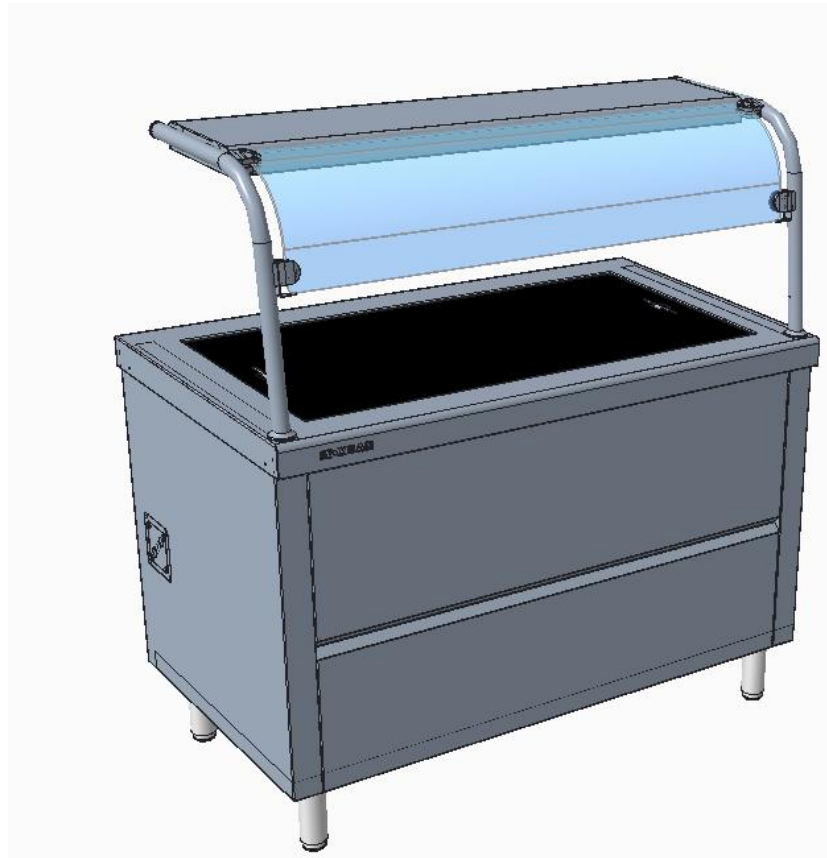
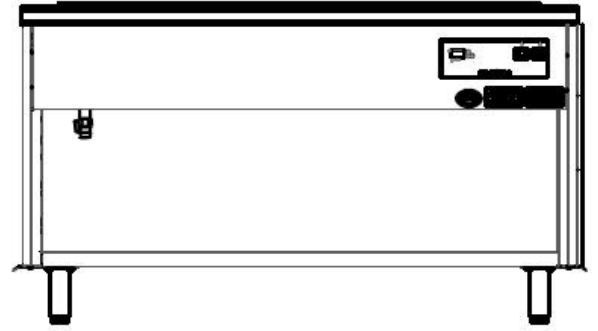
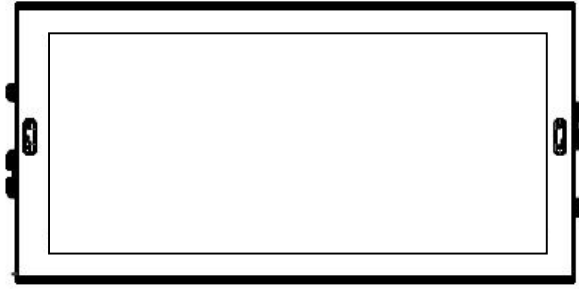
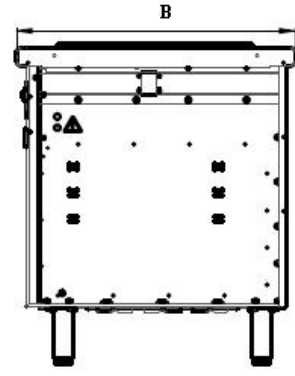
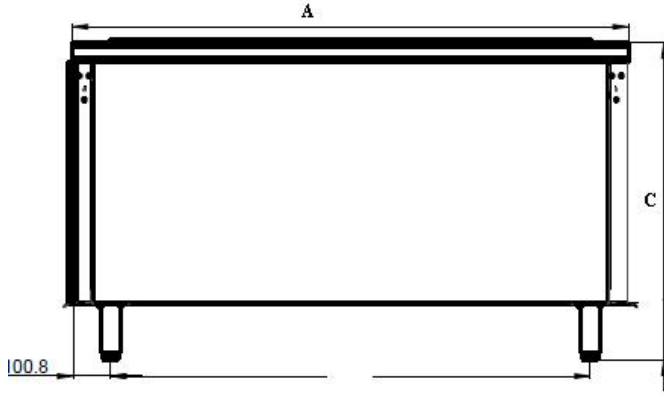


SİCAKSERVİS ÜNİTESİ DIE BAIN-MARIE EINHEIT HOT SERVICE UNITS UNITE DE SERVICE CHAUD БЛОК ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД

MODEL – MODELL – MODÈLES -- МОДЕЛЬ

: KSP 120





		NO	KPS 120
Geniřlik / Width / Tiefe / Largeur / Ширина	mm	A	2200
Derinlik / Depth / Breite / Profondeur / Глубина	mm	B	800
Yükseklik / Height / Höhe / Hauteur / Высота	mm	C	850
Elektriksel Güc / Power/ Stromstärke / Puissance électrique / Электрическая мощность	KW кВт	--	2

Elektrik Giriři / Electric Inlet / Spannung / Voltage / Потребляемая мощность	V B	--	220-230V 50Hz 220-230B 50Гц
---	--------	----	--------------------------------------

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 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.
- Ekipman sadece kullanım eğitimini almış kişilerce 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 ekipmanının güvenliğini tehlikeye atabilir.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak 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 yapılırken 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 "  " işareti ile 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 ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler ve Öneriler" kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

- İlk çalıştırma 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 ısınmıyor

- 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 ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Elektronik kart arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı 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

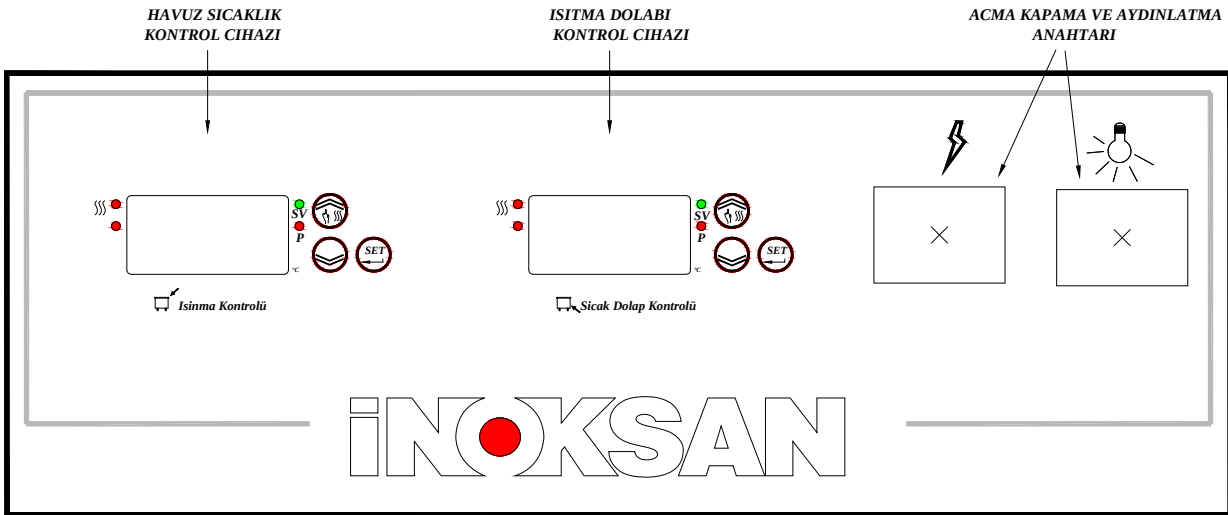
- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat ediniz !
- Bu cihaz, sadece bu konuda eğitim almış yetkili bir personel tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz özellikle yiyecekleri sıcak tutma ve sos yapımına yönelik olarak tasarlanmıştır. Cihazı bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- **ÖNEMLİ : Havuz boşken asla ısıtıcıları çalıştırmayınız.**
- 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 kullanımdan önce yiyeceklerle temas edebilecek tüm yüzeyler iyice temizlenmelidir.

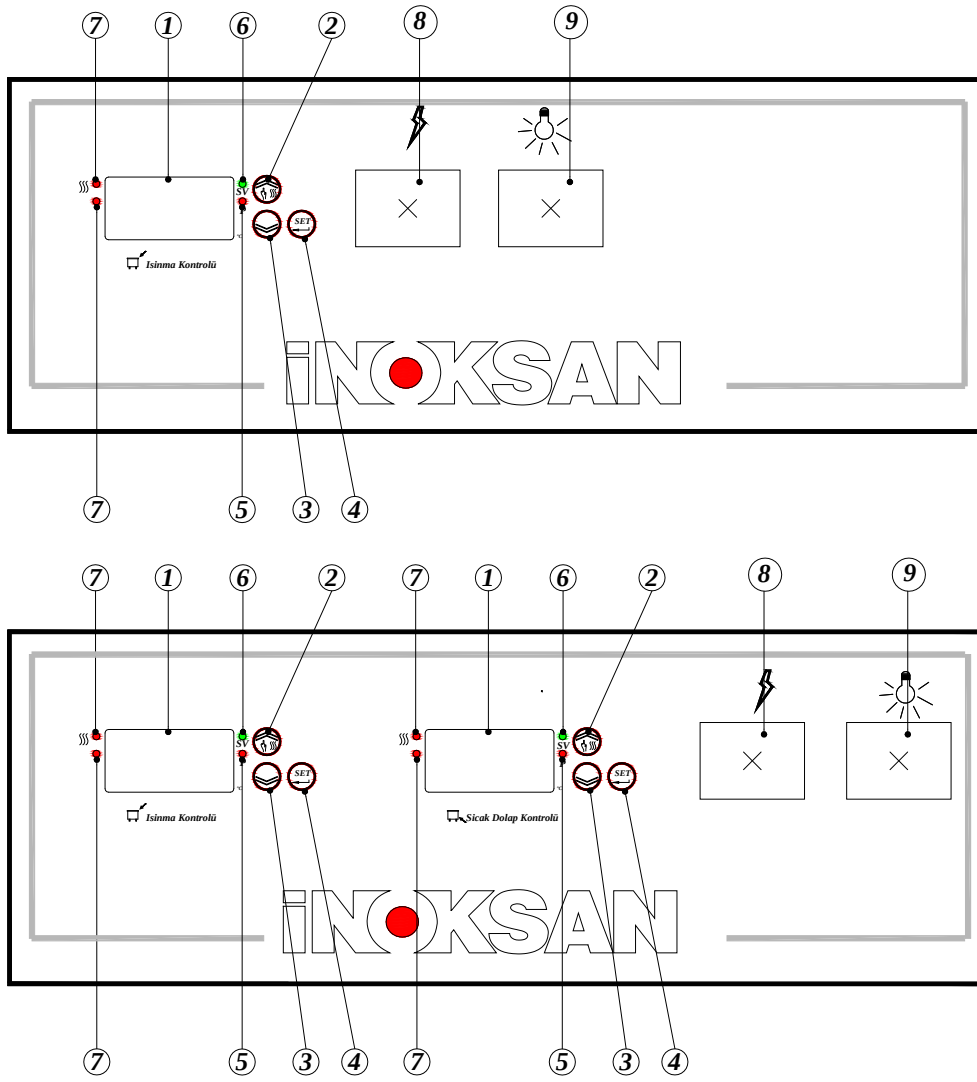
- Temizleme işlemi için havuz üst tablaya kadar su ve deterjanla doldurulur. Suyu birkaç dakika kaynattıktan sonra havuz temizlenir ve son olarak temiz suyla iyice durulanır.

Emniyet elemanı : Cihazdaki limit termostat suyun aşırı ısınmasında 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 modunun SET Gösterge 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.
- Açma kapama şalter düğmesini "0" konumundan "1" konumuna getirin. Bu durumda şalterin çalıştığını ifade eden sarı sinyal lambası yanacaktır.
- Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda beyaz termostat sinyal lambası yanar. Ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.

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

İlk başlatma ve sıcaklık ayarı

- Çalıştırılan cihazda aşağıdaki adımları uygulayınız.
- “SET” düğmesine basınız, ekran ayar sıcaklığını gösterecektir.
- Ekranda beliren ısı değerini arttırmak için “2” numaralı butona basınız.

- Ekranda beliren ısı değerini azaltmak için “4”
- Son olarak ayarlanan değeri onaylamak için “SET” butonuna basınız.

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

Ürünü Yükleme

Gıdanın ısının dağıtımı esnasındadağıtımı esnasında korunduğundan emin olmak için 150mm derinliğinde GN 1/1 Gastronom kap kullanınız. Gıda 70° C’ nin üstündeki bir ısıda konteynerlerde tutulmalıdır. Hızlı soğumayı önlemek için bir seferde gastronom kabın 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 ısıda muhafaza edilmesi gereken gıdaları veya bozulabilecek ürünleri bırakmayınız.

Cihazın kapatılması

- Açma-kapama düğmesini “Off” konuma getiriniz.
- Cihazın bağlı bulunduğu W otomat sigortayı kapalı konuma getiriniz.

numaralı butonu basınız.

TEMİZLİK ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı 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 yarabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi 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 ücrete tabidir.
 - Cihaz eğer uzun süre çalıştırılmayacaksa elektrik bağlantısını kesiniz, içindeki yiyecekleri dışarı alınız, oksitlemeye karşı korumak için gıda maddelerine zarar vermeyen bir dezenfektan ile tüm yüzeyi temizleyiniz, küf, 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

DE

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 anormaler 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 $\pm 10\%$ 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 Kontrollelemente 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.

INBETRIEBNAHME

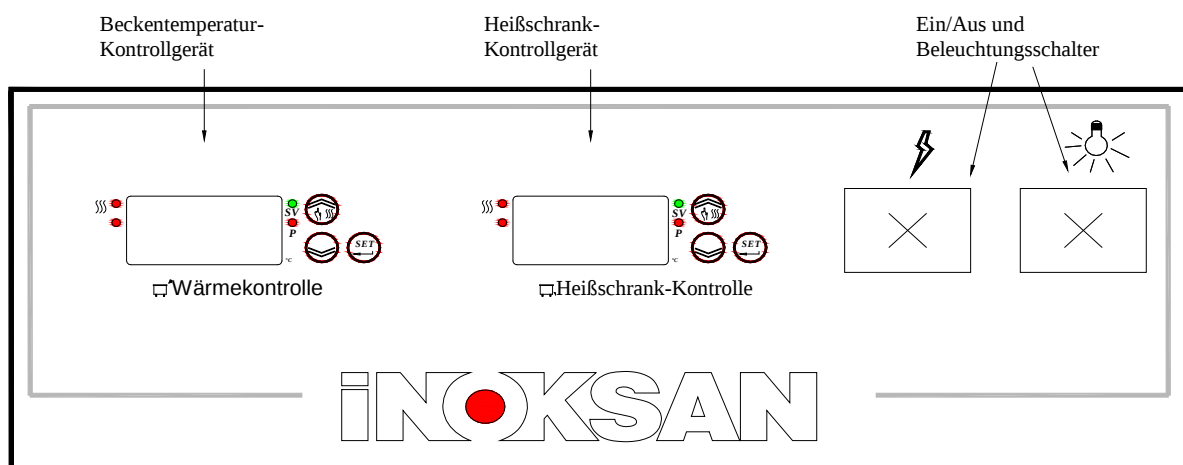
- Bauen Sie das strom ist wechseln gegen ein neues aus. Stellen Sie die entsprechenden Anschlüsse wieder her und bauen den Bedienpult wieder ein.

ANWEISUNGEN FÜR NUTZUNG und

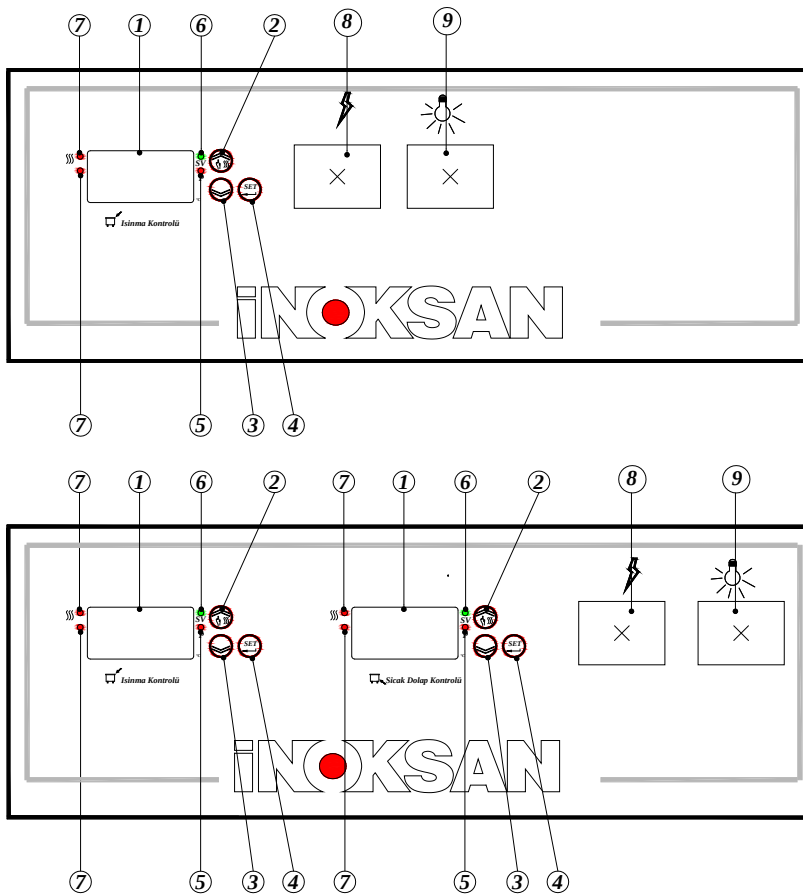
WARTUNG

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.



- **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 Thermostatknopf 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
- Zum Schluss drücken Sie bitte die „SET“ Taste, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Temperatureinstellung des Schanks : 30°C / 90°C
 Temperatureinstellung 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.

Taste „4“.

- **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 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 efficiently use of your hot device.

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

GB

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 activity 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.

USING AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS

- The device is particularly intended to keep food stuff warm and making sauces. Don't use the device for any other purpose.
- **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.

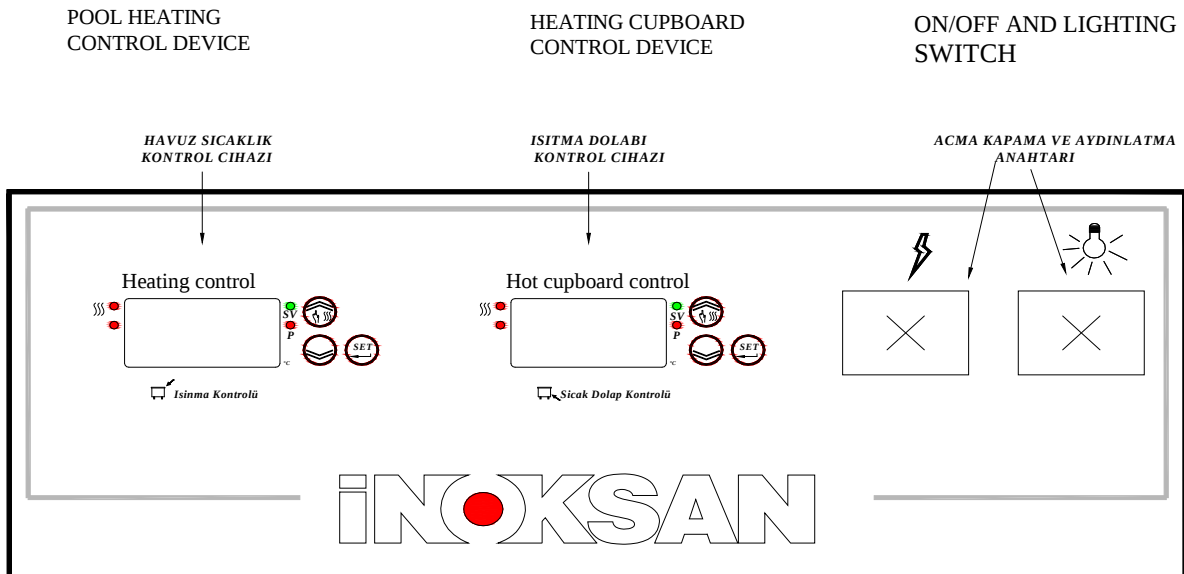
Safety Element: The limited thermostat on the device ensures safe use by cutting off the power circuit when water is overheated.

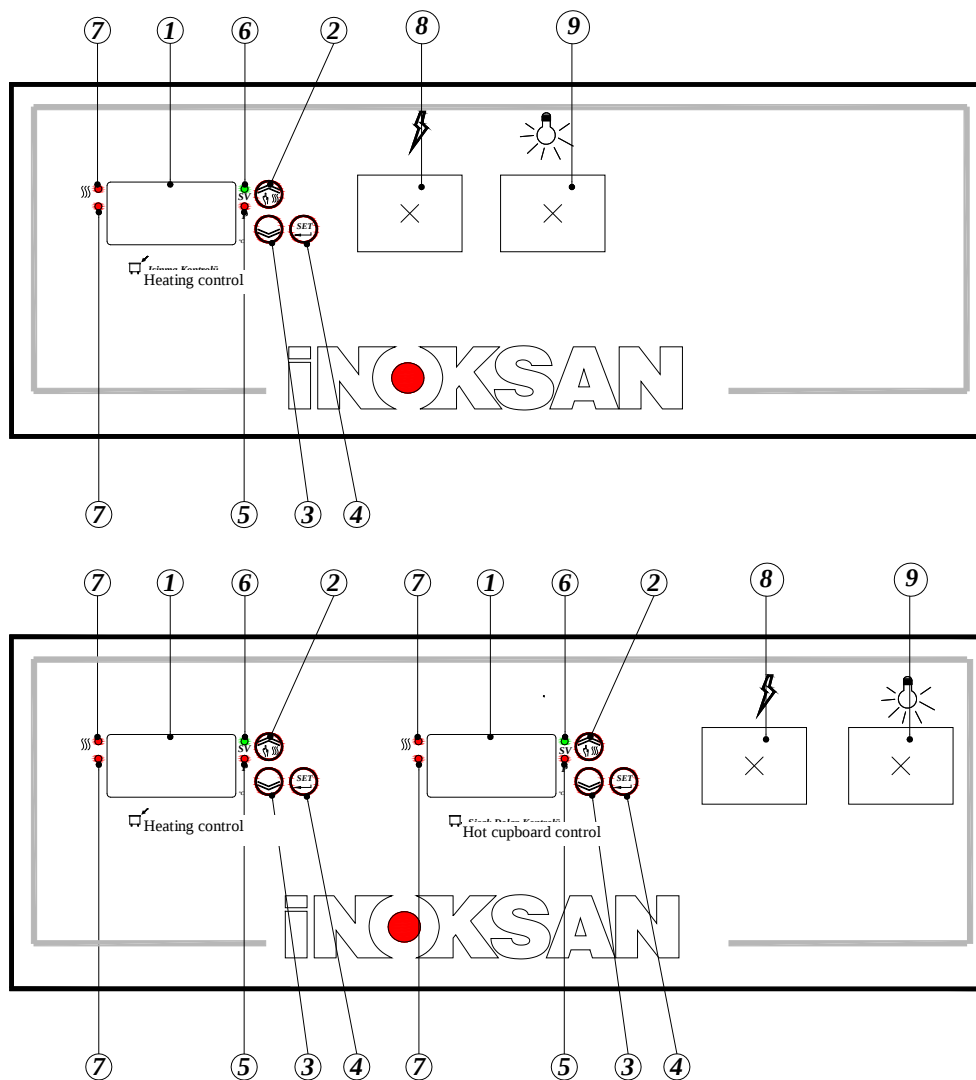
WARNING:

- **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.

- In order to decrease the temperature value displayed in the screen press button “4”.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Avoid washing the device using pressurized water.**
- **Before starting cleaning or maintenance process, make sure to disconnect the device from power.**
- 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 abnormal condition on the device, inform the authorized service. Never 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 chaude 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.

FR

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 imparfaite 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 choisi 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-remplacez par des nouveaux. Installez le panneau de contrôle à sa place, tout en effectuant les connexions concernées.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MISE EN MARCHÉ

• Panneau de contrôle

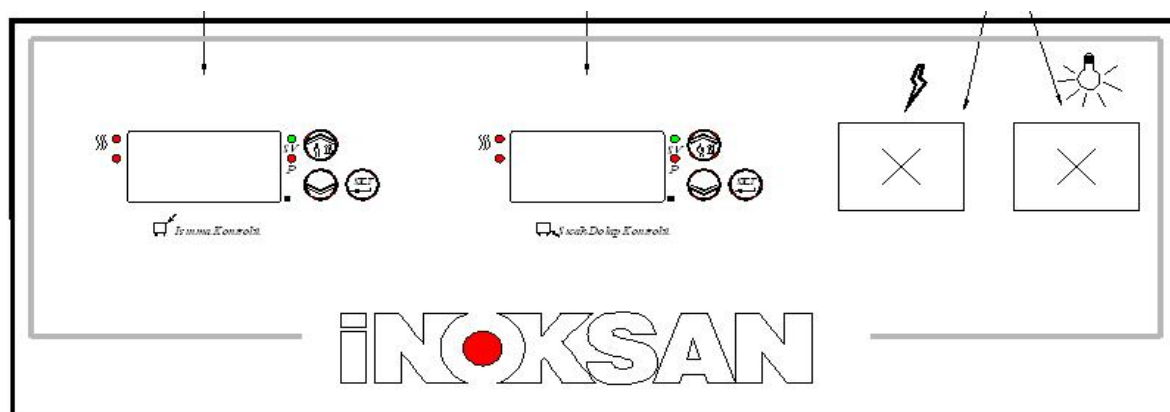
DISPOSITIF DE CONTRÔLE
DE L'ARMOIRE DE
CHAUFFAGE

DISPOSITIF DE CONTRÔLE
DE CHAUFFAGE DU
RÉSERVOIR

INTERRUPTEUR DE
MARCHE-ARRÊT ET
D'ÉCLAIRAGE

Contrôle de chauffage

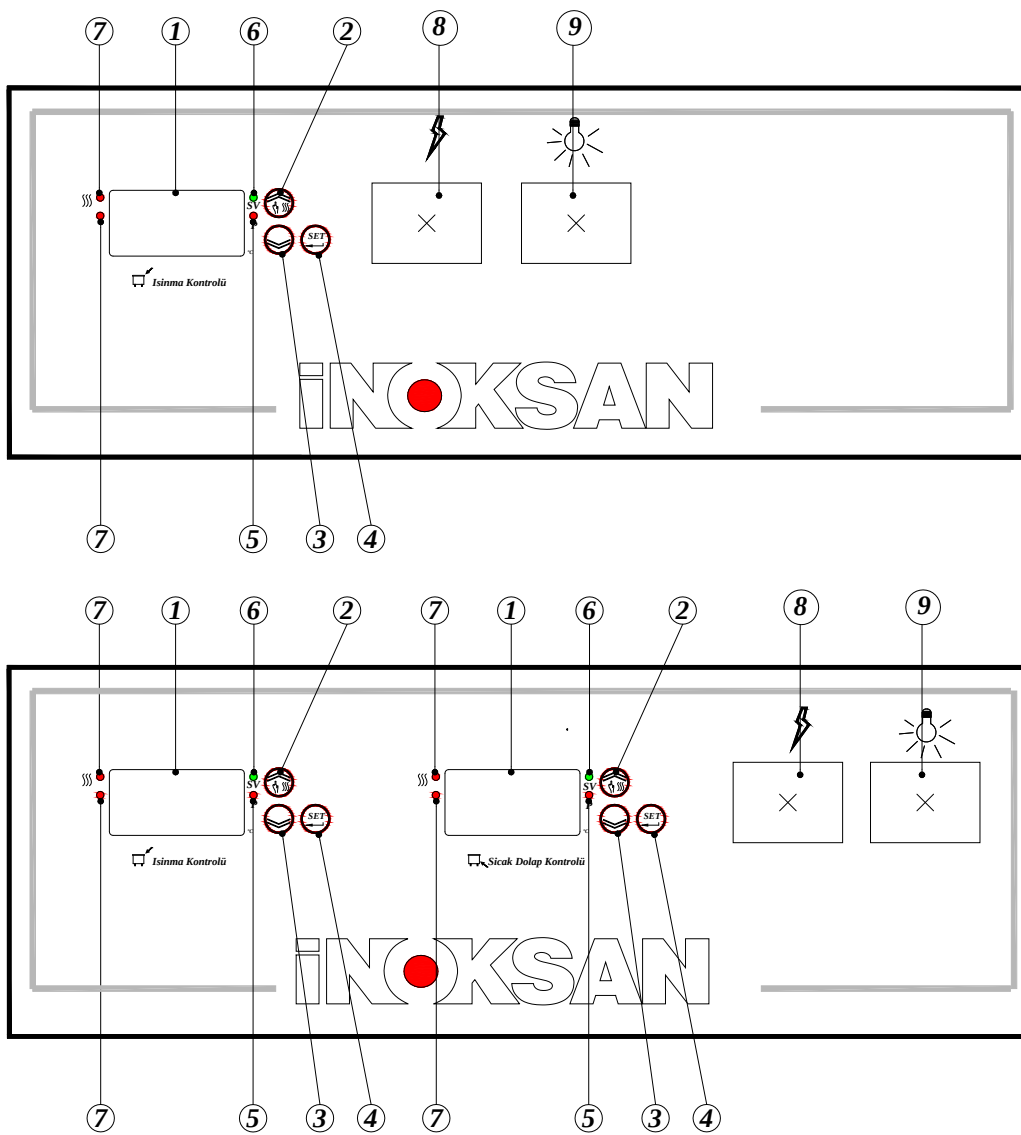
Contrôle de l'armoire de chauffage



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.



• 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) Interrupteur 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.
- Réglez $\text{Contrôle de chauffage}$ à la température $\text{Contrôle de l'armoire de chauffage}$. Dans ce cas, la lampe blanche s'allumera. Lorsqu'il est atteint la température désirée, la lampe de signal s'éteint.

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 protégée 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.
- provoquer une panne du système électrique.
- 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 incompetents d’intervenir dans l’appareil. Sinon, l’appareil sera hors garantie.
- En plus, l’entretien et la réparation des pannes qui peuvent être nés 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.

RU

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 подключения 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

- Во время 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.
- Во время 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.

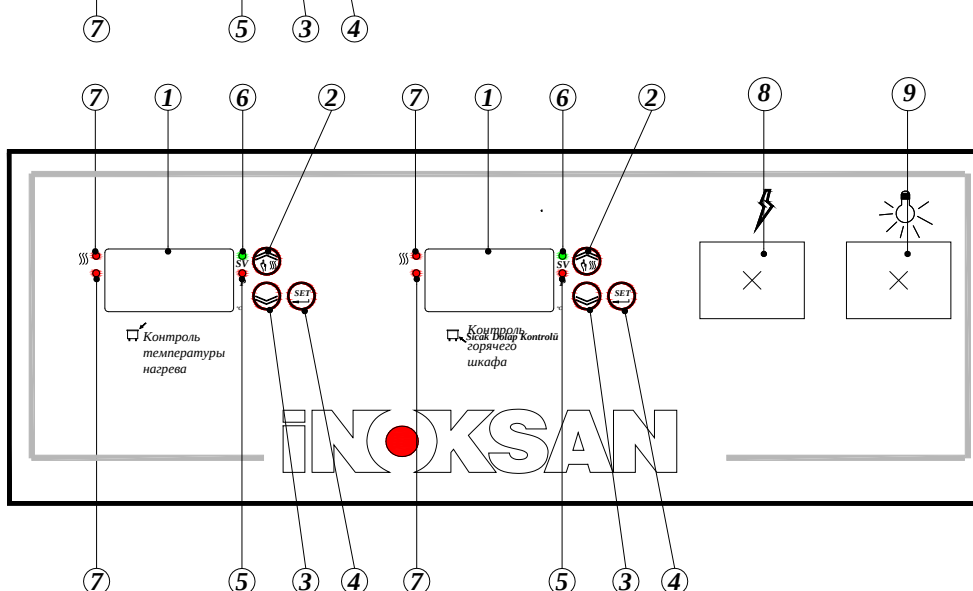
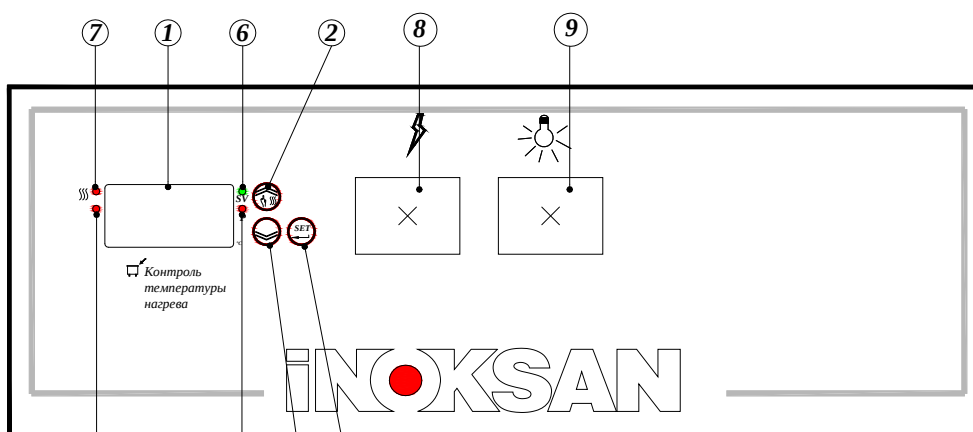
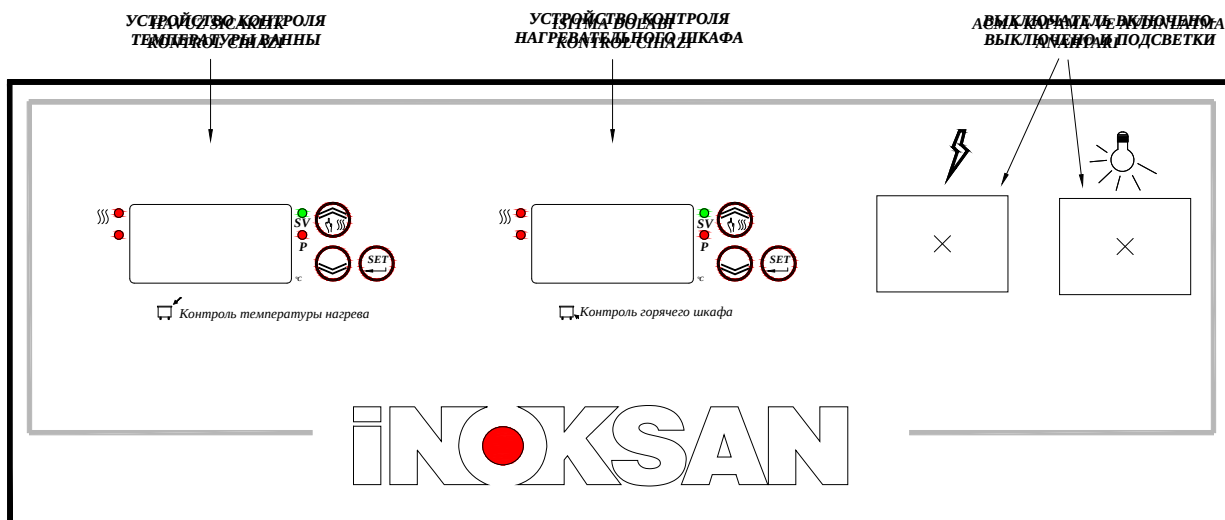
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

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.

Панель управления



- **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 "1". Загорится желтая сигнальная лампа, указывающая на подключение электропитания.
- Установите переключатель термостата 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 гостроемкости GN 1/1 глубиной 150 мм. Продукты с температурой выше 70°C необходимо содержать в контейнерах. С целью предупреждения быстрого остывания, гостроемкость 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
----- Промежуточные величины температуры нагрева
110°C Максимальная температура нагрева

Первое включение и настройка температур

- Выполните нижеуказанные 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.
- Во время 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.
- указанные в заводской табличке на боковой стороне блока) Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства. В противном

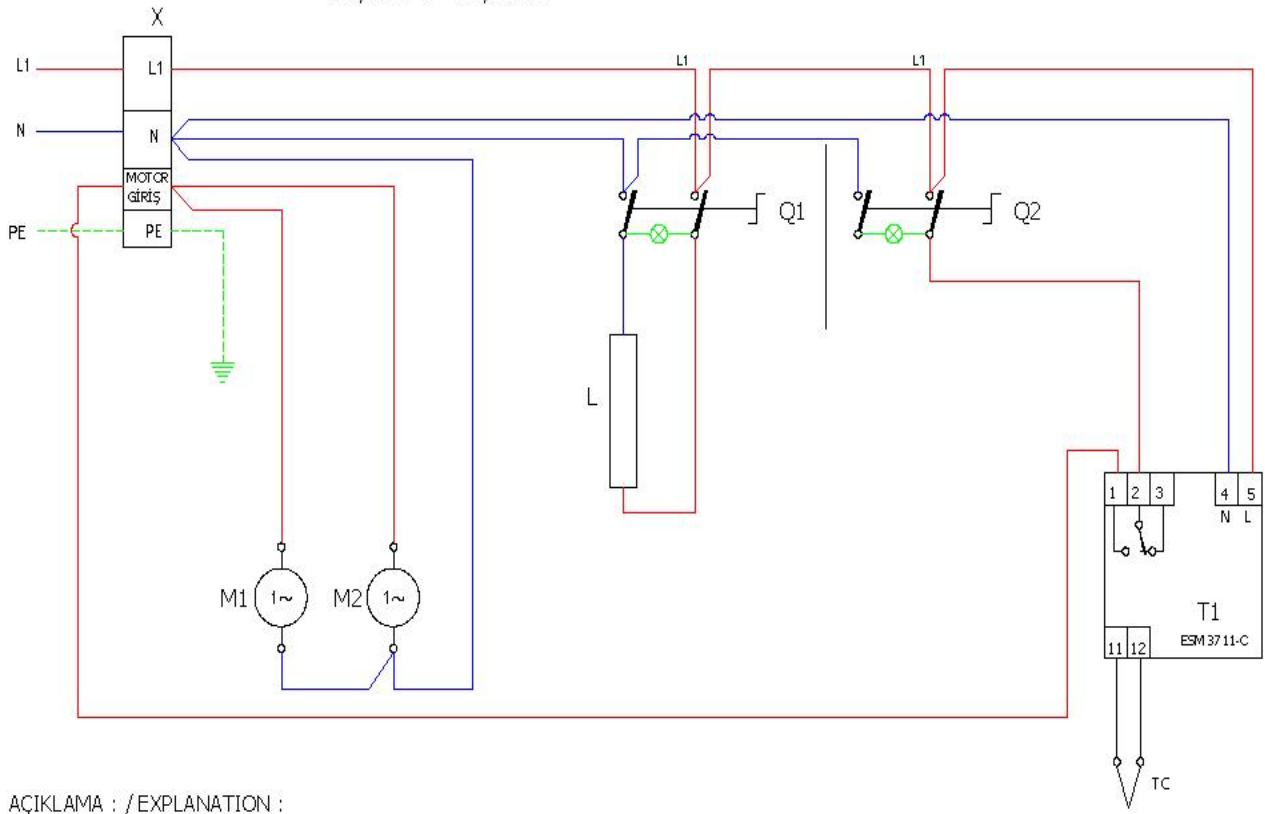
случае, это может стать причиной аннулирования гарантии.

- 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.

220/230V 1 ~ 50/60Hz.



AÇIKLAMA : /EXPLANATION :

AÇIKLAMA : EKLARUNG; EXPLICATION ОПИСАНИЕ:

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

İmalatçı Firma : İNOKSAN A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA

TEL : 0224 294 74 74

FAX : 0224 243 36 67

Фирма-производитель : ИНОКСАН А.Ш.(İNOKSAN A.Ş.)

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No:5 Nilüfer/ BURSA

ТЕЛ. : 0224 294 74 74

ФАКС : 0224 243 36 67