

KONVEKSİYONLU FIRIN

CONVECTION OVEN

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



MODEL

FKE006
(setüstü)

FKE010
(setüstü)

FKE022

FKE042

FKE 220

İNOKSAN

INDEX | İÇİNDEKİLER

09 - 12

TR / ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

13 - 16

GB / ELECTRIC CONVECTION OVEN

17 - 20

DE / ELEKTRO KONVEKTIONSOFEN

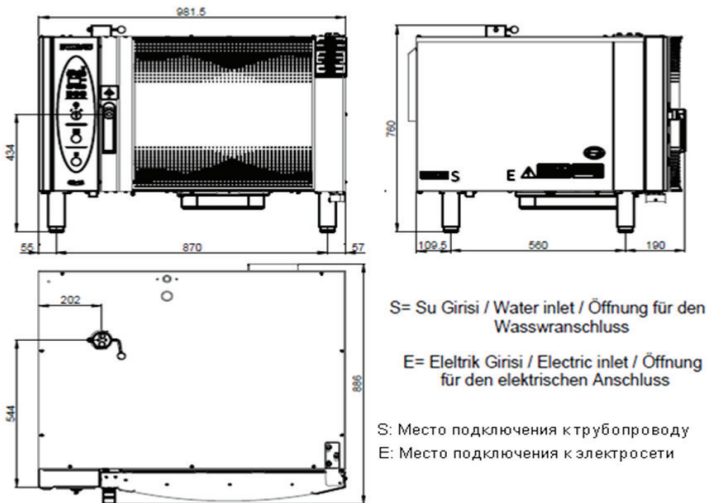
27 - 37

RU / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

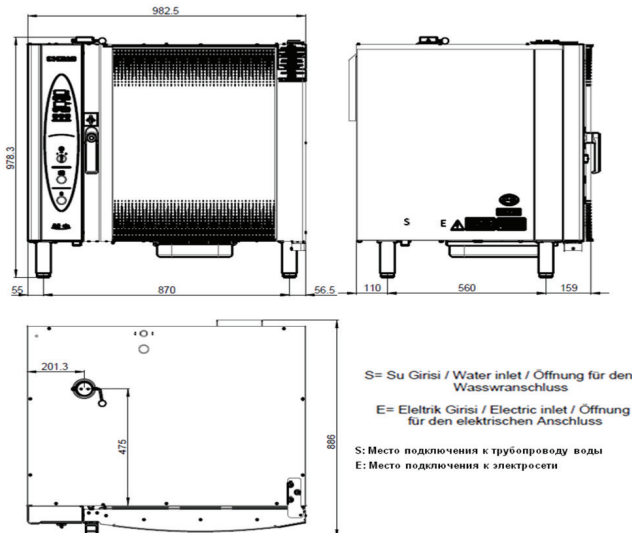


ELEKTRİKLİ / ELECTRIC / ELEKTRO
KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION OVEN
KONVEKTIONSOFEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

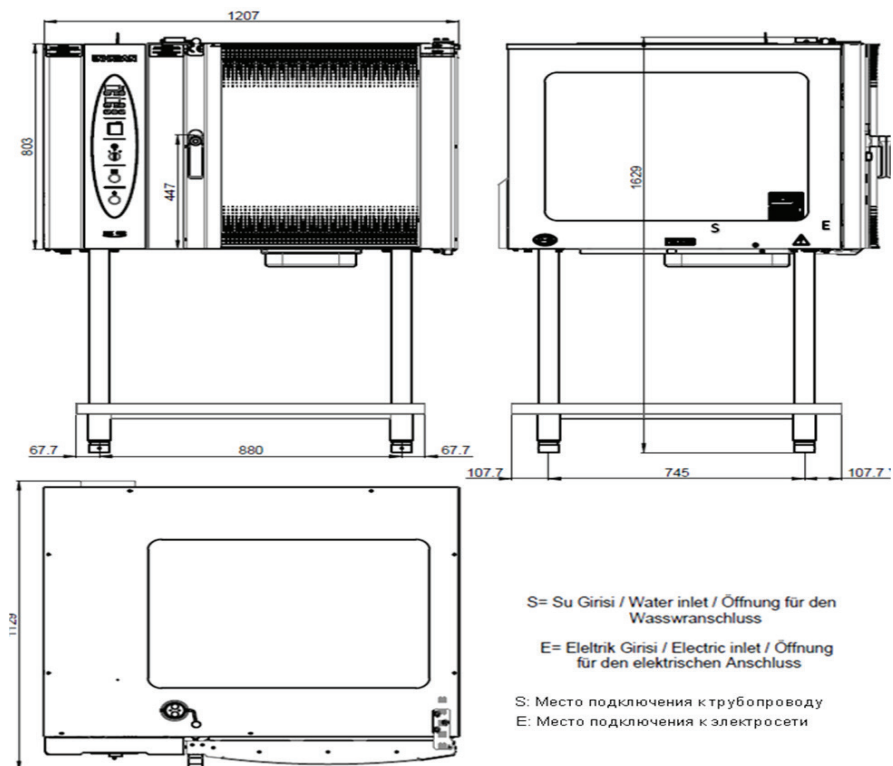
FKE 010



FKE 022



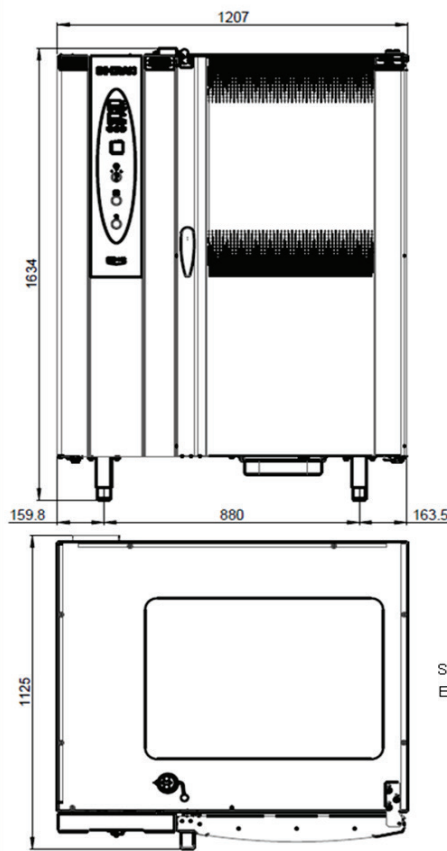
FKE 042



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

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

S: Место подключения к трубопроводу
E: Место подключения к электросети



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

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

S: Место подключения к трубопроводу воды

E: Место подключения к электросети

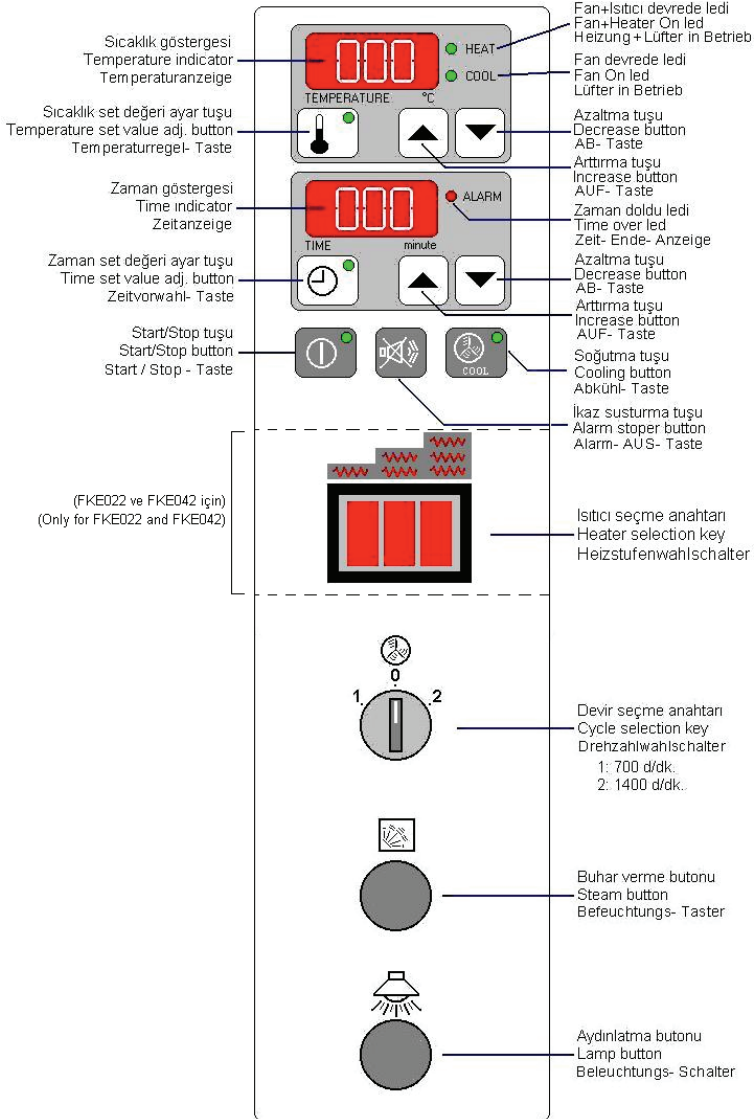
MODEL / MODELL		FKE006	FKE010	FKE 020 FKE 022	FKE 040 FKE 042	FKE 220
Tepsi / Tray / Tablett		GN1/1 400*600	GN1/1 400*600	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1	GN1/1 GN2/1
Genişlik / Width / Breite	mm	980	980	1200	1200	1200
Derinlik / Depth / Tiefe	mm	888	888	1105	1133	1105
Yükseklik / Height / Höhe	mm	750	980	1630	1637	1800
Fırın ısısı max./min	°C	270/30 518/86	270/30 518/30	270/30 518/30	270 / 30 518 / 86	270/30 518/86
Faydalı iç hacim	F				0,76	0,41
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Heizleistung	m³	10	14,5	19	38	19-21
Su Basıncı / Water Pressure /Wasserdruck	kW	2 – 4 / 150 – 200				
Su Girişi / Water Inlet / Wasseranschluss	bar	3/4"				
Motor Gücü / Motor Power / Motorleistung	kPa	0,85			2x(0,5-0,8)	2x(0,5-0,8)
Elektrik Girişi / Electric Inlet /Netzspannung	inç	380 - 400V 3N AC 50-60Hz				
Kablo Kesiti / Cable Cut / Notwendiger Kabelquerschnitt	kW	5x2,5	5x2,5	5x6	5x16	5x16
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht	Kg	127	147	240	337	400

	Tepsi / Tray / Tablettyp(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 adpcs/ 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 işlemden, 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 yüklemeye ve boşaltmanın rahat yapılabilmesi için fırın kapısının en az 1100 açılacak 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 fiskiyeinin 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 tepsi kapasiteleri "T2" tablosunda verilmiştir.

Sıcak hava dolaşımını engellemesi için 65mm'den daha derin tepsilerin kullanılmaması

gerekir.

Cihazda pişireceğiniz ürünü fırına koymadan önce seçeceğimiz 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 mamül fırına koymayınız. Fırın içi sıcaklığın istediğiniz ısıya ulaşmış ve ulaşmadığını kontrol panelinden gözlerebilirsiniz. "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 fırınlarınsanız tepsi arasında farklı pişirmeler meydana gelecektir.** Bu konuya kullanıcıların önemle dikkat etmesi gerekir.

Tepsi raylarına pişirilecek mamüle göre tepsi 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 tepsi denilen 10mm derinliğindeki tepsi (düz yada delikli) tüm ray aralıklarına yerleştirilebilir. Fakat diğer mamüllerin pişirilmesinde tepsi birer ray boş bırakılarak dizilmesi hava sirkülasyonunun ve dolayısıyla pişmenin daha homojen olmasını sağlayacaktır. İyi bir hava sirkülasyonu için tepsi arasında boşluğun 20mm'den az olmaması gerekir. Lütfen bu konuya önemle dikkat ediniz.

Tavuk ızgara, Balık ızgara ve Kuru köfte gibi uygulamaların tepsi yerine fırında 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 sularını

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** vasıtasıyla buhar püskürtürerek ürünün nemlendirilip kuruması ve kabuklaşması önlenmelidir.

Gerek pişirme ve gerek temizlik anında aydınlatma lambasını kullanabilirsiniz. Bunun için **aydınlatma butonuna** basınız.

Haşlanma tehlikesine karşı tepsi maksimum seviyede doldurulmamalı.

Tepsileri fırın arabasına yerleştirirken aynı hizaya olmasına ve tepsi 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 tepsi ekmek gramajına göre 1 tepsi 25-30 ekmeğe alabilmektedir. Ancak bu tip fırınlarda 180gr.'ın üzerindeki ekmekleri pişirebilmek mümkün değildir. Bu durumda 25ad. ekmeğe alan tepsi 10ad. yerleştirildiğinde fırının bir seferlik kapasitesi 250 ekmeğe olmaktadır. Pişme süresi ise 18-20 dakikadır.
- Börek türlerinde kullanılan GN2/1 20mm düz tepsi 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 tepsi 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 bakliyatlarda

kullanılabilecek olan GN2/1 65mm tepsiilerde her tepside 60 porsiyon yemek bulunmakta ve bir seferde 7 tepsi fırınlandığında 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 girişi 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 ediliseye 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 ediliseye 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 girişi 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



üzerinde “Haşlanma tehlikesi vardır” sembolü mevcuttur.

- Fırın tabanındaki boşaltma deliğini ve sürgülü yağ toplama kabını her çalışma günü sonunda temizleyiniz.

Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermezsiniz.

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.

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 information 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 connection, 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 be forcedly 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 1100 for an easy load and discharge.

Water connection

Make a water installation of 3/4" to the place where the machine is and connect a spherical valve.

The machine should be fed by 2-4 bar water at 7 °Fh. So, the jet of water will be prevented to be limed in a short time.

Electrical connection

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

The machine should be fed by 380-400V 3N AC 50-60Hz network voltage.

Use cable of quality H07 RN-F.

Voltage tolerance should not be more than $\pm 10\%$.

The machine must be earthed as DIN VDE 0100 clause 540.

USER INSTRUCTION

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

Convection ovens are multifunctional appliances enabling indirect cooking through blowing hot air, which is accumulated over the heaters, to the oven cabinet through fan.

Appliance can cook various kinds of foodstuff. Furthermore, you can heat previously cooked or frozen foods till the eatable heat.

The selection of tray depth in convectional ovens is very important. For example; for yeasted dough types your tray must be holed and have 20mm depth, a normal tray without hole and with 20mm depth must be selected for pastry. For watery and sauced foods, trays having depth between 40-65mm must be selected. Tray selection and the maximum capacities of the trays are stated in table "T2".

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

Before you put the dish going to be cooked in the device, please pre-heat the oven by adding 60°C (140F) heat to the selected heating degree. However, regardless the product to be cooked, it is preferable to make pre-heating at 235°C. (455F) for example; if you are going to cook vol au vent at 190°C (374F) for 10 minutes, the oven must be heated to minimum 230°C (446F) . If the materials (tray and product to be cooked) to put in the oven are cold, they will decrease the internal heat of the oven. For this reason, please do not put the food in the oven without pre-heating. You can check the internal heat of the oven from the control panel. When “fan + heater on” led is off, this means that the oven is at the requested heat and you can place your dish when this led is off. If you place your dish when the led is on – when the heaters are on – then different cooking will occur between the trays. Please pay attention on this subject.

Trays that are appropriate to the dish going to be cooked must be placed in tray rails. Adequate air circulation between the frequently placed trays can not be supplied and there will be differences between the cooking ways. Trays with 10mm depth (plain or holed), which are also called patisserie cooker tray, can be placed in all tray rails for the applications like sable biscuit from as patisserie dough, Bag Dough, American biscuit and Italian cookie. However, placing the trays over another one with leaving one rail empty will provide the air circulation during the cooking and so the cooking process will be more homogenous. For a good air circulation, the space between the trays must not be lower than 20mm. Please pay attention to this subject.

Especially during the cooking of yeasted dough and pastry, press **steam button** periodically for to give steam inside the oven, so the dish will be moisturized and the shelling will be avoided.

Both during cooking and cleaning, you can use the lightening lamps. Press **lamp button** for this.

For the Chicken grill, Fish grill and Meatball it will be more appropriate to use the grills instead of trays. Maximum grill capacities of ovens :

- For FKE006-FKE006E : 2 pcs.

- For FKE010-FKE010E : 3 pcs.
- For FKE022-FKE022E : 5 pcs.
- For FKE042-FKE042E : 10 pcs.

When you use the grills or If you want to cook oily dishes (chicken, pastry, etc...), you must put a tray on the bottom of the oven to collect the oil and liquids of the dishes and do not forget to put a little water on the tray.

Pay attention that the trays should be at the same level and properly replaced in the oven. Otherwise, the cooking will be different. (Only for FKE022 and FKE042)

The oven chariot has to be placed carefully right in the middle of the oven's interior. For this purpose, stoppers are fixed onto the oven's bottom. Push the chariot over the rail, unless it bumps against such stopper. (Only for FKE022 and FKE042)

- Cooking and capacity examples for FKE042 :

- When 20mm deep, perforated GN2/1 trays are used for baking different kinds of yeast doughs, one tray may take about 25-30 loaves of bread, depending on the respective loaf weight. However, it is not possible to bake bread in this kind of ovens which has a weight of over 180 grams per loaf. In this case, when 10 trays of those which take 25 loaves of bread each, are put into the oven, its capacity will be 250 loaves of bread in one baking. The baking time is 18-20 minutes.

- However, the 20mm deep, non-perforated GN2/1 trays which are used for baking different flaky pastry, may vary according to the kind of such pastry. It is possible to bake an average of 35-40 servings of flaky pastry on one baking tray. In this case, oven's capacity will be sufficient for 350-400 servings. The baking time varies between 20 and 35 minutes, depending on the characteristics of the dough and the other ingredients used.

- 40/65mm deep GN2/1 trays which are used for oven-cooked dishes, take e.g. 40 chicken thighs with sauce, and the cooking time is between 75 and 80 minutes. In this case, when the oven is working with full capacity, a meal for 400 persons may be cooked at one time.

➤ 65 mm deep GN2/1 trays which may be used specially for cooking pulses, dishes which are cooked in their own juice, contain 60 servings each. When seven trays are cooked at the same time in the oven, you will have 420 servings prepared at one time.

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

The average capacity of ovens :

- for FKE006-FKE006E : 60 portions/hour
- for FKE010-FKE010E : 100 portions/hour
- for FKE022-FKE022E : 200 portions/hour
- for FKE042-FKE042E : 400 portions/hour

OPERATION

Turn on the water valf and electric switch.

Press Main switch-on button. Oven control panel is displayed on.

Press **temperature set value adjustment button** (related led will be on). Adjust the temperature set value by pressing **increasing** and **decreasing buttons** in accordance with the material going to be cooked. Press **temperature set value adjustment button** again and the set value will be recorded in the memory, led will be off and exit from the heat set value adjustment mode. The heat set value can be changed at any moment during the operation. Until the new value is recorded in the memory, the last recorded value is used by the program.

Until the oven reaches to the adjusted temperature, **fan + heater led will be on**. The led will be off when reached to the adjusted heat. Please put your dish when the led is off.

To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods wich becomes fluid by heating in higher levels than those wich can be easily obsorved.

Press **time set value adjustment button** (related led will be on). Adjust the time set value by pressing increasing and **decreasing buttons** in accordance with the material going to be cooked. Press **time**

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

You can select the required cycle by pressing **cycle selection key** (700/1400). For sensitive cooking, please press "1" numbered low cycle.

You can choose the requested heating steps with **power adjust button**. For example; you can set the heating elements for 18 kW. on 9 kW. or 18 kW. in FKE022 convection oven. you can set the heating elements for 36 kW. on 18 kW. or 36 kW. in FKE042 convection oven. Please provide the operation of the oven in accordance with the adjusted time and heat by pressing start/stop button. Time value reaches to adjusted value by starting from 1 and increasing one by one.

When the oven reaches to adjusted time, the **time is over led** and a voice alarm will be on. Please press **alarm stoper button** and stop the alarm. Take off the cooked dish.

When you want to cool down the inside of the oven, press **temperature set value adjustment button** and adjust the required cooling value by pressing **increasing** and **decreasing buttons**. After, press cooling button. The **fan on (cool) led** will be on until reached to the required heat. Cooling button can work when the door of the oven is opened or closed.

SWITCHING OFF

Press **Start/Stop button**.

Turn the **cycle selection key** to "0" position.

Turn off the water entrance valve and main switch feeding the appliance.

SAFETY WARNINGS

If any error occurs in the fan motor of the device, there is a thermic contact (thermistor) cutting the whole circuit automatically.

If any error occurs in the electronic card or other electronic part of the device, there is a limit thermostat cutting the circuit automatically.

If the door of the oven is opened during cooking, there is a switch system stopping the device.

The door arm of the oven has double level opening in order to avoid the injury of the user from heat caused due to the sudden opening.

CLEANING and MAINTENANCE

Do not clean the appliance with direct or high pressure water not to damage the electrical installation.

Before beginning to clean or maintenance, the electricity of the oven must be switched off.

At the end of each working day, before cooling down clean it with oil cleaner and soapy water and then make it dry.

While cleaning the oven surface do not use corrosive detergents and materials that may scratch the surface like brushes or etc.

Tray rails and holed curtain metal sheet in the oven can easily be taken from the oven. Please take these off every day and wash with plenty of water and soap and put them back after drying.

The holed intervals in the oven can easily be taken out. Everyday clean them with soapy water, dry and put them to their places again.

According to water quality for every period between 4-6 months, clean the steam jet as to prevent from use and being limes.

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 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 1,5-2 bar und einer Wasserhärte von 5-7°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 Tablettis und der maximalen Anzahl dieser im Ofen gibt folgende „T2“ Tabelle.

Wir empfehlen Ihnen, Tablettis welche tiefer als 65mm sind, nicht zum kochen zu verwenden und nicht zum aufwärmen / erwärmen zu verwenden.

Die Tablettis sollten auf den Tablettischiene entsprechend dem Produkt angeordnet werden. Dicht aneinander angeordnete Tablettis verhindern eine gute Luftzirkulation, dies führt zu einer ungünstigen Temperaturverteilung innerhalb des Gerätes und damit zu Unterschieden in der Garzeit der einzelnen Tablettis. Bei der Zubereitung von Keksen, Blätterteig, amerikanischen Keksen, italienischen Makronen usw. können die sogenannten Feinbäckertablettis mit einer Tiefe von 10mm auf allen Tablettischiene angeordnet werden. Bei allen anderen Tablettis sollte aber nur höchstens jede zweite Tablettischiene

benutzt werden, um eine ideale Luftzirkulation zu gewährleisten.

Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen zwei Tablettis nicht weniger als 20mm ist. Idealerweise ist dieser Raum mind. 40mm.

Bevor Sie die Produkte in den Ofen bringen, heizen Sie den Ofen um 60°C (140F)höher als die gewünschte Temperatur auf. Ungeachtet des zu kochenden Produktes, ist es vorzuziehen, den Ofen auf 235°C (455F) vorzuheizen. Wenn Sie z.B. ein Produkt bei 190°C (374 F) für 10 Minuten garen wollen, stellen Sie die Temperatur des Ofens auf mindestens 230°C (446F) ein. Durch das Einbringen der kalten Produkte, Tablettis usw. verringert sich die Innenraumtemperatur automatisch. Deswegen vergessen Sie bitte nicht, den Ofen vor dem Einbringen der Speisen vorzuheizen. Sie können die Innenraumtemperatur des Ofen an dem Bedienfeld überwachen. Wenn die Anzeigeleuchte „Lüfter + Heizung AN“ erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können die Speisen in den Ofen einbringen. Vergessen Sie nicht, nach dem Einbringen der Speisen, die Temperatureinstellung auf die notwendige Temperatur (entsprechend der Speise) herunterzusetzen. Sollten Sie die Produkte bereits in den Ofen einbringen während die Anzeigeleuchte noch an ist (Aufheizvorgang noch nicht abgeschlossen), kann dies zu unterschiedlichen Garstufen innerhalb des Gerätes führen, bzw. die Garzeit entspricht nicht mehr den angegebenen Zeiten.

Zum grillen von Fisch, Huhn und anderem Fleisch empfiehlt sich der Einsatz der Drahtroste anstelle der Tablettis.

Besonders beim Zubereiten von Sauerteig / Hefeteig und Gebäck sollte, um die Nahrungsmittel zu befeuchten und ein Austrocknen sowie eine übermäßige Krustenbildung zu verhindern, periodisch Dampf in den Ofen gegeben werden, dadurch werden die Speisen befeuchtet und das Austrocknen verhindert.

Während der Zubereitung der Nahrungsmittel und der Reinigung des Ofens können Sie die Beleuchtungslampe verwenden. Betätigen Sie dafür den „Beleuchtungs- Taster“.

Beachten Sie bei der Anordnung der Tablettis im Einschubgestell, dass die Tablettis bis an das Schienenende geschoben und waagrecht sind. Anderenfalls kann es zu unterschiedlichen Garstufen kommen.

Die maximale Anzahl Gitterroste ist wie folgt:

	FKE006	FKE010	FKE022	FKE042
Gitterrost	2	3	5	10

BEDIENUNG

Öffnen Sie die Wasserzufuhr und schalten Sie die Spannung zu.

Betätigen Sie die "Temperaturregel- Taste" (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der "AUF"- und "AB"- Tasten, die Temperatur entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die "Temperaturregel- Taste" erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Temperaturwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Temperatur kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.

Bis der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Anzeigelampe „Heizung + Lüfter in Betrieb“. Die Anzeigelampe geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, danach können Sie Ihre Speisen einbringen.

Betätigen Sie die „Zeitvorwahl- Taste“ (die zugehörige Signallampe geht an). Stellen Sie mit Hilfe der "AUF"- und "AB"- Tasten, die Zeit entsprechend der zu kochenden Speise ein. Betätigen Sie die "Zeitvorwahl- Taste" erneut um die Einstellung zu bestätigen und in den Speicher zu schreiben. Die zugehörige Signallampe erlicht und der Zeitvorwahlmodus wird verlassen. Die Einstellung der Zeit kann jederzeit geändert werden. Bis eine neue Einstellung in den Speicher geschrieben wird, verwendet das Gerät immer die zuletzt gespeicherte Einstellung.

Sie können die Drehzahl des Umluftventilators entsprechend Ihren Bedürfnissen, mit Hilfe des

„Drehzahlwahlschalters“, auf 700 oder 1400 U/min einstellen. Für empfindliche Speisen wählen Sie bitte die Einstellung „1“ für niedrige Drehzahl.

(FKE022 und FKE042) Sie können die benötigten Heizstufen mit dem „ Heizstufenwahlschalter“ auswählen. Zum Beispiel können Sie beim Ofen FKE022 zwischen 6kW, 12kW und 18kW wählen.

Bitte starten Sie den Ofen mit der voreingestellten Temperatur und Zeit durch Betätigung des „Start/ Stop“- Knopfes. Die Zeitanzeige startet bei 1 und endet bei dem voreingestellten Wert.

Ist der voreingestellte Zeitwert erreicht, geht die „Zeit- Ende“ Signallampe an und ein Alarm ertönt. Bitte beenden Sie den Alarm durch betätigen der „Alarm- AUS- Taste“. Sie können Ihre gekochten Speisen nun entnehmen.

Wenn Sie den Innenraum schneller abkühlen wollen, betätigen Sie den "Temperaturregel- Knopf" (die zugehörige Signallampe geht an) und wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den "AUF"- und "AB"- Tasten ein. Nach dem betätigen der "Abkühlen"- Taste, läuft der Lüfter an und die Signallampe "Lüfter- An (Kühlung)" leuchtet. Die Abkühlung funktioniert sowohl bei geschlossener als auch bei geöffneter Tür.

ACHTUNG: Bei Abkühlung mit geöffneter Tür. Beachten Sie, dass stark erhitzte Luft aus dem Ofen strömt und eine erhöhte 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 Abkühlung 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 angewendetem 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.

	Tepsi/Tray / Tablett	Pişirme/ Cooking / Einstellungen		Kapazität / Capacity / Kapazität				Açıklama
		°C	Dak / Min.	FKE006	FKE010	FKE020 FKE022	FKE040 FKE042	
Etili 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	Hammura verilen şekle göre kapasite değiştirilebilir.
Fırında makarna Pasta in the oven / Pasta	Düz / Flat / Tiefe 40mm	180	30	10Kg	18Kg	30Kg	60Kg	Son 10dk. fırını 2000C'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	
Siğir 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	8 ad./ piece / Stück	1 ad. / piece / Stück	2 ad. / piece / Stück	4 ad. / piece / Stück	Ortaya 1 izgara en alta yağ toplama tepsiyi 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 / viertheile 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 / üportions / Portionen	250 kişi / portions / Portionen	500 kişi / portions / Portionen	Tepsiler içerisine kaynayan sos koy, üzerine yağlı kağıt kapat.
Düşek 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	Düz / Flat / Tiefe 60mm	170	45	75 kişi / portions / Portionen	150 kişi / portions / Portionen	250 kişi / portions / Portionen	500 kişi / portions / Portionen	

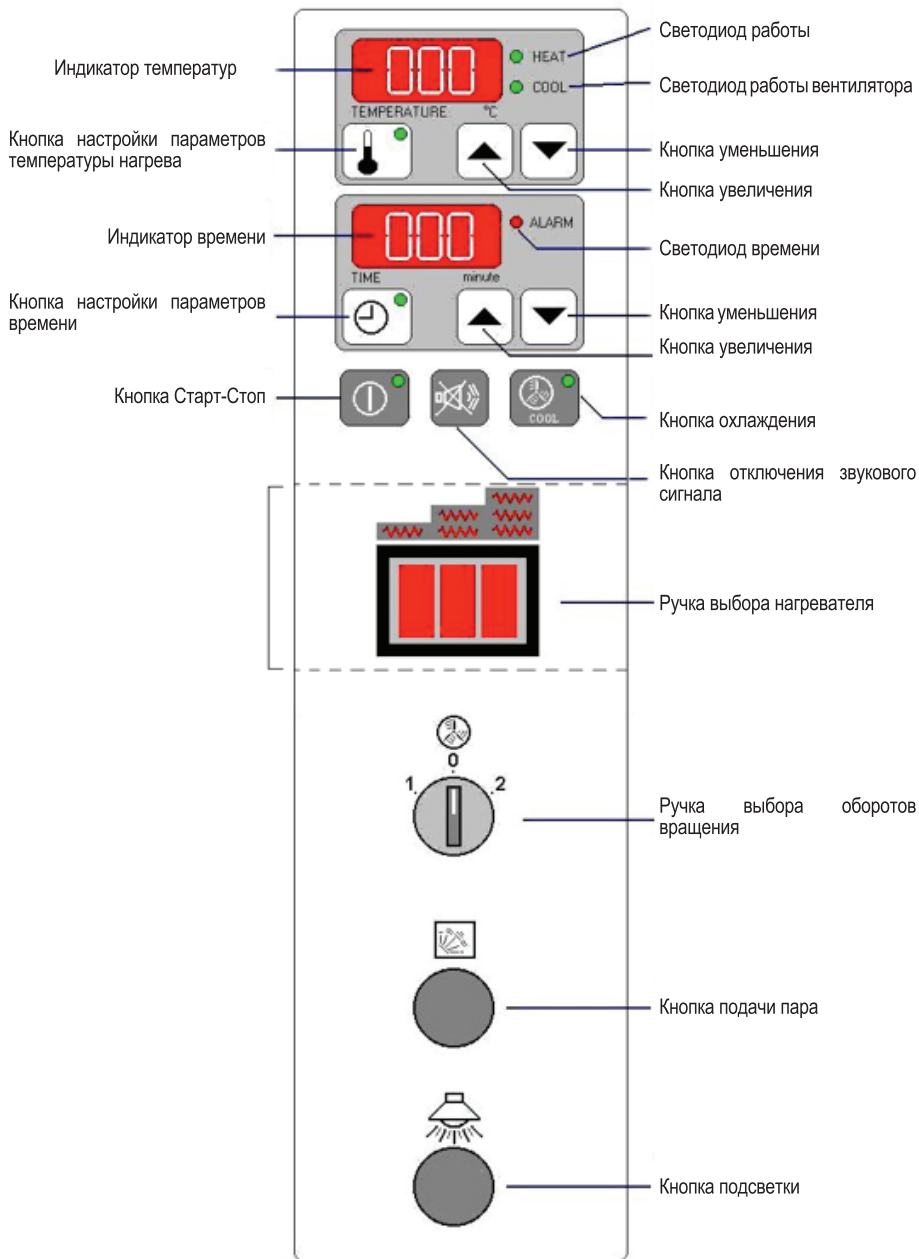
Paylar / filled cakes / gefüllte Kekse	Delikli / perforated / gelocht / 20mm	180	30/40	60 kişi / portions / Portionen	100 kişi / portions / Portionen	200 kişi / portions / Portionen	400 kişi / portions / Portionen	Payların kalınlıklarına göre süre değişebilir. Payların üzerine eritilmiş margarin sürün.
Fırında izgara 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 ekmek / 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 pişirme sağlanmalı
Hamburger ekmek / 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 pişirme 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 kullanmaz.
Valovun 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 sültaç / 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	40 ad./piece / Stück	60 ad./piece / Stück	120 ad./ piece / Stück	240 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



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 1100 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 "ТЗ".)

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". (FKE006/010/022/042)

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».



выполнять ремонт и модификацию устройства.

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

	Противень	Процесс варки		Вместимость				Пояснение
		°С	мин.	ФКЕ006	ФКЕ010	ФКЕ020 ФКЕ022	ФКЕ040 ФКЕ042	
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 увеличить до 2000С.
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 2000С.
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	15	60 шт.	100 шт.	210 шт.	420 шт.	
	D/F 160	30					
160x160x35 Однопорционный/	S/R 150	15	40 шт.	60 шт.	120 шт.	240 шт.	
	D/F 160	30					
177x277x30 Порция на 2 персоны	S/R 150	20	25 шт.	40 шт.	80 шт.	160 шт.	
	D/F 160	35					
320x260x43 Порция на 2 персоны	S/R 150	30	6 шт.	10 шт.	20 шт.	40 шт.	
	D/F 160	45					

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

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

Tel. 224. 294 74 74 Fax.224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

MARMARA BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ADAPAZARI	ALP TEKNİK	Osman ALTINTAŞ Güney Mobilyacılar San.Sitesi 294 Sk. Uluyol No:13 Erenler, SAKARYA	Tel 264.275 87 09 Fax.264. 2813594 532.667 05 77
	BALIKESİR	ER TEKNİK	Erol ERDOĞAN Yıldırım Mah. Akar Sokak No:30 BALIKESİR	Tel. 266.245 62 27 Fax. 266.239 51 30 538.724 51 51 Birol 555 314 48 94 Erol 535 294 35 10 Fuat
	BURSA	GAZ TEKNİK	Necdet ATICI Kurtuluş Cad. No:27 Yıldırım, BURSA	Tel. 224.326 09 60 Fax. 224.327 07 01 Necmi Bey, 533.557 63 76
GÜLEÇYÜZ TEKNİK		Seydi GÜLEÇYÜZ Sakarya Mah. Düz Sokak No:17 BURSA	Tel. 224.271 03 10 Fax. 224.271 19 40 532.271 15 99 Seydi Güleçyüz 530 224 12 15	
MET TEKNİK LTD. ŞTİ.		Mesut Tayır Yeni Yalova Yolu Küplüpinar Mh. No:91/B Bursa	Tel..224.272 69 69 Faks 224.272 08 19 532.722 77 48	
PİR TEKNİK		Mustafa PİR Hacivat Mh.145 Sk.No:17 Yıldırım, BURSA	Tel.224.342 17 80 Faks. 224 342 36 98 532.799 19 46	

		İNOKSTEKNİK	İbrahim GÖYÖZ Kırcaali mah. Anafartalar sok.No:1/A OSMANGAZİ BURSA	Tel. 224.888 00 50 Faks..224.888 00 51 532 578 88 18 İBRAHİM- 533.563 67 09 UMUT +99365080617-
BANDIRMA		BAŞARI TEKNİK	-Esin Ulunç/Fatih Kırmızıgül 500 Evler Atatürk Cd.No:15/ A	Tel 266. 721 30 00 0 532 43242 77
ÇANAKKALE		GÜÇ-KAY ELEKTRİK	Uğur KAYA İsmetpaşa Mah. Aynalı Çeşme Sok. No:25 ÇANAKKALE	Tel.286.217 51 89 286.213 31 46 Fax.286 213 00 85 532.451 25 64
İSTANBUL BATI YAKASI		AK TEKNİK	Muhammet ALTINAY Bahriye Cd. Yağ Hanesi Sk..No:50 Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.254 17 93 Fax. 212.254 95 32 533.611 20 50
		BUZ-PAN MÜH. LTD.ŞTİ.	İsmail KÜÇÜKMEHMETOĞLU Bahriye Cad.No:105/A (Akbank Yanı) Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel.212. 256 61 56 Fax.212.253 96 68 533.247 92 20
		NUR-MAN KLİMA	Halil ŞEN Çobançeşme Mah.Fatih Cad. Halitpaşa Sok. No:47 Yenibosna, İSTANBUL	Tel.212.653 17 41 Fax.212.639 09 40 532.296 42 15
		UMUTSER LTD. ŞTİ.	Bayram YÜKSEL Eski Bayramyeri Sokak, No:5/A Kasımpaşa, İSTANBUL	Tel. 212.253 67 66 Fax. 212.253 67 66 532.436 04 94

		AVSER TEKNİK HİZ. TİC.LTD.ŞTİ.	Üniversite Mh.Uran Cd.Köşk Sk.No:23 Avcılar/İstanbul	212.694 59 01- 02 212.694 59 55 0533 305 54 37 ERSİN 0533 924 48 05 KEMAL
		EFES TEK END. MUTF. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Fatih KIRMIZIGÜL Altay Çeşme Mh. Papatya Çıkmazı Büke Apt. Dükkan:34 Maltepe / İSTANBUL	216 441 29 50 216 441 29 51 216.441 29 52 faks. 554 424 91 68 Fatih
		Gastrosan End. Mutfak Çamaşırhane Ekip. San.Tic.Ltd.Şti	Yahya Kütükçü Göztepe Mahallesi Sadırvan Sokak Hasanoglu Apt. No 7/A- Bağcılar - İstanbul	Tel.212. 494 46 88 Fax.212.494 46 89 0554 872 75 75 0532 314 94 72
		ÖZDEMİR TEKNİK	Tuna ÖZDEMİR Bağlar Başı Mah.Şehit Turhan Selvi Sok.No:3 C Maltepe/İstanbul	Tel.0216 399 17 24 Fax. 216 441 26 52 05372787974
	İST. ANADOLU YAKASI	MNM MAKİNE METAL	Mehmet USLU Mustafapaşa Mah. ŞehiŞehit Ömür Ergül Cad. No: 7 GeGebze, Kocaeli	Tel. 262.641 84 28 – 262.643 60 84 Fax. 262.643 60 83 532.202 25 68
		YÖNSER LTD.ŞTİ.	İsmet BAĞLAMA Örnek Mah. 4.Sokak, No:4 Üsküdar, İSTANBUL	Tel. 216.317 99 94/95 Fax. 216.317 99 93 Cihat Bey: 532 599 76 20

		TUNER KLİMA	Yavuz TUNER Nevzat Bulut Sk. Adalet Apt.No.14 Dükkan:1 Kozyatağı / İSTANBUL	Tel.0216 373 99 03- 04 Fax. 373 99 01 0 533 545 85 86 Yavuz Tuner
	İZMİT	BERİL TEKNİK	Mecit DİLBER İnönü Cad. Kozluk Mah. No:7/D İZMİT	Tel..262.332 45 86 Fax.262 332 45 88 532.200 96 53 Mecit bey
		ÖZTÜRK TEKNİK	Cihan ÖZTÜRK Kadıköy Mah. Bağdat Cad. Reşitpaşa Sokak No:28 İZMİT / KOCAELİ	Tel.262.321 21 33 Fax.262.321 21 48 CEP:0533 818 85 72
TRAKYA BÖLÜMÜ	ÇORLU	EMİN TEKNİK	Ziya ÖZYER Kazımiye Mah. Cahit Sıtkı Tarancı Cd.Sema Apt. NO:4 ÇORLU	Tel. 282 6735897 Fax. 2826735497 Ziya bey 05392617250
		ER TEKNİK	Enver ERDOĞAN Reşadiye Mh. Atatürk Cd. Fatma Özkan Apt. No:40 ÇORLU	Tel.282.654 17 16 Fax.282.652 72 17 535.439 10 77 Enver Bey
EGE BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	AFYON	BUZ TEKNİK	Hüseyin KUMRU Cumhuriyet Mah. Ömer Fevzi Cad. Gök Apt. AFYON	Tel. 272.215 90 14 Fax. 272.213 21 75 532. 374 15 13
		AYBER TİCARET	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28

BODRUM	DENEYİM TEKNİK	Mevlüt AYBER Cumhuriyet Mah. C. Ahmetpaşa Cad. No:9/A AFYON	Tel. 272 215 71 71 Fax..272 215 73 73 555.981 81 28
	ASLAN TEKNİK	Metin Bayram Arslan Umrurca Mah. Yaka Sk.No:1/A BODRUM	Tel.252.316 94 42 Faks.252.3160637 Metin Aslan 5396974805
DENİZLİ	KAR-SAN SOĞUTMA	Muammer KURU Hürriyet Cad. Baysal Apt.No:14 DENİZLİ	Tel. 258.265 90 20 Fax. 258.265 90 21 532.216 40 18 Muammer
FETHİYE	STAR TEKNİK	Tancur KOCAMAN Sanayi Sitesi Doğu Blok İnanç Ekmek Fab. Yanı FETHİYE	252 611 04 75/ 612 37 31 Fax..252.614 01 79 252.614 01 78 532.253 22 70
MARMARİS	MARMARİS TEK. SER. HİZ.TUR.TİC. LTD.ŞTİ.	Hüseyin AKTUĞ Çıldır Mh. 128 Sokak No:19 MARMARİS	Tel. 252. 412 11 70 Fax. 252. 412 11 71 532.664 24 27
	MAKSER	ORHAN DABAN Tepe Mah Yeniyoı Cad NO:53/D MARMARİS	Tel.252. 412 29 39 Fax.252. 412 29 39 0 532 507 39 12
İZMİR	İBERKO LTD.ŞTİ.	Erkan TAŞÇAKAR 4326 Sokak Akçay Cd.No:2/1 İzmir İnoksan Mağaza Üstü Karabağlar, İZMİR	Tel. 232. 264 76 52-53 Fax. 232 264 76 93 532 475 48 13

		DETAY TEKNİK	Kasım YILMAZ 4327 Sok. No:17 Karabağlar Konak, İZMİR	Tel.232.264 02 67- 264 02 66 Fax.264 02 77 532.409 17 83- 533 6602080	
		AKSER LTD.ŞTİ.	Arif TAVŞANCI 4328 Sokak No:40/A Karabağlar/İzmir	0232 265 28 94 0232 254 68 28 532.457 31 66	
		AS TEKNİK	Murat GARİP Akdoğan Cad: No:8A Şirinyer / İzmir	Tel.232. 487 42 40 Fax 232 .487 42 46 532.426 28 13	
	KUŞADASI	DELTA TEKNİK	Atilla KUZU Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 12-B-C Kuşadası, AYDIN	Tel. 256.614 84 22 Fax. 256.612 60 99 542.453 74 32	
	KÜTAHYA	LİDER TEKNİK	Sema İşsiz Meydan Mh. M.Paşa Cd. Yakut Sit. No:94/A Kütahya	274. 212 37 22 274. 223 46 56 543.323 13 29	
		ÇINAR ISITMA SOĞUTMA	Ferhat Şeyhan YunusemreMh. Yunusemre Cd.No:53 Kütahya	274.271 61 54 541 453 22 86	
	NAZİLLİ	EFE SOĞUTMA	Levent Terzioğlu Yeni Mahalle Ordu Cd.No:78/A Nazilli / Aydın	256 312 01 88 - 312 38 18 Fax.256. 315 31 13 Levent Bey. 535.2163806	
	İÇ ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS

ANKARA	HİSAR TİCARET	Yaşar Uğurlu Harbiye Mah. Nadir Sok. No:12/A Dikmen, Ankara	Tel/Fax. 312.480 51 35 Şükrü Uğurlu 537 204 08 60
	TEKNOSER LTD. ŞTİ.	Cafer ÇAKAR İlkadım Mh.Dayanışma Sk.N:12/C Dikmen, ANKARA	Tel. 312.478 40 46 Fax. 478.40 47 533.635 65 36
	ARMADA MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ	Sadık ÇINAR Gençlik Caddesi No:19/B Tandoğan-Ankara	Tel.312.232 42 37- 78-89 Fax.312.231 89 76 5323373094
	SEVİNOKS MUT. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Sadık AKGÜN Akıncılar K.19/10-11 Maltepe /ANKARA	Tel.312.232 42 38 Fax.312.232 42 58 5332769789
	AR-TEKS TEKNİK	Rüstem GÜNDOĞDU Tuzlucaıyır Mh.597 Sk.1/A Mamak / ANKARA	Tel. 312. 367 62 12 Fax. 312.367 62 64 541.316 51 25 Aydın Bey 537 676 15 62 Rüstem Bey
ESKİŞEHİR	ANADOLU TEKNİK	İbrahim GAŞ Hayriye Mh. Zübeyde Hanım Cd. No:38/C Eskişehir	Tel. 222.233 18 66 Fax. 222.234 11 86
	YILDIZ TEKNİK	Davut KURT Mamure Mahallesi Hasan Polatkan Caddesi Yücelen Sokok No:11/A Tepebaşı / ESKİŞEHİR	Tel . 0 (222) 220 10 69 Fax. 0 (222) 220 10 49 0 532 374 07 53 Davut

	ISPARTA	FRİGON TERMM SOĞT.	Mustafa KIRALGAZ İskender Mh. 121 Cad. No:40/2 ISPARTA	Tel.. 246.218 68 38 Fax. 246 232 69 38 532.257 96 50
	KAYSERİ	KOÇLAR TİCARET	Yılmaz KOÇLAR Mimar Sinan Mh. Tuna Cd. Tuna 2 Apt.No:43/A Kocasinan, KAYSERİ	Tel. 352.236 18 41 Fax. 352.236 18 53 535.483 79 90 555.316 97 25
		VERKAN SOĞUTMA	Celil TEMİZKAN Fatih Mh. Nil Cd. No:2/ C Kocasinan, KAYSERİ	Tel.352. 231 28 23 Fax.352.222 16 30 532.404 12 77 507 260 49 77
	KONYA	ÖZEL BOBİNAJ	Sefer ÖZEL Sultan Veled Cad. Saray Apt. Altı, No:26/B KONYA	Tel. 332.351 63 01 532.607 19 27
		FOREV DAYANIKLI SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Toptancılar Sitesi 1.Blok (Kule Site) Arkası Selçuklu / Konya Zafer Bey. 0541 831 49 43	Tel.0 332. 233 28 99 Faks. 0 332. 235 60 31 Hasan Bey 0 555 981 89 16
	AKSARAY	GÜVEN SOĞUTMA	Mikail KOYUNCU Muhsin Çelebi Mh. 1Nolu Sk. AKSARAY	Tel. 382.213 22 89 Fax. 382.213 88 98 535.458 47 48
	SİVAS	YEŞİL KİMYA SAĞ. ÜRÜN. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Murat DOĞANÇAY Toptancılar Sitesi 19.Blk..NO.58 SİVAS	Tel.346 226 35 00 Fax.346 226 20 35 532.367 33 55
		ENDÜSTRİ TEMİZLİK	Mustafa KARTAL Hikmet Işık Cd.Erdoğan Apt.Altı No:11 SİVAS	Tel. 346.224 58 44 Fax. 346 224 58 41 542.541 30 99
AKDENİZ BÖLGESİ	SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS	

	ADANA	MAHMUT NİHAT ÖZTÜRK - KROMSAN TEKNİK SERV.	Yurt Mah. A. Türkeş Blv. No:78/B ADANA	Tel.0 322 266 91 61 0 322 225 37 10 0 532 317 56 80
		BARAN MUTFAK	Fevzi Paşa Mh.Turhan Cemal Berişer Blv. No:280 Seyhan, ADANA	Tel. 322 421 50 10 0 533 691 49 51 – Cenk Sondur
	ANTALYA	ANTİNOKS LTD. ŞTİ.	Turgay DOĞANTEKİN Sedir Mh. Gazi Blv. No:122/A Kepez Belediyesi Yanı ANTALYA	Tel. 242.334 59 63 Fax. 242.334 81 56 532. 474 93 02
		YILDIZLAR LTD. ŞTİ.	Murat YILDIZ Akdeniz Yeni Sanayi Sitesi 5007 Sk. No: 25 ANTALYA	Tel.242-221 53 59 -59 53 Fax. 242. 221 56 69 542.437 48 04
		ANTSER END. MUT. ISIT. SOĞUTMA SİS.	Selim BAYER Ulus Mh. Orhan Veli Cd. Hayfa Barut Apt. No:25 D:2 ANTALYA	Tel.242 334 29 70 Fax.242 334 28 70 Yücel BAYER 5323657631 Selim BAYER 532 798 60 22
	ALANYA	ALANYA MUTFAK	İbrahim ÇALIŞ Sugözü Mah. Develiler Sk, Şen Apt.No:2/A Tedaş Yanı ALANYA	Tel. 242. 522 60 18 Fax. 242. 522 60 17 5327058879
		SEKTÖR MUTFAK	Bahçelievler mahallesi 5002 sokak no: 16 / A Burhan Öz Apartmanı MANAVGAT	Tel.0242 743 30 93 Faks.0242 746 75 66 iş : 0530 973 08 80 Veli DOLU : 0532 705 88 79

	MERSİN	KAPEL LTD.ŞTİ.	Ali Kaplan Kiremithane Mh. Cengiztopel Cd No:54/B Mersin	Tel. 324 238 55 52 Fax. 324 238 47 27 532.331 08 95
	ANTAKYA	GLOBAL İKLİMLENDİRME TİC. LTD. ŞTİ.- SERVİS	Rüstem Tümerpaşa Cad. Sözer Apt. Altı No:29/ A-B ANTAKYA	Tel. 326.212 27 62 Fax.326. 214 64 08
BATI-ORTA KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	SAMSUN	MAKİNE TEKNİK	Cemil LAKOT Fevzi Çakmak Mah. Tayfun Sok. No : 2 SAMSUN	Tel. 362.230 83 19 Faks.362.231 74 06 532.552 41 66
	KASTAMONU	ÇAĞDAŞ BEYAZ EŞYA	Davut UYGUN Cebrail Mh.Simsar Sk. Kastamonu Gazt.Yanı No:1/A KASTAMONU	Tel. 366. 212 44 11 Fax.366.212 87 44 532.430 03 83 0 5411726
DOĞU KARADENİZ BÖLÜMÜ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	TRABZON	MERKEZ SERVİS	H.Turan Alemdağ Gülbahar Hatun Mah. Yavuz Selim Bulvarı No:54/B Trabzon	Tel. 462.230 37 44 Fax. 462.230 10 81 532.371 61 52
		ÇAĞLAR TEKNİK	Osman LAKOT Fatih Mh. Ayasofya Cd.No:22 TRABZON	462. 230 98 85 462. 230 98 85 532.383 11 48

		NR LTD.ŞTİ.	İskenderpaşa Mah. İdeal Sok.No:13/A TRABZON	462. 281 41 41 462. 281 41 42 0533 611 73 74
	ORDU	ORTEK END.MKN. LTD.ŞTİ.	Mustafa ÇİÇEK Karşıyaka Mh. Atatürk Blv..No:122 ORDU	452.234 72 34 452. 233 31 06 Fax 535. 483 45 53 541.540 81 48
	RİZE	AKMANLAR TEKNİK	Davut AKMAN Cumhuriyet Cad No/286 RİZE	Tel. 464 213 29 95 Fax. 464 214 06 51 542.242 45 34
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ELAZIĞ	AKTİF SERVİS	Veysel KARAKAYA İzzetpaşa Mh.Hacı Tevfik Efendi Sok. No:25/B ELAZIĞ	Tel. Fax. 424 236 77 33 532.541 24 01
		ÇAĞDAŞ YAŞAR TEK.	Necdet YAŞAR Gez Mahallesi Kazım Karabekir Cd. Eski Sgk İl Müdürlüğü Karşısı No:12 ERZURUM	Tel. 442.213 19 90- 13 27 Fax. 442.213 20 57 533.307 55 01
	ERZURUM	KAFKAS TİCARET	Suat Burak Midilliç Kongre Cd.Demirciler Çarşısı No.2 Erzurum	Tel. 442. 213 39 59 bayi 442. 213 36 40 442. 234 11 12 servis Fax.442. 213 39 59
	MALATYA	PETEKSER TEKNİK	Mustafa POLAT Niyazi Mh.3.Sokak Topçuoğlu Apt.Altı MALATYA	Tel. 422.321 57 00 Fax.422.325 10 89 532.342 62 69

		ÖREN ELK.YAPI İNŞ.SU ÜRÜN.LTD. ŞTİ.	Muhammed ÖREN İlyas Mh.Sanayi Cd.No:51 MALATYA	Tel.422.211 84 77 Fax.422.211 84 07 0544 979 99 91
	VAN	ÖMER FARUK ALPAY	Alipaşa Mah. Urartu Cad.No:46/A VAN	432. 215 77 17 432.215 77 17 539.313 43 89 Ömer Bey
	İĞDIR	GÜVEN TEKNİK	Feyzullah GÜREL Topçular Mh.Topçular Cd.Umur Apt.No:46/ İĞDIR	Tel.476.227 16 56 Fax.476.227 16 56 0535 2272222 Vahit Bey 0544 502 42 40 Feyzullah Bey
	HAKKARİ	EL-PA İNŞ.ELK. BOBİNAJ	Süleyman YAŞAR Cumhuriyet Cd. Halkbank Karşısı No:26 HAKKARİ	Tel.438.211 53 23- 211 94 23 211 61 43 Fax.438.211 61 43
	YÜKSEKOVA	ÖZLEM ISIT.SOĞ. SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.	Şemdinli Yolu Üzeri Gençlik Cd. No:245 YÜKSEKOVA	Tel.351 20 29-351 39 09 Fax. 438. 351 82 06 Nihat GEÇİRGEN 505.798 18 95
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ		SERVİSİN ADI	ADRESİ	TELEFON VE FAKS
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEKNİK	Hasan ÇULLU Yusufpaşa Mh. Vatan Sk. No:25/D ŞANLIURFA	Tel.414.215 15 09 Fax.414.215 15 09 (542) 517 91 49
		DETAY TEKNİK	Yenişehir Mahallesi 230. Sk Kardelen Apt Altı No :25/E ŞANLIURFA	

GAZİANTEP	BARAN END.MUT. EKİP.LTD.ŞTİ	Baran ÖLÇER Sarıgüllük Mah.Fevzi Çakmak Bulv.No:65/A Şehrikamil GAZİANTEP	Tel. 342.321 96 50 Fax. 342.321 20 57 532.322 42 30 532.769 28 12 Seydi DEMİR
ADİYAMAN	FATİH SOĞUTMA	Fatih UYKULU T.Reis Mh. Fevzi Çakmak Cd.No:16/D ADİYAMAN	Tel: 0 416 216 60 61 542. 304 70 10
DİYARBAKIR	ARIZ SOĞ.-ISITMA TURZ. GIDA SAN. TİC .LTD. ŞTİ.	Urfa Yolu 1.Km Men-Ka Apt Altı Huzurevleri DİYARBAKIR	0 412. 238 17 87 0 530 364 39 45 Sait SAYIN
	AHMET MUMCU	Peyas Mh.206 Sk.Fazilet Apt.Altı No:12/E DİYARBAKIR	534 460 09 18
SİİRT	EKO SOĞUT. SAN. TİC	Hamit AVCI Aydınlar Cd. Özel İdare İş Hanı No:13 SİİRT	Tel.484.224 60 50 Fax.484.223 86 33 542 214 64 21 544 522 58 08 Serdar Bey

Tüm İstek ve Şikayetleriniz İçin Aşağıdaki Fax ve Telefon Numaralarından,

E-Mail Adresinden Bize Ulaşabilirsiniz.

Tel: 224. 294 74 74 Fax: 224.243 36 67

servis@ inoksan.com.tr

İNOKSAN

İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş

İNOKSAN KITCHEN INDUSTRY AND TRADE CO

FABRİKA

FACTORY

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159

Nilüfer / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 294 74 74

F: +9 0224 243 61 23

inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA

SALES - MARKETING

Yeni Yalova Yolu 6. Km No: 415 16250

Osmangazi / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)

F: +9 0224 211 40 17

satis@inoksan.com.tr

İHRACAT

EXPORT DEPARTMENT

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159

Nilüfer / BURSA / TURKEY

Tel: +90 224 294 74 74 (Pbx)

Fax: +90 224 242 38 01

impex@inoksan.com.tr

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ

AFTER SALES DEPARTMENT HEAD OFFICE

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde

No:5 16159 Nilüfer / BURSA / TURKEY

T: +9 0224 243 94 00

F: +9 0224 243 36 67

inoksan.com



inoksan



inoksanmutfark



inoksanmutfark



company/inoksan

