

SICAK SERVİS ÜNİTESİ

HOT SERVICE UNITS

KULLANIM KILAVUZU TR
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUEL D'INSTRUCTIONS FR
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



MODEL

GSN 115-150

GSS 115-150

iNOKSAN



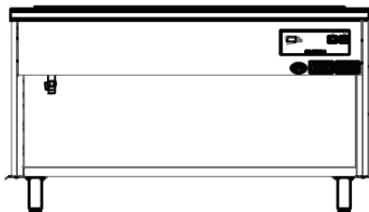
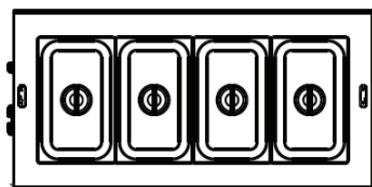
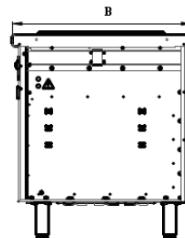
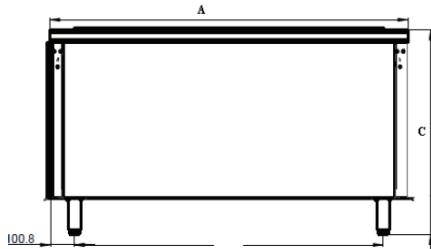
INDEX | İÇİNDEKİLER

04 - 09
10 - 15
16 - 20
21 - 25
26 - 33

TR / SICAK SERVİS ÜNİTESİ
DE / DIE BAIN-MARIE EINHEIT
EN / HOT SERVICE UNITS
FR / UNITE DE SERVICE CHAUD
RU / БЛОК ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД



SICAK SERVİS ÜNİTESİ
DIE BAIN-MARIE EINHEIT
HOT SERVICE UNITS
UNITE DE SERVICE CHAUD
БЛОК ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД



	NO	GSN 115	GSN 150	GSS115	GSS150
Genişlik / Width / Tiefe / Largeur / Ширина	mm A	1150	1500	1150	1500
Derinlik / Depth / Breite / Profondeur / Глубина	mm B	751	751	751	751
Yükseklik / Height / Höhe / Hauteur / Высота	mm C	850	850	850	1850
Elektriksel Güç / Power/ Stromstärke / Puissance électrique / Электрическая мощность	KW кВт	--	2	2	2,54
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Spannung / Voltage / Потребляемая мощность	V B	--	220-230V 50Hz 220-230B 50Гц	220-230V 50Hz 220-230B 50Гц	220-230V 50Hz 220-230B 50Гц
GN	AD.	--	3	4	3
Havuz Ölçüleri	mm	--	960x510x209	1279x510x209	960x510x209
Havuz sıcaklığı	°C	--			
Ağırlık	Kg	--			

Öncelikle tercihinizden dolayı sizi kutluyoruz. Cihazınızı en verimli bir şekilde kullanabilmeniz için bu kılavuzu takdim ediyoruz.

Sıcak muhafaza cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceğи bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmannın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Ekipman sadece kullanım eğitimini almış kişilere kullanılmalıdır.
- Hatalı veya anormal iletişim halinde ekipmanı durdurunuz. Olası tamirat için sadece imalatçı tarafından yetkili kılınan teknik destek merkezlerine başvurunuz ve orijinal yedek parçaları isteyiniz. Yukarıdaki talimatlara uyulması ekipmanın güvenliğini tehlkiye atabilir.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemen, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrıarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).

Su Bağlantısı

- Cihazın havuzu manuel olarak doldurulacağından su bağlantısına gerek yoktur.

Suyun Boşaltılması

- Havuz altında bulunan küresel vana açılarak içindeki su boşaltılır.

UYARI : Havuz gider bağlantısı yapıılırken gider borusunun en az 100°C'ye dayanıklı olmasına dikkat ediniz.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz yalnızca DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Kablo en az H07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı $\pm 10\%$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri “” işaretile belirtilmiştir.
- Ekipman olası aşırı yüklenmelerden veya kısa devrelerden korumak için güç kablosu ile elektrik hattı arasında en az 3mm temas açılıp mesafesi olacak şekilde uygun kapasite bir RCD kurunuz.
- Elektriksel güvenlik sadece mevcut elektrik standartlarına uygun yeterli topraklama yapıldıysa garanti edilmektedir. Topraklamanın verimi ile ilgili şüpheleriniz varsa kurulumunu uzman bir teknisyene kontrol ettiriniz.

KULLANIM ÖNCESİ

Elektrik sistemi kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını ve ısıticileri kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse “Olası Problemler ve Öneriler” kismına bakınız.

İsıl güç kontrolü

- İlk çalışma esnasında cihazdan bir süre duman ve hafif koku yayılacaktır. Duman ve hafif koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerindeki yağ vb. nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kesilecektir.
- Cihaz ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek ısı derecesinde çalıştırılmalıdır.

OLASI PROBLEMLER - ÇÖZÜMLERİ

Su isınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Elektronik kart arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıticiyi yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Elektronik kart arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır.
- (Arızalı ısıticiyi yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Cihazda herhangi bir bakım faaliyeti yapmadan önce elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

- Elektronik kartı sökerek yenisi ile değiştiriniz. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM ve BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

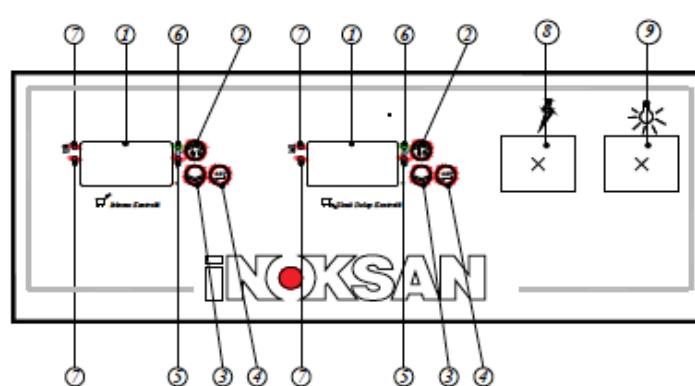
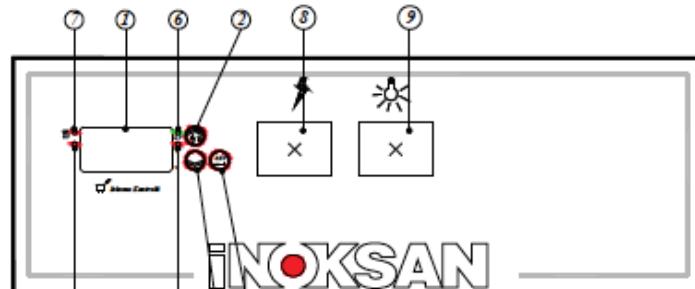
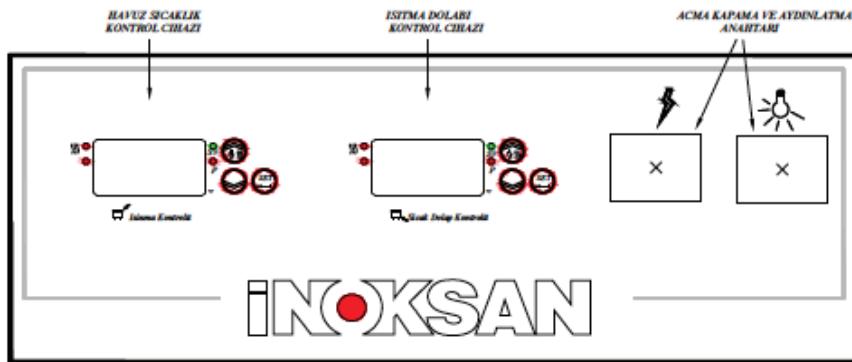
- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat ediniz !
- Bu cihaz, sadece bu konuda eğitim almış yetkili bir personel tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz özellikle yiyecekleri sıcak tutma ve sos yapımına yönelik olarak tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayın.

ÖNEMLİ: Havuz boşken asla ısıticıları çalıştırılmayınız.

- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse cihazı besleyen ana şalteri kapatınız.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı ilk kullanımından önce yiyecele temas edebilecek tüm yüzeyler iyice temizlenmelidir.
- Temizleme işlemi için havuz üst tablaya kadar su ve deterjanla doldurulur. Suyu birkaç dakika kaynattıktan sonra havuz temizlenir ve son olarak temiz suyla iyice durulanır.
- Emniyet elemanı : Cihazdaki limit termostat suyun aşırı isınmasında elektrik devresini keserek kullanım güvenliği sağlar.

ÇALIŞTIRMA,

Kontrol Paneli



Isıtma kontrol cihazı

- 1) Sıcaklık Göstergesi
- 2) Arttırma Butonu
- 3) Azaltma Butonu / Alarm Butonu
- 4) Değer değiştirme modunu, Programlama modunu, ayarlamak (SET) için ve OK düğmesi için kullanılır.
- 5) Programlama Modunun Aktif olduğunu gösteren LED
- 6) Değer Değiştirme modununun SET Göstergesi LED ışığı
- 7) Aktif Elektrik LED
- 8) Açma Kapama Butonu (ON – OFF)
- 9) Servis Rafı Işığını ve Ön Dekor Işığını Açma–Kapama

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu W otomati devreye alın.
- Açıma kapama şalter düğmesini "0" konumundan "1" konumuna getirin. Bu durumda şalterin çalıştığını ifade eden sari sinyal lambası yanacaktır.
- Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız. Bu durumda beyaz termostat sinyal lambası yanar. Ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.

0	Kapali
30°C	Minimum sıcaklık
-----	Ara sıcaklıklar
110°C	Maksimum sıcaklık

İlk başlatma ve sıcaklık ayarı

- Çalıştırılan cihazda adımları uygulayınız.
- "SET" düğmesine basınız, ekran sıcaklığını gösterectir.
- Ekranda beliren ısı değerini arttırmak için "2" numaralı butona basınız.
- Ekranda beliren ısı değerini azaltmak için "4"

numaralı butonu basınız.

- Son olarak ayarlanan değeri onaylamak için "SET" butonuna basınız.

Havuz sıcaklık ayarları : 30°C / 110°C Ayarlanabilir.

Ürünü Yükleme

- Gidonin ısının dağıtıımı esnasında dağıtıımı esnasında korundugundan emin olmak için 150mm derinliğinde GN 1/1 Gastronom kap kullanınız. Gida 70° C' nin üstündeki bir ısida konteynerlerde tutulmalıdır. Hızlı soğumayı önlemek için bir seferde gastronom kabin yarısından fazlasını bir seferde doldurmayınız.
- Tezgah ünitesinin en iyi şekilde kullanımı için; raflar arasında havanın rahat dolaşmasına izin verecek şekilde yeterli boşluk bırakınız. Uzun bir süre için yüksek ısida muhafaza edilmesi gereken gıdaları veya bozulabilecek ürünler bırakmayın.

Cihazın kapatılması

- Açıma-kapama düğmesini "Off" konuma getiriniz.
- Cihazın bağlı bulunduğu W otomat sigortayı kapalı konuma getiriniz.

TEMİZLİK ve BAKIM

Cihazı yüksek basıncılı su ile yıkamayınız.

Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yaratabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmeli halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.
- Bunun yanında sizin yapmakla yükümlü olduğunuz bakım işlemlerini yapmamanızdan kaynaklanan arızaların bakım ve onarımı ücretle tabidir.
- Cihaz eğer uzun süre çalıştırılmayacaksça elektrik bağlantısını kesiniz, içindeki yiyecekleri dışarı alınız, oksitlemeye karşı korumak için gıda maddelerine

zarar vermeyen bir dezenfektan ile tüm yüzeyi temizleyiniz, kük, kötü koku ve oksitlenmeyi önlemek için kapılarını açık bırakınız, toza karşı korumak için üstünü örtünüz.

!!! ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR.

Zunächst möchten wir Ihnen zu Ihrer Wahl gratulieren. Wir bieten Ihnen diese Gebrauchsanweisung, damit sie Ihre Bain-Marie am effizientesten benutzen können.

Bevor Sie Ihre Bain-Marie in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, damit Sie im Bedarfsfall nachschauen können.

MONTAGEANWEISUNGEN

ERLÄUTERUNG

- Die Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung beinhalten wichtige Informationen bezüglich der sicheren Montage, Benutzung, Reinigung und Wartung des Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Gebrauchsanweisung an einer Stelle auf, die für den Bediener des Geräts und den Techniker leicht erreichbar ist.
- Die Montage, der elektrische Anschluss und die Wartungsarbeiten des Gerätes müssen von einer diesbezüglich qualifizierten Person und entsprechend den Vorschriften der Herstellerfirma ausgeführt werden.
- Die Ausrüstung darf nur von Personen benutzt werden die eine diesbezüglich Ausbildung erhalten haben.
- Bei fehlerhafter oder abnormaler Kommunikation, halten Sie die Ausrüstung an. Für eventuelle Reparaturen, wenden Sie sich bitte nur an die technischen Kundendienste, die von der Herstellerfirma dazu ermächtigt worden sind und verlangen Sie nach Originalersatzteilen. Das Nichtbeachten der obigen Anweisungen kann die Sicherheit der Ausrüstung gefährden.
- Der Stromanschluss des Gerätes muss entsprechend den Werten und den elektrischen Schaltplänen, die in der Tabelle „Technische Eigenschaften“ angegeben sind, ausgeführt werden.
- Die Herstellerfirma übernimmt für Schäden, die wegen irgendwelchen Prozeduren, die nicht nach der Gebrauchsanweisung ausgeführt werden, Wartung oder technischer Eingriffe die nicht durch qualifizierte Techniker durchgeführt werden, an Menschen, Tieren oder Gegenständen entstehen,

keine Verantwortung.

MONTAGE

- Ziehen Sie die Schutzfolie aus Kunststoff vom Gerät ab. Falls auf der Oberfläche klebrige Reste zurückbleiben, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel (z.B. mit Henkel- Helios).

Wasseranschluss

- Da das Becken des Gerätes manuell aufgefüllt werden wird, ist kein Wasseranschluss notwendig.

Das Entleeren des Wassers

- Durch das Öffnen des Kugelhahns, der sich unter dem Becken befindet, wird das Wasser entleert.
HINWEIS: Beim Anschluss des Beckenablaufs, achten Sie darauf, dass das Abflussrohr widerstandsfähig bis mindestens 100°C ist.

Elektrikanschluss

- Das Gerät darf nur an ein Netz angeschlossen werden, das den Standards für Stromanlagen von DIN VDE 0100 entspricht.
- Das Kabel muss mindestens die H07 RN-F Qualität besitzen und der Kabeldurchmesser muss so gewählt werden, dass er ausreichend dafür ist, die maximale Spannung zu tragen.
- Zwischen dem Gerät und dem Netz muss eine automatische Sicherung eingebaut werden.
- Es wird empfohlen die Versorgungsanlage mit einer Sicherung gegen Streustrom auszustatten.
- Die Toleranz für die Spannung darf nicht mehr als ± 10% sein.
- Das Gerät muss auf jeden Fall geerdet werden. Der Anschluss für die Erdung ist mit dem Symbol “

 " gekennzeichnet.

- Um die Ausrüstung gegen eventuelle Überlastung oder Kurzschlüsse zu schützen, montieren Sie einen Fehlerstromschutzschalter so, dass zwischen dem Stromkabel und der Stromleitung mindestens 3mm Kontakt-Einschaltentfernung vorhanden ist..
- Die elektrische Sicherheit wird nur dann garantiert, wenn genügende Erdung entsprechend den vorhandenen elektrischen Sicherheitsbestimmungen ausgeführt wurde. Falls Sie bezüglich der Effizienz der Erdung irgendwelche Zweifel haben sollten, lassen Sie bitte die Montage von einem qualifizierten Techniker überprüfen.

VOR INBETRIEBNAHME

Kontrolle des elektrischen Systems

- Nach der Montage lassen Sie bitte das Gerät in verschiedenen Temperaturen laufen und überprüfen Sie die Kontrollemente sowie die Heizer.
- Gegebenenfalls schauen Sie bitte im Abschnitt „Eventuelle Probleme und Lösungen“ nach.

Kontrolle der Wärme

- Bei der ersten Inbetriebnahme wird vom Gerät für eine Weile Rauch und ein leichter Geruch verbreitet werden. Dieser Rauch und der leichte Geruch resultieren aus dem Isoliermaterial und dem Öl auf der Metalloberfläche u.ä. Gründen. Das ist nicht gefährlich und hört nach einer Weile von selbst auf.
- Das Gerät sollte bei der ersten Inbetriebnahme eine Stunde lang auf dem höchsten Hitzegrad laufen.

EVENTUELLE PROBLEME – LÖSUNGEN

Das Wasser wird nicht erhitzt

- Überprüfen Sie die Sicherungen.
- Der Hauptschalter für die Versorgung des Gerätes ist nicht eingeschaltet.
- Zu niedrige Spannung oder der Stromanschluss ist

nicht korrekt.

- Strom ist defekt
- Die Heizer sind nicht richtig angeschlossen oder sind defekt. (Tauschen Sie den defekten Heizer gegen ein neues aus).

Die Wärmeüberprüfung kann nicht durchgeführt werden

- Strom ist defekt.
- Die Heizer sind nicht richtig angeschlossen oder sind defekt. (Tauschen Sie den defekten Heizer gegen ein neues aus).

DAS AUSWECHSELN DER ERSATZTEILE

WICHTIG: Bevor Sie am Gerät irgendwelche Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie auf jeden Fall die Stromzufuhr ab.

- Bauen Sie das strom ist wechseln gegen ein neues aus. Stellen Sie die entsprechenden Anschlüsse wieder her und bauen den Bedienpult wieder ein.

ANWEISUNGEN FÜR NUTZUNG und WARTUNG

WARNUNGEN

Vermeiden Sie die Berührung der heißen Oberflächen des Gerätes!

- Dieses Gerät sollte nur vom in dieser Hinsicht ausgebildeten und autorisierten Personal benutzt werden.
- Das Gerät wurde insbesondere für das Warmhalten von Speisen und Zubereitung von Saucen konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

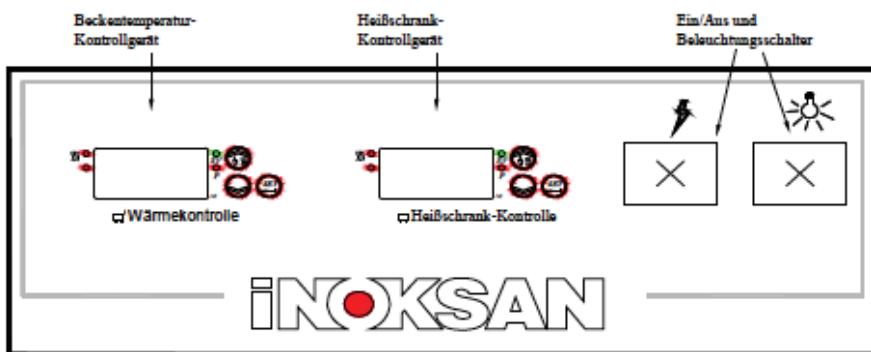
WICHTIG: Öffnen Sie niemals die Poolheizung ist leer

- Wenn am Gerät irgendeine Störung auftreten sollte, schalten Sie bitte den Hauptschalter für die Versorgung des Gerätes ab.

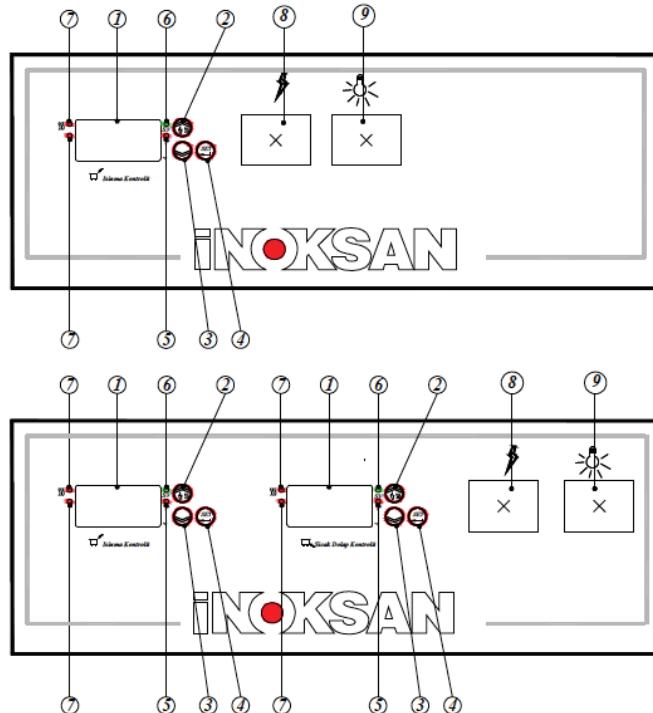
- Nehmen Sie bitte nur mit dem zuständigen Kundendienst Kontakt auf, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde und verwenden Sie bitte nur Originalersatzteile.
- Vor der Erstbenutzung des Geräts müssen alle Oberflächen, die mit Speisen in Berührung kommen, gründlich gereinigt werden.
- Zum Reinigen füllen Sie bitte das Becken bis zum oberen Tablett mit Wasser und Reinigungsmittel. Lassen Sie das Wasser einige Minuten kochen und reinigen dann das Becken. Zum Schluss

spülen Sie das Becken mit sauberem Wasser.
Sicherheitselement : Das Limit-Thermostat im Gerät schaltet bei Überhitzung des Wassers den Stromkreis ab und sorgt somit für die Sicherheit der Benutzung.

NBETRIEBNAHME



- **Bedienpult**



Heizkontrollgerät

- 1) Temperaturanzeige
- 2) Erhöhungstaste
- 3) Minderungstaste / Alarmtaste
- 4) Wird benutzt für die Einstellung der Wertänderung, des Programmierungsmodus (SET) und für die OK-Taste.
- 5) LED für die Anzeige, dass der Programmierungsmodus aktiv ist
- 6) LED für die SET Anzeige des Wertänderungsmodus
- 7) Aktiver Strom LED
- 8) Ein/Aus ON – OFF Taste

- 9) Ein/Aus für die Beleuchtung des Service-Regals

Inbetriebnahme des Gerätes

- Aktivieren Sie den W Automaten, an den das Gerät angeschlossen ist.
- Bringen Sie den Ein/Aus Schalter von der „0“ Stellung auf die Stellung „1“. In diesem Fall wird die gelbe Signallampe, die anzeigt, dass der Schalter aktiv ist, angehen.
- Stellen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur. In diesem Fall wird die weiße Thermostat-Signallampe angehen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht die Signallampe wieder aus.

0	Abgeschaltet
30°C	Mindestwärme
-----	ZwischenTemperaturen
110°C	Höchstwärme

Inbetriebnahme und Temperatureinstellungen

- Führen Sie beim laufenden Gerät die folgenden Schritte aus.
- Drücken Sie die „SET“ Taste, am Bildschirm wird die Einstelltemperatur anzeigen.
- Um den Temperaturwert, der am Bildschirm angezeigt wird, zu erhöhen, drücken Sie die Taste „2“.
- Um den Temperaturwert, der am Bildschirm angezeigt wird, zu vermindern, drücken Sie die Taste „1“.
- Zum Schluss drücken Sie bitte die „SET“ Taste, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Temperaturinstellung des Schranks : 30°C / 90°C
 Temperaturinstellung des Beckens: 30°C / 110°C sind möglich.

Befüllen mit Produkten

- Um sicher zu sein, dass die Speisen während der Wärmeverteilung geschützt sind, benutzen Sie einen 150 mm tiefen GN 1/1 Gastronorm-Behälter. Die Speisen müssen in den Containern bei einer Temperatur über 70° C aufbewahrt werden. Um eine zu schnelle Abkühlung zu vermeiden, füllen Sie den Gastronorm-Behälter jeweils nicht mehr als zur Hälfte auf.
- Für die effizienteste Nutzung der Bankeinheit, lassen Sie zwischen den Regalen genügend Zwischenraum, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann. Lassen Sie keine Speisen, die längere Zeit bei hohen Temperaturen aufbewahrt werden müssen oder verderbliche Produkte liegen.

Abschalten des Gerätes

- Stellen Sie die Ein/Aus-Taste auf „Off“.
- Stellen Sie die W automatische Sicherung, an die das Gerät angeschlossen ist auf AUS Stellung.

SÄUBERN und WARTUNG

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.
- Bevor Sie mit der Säuberung- oder Wartungsarbeiten beginnen, Stellen Sie auf jeden Fall den Strom des Gerätes ab.
- Bei der Säuberung der Oberflächen des Gerätes, benutzen Sie keine ätzende Reinigungsmittel oder Drahtbürsten, die die Oberflächen zerkratzen könnten.
- Für den Fall, dass am Gerät ungewöhnliche Umstände bemerkt werden, benachrichtigen Sie bitte Taste „4“. sofort den zuständigen Kundendienst. Erlauben Sie unbefugten Personen keine Eingriffe am Gerät.
- Bei Störungen, die daraus resultieren, dass Sie die Ihnen obliegenden Wartungen nicht durchgeführt haben, sind die Wartungs- und Reparaturarbeiten kostenpflichtig.
- Falls das Gerät eine längere Zeit nicht benutzt werden soll, unterbrechen Sie die Stromzuführung, nehmen alle Lebensmittel heraus, reinigen alle Oberflächen als Schutz gegen Oxidation mit Reinigungsmittel, die unschädlich für Lebensmittel sind und lassen zur Vermeidung von Schimmelbefall, gegen Entstehen von unangenehmen Gerüchen und Oxidation die Türen offen. Um gegen Staub zu schützen, decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab.

!!! DIE LEBENSDAUER DER PRODUKTE
 BETRÄGT 10 JAHRE.

First of all, we congratulate you for your choice. We provide you with this manual in order to ensure your most efficient use of your cooling device.

Before starting to use your hot storage device, please read carefully this manual and keep it for future reference when required.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- The instructions in this manual contain important information on safe assembly, use, cleaning and maintenance of the device. Therefore, please keep the manual in a place which the user of the device and the technician can easily reach.
- Assembly, electric connection and maintenance operations of the device should be performed by an authorized and specialized person in accordance with the instructions of the manufacturer.
- The equipment should only be used by people provided with training for use.
- Stop the equipment in case of any incorrect or abnormal communication. Please only contact with the technical assistance centers authorized by the manufacturer and request original spare parts. Failure in observing the above stated instructions can jeopardize the safety of the equipment.
- Power connection of the device should be performed in accordance with the values given in the "Technical Specifications" table and the electric diagrams.
- ☐ The manufacturer shall not assume any liability for any consequential damages to people or properties resulting from any action performed without observing the instruction manual or any maintenance or technical interventions not performed by authorized technicians.

ASSEMBLY

- Strip off the protective nylon on the device. If any adhesive material remains on the surface, clean them using an appropriate solvent (for example,

Henkel- Helios).

Water Connection

- There is no need for any water connection since the pool of the device shall be filled manually.

Discharge of Water

- The water inside is discharged by opening the ball valve located under the pool.

WARNING: When installing the outlet connection of the pool, ensure that the outlet pipe is resistant against minimum 100°C.

Electrical connection

- The device must only be connected to a mains complying with DIN VDE 0100 electric installation standards.
- The cable must be of at least H07 RN-F quality and so that its profile shall support maximum current.
- An automated fuse must be placed between the device and the mains.
- It is recommended to place a residual current relay on the supply installation.
- Voltage tolerance shall not exceed $\pm 10\%$.
- Make sure to ground the device. Grounding location is indicated with "⏚" mark.
- In order to protect the equipment from possible overload or short circuits, open a minimum 3 mm contact between the power cable and the power line and install a RCD with appropriate capacity with a proper distance.
- Electrical safety shall only be guaranteed if appropriate grounding is provided in accordance

with the current electricity standards. If you have any doubt about the efficiency of the grounding, have its installation checked by a specialized technician.

PRE-USE

Checking power system

- After completion of the assembly process, check the control elements and heaters by running the device at variable temperatures.
- If necessary, refer to section "Possible Problems and Recommendations."

Checking thermal power

- A smoke and a slight odor may emanate from the device for some time during start-up. This smoke and slight odor are caused by isolation material and lubricants on sheet surfaces etc. It is not dangerous and shall discontinue itself after a while.
- The device must be operated at maximum temperature degree for a period of 1 hour during initial use.

POSSIBLE PROBLEMS - SOLUTIONS

Water is not heated

- Check the fuses.
- The main switch feeding the device is not on.
- Low voltage or power connection is incorrect.
- The electric card is malfunctioned.
- Heaters are incorrectly connected or burnt. (Replace the malfunctioned heater with a new one.)

Heat check cannot be performed

- The electric card is malfunctioned.

Heaters are incorrectly connected or burnt. (Replace the malfunctioned heater with a new one.)

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT: Make sure to cut off the power connection before performing any maintenance activ-

ity on the device.

- Remove the control panel.
- Dismount the electric card and replace it with a new one. Make the relevant connections and replace the control panel.

IMPORTANT: Never operate the heaters when the pool is empty.

- In case of any failure in the device, turn off the main switch feeding the device.
- Only contact with the personnel of the authorized service approved by the manufacturer and only use original spare parts.
- Before initial use of the device, thoroughly clean all the surfaces in contact with food.
- For cleaning, fill the pool with water and detergent to the upper tray. After boiling the water for a few minutes, clean the pool and finally rinse it with clean water.

Safety Element: The limited thermostat on the device ensures safe use by cutting off the power circuit when water is overheated.

USING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

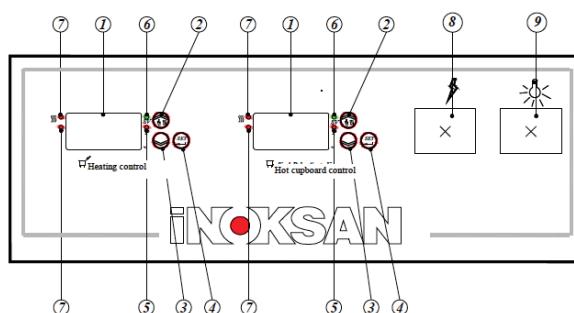
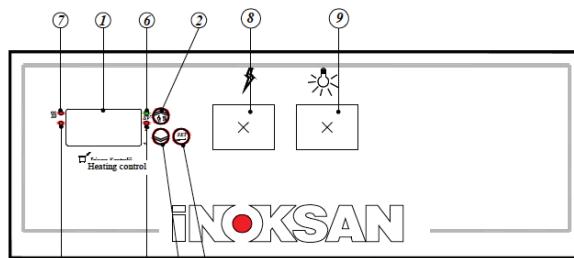
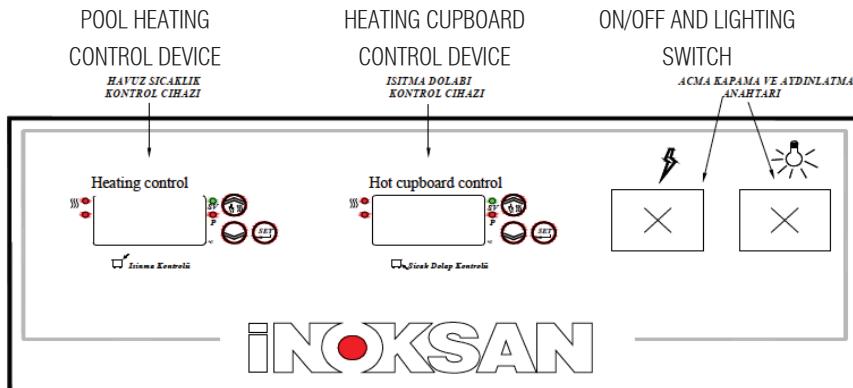
WARNING:

- Avoid touching the hot surfaces of the device!

- This device must only be used by an authorized personnel who have received training accordingly.

OPERATION

Control panel



- Heating control device
- 1) Temperature Indicator
 - 2) Increasing Button
 - 3) Decreasing Button / Alarm Button
 - 4) Used for setting value changing mode, Programming mode and as OK button.
 - 5) LED indicating that the Programming Mode is Active.
 - 6) SET Indicator LED light of value changing mode
 - 7) Active Power LED
 - 8) ON and OFF Button
 - 9) Turning On and Off Service Shelf Light

Operating Device

- Engage the W automat to which the device is connected.
- Turn ON/OFF switch button from "0" to "1".
- Then the yellow signal will light indicating that the switch works.
- Set the thermostat button to a temperature you desire. The white thermostat signal will light.
- When it reaches the set temperature, the signal will go off.

0	Off
30°C	Minimum temperature
----	Interim temperatures
110°C	Maximum temperature

Start-up and temperature adjustment

- Follow the steps below on the operated device.
- Press the "SET" button and the screen will display setting temperature.
- In order to increase the temperature value displayed in the screen press button "2".
- Finally, in order to confirm the set value, press "SET" button.

- Cupboard temperature settings: 30°C / 90°C Pool temperature settings: 30°C / 110°C Adjustable.

Loading Product

In order to make sure that the food is protected during the distribution of the heat, use GN 1/1

Gastronome containers with a depth of 150mm. The food must be kept in the containers at a temperature over 70° C. In order to prevent rapid cooling, don't fill more than half of the Gastronome container at a time.

For best use of the counter unit, leave sufficient space between shelves so as to allow easy circulation of air. Do not leave food required to be protected at high temperatures for long time or delicate products.

Turning off the device

- Turn On/Off button to "Off".
- Turn the W automat fuse to which the device is connected to off.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Avoid washing the device using pressurized water.
- Before starting cleaning or maintenance process, make sure to disconnect the device from power.
- In order to decrease the temperature value displayed in the screen press button "4".
- Don't use any material which can scratch the surfaces such as detergents with abrasive content or wire brushes when cleaning device surfaces.
- If you find any dangerous condition on the device, inform the authorized service. (Particularly indicate the serial number and model written on the label located on the side of the device in your reference.) Don't allow incompetent people intervene the device. Otherwise your device shall be out of guarantee.
- Besides, maintenance and repair of any failures resulting from your failure in performing the maintenance activities you are liable for shall be subject to a fee.
- If the device shall not be operated for a long period,

disconnect the power, remove the food inside out, clean all the surfaces using a disinfectant is harmless food stuff in order to protect it against oxidation, leave the doors open in order to prevent mold, odors and oxidation and cover it in order to protect against dust.

!!! PRODUCTS EXPIRY TIME IS 10 YEARS.

Nous vous félicitons tout d'abord de votre choix. Afin d'utiliser votre appareil réfrigérateur de manière la plus efficace, nous vous présentons ce manuel.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre appareil de conservation chaude et conservez-le pour référence en cas de besoin.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

NOTICE

- Les instructions dans ce manuel contiennent des informations importantes sur le montage sûr, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour cette raison, conservez ce manuel à un endroit facilement accessible par la personne qui utilisera l'appareil et par le technicien.
- Le montage, le raccordement électrique et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée compétente à ce sujet en se conformant aux instructions du fabricant.
- L'équipement doit être utilisé par des personnes qui ont reçu une formation pour l'utiliser.
- En cas de communication imprécise ou anormale, cessez le fonctionnement de l'appareil. Consultez des centres de support technique autorisés par le fabricant pour éventuelles réparations et demandez-y des pièces de rechange d'origine. Le défaut de suivre les instructions ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'équipement.
- Le raccordement électrique de l'appareil doit être effectué en conformité avec les valeurs données au tableau "Spécifications Techniques" et les schémas électriques.
- La société productrice décline toute responsabilité qui découlera des dommages finals qui peuvent être causés aux hommes et aux objets pour toute opération effectuée sans respecter le manuel d'instructions, pour les maintenances et les interventions techniques qui ne sont pas effectués par des techniciens agréés.

MONTAGE

- Enlevez le nylon protecteur sur l'appareil en le

retirant. Si les résidus d'adhésif restent sur la surface, nettoyez-les avec un solvant convenable (par exemple, Henkel-Hélios).

Raccordement à l'eau

- Le réservoir de l'appareil étant rempli manuellement, le raccordement d'eau n'est pas nécessaire.

Vidange de l'eau

- En ouvrant le robinet à bille se trouvant sous le réservoir, l'eau est évacuée.

REMARQUE: Lors du raccordement de la sortie d'eau du réservoir, veillez à ce que le tuyau de sortie est résistant au moins à 100°C.

Raccordement électrique

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau qui conforme à la norme DIN VDE 0100 d'installation électrique.
- Le câble doit être au moins d'une qualité H07 RN-F et sa section doit être choisie pour supporter le courant maximum.
- Un disjoncteur doit être placé entre l'appareil et le réseau.
- Il est recommandé de placer un fusible de défaut à la terre dans l'installation d'alimentation.
- La tolérance de voltage ne doit pas dépasser $\pm 10\%$.
- L'appareil doit être absolument mis à la terre. Le point de la mise à la terre est représenté par le signe "".
- Pour protéger l'équipement des surcharges et courts-circuits probables, faites monter un RCD

approprié entre le câble d'alimentation et la ligne électrique de façon à créer une distance de contact d'ouverture de 3 mm.

- La sécurité électrique n'est garantie que si la mise à la terre a été effectuée conformément aux normes de sécurité électrique existantes et d'une manière suffisante. Si vous êtes incertain au sujet du rendement de la mise à la terre, faites contrôler le montage par un technicien qualifié.

AVANT UTILISATION

Contrôle du système électrique

- Après le montage, n'oubliez pas de vérifier les éléments de contrôle et chauffants en faisant fonctionner l'appareil à des températures différentes
- Voir, si nécessaire, la section "Problèmes et Solutions Possibles"

Contrôle de la puissance thermique

- Lors de la première mise en marche de l'appareil, une fumée et une légère odeur seront répandues pendant une période de temps. Cette fumée et cette légère odeur résultent du matériau isolant et de la graisse, etc sur les surfaces de tôle. Celles-ci n'étant pas dangereuses et se termineront automatiquement après une période de temps.
- Lors de la première utilisation, l'appareil doit être mis en fonctionnement pendant 1 heure avec le plus haut degré d'échauffement.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

POSSIBLES

L'eau ne chauffe pas

- Contrôlez les fusibles.
- L'interrupteur principal qui alimente l'appareil est éteint.
- Bas voltage ou raccordement électrique incorrect.
- Conseil de l'électricité défectueux.
- Les éléments chauffants ne sont pas raccordés

correctement ou ont été brûlés. (Remplacez l'élément chauffant défectueux par un nouveau).

On ne peut pas procéder au contrôle de température

- Conseil de l'électricité défectueux.

Les éléments chauffants ne sont pas raccordés correctement ou ont été brûlés. (Remplacez l'élément chauffant défectueux par un nouveau).

REEMPLACEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE

IMPORTANT: Avant d'effectuer une opération d'entretien quelconque sur l'appareil, coupez absolument l'alimentation en électricité

- Faites sortir le panneau de contrôle.
- Démontez le conseil de l'électricité et les-emplacez par des nouveaux. Installez le panneau de contrôle à sa place, tout en effectuant les connexions concernées.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

REMARQUES

- Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil!
- Cet appareil ne doit être utilisé que par un personnel compétente qui a reçu une formation à ce sujet.
- L'appareil est conçu particulièrement pour garder les aliments chauds et pour préparer des sauces. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles-ci.

IMPORTANT: Ne faites jamais fonctionner les éléments lors que le réservoir d'eau est vide.

- Dans le cas d'une panne sur l'appareil, éteignez l'interrupteur principal qui alimente l'appareil.
- Contactez seulement l'élément du service agréé par le fabricant et n'utilisez que des pièces de rechange

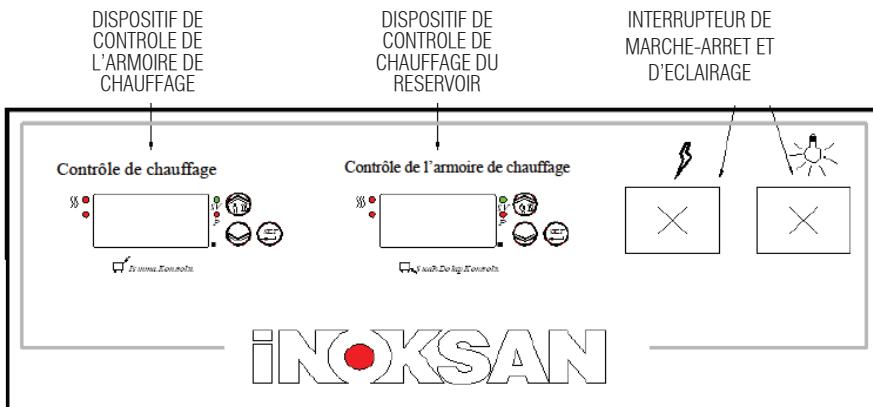
originales.

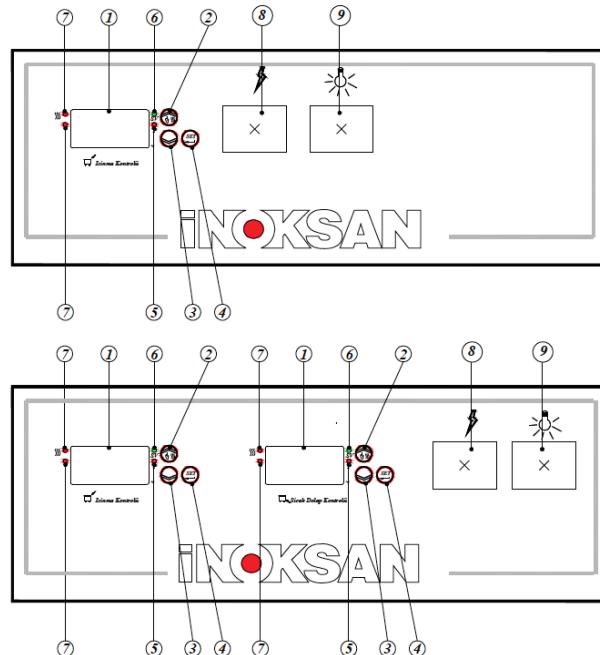
- Avant la première utilisation de l'appareil, les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments doivent être nettoyées à fond.
- Pour l'opération de nettoyage, le réservoir est rempli jusqu'au plateau supérieur de l'eau et du détergent. Après avoir bouilli l'eau pendant quelques minutes, le réservoir est nettoyé et finalement est rincé à fond par l'eau propre.

Elément de sécurité: Lors que l'eau surchauffe le thermostat à limite sur l'appareil assure la sécurité en coupant le circuit électrique.

MISE EN MARCHE

Panneau de contrôle





Dispositif de contrôle de chauffage

- 1) Indicateur de Température
- 2) Bouton d'Augmentation
- 3) Bouton de Réduction / Bouton d'Alarme
- 4) Il est utilisé pour régler le mode de changement de Valeur, le mode de Programmation (SET) et pour le bouton OK.
- 5) Voyant DEL indiquant que le Mode de Programmation est actif
- 6) Voyant DEL du mode de Changement de Valeur SET
- 7) Electrique Actif DEL
- 8) Interruiseur MARCHE –ARRÊT (ON – OFF)
- 9) Marche-Arrêt de la Lampe de l'Etagère de Service

Mise en marche de l'appareil

- Mettez en circuit le commutateur automatique W

auquel l'appareil est connecté.

- Mettez le bouton marche-arrêt de la position "0" en position "1". Dans ce cas, la lampe jaune indiquant que l'interrupteur fonctionne s'allumera.

0 Arrêt

30°C Température minimale

----- Températures intermédiaires

110°C Température maximale

Démarrage initial et réglage de la température

- Suivez les pas suivants dans l'appareil qui a été mis en marche.
- Appuyez sur le bouton "SET", l'écran va afficher la température de réglage.
- Appuyez sur le bouton "2" pour augmenter la valeur de température affichée sur l'écran.

- Appuyez sur le bouton "4" pour diminuer la valeur de température affichée sur l'écran.
- Enfin, pour valider la valeur réglée, appuyez sur le bouton "SET".

Réglez:

Paramètres de température de l'armoire: 30°C / 90°C
Paramètres de température du réservoir : 30°C / 110°C

Chargement de produit

- Pour s'assurer que l'alimentation soit protégé lors de la distribution de la température, utilisez un récipient gastronomique de 150mm de profondeur, GN 1/1 Les aliments doivent être conservés dans les conteneurs à une température au-dessus de 70 ° C. Pour éviter le refroidissement rapide ne remplissez pas en une seule fois plus de la moitié du récipient gastronomique.
- Pour une meilleure utilisation de l'unité de table; Laissez assez d'espace entre les étagères de façon est que l'air circule aisément. Ne laissez pas pour une longue période les aliments qui doivent être conservés à une température élevée et des produits périssables.

Eteindre l'appareil

- Mettez le bouton marche-arrêt en position "Off".
- Mettez en position arrêt le commutateur automatique W auquel l'appareil est connecté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne nettoyez pas l'appareil directement avec de l'eau à haute pression.

Avant d'effectuer une opération d'entretien quelconque sur l'appareil, coupez absolument l'alimentation en électricité

- N'utilisez jamais des détergents qui peuvent endommager les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil, contiennent des agents abrasifs, et des brosses métalliques qui peuvent former des rayures.
- En cas d'apparition d'une situation dangereuse dans l'appareil, avertissez-en le service agréé (Indiquez précisément, dans votre demande, le

numéro de série et le modèle de l'appareil qui est écrit sur l'étiquette du côté latéral). Ne permettez pas aux personnes incomptentes d'intervenir dans l'appareil. Sinon, l'appareil sera hors garantie.

- En plus, l'enregistrement et la réparation des pannes qui peuvent être nées de la non-exécution des opérations d'entretien que vous devriez effectuer seront à payer.
- Si l'appareil ne sera pas mis en service pendant une longue période, débranchez le câble d'alimentation, faites sortir les nourritures à l'intérieur de celui-ci, nettoyez toutes les surfaces avec un désinfectant qui ne sont pas nuisibles aux denrées alimentaires pour le protéger contre l'oxydation, laissez ses portes afin d'éviter la formation des moisissures et l'oxydation, fermez le dessus de l'appareil pour le protéger contre la poussière.

**!!! DUREE DE VIE UTILE DES PRODUITS
EST DE 10 ANS.**

Благодарим Вас за ваш выбор. С целью обеспечения наиболее производительной работы устройства предлагаем Вам ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Перед началом эксплуатации блока для раздачи горячих блюд обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраните данное руководство для последующего использования в случае необходимости.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

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 отключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Оборудование должно использоваться только обученным персоналом.
- В случае возникновения неисправностей или аномальных ситуаций в работе, отключите устройство. По вопросам ремонта обращайтесь только в уполномоченную техслужбу и используйте только оригинальные запчасти. Несоблюдение вышеуказанных инструкций может стать причиной нарушения безопасной эксплуатации устройства.
- 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

- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).

Подключение воды

- Ввиду того, что ванна прибора заполняется водой вручную, нет необходимости в подключении трубопровода с водой.

Слив воды

- Слив воды выполняется при помощи спускного шарового крана, находящегося под ванной.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выполняя подключение сточной трубы ванны, обратите внимание, чтобы сточная труба была выполнена из материала, устойчивого к температурам не менее 100°C.

Электрические соединения

- Обязательным условием является подключение прибора к электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.

- Качество силового кабеля должно быть не ниже типа H07 RN-F, сечение кабеля должно обеспечивать максимальную проводимость тока.
- На линии между прибором и электросетью устанавливается автоматическое предохранительное устройство.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электротока.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода заземления указано знаком “”.
- С целью защиты устройства от возможного перенапряжения или коротких замыканий, на линии между силовым кабелем устройства и сетью электроснабжения необходимо установить устройство защитного отключения с замыканием контактом не менее 3мм.
- Безопасность электрооборудования гарантируется только в случае выполнения заземления в соответствии с существующими нормативными актами. Если возникают сомнения касательно достаточности заземления, контроль заземления должен проводиться квалифицированным техническим сотрудником.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль электрической системы

- После завершения монтажа, проверьте нагревательные элементы и элементы управления путем включения прибора при различных температурах.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности и рекомендации по устранению".

Проверка тепловой мощности

- Вовремя первого включения в течение некоторого периода времени прибор выделяет легкий дым и запах. Дым и легкий запах возникают в результате нагрева изоляционного материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не представляет опасность и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.
- Вовремя первого включения обеспечьте работу прибора в течение 1 часа при самой высокой рабочей температуре.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

Нет подогрева воды

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
 - Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
 - доска электричество выключатель.
 - Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

Невозможно управление температурой нагрева.

- доска электричество термостата.

Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

- ВАЖНО:** Обязательно отключите электропитание прибора перед началом любой процедуры техобслуживания.
- Снимите панель управления.
- Выньте доска электричество и замените их новыми. Выполнив соответствующие

соединения, установите на место панель управления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора!

- Данный прибор должен использоваться сотрудником, прошедшим соответствующее обучение.
- Прибор специально предназначен для поддержания пищи в горячем состоянии и приготовления соуса. Запрещается использовать прибор в каких-либо других целях.
- ВНИМАНИЕ :** Во время слива водяного бака категорически запрещается включать нагревательные элементы.
- В случае возникновения какой-либо неисправности, отключите главный выключатель электропитания прибора.
- Обращайтесь только в

специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой- производителем, и используйте только оригинальные запасные части.

- Перед первым включением тщательно очистите все поверхности прибора, имеющие контакт с пищевыми продуктами.
- Выполните очистку путем наполнения ванны водой и моющим средством до верхней кромки. Очистите ванну после нескольких минут кипячения воды и затем тщательно промойте чистой водой.
- Предохранительный элемент: Предельный термостат прибора обеспечит безопасность эксплуатации прибора путем отключения контура электросхемы в случае чрезмерного нагрева воды.

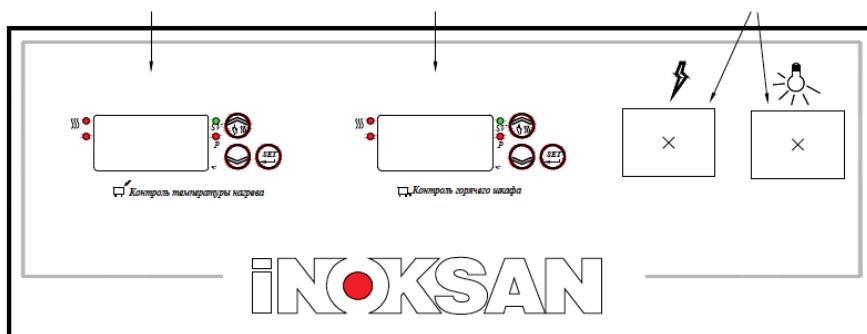
ВКЛЮЧЕНИЕ

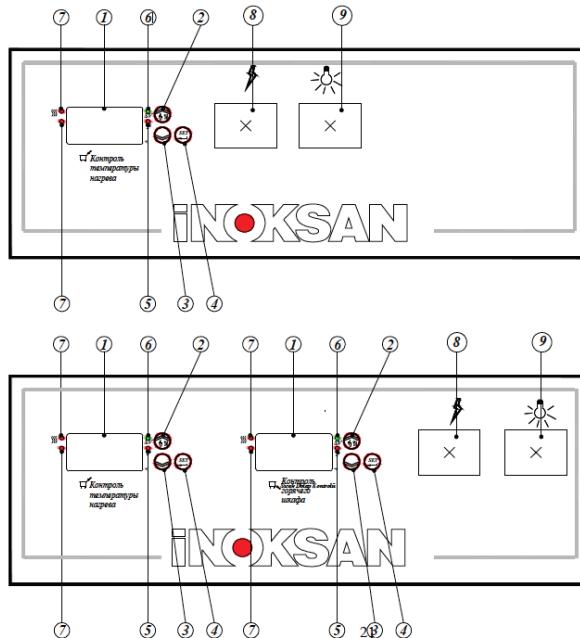
Панель управления

УСТРОЙСТВО КОНТРОЛЯ
ТЕМПЕРАТУРЫ ВАННЫ

УСТРОЙСТВО КОНТРОЛЯ
НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ШКАФА

АВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ВКЛЮЧЕНО-
ВЫКЛЮЧЕНО И ПОДСВЕТКИ





Устройство контроля температуры нагрева

- 1) Индикатор температур
- 2) Кнопка увеличения
- 3) Кнопка уменьшения / Кнопка сигнализации
- 4) Используется для перехода в режим изменения параметров (SET), режим программирования, и в качестве кнопки ОК.
- 5) Светодиод, указывающий на активацию режима программирования.
- 6) Светодиод индикатора SET режима изменения параметров
- 7) Светодиод активации электропитания
- 8) Кнопка Включения-Выключения (ON – OFF)
- 9) Включение-Выключение лампы сервировочной полки и передней декоративной лампы

Включение прибора

- Включите автоматический предохранитель, подключенный к прибору.
- Кнопку выключателя электропитания переключите из положения "0" в положение
- Установите переключатель терmostата на желаемую температуру нагрева. Загорится белая сигнальная лампа термостата. Сигнальная лампа погаснет после достижения установленной температуры нагрева.
- В заключении нажмите на кнопку "SET" для подтверждения установленных параметров.
- Диапазон температуры нагрева ванны: 30°C / 110°C Регулируемый.

Загрузка пищевого продукта

- Для обеспечения гарантии сохранения пищевых качеств блюд во время раздачи,

используйте гастроемкости GN 1/1 глубиной 150 мм. Продукты с температурой выше 70°C необходимо содержать в контейнерах. С целью предупреждения быстрого остыания, гастроемкость не заполняйте продуктом более чем на половину объема.

- Для более рационального использования рабочей поверхности блока, предусмотрите достаточное расстояние между полками, обеспечивая свободную циркуляцию воздуха. Избегайте продолжительного поддержания в горячем виде пищевых продуктов или быстропортящихся продуктов.

Отключение прибора

- 0 Выключено
- 30°C Минимальная температура нагрева
- 110°C Промежуточные величины
- температуры нагрева 1100С Максимальная температура нагрева Первое включение и настройка температур
- Выполните нижеследующие шаги для включения устройства.
- Нажмите на кнопку "SET", на экране появятся параметры температуры нагрева
- Нажмите на кнопку "2" для увеличения указанной на экране температуры.
- Нажмите на кнопку "4" для уменьшения указанной на экране температуры.
- Переключите кнопку включения-выключения в позицию "Выкл.(Off)".
- Выключите автоматическое предохранительное устройство, подключенное к блоку.

ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Не очищайте прибор струей воды под давлением.

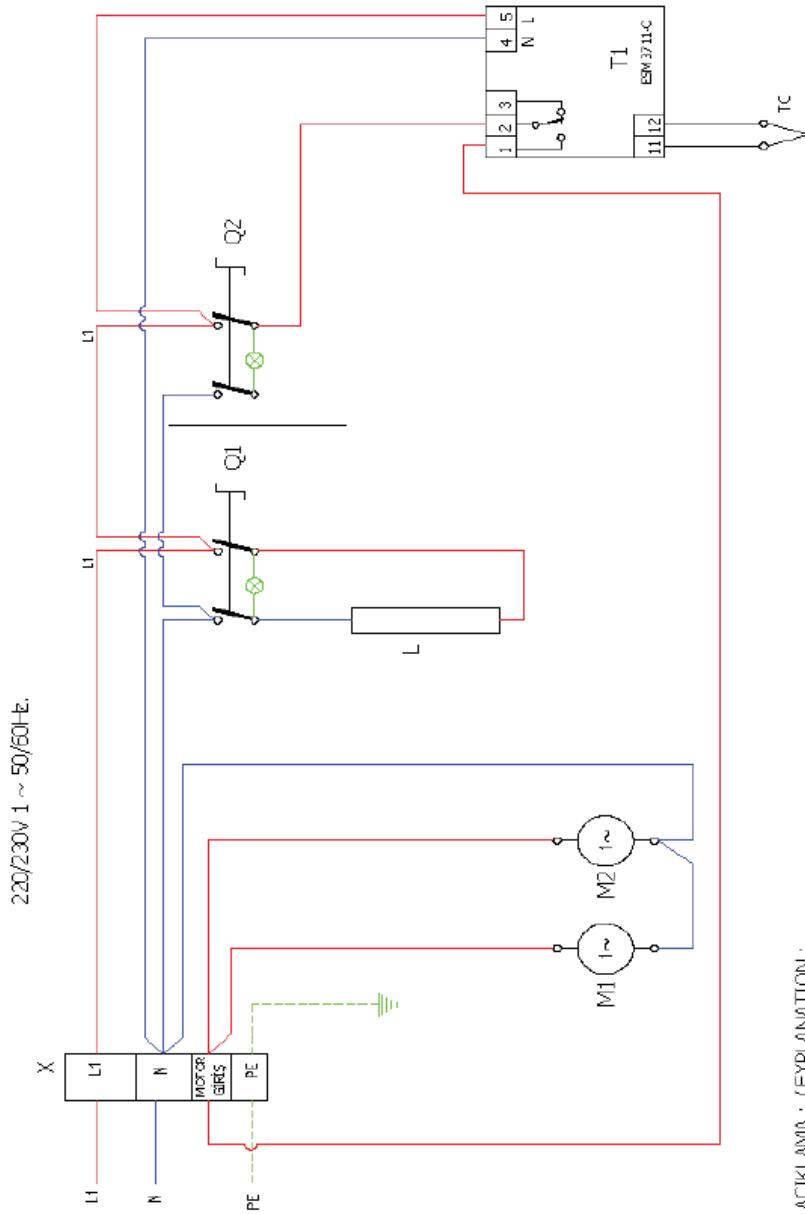
Перед началом очистки или процедур

техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.

- Вовремя очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.
- Во время очистки внутренних и внешних поверхностей устройства используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность устройства.
- Не очищайте устройство прямой струей воды или водой под давлением. В противном случае возможно повреждение электропроводки.
- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. (В заявке укажите серийный номер и технические характеристики модели, указанные в заводской табличке на боковой стороне блока) Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства. В противном случае, это может стать причиной аннулирования гарантии.
- Вместе с этим, техобслуживание и ремонт ввиду неисправностей оборудования в результате несоблюдения инструкций техобслуживания пользователем, выполняются за дополнительную плату.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите электропитание, выньте пищевые продукты, очистите все поверхности дезинфицирующим средством, не вредным для пищевых продуктов, откройте дверцы шкафов с целью

предупреждения окисления, образования плесени, плохих запахов, покройте сверху оборудование, предупреждая скопление пыли.

!!! СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ - 10 ЛЕТ.



AÇIKLAMA : /EXPLANATION :

АСКЛАМА : EKLARUNG: EXPLICATION ОПИСАНИЕ:

X	ENERJİ GİRİŞİ / МЕСТО ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	ENERGIEZUFUHR	TERMINAL BOARD	ENTREE D'ENERGIE
Q1,2	İŞIKLAMA ANAHTARI/ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ С ПОДСВЕТКОЙ	LEUCHTTASTE	ROCKER SWITCH	INTERRUPTEUR A BASCULE
T1	DİJİTAL TERMOMETRE/ ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР	DIGITAL THERMOMETER	DIGITAL THERMOMETER	THERMOMETRE NUMERIQUE
M2	FAN MOTORU/ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ	KÜHLUNGSVENTILATOR	COOLING FAN	MOTEUR DE VENTILATEUR
TC	VENTİLLİYATORA TERMOKAPIL/ ТЕРМОГАРА	THERMOKOPPEL	THERMOCOUPLE	THERMOCOUPLE
L	LED/ СВЕТОДИОД	NEONRÖHRE	LED	LAMPE FLUORESCENTE

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
BURSA	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
	GAZ TEKNİK	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
			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 Küplüpınar 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 Ulunc/Fatih Kirmızigül 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 Çobançesme 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 KIRMIZİGÜL Altay Çeşme Mh. Papatya Çıkmazi 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 Küttükçü 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	
	YÖNSEN 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	ÇORLU	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 Umurça 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 İnanc 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 Yeniyol 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 İssız 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
NAZILLİ	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

	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
ANKARA	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 GÜNDÖĞDU Tuzlucayır 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 TERMİ 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 İlk 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. Türkş 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 Beriçer 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 mahallesı 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
	ERZURUM	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
		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
IĞDIR	GÜVEN TEKNİK		Feyzullah GÜREL Topçular Mh.Topçular Cd.Umur Apt.No:46/ IĞDIR	Tel.476.227 16 56 Fax.476.227 16 56 0535 2272222 Vahit Bey 0544 502 42 40 Feyzullah Bey
HAKKARI	EL-PA İNŞ.ELK. BOBİNAJ		Süleyman YAŞAR Cumhuriyet Cd. Halkbank Karşısı No:26 HAKKARI	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 Sarıgülük Mah.Fevzi Çakmak Bulv.No:65/A Şehirkamil GAZİANTEP	Tel. 342.321 96 50 Fax. 342.321 20 57 532.322 42 30 532.769 28 12 Seydi DEMİR
	ADIYAMAN	FATİH SOĞUTMA	Fatih UYKULU T.Reis Mh. Fevzi Çakmak Cd.No:16/D ADIYAMAN	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 Mutfak Sanayi ve Ticaret A.Ş

.INOKSAN 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

