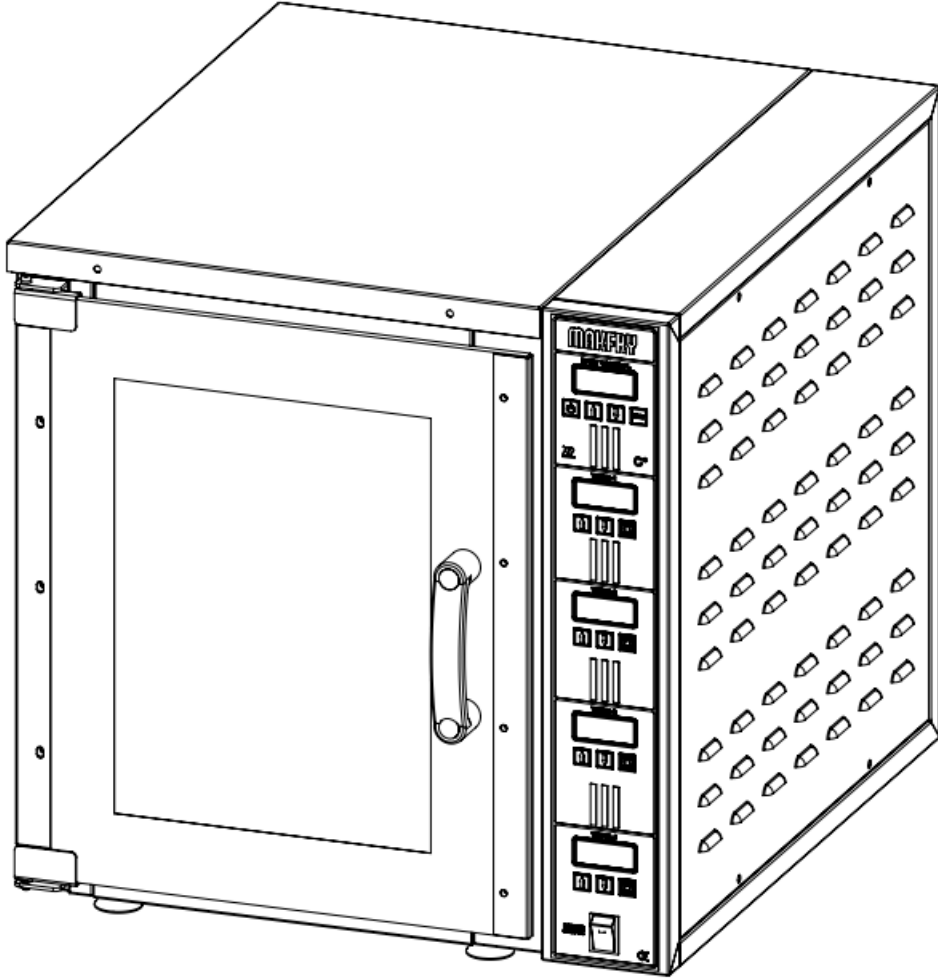


Dikey Sıcak Tutma Ünitesi HD4-V



HD4-V SICAK TUTMA ÜNİTESİ

KULLANMA KILAVUZU

SAYIN KULLANICI; MAKFRY AİLESİ OLARAK CİHAZIMIZI TERCİH ETTİĞİNİZ VE FİRMAMIZA DUYMUŞ OLDUĞUNUZ GÜVENİNİZDEN DOLAYI TEŞEKKÜR EDERİZ. CİHAZINIZDAN BEKLENTİLERİNİZE UYGUN VERİM ALABİLMENİZ VE UZUN SÜRELİ KULLANABİLMENİZ İÇİN KULLANMA KILAVUZU İÇERİSİNDEKİ TALİMAT VE BİLGİLENDİRMELERİ DİKKATLİCE OKUMANIZI, KULLANICILARINIZA OKUTMANIZI ÖNEMLE HATIRLATIRIZ. SATIN ALMIŞ OLDUĞUNUZ ÜRÜNÜN MONTAJI, KULLANILMASI VE BAKIMI İLE İLGİLİ BİLGİLER KULLANMA KILAVUZUNUN İÇERİSİNDE YER ALMAKTADIR.

LÜTFEN CİHAZINIZIN KURULUMUNU YAPMADAN ÖNCE KULLANMA KILAVUZUNU DİKKATLİCE OKUYUNUZ. BAĞLANTI ŞEBEKESİ YASAL MEVZUATLARA UYGUN ŞEKİLDE YETKİLİ PERSONEL TARAFINDAN HAZIRLANMALIDIR. CİHAZINIZIN ELEKTRİK BAĞLANTISININ YAPILACAĞI ŞEBEKE GERİLİMİ UYGUN ŞARTLARDA DEĞİLSE CİHAZ KAPASİTESİNİN ÜZERİNDEKİ GERİLİM ARIZALANMASINA SEBEBİYET VERECEK VE CİHAZINIZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR. ÜRETİCİ, KULLANIM KILAVUZUNUN BASIMINDAN VEYA ÇEVİRİSİNDEN KAYNAKLANAN, CİHAZIN HATALI KULLANIMINDAN DOĞACAK İNSANA, ÇEVRESİNE VEYA DİĞER MALZEMELERE GELECEK OLAN ZARARLANDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

Bu kullanım klavuzunu gerekli olduğunda kullanmak üzere kolay ulaşılabilir bir yerde saklayınız.

GARANTİ

Aşağıdaki koşullara tabi olarak, MAKFRY yalnızca gerçek alıcıya yönelik olarak MAKFRY cihazları ve yedek parçaları için şu sınırlı garantileri sunar:

YENİ EKİPMAN: Orijinal kurulum tarihinden itibaren iki (2) yıl içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir parçası (ampuller ve sigortalar hariç) İzmir – Türkiye de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından ücretsiz olarak onarılacak veya değiştirilecektir. Bu garantiyi geçerli kılmak için cihazın kayıt kartı, kurulumdan sonraki on (10) gün içinde MAKFRY'A gönderilmelidir.

YEDEK PARÇALAR: Orijinal kurulum tarihinden itibaren on beş (15) gün içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir yedek parçası (ampuller ve sigortalar hariç) TÜRKİYE-İZMİR' de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından teslim edilecek yada ücretsiz olarak onarılacak, değiştirilecektir.

Yeni ekipman ve yedek parça garantisi yalnızca kusurlu parçanın onarımı veya değiştirilmesini kapsar ve parçaların sökülmesi ve takılması için işçilik ücretlerini, seyahat masraflarını veya onarım ya da değiştirme işlemleri ile ilgili diğer masrafları içermez.

GENİŞLETİLMİŞ GARANTİ: MAKFRY, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan herhangi bir parçayı üretim tarihinden itibaren beş (5) yıla kadar değiştirecektir. Bu garanti, ürünün kötü kullanım veya kötüye kullanım nedeniyle (örneğin, elektrik elektronik kısma su kaçırılması gibi) arızalanması durumunda geçerli değildir.

2-5 YIL: Bu süre zarfında, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan cihaz ücretsiz olarak değiştirilecektir. Yeni cihazın montajı için işçilik ücretleri ve nakliye masrafları ile yalıtım, termal sensörler, yüksek limitler, bağlantılar ve donanım gibi değiştirilen diğer parçaların maliyetleri mal sahibinin sorumluluğundadır.

Herhangi bir talep, cihazın satın alındığı MAKFRY' a veya distribütöre sunulmalıdır. MAKFRY' ın yazılı izni olmadan başka biri ya da servis tarafından yapılan onarımlar için herhangi bir ödeme yapılmaz. Nakliye sırasında hasar meydana gelirse, derhal göndericiye bildirilmeli ve bir talep başvurusunda bulunulmalıdır.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, MAKFRY'A KARŞI HERHANGİ BİR GARANTİ İHLALİ YA DA DİĞER ŞARTLAR İÇİN TEK ÇÖZÜMÜ ORTAYA KOYAR. ALICI, BAŞKA BİR ÇÖZÜMÜN (HERHANGİ BİR TESADÜFİ VEYA SONUÇTA OLUŞAN ZARARLAR DAHİL) SUNULMAYACAĞINI KABUL EDER.

Yukarıda yazılan garanti şartları şu durumlar için geçerli değildir:

- (a)** Makinede değişiklikten, kötü kullanımdan veya elektriksel alana sıvı teması ve suistimalden kaynaklanan hasar / hasarlar ;
- (b)** Ekipmanın seri numarası çıkarılmış veya tahrif edilmesi;
- (c)** Ayrıca ampuller ve sigortalar hariç tutulur.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, TÜM DİĞER GARANTİLERİN (AÇIK VEYA ZİMNİ) YERİNE GEÇER; TİCARETE ELVERİŞLİLİK VE BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK DA DAHİL, TÜM DİĞER GARANTİLER HARIÇ TUTULUR. MAKFRY, KENDİSİ DIŞINDAKİ HERHANGİ BİR KİŞİNİN BAŞKA BİR YÜKÜMLÜLÜK VEYA SORUMLULUK ÜSTLENMESİNE İZİN VERMEZ

BU KILAVUZ, GELECEKTE BAŞVURMAK ÜZERE UYGUN BİR YERDE SAKLANMALIDIR.

Bu cihazın bağlantı şeması, bu klavuzda yer almaktadır — montaj ve elektrik bağlantıları için bu şemayı takip edin.

Model HD 4V, elektrik ve mekanik kısımlardan oluşan bir sistem içermektedir. Ancak, ayarlanabilir ısıtıcı elektrik olmadan çalıştırılmaz. Elektrik geri geldiğinde sistem otomatik olarak normal çalışmasına dönecektir.

Cihazın bulunduğu alanı yanıcı maddelerden uzak ve temiz tutun.

Uygun olmayan kurulum, ayar, değişiklik, servis veya bakım; maddi hasara, yaralanmaya veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya servis yapmadan önce kurulum, işletim ve bakım talimatlarını dikkatlice okuyun.

BU CİHAZIN VEYA BAŞKA BİR CİHAZIN YAKININDA BENZİN YA DA DİĞER YANICI BUHARLAR VE SIVILAR SAKLAMAYIN VEYA KULLANMAYIN. YANGIN VEYA PATLAMA MEYDANA GELEBİLİR

1- İçindekiler

1- İçindekiler	6
2- ÜRÜN TANITIMI	8
2.1 Teknik Bilgiler	8
2.2 Ürün Hakkında	8
3- GÜVENLİK VE KURULUM	9
3-1- GÜVENLİK UYARILARI	9
3-1.2- KURULUM ÖNCESİ BİLGİLENDİRME	10
3-2 KURULUM.....	10
3-3 Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri	12
3-4 Devrilen Sıcak Gıdadan Korunma	12
3-5 Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme	12
3-6 ÖLÇÜLER	13
3-7 Sıcak Tutma Ünitesi Kurulumu için Önemli Notlar	14
3-8 Önemli Uyarılar	14
3-9 Elektrik Bağlantısı Kurulum Talimatları	15
3-10 Elektrik Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları	15
3-11 Servis İçin Hareket Edilebilirlik	16
4- CİHAZ KULLANIM	17
4-1 CİHAZ GENEL BAKIŞ	17
.....	17
4-2 Cihaz Güç Verme	18
4-3 Sıcaklık Ayarları ve İlk Çalıştırma	18
4- 4 TIMER Ayarları ve Tepsi Kullanımı	20
4-5 HOLD ON Süreci.....	21
5- Elektrik Diagram	22
6- TEMİZLİK VE BAKIM	23
6-1 TEMİZLİK.....	23
6-2 BAKIM.....	24
6-3 -Önemli Uyarılar	24
7- YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL).....	25
2- UNIT INTRODUCTION	33
2.1 Technical Information	33
2.2 About the Product	33
3- SAFETY AND INSTALLATION.....	34

3-1- SAFETY WARNINGS	34
3-1.2- PRE-INSTALLATION INFORMATION.....	35
3-2 INSTALLATION	35
3-3 Fire Prevention and Safety Measures	37
3-4 Protection from Spilled Hot Food	37
3-5 Proper Leveling for Correct Operation.....	37
3-6 Dimensions.....	38
3-7 Important Notes for Installing the Keeping Warm Unit.....	39
3-8 Important Warnings	39
3-9 Electrical Connection Installation Instructions.....	40
3-10 Important Safety Notes for Electrical Connections.....	40
3-11 Mobility for Service	41
4- Device Operation.....	42
4-1.....	42
.....	42
4-2 Powering the Device	43
4-3 Settings and Initial Start-Up	43
4.4 Timer Settings and Tray Operation	45
5- Electrical Diagram.....	47
6- CLEANING AND MAINTENANCE	48
6.1 Cleaning	48
6.2 Maintenance.....	49
7- SPARE PARTS LIST (GENERAL)	50
8- Dünya Geneli Bayilerimiz (Worldwide Distributors)	53
TURKEY	53
FRANCE	53
KAZAKHSTAN	53
SAUDI ARABIA.....	53
GREECE	53
9- GARANTİ BELGESİ	54

2- ÜRÜN TANITIMI

MAKFRY HD-4 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ENDÜSTRİYEL MUTFAKLARDA KULLANILMAK ÜZERE TASARLANMIŞ OLUP, PROFESYONEL KULLANICILAR TARAFINDAN KULLANILMASI TAVSİYE EDİLMEKTEDİR.

2.1 Teknik Bilgiler

Model	HD4-V
EBATLARI	GENİŞLİK:650 mm DERİNLİK:600 mm YÜKSEKLİK: 620 mm
ENERJİ	220-240 V 3,2 kW 50-60HZ
AĞIRLIK	50.3 KG
KAPASİTESİ	20KG

2.2 Ürün Hakkında

MAKFRY HOT DISPLAY, temel bir gıda servis ve teşhir ekipmanıdır. Bu cihaz, kurumsal ve ticari gıda hizmetlerinde geniş bir kullanım alanı bulmuştur.

Bu cihaz, pişirilmiş yiyeceklerin servis edilene kadar **ideal sıcaklıkta tutulmasını** sağlamak üzere tasarlanmıştır. **Şeffaf camlı kabin yapısıyla** yiyeceklerin hem sıcak kalmasını hem de görsel olarak teşhir edilmesini mümkün kılar. Böylece yiyeceklerin **kuruması ve bayatlaması önlenirken**, hijyenik koşullarda **saklama ve sunum** sağlanır.

Isı: Genellikle **60 °C – 70 °C** arası ayarlanır. Fanlı sıcak hava sirkülasyonu ile çalışan bu cihazda, ısı gıdaların belirli bir sıcaklıkta homojen olarak tutulmasını sağlar. Yiyeceklerin servis süresine kadar güvenli ve taze kalması için sıcaklığın ideal aralıkta (genellikle 60–70 °C) olması gerekir. Fan sayesinde sıcak hava kabin içinde eşit dağıtılır, bu da gıdanın her noktasının aynı sıcaklıkta kalmasını sağlar. Uygun ısı seviyesi hem mikroorganizma üremesini önler hem de gıdanın dokusunun ve lezzetinin korunmasına yardımcı olur. Çok yüksek sıcaklık, gıdanın kurumasına veya yanmasına neden olabilirken, düşük sıcaklık ise yiyeceğin soğumasına ve bozulmasına yol açabilir. Bu nedenle ısı, gıda güvenliği ve kalite açısından kritik bir parametredir.

Zaman: Zamanlayıcı (Timer) özelliği, gıdaların **ne kadar süreyle sıcak tutulduğunu kontrol etmek** açısından büyük önem taşır. Yiyeceklerin uzun süre sıcak kalması, lezzet ve nem kaybına neden olabilir. Ayrıca belli bir süreden sonra gıdaların besin değeri azalabilir. Timer, kullanıcıya belirli bir süre sonunda uyarı vererek gıdanın artık servis dışı bırakılması gerektiğini hatırlatabilir. Böylece hem ürün kalitesi korunur hem de gıda israfı önlenmiş olur. Zaman yönetimi sayesinde, çalışanların iş planlaması da kolaylaşır ve enerji tasarrufu sağlanır.

3- GÜVENLİK VE KURULUM

3-1- GÜVENLİK UYARILARI

MAKFRY Hot Display, bir dizi güvenlik özelliği ile donatılmıştır. Ancak güvenli bir kullanım sağlamak için cihazın doğru şekilde kurulumu, çalıştırılması ve bakım prosedürlerinin tam olarak anlaşılması gereklidir. Bu kılavuzdaki talimatlar, doğru prosedürleri öğrenmenize yardımcı olmak için hazırlanmıştır.

Özellikle önemli ya da güvenlikle ilgili bilgiler verildiğinde, şu ifadeler kullanılmıştır: **TEHLİKE (DANGER)**, **UYARI (WARNING)**, **DİKKAT (CAUTION)** ve **BİLDİRİM (NOTICE)**. Bu terimlerin kullanımı aşağıda açıklanmıştır:

	GÜVENLİK UYARI SEMBOLÜ, kişisel yaralanma türünde bir tehlikeyi belirtmek için TEHLİKE, UYARI veya DİKKAT ile birlikte kullanılır.
	BİLDİRİM (NOTICE), özellikle önemli bilgileri vurgulamak için kullanılır.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü olmadan kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa maddi hasar oluşabilir.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü ile birlikte kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa hafif veya orta düzeyde yaralanmalara neden olabilir.
	UYARI (WARNING), potansiyel olarak tehlikeli bir durumu belirtir ve önlem alınmazsa ölüm veya ciddi yaralanmalar meydana gelebilir.
	TEHLİKE (DANGER), kaçınılmadığı takdirde ölüm veya ciddi yaralanmalarla sonuçlanacak yakın bir tehlikeli durumu ifade eder.

Bu ifadeler, cihazın güvenli kullanımını sağlamak ve potansiyel riskleri önlemek için talimatları dikkatle takip etmenizi hatırlatır.

3-1.2- KURULUM ÖNCESİ BİLGİLENDİRME

ÜRÜNÜN NAKLİYE SÜRESİNCE KASASINDA HERHANGİ BİR HASAR OLMADIĞINI KONTROL EDİNİZ.
ÜRÜNÜN PARÇALARININ EKSİKSİZ GELDİĞİNİ KONTROL EDİNİZ.

GIDA İLE TEMAS EDEN PARÇALAR PASLANMAZ ÇELİKTE ÜRETİLMEKTEDİR. GIDA İLE TEMAS EDEN
PLASTİK PARÇALAR GIDA YÖNETMELİKLERİNE UYGUN OLARAK ÜRETİLMEKTEDİR. TÜM PLASTİK
PARÇALAR MALZEME SEMBOLÜ İLE İŞARETLENMİŞTİR.

ÜRÜNÜN KURULUM SONRASI AMBALAJ MALZEMELERİNİ GÜVENLİK VE ÇEVRE KOŞULLARINA GÖRE
BULUNDUĞUNUZ ÜLKENİN YÖNETMELİKLERİNE UYGUN BİÇİMDE İMHA EDİNİZ. GERİ
DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR MALZEMERİ (FOLYO, KARTON, STRAFOR VS.) İLGİLİ GERİ DÖNÜŞÜM KUTULARINA
ATINIZ. HERHANGİ BİR ELEKTRİK Lİ DONANIMI ÇÖPE ATARKEN KABLOSUNU KESİP KULLANILMAZ HALE
GETİRİNİZ.

3-2 KURULUM

Isıtıcı, ahşap bir tabana cıvatalı olarak ve naylon koruyucu ile kaplanmış şekilde sevk edilir. Model
tamamen monte edilmiş olarak gönderilir.



Isıtıcıya matkap veya vida gibi nesnelerle delik açmayın, aksi takdirde elektrik çarpması veya bileşen
hasarı meydana gelebilir.



Ahşap kasa açıldıktan sonra üst kısmındaki bandı kesin.

Sevkiyat sırasında oluşan herhangi bir hasar, teslimat görevlisinin yanında not edilmeli ve görevliden
ayrılmadan önce imza alınmalıdır.



Naylonu sıcak tutma ünitesinin üzerinden kaldırın.

Ünitenin sahip olduğu kapaklardan herhangi birini açın ve sepeti ile tüm aksesuarları çıkarın.

Üniteyi taşınırken dikkatli olun, yaralanmaları önlemek için özen gösterin.

Sıcak tutma ünitesi yaklaşık 50 kg ağırlığındadır.



Sıcak tutma ünitesinin doğru konumlandırılması, operasyon hızı ve kullanım kolaylığı açısından çok önemlidir. Yiyeceklerin kolayca yüklenip boşaltılabileceği, aynı zamanda yemek siparişlerinin hazırlanmasını engellemeyecek bir yer seçin ve sürekli bir servis sağlamak için etkili olacaktır.



Sıcak tutma ünitesinin yanına, en az bir tarafına iniş veya boşaltma masaları yerleştirilmelidir. Maksimum verimlilik, düz bir hat üzerinde çalışıldığında elde edilir; yani, pişirilmiş ürün bir taftan girerken, servis edilecek ürün diğer taraftan çıkar. Sipariş teslim işlemi, hafif bir verim kaybıyla başka bir alana taşınabilir.

Sıcak tutma ünitesine düzgün bir şekilde teknik müdahale edebilmek için, tüm taraflarında 60cm boşluk bırakılmalıdır. Teknik Servis için erişim, yan panellerden birinin çıkarılmasıyla sağlanabilir.



3-3 Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri

HD4-V, yanıcı ve yanmaz malzemelerden minimum 20 cm yan ve arka boşluk bırakılarak monte edilmelidir.



3-4 Devrilen Sıcak Gıdadan Korunma

Sıcak gıdaların devrilerek ciddi yanıklara neden olmasını önlemek için Sıcak tutma ünitesi, devrilmeyi veya hareket etmeyi önleyecek şekilde konumlandırılmalı ve kurulmalıdır. Stabilizasyon için sabitleme bağları kullanılabilir.



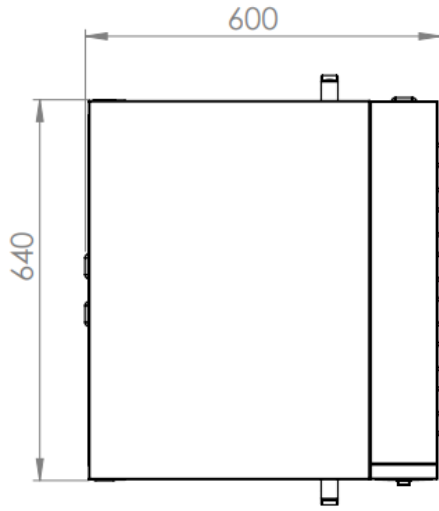
3-5 Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme

Sıcak tutma ünitesi, içinde yiyeceklerin eşit şekilde ısınabilmesi için yanlardan yana ve önden arkaya doğru su terazisi kullanılarak düzgün bir şekilde seviyelendirmemelidir.

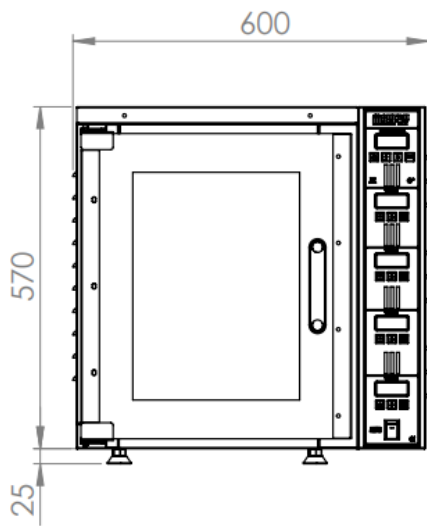
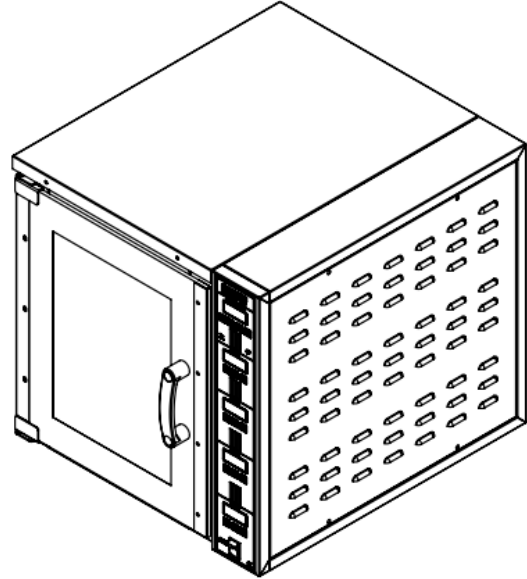


Bu seviyelendirme talimatlarına uyulmaması, yiyeceklerin bulundukları kaplardan taşmasına ve ciddi yanıklara, kişisel yaralanmalara, yangına veya maddi hasara neden olabilir.

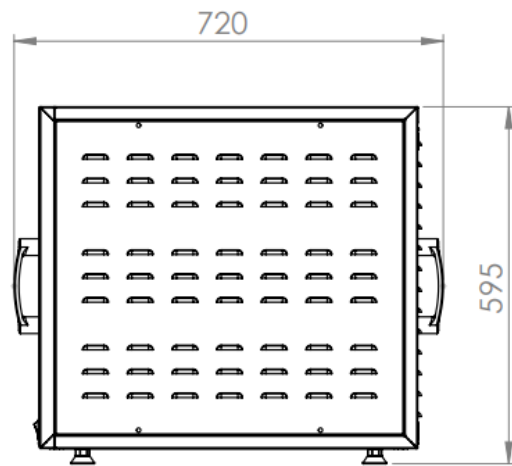
3-6 ÖLÇÜLER



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

3-7 Sıcak Tutma Ünitesi Kurulumu için Önemli Notlar

HD 4V Hot Display kurulurken, cihazın elektrik kablosu ve havalandırma çıkışlarının önüne engel konulmamalıdır.

Havalandırma çıkışlarının tıkanması, sıcak havanın içeride birikmesine, cihaz performansının düşmesine ve olası arızalara yol açabilir.

Cihaz, üretim aşamasında 220-240 V / 50-60 Hz elektrik şebekesi için ayarlanmıştır. Elektrik beslemesinin cihazın etiketinde belirtilen değerlere uygun olması gerekir. Bu bilgileri cihazın sağ yan panelinde yer alan kimlik etiketinden kontrol edebilirsiniz.



Elektrik bağlantısı için gereksinimler:

- Nominal gerilim: 220–240 V AC
- Frekans: 50–60 Hz
- Toprak hattı bağlantısı zorunludur.

Ayrıca yemek ısıtıcının 50-60 Hz aralığında çalışması cihazın dünyada istenilen her noktada kullanılmasını sağlar.

Bu talimatlara uyulması, cihazın güvenli, verimli ve uzun ömürlü çalışması için kritik öneme sahiptir.

3-8 Önemli Uyarılar

Makine kimlik kartında belirtilenden farklı bir yöntemle kullanmaya çalışmayın.



Gerekirse, cihazınızın elektriksel bağlantı ve aksesuar montajları yetkili servis veya distribütör tarafından yapılmalıdır.

Yanlış elektrik bağlantısı veya uygunsuz montaj, elektrik çarpması, yangın veya cihaz arızasına yol açarak ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Bu talimatlara kesinlikle uyulması, güvenli ve sorunsuz bir çalışma ortamı sağlamak için zorunludur.

3-9 Elektrik Bağlantısı Kurulum Talimatları

Aşağıda, ısıtıcının ana elektrik hattı beslemesine bağlamak için önerilen bağlantı talimatlarını bulabilirsiniz.

Ciddi kişisel yaralanmaları önlemek için:

3-10 Elektrik Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları

HD 4V Hot Display cihazının elektrik bağlantıları, ilgili standartlara ve yerel elektrik yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

Cihazın elektrik beslemesi, etiketinde belirtilen gerilim ve akım değerlerine uygun olmalıdır. Elektrik hattında yapılacak herhangi bir bakım veya test öncesinde, cihazın elektrik beslemesi mutlaka kesilmelidir.



Kabloların kesitleri ve kullanılan bağlantı elemanları cihazın güç gereksinimlerini karşılayacak kapasitede olmalı, gevşek veya hatalı bağlantılar engellenmelidir.

Topraklama bağlantısı kesinlikle yapılmalı ve düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Elektrik bağlantılarında oluşabilecek herhangi bir kaçak, kısa devre veya yalıtım problemi yangın veya elektrik çarpması riskini artırabilir.

Bu nedenle cihazın elektrik bağlantıları yetkili servis tarafından yapılmalı ve uygun testler tamamlanmadan cihaz çalıştırılmamalıdır.

3-11 Servis İçin Hareket Edilebilirlik

Cihazın temizliği ve servisi sırasında kolay taşınabilmesi için, elektrik kablosunun kolayca çıkarılabilir ve takılabilir olması önemlidir:



Cihazın elektrik kablosu, bakım ve temizlik işlemlerinden önce mutlaka prizden çıkarılmalıdır.

Taşınabilirliği sınırlayan kablo sabitlemeleri varsa, bu sabitlemeler kolayca açılacak türde olmalıdır.

Temizlik ve bakım işlemleri tamamlandıktan sonra, elektrik bağlantısının doğru gerilim ve frekansta (etikette belirtilen değerlere uygun) olduğundan emin olunmalıdır.

Cihazın mutlaka toprak hattı olan uygun bir prize takılması gerekmektedir.

Elektrik bağlantılarının sökölüp takılması işlemleri yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

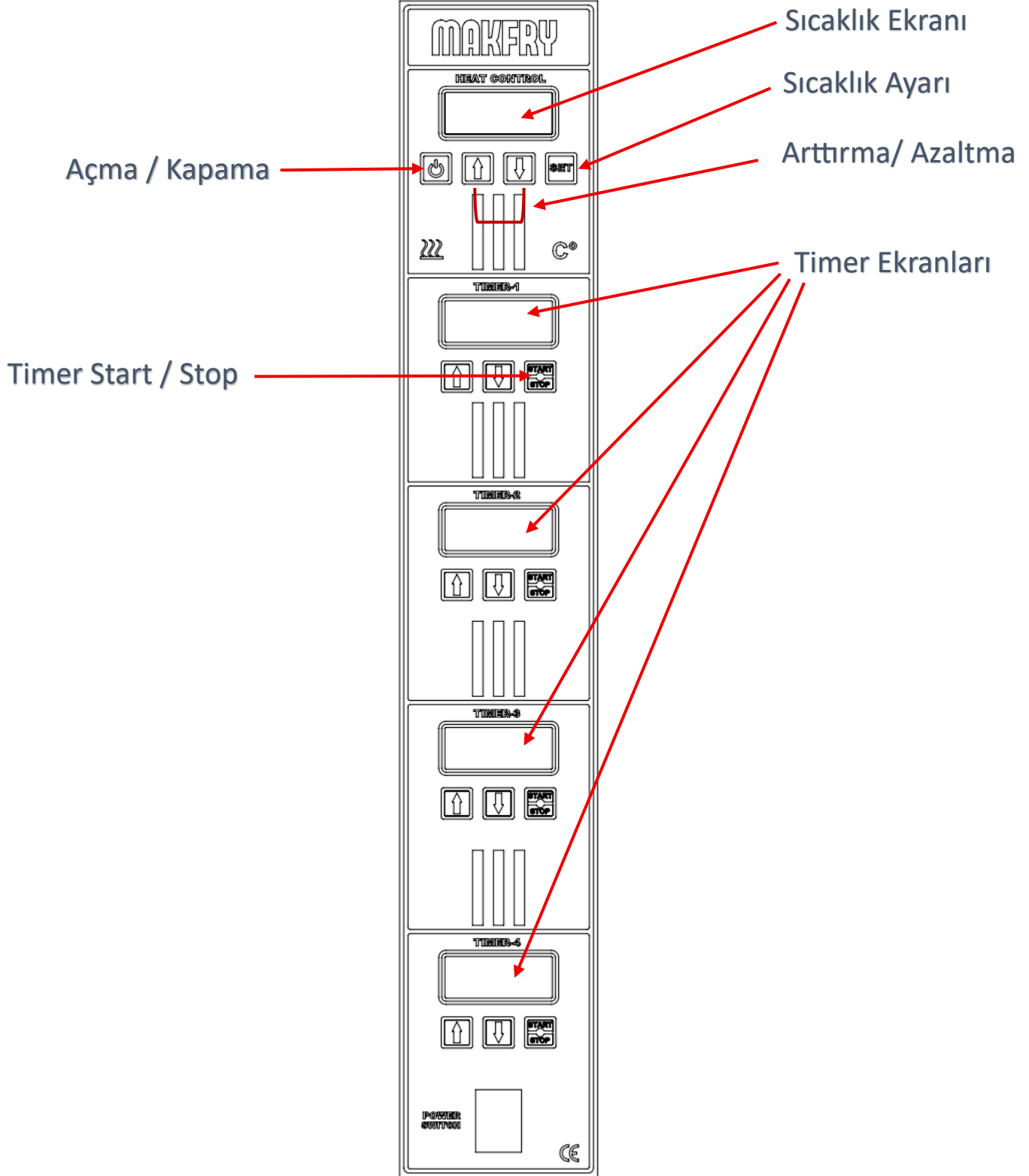
UYARI

TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMADAN ÜRÜN KESİNLİKLE KULLANILAMAZ!



4- CİHAZ KULLANIM

4-1 CİHAZ GENEL BAKIŞ



4-2 Cihaz Güç Verme

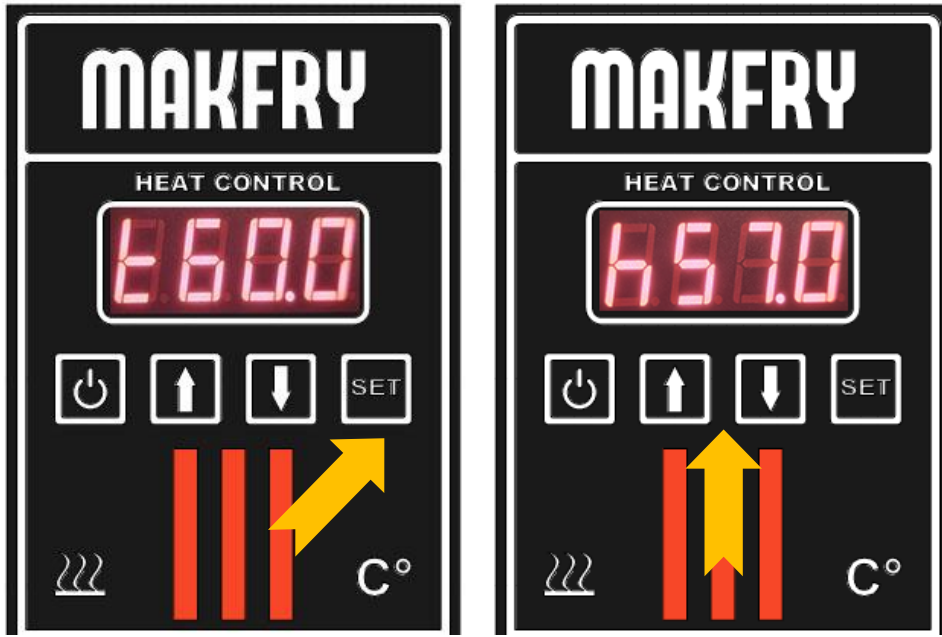
- 1- Makinenin sol duvarına asılı **2 adet nemlendirme kabı** bulunmaktadır.
 - Makine çalıştırılırken bu kapların **su ile dolu** olduğundan emin olun.
- 2- Cihazı açmak için fiziksel **POWER** butonuna basınız.
 - Cihaz **IDLE modunda** açılacaktır ve ekranlarda  ibaresi belirecektir.



4-3 Sıcaklık Ayarları ve İlk Çalıştırma

- 1- Cihaz **IDLE konumunda** iken sıcaklık ve zaman ayarları yapılabilir.
- 2- Sıcaklık ayarı:

- **HEAT CONTROL** alanındaki **SET**  butonuna basınız.
-   ▲ ▼ okları ile **TEMP (hedef sıcaklık)** ve **HİSTERİ** değerlerini görebilirsiniz.
 - **TEMP:**  Isıtıcının hedef sıcaklığı.
 - **HİSTERİ:**  Sıcaklık düşüşünde ısıtıcının açılacağı değer (Stabilite için 5 °C'yi geçmemelidir).



3- Değeri değiştirmek istediğiniz noktada durduktan sonra  SET butonuna tekrar basınız.

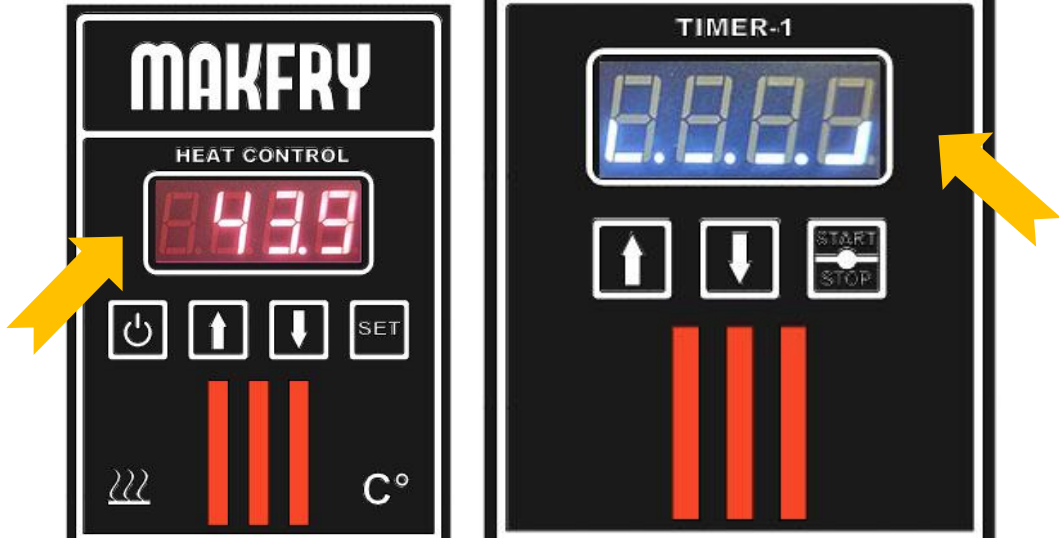
- Seçilen değer **yanıp sönmeye** başlayacaktır.

-   ▲ ▼ butonları ile değeri ayarlayınız.
- 3 saniye boyunca** hiçbir butona basmazsanız değer **otomatik olarak kaydedilir** ve cihaz tekrar **IDLE konumuna** geçer.



1. Cihazı başlatma:

- **POWER**  butonuna basılı tutun.
- Cihaz açılacak ve ısıtmaya başlayacaktır.
- **HEAT** ekranı, anlık sıcaklığı gösterecektir.



4- 4 TIMER Ayarları ve Tepsi Kullanımı

1. TIMER bölümlerinde ibaresi belirecektir.

- Her **TIMER**, bir tepsi ile ilişkilidir.
-  işareti tepsilerin boş olduğunu gösterir.

2. Ekranlar konumundayken ilgili butonlarına basınız.

- Zaman ayarı ekranda görünecektir.
-   okları ile zamanı ayarlayınız.
- Butonlara basmayı bıraktığınızda değer **otomatik olarak kaydedilir** ve ekran tekrar  konumuna döner.

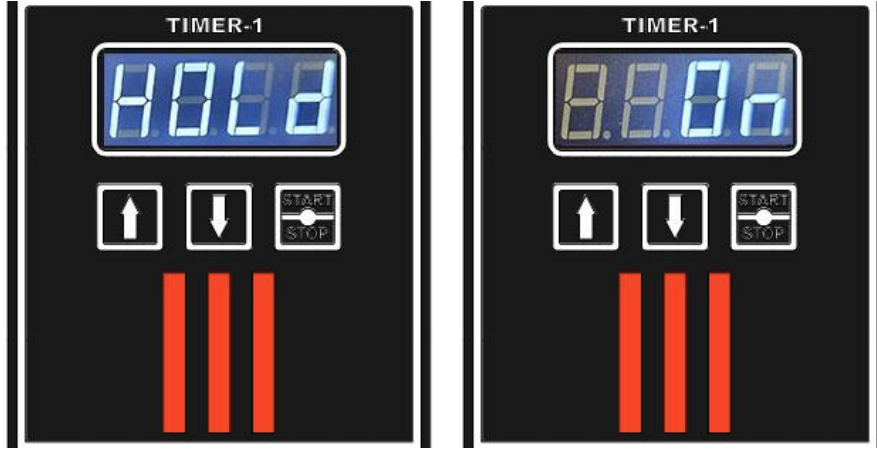
3. Cihaz, hedef sıcaklığa ulaştığında kullanıma hazırdır.

- Tepsilere sıcak tutmak ve teşhir etmek istediğiniz ürünleri yerleştirin.

- İlgili tepsinin **TIMER** alanındaki  **Start / Stop** butonuna basınız. Ekran **HOLD ON** uyarısına geçecektir

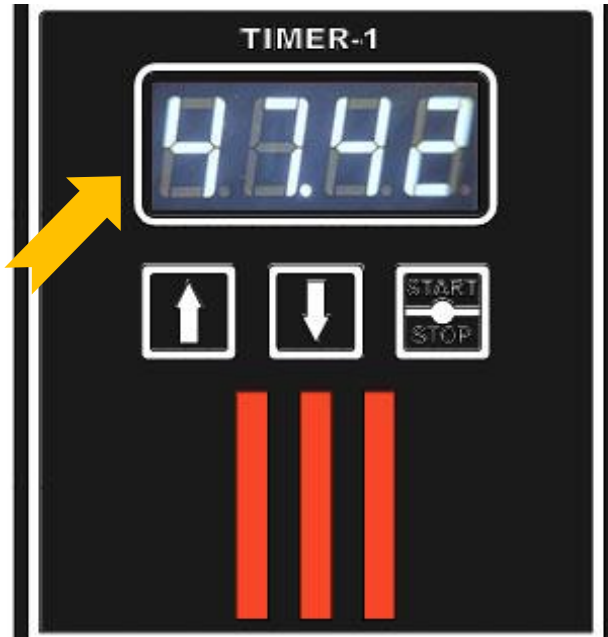
4-5 HOLD ON Süreci

1. Ekranda **Flip/Flop** şeklinde **HOLD ON** yazısı çıkar ve **10 dakika** ekranda kalır.
 - Bu süre boyunca ürünleri **makineden çıkarmayın ve satmayın**.

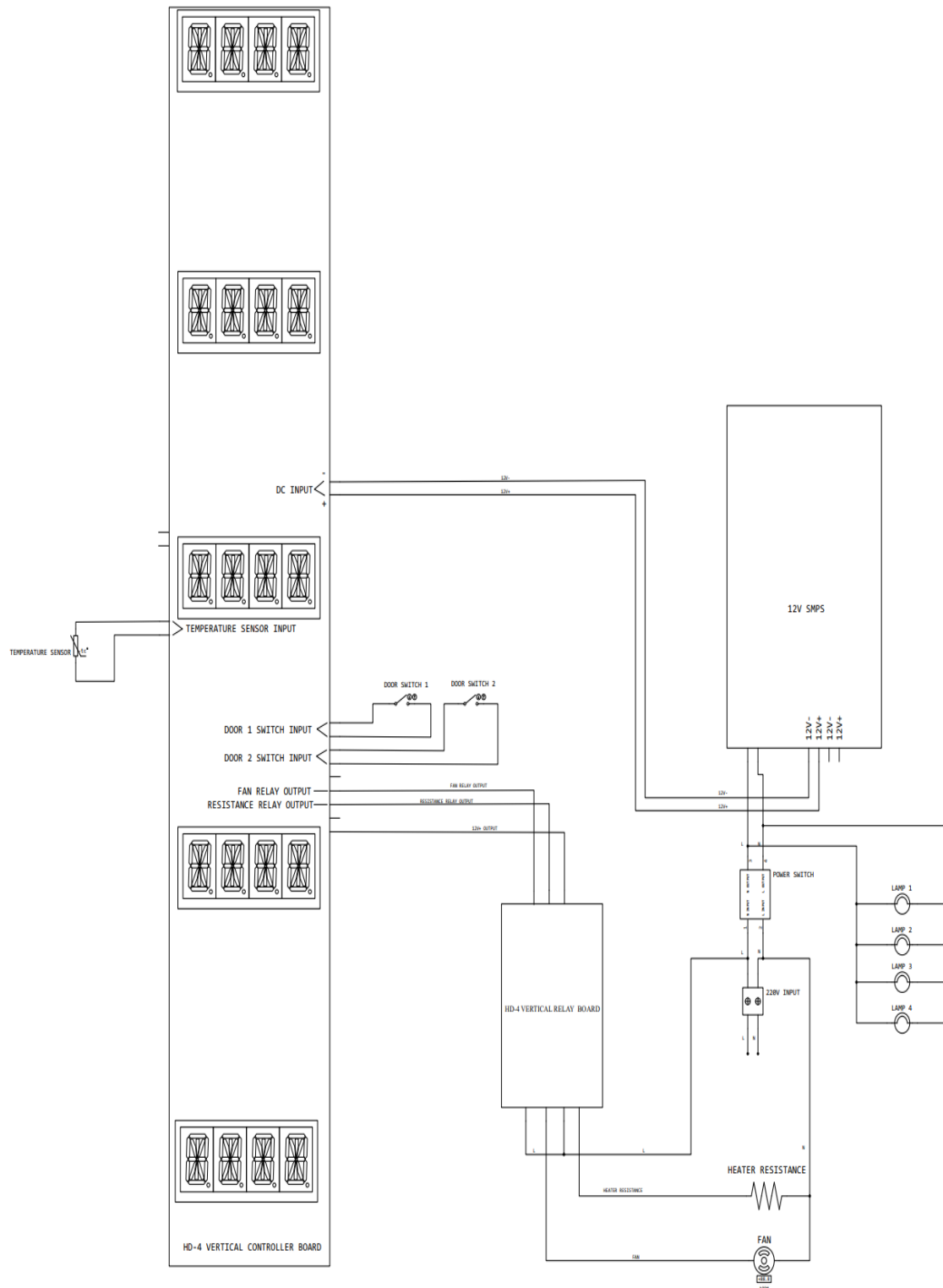


2- HOLD ON süresi bitiminde, **TIMER** ayarladığınız süreden geri saymaya başlayacaktır.

- Süre dolduğunda cihaz **ikaz sesi** verecektir.
- Süre sonunda ürünler hala makine içindeyse **tazeliğini kontrol ediniz**.



5- Elektrik Diagram



6- TEMİZLİK VE BAKIM

6-1 TEMİZLİK

1. **Cihazı kapatın ve fişten çekin:** Temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun. Bu, hem güvenliğinizi hem de cihazın zarar görmemesi için zorunludur.



2. **Dış yüzeylerin temizliği:**

- Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Hafif nötr temizlik maddeleri (sabunlu su) tercih edilebilir.
- Aşındırıcı temizlik ürünleri, sert fırçalar veya kimyasal çözücüler kullanmayın; cihazın yüzeyinde çizik veya deformasyon oluşabilir.

3. **Cam veya şeffaf bölmeler:**

- Mikrofiber bezle silin.
- Cam temizleyici sıvılar kullanılacaksa, doğrudan cam üzerine değil, bez üzerine uygulanmalıdır.

4. **İç bölmeler ve raflar:**

- Rafları çıkarın, ılık sabunlu su ile yıkanabilir, durulandıktan sonra tamamen kurutulmalıdır.
- Cihazın iç yüzeyleri nemli bezle silinir, aşırı su kullanmaktan kaçının.



6-2 BAKIM

1. Düzenli kontrol:

- Elektrik kabloları ve fişlerde yıpranma veya hasar olup olmadığını kontrol edin.
- Sıcaklık kontrol düğmeleri ve göstergeler düzgün çalışıyor mu gözlemleyin.

2. Isıtıcı elemanların kontrolü:

- Herhangi bir anormal ses, koku veya renk değişimi fark ederseniz cihazı kullanmayı durdurun ve yetkili servise başvurun.



3. Hava dolaşımı ve fanlar:

- Cihazın yan havalandırma açıklıkları temiz tutulmalıdır.
- Toz birikmesi fan performansını düşürebilir; kuru bir fırça veya basınçlı hava ile temizlenebilir.

4. Periyodik bakım:

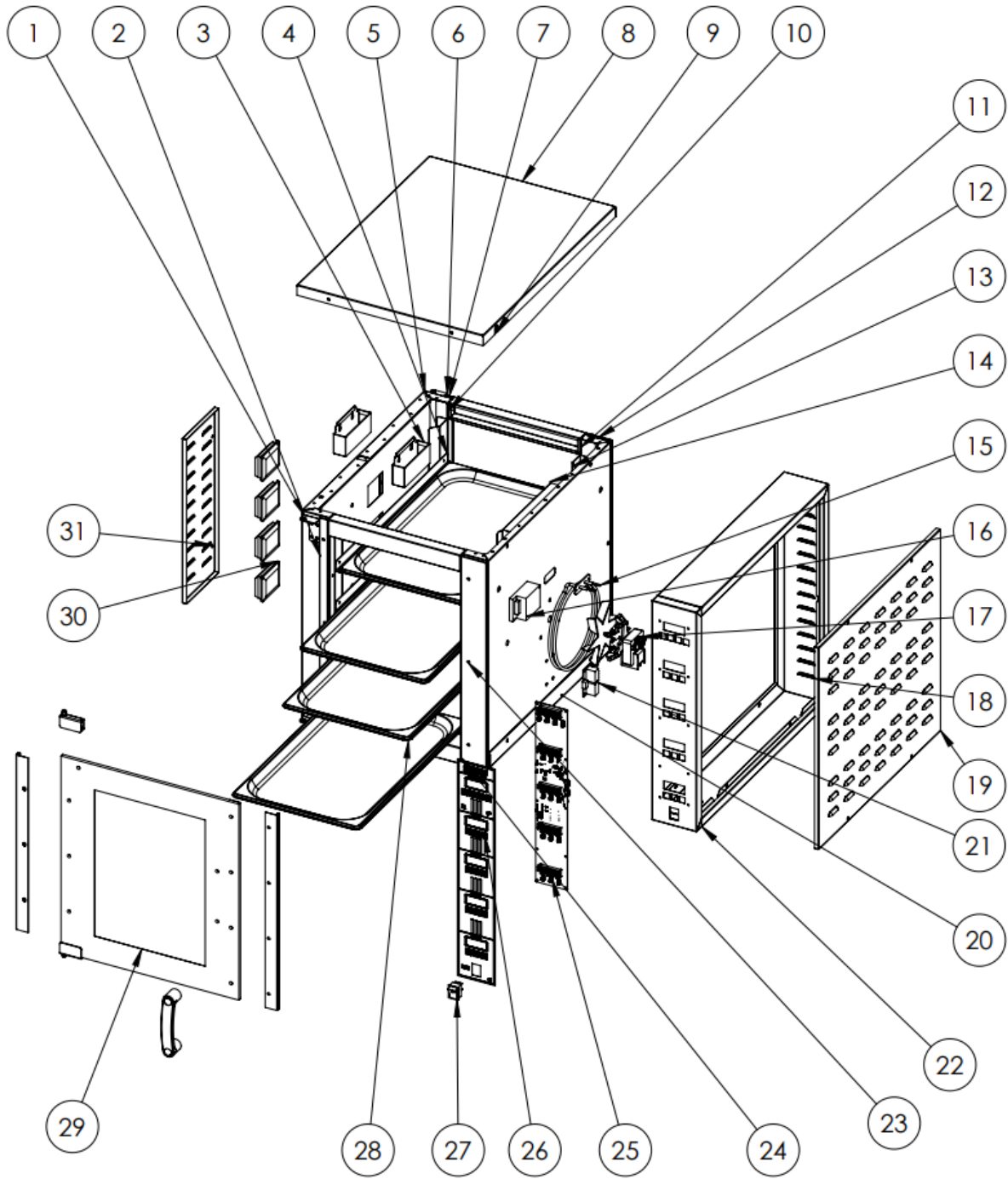
- Cihazı yoğun kullanımda olan işletmelerde ayda bir, normal kullanımda ise üç ayda bir yetkili servis tarafından kontrol ettirin.

6-3 -Önemli Uyarılar

- Cihaz çalışırken kesinlikle su temasından kaçının.
- Temizlik sırasında cihazın sıcak elemanlarına dokunmayın.
- Yetkisiz kişilerce bakım veya onarım yapılmamalıdır.



7- YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL)

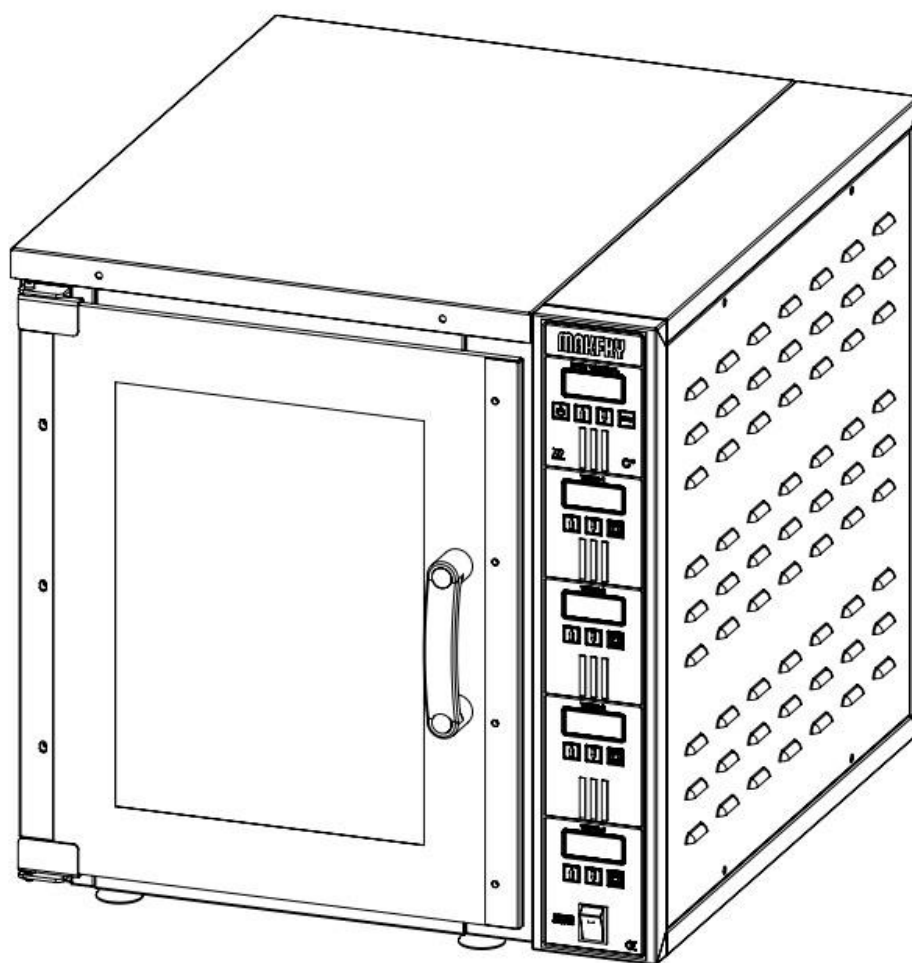


Öge No	Tanım	Miktar
1	Menteşe Sacı alt	2
2	İç Sol	1
3	Montaj Su kabı	2
4	Montaj Raft Sol	1
5	Sol Yan	1
6	Menteşe Sacı üst	2
7	Cam Cıtası-06	2
8	Üst Sacı (kapak)	1
9	Üst Sacı	1
10	Ön Kiriş	2
11	İç Sağ	1
12	Sağ Yan	1
13	Montaj Raft Sağ	1
14	Fan Ön Sacı	1
15	Rezistans Turbo 2000W	1
16	12V 5A Slim Kasa Adaptör	1
17	Montaj Turbo Motoru	1
18	Gövde Yan	1
19	Kapak Yan	1
20	Taban	1
21	Röle Kartı 2'li	1
22	Kontrol Paneli Sacı	1
23	Cam Cıtası-04	2

24	Taban Destek	2
25	Kontrol Paneli	1
26	Leksan -01 (PSTU)	1
27	Geniş Anahtar	1
28	Küvet 1-1x20	4
29	Montaj Kapak-01	2
30	D D Ken Duy (LH901K-40W)	4
31	Kapak Yan-01	1
32	Ayak	4
33	M6x20 Civata (İmbus)	2
34	Montaj Kapak	1
35	Hava Yön Sacı-02	1
36	T. Kafesi	1
37	T. Kafesi Yön Sacı	1
38	Mıknatıs (Elvan) Civatalı M5	3

ENGLISH

Vertical Warming Unit HD4-V



HD-4 KEEPING WARM UNIT USER MANUAL

Dear User,

As the MAKFRY family, we thank you for choosing our device and for the trust you have placed in our company. In order to achieve the performance you expect from your device and to ensure long-term use, we strongly remind you to carefully read the instructions and information contained in this user manual and to have your operators read them as well. Information regarding the installation, operation, and maintenance of the product you have purchased is included in this manual.

Please read the user manual carefully before installing your device. The power connection must be prepared by authorized personnel in compliance with legal regulations. If the mains voltage to which the device will be connected does not meet the required conditions, excessive voltage beyond the device's capacity may cause malfunctions, and your device will not be covered by the warranty. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to people, the environment, or other materials arising from misuse of the device due to errors in printing or translation of this manual.

Please keep this user manual in an easily accessible place for future reference when needed.

WARRANTY

Subject to the conditions below, MAKFRY provides the following limited warranties for MAKFRY equipment and spare parts, solely to the original purchaser:

NEW EQUIPMENT: Any part of a unit (excluding bulbs and fuses) proven to be defective in material or workmanship within two (2) years from the original installation date will be repaired or replaced free of charge by the factory in İzmir, Turkey, or by an authorized distributor. To validate this warranty, the unit's registration card must be sent to MAKFRY within ten (10) days of installation.

SPARE PARTS: Any spare part of a unit (excluding bulbs and fuses) proven to be defective in material or workmanship within fifteen (15) days from the original installation date will be delivered, repaired, or replaced free of charge by the factory in İzmir, Turkey, or by an authorized distributor.

The warranty for new equipment and spare parts covers only the repair or replacement of the defective part. It does not include labor costs for removal or reinstallation, travel expenses, or any other costs related to repair or replacement.

EXTENDED WARRANTY: MAKFRY will replace any part that fails due to defects in materials or workmanship for up to five (5) years from the manufacturing date. This warranty does not apply if the product fails due to misuse or improper handling (for example, water ingress into the electrical/electronic section).

YEARS 2–5: During this period, any unit that fails due to defects in materials or workmanship will be replaced free of charge. However, labor costs and shipping expenses for installation of the new unit, as well as the costs of other replaced components such as insulation, thermal sensors, high limits, connections, and hardware, shall be the responsibility of the owner.

Any claim must be submitted to MAKFRY or the distributor from whom the unit was purchased. No payment will be made for repairs performed by anyone other than MAKFRY or an authorized service provider without written consent from MAKFRY. In the event of shipping damage, the carrier must be notified immediately and a claim filed accordingly.

The above limited warranty constitutes the sole remedy against MAKFRY for any warranty breach or other claims. The purchaser acknowledges that no other remedy, including any incidental or consequential damages, will be provided.

The above warranty terms do not apply in the following cases:

- (a)** Damage resulting from modifications, misuse, or contact with liquids and abuse in the electrical area;
- (b)** Equipment with a removed or tampered serial number;
- (c)** Additionally, bulbs and fuses are excluded.

The above limited warranty supersedes all other warranties (express or implied); all other warranties, including merchantability and fitness for a particular purpose, are excluded. MAKFRY does not authorize any other person to assume any other obligation or liability on its behalf.

This manual should be kept in an appropriate place for future reference.

The wiring diagram for this device is included in this manual — follow this diagram for installation and electrical connections.

Model HD 4V consists of a system including both electrical and mechanical components. However, the adjustable heater cannot operate without electricity. When power is restored, the system will automatically return to normal operation.

Keep the area around the device free from flammable materials and maintain cleanliness.

Improper installation, adjustment, modification, service, or maintenance may result in property damage, injury, or death. Carefully read the installation, operation, and maintenance instructions before installing or servicing this equipment.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this device or any other equipment. Fire or explosion may occur.

2- UNIT INTRODUCTION

The MAKFRY HD-4 Keeping Warm Unit is designed for use in industrial kitchens and is recommended to be operated by professional users.

2.1 Technical Information

Model	HD4-V
Dimensions	Width: 650 mm Depth: 600 mm Height: 620 mm
Power	220–240 V, 3.2 kW, 50–60 Hz
Weight	50.3 kg
Capacity	20 kg

2.2 About the Product

The MAKFRY Hot Display is a basic food service and display equipment. This device has found wide application in corporate and commercial food services.

It is designed to keep cooked food at an ideal temperature until it is served. With its transparent glass cabinet, the device allows food to remain warm while being visually displayed. This design prevents food from drying out or becoming stale, while ensuring storage and presentation under hygienic conditions.

Temperature: Typically set between 60 °C and 70 °C. Operating with fan-assisted hot air circulation, this device maintains a uniform temperature for the food. To ensure food remains safe and fresh until serving, the temperature should stay within the ideal range (usually 60–70 °C). The fan distributes the hot air evenly within the cabinet, ensuring every part of the food maintains the same temperature. Proper temperature prevents microbial growth and helps preserve the texture and taste of the food. Excessive heat can cause food to dry out or burn, while low temperature can lead to cooling and spoilage. Therefore, temperature is a critical parameter for food safety and quality.

Time: The timer function is crucial for controlling how long the food is kept warm. Prolonged heating can result in loss of flavor and moisture, and after a certain period, the nutritional value of the food may decrease. The timer can alert the user when the set time has elapsed, indicating that the food should no longer be served. This helps maintain product quality and reduces food waste. Effective time management also facilitates staff workflow and contributes to energy savings.

3- SAFETY AND INSTALLATION

3-1- SAFETY WARNINGS

The MAKFRY Hot Display is equipped with a range of safety features. However, to ensure safe operation, it is essential to fully understand the correct installation, operation, and maintenance procedures. The instructions in this manual are provided to help you learn and follow these correct procedures.

When particularly important or safety-related information is provided, the following terms are used: **DANGER**, **WARNING**, **CAUTION**, and **NOTICE**. The use of these terms is explained below:

	The SAFETY WARNING SYMBOL is used together with DANGER , WARNING , or CAUTION to indicate a hazard that may result in personal injury.
	NOTICE is used to emphasize particularly important information..
	CAUTION , when used without the safety warning symbol, indicates a potentially hazardous situation that may result in property damage if not avoided
	CAUTION , when used with the safety warning symbol, indicates a potentially hazardous situation that could result in minor or moderate injuries if not avoided.
	WARNING indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	DANGER indicates an imminent hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury.

These terms serve as reminders to carefully follow the instructions to ensure safe use of the device and to prevent potential hazards

3-1.2- PRE-INSTALLATION INFORMATION

Check that the unit has not sustained any damage to its casing during transportation. Ensure that all parts of the product have been received completely.

Parts that come into contact with food are made of stainless steel. Plastic parts that come into contact with food are manufactured in compliance with food safety regulations. All plastic parts are marked with the material symbol.

After installation, dispose of the packaging materials in accordance with safety and environmental regulations applicable in your country. Recyclable materials (foil, cardboard, styrofoam, etc.) should be placed in the appropriate recycling bins. When discarding any electrical equipment, cut the power cord to render it unusable before disposal.

3-2 INSTALLATION

The heater is shipped bolted to a wooden base and covered with a protective nylon. The model is delivered fully assembled.



Do not drill holes or insert objects such as screws into the heater, as this may cause electric shock or component damage.



After opening the wooden case, cut the tape on the top.

Any damage occurring during shipment should be noted in the presence of the delivery personnel, and a signature should be obtained before they leave.



Remove the nylon cover from the keeping warm unit.

Handle the unit carefully during transportation to prevent injuries.
The keeping warm unit weighs 50 kg.



Proper positioning of the keeping warm unit is crucial for operational speed and ease of use. Select a location where food can be easily loaded and unloaded without obstructing meal preparation, ensuring continuous service.



At least one side of the keeping warm unit should have loading or unloading tables. Maximum efficiency is achieved when operating in a straight line; that is, cooked products enter from one side and the items to be served exit from the other. Order delivery may be relocated to another area with minimal loss of efficiency.

To allow proper technical access to the keeping warm unit, a clearance of 60 cm should be maintained on all sides. Access for technical service can be obtained by removing one of the side panels.



3-3 Fire Prevention and Safety Measures

The HD4-V must be installed with a minimum clearance of 20 cm from both combustible and non-combustible materials on the sides and rear.



3-4 Protection from Spilled Hot Food

To prevent serious burns caused by spilled hot food, the keeping warm unit must be positioned and installed in a manner that prevents tipping or movement. Stabilization straps may be used for added security.



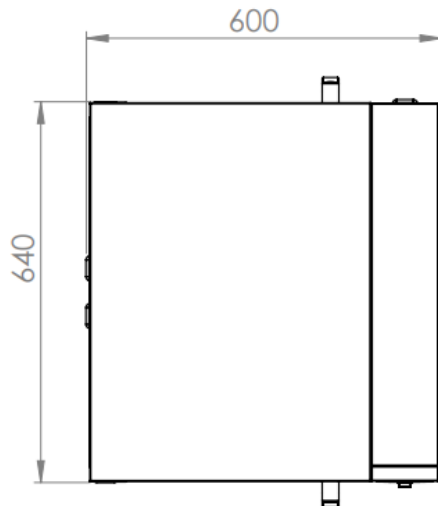
3-5 Proper Leveling for Correct Operation

The keeping warm unit must be properly leveled from side to side and front to back using a spirit level to ensure that the food inside heats evenly.

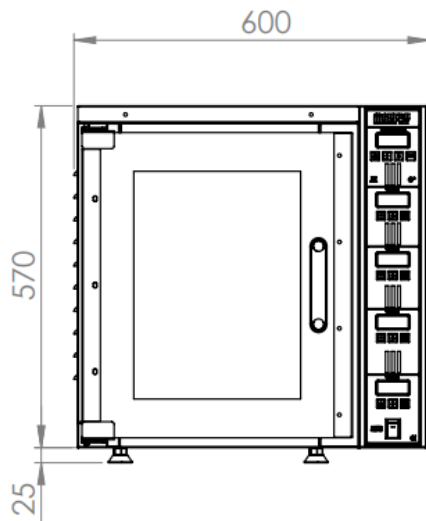
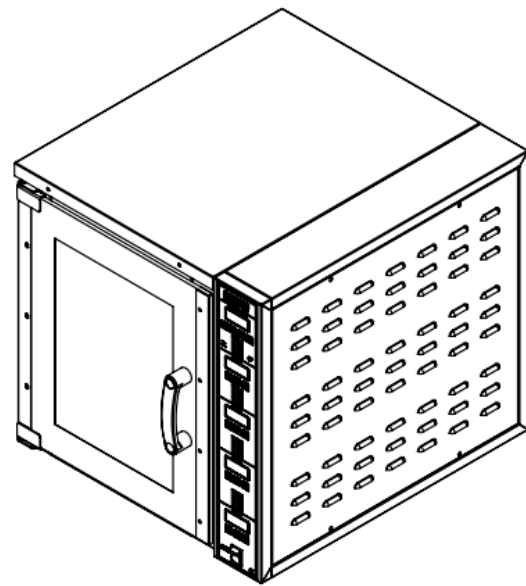


Failure to follow these leveling instructions may cause food to spill from its containers, resulting in serious burns, personal injury, fire, or property damage

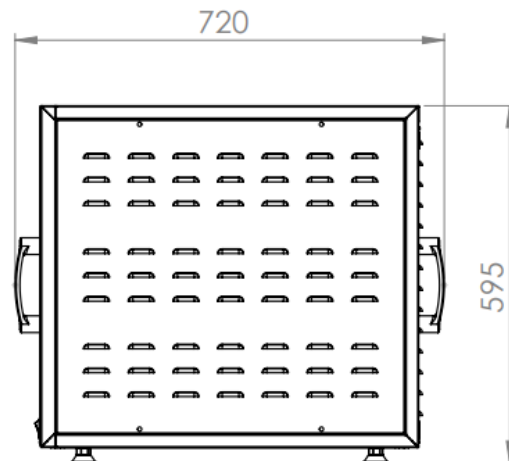
3-6 Dimensions



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

3-7 Important Notes for Installing the Keeping Warm Unit

When installing the HD 4V Hot Display, do not place any obstacles in front of the power cord or ventilation outlets.

Blocking the ventilation outlets can cause hot air to accumulate inside, reducing device performance and potentially leading to malfunctions.

The unit is configured during manufacturing for a 220–240 V / 50–60 Hz electrical supply. The power supply must match the values indicated on the device label. You can verify this information on the identification label located on the right side panel of the unit.



Electrical connection requirements:

- Nominal voltage: 220–240 V AC
- Frequency: 50–60 Hz
- Ground connection is mandatory

Additionally, the heater's operation within the 50–60 Hz range allows the device to be used anywhere in the world. Following these instructions is critical for the safe, efficient, and long-lasting operation of the device.

3-8 Important Warnings

Do not attempt to operate the machine using methods other than those indicated on the unit's identification card.



If necessary, the electrical connections and accessory installations of your device must be performed by an authorized service or distributor.

Incorrect electrical connections or improper installation may cause electric shock, fire, or equipment failure, leading to serious injury and/or property damage.

Strict adherence to these instructions is essential to ensure a safe and trouble-free operating environment.

3-9 Electrical Connection Installation Instructions

Below are the recommended connection instructions for connecting the heater to the main electrical supply.

To prevent serious personal injury:

3-10 Important Safety Notes for Electrical Connections

The electrical connections of the HD 4V Hot Display must be carried out in accordance with relevant standards and local electrical regulations.

The power supply of the unit must match the voltage and current values specified on the label. Before performing any maintenance or testing on the electrical line, the unit's power supply must be disconnected



The cross-section of the cables and the connection components used must be sufficient to meet the unit's power requirements, and loose or faulty connections must be prevented

The grounding connection must be properly made and regularly inspected.

Any leakage, short circuit, or insulation problem in the electrical connections can increase the risk of fire or electric shock.

Therefore, all electrical connections must be performed by an authorized service, and the unit must not be operated until proper testing is completed.

3-11 Mobility for Service

For ease of cleaning and servicing the unit, it is important that the power cord can be easily disconnected and reconnected:



- The unit's power cord must be unplugged before any maintenance or cleaning operations.
- If there are cord fastenings that limit mobility, they should be of a type that can be easily released.
- After cleaning and maintenance, ensure that the electrical connection is set to the correct voltage and frequency as specified on the label.
- The unit must be connected to a properly grounded outlet.
- Connecting or disconnecting the electrical connections must be performed by authorized personnel.

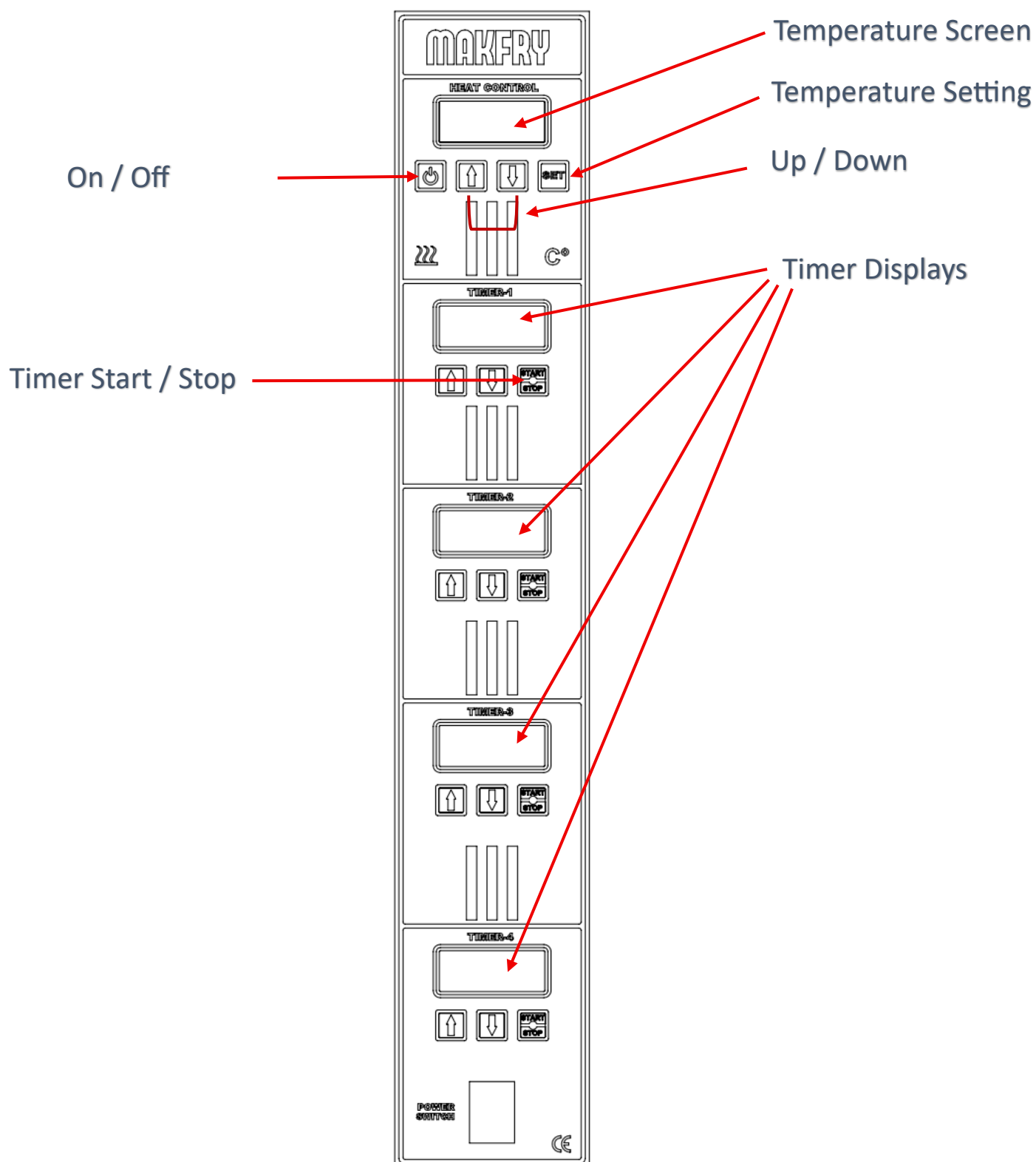
WARNING

THE UNIT MUST NEVER BE USED WITHOUT A GROUND CONNECTION!



4- Device Operation

4-1 Device Overview



4-2 Powering the Device

Inside the machine, there are two humidifying containers mounted on the left wall. Before operating the machine, make sure these containers are filled with water..

Press the physical **POWER** button on the device to turn it on. The device will start in **IDLE** mode, and the indication  will appear on all screens.



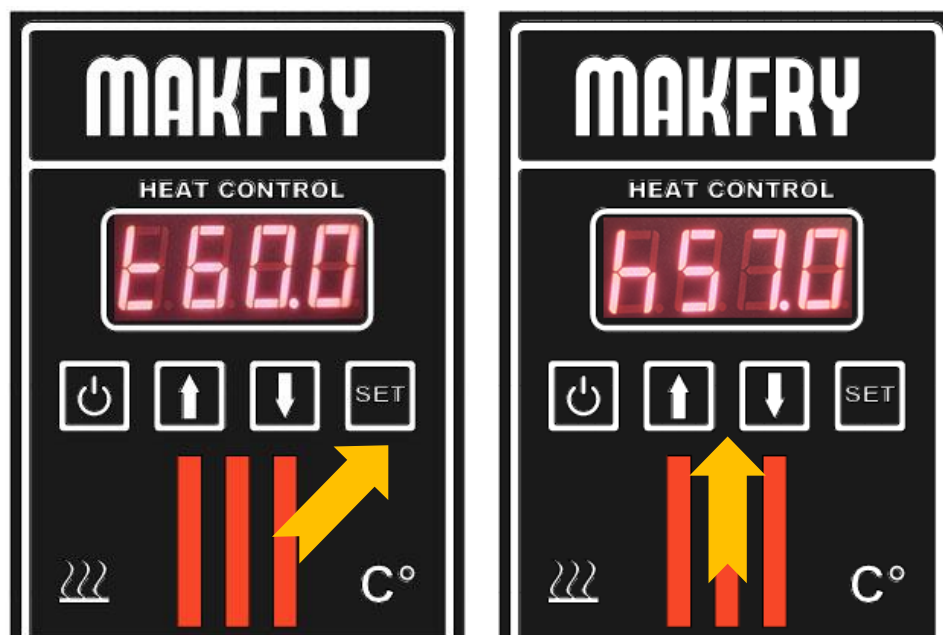
4-3 Settings and Initial Start-Up

When the device is in **IDLE** mode, temperature and time adjustments can be made.

For temperature adjustment, press the button  in the **HEAT CONTROL** area. Using the   arrows, you can view the **TEMP** and **HYSTERESIS** values.

- The value starting with  indicates the **TEMP (Temperature) setpoint**.
- The value starting with  indicates the **HYSTERESIS**. This is the temperature point at which the heater will activate when the temperature begins to drop.

⚠ For stability, the hysteresis value should not exceed **5 °C**.



After stopping at the value you want to change, press the  button again. The selected value will start flashing.

Use the   buttons to adjust the value.

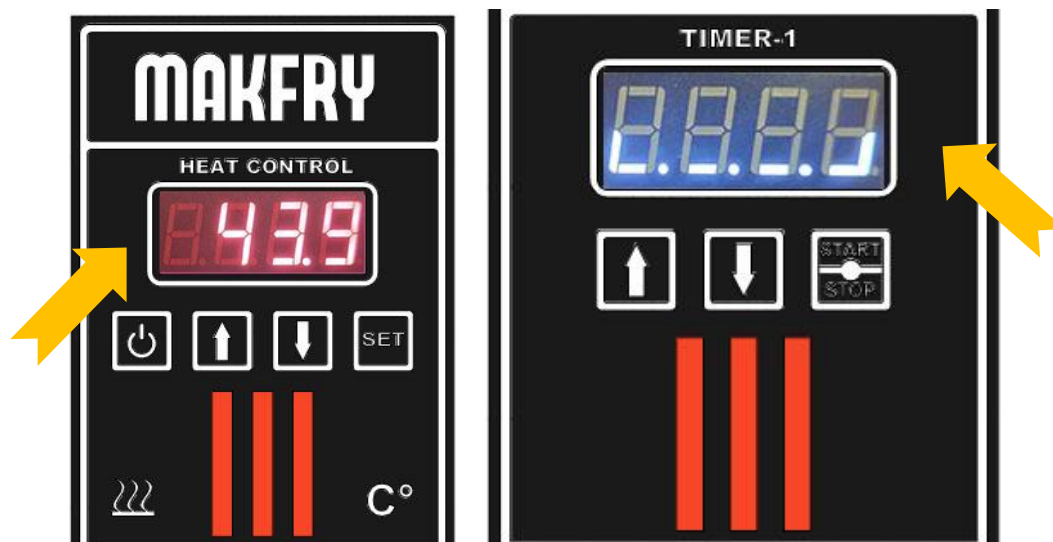
If no button is pressed for **3 seconds**, the value will be saved automatically and the device will return to **IDLE** mode.



Powering On and Starting Heating

1. Ensure that the water containers inside the machine are properly filled.
2. Make sure the device is connected to a grounded power supply.

3. Press and hold the **POWER** button .
 - The device will turn on and begin heating.
4. The **HEAT** display will indicate the current temperature in real time.



4.4 Timer Settings and Tray Operation

❓ In the **TIMER** sections, the symbol “” will appear.

- Each **TIMER** is associated with a specific tray.
- The symbol “” indicates that the trays are empty.

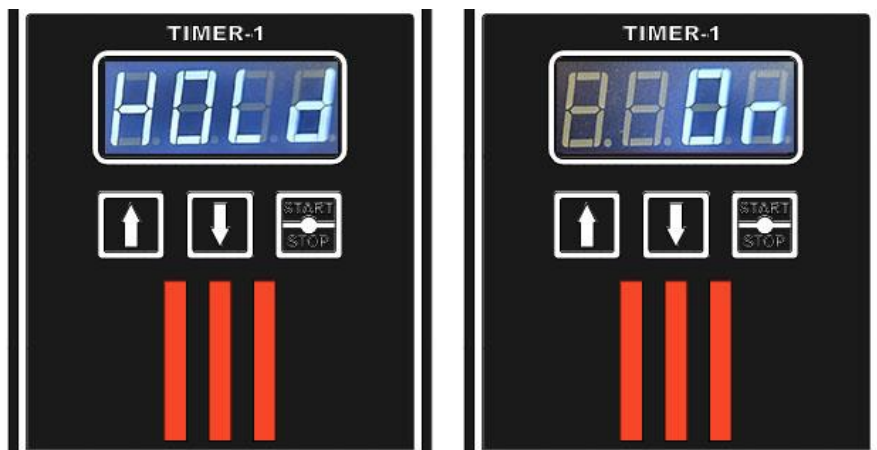
❓ When the displays are in the “----” position, press the **TIMER** buttons.

- The time setting will appear on the screen.
- Adjust the time using the   **UP** and **DOWN** arrows.
- Once you release the buttons, the value will be saved automatically, and the display will return to the  screen.

❓ After the device reaches the target temperature, it is ready for use.

- Place the products to be kept warm and displayed on the trays.

- Press the  button in the TIMER section corresponding to the tray in use.



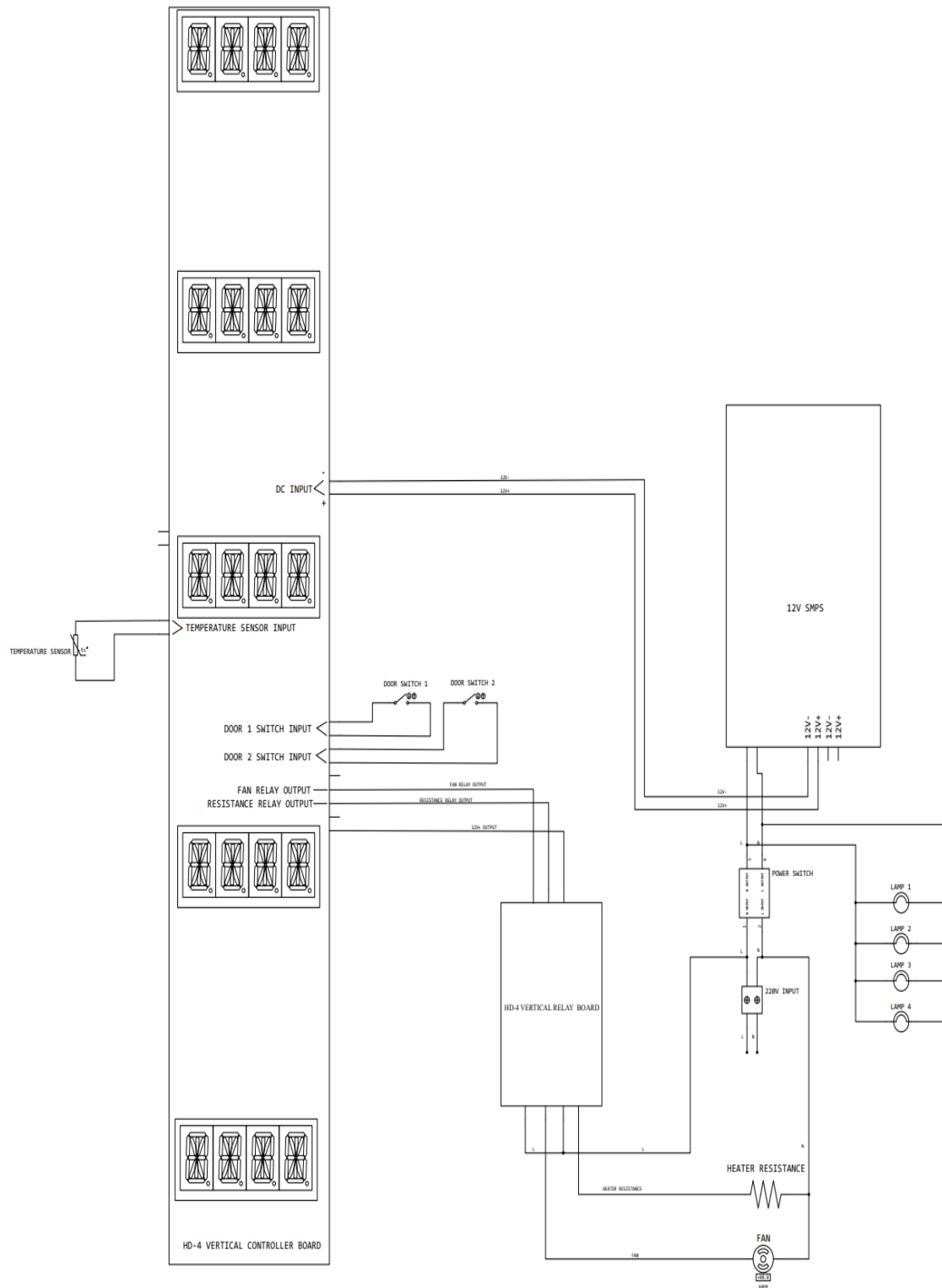
When the display shows **HOLD ON** in a flip/flop manner, it will remain on the screen for **10 minutes**. During this period, do **not remove the products from the machine or sell them**.



After the **HOLD ON** period ends, the **TIMER** will resume counting down from the set time. When the countdown reaches zero, an alarm will sound.

If the products are still inside the machine at the end of the timer, check their freshness before serving.

5- Electrical Diagram



6- CLEANING AND MAINTENANCE

6.1 Cleaning

1. Turn off the device and unplug it:

- Before starting the cleaning process, make sure the device is disconnected from the power supply.
- This is essential for your safety and to prevent damage to the device.



2. Cleaning external surfaces:

- Use a soft, damp cloth.
- Mild neutral cleaning agents (soapy water) can be used.
- Do **not** use abrasive cleaners, hard brushes, or chemical solvents; they may scratch or deform the surface.

3. Glass or transparent panels:

- Wipe with a microfiber cloth.
- If using glass cleaner, apply it to the cloth, not directly onto the glass.

4. Internal compartments and shelves:

- Remove the shelves; they can be washed with warm soapy water, rinsed, and thoroughly dried.
- Wipe the internal surfaces of the device with a damp cloth, avoiding excessive water.



6.2 Maintenance

1. Regular Inspection:

- Check power cords and plugs for wear or damage.
- Observe whether temperature control knobs and indicators are functioning properly.



2. Heater Element Check:

- If you notice any abnormal sounds, odors, or color changes, stop using the device immediately and contact an authorized service center.

3. Airflow and Fans:

- Keep the side ventilation openings clean.
- Dust accumulation can reduce fan performance; clean with a dry brush or compressed air.

4. Periodic Maintenance:

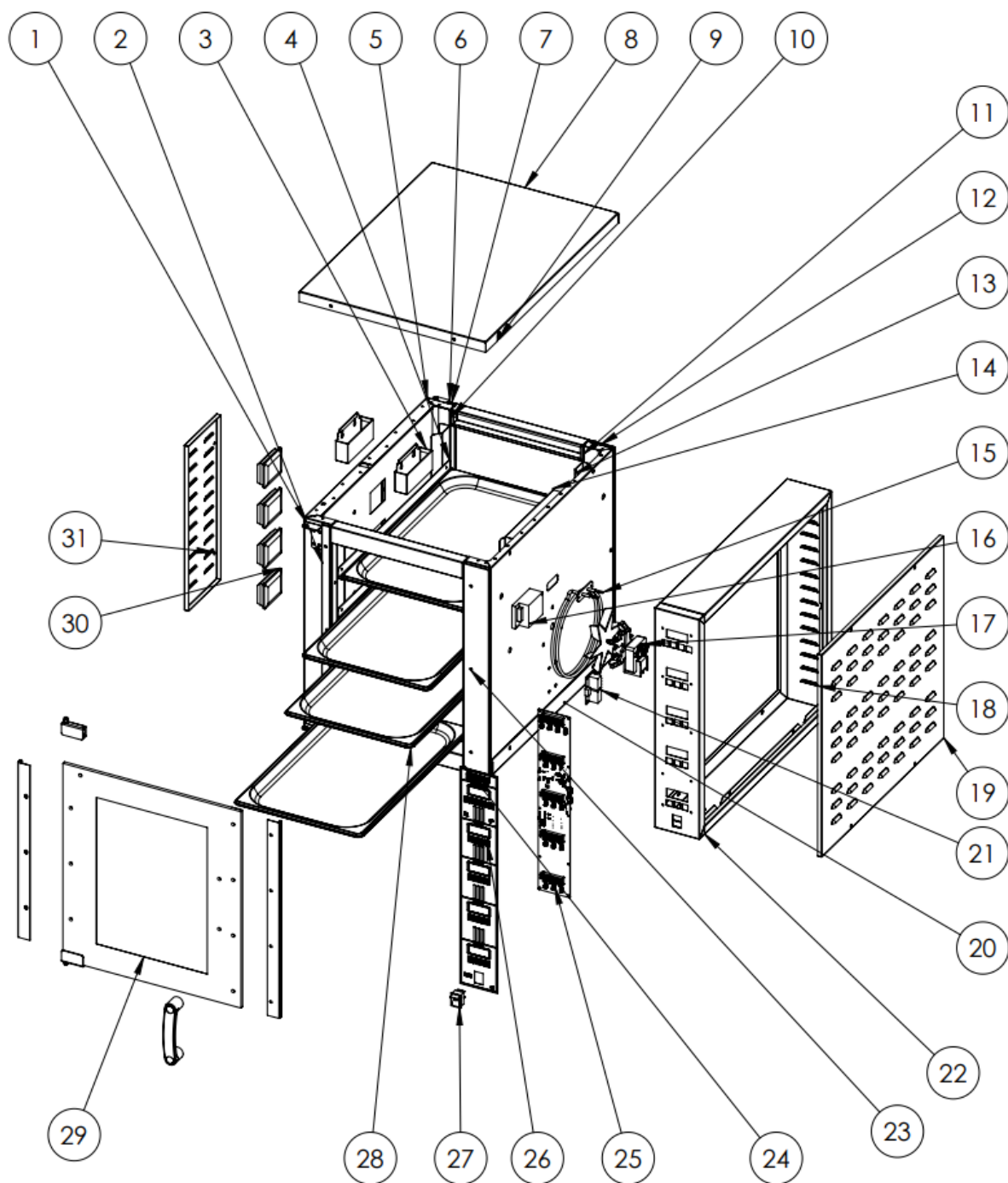
- For establishments with heavy usage, have the device inspected by an authorized service once a month.
- For normal usage, have it inspected every three months.

6.3 Important Warnings

- Avoid any contact with water while the device is operating.
- Do not touch hot elements during cleaning.
- Maintenance or repairs must not be performed by unauthorized personnel.



7- SPARE PARTS LIST (GENERAL)



Item No	Description	Quantity
1	Lower Hinge Plate	2
2	Inner Left Panel	1
3	Water Container Assembly	2
4	Left Shelf Assembly	1
5	Left Side Panel	1
6	Upper Hinge Plate	2
7	Glass Bead-06	2
8	Upper Plate (Lid)	1
9	Upper Plate	1
10	Front Beam	2
11	Inner Right Panel	1
12	Right Side Panel	1
13	Right Shelf Assembly	1
14	Front Fan Plate	1
15	Turbo Heater 2000W	1
16	12V 5A Slim Case Adapter	1
17	Turbo Motor Assembly	1
18	Side Body Panel	1
19	Side Lid Panel	1
20	Base	1
21	Dual Relay Board	1
22	Control Panel Plate	1
23	Glass Bead-04	2

24	Base Support	2
25	Control Panel	1
26	Lexan-01 (PSTU)	1
27	Wide Switch	1
28	Tray 1-1x20	4
29	Lid Assembly-01	2
30	D D Socket (LH901K-40W)	4
31	Side Lid-01	1
32	Foot	4
33	M6x20 Bolt (Allen)	2
34	Lid Assembly	1
35	Air Direction Plate-02	1
36	T Cage	1
37	T Cage Direction Plate	1
38	Magnet (Elvan) with M5 Bolt	3

8- Dünya Geneli Bayilerimiz (Worldwide Distributors)

TURKEY

MAKFRY GROUP TURKEY [HEAD OFFICE]

Gökdere Cd. No:27/A, 35040 Gökdere/Bornova/İzmir

Tel: +90 232 207 21 51

Tel: +90 850 309 21 51

E-Posta: info@makfry.com

FRANCE

MAKFRY / FRANCE

133 Avenue du Président Wilson 93320 Les Pavillons-sous-Bois

Tel: +33 1 48 48 53 98

Tel: +33 6 49 80 56 80

E-Posta: france@pimak.com

KAZAKHSTAN

TOO CATERING MANAGEMENT

Пр. Кошкарбаева 15, нп 2

Tel: +7 701 999 9127

SAUDI ARABIA

SHAM AL MUTAWARA

Jeddah - kilo2 - opposite Kandarrah mall

Tel: +966 126304774

Tel: +966 557446010

E-Posta: shamalmutwara@hotmail.coö

GREECE

KONTOPOULOS EQUIPMENT

9th km Veria-Edessa 592 00, Naoussa GREECE

Tel: 0030 23320 42300

E-Posta: info@kontex.gr

9- GARANTİ BELGESİ

Ürün Adı	Sıcak Tutma Ünitesi
Marka / Model	HD4-V
Seri No	
Satış Tarihi	
Fatura No	
Garanti Süresi	
Garanti Başlangıç Tarihi	
Garanti Bitiş Tarihi	
Satıcı Firma	MAKFRY GROUP
Adres	Gökdere Cd. No:27/A, Bornova / İzmir
Telefon	+90 232 207 21 51

Yetkili İmza / Kaşe

**ADRES:** GÖKDERE CADDESİ NO:27/A**35040 - GÖKDERE / BORNOVA / İZMİR****TELEFON:** +90 232 207 21 51**E-MAIL:** INFO@MAKFRY.COM