



MKF-6, MKF-10

**ELECTRIC-HEATED
CONVECTION OVEN**

**ELEKTRİK-ISITMALI
KONVEKSİYONLU FIRIN**

**INSTALLATION OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU**

Değerli Kullanıcımız,

Mutfağınızda bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Seçmiş olduğunuz konveksiyonlu fırın, endüstriyel mutfağınızda uzun yıllar boyunca en yoğun tempolarda dahi çalışabilecek kalitede tasarlanmıştır.

Makinenizin pişirme performansını en üst düzeye çıkarmak ve makinenizi daha rahat kullanmak için kılavuzumuzu mutlaka okuyunuz.

Kurulum, bakım ve onarım gerektiren durumlarda makinenizin kullanım ömrünü uzatmak ve garanti dahilinde kalmasını sağlamak için yetkili servis haricinde makineye kesinlikle müdahalede bulunmayınız.

Gelecekte ihtiyaç duyulabileceği için bu kılavuzu saklamanızı öneririz.

Her türlü sorunuz için veya kılavuzda yer alan bilgilerle ilgili emin olmadığınız durumlarda yetkili servisinizle, bayinizle veya bizimle irtibata geçebilirsiniz.



ELEKTRİK ISITMALI KONVEKSİYONLU FIRINLAR

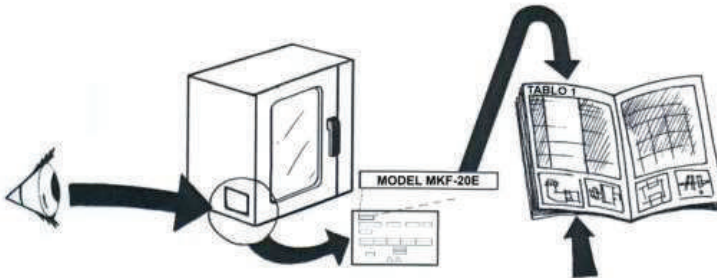
KURULUM VE KULLANMA TALİMATLARI

İÇİNDEKİLER

Sayfa

-	Kurulum diyagramı.....	1
-	Cihaz tanımlama	1
I.	ANA ÖZELLİKLER	2
1.	Cihaz ile ilgili açıklamalar	2
2.	Ana bileşenler (patlatılmış diagram)	2
-	Tablo 1: Teknik bilgiler	3
3.	Önlemler	4
4.	Çevrenin korunması	5
II.	MONTAJ TALİMATLARI	6
1.	Kurulum yeri	6
2.	Cihazı yerleştirme.....	6
3.	Elektrik bağlantısı.....	7
4.	Su ana bağlantıları.....	7
5.	Güvenlik aygıtları.....	7
6.	Çalışma testi.....	8
7.	Servis	8
8.	Sorun giderme.....	8
9.	Ana bileşenlerin düzeni	8
III.	KULLANMA TALİMATLARI	9
1.	Panelin açıklaması.....	9
-	Fırını kullanma.....	10
2.	Görevlendirme.....	10
3.	Pişirme periyodu.....	10
4.	Arıza durumunda fırının kapatılması.....	10
5.	Bakım ve onarım	10
IV.	KONTROL PANELİNİN ŞEKLİ	12

Cihazın kullanımında izlenecek yol



I. ANA ÖZELLİKLER

1. CİHAZLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu el kitabı cihaz modellerindeki uygulamaları açıklar. Elinizde bulunan ürün modeli hakkında daha ayrıntılı bilgi için, “Teknik bilgi içeren” Tablo 1’e bakınız.

Cihaz aşağıdaki özelliklere sahiptir:

- Sıcaklık ve zamanın ayarlanması için dijital kontrol ünitesi
- Fırın iç kabin aydınlatması.
- Mutfağa ve çevreye daha az ısı dağılımı sağlanması ve düşük fırın dışı sıcaklıkları için çift camlı fırın kapağı.

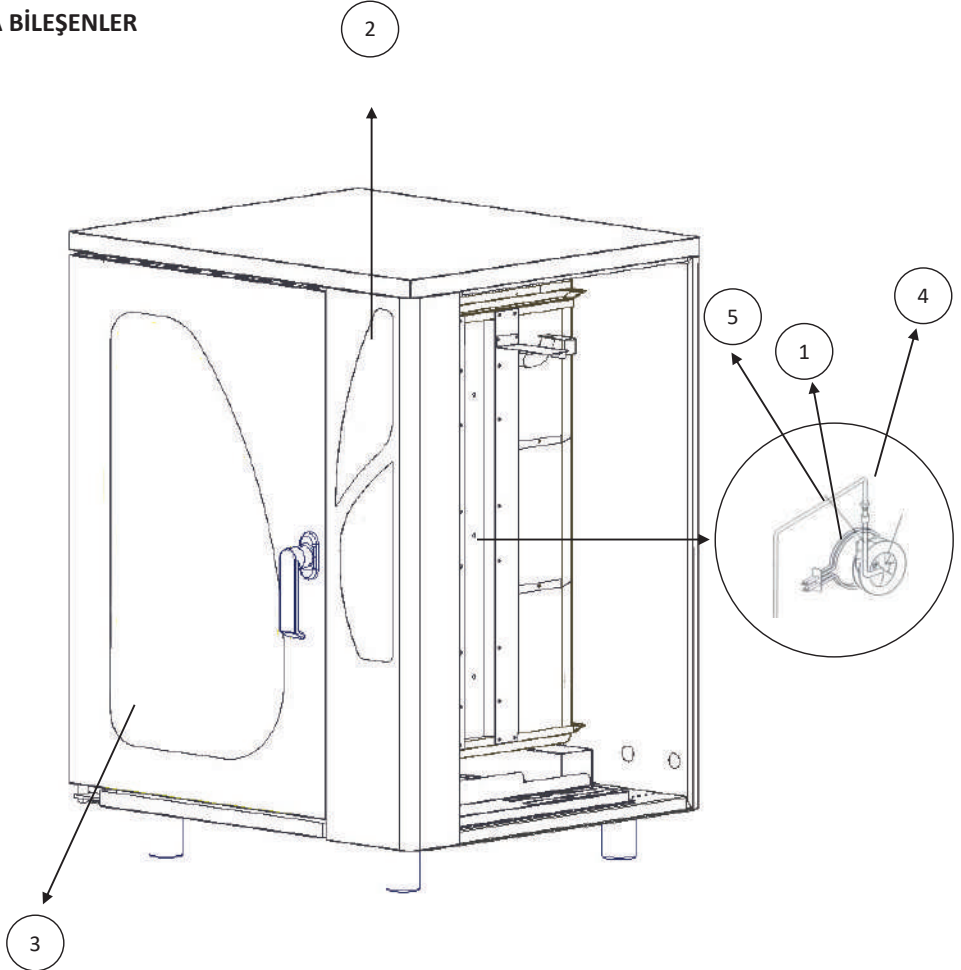
Taralı çizgi ile işaretlenmiş bileşenler aşağıdaki modellere ilişkin belirtilmiştir.

MKF-6, MKF-10

ANAHTAR KELİMELER:

- 1.....rezistanslar
- 2.....kontrol paneli
- 3.....cam kapı
- 4.....fırın fanı
- 5.....su enjektörü

2. ANA BİLEŞENLER



TABLO 1: TEKNİK BİLGİLER

BAŞLIKLAR	TİP ÖZELLİKLERİ	
RAF KAPASİTESİ	6 X 40*60 CM (VEYA GN 1/1)	10 X 40*60 CM (VEYA GN 1/1)
MODEL	MKF-6	MKF-10
DIŞ ÖLÇÜLER (mm)	870*870*890	940*870*1210
GİRİŞ GERİLİMİ (VOLT)	380/400	380/400
FREKANS (Hz)	50/60	50/60
TOPLAM GÜÇ (kW)	9,5	14
AKIM ŞİDDETİ (A)	22-25	33-36
GÜÇ KAYNAĞI KABLO KESİTİ (mm)	5x2.5	5x2,5
FAN MOTOR GÜCÜ (kW)	0,5	0,5
KONVEKSİYON GÜCÜ (kW)	9	13,5
MAX. GIDA KAPASİTESİ (kg)	33	55

3. ÖNLEMLER

Aşağıdaki şekiller çeşitli tipteki tehlikeleri işaretlemek ve tanımlamak için kullanılır:

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

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

- Cihazın tekrar satılması ya da yer değiştirmesi durumunda kullanıcıları veya gelecekteki sahipleri tarafından kullanılmak üzere bu kullanıcı kitabını güvenli bir yerde saklayınız.



Önemli: Cihazın montaj ve bakımını aynı zamanda cihazın yer değiştirmesi gerekli durumlarda, işlemi sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir personel tarafından yapılmalıdır. Yetki servis dışında cihaz kurulumu veya cihaza müdahale cihazı garanti dışı bırakır.

- Bu cihaz kesinlikle yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka tür malzeme ya da nesne pişirmeye/ısıtmaya uygun değildir.
- **Cihaz sadece eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.**
- Bu cihaz çocuklar ve fiziksel bakımdan engelli olan kişiler için tasarlanmamıştır. Cihazı kullanan kişilerin gerekli tecrübe ve bilgiye sahip olmaları gereklidir. Aksi durumda bu tip kullanımdan doğan kusurlar ve zararlar kişilerin kendi sorumluluğundadır.
- Cihaz arızalı ya da çalışmaz durumda ise kullanmaya çalışmayınız.

- **Onarımlar sadece orijinal yedek parçalar kullanılarak yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Bu yükümlülüğe uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atar ve garantisi geçersiz sayılır.**

- Ellerinizin yanmaması için fırın sıcak olduğunda fırın kapağını dikkatli bir şekilde eldiven kullanarak açın.
 - Fırının içindeki yemeklerin üzerine tuz serpmeyin ("Kullanma talimatı" bölümüne bakınız).
- Yüksek oranda tuz içeren (örneğin deniz ürünleri) yiyecekleri toplu bir şekilde pişirdikten sonra günün sonunda fırın odasını su ile iyice durulayın.

- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.



- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb.) hatta seyreltilmiş veriyonlarını bile kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın taban yüzeyini temizlemek için (tuzruhu vb.) aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Daha fazla bilgi için "bakım ve onarım" bölümüne bakınız.

3.1 KİŞİSEL KORUNMA EKİPMANLARI

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

***Günlük normal kullanımlarda elleri koruyacak ısıya karşı dayanıklı bir eldiven mutlaka kullanıcı tarafından giyilmelidir.

Kullanıcılar tarafından belirtilen işlemlerde kullanılmayan ekipmanlar sonucunda kimyasal risk ve hayatı tehlike söz konusu olabilir.

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

SİMGE:		GEREKLİ
		İHTİYAÇ DURUMUNDA GEREKLİ
		GEREKLİ DEĞİL

3.2 KALICI RİSKLER

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

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

3.3 TEKNİK BİLGİ PLAKASI (İŞİM ETİKETİ)

M.MOD MKF10	SER.NO:041200001	MKS. MADE IN TURKEY
EL: 380V	3N	50-60 Hz 14 kW
Fan Motors	Connection Unit	Weight
0.36 kW	13.5 kW	115 kg
Dynamic water pressure: 6 bar max.		
MAKSAN ENDÜSTRİYEL MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ. 1181 SK. NO:3 SARINÇ GAZİMEHİR İZMİR TÜRKİYE		
IPX4  CE		

Plaka üzerinde verilen kısaltmaların anlamı:

M.Mod:.....ürün modeli
Ser. No:.....Seri numarası
MKS:.....üretici: Maksan Mutfak San Tic. Ltd. Şti.
Made in Turkey:.....üretim yeri
EL:.....güç kaynağı, gerilimi, faz tipi
Hz:.....güç kaynağı frekansı
kW:.....max. güç girişi
EL:.....elektrikli ısıtmalı
CE:.....CE işareti
IP:.....koruma derecesi

4. ÇEVRENİN KORUNMASI

4.1 Paketleme

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

Poliyeten: dış ambalaj filmi, talimat kitapçığı çantası

Polipropilen: üst ambalaj panelleri ve askıları

Genişletilmiş polistiren: çevresel elemanları koruyucu

4.2 KULLANIMI

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

4.3 Temizlik

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

4.4 İmha etme

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

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

II. MONTAJ TALİMATLARI

	Önemli: Fırın dış kapaklarının bu bölümde açıklanan işlemleri gerçekleştirmek için çıkarılması gereklidir. Bazı ayarlamaları yapmak için cihazın açık olması gerekmektedir bu andan itibaren cihazın "hareketli" parçaları çevresinde çalışırken azami özen gösterin.
	Dikkat: Cihazın üst kısmındaki bakımlarda korumalı merdiven kullanımı gerekmektedir.

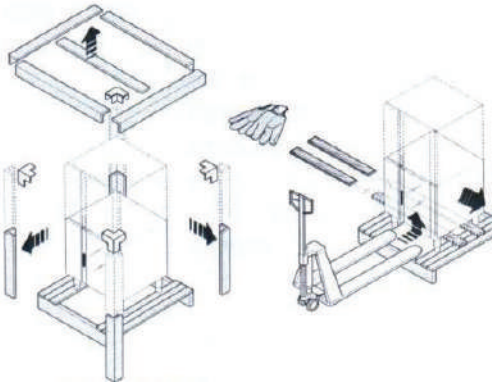
- Ambalajı "çevre korunması" ile ilgili bölümde anlatıldığı gibi atınız.
- Cihazın genel boyutları ve bağlantıları için bu el kitabının başında bulunan kurulum şemalarına bakınız.
- Makinenin kurulum esnasında sol tarafında en yakın 10 cm kalacak şekilde boşluk bırakılmalıdır. Sağ tarafında ise kolay erişim sağlamak amacı ile bitişik yüzeylerden en az 50 cm uzağa kurulmalıdır.
- Düz bir yüzey üzerinde cihazı konumlandırmak ve gerekirse ayaklar vasıtası ile çalışma tezgahlarına göre yüksekliğini ayarlamak gereklidir.
- Cihaz yerleşik bir kurulum için uygun değildir.

1. MONTAJ YERİ

- Cihaz yalnızca yeterince havalandırılmış kurulum alanlarına monte edilmelidir. Cihazın bulunduğu yerin üstünde gerekli olması durumunda bir davlumbaz ve tahliye fanları bulunmalıdır.

2. CİHAZI YERLEŞTİRME

- Cihaz ambalajından çıkarın dikkatlice dış gövde saçları üzerindeki koruyucu filmi çıkarın. Paneller üzerinde kalan yapıştırıcı artıklarını gidermek için uygun bir solvent kullanabilirsiniz.
- Koruyucu eldiven kullanarak dış ambalajı çıkarın.
- Bir forklift ile cihazı kaldırın, paleti altından çıkarın ve kullanım yerine yerleştirin.
- Koruyucu filmi çıkarın ve ambalaj malzemesinin etrafa dağılmamış olduğundan emin olun. Ambalaj malzemesini uygun imha yöntemleri ile imha edin.



3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

3.1 GÜÇ KABLOSUNUN MONTAJI

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için, aşağıdakileri yapınız:

- Güç kablosu çıkışı cihazın sağ arka kısmındadır.
- Sigorta uçlarına bağlanabilecek halde hazırlanmıştır.
- Cihazın bulunduğu yerin arkasındaki duvara hazırlanmış olan MKF-6 için 25A-30 Ma, MKF-10 için 32A-30 MA kaçak akım rölesine sahip bir sigorta sistemine kablo uçları yetkili personelce montaj edilecektir.

Üretici, kullanıcıların mevcut kaza önleme standartlarına uymaması halinde herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

4. SU ŞEBEKE BAĞLANTILARI

(El kitabının başındaki kurulum şemalarına bakın).

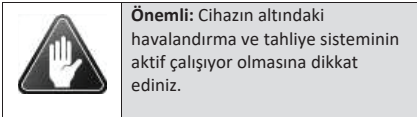
Şebeke suyu makinenin su giriş ağzına makine ile birlikte verilen hortum yardımıyla montajlanacaktır. Su akışının tıkanmaması için makinenin su giriş hortumundan ileri bir noktaya filtre takılması tavsiye edilir.

- Su girişi max. 6 bar basınç ile bir içme suyu kaynağına bağlı olmalıdır

4.1 SU TAHLİYE SİSTEMİ

Makine içerisindeki suyun tahliyesi kabin merkezinde yer alan tahliye borusu yardımıyla alt kısımdaki tahliye tavasına akmaktadır. Bu tavada biriken artıkların periyodik olarak boşaltılması gerekmektedir.

Tüm tahliye hattı boyunca katlanma ve kısırtma için metal borular üzerinde hortum ve dirsekleri kontrol edin ve tahliye hattı sisteminde su toplanmasını önlemek için 5° en az eğim olduğundan emin olun.



5. GÜVENLİK AYGITLARI

Cihaz aşağıdaki güvenlik aygıtları ile donatılmıştır:

Koruma sigortaları kontrol panelinin arkasına monte edilmiştir (elektrik şemasına bakınız). Değiştirmek için, kapağı sökün ve yanmış olan sigortayla, o sigortayla aynı derecede olan başka bir sigortayla değiştirin. Doğru derecede gelen sigorta plaka üzerinde gösterilir.

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

Fan motorunun termal korunması fan motorunun aşırı ısınması durumunda termik sigortası cihazın kapatılmasına sebep olur (elektrik bağlantı şemasına bakınız). Termik fırında meydana gelebilecek ağır hasarların önüne geçilmesi maksatlıdır. Termiğin

motorları devre dışı bırakması aşırı ısınma kaynaklıdır. Devreye alınması ancak Yetkili Servis teknisyeni tarafından sağlanabilir ve bu sorunun nedenleri yetkili kişi tarafından tespit edilecektir.

6. ÇALIŞMA TESTİ

-Kullanım talimatlarını izleyerek cihazı çalıştırın.

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



Önemli:

- Fırının dış cephesi kullanım sırasında sıcak olduğundan belirli alanlarda gerekli özeni gösterin.
- Cihazın üstünde yer alan egzoz çıkışı kesinlikle örtmeyiniz.

7. SERVİS

Rutin bakım gerektiren bileşenlere erişim sağ yan gövde kapağı ve arka kapaklar açılarak sağlanabilir. Bu işlem sadece Yetkili Servis personeli tarafından gerçekleştirilecektir.

8. SORUN

Bazı hatalar cihazın normal kullanımı sırasında oluşabilir:

Fırın odası verimsiz ısıtıyor ya da hiç ısıtmıyorsa,

Sebebi:

- Pişirme sıcaklığı düzenleyicisinde (dijital kontrol ünitesi) ayarlanma sorunu
- Rezistansların arızalanması
- Rezistans kontaktörü hasarı
- Termokupl hasarı
- Anahtarların arızalanması

Fırın sıcaklığını ayarlamak imkansızlaşırsa,

Sebebi:

- Pişirme sıcaklığı düzenleyicisi (dijital kontrol ünitesi) hatası

Fırın kapanırsa,

Sebebi:

- Motorunun aşırı ısınmasıyla sigortanın atması
- Kontrol devre elemanlarının sigortasının atması

9. ANA BİLEŞENLERİN YERLEŞİMİ

(Cihazın içindeki tüm çalışmalar sadece üretici firmanın görevlendirdiği Yetkili Servis Elemanı tarafından yapılmalıdır.)

Aşağıdaki bileşenlere ulaşmak için cihazın sağ yan kapağını açınız.

- Su selonoid valfi.

Not: Cihazın tüm elektrik bileşenlerine, güç terminali ve sigorta da dahil olmak üzere hepsine sağ yan kapağın açılması ile erişim sağlanabilir (ayrıca dışarıdan cihazın altına da erişilebilir).

- Arka kapağın/kağakların çıkarılması ile rezistanslar ve fan motorlarına erişim sağlanabilir.

III. KULLANIM TALİMATLARI

Cihazı açmadan önce dikkatli bir şekilde cihazın doğru ve verimli kullanımı hakkında önemli bilgiler içeren bu kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Fırın özellikleri ve pişirme performansı hakkında daha fazla bilgi için, lütfen ürünü aldığınız bayiye danışın.

- Duman ve buhar egzoz kanallarının tıkanmaması için fırının üzerine tava veya mutfak eşyaları koymayın.
- Periyodik olarak (en az yılda bir kez) cihaza genel kontrol yapılmalıdır. Bu amaçla Yetkili Servis ile bir hizmet sözleşmesi yapmanızı tavsiye ederiz.
- Ürün, fırın merkez sıcaklığını ölçen ısı algılayıcısı ile donatılmıştır. Fırın içerisindeki malzemeleri çıkartılırken ön paneli darbeleri ve hasarları önlemek için özen gösterilmelidir. **Garanti, Dijital Kontrol Ünitesinin yanlış kullanımı nedeniyle oluşan hasarları kapsamaz.**
- Nemlendirme ile pişirme uygulanırken 200-210°C sıcaklıkları aşmamak gerekir, aksi takdirde fırın odasının contalarına zarar verebilir.
- **Özellikle nemlendirme ile pişirme uygulamaları sırasında, fırın içine aşırı tuzlu gıdalar vermeyin.**
- **Yüksek alkollü yanıcı sıvıları fırın içerisinde pişirmeyin.**

1. KONTROL PANELİ TANITIMI

1.1. TANITIM

Fırın fonksiyonlarına alışmayı kolaylaştırmak için, bu kitapçığın sonundaki kontrol panelini gösteren sayfaya bakınız. Çeşitli modellerdeki farklı işlevler aşağıda belirtilmiştir.

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

1.2. KONTROL PANELİ

(kitapçığın sonundaki kontrol paneli şekline bakın)

- A- Üst baca açma kapama anahtarı
- B- Dijital kontrol ünitesi
- C- Buhar anahtarı (manuel tip)
- D- Aydınlatma lambası anahtarı (fırın iç kabin aydınlatması)
- E- On-Off anahtarı (güç anahtarı)
- F- Buhar anahtarı ledi
- G- Aydınlatma lambası anahtarı ledi
- H- On-Off anahtarı ledi

FIRIN KULLANIMI

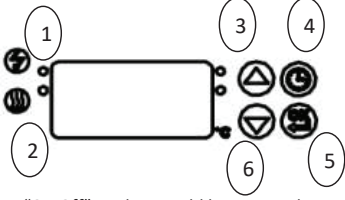
2. TALİMATNAME

(Lütfen kitapçığın sonundaki kumanda paneli şekline bakınız.)

Bilgilendirme

Cihazı açmadan önce, cihazın topraklama hattına ve güç kaynağına bağlı olduğundan emin olun. Su açma/kapama vanasını da açın.

2.1 CİHAZ AÇILDIĞINDA



- H “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra kontrol ünitesi elektriklecektir. Fırının kapağı açık halde iken “4” numaralı anahtara basılarak ürünün cinsine göre pişirme süresi “3” numaralı ok tuşlarıyla istenilen dakikaya ayarlanır. Sonrasında “5” numaralı anahtar ile onaylanır. Sıradaki işlem fırının pişirme sıcaklığının ayarlanmasıdır. Bunun için “5” numaralı OK tuşuna basılır. “3” numaralı ok tuşlarıyla sıcaklık değeri seçilir, yine “5” numaralı tuş OK ile onaylanmış olur. Bu işlemin sonunda fırın kapısı kapatılarak fırının devreye girmesi sağlanır. Fırın çalışma durumundayken “1” numaralı led yanacaktır. Fırın rezistansları “2” numaralı led yandığı sürece devrededir. Çalışma esnasında fanlar periyodik olarak yön değiştirecektir. Pişirme süresi tamamlandığında fırın uyarı sesi verecektir.
- “H” ve “1” ledlerinin yanmakta olduğunu gözlemleyin fırının pişirme işlemine başlamış olduğundan emin olun.
- Kullanıcı tarafından ayarlanan sürenin sonunda fırın pişirme döngüsünün tamamlandığını haber vermek için yaklaşık bir dakika süreyle sesli uyarı sinyali gönderir (opsiyonel). Sesli ikazı devre dışı bırakmak için “6” numaralı ok tuşuna basılabilir.

Not: Nemlendirme ile pişirme işlemi yapmadan önce kuru ısıtma işlemi ile 100°C’de ön ısıtma yapın.

2.2 FIRINI KAPATMA

- Kapağı açın
- On-Off anahtarını kapatın “H” ledinin söndüğünü gözlemleyin.
- Su açma/kapama musluğunu kapatın (uzun süre kullanılmayacak ise).
- Ana güç kaynağını prizden çekin. Makinenin elektrik bağlantısını kapattığınızdan emin olun.

3. PİŞİRME PERİYODU

(kitapçığın sonundaki şekillere bakın.)

Cihaza güç gelince (gösterge “H”) yanacaktır.

3.1 “SÜREKLİ ISITMA” – “KURU ISITMA” PERİYODU

“E” on-off anahtarı basılı hale alınarak bu işlem gerçekleştirilir.

Sürekli ısıtma döngüsünü aktif etmek için “B” dijital kontrol ünitesinden zaman uzun (sonsuz) bir değerde ayarlanır sıcaklık ise istenilen değer için ayarlanır.

3.2 “NEMLENDİRME İLE” ISITMA DÖNGÜSÜ

Pişirme esnasında nemlendirme yapmak için istenilen aralıkta “F” buhar anahtarı kullanılarak bu işlem manuel olarak gerçekleştirilmelidir.

4. HATALAR DURUMUNDA FIRINI KAPATMA

Hataların görülmesi durumunda cihazı aşağıdaki gibi kapatın:

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin ve su musluğunu kapatın.
- Üretici tarafından yetkilendirilmiş, eğitimli personele sahip Yetkili Teknik Servis merkezine başvurun.

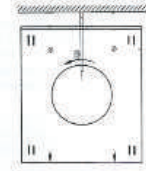
5. BAKIM VE ONARIM

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin ve su musluğunu kapatın.
- Her günün sonunda plastik telli bir fırın süpürgesi ile fırının içini temizleyin.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.
- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler kullanmayınız hatta seyreltilmiş olsa bile kesinlikle kullanmayınız (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb).
- Cihazın altındaki zemini temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayınız (örn: tuz ruhu).

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

- Fırın temizleme görevini kolaylaştırmak için fırın arabası monte birimi raylarını, fırın fan emiş panellerini çıkarınız.
- Fırının içindeki fan emiş panelini demonte etmek için, aşağıdakileri uygulayın. Panelin bağlantıları 4 adet bağlantı elemanı ile alttan ve üstten olmak üzere yapılmıştır. Bu elemanların sökülmesiyle fan emiş paneli serbest kalacaktır. Bu şekilde fırının içerisinden çıkarılıp temizlenmesi mümkündür.

Not: Panel üzerindeki 2 ok fırının altındaki civatalar için deliklerin konumunu göstermektedir. Fan panelini tekrardan monte etmek için yukardaki işlemleri basitçe tersten tekrarlayın.



- Yağdanlık her 3 pişirme döngüsünde en az bir kere temizlenmelidir. Temizlenmemesi pişirme performansına etki edebilir. Benzer şekilde aşırı derecede dolması ve taşması çevreye olumsuz yönde etki edecektir.

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

Fırın iç tahliye borusunu temizleme

Fırının içindeki tahliye borusunu periyodik olarak temizleyin.

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

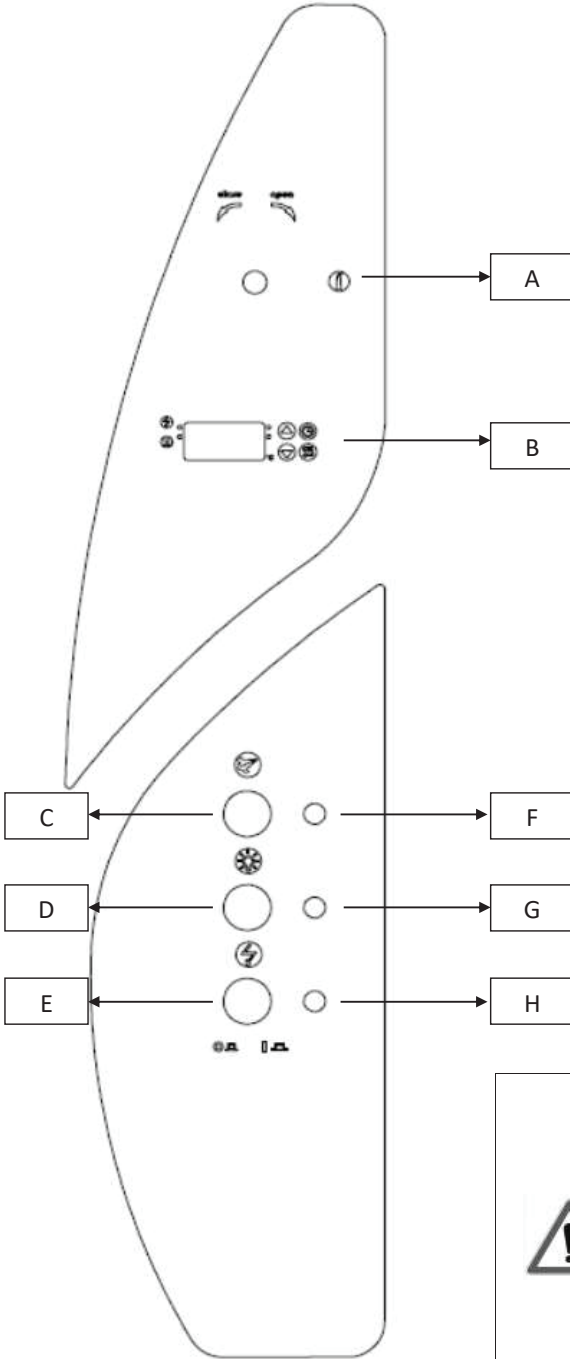
Fırın ampulünü değiştirme

Fırın ampulü dışarıda ise, aşağıdakileri uygulayın:

- Ana güç kaynağını prizden çekin.
- Makinenin kapağını açın tepsi taşıma aparatlarını yerinden çıkarın.
- Halojen lambanın dış muhafaza camını el ile sökün ardından duya takılı lambayı yavaşça söküp yerine aynı özelliklerdeki (12V-20/25W-300°C) lambayı takın, parmaklarınızla doğrudan teması önlemek için temiz bir bez parçası ya da kağıt parçası kullanın.
- Dış muhafazayı yerin takın ve civatalarını benzer şekilde yerine takın.

Bu işlemleri gerçekleştirirken fırının diğer tesisat kablolarına kesinlikle müdahale etmeyin ve ana şarteri kapatmadan bu işlemi kesinlikle gerçekleştirmeyiniz.

KUMANDA PANELİ MKF-6 / MKF-10



A- Üst baca açma kapama anahtarı

B- Dijital kontrol ünitesi

C- Buhar anahtarı (manuel tip)

D- Aydınlatma lambası anahtarı
(fırın iç kabin aydınlatması)

E- On-Off anahtarı (güç anahtarı)

F- Buhar anahtarı ledi

G- Aydınlatma lambası anahtarı ledi

H- On-Off anahtarı ledi

Önemli:

Fırınınızın kullanımını adım adım açıklayan bilgiler sayfa 10'da II. KULLANIM TALİMATLARI kısmında yer almaktadır. Makinenizi kullanmaya başlamadan önce bu talimatları mutlaka okuyunuz.



Fırınınızdan en yüksek verimi almanız ve fırını etkin kullanabilmeniz adına sizler için hazırladığımız pişirme kılavuzuna göz atmayı unutmayınız. Kılavuza erişemediğiniz durumlarda bayinizden veya bizden talep edebilirsiniz.

Dear User,



ENGLISH

Thank you for giving a place to us in your commercial kitchen.

This convection oven that you have selected has been designed to work for many years even at the busiest times of your business.

Please read this manual for getting the maximum efficiency from your oven and also to use it easier.

This manual should be kept in a safe place for the new users in your kitchen or possible future owners.

You can contact your technical service, your dealer or us for any questions.

Best Regards,



MKF-6 / MKF-10 ELECTRICAL-HEATED CONVECTION OVENS

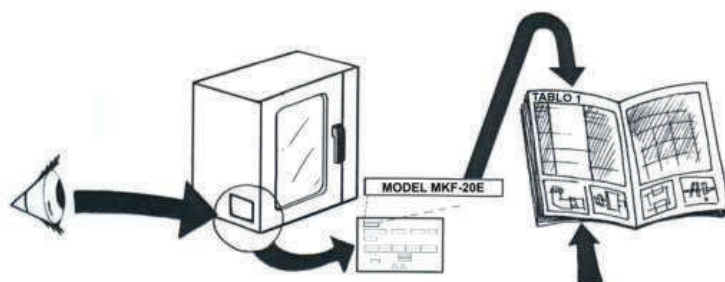
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

CONTENTS

Page

-	Installation diagrams	14
-	Appliance identification	14
I.	MAIN CHARACTERISTICS	15
1.	Description of appliance	15
2.	Main components (exploded diagrams)	15
-	Table 1: Technical data	16
3.	Precautions	17
4.	Safeguarding the environment	18
II.	INSTALLATION INSTRUCTIONS	19
1.	Installation place	19
2.	Positioning	19
3.	Electrical conection	19
4.	Water main connections	20
5.	Safety devices	20
6.	Operation test	20
7.	Servicing	20
8.	Troubleshooting	21
9.	Layout of main components	21
III.	INSTRUCTIONS FOR USE	21
1.	Description of panel	21
-	Using the oven	22
2.	Commissioning	22
3.	Cooking cycles	22
4.	Turning off the oven in the event of faults	22
5.	Care and maintenance	22
IV.	CONTROL PANEL FIGURE	24

Appliance identification



I. MAIN CHARACTERISTICS

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

The appliance has the following features:

- Temperature-reading thermometer.
- Oven chamber lighting.
- Double-glazed oven door for reduced heat dispersion into the kitchen and low external oven temperatures.

2. MAIN COMPONENTS

The components marked by a hatched line are not installed on the following models:

MKF-6, MKF-10

KEY:

- | | |
|--------|------------------|
| 1..... | heating element |
| 2..... | control panel |
| 3..... | door with glass |
| 4..... | oven chamber fan |
| 5..... | water injector |

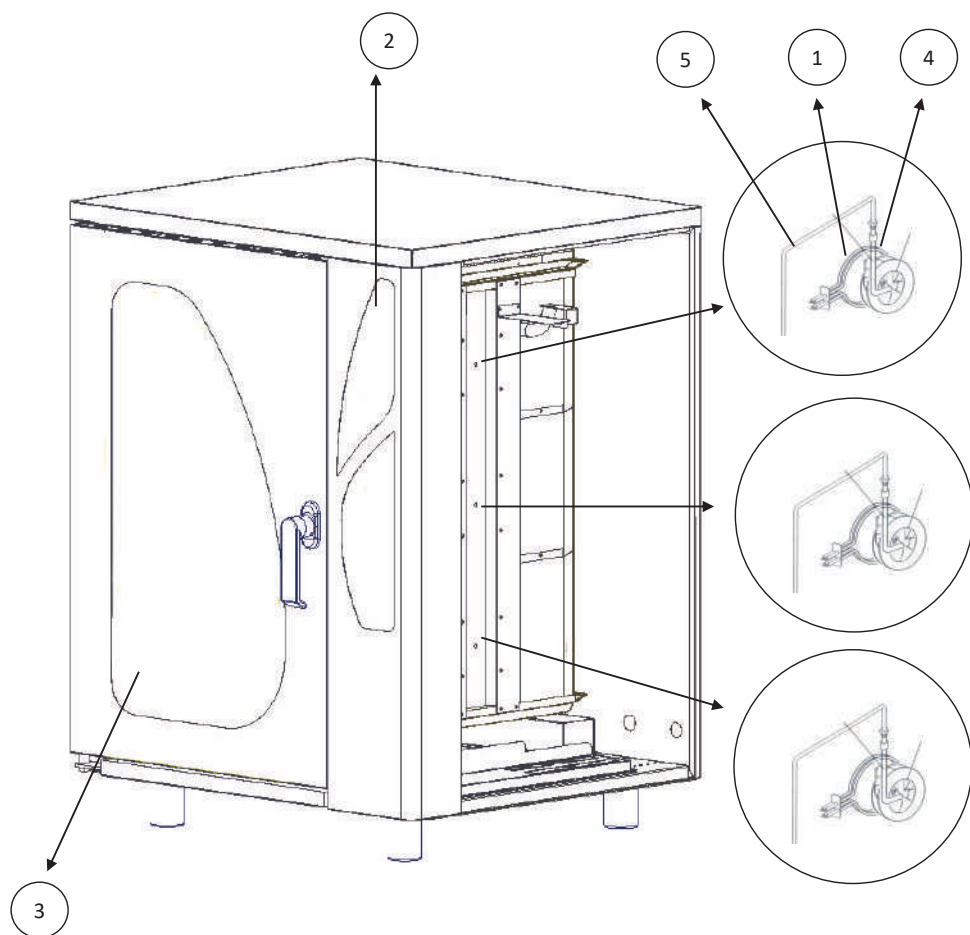


TABLE 1: TECHNICAL DATA

TITLES	TYPE PROPERTIES	
SHELVING CAPACITY	6 X 40*60 CM (OR GN 1/1)	10 X 40*60 CM (OR GN 1/1)
MODEL	MKF-6	MKF-10
INPUT VOLTAGE (VOLT)	380/400 3N~	380/400 3N~
FREQUENCY (Hz)	50 ° 60	50 ° 60
Electricity Consumption (kW)	9,2	14
CURRENT SEVERITY	22-25	33-36
Power supply cable section (mm)	5X2,5	5X4
Fan Motor Power (kW)	0,24	0,36
Convection Power (kW)	12	18
The Maximum Food Capacity (Kg)	33	55

Noise emissions data: The noise generated by the functional components of the appliances described in this handbook do not exceed 60 dB (A)

3. PRECAUTIONS

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

	ATTENTION! HEALTH AND SAFETY HAZARD TO THE OPERATOR
	ATTENTION! ELECTRICAL HAZARD CONTAINS DANGEROUS VOLTAGE
	ATTENTION! ELEMENT OF THE MACHINE IS AVAILABLE DAMAGING

- Before installing and commissioning the appliance, carefully read this instructions handbook which contains important information about the safety, operation and maintenance of the appliance.
- Keep this instructions handbook in a safe place for consultation by users or future owners if the appliance is resold.



	Important: Installation and maintenance of the device, as well as in cases where the device needs to be moved, should only be carried out by personnel authorized by the manufacturer.
--	---

- This appliance is intended for collective use and is expressly designed for cooking food. Any other use is deemed improper. **The appliance must only be used by trained staff.**
 - This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it, unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.
 - Switch off the appliance if it breaks down or malfunctions.
 - **Repairs must only be carried out by authorised service centres using original spare parts. Failure to comply with this obligation may jeopardise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.**
 - When the oven is hot, open the door with care to avoid burning your hands.
 - Do not sprinkle salt on food already in the oven (see “Instructions for use”).
- When batch cooking foods with a high salt content (i.e. seafood), thoroughly rinse the oven chamber with water at the end of the day.

- Do not wash the appliance with a water jet.



- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.
- For further information, refer to the chapter on “Care and maintenance”.

3.1 PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT

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

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

Stage	Safety Clothing	Shoe	Glove	Glasses	Earmuff	Mask	Safety Helmet
Transport		X					
Carrying		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Daily Use	X	X	X(*)				
Placement		X					
Routine Cleaning		X	X				
Special Cleaning		X	X				
Maintenance		X					
Disassembly		X					

SYMBOL

	NECESSARY
	NECESSARY IN CASE OF NEED
	UNNECESSARY

3.2 RESIDUAL RISKS

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

RESIDUAL RISK	DESCRIPTION OF HAZARDOUS SITUATION
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor
Burns	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine or dishes at the outfeed without using gloves or without allowing them to cool.
Danger of electric discharge (Electrocution)	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered. The operator intervenes (with a power tool or without disconnecting the power to the machine) lying down on the floor.
Hear unusual noises from the machine	During the washing machine during maintenance or damage as a result of improper use of accessory
Chemical hazard	Contact with chemical substances (e.g. Detergent, rinse aid, scale remover, etc.) without taking adequate safety precautions. Therefore always refer to the safety cards and labels on the products used.
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor

3.3 TECHNICAL DATA PLATE

M.MOD MKF10

SER.NO:041200001

MKS. MADE IN TURKEY

EL: 380V

3N

50-60 Hz

14 kW

Fan Motors	Convection Unit	Weight
0,36 kW	13,5 kW	115 kg

Dynamic water pressure: 6 bar max.

MAKSAN ENDÜSTRİYEL MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ.

1181 SK. NO:4 SABİNCI GAZİEMİR İZMİR TÜRKİYE

IPX4





Meaning of fields given on the plate:

M.Mod:.....Product model

Ser. No:.....Serial number

MKS:.....Manufacturer

Made in Turkey:.....Place of manufacture

EL:.....power supply, voltage, phase type

H:.....power supply frequency

kW:.....max. power input

EL:.....electrical

CE:.....CE marking

IP:.....degree of protection

4. SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

4.1 Packaging

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

Polyethhtlene: External wrapping film, instructions booklet bag and gas injectors bag.

Polypropylene: Top packaging panels and straps

Expanded polystyrene: Protective surround elements

4.2. USE

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

4.3 Cleaning

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

4.4 Disposal

• The appliances must be disposed of properly at the end of its service life.

• Our appliances are made from 90% recyclable materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet steel, etc.). These materials may therefore be recycled in accordance with local waste disposal regulations at a conventional recycling plant.

• Make the appliance unusable by cutting off the power cord. Also remove any closure device fitted on the appliance to prevent children from becoming trapped inside.

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

II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

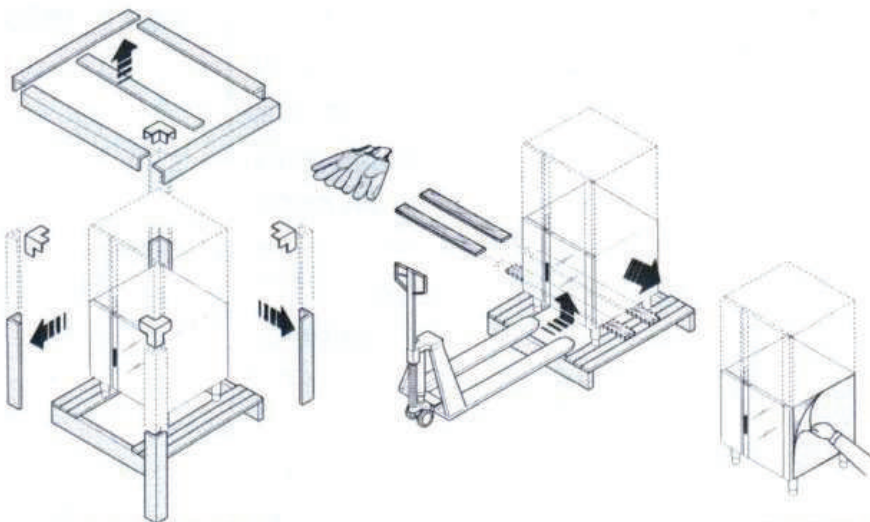
	Important: the external oven panels must be removed to perform the operations described in this chapter. Since the appliance must be switched on to make certain adjustments, exercise the utmost care when working in the vicinity of the appliance's "live" parts.
	Attention: Maintenance in the upper part of the appliance requires the use of ladders with protection (guard)

1. INSTALLATION PLACE

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

2. POSITIONING

- Unpack the appliance and carefully remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any glue residue left on the panels.



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

3. ELECTRICAL CONNECTION

- The appliance must be connected to the mains power supply in compliance with current regulations.
- Before connecting the appliance to the mains power supply, make sure the voltage and frequency shown on the appliance rating plate correspond with that of the power supply.

- The appliance must be permanently connected to the mains power supply using an H05 RN-F type cable. The power supply cable must be protected by a metal or rigid plastic tube. If the appliance is connected using an existing cable, do not insert the installation tube in the appliance. Also make sure the tube has no sharp edges.

- An isolating switch of suitable current rating with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a 16 A delayed-action T type fuse must be fitted upstream of the appliance. The isolating switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
- The appliance must be suitably earthed. The earthing conductor must therefore be connected to the terminal marked by the symbol on the connection terminal board. The appliance must also be connected to an equipotential bonding system.

This connection is made using the stop screw marked by the symbol located on the outside of the appliance near the power cable inlet.

The equipotential wire must have a minimum cross-section of 10mm².

3.1 INSTALLING THE POWER SUPPLY CABLE

(Fig. "9")

To connect the power supply cable, proceed as follows:

- Undo the two screws "V" fixing the terminal board panel underneath the appliance on the front LH side.
- Feed the power supply cable through cable clamp inlet "B".
- Connect the cable to terminal board "A" as shown in the enclosed wiring diagram and fasten with the corresponding cable clamp.
- Remount the panel and secure with the fixing screws.

The manufacturer declines any responsibility for failure to comply with existing accident prevention standards.

4. WATER MAINS CONNECTIONS

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

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

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

4.2 WATER DRAINAGE SYSTEM

Connect drain fitting "C" to a drain pipe of the same diameter which is between 0.5 and 3 metres in length and is resistant to temperatures of at least 100°C. The drain pipe must be siphoned (height 80 mm) to an open drain "O" ("Air-Break") or floor grating in order to prevent any back-flow from the sewage system from reaching the piping inside the oven or oven chamber.

Check the hoses and elbows on metal pipes for kinks or pinching along the entire drain line and make sure the drain line has a minimum gradient of 5° to prevent water collecting inside the system.



Important: The drain system must be installed so that any vapours from the open drain (Air-Break") do not enter the aeration vents under the appliance.

5. SAFETY DEVICES

The appliance is fitted with the following safety devices:

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

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

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

Thermal cut-out inside **fan motor**. If the fan motor overheats, the thermal cut-out trips and blows fuse F1, causing the appliance to shut down (see electrical wiring diagram).

The thermal cut-out must only be reset by qualified technicians after first eliminating the cause of the fault and replacing fuse F1 with another of the same rating. To replace the fuse, open the control panel, unscrew the cap and replace the blown fuse with another of the same rating. The correct rating is indicated on the corresponding fuse plate.

6. OPERATION TEST

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



Important:

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

SERVICING

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

8. TROUBLE SHOOTING

Certain faults may occur during normal use of the appliance:

The oven chamber heats inefficiently or not at all.

Causes:

- The cooking temperature regulator has intervened.
- Damage heating elements.
- Heating element contactor coil damaged.
- Thermostat sensor damaged (error EPT1)
- Damaged controller.

Oven temperature regulation impossible

Causes:

- Operational thermostat faulty.

Oven switches off

Causes:

- The F1 motor overheating fuse has tripped.
- The F2 control circuit component fuse has tripped.

9. LAYOUT OF MAIN COMPONENTS

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

The following components may be easily accessed by removing the control panel and left side panel of the appliance:

- Water solenoid valve.

Note:

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

- Removing the rear panel gives Access to the electrical motor by removing the exhaust panel and the fan.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

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

- Do not place pans or utensils on top of the oven to avoid obstructing the fume and steam exhaust ducts.
- Once every six months the burners, burner flame uniformity and other related components must be inspected by a qualified technician.
- Periodically (at least once a year) the appliance should undergo a general inspection. For this purpose we recommend taking out a service contract.
- Some models are equipped with a temperature probe which measures the core temperature of products. This is a precision instrument which must be handled with the utmost

care to avoid knocks or damage caused by insertion or removal of the lead (particularly when using trolley-mounted units). **The guarantee does not cover damage to the temperature probe caused by improper usage.**

- When using cooking cycles with humidification, do not exceed cooking temperatures of 200-210°C, which might otherwise damage the oven chamber seals.
- When using the oven, leave a gap of at least 40 mm between each container to facilitate the correct circulation of hot air inside the oven.

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

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

1. DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

1.1. INTRODUCTION

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

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

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

1.2. CONTROL PANEL

(refer to figure at end of booklet)

A - Upper chimney on/off switch

B - Digital control unit

C - Steam switch (manual type)

D - Lighting lamp switch (oven interior lighting)

E - On-Off switch (power switch)

F - Steam switch led

G - Lighting lamp switch led

H - On-Off switch led

Note: the parts indicated in zone "K" (Fig. 3 if illustrated) relate to the temperature probe function.

USING THE OVEN

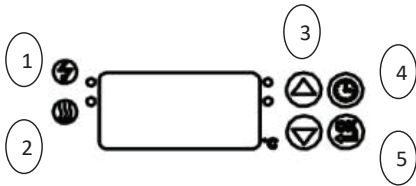
2. COMMISSIONING

(see figure at end of booklet)

Introduction

Before turning on the device, make sure that the device is connected to the grounding line and to the power supply. Open the water on/off valve as well.

2.1 TURNING ON THE APPLIANCE



- After the H “On-Off” switch is turned on, the Control unit will be electrified. While the oven door is open, press the “4” key, the cooking time is adjusted to the desired minute with the “3” arrow keys, depending on the type of product. Then the number “5” is confirmed with the key. The next step is to set the baking temperature of the oven. For this, press the OK key numbered “5”. The temperature value is selected with the arrow keys numbered “3” and confirmed by the key numbered “5” OK. At the end of this process, the oven door is closed and the oven is activated. When the oven is in operation, the “1” led will turn on. Oven heating elements are active as long as “2” led is on.

During operation, the fans will change direction periodically. When the cooking time is completed, the oven will beep.

- Observe that the “H” and “1” leds are on and make sure that the oven is connected to the cooking process.
- At the end of the cooking cycle, the oven will emit an audible warning signal for approximately one minute. (optional)

Note: Before cooking with humidification, preheat at 100°C with dry heating.

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

2.2 TURNING OFF THE OVEN

- Get the thermostat to 30 degrees.
- Be sure the rest the timer.
- Heated / unheated fan switch take “0” position.
- Water on / off Turn off the tap.
- Unplug the main power source. Be sure to turn off the electrical connection to the machine.

3. COOKING CYCLES

(see figure at end of booklet)

Power up the appliance (indicator “H” on).

3.1 “CONTINUOUS HEATING” – “DRY HEATING “ CYCLE

This operation is performed by taking the “E” on-off switch to the “on” position.

In order to activate the continuous heating cycle, the time is set in a long (infinite) value from the “B” digital control unit, and the temperature is adjusted for the desired value.

3.2 HEATING CYCLE “WITH HUMIDIFICATION”

Moisture during cooking to make the desired range “F” humidification by using the key, this process be carried out manually.

4. TURNING OFF THE OVEN IN THE EVENT OF FAULTS

In case of errors, turn off the device as follows:

- Unplug the device connected to the main power supply and close the tap.
- Contact the Authorized Technical Service center with trained personnel authorized by the manufacturer.

5. CARE AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance from the main power supply at the isolating switch and close the water and gas cocks.
- At the end of each day clean the oven interior with an oven cleaner, following the directions given by the product supplier.
- Do not wash the appliance with jets of water.
- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance

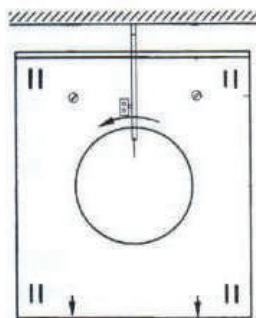
MAINTENANCE, INSPECTIONS, CHECKS AND CLEANING	FREQUENCY
Routine cleaning	Daily
General Cleaning of machine and surrounding area	
Mechanical protection devices	Monthly
Check condition and for any deformation, loosening or removed parts.	
Control and Machine structure	Yearly
Check mechanical part for any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

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

- To remove the **air diffusers** inside the oven, proceed as follows:
 - Lift the diffuser and rotate to release the two front pins. When this is done, remove the diffuser by detaching the hooks from the slots in the fan panel.
 - To remount the diffuser, simply repeat the above procedure in reverse order.
- To remove **fan suction panel "A"** (Fig. "12") inside the oven, proceed as follows:
 - Remove the lateral air diffusers, onto the two fixing screws "D" and, if necessary, lower humidifier "E", by slackening the corresponding fixing screws.
 - Lift the panel and detach from the two bolts at the bottom of the oven

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

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



Cleaning the oven chamber drain pipe

Periodically clean the drain pipe from inside the oven.

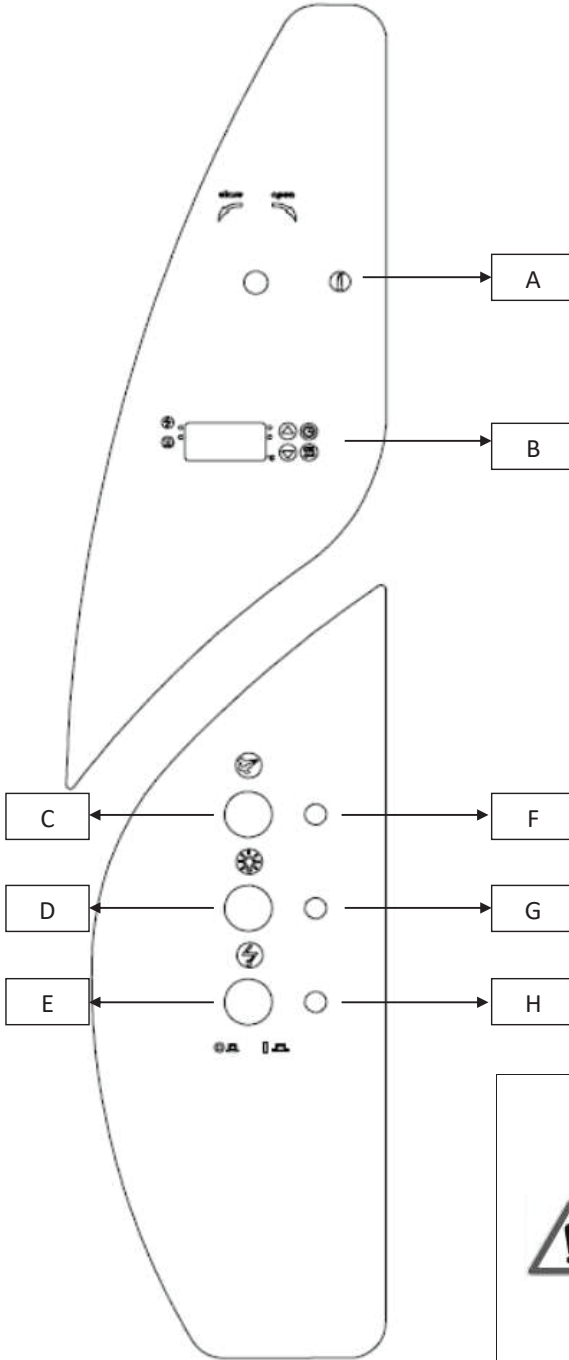
- Clean the stainless steel surfaces daily using lukewarm soapy water. Rinse thoroughly and dry carefully.
- Never use abrasive materials such as steel wool pads, iron brushers or scrapers to clean the stainless steel surfaces, since they may leave ferrous particles on the steel surface, causing it to rust.
- If the appliance is to remain idle for long periods, proceed as follows:
 - Disconnect from the electrical power supply at the isolating switch and close the water and gas cocks;
 - Using a cloth soaked in vaseline oil, vigorously rub the stainless steel surfaces until they are well lubricated;
 - Periodically air the premises.

Changing the oven bulb (Fig. "14")

If the oven bulb out, replace as follows:

- Disconnect the appliance from the main power supply.
- Unscrew the four screws fixing ring nut "A" to the light fixture and remove glass shield "V" together with seal "G".
- Remove halogen lamp "L" and replace with on the same (12V - 20W - 300°C) using a clean piece of paper/cloth to prevent direct contact with your fingers.
- Make sure the safety glass is correctly fitted inside the seal and remount. When its done, fix the ring nut using the four screws after first lubricating the seal with non-toxic silicon grease.

CONTROL PANEL MKF-6 / MKF-10



A - Upper chimney on/off switch

B - Digital control unit

C - Steam switch (manual type)

D - Lighting lamp switch
(oven interior lighting)

E - On-Off switch (power switch)

F - Steam switch led

G - Lighting lamp switch led

H - On-Off switch led



Important:

Information on how to use your oven step-by-step is on page 10. It is located in the II. INSTRUCTIONS FOR USE section. Before starting to use your oven, be sure to read these instructions.

Do not forget to take a look at the cooking guide we have prepared for you in order to get the highest efficiency from your oven and to use it effectively. In cases where you cannot access the manual, you can request it from your dealer or us.

