerek indirekt pişirme yapılan çok amaçlı cihazlardır.
- Cihaz çok değişik yiyecek türlerinin pişirilmesi amacıyla 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 tКнопка “T2” tablosunda verilmiştir. охлаждения

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

- Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğiniz ısı derecesinden yaklaşık 60°C (140F) fazla bir ön ısıtma yapınız. Ancak pişireceğiniz ürün ne olursa olsun 235°C(235F) de ön ısıtma yapılması en ideal olanıdır. Örneğin 190°C'de (374F) 10dk. süreyle talaş böreği pişirilecekse fırının en az 230°C'ye (446F) kadar ısıtılması gerekir. Çünkü fırına girecek malzemelerin (tepsi, pişirilecek ürün) soğuk olması fırın içi sıcaklığını düşürecektir. Bu nedenle lütfen ön ısıtma yaptırmadan mamülü fırına koymayınız. Fırın içi sıcaklığın istediğiniz ısıya ulaşp ulaşmadığını kontrol panelinden gözleyebilirsiniz. “Fan+ısıtıcı devrede” ledi (ışığı) söndüğünde fırın istenilen sıcaklığa ulaşmış demektir ve ürününüzü de bu led söndüğü zaman fırına yerleştiriniz. **Eğer led yanarken yani ısıtıcılar devrede iken ürününüzü fırınlarsanız tepsiler arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.
- Tepsi raylarına pişirilecek mamüle göre tepsiler yerleştirilmelidir. Çünkü sık sık dizilmiş tepsi aralarından hava sirkülasyonu 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 yada delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsilerin birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha homojen olmasını sağlayacaktır. İyi bir hava sirkülasyonu için tepsiler arasındaki boşluğun 20mm'den az olmaması gerekir. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.
- Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırınla birlikte verilen tel ızgaralar üzerinde yapılması daha uygun olacaktır. Cihazların maksimum ızgara kapasiteleri FKE006 için

2ad., FKE010 için 3ad., FKE022 için 5 ad. ve FKE042 için de 10 adettir.

- Tel ızgaraları kullandığınızda yada yağlı ürünleri delikli tepside pişirmek isterseniz (tavuk, börek vs.) fırın tabanına pişen yemeklere ait yağ ve suların toplanabilmesi için mutlaka tepsi koyunuz ve tepsiye de bir miktar su ekleyiniz.
- Özellikle mayalı hamur ve börek türlerinin pişirilmesi sırasında fırın içerisine periyodik aralıklarla **buhar verme butonu** vasıtası ile buhar püskürterek ürünün nemlendirilip kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.
- Gerek pişirme ve gerek temizlik anında aydınlatma lambasını kullanabilirsiniz. Bunun için **aydınlatma butonuna** basınız.
- Haşlanma tehlikesine karşı tepsiler maksimum seviyede doldurulmamalı.
- Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizada olmasına ve tepsilerin tam olarak fırın rayları sonuna kadar gitmesine dikkat ediniz. Aksi takdirde farklı pişmeler olacaktır. (FKE022 ve FKE042 için)
- Fırın arabası, fırın kabini içerisinde tam ortada olacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir. Bu maksatla fırın tabanına stoper konulmuştur. Arabayı raylar üzerinde kaydırarak bu noktaya temas etmesini sağlayınız. (FKE022 ve FKE042 için)

- FKE042 için bazı pişirme ve kapasite örnekleri :
 - Mayalı hamur türlerinde kullanılan GN2/1 20mm delikli tepsilerde ekmeğin gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekmek alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180gr.'ın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmek alan tepsilerden 10ad. yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmek olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.
 - Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsiler ise börek cinsine göre değişebilmektedir. Ortalama olarak bir tepside 35-40 porsiyon börek pişirmek mümkündür. Bu durumda fırın kapasitesi 350-400 kişilik olmakta ve süre olarak malzemenin özelliğine göre 20-35 dakika arasında değişmektedir.
 - Fırın yemeklerinde kullanılan GN2/1 40/65mm derinlikteki tepsiler içerisine örneğin tavuk but, soslu olarak 40 parça almakta ve süre 75-80dk. arasında olmaktadır. Bu durumda fırın tam kapasiteli çalıştığında 400 kişilik yemeği bir seferde pişirebilmektedir.
 - Sulu yemek türlerinde özellikle bakliyalarda kullanılabilecek olan GN2/1 65mm tepsilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırımlandığında 420 porsiyon yemek alınabilmektedir.

(Diğer modeller ve detaylı bilgi için “T3” tablosuna bakınız.)

- Konveksiyonlu fırınların ortalama kapasiteleri;
 - * FKE006(E) için 60 porsiyon/saat
 - * FKE010(E) için 100 porsiyon/saat
 - * FKE022(E) için 200 porsiyon/saat
 - * FKE042(E) için 400 porsiyon/saat'tır.

ÇALIŞTIRMA

- Su giriş vanasını ve cihazı besleyen ana şalteri açınız. (GENEL)

- Ana açma kapama tuşuna basınız. Fırın kontrol paneli enerjilenecektir.(FKE006E/010E/022E/042E)
- **Sıcaklık set değeri ayar tuşuna** basınız (Bu tuşa ait led yanacaktır). Pişireceğiniz malzemeye uygun sıcaklık set değerini **arttırma** veya **azaltma** tuşları ile ayarlayınız. **Sıcaklık set değeri ayar tuşuna** tekrar basılır ise, girilen sıcaklık set değeri hafızaya kayıt edilir, led söner ve sıcaklık set değeri ayar modundan çıkılır. Sıcaklık set değeri çalışmanın herhangi bir anında değiştirilebilir. Yeni değer hafızaya kayıt edilesiye kadar kayıtlı son değer program tarafından kullanılır. (GENEL)
- Fırın ayarlanan sıcaklık değerine ulaşıncaya kadar **fan+ısıtıcı devrede (heat) ledi** yanar. Ayarlanan değere ulaşıncaya led söner. Led söndüğünde pişireceğiniz malzemeyi fırına koyunuz. (GENEL)
- **Zaman set değeri ayar tuşuna** basınız (Bu tuşa ait led yanacaktır). Pişireceğiniz malzemeye uygun zaman set değerini **arttırma** veya **azaltma** tuşları ile ayarlayınız. **Zaman set değeri ayar tuşuna** tekrar basılır ise, girilen zaman set değeri hafızaya kayıt edilir, led söner ve zaman set değeri ayar modundan çıkılır. Zaman set değeri çalışmanın herhangi bir anında değiştirilebilir. Yeni değer hafızaya kayıt edilesiye kadar kayıtlı son değer program tarafından kullanılır. (GENEL)
- **Devir seçme butonu** ile istediğiniz devri (700/1400) seçiniz. Hassas pişirimler için “1” nolu düşük devri seçiniz. (FKE006E/010E/022E/042E) Diğer modellerde bu işlem için mandal butonu sağa veya sola çevirerek devir ayarı yapılır. (I-O-II)
- **Güç ayar butonu** ile ısıtıcı gücünü dilediğiniz kademeye getiriniz. Örneğin , FKE022 deki 18 kW’ lık ısıtıcıları 9 veya 18 kW olarak ayarlayabilirsiniz. FKE 042 deki 36kW lık ısıtıcıları 18 veya 36kW olarak ayarlayabilirsiniz. (FKE006E/010E/022E/042E) FKE022 ve FKE 042 modellerde kırmızı renkte 3’lü grup olan anahtarları sırayla aşağı yönde basarak ısıtıcı gruplarını istenilen güç miktarında sisteme ilave edebilirsiniz.
- **Start/Stop tuşuna** basarak ayarlanan zaman ve sıcaklık değerine göre cihazın çalışmasını sağlayınız. Zaman değeri dakika olarak 1’den başlayarak birer birer artarak ayarlanan değere ulaşır. (GENEL)
- Fırın ayarlanan zaman değerine ulaştığında **zaman doldu ledi** yanar ve sesli ikaz verir. Bu durumda **ikaz susturma tuşuna** basınız ve ikazı susturunuz. Pişirdiğiniz malzemeyi dışarı alınız. (GENEL)
- Fırın içini soğutmak istediğinizde **Sıcaklık set değeri ayar tuşuna** basınız ve istediğiniz soğutma derecesini **arttırma** veya **azaltma** tuşları ile ayarlayınız. Daha sonra **soğutma tuşuna** basınız. Bu durumda fırın içi sıcaklık istenen değere ulaşana kadar **fan devrede (cool) ledi** yanık kalacaktır. Soğutma tuşu fırın kapısı açık yada kapalı iken çalışır. (GENEL)

KAPATMA

- **Start/Stop tuşuna** basınız. Fırının çalışması sona erecektir.
- **Devir seçme anahtarını** “0” konumuna getiriniz. (FKE006/010/022/042)
- Açma kapama tuşuna basınız. (FKE006E/010E/022E/042E)

- Su giriş vanasını ve cihazı besleyen ana şalteri kapatınız.

EMNİYET TEDBİRLERİ

- Cihazın fan motorunda herhangi bir arıza meydana gelirse bütün devreyi otomatik olarak kesen termik kontak (termistör) vardır.
- Cihazın elektronik kartında veya diğer elektrik aksamında bir arıza meydana gelirse devreyi otomatik olarak kesen limit termostat vardır.
- Pişirme esnasında fırın kapısı açılırsa cihazın çalışmasını durduran sviç sistemi vardır.
- Fırın kapı kolu, ani açılmalarda sıcaktan kullanıcıya zarar gelmemesi için çift kademeli olarak açılmaktadır.
- Fırın arabası yalnızca taşıma arabası ile kullanılmalıdır.
- Fırın ve Fırın arabası, kullanım esnasında ve/veya kullanımdan hemen sonra sıcak olacağından çıplak el ile dokunmak kesinlikle yasaktır. Fırın ve fırın arabası üzerinde “Haşlanma tehlikesi vardır” sembolü mevcuttur.



TEMİZLİK ve BAKIM

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

- Tazikli su ile temizlenmemelidir.
- Temizlik yada bakım öncesi cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı her çalışma gününün sonunda tam olarak soğumadan yağ sökücü ile temizleyip, sabunlu su ile temizliğini yaptıktan sonra muhakkak kurulayınız.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Fırın içindeki tepsi rayları ve delikli perde sacı kolaylıkla çıkartılabilmektedir. Bu sacları her gün yerinden çıkartarak bol sabunlu su ile yıkayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız.
- Buhar püskürtme fiskiyesini kullanım ve suyun sertliğine göre kireçlenmeden korumak için yaklaşık 4÷6 ayda bir temizleyiniz.
- Fırın tabanındaki boşaltma deliğini ve sürgülü yağ toplama kabını her çalışma günü sonunda temizleyiniz.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetli kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz.

GB

WARNINGS

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

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

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

INSTALLATION

- Rip off the protective nylon. If any sticky material remains on, clean it with a suitable solvent. (e.g. Henkel - Helios)
- Settle the appliance under a chimney hood as to outlet the smoke, smell and the steam that come out during the cooking.
- If the smokes will forcedly be thrown out the electrical connection of the aspirator should be common with the

appliance. If there is no ventilation the appliance should be stopped.

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

Water connection

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

Electrical connection

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

USER INSTRUCTION

- This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personel.

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

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

- Before you put the dish going to be cooked in the device, please pre-heat the oven by adding 60°C (140F) heat to the selected heating degree. However, regardless the product to be cooked, it is preferable to make pre-heating at 235°C. (455F) for example; if you are going to cook vol au vent at 190°C (374F) for 10 minutes, the oven must be heated to minimum 230°C (446F) . If the materials (tray and product to be cooked) to put in the oven are cold, they will decrease the internal heat of the oven. For this reason, please do not put the food in the oven without pre-heating. You can check the internal heat of the oven from the control panel. When "fan + heater on" led is off, this means that the oven is at the requested heat and you can place your dish when this led is off. If you place your dish when the led is on – when the heaters are on – then different cooking will occur between the trays. Please pay attention on this subject.
- Trays that are appropriate to the dish going to be cooked must be placed in tray rails. Adequate air circulation between the frequently placed trays can not be supplied and there will be differences between the cooking ways. Trays with 10mm depth (plain or holed), which are also called patisserie cooker tray, can be placed in all tray rails for the applications like sable biscuit from as patisserie dough, Bag Dough, American biscuit and Italian cookie. However, placing the trays over another one with leaving one rail empty will provide the air circulation during the cooking and so the cooking process will be more homogenous. For a good air circulation, the space between the trays must not be lower than 20mm. Please pay attention to this subject.
- Especially during the cooking of yeasted dough and pastry, press **steam button** periodically for to give steam inside the oven, so the dish will be moisturized and the shelling will be avoided.
- Both during cooking and cleaning, you can use the lightening lamps. Press **lamp button** for this.
- For the Chicken grill, Fish grill and Meatball it will be more appropriate to use the grills instead of trays. Maximum grill capacities of ovens :
 - For FKE006-FKE006E : 2 pcs.

- For FKE010-FKE010E : 3 pcs.
- For FKE022-FKE022E : 5 pcs.
- For FKE042-FKE042E : 10 pcs.
- When you use the grills or If you want to cook oily dishes (chicken, pastry, etc...), you must put a tray on the bottom of the oven to collect the oil and liquids of the dishes and do not forget to put a little water on the tray.
- Pay attention that the trays should be at the same level and properly replaced in the oven. Otherwise, the cooking will be different. (Only for FKE022 and FKE042)
- The oven chariot has to be placed carefully right in the middle of the oven's interior. For this purpose, stoppers are fixed onto the oven's bottom. Push the chariot over the rail, unless it bumps against such stopper. (Only for FKE022 and FKE042)
- * Cooking and capacity examples for FKE042 :
 - When 20mm deep, perforated GN2/1 trays are used for baking different kinds of yeast doughs, one tray may take about 25-30 loaves of bread, depending on the respective loaf weight. However, it is not possible to bake bread in this kind of ovens which has a weight of over 180 grams per loaf. In this case, when 10 trays of those which take 25 loaves of bread each, are put into the oven, its capacity will be 250 loaves of bread in one baking. The baking time is 18-20 minutes.
 - However, the 20mm deep, non-perforated GN2/1 trays which are used for baking different flaky pastry, may vary according to the kind of such pastry. It is possible to bake an average of 35-40 servings of flaky pastry on one baking tray. In this case, oven's capacity will be sufficient for 350-400 servings. The baking time varies between 20 and 35 minutes, depending on the characteristics of the dough and the other ingredients used.
 - 40/65mm deep GN2/1 trays which are used for oven-cooked dishes, take e.g. 40 chicken thighs with sauce, and the cooking time is between 75 and 80 minutes. In this case, when the oven is working with full capacity, a meal for 400 persons may be cooked at one time.
 - 65 mm deep GN2/1 trays which may be used specially for cooking pulses, dishes which are cooked in their own juice, contain 60 servings each. When seven trays are cooked at the same time in the oven, you will have 420 servings prepared at one time.
- For other models and detailed information please see table "T3".
- The average capacity of ovens :
 - for FKE006-FKE006E : 60 portions/hour
 - for FKE010-FKE010E : 100 portions/hour
 - for FKE022-FKE022E : 200 portions/hour
 - for FKE042-FKE042E : 400 portions/hour

OPERATION

- Turn on the water valf and electric switch.
- Press Main switch-on button. Oven control panel is displayed on.
- Press **temperature set value adjustment button** (related led will be on). Adjust the temperature set value by pressing **increasing** and **decreasing buttons** in accordance with the material going to be cooked.

Press **temperature set value adjustment button** again and the set value will be recorded in the memory, led will be off and exit from the heat set value adjustment mode. The heat set value can be changed at any moment during the operation. Until the new value is recorded in the memory, the last recorded value is used by the program.

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

SWITCHING OFF

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

SAFETY WARNINGS

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

CLEANING and MAINTENANCE

- **Do not clean the appliance with direct or high pressure water not to damage the electrical installation.**
- Before beginning to clean or maintenance, the electricity of the oven must be switched off.
- At the end of each working day, before cooling down clean it with oil cleaner and soapy water and then make it dry.
- While cleaning the oven surface do not use corrosive detergents and materials that may scratch the surface like brushes or etc.
- Tray rails and holed curtain metal sheet in the oven can easily be taken from the oven. Please take these off every day and wash with plenty of water and soap and put them back after drying.
- The holed intervals in the oven can easily be taken out. Everyday clean them with soapy water, dry and put them to their places again.
- According to water quality for every period between 4-6 months, clean the steam jet as to prevent from use and being limed.
- The appliance is not to be cleaned with a water jet.
- Everyday, after working hours clean the fat and water dispose hole and fat collection pot at the oven floor.
- In case of a dangerous situation about the machine inform the authorised service. Do not allow unqualified persons to repair the appliance.

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

- Die vorliegende Bedienungsanleitung gibt wichtige Hinweise zur Installation Wartung und

ordnungsgemäßen Verwendung des Gerätes. Der Hersteller weist daraufhin, dass diese Bedienungsanleitung immer in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden muss, wo es vom Service- oder Wartungspersonal eingesehen werden kann.

- Der elektrische Anschluss, muss entsprechend der Bedienungsanleitung, den Aufschriften auf dem Gerät und dem Anschlussschema erfolgen.
- Nichtbefolgen der vom Hersteller gegebenen Anweisungen / Hinweise, zur Verwendung, Wartung und Anschlusses des Gerätes entsprechend den

DE

Technische Daten und Aufschriften (Typschild), beeinflusst die Sicherheit des Gerätes negativ und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Verletzungen von Personen oder Beschädigungen an Gegenständen ab, welche durch nicht Beachtung der verliegenden Hinweise entstehen.

MONTAGE

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

- Platzieren Sie das Gerät unter einer Abzugshaube, damit Rauch, Geruch und Dampf, die beim Kochen entstehen, abgesaugt werden können.
- Ziehen Sie bitte die Schutzfolie vom Gerät ab. Falls Klebstoff auf der Oberfläche zurückbleiben sollte, säubern Sie diese mit einem passenden Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße gerade und ausbalanciert auf einen stabilen Untergrund.
- Wenn entstehender Rauch zwangsläufig abgesaugt werden soll, so muss die elektrische Verbindung des Ofens mit der Absaugeinrichtung gekoppelt werden. Beim Versagen oder Abschalten der Entlüftung muss der Ofen abschalten.
- Zwischen der linken Seite des Gerätes und einer Wand oder eines anderen Gerätes sollten ca. 60 cm Platz gelassen werden. Dies ist notwendig, um die Montage und Wartung zu gewährleisten. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen, und damit ein übermäßiges Erwärmen der umstehenden Geräte bzw. Wände zu verhindern, ist ein Abstand von mindestens 10 cm nach allen Seiten notwendig.
- Beachten Sie bei der Montage, daß die Ofentür möglichst um 110°C geöffnet werden kann, damit das Be- und Entladen ohne Probleme erfolgen kann.

WASSERANSCHLUSS

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

- In der Installation ist eine Möglichkeit zur allpoligen Trennung mit mindestens 3mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Öfen mit Umluft sind vielseitige Geräte bei denen das Kochen indirekt durch heiße Umluft erreicht wird. Die Erwärmung des Innenraumes wird dadurch erreicht, dass die Luft an den Heizelementen vorbeiströmt dabei die Wärme aufnimmt und durch den Lüfter in den Innenraum eingeblasen wird.
- Der Ofen kann die verschiedensten Nahrungsmitteln kochen oder erwärmen. Außerdem können Sie vorbereitete und eingefrorene Nahrungsmitteln bis zu der zum sofortigen Verzehr geeigneten Temperatur erwärmen. (Tabelle – T3)
- Die Auswahl des richtigen Tablett ist bei Umluftöfen sehr wichtig. Wählen Sie ein Tablett unter der Bedingung, daß dieses für die zu kochenden Zutaten geeignet ist, z.B. sollte Ihr Tablett für Sauerteig / Hefeteig gelocht und 20mm tief, bei Pasteten ungelocht und 20mm tief, bei wässrigen Speisen und Speisen mit Soße entsprechend der Speise 40-65 mm tief sein. Eine Hilfe zur richtigen Auswahl der Tablett und der maximalen Anzahl dieser im Ofen gibt folgende „T2“ Tabelle.
- Wir empfehlen Ihnen, Tablett welche tiefer als 65mm sind, nicht zum kochen zu verwenden und nicht zum aufwärmen / erwärmen zu verwenden.
- Die Tablett sollten auf den Tablettschienen entsprechend dem Produkt angeordnet werden. Dicht aneinander angeordnete Tablett verhindern eine gute Luftzirkulation, dies führt zu einer ungünstigen Temperaturverteilung innerhalb des Gerätes und damit zu Unterschieden in der Garzeit der einzelnen Tablett. Bei der Zubereitung von Keksen, Blätterteig, amerikanischen Keksen, italienischen Makronen usw. können die sogenannten Feinbäckertablett mit einer Tiefe von 10mm auf allen Tablettschienen angeordnet werden. Bei allen anderen Tablett sollte aber nur höchstens jede zweite Tablettchiene benutzt werden, um eine ideale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen zwei Tablett nicht weniger als 20mm ist. Idealerweise ist dieser Raum mind. 40mm.
- Bevor Sie die Produkte in den Ofen bringen, heizen Sie den Ofen um 60°C (140F)höher als die gewünschte Temperatur auf. Ungeachtet des zu kochenden Produktes, ist es vorzuziehen, den Ofen auf 235°C (455F) vorzuheizen. Wenn Sie z.B. ein Produkt bei 190°C (374 F) für 10 Minuten garen wollen, stellen Sie die Temperatur des Ofens auf mindestens 230°C (446F) ein. Durch das Einbringen der kalten Produkte, Tablett usw. verringert sich die Innenraumtemperatur automatisch. Deswegen vergessen Sie bitte nicht, den Ofen vor dem Einbringen der Speisen vorzuheizen. Sie können die Innenraumtemperatur des Ofen an dem Bedienfeld überwachen. Wenn die Anzeigelampe „Lüfter + Heizung AN“ erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können die Speisen in den Ofen einbringen. Vergessen Sie nicht, nach dem Einbringen der Speisen, die Temperatureinstellung auf die notwendige Temperatur (entsprechend der Speise)

herunterzusetzen. Sollten Sie die Produkte bereits in den Ofen einbringen während die Anzeigeleuchte noch an ist (Aufheizvorgang noch nicht abgeschlossen), kann dies zu unterschiedlichen Garstufen innerhalb des Gerätes führen, bzw. die Garzeit entspricht nicht mehr den angegebenen Zeiten.

- Zum grillen von Fisch, Huhn und anderem Fleisch empfiehlt sich der Einsatz der Drahtroste anstelle der Tablett.
- Besonders beim Zubereiten von Sauerteig / Hefeteig und Gebäck sollte, um die Nahrungsmittel zu befeuchten und ein Austrocknen sowie eine übermäßige Krustenbildung zu verhindern, periodisch Dampf in den Ofen gegeben werden, dadurch werden die Speisen befeuchtet und das Austrocknen verhindert.
- Während der Zubereitung der Nahrungsmittel und der Reinigung des Ofens können Sie die Beleuchtungslampe verwenden. Betätigen Sie dafür den „Beleuchtungs- Taster“.
- Beachten Sie bei der Anordnung der Tablett im Einschubgestell, dass die Tablett bis an das Schienenende geschoben und waagrecht sind. Anderenfalls kann es zu unterschiedlichen Garstufen kommen.
- Die maximale Anzahl Gitterroste ist wie folgt:

	FKE006	FKE010	FKE022	FKE042
Gitterrost	2	3	5	10

BEDIENUNG

- Öffnen Sie die Wasserzufuhr und schalten Sie die Spannung zu.
- Betätigen Sie die “Temperaturregel- Taste” (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der “AUF”- und “AB”- Tasten, die Temperatur entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die “Temperaturregel- Taste” erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Temperaturwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Temperatur kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.
- Bis der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeigelampe „Heizung + Lüfter in Betrieb“. Die Anzeigelampe geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, danach können Sie Ihre Speisen einbringen.
- Betätigen Sie die „Zeitvorwahl- Taste“ (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der “AUF”- und “AB”- Tasten, die Zeit entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die “Zeitvorwahl- Taste” erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Zeitvorwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Zeit kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.
- Sie können die Drehzahl des Umluftventilators entsprechend Ihren Bedürfnissen, mit Hilfe des „Drehzahlwahlschalters“, auf 700 oder 1400 U/min

einstellen. Für empfindliche Speisen wählen Sie bitte die Einstellung „1“ für niedrige Drehzahl.

- (FKE022 und FKE042) Sie können die benötigten Heizstufen mit dem „ Heizstufenwahlschalter“ auswählen. Zum Beispiel können Sie beim Ofen FKE022 zwischen 6kW, 12kW und 18kW wählen.
- Bitte starten Sie den Ofen mit der voreingestellten Temperatur und Zeit durch Betätigung des „Start/Stop“- Knopfes. Die Zeitanzeige startet bei 1 und endet bei dem voreingestellten Wert.
- Ist der voreingestellte Zeitwert erreicht, geht die „Zeit-Ende“ Signallampe an und ein Alarm ertönt. Bitte beenden Sie den Alarm durch betätigen der „Alarm-AUS- Taste“. Sie können Ihre gekochten Speisen nun entnehmen.

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

ABSTELLEN

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung.
- Am Ende jedes Arbeitstages und vor der vollständigen Abkühlen des Gerätes (max. 60 - 80°C im Inneren), reinigen Sie dieses mit einem Fettentferner und danach mit etwas Seifenwasser. Das Gerät nach der Reinigung unbedingt trocknen.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, usw., welche die Oberfläche angreifen könnten.
- Lassen Sie die Dampfstrahldüsen abhängig von der Häufigkeit der Anwendung und der Härte des Wassers

periodisch vom Service reinigen, um diese vor Verkalkung zu schützen.

- Reinigen Sie das Abflussloch für Wasser und Öl im Boden des Ofens und den Ölsammelbehälter periodisch.
- **WARNUNG** : Reinigen Sie den Apparat nicht mit direkt angewendeten Wasser oder Hochdruckreinigern.

INSTANDHALTUNG

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

T3								
	Tepsi/Tray / Tablett	Pişirme/Cooking / Einstellungen		Kapasite / Capacity / Kapazität				Açıklama
		°C	Dak / Min.	FKE006	FKE010	FKE020 FKE022	FKE040 FKE042	
Etli Börek / Meat pie / Fleischpastete	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	20	15Kg	25Kg	50Kg	100Kg	
Fırında milföy böreği / Cannelloni in the oven / Cannelloni	Delikli / perforated / gelocht 20mm	170- 180	18-20	100 kişi / portions / Portionen	160 kişi / portions / Portionen	325 kişi / portions / Portionen	650 kişi / portions / Portionen	Hamura verilen şekle göre kapasite değişebilir.
Fırında makarna Pasta in the oven / Pasta	Düz / Flat / Tiefe 40mm	180	30	10Kg	18Kg	30Kg	60Kg	Son 10dk. fırını 200°C'ye çıkartın.
Fırında pizza Pizza from the oven / Pizza	Delikli / perforated / gelocht 20mm	180	15	60 kişi / portions / Portionen	100 kişi / portions / Portionen	200 kişi / portions / Portionen	400 kişi / portions / Portionen	
Dana rosto / Roast veal / Kalbsbraten	Düz / Flat / Tiefe 65mm	170	100	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Sığır eti rosto / Roast beef / Rinderbraten	Düz / Flat / Tiefe 65mm	160	120	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Biftek rosto / Roast steak / Rindersteaks	Düz / Flat / Tiefe 65mm	180	30	25Kg	45Kg	80Kg	160Kg	
Kuzu pizola / Lamb chops / Lammkotelett	Izgara / grid / Grillrost	170	100	12Kg	18Kg	60Kg	120Kg	
Bütün Kuzu tandır / whole lamb / ganzes Lamm	Asarak / hook / Haken	140	150		1 ad. / piece / Stück	2 ad. / piece / Stück	4 ad. / piece / Stück	Ortaya 1 ızgara en alta yağ toplama tepsisi koy
Bütün tavuk / Whole chicken / ganze Hähnchen	Izgara / grid / Grillrost	160	70	8 ad./ piece / Stück	12 ad./ piece / Stück	50 ad./ piece / Stück	100 ad./ piece / Stück	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Çeyrek tavuk / Quarter chicken / viertelste Hähnchen	Izgara / grid / Grillrost	170	55	40 ad./ piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad./ piece / Stück	400 ad./ piece / Stück	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Escalop / Scallop / Muscheln	Düz / Flat / Tiefe 40mm	200	12	6Kg	10Kg	20Kg	40Kg	
Hamburger / Hamburger / Hamburger	Izgara / grid / Grillrost	190	15	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	250 ad./ piece / Stück	500 ad./ piece / Stück	Alta yağ toplanması için tepsi koyun, yoğun olarak nem verin.
Dana pizola / Cutlet / Schnitzel	Izgara / grid / Grillrost	200	12	5Kg	7Kg	24Kg	48Kg	
Dil balığı filetosu / Fillet of sole / Seezungenfilet	Izgara / grid / Grillrost	160	15	40 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	

Fırında alabalık / Baked trout / gebackene Forelle	Izgara / grid / Grillrost	160	20	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	480 ad. / piece / Stück	
Fırında morina / Cod / Dorsch	Izgara / grid / Grillrost	180	20	70 ad. / piece / Stück	100 ad. / piece / Stück	360 ad. / piece / Stück	720 ad. / piece / Stück	
Fırında mezgit / Whiting / Weißfisch	Izgara / grid / Grillrost	180	18	50 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	480 ad. / piece / Stück	
Fırında somon / Salmon / Lachs	Izgara / grid / Grillrost	180	20	40 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	200 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	
Soslu patates / Roast potatoes / Bratkartoffeln	Düz / Flat / Tiefe 60mm	180	50	75 kişi / portions / Portionen	150 kişi / portions / Portionen	250 kişi / portions / Portionen	500 kişi / portions / Portionen	Tepsiler içerisine kaynayan sos konulacak.
Biber dolma / Stuffed peppers / gefüllte Paprika	Düz / Flat / Tiefe 60mm	160	40	75 kişi / portions / Portionen	150 kişi / portions / Portionen	250 kişi / portions / Portionen	500 kişi / portions / Portionen	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine yağlı kağıt kapat.
Düşüş patates / patatos / Kartoffeln	Düz / Flat / Tiefe 10mm	200	15-18	100 kişi / portions / Portionen	180 kişi / portions / Portionen	350 kişi / portions / Portionen	700 kişi / portions / Portionen	Tepsi tabanını hafifçe yağla, patateslere yumurta sarısı sür.
Lazanya / Lasagne / Lasagne	Düz / Flat / Tiefe 60mm	170	45	75 kişi / portions / Portionen	150 kişi / portions / Portionen	250 kişi / portions / Portionen	500 kişi / portions / Portionen	
Paylar / filled cakes / gefüllte Kekse	Delikli / perforated / gelocht 20mm	180	30/40	60 kişi / portions / Portionen	100 kişi / portions / Portionen	200 kişi / portions / Portionen	400 kişi / portions / Portionen	Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında ızgara biber / Broiled peppers / gegrillte Paprika	Izgara / grid / Grillrost	200	10	30 ad. / piece / Stück	45 ad. / piece / Stück	150 ad. / piece / Stück	300 ad. / piece / Stück	
Domates gratin Tomatoes au gratin / überbackene Tomaten	Izgara / grid / Grillrost	170	20	90 ad. / piece / Stück	130 ad. / piece / Stück	460 ad. / piece / Stück	920 ad. / piece / Stück	
Patlıcan gratin Aubergine au gratin / überbackene Auberginen	Izgara / grid / Grillrost	160	30	70 ad. / piece / Stück	100 ad. / piece / Stück	340 ad. / piece / Stück	680 ad. / piece / Stück	Patlıcanları çatal ile delin.
Kabak dolma Stuffed courgettes / gefüllte Zucchini	Düz / Flat / Tiefe 65mm	160	50	120 ad. / piece / Stück	240 ad. / piece / Stück	400 ad. / piece / Stück	800 ad. / piece / Stück	Sıcak sos ilave edin.
Karniyarık / filled Aubergine / gefüllte Aubergine	Düz / Flat / Tiefe 40mm	160-200	30	90 kişi / portions / Portionen	180 kişi / portions / Portionen	300 kişi / portions / Portionen	600 kişi / portions / Portionen	Önceden kızartılarak hazırlanan patlıcanlara sıcak sos dök. Son 10dk. 200°C'de gratine et.
Roll ekme / bread / Brot	Delikli / perforated / gelocht 20mm	190	15-18	45 ad. / piece / Stück	75 ad. / piece / Stück	150 ad. / piece / Stück	300 ad. / piece / Stück	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı
Hamburger ekme / Hamburger bread / Hamburgerbrötchen	Delikli / perforated / gelocht 20mm	180	15-18	35 ad. / piece / Stück	60 ad. / piece / Stück	125 ad. / piece / Stück	250 ad. / piece / Stück	Yoğun nem verilerek pişme sağlanmalı

İskoç bisküvisi / Shortbread / Mürbekuchen	Düz / Flat / Tiefe 10mm	160	20	6Kg	10Kg	20Kg	40Kg	
Puf böreği / Puff pastry / Windbeutel	Düz / Flat / Tiefe 20mm	160	20	10Kg	15Kg	30Kg	60Kg	
Pandispanya / Sponge cakes / Biskuitkuchen	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	20	3Kg	5Kg	10Kg	20Kg	Yağlı kağıt kullanınız.
Valovan hamurları dough / Teig	Düz / Flat / Tiefe 20mm	170	15	120 ad./ piece / Stück	200 ad./ piece / Stück	400 ad./ piece / Stück	800 ad./ piece / Stück	
Börek(tepsi) / Fritters / Apfelschnitten	Düz / Flat / Tiefe 20mm	180	40	120 kişi / portions / Portionen	200 kişi / portions / Portionen	400 kişi / portions / Portionen	800 kişi / portions / Portionen	Yufkanın kalınlığına göre süre, dağıtım büyüklüğüne göre kapasite değişebilir. Yoğun nem ver.
Çörekler / Brioches / Hefegebäck	Delikli / perforated / gelocht 20mm	160	15	50 ad./ piece / Stück	80 ad./ piece / Stück	170 ad./ piece / Stück	340 ad./ piece / Stück	
Krem karamel / Creme caramel / Karamellcreme	Düz / Flat / Tiefe 40mm	170	50	100 kişi / portions / Portionen	200 kişi / portions / Portionen	325 kişi / portions / Portionen	650 kişi / portions / Portionen	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
Fırın sütlaç / rice pudding / Milchreis	Düz / Flat / Tiefe 40mm	200	20	45 kişi / portions / Portionen	90 kişi / portions / Portionen	150 kişi / portions / Portionen	300 kişi / portions / Portionen	Tepsiler içerisine yarıya kadar sıcak su koy.
100x160x40 Tek porsiyonluk / Individual portions, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	15 30	60 ad./ piece / Stück	100 ad./ piece / Stück	210 ad./ piece / Stück	420 ad./ piece / Stück	
160x160x35 Tek porsiyonluk / Individual portions, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	15 30	40 ad./ piece / Stück	60 ad./ piece / Stück	120 ad./ piece / Stück	240 ad./ piece / Stück	
177x277x30 Çift kişilik porsiyon / Meal for one, pack size / Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	20 35	25 ad./ piece / Stück	40 ad./ piece / Stück	80 ad./ piece / Stück	160 ad./ piece / Stück	
320x260x43 Çift kişilik porsiyon / Meal for one, pack size/ Einzelverpackungen		S/R 150 D/F 160	30 45	6 ad./ piece / Stück	10 ad./ piece / Stück	20 ad./ piece / Stück	40 ad./ piece / Stück	

S/R : Soğutulmuş yiyecekler / Refrigerated / gekühlt

D/F : Dondurulmuş yiyecekler / Frozen / gefroren

RU

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с

электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".

- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение

- С целью отвода дыма и запаха во время приготовления, разместите устройство под вытяжкой.
- Если выходящий дым выводится наружу, электрические соединения aspirатора и устройства выполняются совмещено. При отсутствии вентиляции работа устройства должна останавливаться.
- Поместите устройство на ровное и твердое основание и выровняйте при помощи регулировочных ножек.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- При размещении устройства предусмотрите возможность открытия двери печи не менее чем на 110° для свободной загрузки и выгрузки противней из печи.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).

Подключение воды

- Проведите трубу 3/4" к входному отверстию для воды устройства и в удобном месте установите шаровой вентиль 3/4".
- Устройство предусматривает работу с водой жесткостью 7 °Fh и давлением 2-4 бар. Таким образом, предупреждается быстрое засорение распылителей ввиду образования отложений солей.

Электрические соединения

- Устройство необходимо подключить к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60 Гц.
- Для электрических соединений следует использовать кабель качества H07 RN-F.
- Перепады напряжения не должны превышать ± 10 %.
- Обязательно выполните заземление устройства. При этом следует учитывать требования статьи 540 стандарта DIN VDE 0100. Винт заземления указан

знаком "".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Конвекционные печи являются многофункциональным устройством, выполняющие процесс приготовления пищи путем подачи горячего воздуха от нагревателей посредством вентилятора внутрь камеры печи.
- Устройство предназначено для приготовления различного вида блюд. Кроме того, для разогрева ранее приготовленной пищи и замороженных продуктов до температуры потребления.

- В конвекционных печах очень важен выбор глубины противня. Выбирайте для выпечки из дрожжевого теста - перфорированный противень высотой 20мм, для пирогов - нормальный неперфорированный противень высотой 20мм, для приготовления блюд с соусом и подливкой - противень высотой 40-65 мм в зависимости от блюда. Выбор противня и максимальная вместимость указаны в таблице "Т2".

С целью предупреждения ограничения циркуляции воздуха внутри камеры, не используйте противни глубиной более 65 мм.

- Перед размещением продукта в печи, предварительно разогрейте печь на приблизительно 60°C (140F) выше установленной температуры приготовления. Вместе с этим, наиболее идеальной температурой предварительного разогрева является температура 235°C (455F) вне зависимости от приготавливаемого продукта. Например, если температура приготовления пирога "талаш" составляет 190°C (374F) при 10 мин., необходимо разогреть печь до температуры не менее 230°C (446F) Это необходимо ввиду снижения температуры в печи в результате размещения в печи холодного материала (противня, приготавливаемого продукта). Поэтому, пожалуйста, не помещайте продукт без предварительного разогрева печи. Разогрев печи до желаемой температуры нагрева можно проконтролировать на панели управления. Когда погаснет светодиод "работает вентилятор+нагреватель", печь нагрелась до требуемой температуры и можно поместить продукт в печь. **Если поместите продукт в печь при светящемся светодиоде, т.е. во время работы нагревателей, возникнет неравномерность степени готовности продукта на разных противнях.** Пользователь обязан внимательно соблюдать это положение.
- Противни устанавливаются на полки с промежутком в зависимости от приготавливаемого продукта. Часто размещенные противни препятствуют хорошей циркуляции воздуха, что станет причиной различия в степени готовности продуктов. Например, так называемые кондитерские противни с высотой бортов 10 мм (ровных или перфорированных) для выпечки кондитерских изделий: печенья сабле, заварных пирожных, американского печенья, итальянского печенья, могут быть установлены на все полки для противней. В тоже время, при приготовлении других видов продуктов в противнях с высотой 20мм или более, рекомендуется размещать противни с промежутком в одну полку для обеспечения хорошей циркуляции воздуха и равномерного приготовления блюда. Для хорошей циркуляции воздуха между противнями следует оставить расстояние не менее 20 мм. Пожалуйста, соблюдайте это правило.
- Для приготовления блюд-гриль из курицы, рыбы и котлет лучше использовать, вместо противней, стальную решетку. Максимальная вместимость

решеток-гриль для модели FKE006 - 2шт., для FKE010 - 3 шт., для FKE022 - 5шт., для FKE042 - 10 шт.

- Если используется проволочная решетка или перфорированный противень для приготовления жирных продуктов (курица, пирог и т.п.), на дно камеры печи обязательно следует установить поддон для сбора стекающего жира и добавить в поддон небольшое количество воды.
- В особенности во время приготовления изделий из дрожжевого теста и пирогов, необходимо периодически нажимать на **кнопку подачи пара** для распыления пара и увлажнения продукта, предупреждая высыхание и образование корки.
- Лампа подсветки может использоваться как во время приготовления продукта, так и во время очистки устройства. Для этого нажмите на **кнопку подсветки**.
- При размещении противней на выкатную тележку необходимо обратить внимание на ровное расположение и размещение противней до конца полки. В противном случае, степень готовности блюд на противнях будет неравномерной. (Для модели FKE022 и FKE042)
- Осторожно поместите выкатную тележку в центре камеры. С этой целью на дне камеры предусмотрен ограничитель. Обеспечьте контакт тележки с ограничителем путем продвижения тележки на рельсах. (Для модели FKE022 и FKE042)
- Примеры процесса приготовления и вместимости для модели FKE042:
 - Перфорированный противень GN2/1 20мм, используемый для изделий из дрожжевого теста, в зависимости от веса одного изделия вмещает на 1 противне 25-30 шт.хлебцов. Вместе с этим, данный тип печей не предусматривает выпекание хлеба весом более 180 г. В этом случае на противне вместимостью 25 шт. хлебцев размещают 10 шт. батонов хлеба и одноразовая производительность печи составит 250 шт.хлеба. Время выпечки составляет 18-20 мин.
 - Вместимость ровного противня GN2/1 20мм, используемого для выпекания пирогов, изменяется в зависимости от вида пирога. В среднем на 1 противне возможно выпекание 35-40 порций пирога. В этом случае производительность печи составит 350-400 порций. Время выпекания изменяется в пределах 20-35 мин. в зависимости от вида пирога.
 - Противни GN2/1 глубиной 40/65мм, используемые для приготовления запекаемых блюд, например, куриных окорочков с соусом, имеют вместимость 40 шт. и время приготовления блюда 75-80 мин. В этом случае печь имеет одноразовую производительность 400 порций при работе на полной мощности.
 - Противень GN2/1 65мм, используемый для приготовления жидких блюд, в особенности для блюд из бобовых, имеет вместимость 60 порций. Печь предусматривает размещение 7 противней и одноразовую производительность 420 порций.

(Информацию о других моделях смотрите в таблице "Т3".)

- Средняя производительность конвекционных печей:
 - * Модель FKE006(E) - 60 пор./час
 - * Модель FKE010(E) - 100 пор./час
 - * Модель FKE022(E) - 200 пор./час
 - * Модель FKE042(E) - 400 пор./час

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Откройте вентиль подачи воды и включите главный выключатель электропитания устройства. (ОБЩИЙ)
- Нажмите на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. На панель управления поступит электроэнергия.(FKE006E/010E/022E/042E)
- Нажмите на **кнопку настройки параметров температуры нагрева** (Загорится соответствующий светодиод). Кнопками **увеличение** или **уменьшение** установите необходимую температуру приготовления продукта. Повторным нажатием на **кнопку настройки параметров температуры нагрева** установленные параметры температуры будут сохранены в памяти устройства, погаснет светодиод и устройство выйдет из режима настройки температуры. Заданную температуру можно изменить в любой момент работы печи. Программа будет использовать последний сохраненный параметр до тех пор, пока не будет установлен новый параметр. (ОБЩИЙ)
- **Светодиод работы вентилятора+нагревателя** светится до тех пор, пока печь не достигает заданной температуры нагрева. Как только печь нагреется до установленной температуры, светодиод погаснет. После того, как погас светодиод, поместите продукт в камеру печи. (ОБЩИЙ)
- Нажмите на **кнопку настройки времени** (Загорится соответствующий светодиод). Кнопками **увеличение** или **уменьшение** установите необходимое время приготовления продукта. Повторным нажатием на **кнопку настройки времени** установленные параметры времени будут сохранены в памяти устройства, погаснет светодиод и устройство выйдет из режима настройки времени. Заданное время можно изменить в любой момент работы печи. Программа будет использовать последний сохраненный параметр до тех пор, пока не будет установлен новый параметр. (ОБЩИЙ)
- При помощи **ручки регулятора скорости вентилятора** выберите желаемую скорость вентилятора (700/1400). Для деликатного способа приготовления установите низкую скорость вентилятора - позиция "1". (FKE006E/010E/022E/042E) В других моделях выполнение данной настройки выполняется поворотом вправо или влево трехпозиционного переключателя. (I-0-II)
- Переключите **кнопку настройки мощности** на желаемую тепловую мощность нагревателя. Например, в модели FKE022 нагреватель

мощностью 18 кВт можно установить на мощность 9 или 18 кВт. В модели FKE042 нагреватель мощностью 36 кВт можно установить на мощность 18 или 36 кВт. (FKE006E/010E/022E/042E) В моделях FKE022 и FKE 042 предусмотрен тройной переключатель красного цвета при помощи которого в систему можно добавить желаемую группу нагревателей мощностью, устанавливаемой кнопкой путем нажатия вниз.

- После нажатия на **кнопку Старт/Стоп** печь начнет работу согласно установленным параметрам температуры и времени. Хронометр начнет отсчет времени с 1 и продолжит отсчет, увеличивая на 1 единицу в конце каждой минуты, до установленного параметра времени. (ОБЩИЙ)
- После достижения установленного времени загорится **светодиод окончания периода приготовления** и издастся звуковой сигнал. В этом случае нажмите на **кнопку отключения звукового сигнала** и звуковой сигнал отключится. Выньте из печи приготовленный продукт. (ОБЩИЙ)
- Если необходимо охладить камеру печи, нажмите на **кнопку настройки температуры** и установите желаемую температуру охлаждения при помощи кнопок **увеличения** или **уменьшения**. После этого нажмите на **кнопку охлаждения**. В этом случае **светодиод работы вентилятора(cool)** будет светиться до тех пор, пока печь не охладится до установленной температуры. Кнопка охлаждения работает при открытой или закрытой двери печи. (ОБЩИЙ)

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Нажмите на **кнопку Старт/Стоп**. Печь прекратит работу.
- **Выключатель электропитания** переключите в положение "0". (FKE006E/010E/022E/042E)
- Нажм
- ите на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. (FKE006E/010E/022E/042E)
- Закройте вентиль подачи воды и выключите главный выключатель электропитания устройства.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ

- Термореле (термистор) автоматически отключит электропитание в случае возникновения какой-либо неисправности электродвигателя вентилятора.
- Предельный термостат автоматически отключит электропитание в случае возникновения какой-либо неисправности электропроводки или электронной карты устройства.
- Микровыключатель останавливает работу печи в случае открытия двери камеры во время процесса приготовления.
- Ручка двери камеры имеет двухступенчатое открытие с целью предупреждения ожогов пользователя во время случайного открытия двери.
- Выкатную тележку печи используйте только вместе с транспортирующей тележкой.
- Категорически запрещается дотрагиваться голыми руками до печи и выкатной тележки во время эксплуатации и/или сразу после

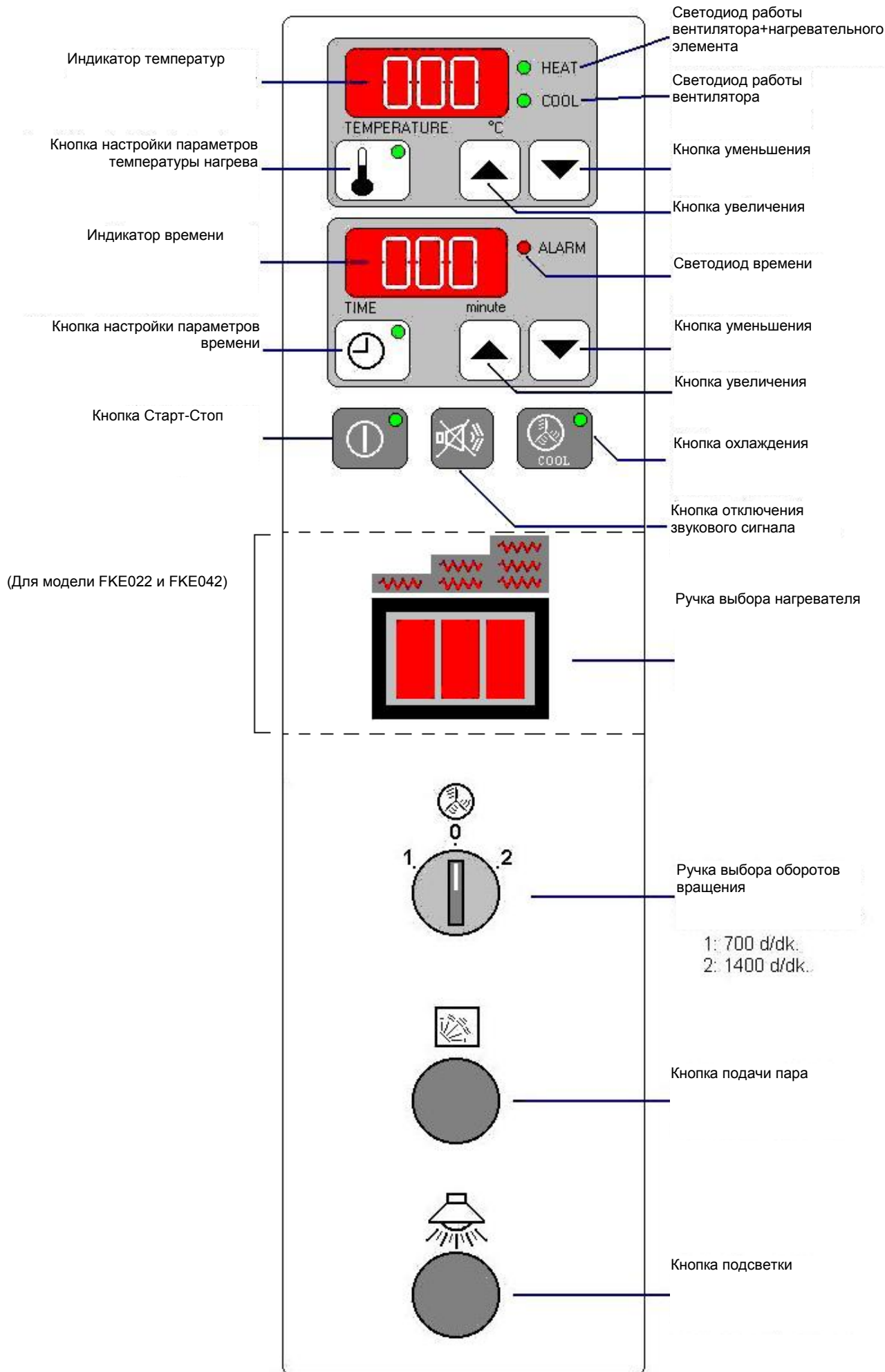


использования ввиду высокой температуры нагрева. На печи и выкатной тележке имеются предупредительные знаки "Опасность ожогов".

ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

С целью предупреждения повреждения электрической части устройства, не выполняйте очистку устройства прямой струей воды или водой под давлением.

- Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения, очистите устройство средством по удалению масляных загрязнений и после очистки тряпкой, смоченной теплой мыльной водой, обязательно высушите устройство.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Полки для противней и перфорированные шторы внутри камеры легко вынимаются. Шторы следует ежедневно вынимать, очищать обильным количеством мыльной воды и после высушивания устанавливать на места.
- С целью защиты от образования отложений солей, распылители пара очищаются с периодичностью 4-6 месяцев в зависимости от частоты использования и жесткости воды.
- В конце каждого рабочего дня выполняйте очистку сливного отверстия в основании печи и выдвигающуюся емкость для сбора масла.
- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.



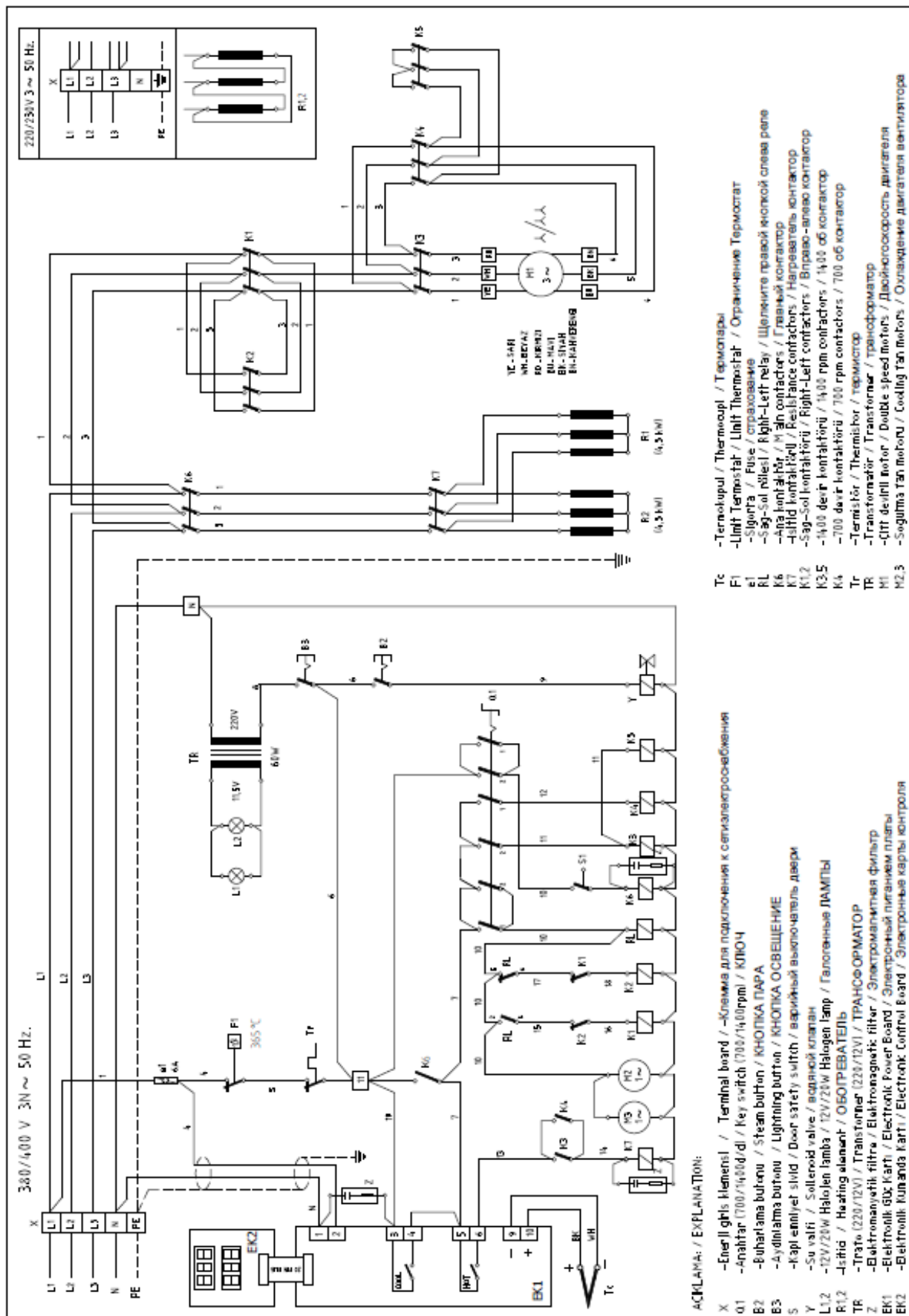
ТЗ								
	Противень	Процесс варки		Вместимость				Пояснение
		°C	мин.	ФКЕ006 ФКЕ006Е	ФКЕ010 ФКЕ010Е	ФКЕ022 ФКЕ022Е	ФКЕ042 ФКЕ042Е	
Мясной пирог	Ровный 20мм	170	20	15 кг	25 кг	50 кг	100 кг	
Слоеный пирог	Перфорированный 20мм	170-180	18-20	100 порций	160 порций	325 порций	650 порций	Вместимость изменяется в зависимости от формы выпечки.
Макаронная запеканка	Ровный 40мм	180	30	10кг	18кг	30кг	60кг	В последние 10 мин. температуру увеличьте до 200°C.
Пицца	Перфорированный 20мм	180	15	60 порций	100 порций	200 порций	400 порций	
Росто из телятины	Ровный 65мм	170	100	25 кг	45кг	80кг	160 кг	
Росто из говядины	Ровный 65мм	160	120	25 кг	45кг	80кг	160 кг	
Росто-бифштекс	Ровный 65мм	180	30	25 кг	45кг	80кг	160 кг	
Мясо ягненка на косточке	Гриль	170	100	12кг	18кг	60кг	120кг	
Тандыр из целой туши ягненка	В подвешенном виде	140	150		1 шт.	2 шт.	4 шт.	Установить на середину 1 решетку-гриль и на дно емкость для сбора жира
Целая курица	Гриль	160	70	8 шт.	12 шт.	50 шт.	100 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Четверть курицы	Гриль	170	55	40 шт.	60 шт.	200 шт.	400 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Эскалоп	Ровный 40мм	200	12	6кг	10кг	20кг	40кг	
Гамбургер	Гриль	190	15	50 шт.	75 шт.	250 шт.	500 шт.	На дно установить емкость для сбора жира и обильно подавать пар.
Мясо телятины на косточке	Гриль	200	12	5кг	7кг	24кг	48кг	
Филе рыбы-язык	Гриль	160	15	40 шт.	60 шт.	200 шт.	400 шт.	
Запеченная семга	Гриль	160	20	50 шт.	75 шт.	240 шт.	480 шт.	
Запеченный морской налим	Гриль	180	20	70 шт.	100 шт.	360 шт.	720 шт.	
Запеченная треска	Гриль	180	18	50 шт.	75 шт.	240 шт.	480 шт.	
Запеченный лосось	Гриль	180	20	40 шт.	60 шт.	200 шт.	400 шт.	
Картофель под соусом	Ровный 60мм	180	50	75 порций	150 порций	250 порций	500 порций	В противни добавляется кипящий соус.
Фаршированные перцы	Ровный 60мм	160	40	75 порций	150 порций	250 порций	500 порций	В противни добавляется

								кипящий соус, противень закрывается сверху масляной бумагой.
Картофель "дюшеш"	Ровный 10мм	200	15-18	100 порций	180 порций	350 порций	700 порций	Дно противня слегка смазать маслом, картофель смазывается желтком.
Лазанья	Ровный 60мм	170	45	75 порций	150 порций	250 порций	500 порций	
Дольки	Перфорированный	180	30/40	60 порций	100 порций	200 порций	400 порций	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины долек. Дольки смажьте сверху растопленным маргарином.
Перец запеченный на гриле	Гриль	200	10	30 шт.	45 шт.	150 шт.	300 шт.	
Помидоры гратен	Гриль	170	20	90 шт.	130 шт.	460 шт.	920 шт.	
Баклажаны гратен	Гриль	160	30	70 шт.	100 шт.	340 шт.	680 шт.	Проткните баклажаны вилкой.
Фаршированные кабачки	Ровный 65мм	160	50	120 шт.	240 шт.	400 шт.	800 шт.	Добавьте горячий соус.
Фаршированные баклажаны	Ровный 40мм	160-200	30	90 порций	180 порций	300 порций	600 порций	Заранее обжаренные и фаршированные баклажаны заливаются горячим соусом. Последние 10 мин. запекайте до корочки при температуре 200°C.
Хлебцы "Ролл"	Перфорированный 20мм	190	15-18	45 шт.	75 шт.	150 шт.	300 шт. /	Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Хлеб для гамбургеров	Перфорированный 20мм	180	15-18	35 шт.	60 шт.	125 шт.	250 шт.	Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Шотландский бисквит	Ровный 10мм	160	20	6кг	10кг	20кг	40кг	
Пышный пирог	Ровный 20мм	160	20	10кг	15 кг	30кг	60кг	
Бисквит	Ровный 20мм	170	20	3кг	5кг	10кг	20кг	Используйте промасленную бумагу.
Тесто для валованов	Ровный 20мм	170	15	120 шт.	200 шт.	400 шт.	800 шт.	

Пирог на противне	Ровный 20мм	180	40	120 порций	200 порций	400 порций	800 порций	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины лавашных слоев, вместимость изменяется в зависимости от порций. Выпекайте с обильным увлажнением паром.
Пирожки	Перфорированный 20мм	160	15	50 шт.	80 шт.	170 шт.	340 шт.	
Крем-карамель	Ровный 40мм	170	50	100 порций	200 порций	325 порций	650 порций	В противни до середины добавляется горячий соус.
Рисово-молочный пудинг, запеченный в печи	Ровный 40мм	200	20	45 порций	90 порций	150 порций	300 порций	В противни до середины добавляется горячий соус.
100x160x40 Однопорционный		S/R 150 D/F 160	15 30	60 шт.	100 шт.	210 шт.	420 шт.	
160x160x35 Однопорционный/		S/R 150 D/F 160	15 30	40 шт.	60 шт.	120 шт.	240 шт.	
177x277x30 Порция на 2 персоны		S/R 150 D/F 160	20 35	25 шт.	40 шт.	80 шт.	160 шт.	
320x260x43 Порция на 2 персоны		S/R 150 D/F 160	30 45	6 шт.	10 шт.	20 шт.	40 шт.	

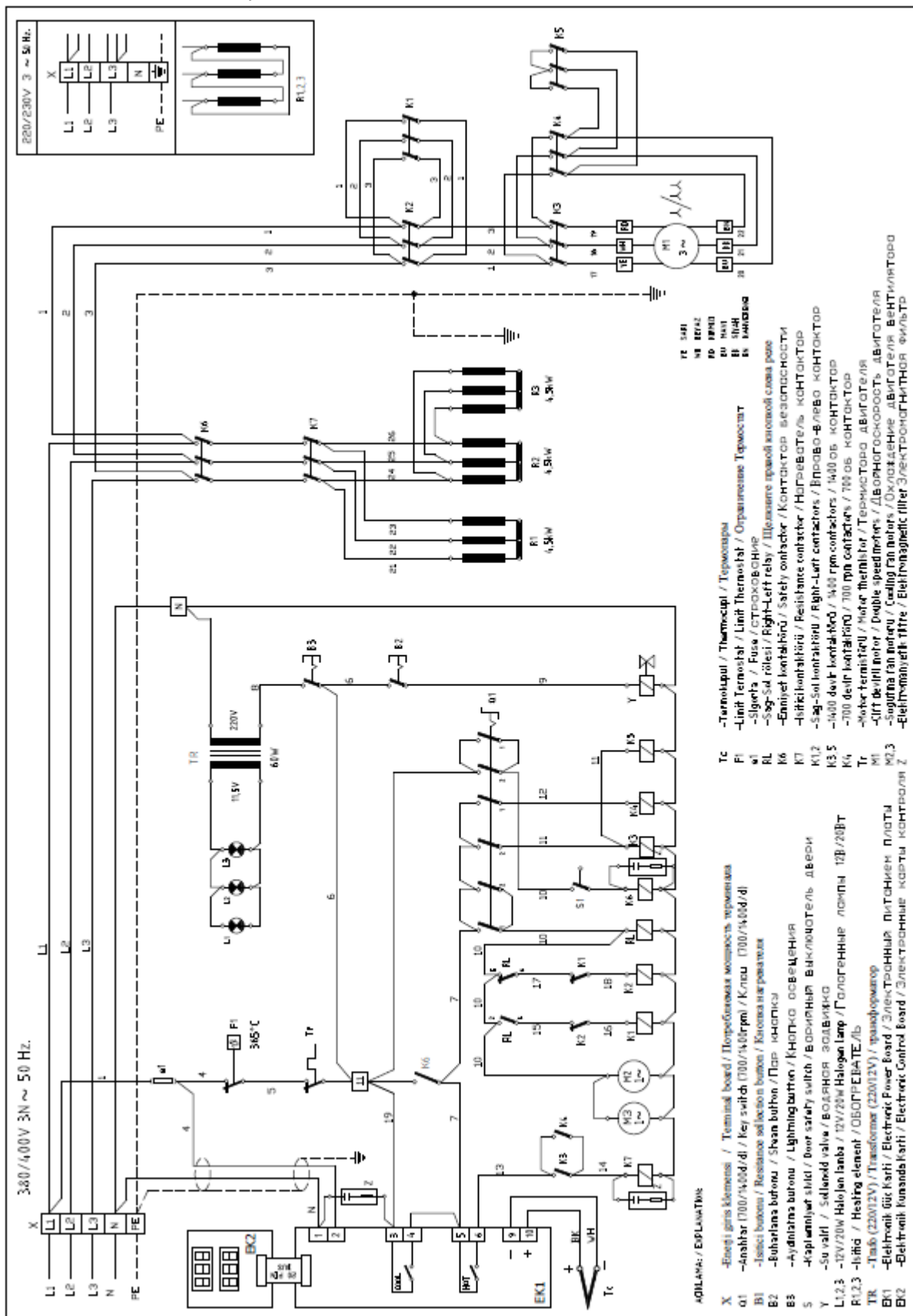
S/R : Охлажденные продукты **D/F** : Замороженные продукты

FKE 006
ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA



03.02.2014

FKE 010
ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ELEKTRISCHER SCHEMA



03.02.2014

FKE 022[illegible]

