

PATATES SOYMA MAKİNASI

POTATO PEELER

KULLANIM KILAVUZU TR
INSTRUCTIONS MANUAL GB
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
PY



MODEL

MPS10-11-20

İNOKSAN



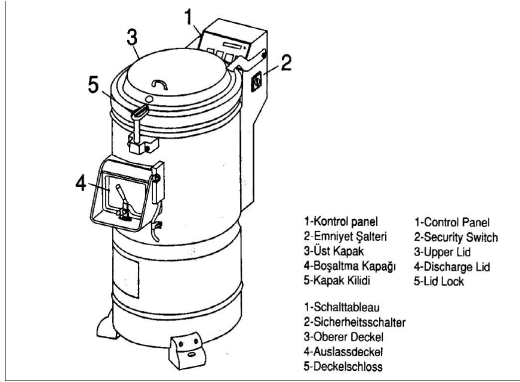
08 - 11
12 - 15
16 - 19

TR / PATATES SOYMA MAKİNASI
GB / POTATO PEELER
DE / KARTOFFEL SCHÄLMASCHINE

INDEX | İÇİNDEKİLER



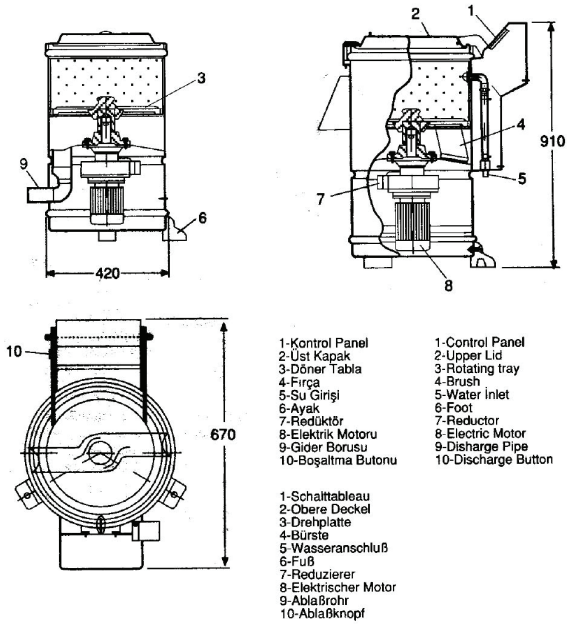
PATATES SOYMA MAKİNASI
POTATO PEELER
KARTOFFEL SCHÄLMASCHINE

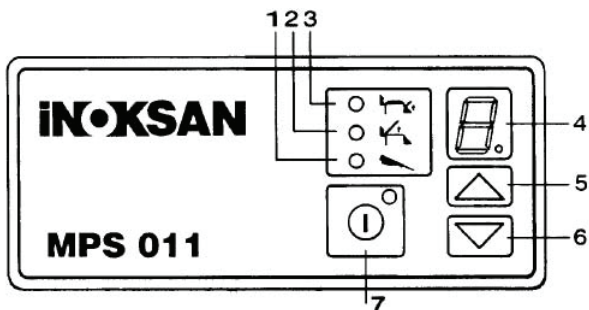


Şekil-1 / Figure-1 / Darstellung-1

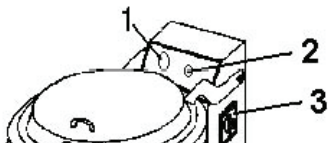
Şekil-2 / Figure-2 / Darstellung-2

MPS 011



CONTROL PANELİ / CONTROL PANEL / SCHALTTABLEAU ZUR KONTROLLE

- 1 - Termik Arıza Göstergesi / Thermic Defect Indicator / Thermische Sörungsanzeige
- 2 - Üst Kapak Açık Göstergesi / Upper Lid Open Indicator / Oberer Deckel "Auf" Anzeige
- 3 - Boşaltma Kapağı Açık Göstergesi / Discharge Lid Open Indicator / Auslassdeckel "Auf" Anzeige
- 4 - İşlem Modu Göstergesi / Process Mode Indicator / Betriebsanzeige
- 5 - Zaman Arttırma Tuşu / Time Increasing Key / Zeit Schnell Taste
- 6 - Zaman Azaltma Tuşu / Time Decreasing Key / Zeit Langsam Taste
- 7 - Start-Stop Tuşu / Start-Stop Key / Start-Stop Taste

MPS 010 CONTROL PANELİ / CONTROL PANEL / SCHALTTABLEAU ZUR KONTROLLE

- 1 - Zaman saati / Timer
- 2 - Açma kapama anahtarı / On-Off switch
- 3 - Emniyet şalteri / Security switch / Sicherheitschalter

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN					
		MPS010 / MPS 011		MPS020	
Genişlik / Width / Breite	mm	420		520	
Derinlik / Depth / Tiefe	mm	670		800	
Yükseklik / Height / Höhe	mm	910		910	
Patates / Patato		Doldurma Kapasitesi / Loading Capacity / Einfüllkapazität	Kg/Sefer Kg/Times	10	25
Kartoffeln		Doldurma Kapasitesi / Loading Capacity / Einfüllkapazität	Kg/Sefer Kg/Times	225	500
Soğan / Onion		Doldurma Kapasitesi / Loading Capacity / Einfüllkapazität	Kg/Sefer Kg/Times	5	10
Zweibeln		Doldurma Kapasitesi / Loading Capacity / Einfüllkapazität	Kg/Sefer Kg/Times	110	200
Soyma Süresi / Peeling Period / Abschäldauer	Dk/min.	1-1.2			
Motor Gücü / Motor Power / Motor Leistung	kW	0,37		1,1	
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Elektrischer Anschluss	V	380-400V 3N AC 50-60Hz		380-400V 3N AC 50-60Hz	
Kablo Kesiti / Cable Crosscut / Kabeldurchmesser	mm ²	5x1.5		5x1.5	
Su Girişi / Water Inlet / Wasser Anschluss	inch	3/4"		3/4"	

Tahliye / Discharge / Ausgang	(mm)		70	70
Net Ağırlık / Net Weight / Netto Gewicht	Kg		49	65

1. MONTAJ

- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu çıkarınız.
- Cihazı düzgün ve sert bir zemin üzerine teraziye alarak yerleştiriniz.
- Cihazı çalışma esnasında sarsıntıya meydan vermemek için ayak deliklerinden yere monte ediniz.
- Cihazı aşırı nemli, tozlu ve etrafındaki sıcaklığın 55°C'yi geçtiği ortamlara yerleştirmeyiniz.
- Su bağlantısının ve giderinin rahat bağlanabilmesi için cihazı duvardan minimum 10cm uzağa yerleştiriniz.

Su Bağlantısı

- Cihaza bağlanacak su normal şebeke suyu olmalıdır.
- Cihazın bulunduğu yere 3/4" tesisat çekiniz ve ucuna cihazla birlikte verilen hortum bağlantısına uygun musluk takınız.
- Musluk ile cihaz su girişi arasına verilen hortumu bağlayınız.
- Cihaz giderini de hortum ya da PVC boru ile gider kanalına bağlayınız. Burada gider hattının soyulmuş kabuklarla tıkanmamasına özen gösterilmelidir. Ayrıca kanalın tıkanmaması için de giderin aktığı yere süzgeç koyunuz.

2. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz DIN VDE 0100 elektrik tesisat standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke geriliminden beslenmelidir.
- Elektrik bağlantı hattı için H07 RN-F kalitesinde 5x1,5 mm² kesitinde kablo kullanılmalıdır.
- Cihazın besleme hattına max 16A. 'lik sigorta koyulmalıdır.
- Voltaj toleransı \pm %10'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Bunun için DIN VDE 0100 madde 540 göz önünde bulundurulmalıdır.

UYARI : Cihazın montajı ve elektrik bağlantısı

standartlara uygun olarak yetkili kişilerce yapılmalıdır.

3. KULLANICI TALİMATI

- Cihaz patates ve soğan soyma amacına yöneliktir. Cihazı bunun dışındaki sebze ya da meyvelerin soyulmasında ya da daha değişik bir amaç için kullanmayınız.
- Büyük çaplı ve tümsek kısmı oval döner tabla patates soyulmasında, küçük çaplı ve tümsek kısım düz döner tabla ise soğan soyma işleminde kullanılmalıdır. (Soğan soyma tablası standart ürün portföyüne dahil değildir.).
- Yapılan deneylerde 5 kg patates cihazla 30 saniyede %10 fire ile soyulurken aynı miktardaki patates elle 35 dakikada %18 fire ile soyulabilmektedir.
- Cihazı ilk çalıştırmadan önce ılık sabunlu su ve gıda maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile iyice temizleyiniz.
- Cihaza kapasitesinin (Patates: 10 kg, Soğan: 5 kg) üzerinde yükleme yapmayınız.
- Cihazın daha uzun ömürlü olması ve minimum fire miktarı verebilmesi için ortalama 5-7 kg ürün yüklemesi yapılmalıdır.
- Yükleme esnasında patateslerin aşırı çamurlu, biçimsiz ve aralarında yabancı maddelerin (taş, kum vs.) olmamasına dikkat ediniz.
- Cihaza ürünü yükmeden önce boşaltma kapağının kapalı olmasına dikkat ediniz.
- Ürünün cinsine ve tazeliğine göre soyma zamanı doğru seçilmelidir.
- Döner tablanın ok işareti (saat) yönünde dönmesine dikkat edilmelidir.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda su giriş vanası kapalı olmalıdır.
- Cihaz normal şartlarda döner tablasının özel yapısı ve formu sayesinde çok iyi soyma kalitesi verir. Eğer soyma kalitesi düşerse aşağıdaki nedenlere bakılmalıdır:

Soyma zamanı yetersiz seçilmiştir.

Patateslerin şekli çok biçimsizdir.

Su veya su basıncı yetersizdir.

Aşırı patates veya soğan yüklenmiştir.

- Çalışma alanındaki gürültü basınç seviyesi 67 dB (A)'dır.
- İdeal soğan soyma için orta büyüklükte soğan kullanınız. Soğanların döner tabla ile gövde arasına sıkışmamasına dikkat ediniz.

UYARI: 1- Cihaza patates soyma amaçlı döner tabla (Şekil 2 No: 3) takılıdır. Eğer soğan soyma işlemi yapacaksanız bu tablayı yukarı doğru çekip çıkarın ve soğan soyma tablasını takınız.

2- Cihaz üst kapağının kırılmaması için üzerine herhangi bir cisim koymayınız, kapağa kuwet uygulamayınız.

4. ÇALIŞTIRMA

4.1 - Tuşların Fonksiyonu (Sadece MPS011 için)

START - STOP Tuşu: Bu tuşa basıldığında eğer cihaz çalışmıyorsa çalışmayı başlatır; çalışıyorsa çalışmayı durdurur. Cihaz çalışırken sol üst köşedeki ışık yanık kalır.

ARTTIRMA Tuşu: Çalışma süresinin belirlenmesinde kullanılır. Her basıldığında süreyi bir dakika artırır.

AZALMA Tuşu: Çalışma süresinin belirlenmesinde kullanılır. Her basıldığında süreyi bir dakika azaltır.

4.2- Cihazın Çalışması (Şekil-1)

- “3” nolu kapağı açınız. Ürünü 10 kg’ı geçmemek kaydı ile seviye işaretine kadar doldurunuz. Bu esnada “4” nolu kapak kapalı olmalıdır.
- Su giriş vanasını açınız.
- “3” nolu kapağı kapatınız ve “5” nolu kapak kilidini üzerine getirerek kapağı sıkıştırınız.
- Cihaza bağlı olan ana şalteri açınız.

MPS010 modeli için :

- Pano üzerindeki “2” nolu açma-kapama anahtarını açınız.
- “1” nolu Zaman saati ile çalışma süresini ayarlayınız.

(1...4dk)

MPS011 modeli için :

- Bu durumda işlem modu göstergesinde “n” değeri görülür. Bu değerde iken Start-Stop tuşuna basıldığında cihaz süresiz olarak çalışmaya başlar.
- Eğer çalışma süresi seçilecekse Arttırma-Azaltma tuşları ile istenen süre (1...9 dk) ayarlanır ve Start-Stop tuşuna basılır. Her 1 dakika sonunda süre geriye doğru sayar ve girilen süre dolduğunda sesli ikazla birlikte Start-Stop ışığı yanıp sönmeye başlar.
- Tekrar Start-Stop tuşuna basılır ve sesli ikaz iptal edilir, ışık söner.
- Soyma işlemi sonrası boşaltma butonuna basıldığında işlem modu göstergesinde “d” değeri görülür.
- Cihaz çalışırken boşaltma kapağı açılırsa cihazın çalışması durur.Tekrar çalıştırmak için kapağı kapatıp start tuşuna basınız.

UYARI : Cihazı asla susuz çalıştırmayınız.

Cihaz çalışırken elektrikler kesilirse ana şalteri kapatarak cihazı şebeke geriliminden ayırınız.

4.3- Ürünün Boşaltılması (Şekil-1)

- “4” nolu boşaltma kapağının altına uygun bir kap koyunuz.
- Boşaltma kapağını açınız.
- Boşaltma butonuna (Şekil-2 No: 10) eliniz basılı kalacak şekilde basınız.
- Bu durumda döner tabla (Şekil-2 No: 3) dönmeye ve soyulan ürünler boşalmaya başlar.
- Boşaltma işlemi bittikten sonra boşaltma butonundan elinizi çekiniz ve boşaltma kapağını kapatınız.

4.4- Cihazın Kapatılması

- Açma-kapama anahtarı kapatınız. (MPS010)
- Stop tuşuna basınız. (MPS011)
- Emniyet şalterini “0” konumuna getiriniz.
- Su giriş vanasını kapatınız.

UYARI: Emniyet şalteri açık fakat cihaz stop konumu pozisyonunda iken dışarıdan başka birinin müdahalesi ile ya da sizin istem dışı start verebileceğiniz ihtimaline karşı boşaltma kapağı açıkken elinizi üstten ya da boşaltma kısmından içeri sokmayınız.

5. TEMİZLİK

- Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek bir dezenfektan ile temizleyiniz.
- Yine her çalışma günü sonunda cihaz içinde arta kalan soyulmuş kabukların dışarı atılabilmesi için cihazı sadece suyla birkaç dakika çalıştırınız.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Haftada bir makinanın üst kapağını açarak döner tablayı yukarı doğru çekip çıkarınız. Döner tablayı, ceketini ve döner tablanın altını ılık sabunlu su ve dezenfektan ile temizleyiniz.

UYARI : Cihazı elektrik-elektronik aksamına zarar vermemek için direkt yada yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.

Her temizleme ve bakım işleminden önce ana şalteri kapatarak makinayı şebeke geriliminden ayırınız ve gerekirse şaltere izinsiz müdahale edilmemesini güvenlik altına alınız. (Kilit gibi)

6. EMNİYET TEDBİRLERİ

- her türlü elektriksel veya mekanik arızalarda ya da tehlike durumlarında emniyet şalteri "0" konumuna getirilir, üzerine kilit takılarak ilgisiz kişilerin cihaza müdahalesi ya da tekrar çalıştırılması önlenir.
- Çalışma esnasında eğer cihazın üst kapağı veya boşaltma kapağı açılırsa zamanlayıcı ve motorun çalışması durur, cihaz stop konumuna geçer. MPS011 modelinde ön paneldeki "kapak açık" gösterge ışığı yanar. Sinyal sürekli ötmeye başlar. Kapaklar kapatıldığında cihazın çalışması için yeniden programlanıp start tuşuna basılması gerekir.

7. TAŞIMA VE DEPOLAMA

- Cihazı ağaç palet üzerinde bir taşıma aracı ile taşıyınız. Eğer bu mümkün değilse 2-3 kişi ile cihazın altından tutup kaldırarak taşıyabilirsiniz.
- Taşıma esnasında hareketli ya da sökülebilen kısımları (üst kapak, boşaltma kapağı, gider borusu) zorlamayınız.
- Cihaza ve zemine zarar vermemek için sürükleyerek taşımayınız.
- Cihaz eğer uzun bir müddet kullanılmayacaksa, hava koşullarından (aşırı soğuk, sıcak, nem vs.) etkilenmeyecek bir yerde depolanmalı ve paslanma tehlikesi olan yerler gıda maddelerine zarar vermeyecek vazelinle ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.

DIKKAT : Cihazı dik olarak taşıyınız.

- Ambalaj Ölçüleri :
Yükseklik :1060 mm
Genişlik : 500 mm
Derinlik : 700 mm
Brüt Ağırlık : 55 kg

8. BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazın sağlıklı çalışma ömrünü uzatmak için redüktör dişli kutusunun yağının (No:140) periyodik olarak değiştirilmesi gerekir. Yağlama işlemi, cihaz günde;
8 saatin altında çalışıyorsa 1 yıl
8 - 12 saat çalışıyorsa 6 ay
12 saatin üstünde alıştıysa 3-4 ay
ara ile yapılmalıdır. Bu işlemi yetkili servis elemanına yaptırınız.
- Cihazın kumanda paneli arka sacını 6 ayda bir sökerek üzerindeki tozları uygun bir fırça ile temizleyiniz.
- Döner tablanın sessiz çalışması ve rahat sökülüp

takılabilmesi için geçme yerini 25-30 günde bir gres yağı ile yağlayınız.

- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.

OLASI PROBLEMLER SEBEPLERİ ÇÖZÜMLERİ		
PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
1- Döner tabla dönmüyor.	<ul style="list-style-type: none"> - Termik koruyucu atıktır. - Motor arızası vardır - Redüktör arızası vardır. - Üst kapak kapanmamıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrol ediniz/ değiştiriniz. - Yetkili servise haber veriniz - Yetkili servise haber veriniz. - Kontrol ediniz/ kapatınız.
2- (MPS011 de) Elektronik panel çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> - Elektronik karttaki sigorta atıktır. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yetkili servise haber veriniz.
3- Cihaz gövdesinde paslanma oluyor.	Uygun olmayan kimyasal temizleyiciler kullanılmıştır.	<ul style="list-style-type: none"> - Cihazı kullanma talimatına uygun temizleyiniz.
4- Cihaza su gelmiyor.	<ul style="list-style-type: none"> - Su giriş vanası kapalıdır. - Selenoid valf bozulmuştur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vanayı kontrol ediniz. - Yetkili servise haber veriniz.

1- INSTALLATION

- Rip off the protective nylon on the equipment.
- Place the equipment on a flat surface by proper levelling.
- Fix the equipment to the floor in order to avoid the jolting.
- Do not place the equipment in environments too humid, dusty and above 55°C temperature.
- Install the equipment at least 10 cm away from the wall for easy water and discharge connection.

Water Connection

- Normal network water must be connected.
- Arrange for a 3/4" installation for the equipment and, connect a proper tap to the hose delivered together with the equipment.
- Connect the delivered hose between the tap and the water inlet of the equipment.
- Connect the equipment discharge to the drain channel through a PVC pipe or a hose.
- The discharge line should be checked for the peels and better to use a filter for drain.

2 - ELECTRICAL CONNECTION

- The equipment should be connected to a network proper to DIN VDE 0100 Electric Installation Standards.
- The equipment should be fed by 380-400V 3N AC 50-60Hz network voltage.
- A cable of the H07 RN-F quality, 5x1,5mm² crosscut should be used for the electric connection line.
- Max. 16A fuse should be used for electric connection installation.
- Voltage tolerance should not be more than $\pm 10\%$
- Earthing has to be done. For this, consider DIN VDE 0100 clause 540.

WARNING : The installation and electrical con-

nection of the equipment should be done by authorized personnel according to regional standards.

3 - OPERATING INSTRUCTIONS

- The equipment is used for peeling potatoes and onions. Do not use it for other purposes or for peeling vegetables or fruit other than potatoes and onions.
- The big rotating tray is to be used for the peeling potatoes, the small one is (should be ordered as option) for onions. Onion peeling tray is not included in product.
- 5 kilos of potatoes have been peeled in 30 second with a loss of 10%, while potatoes of the same amount have been peeled in hand with a loss of 18% in 35 minutes.
- Clean the appliance with lukewarm soapy water before the initial operation.
- Do not overload the appliance (Potato:10kg, Onion:5kg).
- Average 5-7 kilos of product should be loaded for long life operation and minimum loss.
- Make sure the potatoes to be peeled are not muddy, shapeless and there are no particles such as stones, sand etc.
- Make sure the discharge lid is closed before the loading.
- The right peeling time should be chosen according to the kind and freshness of the product.
- Rotating unit must turn at the direction of the arrow. (Clockwise).
- Make sure the water inlet valve is closed when the appliance isn't used.
- Under normal conditions the appliance gives a very good peeling quality. If the peeling quality falls, check the following reasons:

Wrong peeling time is chosen.

The potatoes are shapeless.

Water or water pressure is inadequate.

The appliance is overloaded with potatoes or onions

- The acoustic power emitted during the operation is 67 dB(A).
- Use medium-size onions for ideal peeling. Take care that onions are not squeezed between rotating tray and body.

NOTE: 1- The appliance has a rotating tray for peeling potatoes. (Figure 2. No:3) If you want to peel onions, pull out this tray and fix the other tray given together with the appliance.

2 - Do not put any object on the upper lid and do not apply pressure on to the lid.

4-OPERATION

4.1 - Functions of the keys (only for MPS011)

START / STOP Key : Pressing on this key the appliance starts or stops if already working. The light in the left upper corner is on during operation.

FORWARD Key : Is used to set the operation period. Prolongs the period for one minute every time it is pressed on.

BACKWARD Key : Is used for to set of the operation period. Shortens the period for one minute every time it is pressed on.

4.2 - The operation of the appliance (Figure-1)

- Open the lid number "3" Load the product - not more than 10 kg.- up to the level sign. Meanwhile the lid number "4" should be closed.
- Turn on the water inlet valve.
- Close the lid number "3".
- Turn the main switch to position "1".

For MPS010 model :

- Turn the switch on number "2".
- To set the operation period, turn the timer button to adjust the desired operation period (1 min....4 min).

For MPS011 model :

- In this situation, "n" value appears on the process mode indicator. The appliance starts to operate continuously if you apply start-stop button when the appliance is in that value.
- To set the operation period, press on the increasing-decreasing keys to adjust the desired operation period(1 min....9 min). Then press start-stop keys. The machine counts down at the end of each minute, when the adjusted operation period is over, start-stop indicator gives sound-alarm.
- Press start-stop key again, cancel sound-alarm to put the indicator to off position.
- At the end of peeling process, press discharging button then "d" value will appear on the process mode indicator.
- If the discharge lid is opened during the operation, the appliance stops. To operate again, close the lid and press the start key.

CAUTION : 1- Never operate the appliance when there is no water in it.

2 - If electricity goes off during the operation, switch off the main switch.

4.3 - Unloading the product (Figure - 1)

- Place a proper pot under the discharge lid number "4".
- Open the discharge lid.
- Press the discharge key (Figure:2 no:10) on the control panel.
- At this position the rotating tray (Figure-2 no:3) will start turning and the peeled products will start discharging.
- After the discharging, take your hand off the discharge key and close the discharge lid.

4.4 - Switching off the equipment

- Turn the switch off number "2". (MPS010)

Press the stop key. (MPS011)

- Turn the safety switch to "0" stage.
- Turn off the water inlet valve

CAUTION: Never enter your hands into the appliance when the the discharge lid is open.

5-CLEANING

- Clean the appliance with a cloth soaked in lukewarm soapy water and a disinfectant harmless to foodstuffs.
- After every working day operate the appliance filled with water for a few minutes, so that the remaining peels can be discharged.
- While cleaning the surface of the equipment, do not use any abrasive detergents, metallic brushes etc that may cause scratches.
- Pull out the rotating tray once a week and clean the tray the jacket and the bottom of the rotating tray with lukewarm soapy water and a disinfectant.

CAUTION : 1 - Do not wash the appliance with direct or high-pressure water which damages the electrical-electronical parts.

2 - Before each cleaning and maintenance process turn off the main key and cut off network voltage and if necessary prevent interference of unrelated people without permission.

6- SAFETY INSTRUCTIONS

- Security Key : In cases of any electrical or mechanical defect or danger, the security key is brought to the stage "0" locked and the interference of unrelated people to the appliance or its re-operation is prevented.
- If the upper lid or discharge lid of the appliance is opened while operating, the timer and the motor will stop. (for MPS011 model : The LID OPEN indicator lamp will beam. The signal will start peeping constantly. When the lids are closed it will be programmed again and start key will be pressed.)

7 - TRANSPORT AND STORAGE

- Carry the equipment on a pallet with a forklift. If this is not possible, you can carry it with 2-3 people, holding it from its bottom part.

- Don't force the mobile or portable parts during the transportation.(upper lid, discharge lid, drainage pipe).
- Do not drag the equipment.
- If the equipment is not going to be used for a long time, it should be stored somewhere that won't be affected by weather conditions (excessive coldness, heat, damp etc.) and vaseline should be applied on parts under corrosion risk.

CAUTION : Carry the equipment in up - right position.

- PACKAGE DIMENSIONS :

Height : 1060 mm

Width : 500 mm

Depth : 700 mm

Gross Weight : 55 kg

8 - MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work while electricity is on.
- To lengthen the life of the equipment change the oil of the reductor gearbox (No: 140) periodically. If the equipment operates daily for:

less than 8 hours in every 1 year

8-12 hours in every 6 months

more than 12 hours in every 3-4 months

oiling should be done. Have the authorized service personnel do this.

- Dismantle the back sheet of the control panel in every 6 months and clean the dust completely with a proper brush.
- Grease the fixing point every 25-30 days for the rotating tray to operate silently and for a comfortable fixing.
- In case of any defect or problem call your distributor's technical departments. Only experts should take care of the equipment.

POSSIBLE PROBLEMS - REASONS - SOLUTIONS		
PROBLEMS	REASONS	SOLUTIONS
1- Rotating tray doesn't turn	<ul style="list-style-type: none"> - Thermic preserver may be off - Possible motor defect - Possible reductor defect - Upper lid may not be closed 	<ul style="list-style-type: none"> - Check out / replace - Call the authorized service. - Call the authorized service. - Check out / turn off
2- The electronic panel does not operate. (MPS011)	<ul style="list-style-type: none"> - The fuse in the electronic card may be off. 	<ul style="list-style-type: none"> - Call the authorized service
3- Machine does not let in water	<ul style="list-style-type: none"> - Water inlet valve may be turned off. - Solenoid valve may be defected. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check out the valve. - Call the authorized service
4- There is corrosion on the body of the machine.	<ul style="list-style-type: none"> - Unproper chemical cleaners may have been used. 	<ul style="list-style-type: none"> - Clean the machine according to the operating instructions.

1 - AUFSTELLUNG DES GERÄTES

- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Stellen Sie das Gerät gerade und ausbalanciert auf einen stabilen Untergrund.
- Montieren Sie das Gerät durch die Löcher der Füße am Boden, damit es sich nicht während des Betriebes schüttelt.
- Das Gerät nicht in einer Umgebung aufstellen, in der es feucht, staubig und die Umgebungstemperatur höher als 55°C ist.
- Lassen Sie bitte mindestens 10 cm Abstand zur Wand für den Wasser- und Abflussanschluss.

Wasseranschluss

- Das Gerät soll an die normale Wasserversorgung angeschlossen werden.
- Bitte montieren Sie bis zum Aufstellungsort eine 3/4" Wasserleitung mit passendem Wasserhahn für den mitgegebenen Schlauch.
- Bauen Sie den mitgegebenen Schlauch zwischen das Gerät und den Wasserhahn.
- Verbinden Sie bitte den Abflussanschluss des Gerätes mit der Anschlussleitung durch einen Schlauch oder mit einer PVC Leitung. Bitte beachten Sie, dass die geschälten Restteile nicht die Abflussleitung verstopfen. Um dies zu vermeiden, montieren Sie ein Sieb zwischen die Abflussleitung und die Kanalisation.

2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät sollte an ein Stromnetz angeschlossen werden, welches den Normen DIN VDE 0100 entspricht.
- Die Stromspannung für das Gerät sollte 3N Pe AC 400V 50Hz betragen.
- Für die Stromversorgung sollte es ein Kabel in der Qualität H07 RN - F sein, und der Kabelquerschnitt sollte min. 5x1,5 mm² sein.
- Es sollte eine Sicherung eingesetzt werden, die max. 16 A. hat.

- Die Stromspannung sollte eine Toleranz von $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Dafür kommt die Norm DIN VDE 0100 § 540 in Betracht.

Hinweis: Die Montage und der elektrische Anschluss des Gerätes sollten nach den Begebenheiten des Standortes durch Fachpersonal durchgeführt werden.

3 - HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Die Maschine dient zum Abschälen von Kartoffeln und Zwiebeln.
- Bitte diese Maschine nicht zum Abschälen von anderem Obst oder Gemüse oder zu anderen Zwecken nutzen.
- Die Drehplatte mit grossem Durchmesser und ovaler Aufhebung (Bild 2 Nr.:3) ist zum Schälen von Kartoffeln, die Drehplatte mit kleinem Durchmesser und gerader Aufhebung ist zum Schälen von Zwiebeln. (Die Zwiebelschülplatte gehört nicht zur Standardausführung).
- In einer Untersuchung wurde festgestellt, dass 5 kg Kartoffeln mit der Maschine innerhalb 30 Sek. mit %10 Verlust geschält wurden, indessen kann die gleiche Menge per hand in 35 Min. mit 18% Verlust geschält werden.
- Die Maschine vor der Erstbenutzung bitte mit warmem Seifenwasser und für den Lebensmittelbereich nicht schädlichem Entkeimungsmittel sorgfältig reinigen.
- Die Maschine nicht über die Kapazität (Kartoffeln: 10 kg, Zwiebeln: 5 kg) befüllen. Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern und die Verluste zu minimieren, soll die Maschine mit 5-7 kg Ernte beladen werden. Beachten Sie bitte, dass die Kartoffeln nicht übermässig schmutzig, schlecht geformt oder mit Fremdkörpern (Stein, Sand usw.) belastet sind.
- Bevor die Maschine beladen wird beachten Sie, dass die Ausladeklappe geschlossen ist. Abschälzeit je nach Erntearart und Frische richtig einstellen.
- Beachten Sie, dass sich die Drehplatte in Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) dreht.

- Der Wasserhahn soll geschlossen sein, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- Die Maschine gibt normalerweise durch Sonderstruktur und Form der Drehplatte sehr gute Abschälqualität ab.
- Falls die Abschälqualität abfällt, müssen folgende Ursachen überprüft werden:

Abschälzeit ist nicht genug ausgewählt worden.

Die Kartoffeln haben schlechte Formen.

Wassermenge oder Wasserdruck ist nicht ausreichend.

Übermengen von Kartoffeln oder Zwiebeln geladen.

- Der Lärmpegel auf der Betriebsfläche ist 67 dB (A).
- Für eine ideale Schälung von Zwiebeln verwenden Sie bitte mittelgrosse Zwiebeln. Bitte aufpassen dass die Zwiebeln nicht zwischen der Drehplatte und der Gehäuse zerquetscht werden.

Warnung : 1- Die Drehplatte (Darstellung 2 Nr.:3) für Kartoffelschälen ist in der Maschine schon montiert. Falls Sie Zwiebeln abschälen möchten, ziehen Sie die Drehplatte hoch, und nehmen Sie sie ab. Danach montieren Sie die Zwiebelschälplatte.

2 - Um Schäden beim oberen Deckel zu vermeiden, stellen sie keine Gegenstände auf die Maschine und üben Sie keine Kraft an dem Deckel aus.

4 - INBETRIEBNAHME

4.1 – Tastenfunktionen (für MPS011)

- **Start-Stoptaste** : Durch Drücken der Taste ist die Maschine gestartet falls die Maschine nicht in Betrieb bzw. gestopt falls die Maschine in Betrieb ist. Das Lichtsignal an der Ecke links oben der Maschine bleibt an, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- **Vorwärtstaste** : Um die Betriebsdauer zu bestimmen. Jeder Druck verlängert die Zeiteinstellung um eine Minute.
- **Rückwärtstaste** : Um die Betriebsdauer zu bestimmen. Jeder Druck verkürzt die Zeiteinstellung um eine Minute.

4.2 - Anschalten (Bild-1)

- Öffnen Sie den Deckel Nr.:3. Füllen Sie das Produkt, jedoch nicht mehr als 10 kg. bis an die Markierung Währenddessen muss der Decken Nr.:4 geschlossen sein.
- Öffnen Sie den Wasserhahn.
- Schliessen Sie den Deckel Nr.:3, und befestigen Sie den Deckel mit dem Deckelriegel Nr.:5.
- Bringen Sie den Schalter auf dem Tableau in Stellung "1".
- In dieser Betriebsstellung wird auf der Betriebsanzeige die Buchstabe "n" angezeigt. Wenn Sie auf Start/Stop taste drücken, laeuft die Maschine ohne Zeitbegr.anzung.
- Wenn Sie eine bestimmte Betriebsdauer vorwählen möchten, können Sie die Maschine durch Drücken auf Schnell-Langsam tasten von 1 bis 9 Minuten einstellen. Nach der Einstellung der Betriebsdauer wird Start/Stop taste betaetigt. Auf dem Display wird die eingestellte Laufzeit rückwaerts gezaehlt. Nach dem Ablauf der Zeit wird ein akustisches Signal gehört und faengt die Start-Stop taste gleichzeitig zu blinken an.
- Wird die Start-Stop taste erneut betaetigt, erlöschen die akustische und optische Signale.
- Nach dem Ablauf des Schaelvorgangs wird auf Auslass knopf gedrückt und auf der Betriebsanzeige die Buchstabe "d" angezeigt.

WARNUNG : 1- Niemals die Maschine ohne Wasser arbeiten lassen.

2 - Die Maschine stoppt, wenn der Auslassdeckel während des Betriebes geöffnet wird. Zum nochmaligen Starten schliessen Sie den Deckel und drücken Sie erneut die Starttaste.

3 - Falls die Stromversorgung abbricht, während die Maschine in Betrieb ist, schalten Sie den Hauptschalter ab und trennen die Maschine von der Stromversorgung.

4.3 - Entnahme der Produkte

- Stellen Sie einen passenden Behälter unter den Auslassdeckel Nr.:4.

- Öffnen Sie den Auslassdeckel.
- Halten Sie die untere Deckelauslasstaste am Schalttableau gedrückt.
- In dieser Position fängt die Drehplatte an sich zu drehen und die ausgeschölkten Produkte auszulassen.
- Nach Beendigung der Auslassarbeiten lassen Sie die untere Deckelauslasstaste los und schliessen den Auslassdeckel.

4. 4 - Ausschalten

- Drücken Sie die Stoptaste. Falls Sie unabhängig von der Zeit arbeiten, lassen Sie den Dauerbetriebsknopf Nr : 5 los.
- Bringen Sie den Sicherheitsschalter in die Stellung "0".
- Schliessen Sie den Wasserhahn.

WARNUNG : Während der Sicherheitsschalter an und die Maschine in der Stopstellung positioniert ist, muss sie gegen unbefugtes Anschalten durch Dritte geschützt sein; ebenfalls wenn der Auslassdeckel geöffnet ist. Stecken Sie Ihre Hände nicht durch die obere - oder Auslassöffnung.

5 - REINIGUNG

- Die Maschine sollte am Ende jeden Arbeitstages mit einem in warmem Seifenwasser getauchten Tuch und einem Desinfektionsmittel, welches unschädlich für Lebensmittel sein sollte gereinigt werden.
- Die Maschine sollte auch noch an jedem Arbeitstag nur mit Wasser gefüllt und ein paar Minuten in Betriebgenommen werden, um die Maschine von den abgeschälten Restteilen zu befreien.
- Bei der Oberflächenreinigung der Maschine bitte darauf achten, dass keine starken Scheuermittel, Drahtbürsten und dergleichen verwendet werden, die Kratzer auf den Oberflächen bilden können.
- Einmal pro Woche ziehen Sie die Drehplatte hoch und nehmen Sie sie ab. Reinigen Sie die Drehplatte, den Mantel und die untere Seite der Platte mit warmem Seifenwasser und Desinfektionsmittel.

WARNUNG : 1 - Um keine Schäden an den elek-

trischen oder elektronischen Teilen der Maschine zu verursachen, bitte nicht mit direktem Wasserstahl waschen oder Wasser mit grossem Druck anwenden.

2 - Vor jeder Wartung und Reinigung den Hauptschalter abschalten und dadurch die Maschine vom elektrischen Strom trennen; stellen Sie ausserdem sicher, dass keine unbefugte Person an den Schalter kommt (z.B. durch Anbringung eines Schlosses).

6 - SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Sicherheitsschalter : Bei allen möglichen elektrischen oder mechanischen Störungen oder Gefahrensituationen wird der Sicherheitsschalter auf die Stellung "0" gebracht, durch Anbringung eines Riegels oder Schlosses wird die Handhabung durch unbefugte Personen verhindert.
- Der Zeitgeber und der Motor halten an und die Maschine geht in Stopposition, wenn der obere oder der Auslassdeckel während des Betriebes geöffnet wird. Das Lichtsignal "Deckel auf" auf dem Schalttableau leuchtet. Ein Signalton ist zu hören. Nach Schliessen der Deckel, zum nochmaligen Starten der Maschine muss erneut programmiert und die Starttaste gedrückt werden.

7 - TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG

- Transportieren Sie die Maschine auf hölzernen Platten mit einem geeigneten Transportmittel. Falls dies nicht möglich ist, können Sie die Maschine mit 2-3 Personen aufheben und transportieren.
- Bitte wenden Sie beim Transportieren keine Gewalt auf die beweglichen oder abmontierbaren Teile (wie oberen Deckel, Auslassdeckel, Abflussrohr) an.
- Bitte schleifen Sie die Maschine beim Transportieren nicht, um ihr selbst und dem Boden keine Schäden zuzufügen.
- Falls die Maschine längere Zeit nicht benutzt werden soll, müsste sie geschützt vor Witterungsbedingungen (starke Kälteeinflüsse,

Hitze, Feuchtigkeit usw.) aufbewahrt und die durch Rost gefährdeten Stellen mit einer feinen Schicht von nicht lebensmittelgefährdender Vaseline eingeschmiert werden.

ACHTUNG : Die Maschine bitte senkrecht transportieren.

Verpackungsmasse :

Höhe : 1060 mm

Breite : 500 mm

Tiefe : 700 mm

Bruttogewicht : 55 kg

8 - WARTUNG

- Auf keinen Fall die Wartung vornehmen, wenn die Maschine noch am elektrischen Strom

angeschlossen ist.

- Für einwandfreie Arbeit und längere Lebensdauer der Maschine muss das Schmieröl (Nr. 140) des Reduziergetriebes periodisch gewechselt werden. Der Ölwechsel soll gemacht werden, wenn die Arbeitsstunden der Maschine pro Tag wie folgt liegen:

unter 8 Std. einmal im Jahr

8-12 Std alle 6 Monate

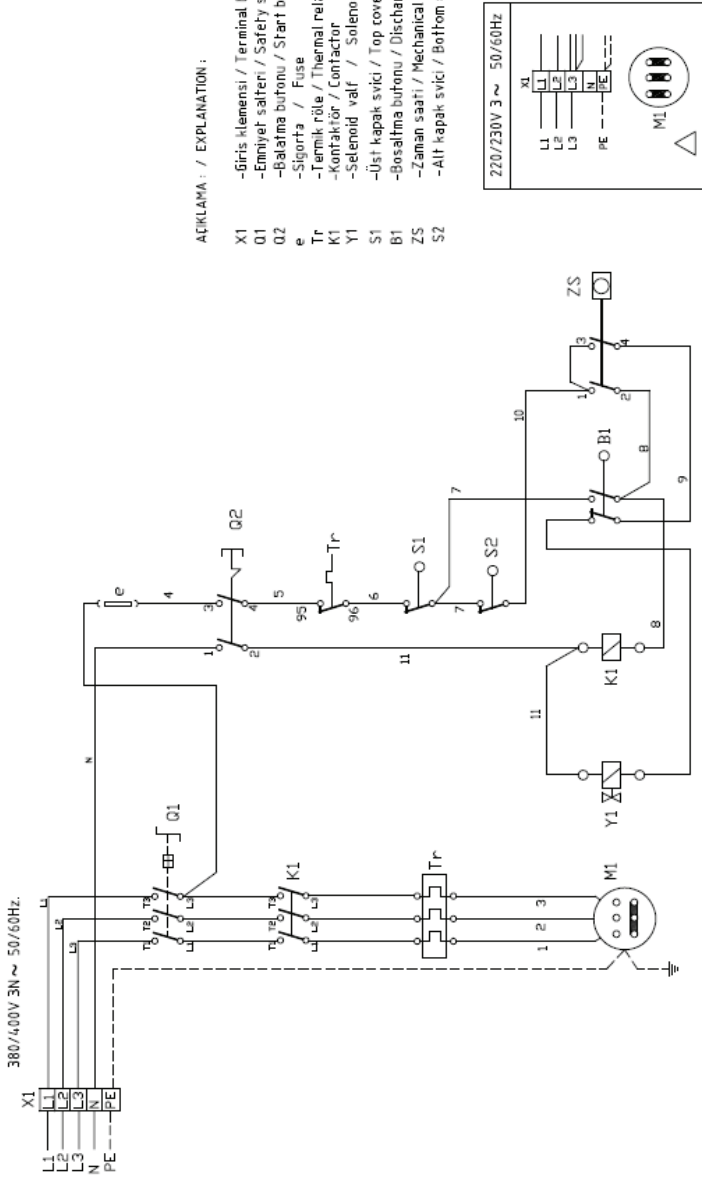
über 12 Std. alle 3-4 Monate

- Den Deckel hinter dem Schalttableau alle 6 Monate öffnen, um den sich eventuell gebildeten Staub mit einer passenden Bürste zu entfernen.
- Behandeln Sie die Anschlussstelle der Drehplatte alle 25-30 Tage mit Schmieröl, damit die Drehplatte lautlos arbeitet und leicht montierbar bleibt.

EVENTUELL MÖGLICHE PROBLEME - GRÜNDE - LOSUNGEN		
PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
1-Die Drehplatte dreht sich nicht.	- Thermischer Wächter defekt - Motorschaden - Reduziererschaden. - Oberer Deckel ist nicht zu	- Kontrollieren / auswechseln. - Kundendienst anrufen. - Kundendienst anrufen. - Kontrollieren / auswechseln
3-Electronisches Schalttableau funktioniert nicht (MPS011)	-Die Sicherung der elektronischen Karte ist defeck.	- Kundendienst anrufen
4-Die Maschine bekommt kein Wasser	Wasserhahn ist zu . -Selenoidisches Ventil ist defekt	-Kontrollieren Sie den Wasserhahn - Kundendienst anrufen
5 - Es bildet sich Rost am Maschinenkörper.	- Es sind eventuell unpassande chemische Putzmittel benutzt worden.	- Die Maschine nach den Richlinien der Gebrauchsanweisung reinigen.

AÇIKLAMA : / EXPLANATION :

- X1 -Giris klemensi / Terminal board
 Q1 -Emniyet switchi / Safety switch
 Q2 -Bakarlma butonu / Start button
 e -Sigorta / Fuse
 Tr -Termik röle / Thermal relay
 K1 -Kontakör / Contactor
 Y1 -Selenoid valf / Solenoid valve
 S1 -Üst kapak svici / Top cover switch
 B1 -Bosaltma butonu / Discharge button
 ZS -Zaman saati / Mechanical timer
 S2 -Alt kapak svici / Bottom cover switch



SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde No: 5 16159 BURSA

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

servis@ inoksan.com.tr

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tüm İstek ve Şikayetleriniz İçin Aşağıdaki Fax ve Telefon Numaralarından,

E-Mail Adresinden Bize Ulaşabilirsiniz.

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

servis@ inoksan.com.tr

İNOKSAN

İNOKSAN MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

İNOKSAN KITCHEN INDUSTRY AND TRADE CO

FABRİKA FACTORY

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 294 74 74
F: +9 0224 243 61 23
inoksan@inoksan.com.tr

SATIŞ - PAZARLAMA SALES - MARKETING

Yeni Yalova Yolu 6. Km No: 415 16250
Osmangazi / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 211 40 10 (6 Hat)
F: +9 0224 211 40 17
satis@inoksan.com.tr

İHRACAT EXPORT DEPARTMENT

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No:5 16159
Nilüfer / BURSA / TURKEY
Tel: +90 224 294 74 74 (Pbx)
Fax: +90 224 242 38 01
impex@inoksan.com.tr

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ AFTER SALES DEPARTMENT HEAD OFFICE

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cadde
No:5 16159 Nilüfer / BURSA / TURKEY
T: +9 0224 243 94 00
F: +9 0224 243 36 67

