

N'DUSTRIO

COOLIN' DUSTRIO



BUZDOLABI GURUBU

MONTAJ TALİMATI

KULLANMA TALİMATI

BAKIM TALİMATI

İNDEKS

MODELLER.....	SAYFA 1
1. GENEL BİLGİLER	SAYFA 3
1.1 BİLGİLER	
1.2 SERVİS MERKEZLERİ	
1.3 BELGELER	
1.4 GARANTİ	
1.5 MÜŞTERİNİN YAPMASI GEREKEN HAZIRLIKLAR	
1.6 KULLANMA KILAVUZUNUN ÖNEMİ	
1.7 AMAÇ VE İÇERİK	
1.8 KULLANIM KILAVUZU KİM İÇİN ?	
1.9 GÜVENLİ KULLANIM	
1.10 KULLANILAN SEMBOLLER	
2. AÇIKLAMALAR VE ÜRÜNÜN KULLANIMI.....	SAYFA 4
2.1 AÇIKLAMALAR	
2.2 OPERASYON	
3. HAZIRLIKLAR.....	SAYFA 4
3.1 DIŞ IŞIKLANDIRMA	
3.2 TİTREŞİM	
3.3 SES EMİŞİ	
3.4 ELEKTRİK FİŞLERİ	
3.5 ELEKTROMANYATİK ÇEVRELER	
4. GÜVENLİK.....	SAYFA 4
4.1 GENEL UYARILAR	
4.2 ÜRÜN KULLANIM YERLERİ	
4.3 KULLANIMA UYGUN OLMAYAN ALANLAR	
4.4 TEHLİKELİ BÖLGELER	
4.5 ÜRÜNÜN KAPATILMASI	
4.6 ÜRÜNÜN ETİKETLERİ VE UYARI	
5. BUZDOLABINI TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA.....	SAYFA 5
5.1 TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA	
5.2 SAKLAMA	
5.3 SON KONTROLLER	
6. MONTAJ.....	SAYFA 6
6.1 HAZIRLIK	
6.2 ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK	
6.3 BAĞLANTI	
6.4 ELEKTRİKSEL	
6.5 DRENAJ BAĞLANTISI	
7. KULLANIM SIRASINDA İNSAN VE ÇEVRE.....	SAYFA 7
7.1 İMHA BİLGİLERİ	
7.2 KULLANIM ÖMRÜNÜN TAMAMLANMASI	
8. KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER.....	SAYFA 7
8.1 GÜVENLİK VE UYARI BİLGİLERİ	
8.2 ÖNEMLİ UYARI	

9. TÜKETİCİNİN KENDİ YAPABİLECEĞİ BAKIM VE ONARIM.....SAYFA 8
 - 9.1 TEMİZLEME
 - 9.2 ARIZA
10. BAĞLANTI VE MONTAJ.....SAYFA 9
 - 10.1 KURMA
 - 10.2 BAĐLAMA
11. DIKEY TİP BUZDOLABI TEKNİK ÖZELLİKLERİ..... SAYFA 9
12. YATAY TİP BUZDOLABI TEKNİK ÖZELLİKLERİ..... SAYFA 10
13. CİHAZALTI TİP BUZDOLABI TEKNİK ÖZELLİKLERİ..... SAYFA 10
14. PIZZA VE TEŞHİR TİPİ BUZDOLABI TEKNİK ÖZELLİKLERİ..... SAYFA 11
15. BAR VE TEZGAH TİPİ SLIM BUZDOLAPLARI..... SAYFA 11
16. ÜRETİCİ VE İRTİBATA GEÇİLECEK FIRMA BİLGİLERİ..... SAYFA 12
17. YETKİLİ SERVİSLER..... SAYFA 12
18. ÇALIŞTIRMA..... SAYFA 12
 - 18.1 ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK
 - 18.2 BAĞLANTI
 - 18.3 ELEKTRİKSEL
 - 18.4 DRENAJ BAĞLANTISI
19. OPERASYON..... SAYFA 13
 - 19.1 PERSONEL
 - 19.2 ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMA
 - 19.3 ISI DERECELERİ
 - 19.4 YEMEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ
 - 19.5 YEMEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ
20. RUTİN BAKIM.....SAYFA 13
 - 20.1 BASİT GÜVENLİK UYARILARI
 - 20.2 GÜVENLİK UYARILARININ KALDIRILMASI
 - 20.3 YANGIN DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER
 - 20.4 DIŞARIDAKİ PARÇALARIN TEMİZLİĞİ
 - 20.5 KONDANSER TEMİZLİĞİ
 - 20.6 PERİYODİK BAKIMLAR
21. PERİYODİK OLMAYAN BAKIMLAR..... SAYFA 14
22. SORUNLAR.....SAYFA 14
23. YEDEK PARÇA..... SAYFA 15
 - 23.1 ORJİNAL YEDEK PARÇA KULLANIMI
24. GENEL KULLANIM BİLGİLERİ..... SAYFA 15
 - 24.1 ÜRÜN YERLEŞTİRME ŞEMASI
 - 24.2 PERİYODİK KONDANSER TEMİZLİĞİ
 - 24.3 BUZDOLABI TEMİZLİĞİ
25. BAKIM ONARIM..... SAYFA 15
26. TAŞIMA VE NAKLİYE..... SAYFA 15

SANAYİ TİP BUZDOLABI TÜRKÇE TANITMA VE KULLANMA KILAVUZU MODELLER

Tezgaah tip 2 kapılı snack buzdolapları

- TPS-62 Tezgaah tip 2 kapılı snack buzdolabı
- TPS-62-WOT Tezgaah tip 2 kapılı snack buzdolabı - üst tablasız
- TPS-62-WOBS Tezgaah tip 2 kapılı snack buzdolabı - sırtsız
- TPS-62-GD Tezgaah tip 2 kapılı snack buzdolabı - cam kapılı
- TPS-62-2D Tezgaah tip snack buzdolabı - 2 çekmeceli + 1 kapılı
- TPS-62-4D Tezgaah tip snack buzdolabı - 4 çekmeceli

Tezgaah tip 3 kapılı snack buzdolapları

- TPS-63 Tezgaah tip 3 kapılı snack buzdolabı
- TPS-63-WOT Tezgaah tip 3 kapılı snack buzdolabı - üst tablasız
- TPS-63-WOBS Tezgaah tip 3 kapılı snack buzdolabı - sırtsız
- TPS-63-GD Tezgaah tip 3 kapılı snack buzdolabı - cam kapılı
- TPS-63-2D Tezgaah tip snack buzdolabı - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TPS-63-4D Tezgaah tip snack buzdolabı - 4 çekmeceli + 1 kapılı
- TPS-63-6D Tezgaah tip snack buzdolabı - 6 çekmeceli

Tezgaah tip snack buzdolapları

- TPS-64 Tezgaah tip 4 kapılı snack buzdolabı
- TPS-64-WOT Tezgaah tip 4 kapılı snack buzdolabı - üst tablasız
- TPS-64-WOBS Tezgaah tip 4 kapılı snack buzdolabı - sırtsız
- TPS-64-GD Tezgaah tip 4 kapılı snack buzdolabı - cam kapılı
- TPS-64-2D Tezgaah tip snack buzdolabı - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TPS-64-4D Tezgaah tip snack buzdolabı - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TPS-64-6D Tezgaah tip snack buzdolabı - 6 çekmeceli + 1 kapılı
- TPS-64-8D Tezgaah tip snack buzdolabı - 8 çekmeceli

Tezgaah tip gastronomik buzdolapları

- TPG-72 Tezgaah tip 2 kapılı gastronomik buzdolabı
- TPG-72-WOT Tezgaah tip 2 kapılı gastronomik buzdolabı - üst tablasız
- TPG-72-WOBS Tezgaah tip 2 kapılı gastronomik buzdolabı - sırtsız
- TPG-72-GD Tezgaah tip 2 kapılı gastronomik buzdolabı - cam kapılı
- TPG-72-2D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 2 çekmeceli + 1 kapılı
- TPG-72-4D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 4 çekmeceli

Tezgaah tip gastronomik buzdolapları

- TPG-73 Tezgaah tip 3 kapılı gastronomik buzdolabı
- TPG-73-WOT Tezgaah tip 3 kapılı gastronomik buzdolabı - üst tablasız
- TPG-73-WOBS Tezgaah tip 3 kapılı gastronomik buzdolabı - sırtsız
- TPG-73-GD Tezgaah tip 3 kapılı gastronomik buzdolabı - cam kapılı
- TPG-73-2D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TPG-73-4D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 4 çekmeceli + 1 kapılı
- TPG-73-6D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 6 çekmeceli

Tezgaah tip gastronomik buzdolapları

- TPG-74 Tezgaah tip 4 kapılı gastronomik buzdolabı
- TPG-74-WOT Tezgaah tip 4 kapılı gastronomik buzdolabı - üst tablasız
- TPG-74-WOBS Tezgaah tip 4 kapılı gastronomik buzdolabı - sırtsız
- TPG-74-GD Tezgaah tip 4 kapılı gastronomik buzdolabı - cam kapılı
- TPG-74-2D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TPG-74-4D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TPG-74-6D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 6 çekmeceli + 1 kapılı
- TPG-74-8D Tezgaah tip gastronomik buzdolabı - 8 çekmeceli

Tezgah tip Pastahane buzdolapları

- TPP-82 Tezgah tip 2 kapılı pastahane buzdolabı
- TPP-82-WOT Tezgah tip 2 kapılı pastahane buzdolabı - üst tablasız
- TPP-82-WOBS Tezgah tip 2 kapılı pastahane buzdolabı - sırtsız
- TPP-82-GD Tezgah tip 2 kapılı pastahane buzdolabı - cam kapılı
- TPP-82-2D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 2 çekmeceli + 1 kapılı
- TPP-82-4D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 4 çekmeceli

Tezgah tip Pastahane buzdolapları

- TPP-83 Tezgah tip 3 kapılı pastahane buzdolabı
- TPP-83-WOT Tezgah tip 3 kapılı pastahane buzdolabı - üst tablasız
- TPP-83-WOBS Tezgah tip 3 kapılı pastahane buzdolabı - sırtsız
- TPP-83-GD Tezgah tip 3 kapılı pastahane buzdolabı - cam kapılı
- TPP-83-2D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TPP-83-4D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 4 çekmeceli + 1 kapılı
- TPP-83-6D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 6 çekmeceli

Tezgah tip Pastahane buzdolapları

- TPP-84 Tezgah tip 4 kapılı pastahane buzdolabı
- TPP-84-WOT Tezgah tip 4 kapılı pastahane buzdolabı - üst tablasız
- TPP-84-WOBS Tezgah tip 4 kapılı pastahane buzdolabı - sırtsız
- TPP-84-GD Tezgah tip 4 kapılı pastahane buzdolabı - cam kapılı
- TPP-84-2D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TPP-84-4D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TPP-84-6D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 6 çekmeceli + 1 kapılı
- TPP-84-8D Tezgah tip pastahane buzdolabı - 8 çekmeceli

Tezgah tip pişirici altı snack buzdolabı

- TPS-62-L Pişirici altı snack buzdolabı - 2 çekmeceli
- TPS-63-L Pişirici altı snack buzdolabı - 3 çekmeceli
- TPS-64-L Pişirici altı snack buzdolabı - 4 çekmeceli

Tezgah tip pişirici altı gastronorm buzdolabı

- TPG-72-L Pişirici altı gastronorm buzdolabı - 2 çekmeceli
- TPG-73-L Pişirici altı gastronorm buzdolabı - 3 çekmeceli
- TPG-74-L Pişirici altı gastronorm buzdolabı - 4 çekmeceli

Tezgah tip 2 kapılı make-up buzdolapları

- MUR-72 Tezgah tip make-up buzdolabı - 9 GN 1/4 küvetli
- MUR-72-HL Tezgah tip make-up buzdolabı - yüksek ayaklı
- MUR-72-4D Tezgah tip make-up buzdolabı - 4 çekmeceli
- MUR-72-4DHL Tezgah tip make-up buzdolabı - 4 çekmeceli, yüksek ayaklı
- MUR-72-HLMT Tezgah tip make-up buzdolabı - yüksek ayaklı, mermer tablalı
- MUR-72-4DHLMTT Tezgah tip make-up buzdolabı - 4 çekmeceli, yüksek ayaklı, mermer tablalı

Tezgah tip 3 kapılı make-up buzdolapları

- MUR-73 Tezgah tip make-up buzdolabı - 12 GN 1/4 küvetli
- MUR-73-HL Tezgah tip make-up buzdolabı - yüksek ayaklı
- MUR-73-6D Tezgah tip make-up buzdolabı - 6 çekmeceli
- MUR-73-6DHL Tezgah tip make-up buzdolabı - 6 çekmeceli, yüksek ayaklı
- MUR-73-HLMT Tezgah tip make-up buzdolabı - yüksek ayaklı, mermer tablalı
- MUR-73-6DHLMTT Tezgah tip make-up buzdolabı - 6 çekmeceli, yüksek ayaklı, mermer tablalı

Tezgah tip 2 kapılı snack derin dondurucular

- TNS-62 Tezgah tip 2 kapılı snack derin dondurucu
- TNS-62-WOT Tezgah tip 2 kapılı snack derin dondurucu - üst tablasız
- TNS-62-WOBS Tezgah tip 2 kapılı snack derin dondurucu - sırtsız
- TNS-62-2D Tezgah tip snack derin dondurucu - 2 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 3 kapılı snack derin dondurucular

- TNS-63 Tezgah tip 3 kapılı snack derin dondurucu
- TNS-63-WOT Tezgah tip 3 kapılı snack derin dondurucu - üst tablasız
- TNS-63-WOBS Tezgah tip 3 kapılı snack derin dondurucu - sırtsız
- TNS-63-2D Tezgah tip snack derin dondurucu - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TNS-63-4D Tezgah tip snack derin dondurucu - 4 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 4 kapılı snack derin dondurucular

- TNS-64 Tezgah tip 4 kapılı snack derin dondurucu
- TNS-64-WOT Tezgah tip 4 kapılı snack derin dondurucu - üst tablasız
- TNS-64-WOBS Tezgah tip 4 kapılı snack derin dondurucu - sırtsız
- TNS-64-2D Tezgah tip snack derin dondurucu - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TNS-64-4D Tezgah tip snack derin dondurucu - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TNS-64-6D Tezgah tip snack derin dondurucu - 6 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 2 Kapılı gastronorm derin dondurucular

- TNG-72 Tezgah tip 2 kapılı gastronorm derin dondurucu
- TNG-72-WOT Tezgah tip 2 kapılı gastronorm derin dondurucu - üst tablasız
- TNG-72-WOBS Tezgah tip 2 kapılı gastronorm derin dondurucu - sırtsız
- TNG-72-2D Tezgah tip 2 kapılı gastronorm derin dondurucu - 2 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 3 Kapılı gastronorm derin dondurucular

- TNG-73 Tezgah tip 3 kapılı gastronorm derin dondurucu
- TNG-73-WOT Tezgah tip 3 kapılı gastronorm derin dondurucu - üst tablasız
- TNG-73-WOBS Tezgah tip 3 kapılı gastronorm derin dondurucu - sırtsız
- TNG-73-2D Tezgah tip gastronorm derin dondurucu - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TNG-73-4D Tezgah tip gastronorm derin dondurucu - 4 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 4 Kapılı gastronorm derin dondurucular

- TNG-74 Tezgah tip 4 kapılı gastronorm derin dondurucu
- TNG-74-WOT Tezgah tip 4 kapılı gastronorm derin dondurucu - üst tablasız
- TNG-74-WOBS Tezgah tip 4 kapılı gastronorm derin dondurucu - sırtsız
- TNG-74-2D Tezgah tip gastronorm derin dondurucu - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TNG-74-4D Tezgah tip gastronorm derin dondurucu - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TNG-74-6D Tezgah tip gastronorm derin dondurucu - 6 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 2 kapılı pastahane derin dondurucular

- TNP-82 Tezgah tip 2 kapılı pastahane derin dondurucu
- TNP-82-WOT Tezgah tip 2 kapılı pastahane derin dondurucu - üst tablasız
- TNP-82-WOBS Tezgah tip 2 kapılı pastahane derin dondurucu - sırtsız
- TNP-82-2D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 2 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 3 kapılı Pastahane derin dondurucular

- TNP-83 Tezgah tip 3 kapılı pastahane derin dondurucu
- TNP-83-WOT Tezgah tip 3 kapılı pastahane derin dondurucu - üst tablasız
- TNP-83-WOBS Tezgah tip 3 kapılı pastahane derin dondurucu - sırtsız
- TNP-83-2D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 2 çekmeceli + 2 kapılı
- TNP-83-4D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 4 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip 4 kapılı Pastahane derin dondurucular

- TNP-84 Tezgah tip 4 kapılı pastahane derin dondurucu
- TNP-84-WOT Tezgah tip 4 kapılı pastahane derin dondurucu - üst tablasız
- TNP-84-WOBS Tezgah tip 4 kapılı pastahane derin dondurucu - sırtsız
- TNP-84-2D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 2 çekmeceli + 3 kapılı
- TNP-84-4D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 4 çekmeceli + 2 kapılı
- TNP-84-6D Tezgah tip pastahane derin dondurucu - 6 çekmeceli + 1 kapılı

Tezgah tip pişirici altı snack derin dondurucular

- TNS-62-L Pişirici altı snack derin dondurucu - 2 çekmeceli
- TNS-63-L Pişirici altı snack derin dondurucu - 3 çekmeceli
- TNS-64-L Pişirici altı snack derin dondurucu - 4 çekmeceli

Tezgah tip pişirici altı gastronorm derin dondurucular

- TNG-72-L Pişirici altı gastronorm derin dondurucu - 2 çekmeceli
- TNG-73-L Pişirici altı gastronorm derin dondurucu - 3 çekmeceli
- TNG-74-L Pişirici altı gastronorm derin dondurucu - 4 çekmeceli

Dik tip snack buzdolapları

- CPS-101 Dik tip snack buzdolabı - 1 tam kapılı
- CPS-101-GD Dik tip snack buzdolabı - 1 tam cam kapılı
- CPS-101-UC Dik tip snack buzdolabı - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CPS-101-UCGD Dik tip snack buzdolabı - 1 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPS-102 Dik tip snack buzdolabı - 2 yarım kapılı
- CPS-102-UC Dik tip snack buzdolabı - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPS-202 Dik tip 2 modül snack buzdolabı - 2 tam kapılı
- CPS-202-GD Dik tip 2 modül snack buzdolabı - 2 tam cam kapılı
- CPS-202-UC Dik tip 2 modül snack buzdolabı - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CPS-202-UCGD Dik tip 2 modül snack buzdolabı - 2 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPS-203 Dik tip snack buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı
- CPS-203-UC Dik tip snack buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPS-204 Dik tip snack buzdolabı - 4 yarım kapılı
- CPS-204-UC Dik tip snack buzdolabı - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip gastronom buzdolapları

- CPG-101 Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam kapılı
- CPG-101-GD Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam cam kapılı
- CPG-101-UC Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CPG-101-UCGD Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPG-101-20S Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam kapılı 20 rafı
- CPG-101-GD20S Dik tip gastronom buzdolabı - cam kapılı 20 rafı
- CPG-101-UC20S Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam kapılı 20 rafı, üstten motorlu
- CPG-101-UCGD20S-Dik tip gastronom buzdolabı - cam kapılı 20 rafı, üstten motorlu
- CPG-102 Dik tip gastronom buzdolabı - 2 yarım kapılı
- CPG-102-UC Dik tip gastronom buzdolabı - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPG-202 Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam kapılı
- CPG-202-GD Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam cam kapılı
- CPG-202-UC Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CPG-202-UCGD Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPG-202-40S Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam kapılı 40 rafı
- CPG-202-MHRS Dik tip gastronom buzdolabı - 2 kapılı et askılı
- CPG-202-UC40S Dik tip gastronom buzdolabı - 2 tam kapılı 40 rafı, üstten motorlu
- CPG-202-UCMHRS-Dik tip gastronom buzdolabı - 2 kapılı et askılı, üstten motorlu
- CPG-203 Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı
- CPG-203-UC Dik tip gastronom buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPG-204 Dik tip gastronom buzdolabı - 4 yarım kapılı
- CPG-204-UC Dik tip gastronom buzdolabı - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip Pastahane buzdolapları

- CPP-101 Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam kapılı
- CPP-101-GD Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam cam kapılı
- CPP-101-UC Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CPP-101-UCGD Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPP-102 Dik tip pastahane buzdolabı - 2 yarım kapılı
- CPP-102-UC Dik tip pastahane buzdolabı - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPP-202 Dik tip pastahane buzdolabı - 2 tam kapılı
- CPP-202-GD Dik tip pastahane buzdolabı - 2 tam cam kapılı
- CPP-202-UC Dik tip pastahane buzdolabı - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CPP-202-UCGD Dik tip pastahane buzdolabı - 2 tam cam kapılı, üstten motorlu
- CPP-203 Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı
- CPP-203-UC Dik tip pastahane buzdolabı - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CPP-204 Dik tip pastahane buzdolabı - 4 yarım kapılı
- CPP-204-UC Dik tip pastahane buzdolabı - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip snack derin dondurucular

- CNS-101 Dik tip snack derin dondurucu - 1 tam kapılı
- CNS-101-UC Dik tip snack derin dondurucu - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CNS-102 Dik tip snack derin dondurucu - 2 yarım kapılı
- CNS-102-UC Dik tip snack derin dondurucu - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNS-202 Dik tip snack derin dondurucu - 2 tam kapılı
- CNS-202-UC Dik tip snack derin dondurucu - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CNS-203 Dik tip snack derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı
- CNS-203-UC Dik tip snack derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNS-204 Dik tip snack derin dondurucu - 4 yarım kapılı
- CNS-204-UC Dik tip snack derin dondurucu - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip gastronorm derin dondurucular

- CNG-101 Dik tip gastronorm derin dondurucu - 1 tam kapılı
- CNG-101-UC Dik tip gastronorm derin dondurucu - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CNG-102 Dik tip gastronorm derin dondurucu - 2 yarım kapılı
- CNG-102-UC Dik tip gastronorm derin dondurucu - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNG-202 Dik tip gastronorm derin dondurucu - 2 tam kapılı
- CNG-202-UC Dik tip gastronorm derin dondurucu - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CNG-203 Dik tip gastronorm derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı
- CNG-203-UC Dik tip gastronorm derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNG-204 Dik tip gastronorm derin dondurucu - 4 yarım kapılı
- CNG-204-UC Dik tip gastronorm derin dondurucu - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip Pastahane derin dondurucular

- CNP-101 Dik tip pastahane derin dondurucu - 1 tam kapılı
- CNP-101-UC Dik tip pastahane derin dondurucu - 1 tam kapılı, üstten motorlu
- CNP-102 Dik tip pastahane derin dondurucu - 2 yarım kapılı
- CNP-102-UC Dik tip pastahane derin dondurucu - 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNP-202 Dik tip pastahane derin dondurucu - 2 tam kapılı
- CNP-202-UC Dik tip pastahane derin dondurucu - 2 tam kapılı, üstten motorlu
- CNP-203 Dik tip pastahane derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı
- CNP-203-UC Dik tip pastahane derin dondurucu - 1 tam 2 yarım kapılı, üstten motorlu
- CNP-204 Dik tip pastahane derin dondurucu - 4 yarım kapılı
- CNP-204-UC Dik tip pastahane derin dondurucu - 4 yarım kapılı, üstten motorlu

Dik tip Şişe Soğutucular

- GDC-150 Dik tip buzdolabı – 1 cam kapılı Şişe soğutucu
- GDC-250 dik tip buzdolabı – 2 cam kapılı Şişe soğutucu
- GDC-350 Dik tip buzdolabı - 3 cam kapılı Şişe soğutucu

Tezgah tipi teşhir soğutucular

- TTR-150 – Tezgah tipi soğutucu- tezgah tipi teşhir soğutucu
- TTR-200- Tezgah tipi soğutucu- tezgah tipi teşhir soğutucu
- SCR-140- Tezgah tipi soğutucu-bombe camlı soğutucu
- SCR-180- Tezgah tipi soğutucu-bombe camlı soğutucu

KULLANIM KILAVUZU

1.GENEL BİLGİLER

1.1 BİLGİLER

Şirketimiz yıllardır süre gelen soğutma konusundaki büyük tecrübesi sayesinde ve ayrıca uluslar arası satışlardan elde ettiği bilgiler sayesinde, bir buzdolabı üreticisinin sağlayabileceği en iyi garanti şartlarını vermektedir. Satın almış olduğunuz ürün fabrikamızda dizayn edilerek iç ve dış parçaları gözden geçirilerek pazarınızın en uygun iklim şartlarına uyumlu hale getirilmiştir. Ayrıca ürün teslim edilmeden önce çalışma ve görüntü ile ilgili son kalite testleri yapılmıştır, bunlarla ilgili olarak GARANTİ SERTİFİKASI VE TEST SERTİFİKASI bu kullanım kılavuzunda anlatıldığı gibi her ürünün içinde bulunmaktadır. Bu ürünün uzun bir zaman kullanımı için bu kullanım kılavuzunda anlatılan şartlara uyunuz.

1.2 SERVİS MERKEZLERİ

(Satış ,servis,yedek parça ve bayilik hakkı)
Bakınız 4.6 etiketler (üretici firma)

Kullanım ile ilgili sorular veya bilgiler , bakım veya yedek parça istekleri ile ilgili olarak müşteriler yetkili bir servis merkezine (üretici kontrolü altında) ürünü tanıtıcı bilgilerle başvurmaktadır. Buzdolabının içinde bulunan bilgi etiketinde gerekli olan tüm bilgiler gösterilmiştir.

1.3 BELGELER

Soğutulmuş hava ile çalışan tezgah tipi ve dik tip buzdolapları görünüm ve çalışma sistemi açısından Avrupa standartlarına uygun olarak üretilmektedir. Ayrıca tezgah tipi ve dik tip buzdolapları İÇERİK IV 'de gösterilen 98/37/CEE regülasyonuna girmediği için , üretici ürünlerine CE uygunluk deklarasyonu vermiştir.

1.4 GARANTİ

Yeni bir ürün garanti kapsamındadır.

Ürün garanti formu bu kitapçıkla beraber her ürün içinde mevcuttur.

Eğer bu kitap ürünün içinde mevcut değil ise, bayinizden ürünün seri numarasını ve satın alım tarihini bildirerek isteyebilirsiniz.

1.5 MÜŞTERİNİN YAPMASI GEREKEN HAZIRLIKLAR

Müşteriler önce bu kitapta yazılan her maddeyi yerine getirmelidir.

Eğer daha önceden başka bir organizasyon yapılmadıysa, aşağıdaki maddeler müşteriler tarafından ürün yerine yerleştirilmeden hazırlanmalıdır.

- ✓ Kullanılacak alanın temizliği
- ✓ Kullanılacak olan ülkenin elektrik kurallarına uygun bir elektrik kaynağı
- ✓ Temizleme maddeleri

1.6 KULLANIM KILAVUZUNUN ÖNEMİ

Müşteriler bu kullanım kılavuzunda verilen bilgileri çok dikkatli okumalıdır, çünkü doğru kullanım öncesi hazırlık, montaj ve kullanım üretici ve müşteri anlaşmasının temel kurallarını oluşturmaktadır.

1.6.1 AMAÇ VE İÇERİK

Bu kullanım kılavuzu müşteriye sadece ürünün kullanımı için bilgiler vermemekle beraber,ürünün en ekonomik ve en güvenli şekilde kullanımını da sağlamaktadır. Bu kılavuz teknik özellikler,kullanım , durdurma , bakım , yedek parça ve güvenlik bölümlerinden oluşmaktadır.

Dikkat : ürünün üstünde herhangi bir müdahale bulunmadan önce kullanıcı ve teknisyen bu kullanım kılavuzunu mutlaka dikkatlice okumalıdır.

Eğer kullanım kılavuzunda anlamadığınız bölümler olursa satıcı firma ile temasa geçiniz.

1.6.2 KULLANIM KILAVUZU KİM İÇİN



Bu kullanım kılavuzu satıcılar , kullanıcılar ve ayrıca ürüne müdahale etmeye yetkili kişiler için hazırlanmıştır. Kullanıcılar yetkili servis müdahale etmesi gereken durumlarda ürüne kesinlikle müdahale etmemelidir.

Üretici , eğer bu şartlar yerine getirilmezse ürüne gelebilecek hasarlardan dolayı hiçbir yasal yükümlülük taşımamaktadır.

1.6.3 GÜVENLİ KULLANIM

Kullanım ve bakım için olan bu kılavuz ürüne yakın, kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Ayrıca cihazınıza ciddi hasar verebilecek su ve diğer sıvılardan ürünü mutlaka uzak tutmak gerekmektedir.

1.6.4 KULLANILAN SEMBOLLER

SEMBOL	ANLAMI	AÇIKLAMASI
	TEHLİKE İŞARETİ	Kullanım kılavuzunda bu işaret ile uyarılan maddeleri lütfen dikkatle okuyunuz.
	BAŞVURMA	Herhangi bir operasyon yapmadan önce mutlaka kullanım kılavuzundan bilgi alınmalıdır.

2. AÇIKLAMALAR VE ÜRÜNÜN KULLANIMI

2.1 AÇIKLAMALAR

Dik tip soğutucular ve soğutulmuş hava grupları aşağıdaki ürünlerden meydana gelir.

- ✓ Kondenser ünitesi (soğuk bölümün dışında)
- ✓ Evaporatör bölümü (soğuk bölümün içinde)
- ✓ Kontrol paneli - dijital gösterge (ek 1'e bakınız)
- ✓ Defrost : sıcak gazlı ve otomatik (ek 2 ye bakınız)
- ✓ Soğutma : Hava soğutmalı

2.2 OPERASYON

Soğutucularımız hava basınçlı kompresörler yardımıyla çalışmaktadır. Hava sıkıştırılarak ve alternatif hareketlerle , elektrik gücüyle beslenerek (monofaze veya trifaze) ve R404A / R134A soğutucu gazı kullanılarak soğutma sağlanmaktadır.

3. HAZIRLIKLAR

3.1. DIŞ IŞIKLANDIRMA

Ortamin ışıklandırma tesisatı mutlaka kullanılan ülkenin şartlarına uyum sağlamalıdır ve ayrıca ürünün her tarafının görünülebilir olması ve uyarı levhalarının rahatça okunabileceği bir yerde olmalıdır, ayrıca cihaz kontrol ünitesi kolayca okunabilecek şekilde yerleştirilmelidir.

3.2 TİTREŞİM


Doğru kullanım şartları içinde kalan titreşimler ve ufak titreşimler tehlikeli bir durum yaratmamaktadır.

3.3 SES EMIŞI

Kaynaktan çıkacak olan sesleri azaltacak şekilde dizayn edilmiştir.

3.3.1 ELEKTRİK FİŞLERİ

Cihaz üzerine eklenecek veya değiştirilecek her yedek parçanın üretici firma tarafından onaylanması ve kullanıma izin verilmesi gerekmektedir. Bunu aksi durumlarda cihaz garantisi kapsamı dışında kalır.

SEMBOL	ANLAMI	AÇIKLAMASI
	TEHLİKE UYARISI	Buzdolabının üstünde kullanıcı ve servis elemanı tarafından yapılacak herhangi bir değişiklik güvenlik nedeniyle tehlikeli ve yasaktır. Üretici izin verilmemiş değişiklikler için hiçbir şekilde sorumluluk kabul etmez.

4. GÜVENLİK

4.1 GENEL UYARILAR

Kullanıcılar bu kullanım kılavuzunda verilen bilgileri çok dikkatli okumalıdır. Ayrıca aşağıda verilen güvenlik uyarılarını mutlaka harfi harfine yerine getirmelidir.

Aşağıdaki önlemlerin alınması çok önemlidir.



- ✓ Buzdolabını temiz ve düzenli tutunuz.
- ✓ Üretici tarafından konulan uyarı etiketleri ve yapıştırmalarını kesinlikle kaldırmayınız.
- ✓ Güvenlik sistemlerini devre dışı bırakmayınız , değiştirmeyiniz
- ✓ Ürüne ıslak ve nemli el,ayak ile dokunmayınız.
- ✓ Korumucu kapakların altına veya dönen aksamın arasına tornavida veya benzeri aletleri kesinlikle sokmayınız.
- ✓ Elektrik fişini çıkartmak için kesinlikle kablodan kesmeyiniz.
- ✓ Buzdolabında temizlik,yer değiştirme veya benzeri işlemleri yapmadan önce buzdolabının mutlaka elektrik ile olan bağlantısını kesiniz. İlk önce buzdolabını güç düğmesinden kapatınız daha sonra fişi çekiniz.

4.2 ÜRÜN KULLANIM YERLERİ

Yatay ve dikey buzdolapları topluluklar,oteller,restoranlar ve benzeri yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

4.3 KULLANIMA UYGUN OLMAYAN ALANLAR



- ✓ Yatay ve dikey dolaplar aşağıdaki alanlarda kullanılmamalıdır.
- ✓ 4.2 maddesinde anlatılan yerler ve amaçlar dışında ,
- ✓ Patlayıcı veya temiz hava bulunmayan ortamlarda, ayrıca havada yağ veya toz oranının yüksek olduğu yerlerde,
- ✓ Yangın riskinin bulunduğu yerlerde,
- ✓ Kötü hava şartlarına tabi yerlerde,
- ✓ Adaptörler, ekleme veya birkaç fişin bağlı bulunduğu elektrik kaynaklarında.

4.4 TEHLİKELİ BÖLGELER



Kullanım esnasında yatay ve dikey tip buzdolaplarında tehlike oluşturabilecek bir durum söz konusu değildir. Çünkü bütün güvenlik önlemleri kapatılması ve fişten çekilmiş olmasına dikkat edilmelidir. İşlem bittikten sonra güvenlik ile ilgili parçaları, korumaları ve etiketleri mutlaka yerine koyunuz.

4.5 ÜRÜNÜN KAPATILMASI

Buzdolabını kapatmak için aşağıdaki işlemlerin yapılmadı gerekmektedir.

- ✓ Güç düğmesini "OFF " durumuna getiriniz.
- ✓ Elektrik fişini prizden çekiniz.

4.6 ETİKET PLAKALARI

N' DUSTRIO **CE**

Made in TÜRKİYE

İMALAT YILI 2014

MODEL CPS-204

MODEL



100102020103

SERİ NO SERIAL NUMBER	14020002	AYDINLATMA LAMP ABSORPTION	13 Watt
EKİPMAN EQUIPMENT	H	İKLİM GRUBU CLIMATE CLASS	N
SOGUTMA REFRIGERATION CAPACITY	1220	CALISMA WORK RANGE	-2/+8 C
SOGUTUCU GAZ REFRIGERANT GAS	R-134a 390 Gr	HONDANSASY CONDENSATIN	V
VOLTAJ VOLTAGE	V 220/230 Hz 50/60	NOMİNAL GUC NOMİNAL POWER	W



UYARI: GÜÇ KABLOSU ZARA GÖRDÜYSE , SADECE ÜRETİCİ, SERVİS VEYA YETİŞTİRİLMİŞ BİR ELEMAN BU GÜÇ KABLOSUNU DEĞİŞTİREBİLİR.

5. BUZDOLABINI TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA

BU KILAVUZU ÇOK DİKKATLİ OKUYUNUZ, MONTAJ VE BAKIM İLE İLGİLİ OLARAK İÇİNDE ÖNEMLİ BİLGİLER İÇERMEKTEDİR. BU KILAVUZU İLERİDE BAŞVURMAK İÇİN SAKLAYINIZ.

5.1 BUZDOLABINI TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA

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

5.2 SAKLAMA

Uzun zaman kullanımda bulunmayacağıında dikey ve yatay buzdolapları aşağıdaki saklama koşullarına uygun olarak saklanmalı ve tutulmalıdır.

- ✓ Ürünü kapalı bir yerde muhafaza ediniz.
- ✓ Bombesi bulunan ve tam düz olmayan yerlerde tutmayınız.
- ✓ Aşırı sıcak veya aşırı soğuk olan ortamlarda muhafaza etmeyiniz.
- ✓ Paslandırma yapabilecek maddelerden ürününüzü uzak tutunuz.

5.3 SON KONTROLLER

Dikey ve yatay buzdolaplarını çalıştırmadan önce bazı rutin kontrolleri yaparak oluşabilecek ciddi hasarlar önlenebilir.

- ✓ Yatay ve dikey dolapta montaj sırasında bir hasar gelmediğinin mutlaka kontrol edilmesi gerekmektedir.
- ✓ Kontrol panelinin elektrik kablolarının hasarsız ve doğru olduğundan emin olun.
- ✓ Elektrik gücüne bağlantın doğru yapıldığından emin olun.
- ✓ Dönen parçaların doğru çalışabilecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

6. MONTAJ



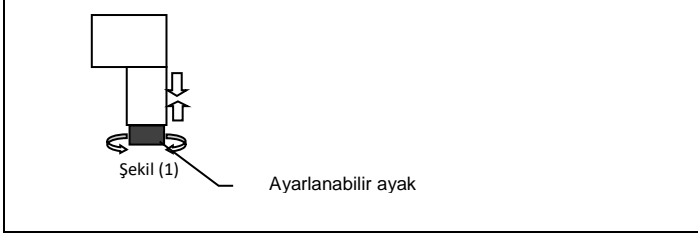
Dolabın optimum performans verebilmesi için mutlaka ürünü hava sirkülasyonunun yüksek olduğu ve ısı kaynaklarından uzak bir yere yerleştiriniz.

6.1 HAZIRLIK

- ✓ Dolabı ambalajından dikkatli bir şekilde çıkarınız.

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

- ✓ Ürünü düz bir zemine ayarlanabilir ayaklardan ayarlayarak yerleştiriniz. Şekil (1)



Kullanımdan önce buzdolabını yumuşak ve temiz bir örtü veya özel paslanmaz temizleme spreyleri ile temizleyiniz.

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

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

SIVI TEMASINDAN DOLAYI ELEKTRİK AKSAMINDA MEYDANA GELEBİLECEK HASARLARI KESİNLİKLE GARANTİ KAPSAMINA ALINMAZ.

- ✓ Raf tutamaklarını istenen yükseklikte ve sıklıkta ürünün içine yerleştiriniz,
- ✓ Rafı resimde gösterildiği gibi kızaklara sürünüz.
- ✓ Buzdolabının altında bulunan kızaklara defrost kabını sürünüz, otomatik buharlaştırma olan modeller için bağlantısını yapınız.

6.2 ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK

- ✓ ürüne bağlanacak olan elektrik gücünün ve kabloların gerekli olan elektrik gücünü vereceğinden emin olun.

ADAPTÖR. BİRDEN FAZLA FİŞ VE EKLEME BAĞLANTILARI ÜSTÜNDEN KESİNLİKLE CİHAZA ELEKTRİK VERMEYİNİZ.

- ✓ Yatay ve dikey buzdolabın yerleştirildiği yerin ısı kaynaklarından uzak bir yer olduğundan emin olunuz: fırın, radyatör, direk güneş ışığı gibi

- ✓ Buzdolabının arka kısmında en az 75mm. (3inch) boşluk bırakınız, bu kondenzasyon için önemlidir.
- ✓ Grubun soğutma ünitesi mutlaka hava akımını engelleyecek engellerden uzakta, rahat hava alabileceği yerde olmalıdır.
- ✓ Buzdolabının üst gövdesi ve tavan arasında en az 50 cm. (19inch) boşluk olmalı.

- ✓ Buzdolabını bulunduğu ortamda soğutmayı sağlayacak yeteri kadar hava değişiminin olduğu mutlaka kontrol edilmelidir. Bu hava dolaşımı motor ünitesinin ve kondanser ünitesinin soğutulması için çok önemlidir.

Ürünün en doğru şekilde çalışabilmesi için, en yüksek ortam sıcaklığı +43C dir.(+109 F) yalnız statik soğutma sisteminin kullanıldığı ürünlerde en yüksek ortam sıcaklığı+32C +95F) olabilir.

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

6.3 BAĞLANTI

Yatay ve dikey buzdolapları çalıştırılmadan önce aşağıdaki talimatları yerine getiriniz.

6.3.1. ELEKTRİKSEL



Yatay ve dikey elektrik bağlantılarının yapılması kullanıcının mesuliyetindedir. Elektrik gücüne bağlantının ürünün kullanıldığı ülkenin elektrik bağlantı kurallarına uygun olduğunu kontrol ediniz.

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

TOPRAKLAMA YAPILMADAN CİHAZIN KULLANIMI TEHLİKELİ VE YASAKTIR.

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

6.3.2 DRENAJ BAĞLANTISI

Eğer aldığınız üründe evaporatör yok ise suyun dışarı çıkarılması için gerekli su drenaj hortumunun bir su giderine bağlanması gerekmektedir.

KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU

COOLIN'DUSTRIO

7.1 İMHA BİLGİLERİ

- ✓ Ambalaj geri dönüştürülebilir materyallerden yapılmıştır.
- ✓ Oluklu karton- mukavva
- ✓ Köpürtülmüş polistrol den yapılmış form kutuları
- ✓ Polietilenden yapılmış folyolar
- ✓ Polipropilen den yapılmış kuşak bantları
- ✓ Ambalaj malzemesi çocuk oyuncacı değildir- folyolardan dolayı boğulma tehlikesi vardır!
- ✓ Ambalajı resmi bir çöp toplama merkezine götürün.

KULLANIM ÖMRÜNÜ TAMAMLAMIŞ OLAN CİHAZ

- ✓ Halen değerli materyaller içerir ve yerleşim yerlerindeki ayrılmamış çöplerden farklı tesislere götürülmelidir.
- ✓ Kullanım ömrü tükenmiş cihazları kullanılmaz hale getirin. Fişini çekin balantı kablosunu kesin ve çocukların içinde kilitli kalmaması için kilidini kullanılmaz hale getirin.
- ✓ Kullanım ömrü tükenmiş cihazın alınmasına veya belediyeler tarafından gösterilen toplama merkezine teslim edilene kadar soğutucu devridaiminden hasar görmemesine dikkat edin.İçerdiği soğutucu maddeyle ilgili bilgileri model plakasında bulabilirsiniz.Toplanması veya toplama yerleri ile ilgili bilgileri belediyenizden öğrenebilirsiniz.

8. KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

8.1 GÜVENLİK VE UYARI BİLGİLERİ

- ✓ İnsan ve eşyalara zarar dokunmasını önlemek için cihazınızın iki kişi tarafından ambalajından çıkartılıp kurulmasını tavsiye ederiz.
- ✓ Cihazda herhangi bir arıza olması durumunda derhal cihazı bağlamadan önce satıcıya danışın.
- ✓ Güvenli bir şekilde çalışmaması için cihazı sadece kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlar doğrultusunda monte edin ve bağlayın.
- ✓ Hata durumunda cihazın elektrik bağlantısını kesin. Fişini çekin veya sigortayı kapatın veya sökün.
- ✓ Cihazı şebekeden ayırmak için bağlantı kablosundan değil fişinden tutup çekin.
- ✓ Cihazdaki tamir ve müdahalelerin müşteri hizmetleri tarafından yapılması gerekir, aksi taktirde kullanıcı için önemli tehlikeler söz konusu olabilir. Aynı durum elektrik bağlantı kablosunu değiştirmek içinde geçerlidir.
- ✓ Cihazın içinde açık ateş veya ateş kaynaklarıyla uğraşmayın. Cihazın taşınması ve temizlenmesi sırasında soğutma devridaimine zarar gelmemesine dikkat edin. Hasar durumlarında ateş kaynaklarını uzak tutun ve odayı iyice havalandırın.
- ✓ Tabanı, çekmecelerini, kapılarını vs. üzerine basmak veya dayanmak için kullanmayın.

- ✓ Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda gerekli talimatları almadan veya başlangıçta onun gözetimi altında hareket etmeden, fiziksel, sensorik veya ruhsal engelli kişiler veya yeterli bilgi ve deneyimi bulunmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulması gerekir.
- ✓ Soğuk yüzeylere veya soğutulmuş dondurulmuş gıdalarla uzun süreli cilt temasını sağlamaktan kaçının. Ağrıya , sağırlılık duyguna ve donmalara neden olabilir. Uzun süreli cilde temas edeceğinde koruyucu önlemler alın , örneğın eldiven kullanın.
- ✓ Dondurmayı, dondurulmuş suyu veya buz küplerini dolaptan çıkartır çıkartmaz ve çok soğuk olarak tüketmeyin. Düşük sıcaklardan dolayı bir ‘ yanma tehlikesi ‘ vardır.
- ✓ Çok fazla bekletilmiş gıdaları kullanmayın- gıda zehirlenmesine yol açabilir.
- ✓ Cihaz, gıdaların soğutulması, dondurulması ve saklanması ve buz oluşturmaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Evdeki kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Ticari alandaki kullanımında sektör için gerekli kurallara uyulmalıdır.
- ✓ Cihazda, patlayıcı maddeler veya propan ,bütan,pental vs. gibi yanıcı maddeler içeren sprey kutuları saklamayın. Dışarı çıkan gaz elektrikli parçalarda dolayı tutuşabilir. Bu tip sprey kutularını üzerinde basılı olan içindekiler bilgilerinden veya bir ateş simgesinden tanıyabilirsiniz.
- ✓ Cihazın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- ✓ Kilitlenebilen modellerde anahtarını cihaz yakınına veya çocukların erişebileceğı bir yere koymayın.
- ✓ Bu kullanım kılavuzu birden fazla model için geçerli olduğundan burada belirtilen değerlerden sapmalar olabilir.

8.2 ÖNEMLİ UYARI!

Cihazı devreye almadan önce cihazla birlikte verilmiş eritme suyu drenaj tapası ile cihazın tabanındaki deliğı kapatın! Düzenli çalışması için önemlidir.

9. TÜKETİCİNİN KENDİ YAPABİLECEĞİ BAKIM, ONARIM VEYA ÜRÜNÜN TEMİZLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİLER

9.1 TEMİZLEME

Temizlemeden önce cihazı prensip olarak devre dışı bırakın. Fişini çekin veya tesisatında bulunan sigortayı kapatın veya çıkartın.

İç bölmeı donanım parçalarını ve dış duvarları ılık su ve biraz deterjanla temizleyiniz. Asla kum veya asit içeren temizlik veya kimyasal maddeler kullanmayın.

Buharlı temizlik cihazları ile çalışmayınız !

Hasara uğrama ve yaralanma tehlikesi.

- ✓ Elektrikli parçalara ve havalandırma ızgarasına temizlik suyu girmemesini sağlayın.
- ✓ Her şeyi bir bezle iyice kurulaıın.

Hava alma ve verme ızgaraları düzenli bir fırça veya süpürge makinesi ile temizlenmelidir. Toz birikimleri enerji tüketimini arttırmaktadır. Herhangi bir tablo ve başka parçaların kopmamasına veya zarar görmemesine dikkat edin.

9.2 ARIZA

Aşağıdaki hataları , olası nedenlerini kontrol ederek kendiniz giderebilirsiniz:

Cihaz çalışmıyor, kontrol lambaları yanmıyor:

- ✓ Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takılı olup olmadığını,
- ✓ Prizin sigortasının sağlam olup olmadığını kontrol edin.

Gürültü çok fazla , aşağıdaki kontrolleri yapın

- ✓ Cihazın zeminde sağlam durması
- ✓ Yanındaki mobilya ve eşyaların çalışan soğutucudan kaynaklı olarak titrememesi. Soğuk devridaimindeki akım gürültülerinin önlemediğini unutmayın.

Sıcaklık yeterince düşük değil, aşağıdaki kontrolleri yapınız

- ✓ Ayarlama ' sıcaklığı ayarla' bölümüne göre doğru değer ayarlanmış mı?
- ✓ Aşırı miktarda taze gıdaların yerleştirilmiş olması; 24 saat göstergeyi izleyin.
- ✓ Ayrı olarak yerleştirilmiş termometrenin doğru değeri gösteriyor olması.
- ✓ Havanın dışarıya akışı uygun mu ?
- ✓ Kurulum yeni bir ısı kaynağının çok yakınında mı ?

Yukarıda belirtilen nedenlerden hiçbiri söz konusu olmayıp arızayı kendiniz gideremediğiniz taktirde lütfen size en yakın müşteri hizmetlerine başvurun. Lütfen tip etiketindeki cihazın tipini sıra ve cihaz numarasını bildirin. Cihaz etiketi dolabın yan duvarında üstte bulunur.

10. BAĞLANTI VE MONTAJ

10.1 KURMA

- ✓ Doğrudan güneş ışınlarına maruz kalan, fırın yanından kalorifer ve benzeri kurulum yerlerinden uzak durun.
- ✓ Kurulum yerindeki zeminin yatay ve düz olması gerekir. Cihazı kapağı problemsiz açılması ve kapanması için duvardan yeterli mesafede tutun.
- ✓ Derin dondurucunun tabanı ile yer arasındaki boşluğu kapatmayın. Kompresörün soğutma havası temin etmesi için önemli.

10.2. BAĞLANMA

- ✓ Kurulum yerindeki akım türü ile gerilimin , model etiketinde belirtilenlerle aynı olması gerekir. Model etiketi iç kısımda, solda sebze gözlerinin yanında bulunur. Prizin 10 A veya üstündeki bir sigortayla ile korunmuş olması, cihazın arka kısmında bulunmaması ve kolay erişilebilir bir yerde olması gerekir

Cihazı sadece yönetmeliklere uygun şekilde topraklanmış bir korumalı priz üzerinden bağlayın.

16.ÜRETİCİ VE İRTİBATA GEÇİLECEK FİRMA BİLGİLERİ

17. YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ

18. ÇALIŞTIRMA

- ✓ **18.1 ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK**
- ✓ ürüne bağlanacak olan elektrik gücünün ve kabloların gerekli olan elektrik gücüne vereceğinden emin olun.

ADAPTÖR. BİRDEN FAZLA FIŞ VE EKLEME BAĞLANTILARI ÜSTÜNDEN KESİNLİKLE CİHAZA ELEKTRİK VERMEYİNİZ.

- ✓ Yatay ve dikey buzdolabın yerleştirildiği yerin ısı kaynaklarından uzak bir olduğundan emin olunuz. Fırın radyatör, direk güneş ışığı gibi.
- ✓ Buzdolabının arka kısmında en az 75mm boşluk bırakınız, bu kondenzasyon için önemlidir.
- ✓ Grubun soğutma ünitesi mutlaka hava akımını engelleyecek engellerden uzakta, rahat hava alabileceği bir yerde olmalıdır.
- ✓ Buzdolabının üst gövdesi ve tavan arasında en az 50cm boşluk olmalıdır.
- ✓ Buzdolabını bulunduğu ortamda soğutmaya sağlayacak yeterli kadar hava değişiminin olduğu mutlaka kontrol edilmelidir. Bu hava dolaşımı motor ünitesinin ve kondanser ünitesinin soğutulması için çok önemlidir.

Ürünün en doğru şekilde çalışabilmesi için en yüksek ortam sıcaklığı +43C dir. (+109F), yalnız statik soğutma sisteminin kullanıldığı ürünlerde en yüksek ortam sıcaklığı +32C(+95F) olabilir.

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

18.2. BAĞLANTI

Yatay ve dikey tip buzdolapları çalıştırılmadan önce aşağıdaki talimatları yerine getiriniz.

18.3 ELEKTRİKSEL

Yatay ve dikey elektrik bağlantılarının yapılması kulacının mesuliyetindedir. Elektrik gücüne bağlantının ürünün kullanıldığı ülkenin elektrik bağlantı kurallarına uygun olduğunu kontrol ediniz.

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

TOPRAKLAMA YAPILMADAN CİHAZIN KULLANIMI TEHLİKELİ VE YASAKTIR.

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

18.4 DRENAJ BAĞLANTISI

Eğer aldığınız üründe evaporatör yok ise suyun dışarı çıkarılması için gerekli su drenaj hortumunun bir su giderine bağlanması gerekmektedir.

19. OPERASYON

19.1 PERSONEL

Ürünü kullanacak ve montaj edecek kişinin bu kullanım kılavuzunu çok dikkatli okuması ve gerekli bilgileri ve anlatılan güvenlik uyarılarını mutlaka anlaması gerekmektedir.

19.2 ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMA

Eğer ürün taşınma esnasında yanlışlıkla dik veya yatay pozisyonda getirildiyse ürünü fişe takıp çalıştırmadan önce mutlaka 2 saat bekleyiniz.

19.3 ISI DERECELERİ

Aşağıdaki sıcaklıklar ürünün çalışma performansını direk etkiler.

- ✓ Soğutma kabinin içinde tutulacak ürünün cinsi
- ✓ Dış ortam sıcaklığı
- ✓ Kapı açma sıklığı
- ✓ Mutlaka dikkate alınmalıdır ki, eksi derecede çalışan buzdolapları (-10C/ -25C)(14F/32F) sadece kondurulmuş olan ürünlerin uzun süre muhafazası için kullanılır.

Buzdolabının içini dondurmadan önce soğuk kabinin çalışma sıcaklığına ulaşması termometreyi kontrol ederek beklenmelidir. Eğer başlangıçta elektrik akımının başlamasında bir gecikme varsa bu kompresörde yapılan ayardan kaynaklanmaktadır ve bu da çok normaldir.

19.4 YEMEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

Buzdolabının doğru ve düz bir şekilde çalışabilmesi için, aşağıdaki ürün yerleştirme planına mutlaka uyulması gerekmektedir.

- ✓ Soğuk kabinin içine sıcak yemek veya üstü açık sıvılar koymayınız.
- ✓ Bütün yemeklerin üstünü mutlaka kapatınız, özellikle keskin kokulu ve kremalı ürünleri.
- ✓ Ürünleri soğuk kabinin içine yerleştirirken mutlaka ürün içindeki hava akımının engellenmemesine dikkat ediniz.
- ✓ Kapının uzun süre açık bırakılmamasına dikkat ediniz.
- ✓ Kapatılan bir kapının yeniden açılması için en az bir iki dakika beklemek gerekmektedir.

19.5 YEMEKLERİN SAKLANMASI

Ürünlerin buzdolabının esas nedeni ürünlerin üstünde üreyen bakterilerden kaynaklanmaktadır. Bakteri üretimi ısı derecesi düşürüldükçe azalmaktadır. Her ürün organik durumuna göre farklı derecelerde saklanması gerekmektedir. Satın alınan ürünlerin en doğru şekilde saklanması için dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıda belirtilmiştir.

- Donma noktası
- Dondurulmuş ürünlerin saklanması gereken dereceler
- Önerilen donma dereceleri

20. RUTİN BAKIM

Burada ürünlerin periyodik olarak yapılması gereken bakımı anlatılmıştır.

20.1 BASİT GÜVENLİK UYARILARI

20.1.1 GÜVENLİK UYARILARININ KALDIRILMASI

Güvenlik ile ilgili olan aletler korumalar veya etiketlerin buzdolabının üstünden periyodik bakım için kaldırılması kesinlikle yasaktır. Üretici bu kullanım kılavuzunda söylenen güvenlik uyarılarının dikkate alınmamasından kaynaklanabilecek kazalardan dolayı hiçbir mesuliyet kabul etmez.

20.1.2. YANGIN DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER:

- Ürünü fişten çekiniz ve ana şalterleri hemen kapatınız.
- Tazyikli su kullanmayınız.
- Pudra veya köpük söndürücü kullanmayınız.

20.1.3 DIŞARIDAKİ PARÇALARIN TEMİZLENMESİ

- Temizlik için su ve natürel temizleyiciler kullanınız.
- Örtü veya sünger kullanınız
- Her hafta bu temizlik işlemlerini tekrarlayınız.

20.1.4 KONDENSER TEMİZLİĞİ

Ürünün doğru şekilde performans verebilmesi için kondenser ünitesinin her hafta periyodik olarak temizlenmesi gerekmektedir. Bu temizlikten önce buzdolabını kapatınız, elektrik kablosunu çekiniz ve aşağıdaki işlemi yapınız.

PROBLEMİN TANIMI	PROBLEMİN MUHTEMEL NEDENİ	PROBLEMİN ÇÖZÜMÜ
GÜÇ GELMİYOR	Ana güç kapalı Gerilim yok Diğer	Ana şaleri açınız Priz kablo ve elektrik bağlantısını kontrol ediniz Yetkili servis çağırınız
Buzdolabı çalışmıyor	Buzdolabı çalışmıyor İstenilen ısı yakalanmıştır Defrost devredevdir Kontrol aleti bozulmuştur Diğer	Yeni bir ısı değeri giriniz Defrostun bitişini bekleyip ürünü kapatıp açın Yetkili servis çağırınız Yetkili servis çağırınız
Buzdolabı devamlı çalışıyor ama istenilen sıcaklığa ulaşmıyor	Diş ortam çok sıcak Kondenser kirli Soğutucu gaz yeterli değil Kondenser fanı bozuk Kapı tam kapanmamış Evaporatör donmuş Defrost valfi açık	Hava sirkülasyonu sağlayın Kondenseri temizleyin Yetkili servis çağırınız Yetkili servis çağırınız Kapı contasını kontrol edin Manüel defrost yapın Yetkili servisi çağırınız
Buzdolabı istenilen sıcaklıkta durmuyor	Kontrol aleti bozulmuştur Isı prope'u bozuk Kapı tam kapanmamış	Yetkili servis çağırınız Yetkili servis çağırınız Kapıyı kapatın
Evaporatörde buz bloğu oluşmuş	Yanlış kullanım Kontrol aleti bozulmuş	Yetkili servis çağırınız Yetkili servis çağırınız
Su birikintisi veya tabanda buzlanma	Bloke olmuş Buzdolabı düz yerleştirilmemiş	Drenajı temizleyiniz Yetkili servis çağırınız

Ürün sesli çalışıyor	Buzdolabı düz yerleştirilmemiş Dış gövdeye sürme Gevşek vida veya civata Diğer	Buzdolabını düz şekilde yerleştiriniz. Tüplerin veya fanların dış gövdeye temas etmediğinden emin olunuz Vida veya civatayı sıkınız Yetkili servis çağırınız
----------------------	---	---

- Temiz bir hava pompası veya fırça ile yukarıdan aşağıya doğru hareketlerle kondensere sıkışan toz veya diğer parçaları temizleyiniz.

Bu işlem bittiğinde üniteyi normal olarak çalışmaya başlatabilirsiniz.

20.1.5 PERİYODİK BAKIMLAR

Elektrik kablolarının ve elektrikli aletlerin bozulmadığına dair periyodik bakımlar yapılmalıdır.

21. PERİYODİK OLMAYAN BAKIMLAR

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

22. SORUNLAR

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

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

23.YEDEK PARÇALAR

23.1 ORJİNAL YEDEK PARÇA KULLANIMI

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

24. GENEL KULLANICI BİLGİLERİ

25. BAKIM ONARIM VE KULLANIMDA UYULMASI GEREKEN KURALLAR

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

26. TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız.
- Ürünün kutusu ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.

INDEX

1.	GENERAL INFORMATION.....	PAGE 18
	1.1 MANUFACTURER	
	1.2 SERVICE CENTRES	
	1.3 CERTIFICATION	
	1.4 GUARENTE	
	1.5 PRE – ARRANGEMENTS OF CUSTOMER’S RESPONSIBILITY	
	1.6 STRUCTURE OF THE MANUAL	
	1.6.1 AIMS AND CONTENTS	
	1.6.2 WHO THE MANUEL IS FOR?	
	1.6.3 CONSERVATION	
	1.6.4 SYMBOLS USED	
2.	DESCRIPTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE.....	PAGE 19
	2.1 DESCRIPTION	
	2.2 OPERATION	
3.	PRE – ARRANGEMENTS.....	PAGE 19
	3.1 ILLUMINATION	
	3.2 VIBRATION	
	3.3 EMISSION OF SOUND	
	3.3.1 SUPPLIES ON REQUEST	
	3.4 ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT	
4.	SAFETY.....	PAGE 20
	4.1 GENERAL WARNING	
	4.2 FORESEEB USE	
	4.3 UNSUITABLE CONDITIONS FOR USE	
	4.4 DANGER ZONES	
	4.5 SWITCHING OFF THE APPLIANCE	
	4.6 PLAQUES	
5.	TRANSPORT AND MOVEMENT.....	PAGE 21
	5.1 TRANSPORT AND MOVEMENT	
	5.2 STORAGE	
	5.3 CHECKS	

6.	INSTALLATION.....	PAGE 21
6.1	SET UP	
6.2	PRE- AERANGEMENTS	
6.3	CONNECTIONS	
6.3.1	ELECTRIC	
6.3.2	HYDRAULICS	
6.3.3	PRE-AERANGEMENTS FOR OPTIONAL	
7.	OPERATION.....	..PAGE 23
7.1	STAFF	
7.2	PUTTING INTO OPERATION	
7.3	TIMERS	
7.4	REGULATION OF TEMPERATURE	
7.5	STORAGE OF FOOD	
8.	ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE.....	PAGE 23
8.1	BASIC SAFETY RULES	
8.1.1	PROHIBITION OF REMOVAL OF PROTECTION AND SAFETY DEVICE	
8.1.2	INDICAATIONS FOR EMERGENCY IN THE CASE OF FIRE	
8.1.3	CLEANING OF THE EXTERIOR	
8.1.4	CLEANING OF THE CONDENSER	
8.1.5	PERIODIC CHECKS TO BE CARRIED OUT	
9.	NON-ROUTINE MAINTENANCE AND REPAIRS.....	PAGE 24
10.	TROUBLESHOOTING	PAGE 24
11.	SPARE PARTS.....	PAGE 25
11.1	SUPPLY OF SPARE PARTS	

1. GENERAL INFORMATION

1.1 MANUFACTURER

As the company boasts considerable experience in the field of industrial refrigeration the technological know-how acquired, created during years of research and close contact with the production and marketing at an international level, representing the best guarantee that the manufacturer can offer.

This equipment has been studied inside, externally and in its components, according to the requirements specified by your market. Furthermore every aspect has been checked for functioning and for appearance before being dispatched, as shown in the documentation.

To guarantee the long life of this product, use it according to the suggestions made in this manual.

1.2 SERVICE CENTERS

(sales, service, spare parts and commercial representation)

For any requirement pertaining to use, maintenance or the request for spare parts the customer should use an authorized service centre specifying the identification details of the equipment shown on the plaques.

1.3 CERTIFICATION

The condensed air refrigerator cupboards and tables and refrigerator units are produced in accordance with the European Community regulations applicable at this time of its appearance on the market.

Because the refrigerator cupboard and the table do not come into the enclosed IV of the regulation 98/37/CEE the manufacturer provides self-certification with the CE marking.

1.4 GUARANTEE

The new equipment is covered by a guarantee.

The guarantee certificate is included with this booklet inside every product. If this booklet is not present you can ask your supplier for it, specifying:

- The serial number (stamped on the relevant plaque see paragraph 4.6)
- The date of purchase

1.5 PRE-ARRANGEMENTS OF CUSTOMER'S RESPONSIBILITY

It is the customer's responsibility to carry out everything specified in the documentation. Unless different prior arrangements have been made, the following are usually the customer's responsibility.

- Predisposition of the area including any building work and or canalization required.
- Electric power supply in accordance with the power regulations in the country of use
- Cleaning materials

1.6 STRUCTURE OF THE MANUAL

The customer must read the information contained in this manual very carefully because the correct predisposition installation and use are the basis of the customer-manufacturer agreement.

1.6.1 AIMS AND CONTENTS

This manual aims to provide the customer with all the information necessary for not only adequate use of the equipment but also for the safest and most autonomous use possible. It contains information regarding technical aspects operation stopping, maintenance, spare parts and safety.

Before carrying out any operation on the equipment, the user and the Qualified technicians must carefully read the instructions, call the retailer for clarification.

1.6.2 WHO THE MANUAL IS FOR ?

The manual is aimed at the both retailers and users and also to maintenance workers qualified to carry out work on the equipment.

The user must not carry out work reserved for qualified maintenance workers and technicians. The manufacturer is not responsible for any damage caused by lack of respect for this last regulation.

1.6.3 SAFEKEEPING

The manual for use and maintenance must be kept in the immediate vicinity of the equipment in an appropriate holder and above all protected from liquids and other substances that could make it illegible.

1.6.4 SYMBOLS USED

SYMBOL	MEANING	COMMENT
	WARNING	Indicates a warning or a note on a key function or useful information. Pay great attention to text indicated by this
	CONSULTATION	It is necessary to consult the instruction booklet before carrying out the operation

2. DESCRIPTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE

2.1 DESCRIPTION

The upright refrigerators are condensed air refrigerator units made up of:

- A condensing unit (outside cold storage room)
- A evaporating unit (inside cold storage room)
- A control panel (positioned on the condensing unit)

- Defrosting is of the electric type and it is automatic
- Condensation is air based

2.2 OPERATION

The upright refrigerators are refrigerator units, which function by means of refrigerator compressor of the airtight type. With air tight motion and alternative motion powered by electricity (mono phase or three phase) and using as a refrigerant the fluid r404A/R134A.

Principle of refrigerator operation cycle we intend the change of state which a certain body undergoes. The passage of the refrigerating fluid from the liquid state to the gaseous state takes place in the evaporator. Because this is an endothermic phenomenon, it needs heat which when it happens, is taken from the air which the evaporator comes into contact with. So, when coming out of the evaporator, the vapors of the refrigerating fluid are sucked out by an air compressor and sent to the condenser. If the latter takes away not only the heat that the gaseous refrigerating fluid has acquired during the course of the evaporation but also the calorific equivalent of the compression work then the fluid returns to the liquid state. Because liquefaction is an exothermic phenomenon there is production of heat which is disposed of through air and through water. The refrigerant fluid leaving the condenser passes through an expansion organ and returns to the evaporator. Thus completing the cycle.

3. PREARRANGEMENTS

3.1 ILLUMINATION

The illumination of the area must conform with the power regulations of the country in which the equipment is installed and must, in any case guarantee good visibility at all points, it must not create dangerous reflections and must allow for easy reading of the controls.

3.2 VIBRATIONS

In conditions of use, which comply with the indications for correct use the vibrations are not enough to create dangerous situations.

3.3 EMISSION OF SOUND

The refrigerator unit is designed to reduce the level of noise at source (see attached 13.2.2)

3.3.1 SUPPLIES ON REQUEST

It is to be understood that any modification and or addition of accessories must be explicitly approved of and carried out by the manufacturer.

SYMBOL	MEANING	COMMENT
	WARNING	Any alteration or modification of the fridge made by the operator and or service operator is forbidden for security reasons. The manufacturer decline any responsibility for unauthorized modifications.

- 3.4 ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT** The refrigerator is designed to function correctly in an industrial electromagnetic environment, coming within the emissions and immunities foreseen by the following regulations:
- 3.5** EN50081-2 electromagnetic compatibility- general regulation for emission part 2 industrial environments (1993)

EN50082-2 electromagnetic compatibility - general regulation for immunity part 2 industrial environments (1995)

4. SAFETY

4.1 GENERAL WARNING

The user must read very carefully the information given in this manual, with particular attention to the appropriate precautions for safety listed in this chapter.

It is imperative that the user follows the list below:

- Keep the refrigerator clean and tidy;
- Do not remove or alter the plaques placed by the manufacturer
- Do not remove or bypass the safety systems;
- Do not touch the equipment with damp or wet hands or feet
- Do not touch the equipment with bare feet;
- Do not insert screwdrivers or anything else between the protective cover and the moving parts;
- Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply;
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation disconnect the appliance from the electric power supply first switching off the main switch and then removing the plug.

4.2 FORESEEN USE

The upright and or table refrigerator has been conceived and built to be used in communities, restaurants, hotels etc.

4.3 UNSUITABLE CONDITIONS FOR USE

The upright and or table refrigerator must not be used :

- For purposes which differ from those shown in 4.2;
- In an explosive aggressive atmosphere or where there is a high concentration of oily substances or powders suspended in the air;
- In the atmosphere with a fire risk
- Exposed to bad weather;
- With adapters multiple sockets or extension leads.

4.4 DANGER ZONE

There are no danger zones during use because the upright and or table refrigerator has all the necessary safety devices. If repairs or maintenance have to be carried out requiring the removal of the safety devices it is necessary first to make sure that all power sources have been switched off.

For this reason in the upright and or table refrigerator it is necessary to deactivate: the electric plant, putting the main switch off and pulling out the plug.

At the end of any work it is absolutely imperative that all safety devices are re-activated.

4.5 SWITCHING OFF THE APPLIANCE

For switching off the fridge or table is necessary to proceed as follow:

- Turn the main switch on off position
- Remove power cable

WARNING : if the power cable is samaged only manufacturer service or a trained person can change the cable.

4.6 PLAQUES

PLAQUE REGARDING THE ELECTRICAL APPARATUS	PLAQUE A
	Remove the tension before removing the protection.

PLAQUE REGARDING THE ELECTRICAL APPARATUS	PLAQUE B
	Earth connection

PLAQUE REGARDING THE ELECTRICAL APPARATUS	PLAQUE C
	Warning! The manufacturer and the retailer decline all responsibility if the power line is not protected by high sensitivity magnetothermic switch

PLAQUE INSIDE REFRIGERATOR	PLAQUE D
	Max high load

5. TRANSPORT AND MOVEMENT

READ CAREFULLY THE WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL AS THEY SUPPLY IMPORANT INFORMATION REGARDING THE SAFETY OF INSTALLATION USE AND MAINTENANCE. KEEP THIS MANUAL SAFE FOR FURTHER CONSULTATION.

5.1 TRANSPORT AND MOVEMENT

- 5.2** The transport and movement of the upright and or table refrigerators must take place in the upright position, respecting any indications shown on the packaging.

Transport must be carried out by qualified staff.

The upright and or table refrigerators must be transported in such a way as to avoid any damage .

The appliance is prepared for transport with or without packaging depending on the means of transport and the route. If packaging it is cardboard or wood, adequately protected.

Movement must be carried out using a lift truck or trans-pallets with suitable forks

SYMBOL	MEANING	COMMENT
	WARNING	Damage to the appliance caused during transport and movement is not covered by the GUARANTEE. Repairs or substitution of damaged parts is at the customer's expense.

5.3 STORAGE

In the case of long periods of inactivity the upright and or table refrigerators must be stored with attention to relevant storage place and time:

- Store the upright and or table refrigerator in an enclosed area;
- Protect upright and or table refrigerator from bumps or stress;
- Protect upright and or table refrigerator from high thermal variation;
- Avoid upright and or table refrigerator coming into contact with corrosive substances.

5.4 CHECKS

Before putting upright and or table refrigerator into operation, it is necessary to carry out a series of checks to prevent errors or accidents during the activating phase:

- Check that there has not been any damage to the upright and or table refrigerator during assembly.
- Check with care the integrity of the control panel the electric cable and the tubes.
- Check the precise connection to external energy supply.
- Check the free movement and rotation of any moving parts.

6. INSTALLATION

For an optimum functioning of the unit it is advisable to place the refrigerator in a zone with a good Exchange of air and far away from any sources of heat.

6.1 SETUP

- Carefully remove the packaging from the refrigerator;
- Remove the white pvc protection film from the stainless steel and all the protection used by the company to reduce the risk of damage during transport;
- Place the refrigerator on a flat level surface

Before use, clean the refrigerator with a clean soft cloth or using a spray product. It is best use little water as it contains minerals that leave traces that are difficult to remove quickly;

- Wash the tray and all the internal parts using anti-bacterial detergents to be found commercially;
- Remove the detergent with a soft sponge soaked in water and dry with a clean soft cloth;

Do not use abrasive detergents or power that could make the finish opaque. During these phases do not use already stated use great quantities of water that could damage electric parts; a damp sponge is sufficient.

- Place the self support inside the refrigerator in the most suitable position for use inserting each support in on the holes on the base of the refrigerator and inserting the side tab in the appropriate place on the sides or on the table supports.
- Slide the shelf into the supports as shown in
- Slide into the appropriate runners on the lower part of the refrigerator the condensation waste tray and for appliances that have automatic trays connect the connector.

6.2 PREARRANGEMENTS

- Check that the cables and the sockets are suitable for the power absorbed by the equipment.

THE USE OF ADAPTORS MULTIPLE SOCKETS AND OR EXTENSION LEADS IS FORBIDDEN.

- Ensure that the upright and or table refrigerator is not installed near to sources of heat like : ovens, radiators, direct sunlight etc.
- Leave a space of at least 75 mm between the back of the upright and or table refrigerator and any wall to avoid the formation of condensation.
- The motor must be free of any obstacle that could hinder or limit the circulation through the condensing unit situated on the top side part of the refrigerator.
- The distance between the refrigerator and the ceiling must be less 50 cm
- Check that the environment has a sufficient change of air in order to guarantee the cooling of the condenser and the compressor unit.
- For a perfect functioning of the equipment, the maximum temperature of the environment should not exceed + 49 C (109F) except for static models which should not exceed +32 C (+95F).

Lack of respect for these conditions will provoke a serious decline in the functioning of the equipment early ageing of the compressor and a much higher consumption of energy than normal.

6.3 CONNECTION

To avoid any kind of problem when upright and or tables are switched on is good to attend to the instruction as follow

6.3.1 ELECTRICAL The electrical connection of the upright and or table refrigerator is the customer's responsibility. The connection to the power supply must respect the power supply laws in the country in which the equipment is installed.

- Check that the tension of the power supply is exactly that shown on the plaque.
- Check that the socket conforms to power regulations.
- Pay particular attention that there are no uncovered wires.
- Check the earth.

THE EARTH CONNECTION IS A LEGAL SAFETY REQUIREMENT.

If more than one pieces of equipment is placed in line each one must have an independent power supply.

In order to safeguard the electric plant of the refrigerator from any overloads or short circuits install a magnetothermic switch at the head of the socket with adequate interruption power.

6.3.2 HYDRAULICS

If the model does not include a condenser unit it is necessary to connect it to a drainage system for the discharge of water from defrosting using a suitable tube of appropriate dimensions.

6.3.3 PRE-ARRANGEMENTS FOR OPTIONAL

Locks: all the upright refrigerators are predisposed for the installation of locks even those models which do not include them.

7. OPERATION

7.1 PERSONAL

The staff that will use and install the appliance must possess the following skills and must understand the contents of this manual and all the relevant safety information:

- General technical knowledge enough to understand the contents of the manual
- Awareness of the main hygiene accident prevention and technological regulations.

7.2 PUTTING INTO OPERATIONS

If the equipment has been mistakenly positioned horizontally during transport wait about 2 hours after putting it into a vertical position before it into operation.

7.3. TIMERS

See enclosed manual for instructions.

7.3 TEMPERATURE REGULATION

The choice of temperature must take into consideration:

- The type of product which is going to be kept in the cold storage room;
- The temperature of the environment;
- The frequency of opening ;

It is to be remembered that:

- Negative refrigerators(-10 C/-25C) (14F /32F) are suitable for the conservation of frozen products for long periods of time and for the freezing of small quantities of fresh foodstuffs of small dimensions.

In any case before loading the equipment it is necessary to wait until the cold storage room has reached the correct temperature, checking it on its thermometer. If there are any brief interruptions to the electricity supply, it is probable that the compressor might start with some delay; this is perfectly normal.

7.4 STORAGE OF FOOD

In order to obtain the best possible working of the refrigerator it is necessary to respect the following indications:

- Do not put hot foods or uncovered liquids into the cold storage room;
- Wrap up or cover all foods especially those with strong aromas or cream;
- Organize the foodstuffs inside the cold storage room in such a way as not to block the circulation of air with superfluous objects;
- Avoid to keep open the door for long periods of time;
- Wait a few moments before opening a door that has just been closed.

8. ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

The information contained in this chapter is aimed at the use and at the ordinary maintenance staff.

8.1 ELEMENTARY SAFETY REGULATIONS

8.1.1 PROHIBITION OF REMOVAL SAFETY DEVICES

The removal of safety protection is absolutely forbidden for the carrying out of ordinary maintenance work. The manufacturer declines any responsibility for any accident caused by the lack or respect for the above written regulation

8.1.2 INDICATION ON EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- Remove the plug from the socket or switch off at the mains;
- Do not use water jets;
- Use powder or foam extinguishers.

8.1.3 CLEANING OF THE EXTERNAL PARTS

The following are indicated for his purpose;

- Cleaning products : water and neutral non abrasive deterhents
- Clening methods: wash with a cloth or a sponge ;
- Frequency: weekly

8.1.4 CLEANING OF THE CONDENSER

The efficiency of the condenser unit is compromised by the blocking of the condenser that makes it necessary to clean it weekly. Before carrying out this operation, switch off the appliance, remove the power cable and proceed as follows:

- With the use of an air jet or dry brush with rigid bristkles , eliminate. Whita vertical movement the dust and down from the wings.

In the case of oily deposits , use a brush soaked in spirit or similar product. When the operation is finished , start the appliance p in the normal way.

8.1.5 PERIODIC CHECKS TO BE CARRIED OUT

It is necessary to check periodically that the electric cables and the electric parts are undamaged.

9. NON ROUTINE MAINTENANCE AND REPAIRS

Non - routine maintenance and repairs must be carried out by qualified personel authorized by the manufacturer. The manufacturer declines any responsibility for jobs carried out by unauthorized personel or the use of non- orijinal spare parts.

10. TROUBLESHOOTING

The following table shows the most frequent problems, possible causes and remedies.

PROBLEM DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not come on	The main switch is ' off ' There is no tension Other	Main switch'on' Check plug,socket,fuse,electric Connection Contact technical assistance
The refrigerator unit does not start	Set temperature is reached Defrosting is in operation Control panel is broken Other	Set new temperature Wait foe end of cycle, switch off and switch back on Contact technical assistance Contact technical assistance
The refrigerator is continuously working but does not reach the set temperature	Room is too hot Condenser is dirty Refrigerator fluid is ansufficient	Air beter Clean condenser Contact technical assistance Contact technical assistance Check door seals

	Condenser fan has stopped Door not properly closed Evaporator is frosted up Defrost valve is open	Manual defrosting Contact technical assistance
Refrigerator does not stop at set temperature	Control panel is broken Temperature probe is broken Door is not airtight	Contact technical assistance Contact technical assistance Close door
Ice blocks on evaporator	Improper use Control panel is broken	Contact technical assistance Contact technical assistance
Pool of water or ice in drip tray	Blocked Appliance not leveled	Clean drain and discharge Contact technical assistance
Appliance is noisy	Appliance not leveled Contact with external bodies Screws or nuts loose Other	Check that appliance is level Check that no tube or ventilator fan is in contact with external bodies Tighten Contact technical assistance

IN ORDER TO GUARANTEE THE EFFICIENCY OF THE APPLIANCE AND ITS CORRECT FUNCTIONING THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS MUST BE FOLLOWED AND PERIODIC SERVICING MUST BE CARRIED OUT BY PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSONNEL.

(LEGAL REQUIREMENT FOR THE PREVENTION OF ACCIDENTS AT WORK AND THE INSTALLATION OF ELECTRICAL APPLIANCES)

IT IS OBLIGATORY TO BE IN ACCORDANCE WITH POWER SUPPLY REGULATIONS.

11. SPARE PARTS

11.1.SUPPLY OF ORIGINAL SPARE PARTS

For the substitution of any parts spares can be obtained at our authorized centers on giving

- Serial number and year of manufacture (see plaque A)
- Component identification number

Any malfunctioning due to non-original spare parts will not be recognized by our technicians.