

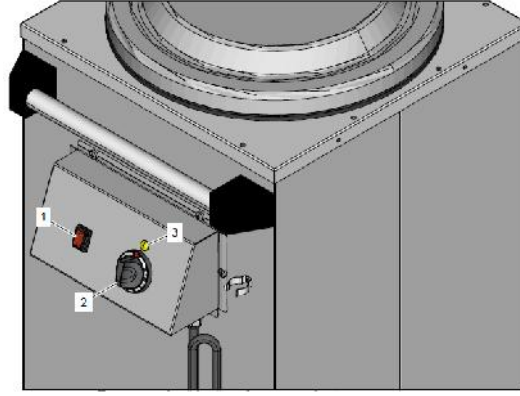
TABAК ISITMA ARABASI PLATE WARMER TROLLEY ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ТАРЕЛОК С ПОДОГРЕВОМ

MODEL/ МОДЕЛЬ : ATİ100
ATİ200



"Professional In Kitchen"
İNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"





Şekil-1 / Figure-1/ Схема-1

1 - Şalter / Switch/ Выключатель

2 – Termostat / Thermostat/ Термостат

3 - Termostat Sinyal Lambası / Thermostat Signal Lamp/ Сигнальная лампа термостата

		ATI 100	ATI 200
Genişlik / Width / Ширина	mm	430	430
Derinlik / Depth / Глубина	mm	500	1000
Yükseklik / Height / Высота	mm	960	960
Isı Kapasitesi / Heat Capacity / Тепловая мощность	kW/ кВт	0,5	1
Tabak kapasitesi / Plate Capacity / Вместимость тарелок	Ad/Pcs/ Шт	51	100
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Потребляемая мощность	V/ В	220-230V 50- 60Hz/220-230В 50- 60Гц	220-230V 50- 60Hz/220-230В 50- 60Гц
Kablo Kesiti / Cable Cut / Сечение кабеля	mm ²	3x1,5	3x1,5
Tabak çapı / plate diameter / диаметр пластины	cm	Ø21	--
Tabak Ağırlığı /plate weight / вес тарелки	Kg	4,7	
Net Ağırlık / Net weight / Вес нетто	Kg/ кг	47	80

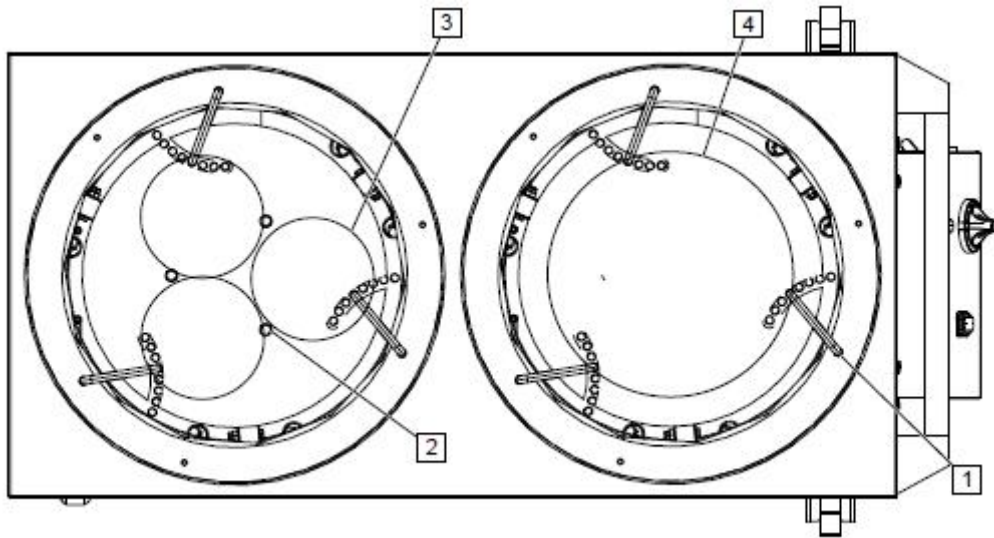


Figure-2/ Схема-2

1 - Tabak Ayar Mili / Plate Adjustment Pivot/ Регулировочный упор для тарелок

2 - Çorba kasesi bölme mili / Soupe Bowl Section Pivot/ Разделитель для суповых чашек

3 - Tabak / Plate/ Тарелка

4 - Çorba kasesi / Soupe Bowl/ Суповая чашка

1. AÇIKLAMA

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve ihtiyaç duyduğunuzda başvurmak üzere saklayınız.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

2. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz 220-230V 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.
- Voltaj toleransı $\pm 10\%$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklı prize bağlanmalıdır

3. KULLANICI TALİMATI

- Bu cihaz ile tabakların servis öncesi ısıtılması sağlanır.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde kalırsa uygun çözücüyle temizleyiniz.
- Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip durulanmalıdır.
- İlk çalıştırma esnasında cihaz bir süre duman ve hafif koku yayacaktır. Bu durum cihazın ilk kez çalıştırılması ile ilgili olup bir süre sonra kendiliğinden kaybolacaktır.
- Cihazdaki "1" nolu tabak ayar milini ileri-geri oynatarak Ø220mm'den Ø320mm'ye kadar tabakların yerleştirilmesi yapılabilir. Ayrıca "2" nolu sökölüp takılabilen çorba kasesi bölme milleri yerlerine monte edildiğinde çorba kaselerinin yerleştirilmeside yapılabilir. (Şekil-1)

4. ÇALIŞTIRMA

- Cihaz fişini prize takınız. (şekil 1)
- "2"nolu 0-1 konumlu şalteri "1" konumuna getiriniz.
- "3" nolu termostatı istediğiniz sıcaklık değerine (30-90°C) getiriniz.
Bu durumda "3" nolu beyaz sinyal lambası yanacaktır. Ayarlanan ısıya ulaştığında sönecektir.

5. KAPATMA

- "2" nolu termostatı "0" konumuna getiriniz.
- "1" nolu şalteri "0" konumuna getiriniz.
- Cihaz fişini prizden çıkarınız.

6. BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazı, elektrik donamına zarar vermemek için direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.
- Cihazı her çalışma gününün sonunda tam olarak soğumadan ılık sabunlu suya batırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek dezenfektan ile temizleyiniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan detarjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyorsa, yüzeyler ince bir tabaka halinde vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.

1. EXPLANATION

- Please read these instructions carefully before using the appliance, and retain them for future use.
- Disrespect of the instructions given by the producer along with the appliance (Use, maintenance, installation, 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.

2. ELECTRICAL CONNECTION

- The equipment should be fed by 230V 50Hz network voltage.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- The appliance must be connected to a socket with earthing system.

3. USER'S INSTRUCTIONS

- This appliance ensures pre-service heating of plates.

- Detach the protective nylon on the appliance by stripping it. Clean with a suitable solvent any eventual adhesive substances on the surface.
- Before operating the appliance, all the surfaces should be thoroughly cleaned with tepid soapy water and then rinsed.
- For the first time you operate the appliance, it smells a little and you can see some smoke. This is normal because the appliance is warming for the first time and it will disappear some after.
- Plate arrangement from Ø320mm to Ø220mm can be ensured by moving forward and backward the plate adjustment pivot no. "1" on the appliance. Furthermore, soupe bowls can be arranged when detachable soupe bowl section pivots no. "2" are mounted in place (Figure 1)

4. OPERATION

- Plug in the appliance.
- Take the switch no. "2" with 0-1 positions to the position "1". In this position,
- Adjust the thermostat no. "2" to the required temperature value (30 - 90°C)
- In this position, the white signal lamp no. "3" will be illuminated. It will be closed when the arranged temperature is reached.

5. SWITCHING OFF

- Take the thermostat no. "4" to the position "0".
- Take the switch no. "2" to the position "0".
- Take the appliance plug out.

6. MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work or cleaning when the power is connected.
- Wipe the equipment with a damp soapy cloth before it cools down entirely.
- Do not use any scrapers such as knife, wire brush or cleaning materials that may scratch your equipment.
- If necessary; use only chemical cleaning products.
- Do not clean your equipment with water or pressured steam otherwise the electrical installation can be defected.
- In case of any defect, breakdown or problem call your distributors technical department, only an expert person can take care of the equipment.
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the surface of the appliance.

RU

1. ОПИСАНИЕ

- Перед началом эксплуатации устройства обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраните данное руководство для последующего использования в случае необходимости.
- 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.

2. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Устройство предусматривает подключение к сети с напряжением 220-230 В 50-60 Гц.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- Обязательно подключайте прибор к розетке с заземлением.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данное устройство обеспечивает подогрев тарелок перед сервировкой.
- Снимите ней лонную пленку поверх прибора. Если на поверхности прибора остались остатки клеящего вещества, очистите при помощи соответствующего растворителя.
- Перед включением устройства все поверхности тщательно моют теплой мыльной водой и споласкивают чистой водой.
- Во время первого включения в течение некоторого периода времени прибор выделяет легкий дым и запах. Данное явление вызвано первым включением устройства и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.
- Смещение регулировочного упора для тарелок "1" вперед-назад позволяет размещать тарелки Ø220 мм - Ø320 мм. Кроме того, установив съемные разделители для суповых чашек "2", обеспечивается возможность для размещения суповых чашек. (Схема-1)

4. ВКЛЮЧЕНИЕ

- Подключите устройство к розетке с заземлением.

- Переключите выключатель "2" с положениями 0-1 в положение "1". Загорится желтая сигнальная лампа "1".
- Установите желаемую температуру (30-90° С) на термостате "2". Загорится белая сигнальная лампа "3". Лампа погаснет после достижения установленной температуры.

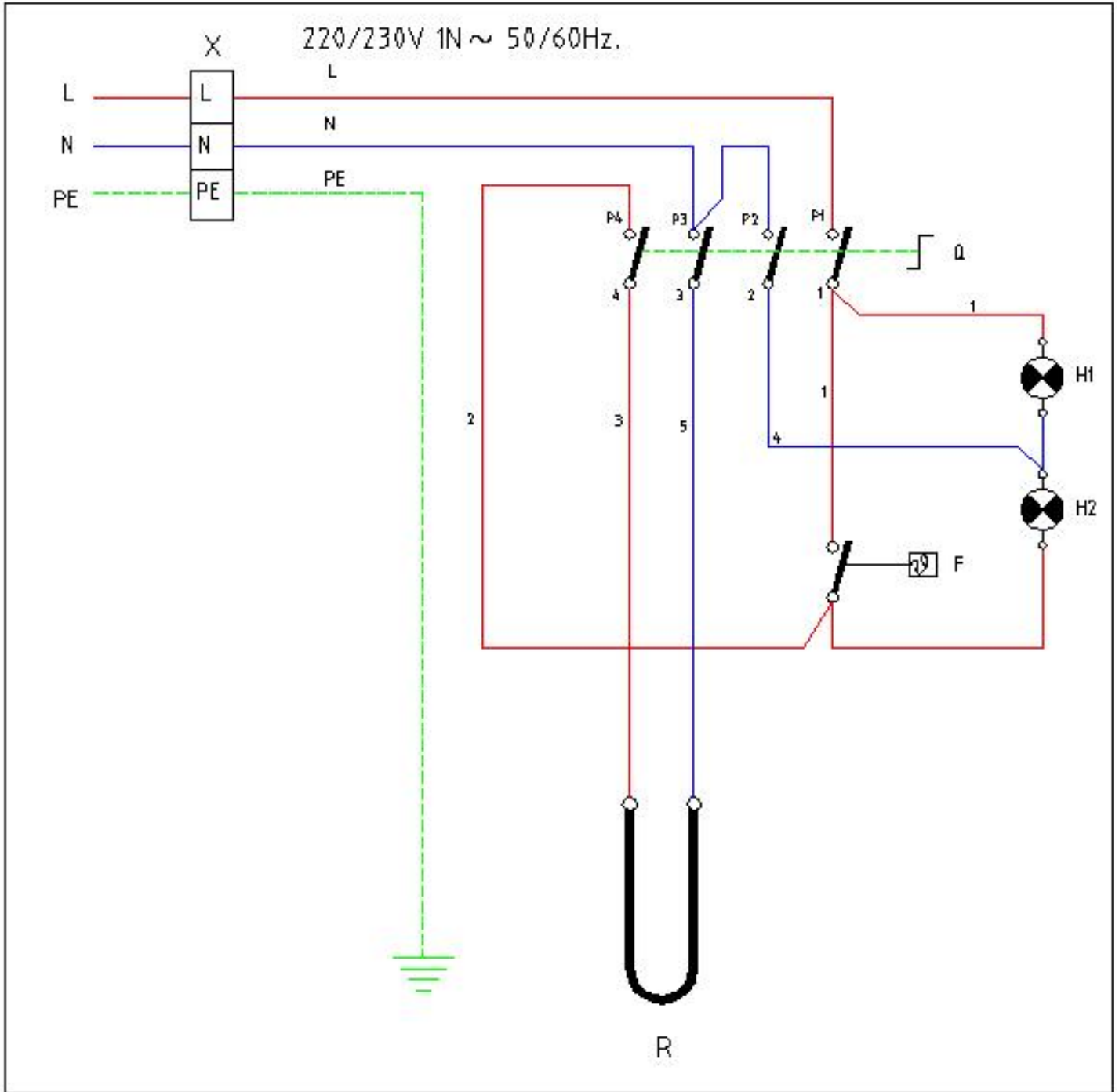
5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Термостат "2" переключите в положение "0".
- Выключатель "1" переключите в положение "0".
- Отключите прибор от розетки с заземлением.

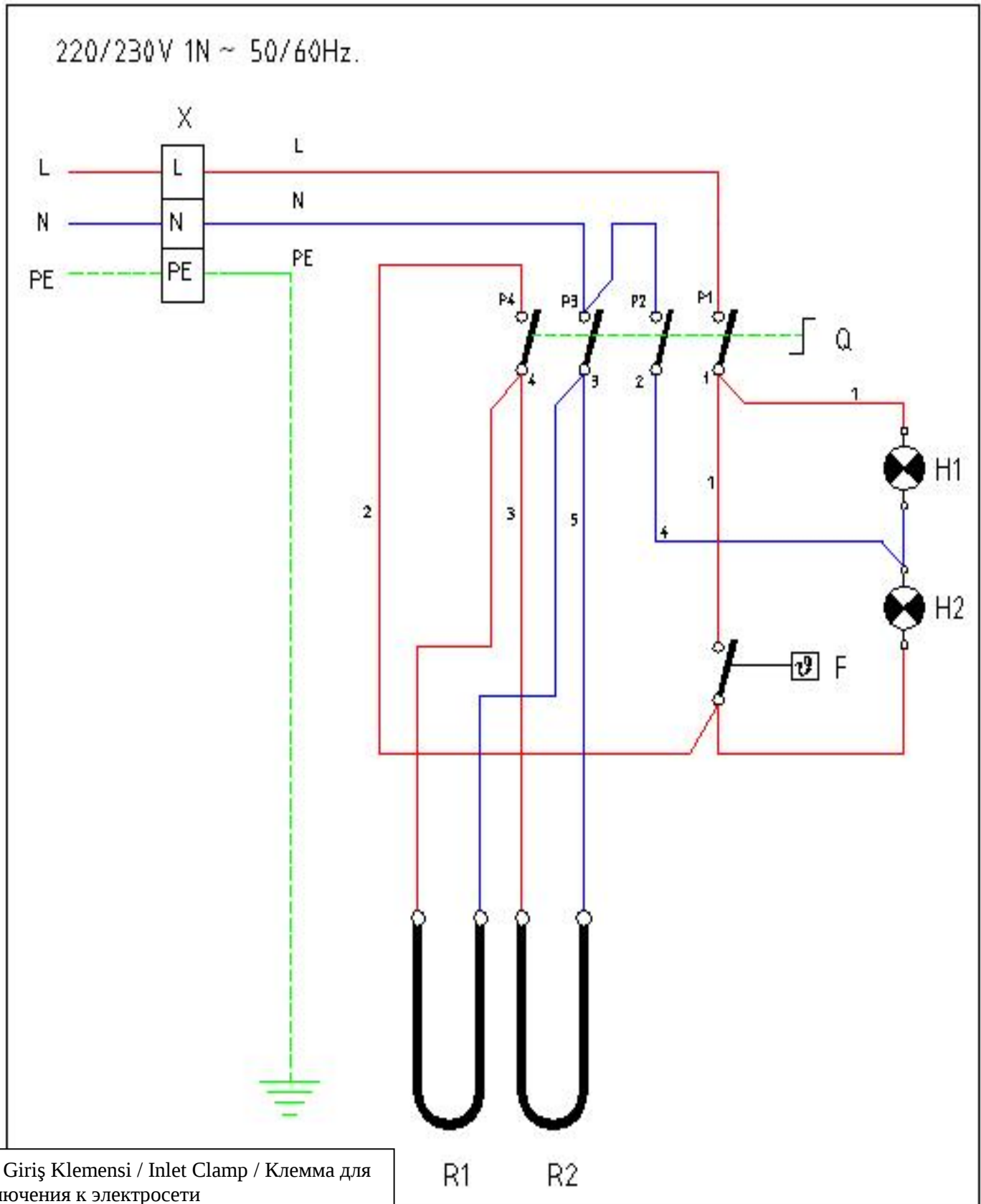
6. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Категорически запрещается выполнение техобслуживания во время нахождения устройства под напряжением.
- С целью предупреждения повреждения электрической части устройства, не выполняйте очистку прямой струей воды или водой под давлением.

- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, очистите прибор тряпкой, смоченной теплой мыльной водой, и дезинфицирующими средствами, не оказывающими вредного воздействия на пищевые продукты.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени, на все поверхности прибора нанесите тонкий слой вазелина.
- В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.



X1 - Giriş Klemensi / Inlet Clamp / Клемма для подключения к электросети
 Q1 - Şalter / Switch / Выключатель
 F1 - Termostat / Thermostat / Термостат
 H1,2 - Sinyal lambası / Indicator lamp / Сигнальная лампа
 R - Isıtıcı / Heating Element / Нагреватель



X - Giriş Klemensi / Inlet Clamp / Клемма для подключения к электросети
Q - Şalter / Switch / Выключатель
F - Termostat / Thermostat / Термостат
H1,2 - Sinyal lambası / Indicator lamp / Сигнальная лампа
R1,2 - Isıtıcı / Heating Element / Нагреватель