

SICAK SERVİS ÜNİTESİ HOT SERVICE UNIT

BWWI1300
BWWI1600
BWWI1900



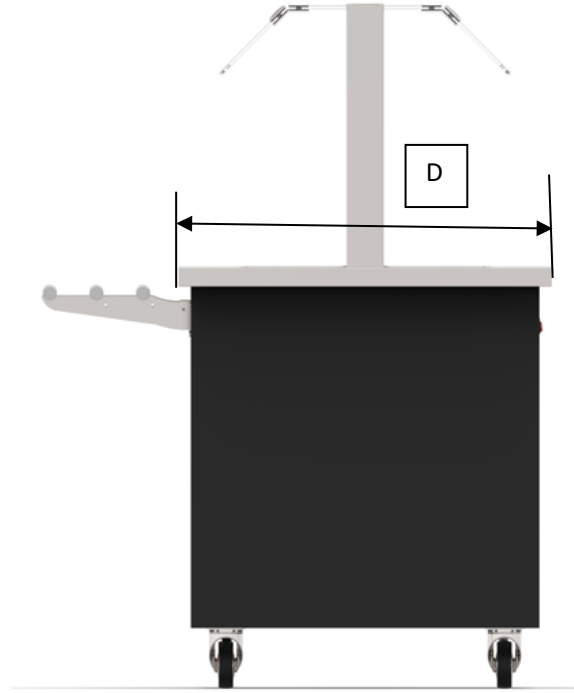
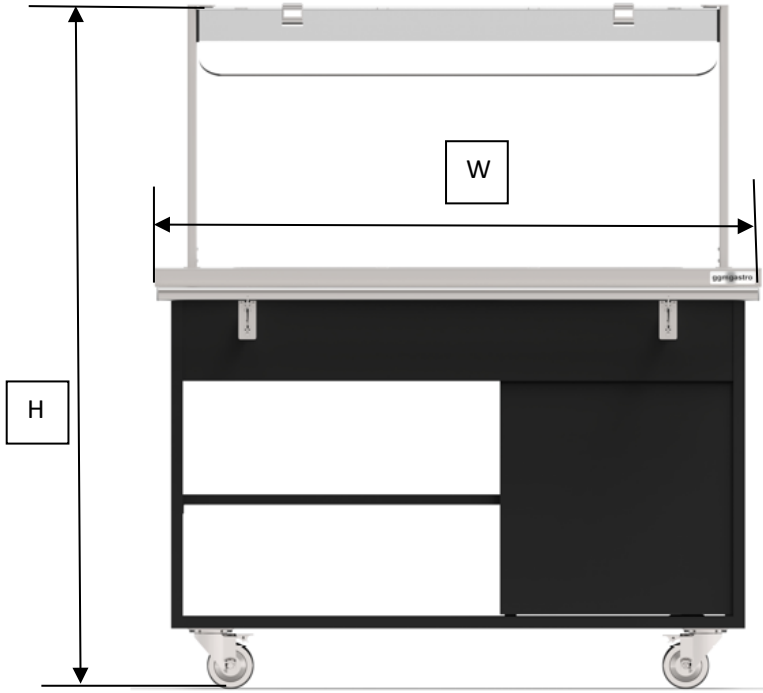
İçindekiler

1.	GENEL ÖZELLİKLER	4	9.1	PERİYODİK BAKIMLAR.....	17
1.1	BOYUTLAR / DİMENŞİONS	4	9.2	PERİYODİK OLMAYAN BAKIMLAR	17
2.	TEKNİK ÖZELLİKLER	5	10.	SORUNLAR.....	17
2.1	TAHLİYE (DRENAJ) SİSTEMİ	5	10.1	BAKIM ONARIM VE KULLANIMDA UYULMASI GEREKEN KURALLAR	18
2.1.1	TEZGÂH İÇİNDEKİ SICAK HAVUZ	5	11.	YEDEK PARÇALAR.....	18
2.1.2	DRENAJ NOKTASI	5	11.1	ORİJİNAL YEDEK PARÇA KULLANIMI.....	18
2.1.3	DRENAJ HORTUMU / BORUSU	6	12.	MUHTEMEL PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER	19
3.	GENEL UYARILAR.....	6	13.	GENERAL FEATURES.....	20
3.1	SICAK SERVİS ÜNİTESİ TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA.....	7	13.1	DİMENŞİONS	20
3.2	SAKLAMA	7	14.	TECHNICAL SPECIFICATIONS	21
3.3	SON KONTROLLER.....	7	14.1	DRAINAGE SYSTEM	21
4.	KURULUM	8	14.2	HOT POOL INSIDE THE COUNTER	21
4.1	KULLANIMA UYGUN OLMAYAN ALANLAR	8	14.3	DRAINAGE POINT.....	21
5.	MONTAJ	8	14.4	DRAIN HOSE / PIPE.....	22
5.1	HAZIRLIK.....	8	15.	GENERAL WARNINGS	22
5.2	ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK.....	9	15.1	HOT SERVICE UNIT TRANSPORTATION AND DISPLACEMENT	23
5.3	BAĞLANTI.....	9	15.2	STORAGE.....	23
6.	AMAÇ VE KULLANIM	10	15.3	FINAL CHECKS.....	24
6.1	TAŞIMA VEYA YERİNDEN OYNATMA	10	16.	SETUP	24
7.	KULLANIM	10	16.1	AREAS NOT SUITABLE FOR USE	24
7.1	ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ.....	11	17.	ASSEMBLY	24
7.2	ISI DERECELERİ.....	11	17.1	PREPARATION.....	24
7.3	GIDALARIN YERLEŞTİRİLMESİ	12	17.2	PRE-OPERATION PREPARATION	25
8.	ÇALIŞTIRMA.....	13	17.3	CONNECTION	26
8.1	CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI.....	13	18.	PURPOSE AND USE.....	26
8.2	CİHAZIN KAPATILMASI.....	13	18.1	MOVING OR DISPLACING.....	26
8.3	GENEL ÖZELLİKLER	13	19.	USE	27
8.4	TERMOSTATIN ÖN YÜZÜ.....	14	19.1	BEFORE OPERATION.....	27
8.5	TUŞ TAKIMININ KULLANMA AÇILMASI (EKRAMDA »LOC« YAZISI)	14	19.2	TEMPERATURE DEGREES.....	27
8.6	SET DEĞERİNİN GÖRÜLMESİ VE DEĞİŞTİRİLMESİ.....	14	19.3	PLACEMENT OF FOODS	28
8.7	CİHAZIN AÇILIP KAPATILMASI.....	15	20.	OPERATING	29
8.8	EKRANDA GÖRÜLEBİLECEK MUHTEMEL SİMGE VE UYARILAR (ALARMLAR).....	15	20.1	OPERATING THE DEVICE.....	29
8.9	PARAMETRELERİ TOPYEKUN FABRIKA AYARLARINA DÖNDÜRMEK İÇİN	15	20.2	DEVICEIN CLOSEILMASI	29
9.	TEMİZLİK VE BAKIM.....	16	20.3	GENERALHEFEATURES.....	29
			20.4	THERMOSTATINHEN.....	30
			20.5	TUSPUT ONIMININ USE ACOME OUTLMASI(»LOC« TEXT ON THE SCREEN).....	30
			20.6	VIEWING AND CHANGING THE SET VALUE.....	31

20.7	DEVİCEİNACOME OUTLIP CLOSEILMASI	31	22.	PROBLEMS	33
20.8	ON THE SCREEN GHERÜPOSSİBLE SYMBOLS AND WARNİNGS THAT MAY APPEARILAR (ALARMS)	31	22.1	RULES TO BE FOLLOWED DURİNG MAİNTENANCE, REPAİR AND USE	34
20.9	PARAMETERS OF THE WHOLE FACTORYİKA SETTİNGSİNA DHEN.D.ÜTO RMEKCOF	32	23.	SPARE PARTS	34
21.	CLEANING AND MAINTENANCE	32	23.1	USE OF ORİGİNAL SPARE PARTS	34
21.1	PERİODİC CHECKİMLAR	33	24.	POSSİBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS	35
21.2	SEE NON-PERİODİCİMLAR.....	33			

1. GENEL ÖZELLİKLER

1.1 Boyutlar / Dimensions



MODEL MODELS	İÇ SICAKLIK TEMPERATURE °C	KAPASİTE CAPACITY GN1/1	GÜÇ POWER KW	ÖLÇÜLER DIMENSIONS (W*D*H cm)	AĞIRLIK WE IGHT kg
BWWI1300	+10 / +70	3	2	130X80X90/148	145
BWWI1600	+10 / +70	4	3	160X80X90/148	165
BWWI1900	+10 / +70	5	4	190X80X90/148	185

2. TEKNİK ÖZELLİKLER

Cihaz 220-230V 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.

Kablo kesiti maksimum akımı taşıyacak kesitte seçilmelidir.

Voltaj toleransı \pm % 10'u geçmemelidir.



Sıcak Servis Ünitesinde elektrik bağlantılarının yapılması kullanıcının mesuliyetindedir. Elektrik gücüne bağlantının ürünün kullanıldığı ülkenin elektrik bağlantı kurallarına uygun olduğunu kontrol ediniz.

- Hattaki gerilimin etikette yazılanla aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Elektrik prizinin elektrik kurallarına uygun olduğunu kontrol ediniz.
- Açıkta kalmış kablo veya diğer elektrikli bağlantılar olmadığını kontrol ediniz.
- Topraklamayı kontrol ediniz.



TOPRAKLAMA YAPILMADAN CİHAZIN KULLANIMI TEHLİKELİ VE YASAKTIR.

Eğer birden fazla ürün aynı kaynağa bağlandıysa her birinin mutlaka ayrı elektrik prizleri bulunmalıdır.

2.1 Tahliye (Drenaj) Sistemi

Sıcak açık büfelerde tahliye (drenaj) sistemi, hijyenin korunması ve cihazın sağlıklı çalışması açısından oldukça önemlidir. İşte genel hatlarıyla bir sıcak açık büfede drenaj sisteminin nasıl olması gerektiği;

2.1.1 Tezgâh İçindeki Sıcak Havuz

- Sıcak açık büfeler bainmarie sistemli **sıcak havuza** sahiptir.
- Bu havuzda biriken yoğuşma suları ve temizlik sonrası kullanılan suların tahliyesi gerekir.

2.1.2 Drenaj Noktası

- Havuzun en alt noktasında **bir tahliye tapası** bulunur.
- Bu tapa, **vidalı ya da pratik aç-kapa sistemli** olabilir.
- Gerektiğinde tamamen sökülebilir tasarlanmıştır. (temizlik kolaylığı için).

2.1.3 Drenaj Hortumu / Borusu

- Tahliye tapası, bir hortum veya paslanmaz drenaj borusuna bağlıdır.
- Bu boru:
 - Ya doğrudan **pis su giderine** bağlanır,
 - Ya da **bir toplama kabına (kova, atık su tankı)** yönlendirilir.



3. GENEL UYARILAR

Bu kılavuzda ve doğrudan makine üzerinde belirtilen talimatlar ile uyarılara lütfen uyunuz. Aksi takdirde üretici firma ihmali nedeniyle ortaya çıkabilecek kazalar ya da başka arızalar karşısında Sorumluluk kabul etmeyecektir.

- Cihazlar sadece eğitim almış uzmanlar tarafından çalıştırılabilir.
- Cihazı su yokken çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı veya bakımı sırasında bu kullanım kılavuzunun dikkatlice okunması, cihaz üzerindeki tüm etiketlere uyulması ve kazaya karşı olası önlemlerin alınması gerekmektedir.

Eğer çevrede küçük çocuklar varsa cihazı çalışır durumda ya da kapılarını kilitlemeden bırakmayınız.

Çalışır durumdaki cihaza ıslak ve nemli el ya da çıplak ayak ile dokunmayınız.

Sulu gıdaların muhafazası buhar oluşumuna sebep olabilir. Bu durum cihazın normal çalışmasını etkilemez.

Koruyucu kapakların altına veya dönen aksamın arasına tornavida vb. aletleri kesinlikle sokmayınız.

Cihazda temizlik, yer değiştirme, bakım yada onarım faaliyetine başlamadan önce mutlaka ana şalteri kapatınız ve cihaz fişini prizden çekiniz.

Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.

- Bakım ve servis işlemleri sırasında lütfen soğutucu devrenin ve cihaz içerisindeki elektrikli ekipmanların basıncı seviyesine dikkat edin.
- Makineyi güç kaynağına bağlamadan önce ilgili değerlerin cihazın arka kısmına bulunan etiket üzerindeki gereksinimlerle örtüştüğüne emin olun.

- Kişisel koruyucu ekipmanların yanı sıra onluk, kaymaz ve su geçirmez ayakkabı, lastik eldiven, koruyucu gozluk ve maske kullanın.
- Üretici firmaya bilgi verilmeden ve ilgili kullanım kılavuzlarında belirtilen kurallar takip edilmeden yapılan değişiklikler garanti kapsamını geçersiz kılacaktır.



3.1 Sıcak Servis Ünitesi taşıma ve yerinden oynatma

Sıcak Servis Ünitesi taşınırken mutlaka dik durumda, etikette gösterildiği şekilde taşınmalıdır. Sıcak Servis Ünitesi mutlaka kendilerine hasar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır. Ürünler taşınacağı yer ve uzaklığına göre müşteri isteğine bağlı olarak paketli, paketsiz olarak gidebilir. Paketler karton kutu veya tahta kasa olarak yapılabilir. Yükleme ve taşıma mutlaka uygun kanatları olan transpalet veya forklift ile yapılmalıdır. Yükleme ve indirme sırasında ürüne gelebilecek hasarlar garanti kapsamında değildir. Bu durumda ürünün tamiri veya bozulan parçanın değişimi müşteriye aittir.

3.2 Saklama

Uzun zaman kullanımda bulunmayacağında Sıcak Servis Ünitesi aşağıdaki saklama koşullarına uygun olarak saklanmalı ve tutulmalıdır.

Ürünü kapalı bir yerde muhafaza ediniz.

Bombesi bulunan ve tam düz olmayan yerlerde tutmayınız.

Aşırı sıcak veya aşırı soğuk olan ortamlarda muhafaza etmeyiniz.



Paslandırma yapabilecek maddelerden ürününüzü uzak tutunuz.

3.3 Son kontroller

Sıcak Servis Ünitesini çalıştırmadan önce bazı rutin kontrolleri yaparak oluşabilecek ciddi hasarlar önlenir.

Sıcak Servis Ünitesi montaj sırasında bir hasar gelmediğinin mutlaka kontrol edilmesi gerekmektedir.

Kontrol panelinin elektrik kablolarının hasarsız ve doğru olduğundan emin olun.

Elektrik gücüne bağlantın doğru yapıldığından emin olun.

Dönen parçaların doğru çalışabilecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

4. KURULUM



4.1 Kullanıma Uygun olmayan alanlar

Sıcak Servis Ünitesinde dolaplar aşağıdaki alanlarda kullanılmamalıdır.

Patlayıcı veya temiz hava bulunmayan ortamlarda, ayrıca havada yağ veya toz oranının yüksek olduğu yerlerde,

Yangın riskinin bulunduğu yerlerde,

Kötü hava şartlarına tabi yerlerde,

Adaptörler, ekleme veya birkaç fişin bağlı bulunduğu elektrik kaynaklarında.



Güç kablosu zarar gördüyse, sadece üretici, servis veya yetiştirilmiş bir eleman bu güç kablosunu değiştirebilir.



Sıcak Servis ünitesini taşıma ve yerinden oynatma



Bu kılavuzu çok dikkatli okuyunuz, montaj ve bakım ile ilgili olarak içinde önemli bilgiler içermektedir. bu kılavuzu ileride başvurmak için saklayınız.

5. MONTAJ

Dolabın optimum performans verebilmesi için mutlaka ürünü hava sirkülasyonunun yüksek olduğu ve ısı kaynaklarından uzak bir yere yerleştiriniz.

5.1 Hazırlık

Dolabı ambalajından dikkatli bir şekilde çıkarınız.

Dolabın paslanmaz bölümlerindeki PVC kaplamayı sökünüz, ayrıca üretici tarafından taşınma esnasında dolaba gelebilecek hasarları önlemek amacıyla konulan koruyucu parçaları çıkarınız.

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

Cihazı düzgün bir zemin üzerine tekerlekleri temas ettirerek yerleştiriniz.

Su giriş ve atık su hattını (eğer varsa) bağlayınız.

Cihazınızı soba, fırın, ocak, kalorifer gibi ısı kaynaklarından koruyunuz. Bu mümkün değilse belirtilen ısı kaynaklarından en az 50cm uzak bir yere cihazı yerleştiriniz.

Yetersiz soğutmadan dolayı yiyeceklerin bozulma riski nedeni ile cihazı direkt güneş ışığına maruz bırakmayınız.

Kullanımdan önce SICAK SERVİS ÜNİTESİ ni yumuşak ve temiz bir örtü veya özel paslanmaz temizleme spreyleri ile temizleyiniz.

- İçeride bulunan tepsileri ve diğer iç parçaları normal satış noktalarında bulunan herhangi bir anti-bakteriyel deterjan ile temizleyiniz.
- Daha sonra deterjanı hafif ıslatılmış yumuşak bir sünger ile temizleyerek kuru bir örtü ile kurutunuz.

Paslanmazın bitiş görüntüsüne zarar verebilecek kuvvetli bir temizleyici ile kesinlikle temizlemeyiniz. Bu temizleme esnasında yüksek miktarda sıvı kullanmayınız.



Sıvı temasından dolayı elektrik aksamında meydana gelebilecek hasarlar, kesinlikle garanti kapsamına alınmaz.



5.2 Çalıştırma Öncesi Hazırlık

Ürüne bağlanacak olan elektrik gücünün ve kabloların gerekli olan elektrik gücünü vereceğinden emin olun.



Adaptörün üzerinde birden fazla fiş ve ekleme bağlantıları var ise kesinlikle cihaza elektrik vermeyiniz.



Sıcak Servis Ünitesinin yerleştirildiği yerin ısı kaynaklarından uzak bir yer olduğundan emin olunuz: fırın, radyatör, direk güneş ışığı gibi

SICAK SERVİS ÜNİTESİNİN arka kısmında en az 75mm. (3inch) boşluk bırakınız, bu kondenzasyon için önemlidir.

SICAK SERVİS ÜNİTESİNİN üst gövdesi ve tavan arasında en az 50 cm. (19inch) boşluk olmalı.

Yukarıdaki şartlara uyum sağlanmadığı takdirde ürünlerin çalışma performansında çok ciddi bir düşüş olacaktır, kompresörün erken yıpranmasına ve normalden çok daha fazla enerji kaybına sebebiyet verecektir.

5.3 Bağlantı

Sıcak Servis Ünitesini çalıştırılmadan önce aşağıdaki talimatları yerine getiriniz

6. AMAÇ VE KULLANIM

Bu Sıcak Servis Ünitesi restoran, yemekhanelerde ve büyük mutfaklarda sıcak sunulması gereken ürünlerin, sebzeyemekleri, et yemekleri, pilav, makarna ve diğer yiyecek sıcak olarak servis etmek için tasarlanmıştır.

Gerek cihazın gerekse kullanıcısının herhangi bir zarar görmemesi için cihazı bunun dışında bir amaç için kullanmayınız.

Üretici firma;

Cihazın yukarıda belirtilen amacı dışında kullanılmasından veya eğitim almamış kişiler tarafından çalıştırılmasından dolayı,

Yanlış montajdan dolayı,

Yetersiz temizlik ve bakımdan dolayı,

Yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı,

Orijinal yedek parça kullanılmamasından dolayı,

Kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işleminden dolayı,

İnsanlara, hayvanlara veya eşyalara karşı meydana gelebilecek nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.



Bu cihazların; patlayıcı ve yangın riskinin bulunduğu ortamlarda, kötü hava şartlarının olduğu ortamlarda (temiz hava bulunmayan, yağ ve toz oranının yüksek olduğu yerlerde) kullanıma uygun değildir.

6.1 Taşıma veya yerinden Oynatma

Sıcak Servis Ünitesi taşınırken mutlaka ambalajında gösterildiği gibi dik durumda ve kendilerine hasar gelmeyecek şekilde taşınmalıdır.

Ürünler taşınacak yer ve uzaklığa göre, müşteri isteğine bağlı olarak paketli yada paketsiz gidebilir. Paketler mukavva + strech film yada buna ilave olarak ahşap kafesli olabilir.

Yükleme ve taşıma mutlaka transpalet veya forklift ile yapılmalıdır.

Yükleme ve indirme sırasında ürüne gelebilecek hasarlar garanti kapsamında değildir.

7. KULLANIM

Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.

7.1 Çalıştırma Öncesi

Montaj sırasında cihaza bir hasar gelip gelmediğini kontrol ediniz.

Kontrol panelinin, elektrik kablolarının ve bağlantılarının hasarsız ve doğru yapıldığından emin olun.

Adaptör, birden fazla fiş ve ekleme bağlantıları üstünden kesinlikle cihaza elektrik vermeyiniz.

Cihazın soğutma ünitesi önündeki havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olunuz.

Cihaz maksimum 24-26°C dış ortam sıcaklığı ve %60 bağıl nem koşulları altında çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

Yukarıdaki şartlara uyum sağlanamadığı takdirde ürünün çalışma performansında ciddi kayıplar ortaya çıkacak, ekovatin erken yıpranmasına ve aşırı enerji kaybına sebebiyet verecektir.

7.2 Isı Dereceleri

Sıcak havuzun içinde tutulacak olan ürünün cinsi, dış ortam sıcaklığı ve kapı açma sıklığı cihazın çalışma performansını direkt etkiler.

+10 - +70 derecede çalışan Sıcak Servis Ünitesi sadece pasta ve türevleri ürünlerin teşhir edilmesinde kullanılır.

7.3 Gıdaların Yerleştirilmesi



SICAK SERVİS ÜNİTESİ ne gıdaları yerleştirmeden önce sıcaklık kabınınin ayarlanmış set değerine ulaşması beklenmelidir.

Soğutma kabini içine sıcak gıda veya üstü açık sıvı koymayınız.

Bütün gıdaların üstünü mutlaka kapatınız.

Ürünleri yerleştirirken içerdeki hava akımının engellenmemesine dikkat ediniz.



8. ÇALIŞTIRMA

8.1 Cihazın Çalıştırılması

Cihaz fişini topraklı prize takınız.

Açma-kapama düğmesi ile cihazınızı çalıştırınız.

Cihazınız fanını çalıştırınız.

Cihazınız rejime girinceye kadar kapaklarını açmayınız.

Kontrol panelindeki dijital termostat +10 - +70 dereceye cihazınızı ayarlayınız.



Cihazın soğutmasını aktif eder.

Cihazın aydınlatmasını aktif eder.

Cihazın havalandırmasını aktif eder.

Not: Cihazın ısıtması için (1) nolu kumandanın çalışması yeterlidir.

8.2 Cihazın kapatılması

Açma-kapama düğmesini "Off" konuma getiriniz.

Elektrik fişini prizden çekiniz.

EV3X21 DİJİTAL TERMOSTAT

8.3 Genel özellikler

Ölçü : 75 x 33 x 39,5 mm.

4 dijital gösterge, yükseklik: 29 mm.

Enerji tasarrufu modu

Akıllı "adaptif defrost"

Kompresör çalışma sürelerini kaydetme ve görüntüleme

Panele kolay montaj “tak-çalıştır” yapı

Kapı siviçi girişi

EV3X21 Sıcak Servis Ünitesi, tezgâh tipi dolaplar ve teşhir reyonları, soğuk odalar ve şarap soğutucular için tasarlanmış, dokunmatik ekranlı ve muhtelif gelişmiş özellikler ile donatılmış bir dijital termostattır.

Cihaz düzenli aralık ve uzunluklarda defrost etme imkânı sağlamaktadır. Kontrol edilen sistemin ısısı ekranda gözükmemektedir.

Bazı parametreler sayesinde kompresörün hareketleri kontrol altına alınıp, kısa zamanda yapılan fazla çalışmalardan dolayı doğabilecek fazla yüklemeler önlenir.

Uyarıcı flaş göstergeleri ile dikkatini çeken alarm sistemi mevcuttur. Sesli alarm bulunmaz.

8.4 Termostatın ön yüzü

1- Kompresör çalışma ledi (soğuklarda)

2- Defrost çalışma ledi (soğuklarda)

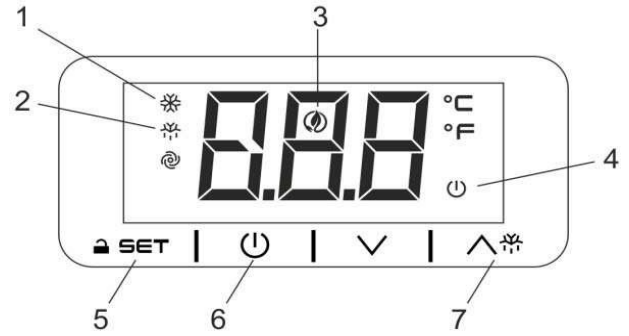
3- Düşük enerji tüketimi ledi

4- “Stand-by” AÇMA KAPAMA ledi

5- PROGRAMLAMA tuşu

6- CİHAZI AÇIP KAPATMA TUŞU (4sn basılı tutunuz)

7- Manual defrost tuşu (4sn basılı tutunuz) (soğuklarda)




8.5 Tuş takımının kullanma açılması (Ekranda »Loc« yazısı)

-Herhangi bir düğmeye 2 saniyeden uzun basın. Ekranda «UnL» yazısı belirecektir. Tuşları kullanabilirsiniz.

Not: Güvenlik nedenleri ile, 30 saniye boyunca tuşlara basılmaması durumunda cihaz otomatik olarak tuş kilidine geçer

Herhangi bir işlem yapmak için öncelikle tuş kilidini kaldırın

8.6 Set değerinin görülmesi ve değiştirilmesi

SET tuşuna hızlıca bir kez basınız ve elinizi çekiniz. Ekranda set değeri görülür ve  ledi yanıp söner

Değeri değiştirmek için, 20 saniye içinde ▲ veya ▼ tuşlarını kullanarak gereken değere getirin.

SET tuşuna yeniden basınız veya 20 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyiniz.





Not: Set değeri r1 ve r2 parametrelerince atanmış değerler arasında değiştirilebilir. Ayrıntılı bilgi için kılavuzu inceleyiniz.

8.7 Cihazın açılıp kapatılması

⏻ tuşuna basıp 4 saniye basarak cihazı bekleme moduna alıp çıkarabilirsiniz. Düğmeye basılı tuttuğunuz süre boyunca ⏻ ledi yanıp sönerak işlemin yapılacağını bildirir.

EKRANDA HERHANGİ BİR YAZI GOZUKMEYİP (YESİL YAPRAK DA DAHİL) SADECE SAG ALT KOSEDE KIRMIZI ⏻ LEDİ YANIYOR İSE CİHAZ KAPALIDIR.

8.8 Ekranda görülebilecek muhtemel simge ve uyarılar (alarmlar)

LEDLER	AÇIKLAMA
	Kompresör ledi; Sabit yanarken kontak devre veriyor demektir. Yanıp söniyorken set değeri değiştiriliyor yada kontak devreye girmeye hazırlanıyor demektir.
	Defrost Ledi; Sabit yanıyorken defrost devrede demektir.
	Düşük enerji tüketimi ledi Eğer ekranda sıcaklık değerleri görülüyor ve bu led yanıyorsa cihaz "enerji tasarrufu" Moduna girmiştir. Eğer led yanıyorsa ve ekran görünmüyorsa enerji cihazın elektrik tüketimini azaltmak için, Dijital thermostat "düşük enerji tüketim" moduna girmiştir. Herhangi bir düğmeye basılırsa Ekran geri gelir. NOT: EĞER İSTENMİYOR İSE HE3 PARAMETRESİNİN DEĞERİ "0" A GETİRİLİR.
□C	Celcius derece Ledi; Yanıyorken ölçüm celcius derece olarak gerçekleşmektedir
□F	Fahrenheit derece Ledi; Yanıyorken ölçüm Fahrenheit derece olarak gerçekleşmektedir
	"STAND-BY" Açık kapalı ledi. Eğer yanıyorsa cihaz kapatılmış demektir.

8.9 Parametreleri topyekun fabrika ayarlarına döndürmek için

Öncelikle cihazın, stand by (bekleme) modunda olmadığından ve tuş kilidinin açık olduğundan emin olunuz.

SET tuşuna 4 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekranda "PA" belirecektir.

SET tuşuna hızlıca basıp elinizi çekiniz.

15 saniye içinde aşağı ve yukarı ok tuşlarını kullanarak parametre RESETLEME şifresi olan "149" u giriniz.

SET tuşuna hızlıca basıp elinizi çekiniz veya 15 saniye boyunca işlem yapmadan bekleyiniz. Ekranda "dEF" görünecektir.

SET tuşuna basın.

15 saniye içinde aşağı ve yukarı ok tuşlarını kullanarak değeri "4" e getirin.

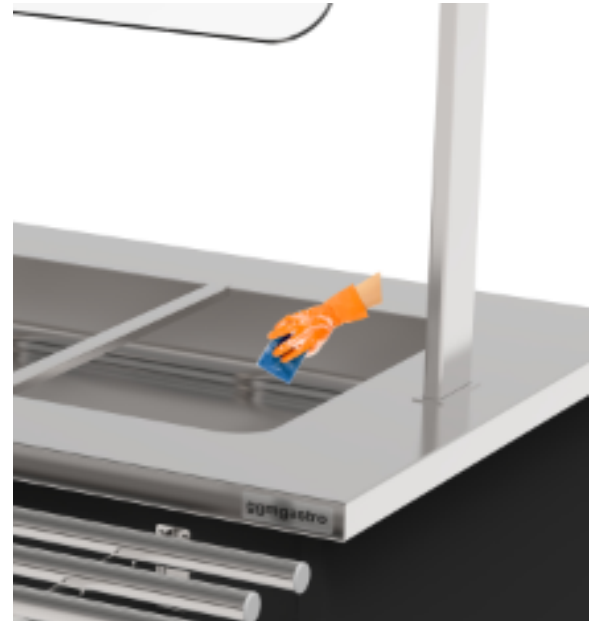
SET tuşuna hızlıca basıp elinizi çekiniz. Ekranda 4 saniye boyunca " " yanıp sönecektir. Ardından işlemitamamlanacaktır.

Cihazın elektrik bağlantısını kesip yeniden bağlayınız.

9. TEMİZLİK ve BAKIM



- Hazuzların temizliği nemli bir bez yardımıyla sac yüzeyi çizmeyecek şekilde deterjan kullanılarak sağlanır.



9.1 Periyodik bakımlar

Elektrik kablolarının ve elektrikli aletlerin bozulmadığına dair periyodik bakımlar yapılmalıdır.

9.2 Periyodik olmayan bakımlar

Bu bakımlar mutlaka üretici tarafından yetkili kılınan kişilerce yapılmalıdır. Üretici, yetkili olmayan kişilerce yapılan tamiratlardan dolayı doğacak veya ilerde doğabilecek sorunlarla ilgili olarak hiçbir mesuliyet kabul etmez.

Cihazda temizlik ya da bakım faaliyetine başlamadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekiniz.

Cihazı temizlemek için ılık suya batırılmış bez ve kokusuz, yiyeceklere zarar vermeyen tipte bir temizleyici (deterjan) kullanınız.



Asla cihazın iç ya da dış yüzeylerine zarar verebilecek aşındırıcı içeriği olan deterjanlar veya çizik yapabilecek tel fırçalar kullanmayınız.

Temizleme işleminden sonra sıcak su ile durulayıp yumuşak bir bezle kurulayınız. Cihazın içi kuruyana kadar kapılarını açık bırakınız.

Cihazı direkt veya yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz. Aksi halde elektrik tesisatının arızasına neden olabilirsiniz.


Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde, yetkili servise haber veriniz. (Başvurunuzda cihazın yan tarafında etikette yazılı olan seri numarası ve modelini özellikle belirtiniz.) Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine izin vermeyiniz. Aksi takdirde cihazınız garanti dışı kalacaktır.

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.

10. SORUNLAR

Aşağıdaki tabloda ürünlerle ilgili yaşanabilecek genel sorunlar ve bunlarla ilgili olarak çözümler verilmiştir.

 **ÜRÜNÜN DOĞRU ÇALIŞABİLMESİNİ GARANTİ EDEBİLMEK İÇİN BU KULLANIM KILAVUZUNDA BELİRTİLEN ÜRETİCİ TAVSİYELERİNİN HEPSİNİ YERİNE GETİRİNİZ VE AYRICA PROFESYONEL KİŞİLERCE ÜRÜNÜNÜZÜN PERİYODİK BAKIMLARINI YAPTIRINIZ.**



10.1 Bakım Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar

- Cihazı kendi başınıza tamir etmeye kalkmayınız.
- Herhangi bir arıza durumunda satıcınız veya yetkili servisinizle irtibat kurunuz.
- Cihaza teknik müdahale mutlaka kalifiye yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır.

11. YEDEK PARÇALAR

11.1 Orijinal Yedek Parça Kullanımı

Ürünün üretim zamanı bildirilerek herhangi bir yedek parçası bulunabilir. Orijinal olmayan yedek parça kullanımından doğan sorunlarda üretici firma bir sorumluluk kabul etmez.

12. MUHTEMEL PROBLEMLER ve ÇÖZÜMLER

PROBLEM	MUHTEMEL SEBEPLER	MUHTEMEL ÇÖZÜMLER
Cihaza enerji gelmiyor.	Cihaz fişi prize takılmamıştır.	Fişi, prize takınız.
	Enerji giriş kablosu arızalı / kesiktir.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Cihazın ana şalteri kapalıdır.	Ana şalteri açınız.
	Kontrol paneline enerji gelmiyordur.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Açma-kapama düğmesi kapalıdır.	Açma-kapama düğmesini açınız.
İstenen sıcaklığa ulaşamama	Isıtma derecesi doğru seçilmemiştir.	Isıtma derecesini kontrol edip gerekiyorsa dereceyi yükseltiniz.
	Cihaz bir ısı kaynağı (ocak, fırın vs.) yakınına yerleştirilmiş yada direkt güneş ışığına maruz kalıyordur.	“MONTAJ” bölümünde tanımlandığı gibi cihazı ısı kaynağından ve direkt güneş ışığından uzak tutunuz.
	Cihazın bulunduğu ortam sıcaklığı aşırı fazladır.	Ortam sıcaklığını kontrol ediniz ve mümkünse düşürünüz.
	Cihaz fişi prize takılmamıştır.	Fişi, prize takınız.
	Enerji giriş kablosu arızalı / kesiktir.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Cihazın ana şalteri kapalıdır.	Ana şalteri açınız.
	Kontrol paneline enerji gelmiyordur.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Aydınlatma düğmesi kapalıdır.	Aydınlatma düğmesini açınız.
	Ürünler yetersiz dağıtılmış veya aşırı ürün yükü	Ürün yükünü başlangıç talimatlarına göre tekrar dağıtın
Anormal sesler	Ünite düzgün seviyede değil	Kurulum talimatlarını izleyerek üniteyi düzleştirin
	Diğer nesnelere sürtünme	Üniteyi hareket ettirin ve diğer nesnelere temastan kaçınınız Hortumu tahliye tavasında bulun

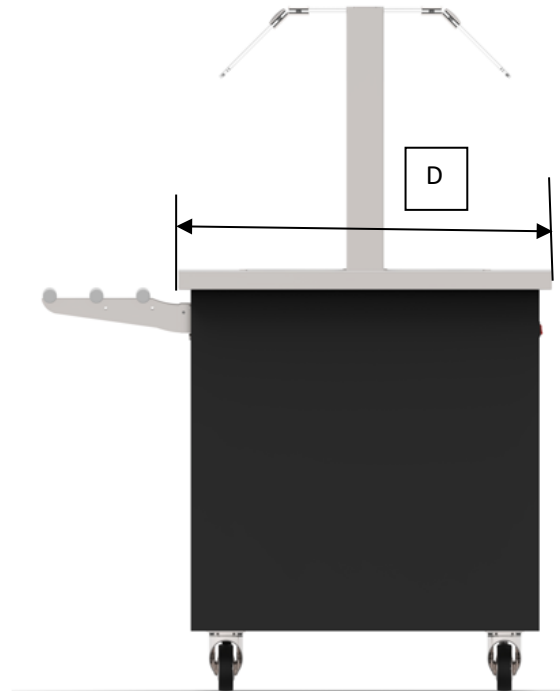
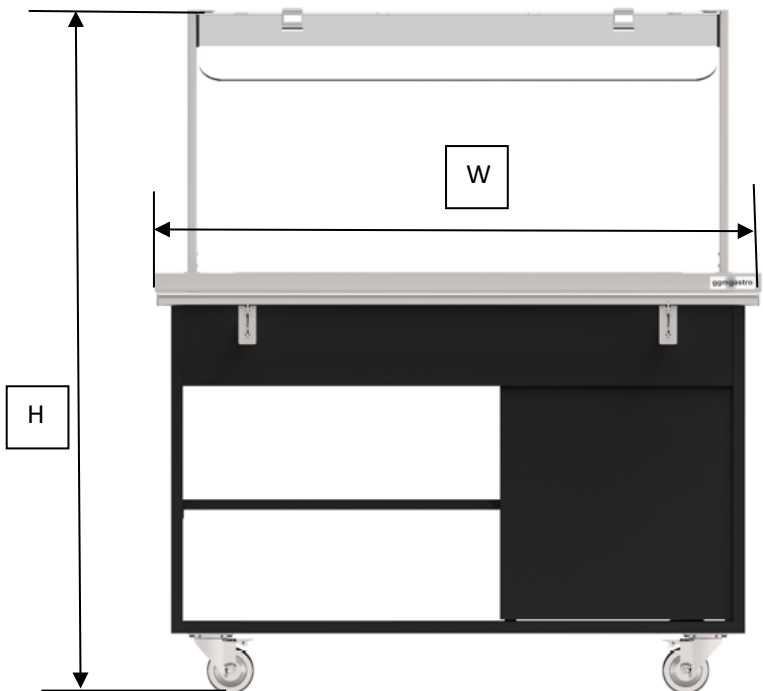
Aydınlatma çalışmıyor.	Cihaz fişi prize takılmamıştır.	Fişi, prize takınız.
	Enerji giriş kablosu arızalı / kesiktir.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Cihazın ana şalteri kapalıdır.	Ana şalteri açınız.
	Kontrol paneline enerji gelmiyordur.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
	Aydınlatma düğmesi kapalıdır.	Aydınlatma düğmesini açınız.
	Flouresant ampul arızalıdır.	Kontrol ediniz / yetkili servis çağırınız.
Yerdeki su	Ünite düzgün seviyede değil	Kurulum talimatlarını izleyerek üniteyi düzleştirin. Üniteyi hareket ettirin ve diğer nesnelere temastan kaçının Hortumu tahliye tavasında bulun
	Diğer nesnelere sürtünme	
	Tahliye hortumu tahliye tavasının dışında	

!!! ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR

GB

13. GENERAL FEATURES

13.1 Dimensions



14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The device must be powered from 220-230V 50-60Hz mains voltage.

The cable cross-section should be selected to carry the maximum current.

Voltage tolerance±It should not exceed 10%.



The electrical connections to the Hot Service Unit are the responsibility of the user. Check that the connection to the electrical power complies with the electrical connection rules of the country where the product is used.

- Check that the voltage on the line is the same as that written on the label.
- Check that the electrical outlet complies with electrical regulations.
- Check that there are no exposed wires or other electrical connections.
- Check the grounding.



USING THE DEVICE WITHOUT GROUNDING IS DANGEROUS AND PROHIBITED.

If more than one product is connected to the same source, each must have separate electrical outlets.

14.1 Drainage System

In hot open buffets, the drainage system is very important in terms of maintaining hygiene and healthy operation of the device. Here is a general outline of how the drainage system should be in a hot open buffet;

MODEL MODELS	INTERIOR TEMPERATURE °C	CAPACITY CAPACITY GN1/1	POWER POWER KW	DIMENSIONS DIMENSIONS (W*D*H cm)	WEIGHT WEIGHT kg
BWWI1300	+10 / +70	3	2	130X80X90/148	145
BWWI1600	+10 / +70	4	3	160X80X90/148	165
BWWI1900	+10 / +70	5	4	190X80X90/148	185

14.2 Hot Pool Inside the Counter

- Hot buffets have a hot pool with bain-marie system.
- The condensation water accumulated in this pool and the water used after cleaning must be drained.

14.3 Drainage Point

- There is a drain plug at the lowest point of the pool.

- This plug can be screwed or have a practical on-off system.
- It is designed to be completely disassembled when necessary (for ease of cleaning).

14.4 Drain Hose / Pipe

- The drain plug is connected to a hose or stainless drain pipe.
- This pipe:
 - Either it is connected directly to the waste water drain,
 - Or it is directed to a collection container (bucket, wastewater tank).



15. GENERAL WARNINGS

Please comply with the instructions and warnings stated in this manual and directly on the machine. Otherwise, the manufacturer will not accept any responsibility for accidents or other malfunctions that may occur due to negligence.

- The devices may only be operated by trained experts.
- Do not operate the device when there is no water.
- During the installation or maintenance of the device, this user manual must be read carefully, all labels on the device must be followed and possible precautions must be taken against accidents.

If there are small children around, do not leave the device running or with the doors unlocked.

Do not touch the device while it is operating with wet or damp hands or bare feet.

Storing wet foods may cause steam to form. This does not affect the normal operation of the appliance.

Never insert tools such as screwdrivers under the protective covers or between rotating parts.

Before starting any cleaning, relocation, maintenance or repair activities on the device, be sure to turn off the main switch and unplug the device.

In case of fire or flame outbreak for any reason in the area where the device is used, quickly turn off the gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the flame.

- During maintenance and service operations, please pay attention to the pressure level of the refrigerant circuit and the electrical equipment inside the device.
- Before connecting the machine to the power supply, make sure that the relevant values match the requirements on the label located on the rear of the device.
- In addition to personal protective equipment, use aprons, non-slip and waterproof shoes, rubber gloves, protective glasses and masks.
- Without informing the manufacturer and following the rules specified in the relevant user manuals. Any changes made will void the warranty.



15.1 Hot Service Unit transportation and displacement

The Hot Service Unit must be transported in an upright position, as shown on the label. The Hot Service Unit must be transported in a way that will not cause any damage. Depending on the location and distance of the products, they can be sent packaged or unpackaged, depending on the customer's request. Packages can be made as cardboard boxes or wooden cases. Loading and transportation must be done with a pallet truck or forklift with appropriate wings. Damage to the product during loading and unloading is not covered by the warranty. In this case, the repair of the product or replacement of the damaged part belongs to the customer.

15.2 Storage

When not in use for a long period of time, the Hot Service Unit should be stored and kept in accordance with the following storage conditions.

Store the product in a closed place.

Do not keep it in places that are curved or not completely flat.

Do not store in extremely hot or extremely cold environments.



Keep your product away from substances that may cause corrosion.

15.3 Final checks

Serious damage can be prevented by performing some routine checks before operating the Hot Service Unit.

It is essential to check that the Hot Service Unit is not damaged during installation.

Make sure that the control panel's electrical wiring is undamaged and correct.

Make sure the electrical power connection is made correctly.

Make sure the rotating parts are positioned so that they can operate properly.

16. SETUP



16.1 Areas not suitable for use

Cabinets should not be used in the following areas in the Hot Service Unit.

In explosive or non-clean air environments, also in places where the air contains high levels of oil or dust,

In places where there is a risk of fire,

In places subject to adverse weather conditions,

Adapters, plugs or in electrical sources to which several plugs are connected.



If the power cable is damaged, only the manufacturer, service or a trained personnel may replace the power cable.



Transporting and moving the Hot Service unit



Read this manual very carefully, it contains important information regarding installation and maintenance. Keep this manual for future reference.

17. ASSEMBLY

In order for the refrigerator to provide optimum performance, be sure to place the product in a location with high air circulation and away from heat sources.

17.1 Preparation

Remove the cabinet from its packaging carefully.

Remove the PVC coating on the stainless parts of the cabinet, and also remove the protective parts placed by the manufacturer to prevent any damage to the cabinet during transportation.

Peel off the protective nylon on the device. If any adhesive residue remains on the surface, clean it with a suitable solvent (e.g. Henkel-Helios).

Place the device on a flat surface with the wheels in contact.

Connect the water inlet and waste water lines (if applicable).

Protect your device from heat sources such as stoves, ovens, hobs, radiators. If this is not possible, place the device at least 50 cm away from the specified heat sources.

Do not expose the device to direct sunlight due to the risk of food spoilage due to insufficient cooling.

Before use, clean the HOT SERVICE UNIT with a soft and clean cloth or special stainless cleaning sprays.

- Clean the trays and other internal parts with any anti-bacterial detergent available at normal sales points.
- Then, clean the detergent with a soft sponge and dry it with a dry cloth.

Never clean with a strong cleaner that may damage the finish of the stainless steel. Do not use large amounts of liquid during this cleaning.



Damage that may occur to electrical parts due to liquid contact is not covered by the warranty.



17.2 Pre-Operation Preparation

Make sure that the electrical power and cables to be connected to the product will provide the required electrical power.



If there is more than one plug or additional connection on the adapter, never supply electricity to the device.



Make sure that the Hot Service Unit is placed away from heat sources: oven, radiator, direct sunlight etc.

Leave at least 75mm (3inch) space at the back of the HOT SERVICE UNIT, this is important for condensation.

There must be at least 50 cm (19 inches) of space between the upper body of the HOT SERVICE UNIT and the ceiling.

If the above conditions are not met, there will be a serious decrease in the operating performance of the products, causing premature wear of the compressor and much more energy loss than normal.

17.3 Connection

Before operating the Hot Service Unit, follow the instructions below.

18. PURPOSE AND USE

This Hot Service Unit is designed to serve hot products such as vegetable dishes, meat dishes, rice, pasta and other food items that need to be served hot in restaurants, dining halls and large kitchens.

To avoid any harm to either the device or the user, do not use the device for any other purpose.

Manufacturer company;

Due to the use of the device for purposes other than those specified above or its operation by untrained persons,

Due to incorrect installation,

Due to inadequate cleaning and maintenance,

Due to maintenance or technical interventions not performed by authorized technicians,

Due to the lack of original spare parts,

Due to any operation performed without complying with the user manual,

No liability is accepted for any consequential damage to people, animals or property.



These devices are not suitable for use in environments where there is a risk of explosion or fire, or in environments with adverse weather conditions (where there is no clean air, and where oil and dust levels are high).

18.1 Moving or displacing

When transporting the Hot Service Unit, it must be carried in an upright position as shown on its packaging and in a way that will not cause any damage.

Depending on the location and distance to be transported, products can be sent with or without packaging, depending on customer requests. Packages can be cardboard + stretch film or additionally with wooden cages.

Loading and transportation must be done with a pallet truck or forklift.

Damage to the product during loading and unloading is not covered by the warranty.

19. USE

The device is designed for professional use and should only be used by trained persons.

19.1 Before Operation

Check if the device has any damage during installation.

Make sure that the control panel, electrical cables and connections are undamaged and correct.

Never power the device via adapters, multiple plugs or additional connections.

Make sure that the ventilation holes in front of the cooling unit of the device are not blocked.

The device is designed to operate under maximum ambient temperature of 24-26°C and relative humidity conditions of 60%.

If the above conditions are not met, serious losses will occur in the operating performance of the product, causing premature wear of the eco-watt and excessive energy loss.

19.2 Temperature Degrees

The type of product to be kept in the hot tub, the outside temperature and the frequency of opening the door directly affect the operating performance of the device.

The Hot Service Unit, which operates at +10 - +70 degrees, is used only for the display of cakes and similar products.

19.3 Placement of Foods



Before placing food into the HOT SERVICE UNIT, it must be waited for the temperature cabinet to reach the set value.

Do not place hot food or uncovered liquids in the cooling cabinet.

Be sure to cover all foods.

When placing the products, be careful not to block the air flow inside.



20. OPERATING

20.1 Operating the Device

Plug the device into a grounded socket.

Turn on your device with the on-off button.

Turn on the fan of your device.

Do not open the covers until your device is in mode.

Set your device to +10 - +70 degrees with the digital thermostat on the control panel.



Activates the cooling of the device.

Activates the lighting of the device.

Activates the ventilation of the device.

Note: Operating the remote control (1) is sufficient for the device to heat.

20.2 Device in close mass

Turn the on-off switch to the "Off" position.

Unplug the power plug from the socket.

EV3X21 DIGITAL THERMOSTAT

20.3 General Features

Dimensions: 75 x 33 x 39.5 mm.

4 digit display, height: 29 mm.

Energy saving mode

Intelligent "adaptive defrost"

Record and display compressor operating times

Easy installation on the panel, “plug and play” structure

Door switch input

EV3X21 Hot Service Unit is a digital thermostat with touch screen and various advanced features designed for counter type cabinets and display shelves, cold rooms and wine coolers.

The device provides defrosting at regular intervals and lengths. The temperature of the controlled system is displayed on the screen.

Thanks to some parameters, the movements of the compressor can be controlled and overloads that may occur due to excessive work done in a short time can be prevented.

There is an alarm system that attracts attention with warning flash indicators. There is no audible alarm.

20.4 ThermostatInnen

8- Compressor operation LED (in cold weather)

9- Defrost operation LED (in cold weather)

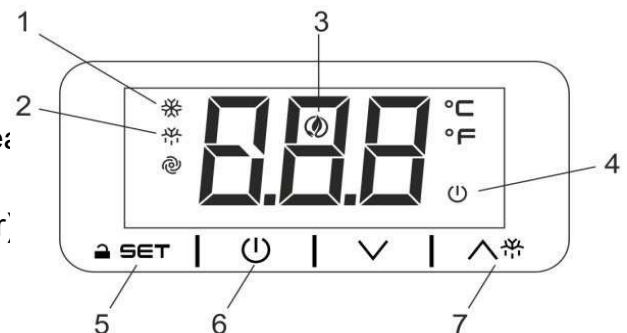
10-Low energy consumption LED

11-“Stand-by” ON/OFF LED

12-PROGRAMMING key

13-DEVICE ON AND OFF BUTTON (Press and hold for 4 seconds)

14-Manual defrost button (hold for 4 seconds) (in cold weather)




20.5 Tusput onlmlnln use acome outlmasl(»Loc» text on the screen)

-Press any button for more than 2 seconds. «UnL» will appear on the screen. You can use the keys.

Note: For security reasons, the device automatically switches to key lock if no keys are pressed for 30 seconds.

To perform any action, first remove the key lock

20.6 Viewing and changing the set value



SET Press the key quickly once and release your hand. The set value appears on the screen and  LED flashes


To change the value, within 20 seconds  or  Use the keys to set the required value.

SET Press the button again or wait 20 seconds without pressing any buttons.





Note: The set value can be changed between the values assigned by the r1 and r2 parameters. Please review the manual for detailed information.

20.7 Device to standby mode

 You can switch the device to standby mode by pressing and holding the button for 4 seconds. While you hold the button,  LED flashes to notify that the operation will be performed.

THERE IS NO TEXT ON THE SCREEN (INCLUDING THE GREEN LEAF) ONLY THE RED BLACK IN THE LOWER RIGHT CORNER  IF THE LED IS ON, THE DEVICE IS OFF.

20.8 Possible symbols and warnings that may appear on the screen (alarms)

LEDS	EXPLANATION
	Compressor led; When it is on steady, it means the ignition is working. When it is flashing, it means that the set value is being changed or the contact is getting ready to be activated.
	Defrost LED; When it is on steady, it means defrost is active.
	Low energy consumption LED If the temperature values are displayed on the screen and this LED is on, the device has entered the "energy saving" mode. If the LED is on and the screen is not visible, the device is used to reduce electricity consumption, The digital thermostat has entered "low energy consumption" mode. If any button is pressed, the display will return. NOTES: IF IT IS NOT DESIRED, THE VALUE OF THE HE3 PARAMETER IS SET TO "0".
<input type="checkbox"/> C	Celsius degree LED; When lit, the measurement is in Celsius degrees
<input type="checkbox"/> F	Fahrenheit degree LED; When lit, the measurement is in Fahrenheit degrees
	"STAND-BY" On/Off LED. If it is on, it means the device is turned off.

20.9 Parameters of the whole factorylka settingsIna dhen.d.üto rmekcof

First of all, make sure that the device is not in standby mode and the key lock is on.

SET Press and hold the button for 4 seconds. “PA” will appear on the screen.

SET Press the button quickly and release your hand.

Enter the parameter RESET password “149” using the up and down arrow keys within 15 seconds.

SET Press the key quickly and release your hand or wait for 15 seconds without performing any action. “dEF” will appear on the screen.

Press the SET button.

Within 15 seconds, use the up and down arrow keys to change the value to “4”.

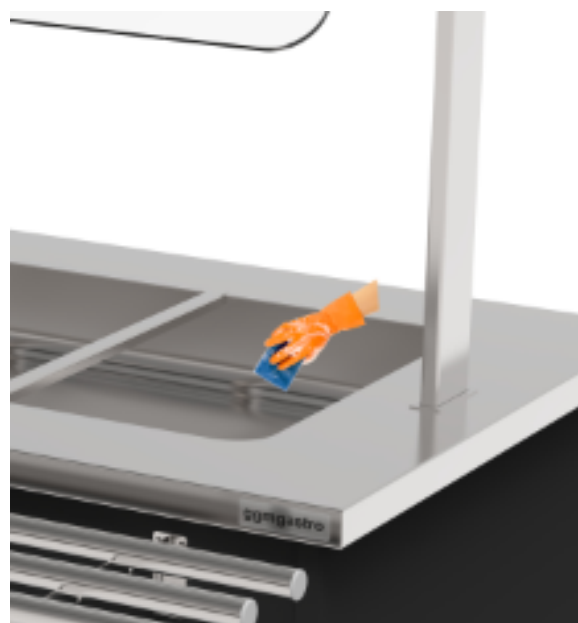
SET Press the key quickly and release your hand. The screen will display " " will flash. Then the process will be completed.

Disconnect the device from the power supply and reconnect it.

21. CLEANING AND MAINTENANCE



- The cleaning of the sinks is done with a damp cloth and detergent, so as not to scratch the sheet metal surface.



21.1 Periodic check/malar

Periodic maintenance should be carried out to ensure that electrical cables and electrical appliances are not damaged.

21.2 See non-periodic/malar

These maintenance must be carried out by persons authorized by the manufacturer. The manufacturer accepts no liability for any problems that may arise or may arise in the future due to repairs carried out by unauthorized persons.

Before starting any cleaning or maintenance activities on the device, be sure to unplug it from the socket.

To clean the device, use a cloth soaked in warm water and an unscented, food-safe type of cleaner (detergent).



Never use detergents with abrasive content that could damage the interior or exterior surfaces of the device or wire brushes that could cause scratches.

After cleaning, rinse with hot water and dry with a soft cloth. Leave the doors open until the inside of the device is dry.

Do not clean the device with direct or high pressure water. Otherwise, it may cause electrical installation failure.


If a dangerous situation is observed in the device, notify the authorized service. (In your application, please specifically state the serial number and model written on the label on the side of the device.) Do not allow unlicensed persons to intervene in the device. Otherwise, your device will be out of warranty.

In addition, maintenance and repair of malfunctions resulting from your failure to perform maintenance operations that you are obliged to perform are subject to a fee.

If the device will not be used for a long time, disconnect the power supply, take out the food inside, clean the entire surface with a disinfectant that does not harm foodstuffs to protect against oxidation, leave the doors open to prevent mold, bad odor and oxidation, and cover it to protect against dust..

22. PROBLEMS

The table below lists common problems that may occur with the products and their solutions.

 **TO ENSURE THAT THE PRODUCT WORKS CORRECTLY, PLEASE FOLLOW ALL OF THE MANUFACTURER'S RECOMMENDATIONS SPECIFIED IN THIS USER MANUAL AND ALSO HAVE YOUR PRODUCT INSPECTED PERIODICALLY BY PROFESSIONALS.**



22.1 Rules to be followed during maintenance, repair and use

- Do not attempt to repair the device yourself.
- In case of any malfunction, contact your dealer or authorized service.
- Technical intervention on the device must be carried out by qualified authorized service personnel.

23. SPARE PARTS

23.1 Use of Original Spare Parts

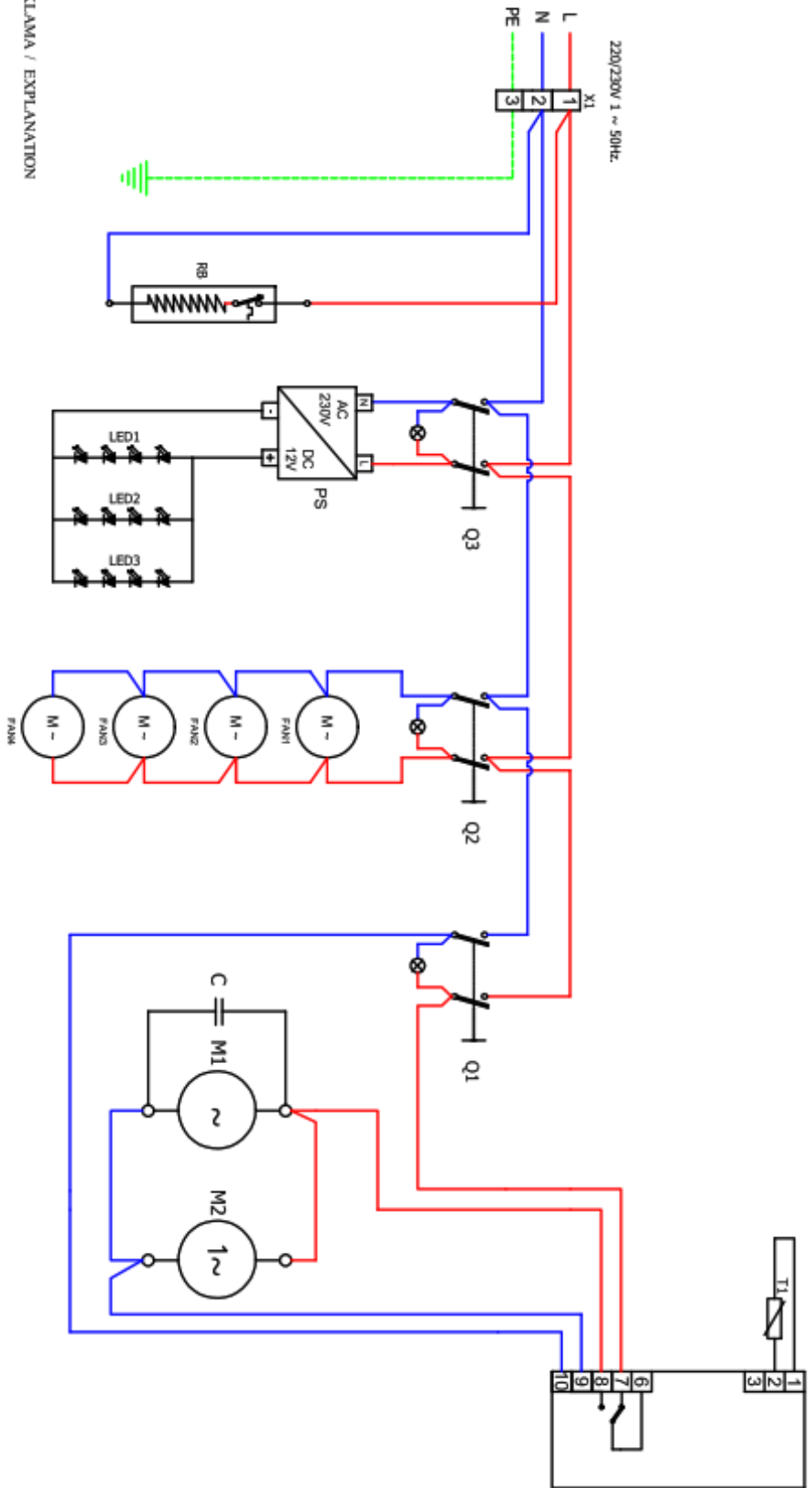
Any spare part can be found by informing the production time of the product. The manufacturer does not accept any responsibility for problems arising from the use of non-original spare parts.

24. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	POSSIBLE REASONS	POSSIBLE SOLUTIONS
The device is not receiving power.	The appliance is not plugged into the socket.	Insert the plug into the socket.
	The power input cable is faulty / cut.	Check / call authorized service.
	The main switch of the device is off.	Turn on the main switch.
	The control panel is not receiving power.	Check / call authorized service.
	The on-off switch is closed.	Turn on the on-off switch.
Failure to reach desired temperature	The heating degree was not selected correctly.	Check the heating degree and increase the degree if necessary.
	The device is placed near a heat source (stove, oven, etc.) or is exposed to direct sunlight.	Keep the device away from heat sources and direct sunlight as described in the "INSTALLATION" section.
	The ambient temperature of the device is excessive.	Check the ambient temperature and reduce it if possible.
	The appliance is not plugged into the socket.	Insert the plug into the socket.
	The power input cable is faulty / cut.	Check / call authorized service.
	The main switch of the device is off.	Turn on the main switch.
	The control panel is not receiving power.	Check / call authorized service.
	The lighting switch is off.	Turn on the lighting switch.
	Products are poorly distributed or product overloaded	Redistribute product load according to initial instructions
Abnormal sounds	Unit not level properly	Level the unit following the installation instructions
	Friction with other objects	Move the unit and avoid contact with other objects. Locate the hose in the drain pan

Lighting does not work.	The appliance is not plugged into the socket.	Insert the plug into the socket.
	The power input cable is faulty / cut.	Check / call authorized service.
	The main switch of the device is off.	Turn on the main switch.
	The control panel is not receiving power.	Check / call authorized service.
	The lighting switch is off.	Turn on the lighting switch.
	The fluorescent bulb is defective.	Check / call authorized service.
Water on the ground	Unit not level properly	Level the unit following the installation instructions.
	Other objects friction	
	Drain hose outside of drain pan	Move the unit and avoid contact with other objects. Locate the hose in the drain pan

!!! THE LIFE TIME OF THE PRODUCTS IS 10 YEARS



ACIKLAMA / EXPLANATION

- X1 : Enerji Giriş Terminali / Mains Terminal Block
- M1 : Kompresör / Compressor
- M2 : Kondensör Fanı / Condenser Fan
- FAN1,2,3,4 : Fan / Fan
- S1 : Kabina Sensörü / Cabinet Sensor
- D : Dijital Kontrol Ünitesi / Digital Control Board
- RB : Baharlastırıcı Rezistans / Evaporation Resistance
- Q1, 2, 3 : Anahtar / Switch
- LED1, 2, 3 : Led / Led
- C : Motorstart Kapasitörü / Motor Start Capacitor
- PS : Power Supply



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0