

# N'DUSTRIO

COOLIN'DUSTRIO LOYAL SERİSİ BUZDOLAPLARI



## BUZDOLAPLARI & DERİN DONDURUCULAR

➔ MONTAJ TALİMATI

➔ KULLANMA

➔ BAKIM TALİMATI



### İNDEKS

	MODELLER.....	SAYFA 4
1.	GENEL BİLGİLER .....	SAYFA 10
	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 11
	2.1 AÇIKLAMALAR	
	2.2 OPERASYON	
3.	HAZIRLIKLAR.....	SAYFA 12
	3.1 DIŞ IŞIKLANDIRMA	
	3.2 TİTREŞİM	
	3.3 SES EMİŞİ	
	3.4 ELEKTRİK FİŞLERİ	
4.	GÜVENLİK.....	SAYFA 12
	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 ETİKET PLAKALARI	
5.	BUZDOLABINI TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA.....	SAYFA 14
	5.1 TAŞIMA VE YERİNDEN OYNATMA	
	5.2 SAKLAMA	
	5.3 SON KONTROLLER	
6.	MONTAJ.....	SAYFA 14
	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 17
	7.1 İMHA BİLGİLERİ	
	7.2 KULLANIM ÖMRÜNÜN TAMAMLANMASI	
8.	KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER.....	SAYFA 17
	8.1 GÜVENLİK VE UYARI BİLGİLERİ	
	8.2 ÖNEMLİ UYARI	

9.	TÜKETİCİNİN KENDİ YAPABİLECEĞİ BAKIM VE ONARIM.....	SAYFA 18
	9.1 TEMİZLEME	
	9.2 ARIZA	
10.	BAĞLANTI VE MONTAJ.....	SAYFA 20
	10.1 KURMA	
	10.2 BAĞLAMA	
11.	ÜRETİCİ VE İRTİBATA GEÇİLECEK FIRMA BİLGİLERİ.....	SAYFA 20
12.	YETKİLİ SERVİSLER.....	SAYFA 20
13.	ÇALIŞTIRMA.....	SAYFA 21
	13.1 ÇALIŞTIRMA ÖNCESİ HAZIRLIK	
	13.2 BAĞLANTI	
	13.3 ELEKTRİKSEL	
	13.4 DRENAJ BAĞLANTISI	
14.	OPERASYON.....	SAYFA 22
	14.1 PERSONEL	
	14.2 ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMA	
	14.3 ISI DERECELERİ	
	14.4 YEMEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ	
	14.5 YEMEKLERİN SAKLANMASI	
15.	RUTİN BAKIM.....	SAYFA 23
	15.1 BASİT GÜVENLİK UYARILARI	
	15.2 GÜVENLİK UYARILARININ KALDIRILMASI	
	15.3 YANGIN DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER	
	15.4 DIŞARIDAKİ PARÇALARIN TEMİZLİĞİ	
	15.5 KONDANSER TEMİZLİĞİ	
	15.6 PERİYODİK BAKIMLAR	
16.	PERİYODİK OLMAYAN BAKIMLAR.....	SAYFA 25
17.	SORUNLAR.....	SAYFA 25
18.	YEDEK PARÇA.....	SAYFA 25
	18.1 ORJİNAL YEDEK PARÇA KULLANIMI	
19.	<b>BAKIM ONARIM.....</b>	<b>SAYFA 25</b>
20.	<b>TAŞIMA VE NAKLIYE.....</b>	<b>SAYFA 25</b>

### ❖ TEZGAH TİP BUZDOLAPLARI

#### TEZGAH TİP 2 KAPILI SNACK BUZDOLAPLARI

- 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

#### TEZGAH TİP 3 KAPILI SNACK BUZDOLAPLARI

- 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

#### TEZGAH TİP 4 KAPILI SNACK BUZDOLAPLARI

- 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

#### TEZGAH TİP 2 KAPILI GASTRONORM BUZDOLAPLARI

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

#### TEZGAH TİP 3 KAPILI GASTRONORM BUZDOLAPLARI

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

#### TEZGAH TİP 4 KAPILI GASTRONORM BUZDOLAPLARI

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

### TEZGAH TİP 2 KAPILI PASTAHANE BUZDOLAPLARI

- 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 TİP 3 KAPILI PASTAHANE BUZDOLAPLARI

- 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 TİP 4 KAPILI PASTAHANE BUZDOLAPLARI

- 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

### ❖ PIŞİRICİ ALTI BUZDOLAPLARI

#### PIŞİRICİ ALTI SNACK BUZDOLAPLARI

- 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

#### PIŞİRICİ ALTI GASTRONORM BUZDOLAPLARI

- 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

### ❖ SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

#### TEZGAH TİP 2 KAPILI MAKE-UP BUZDOLAPLARI

- 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-72-4DHLMT Tezgah tip make-up buzdolabı - 4 çekmeceli, yüksek ayaklı, mermer tablalı

#### TEZGAH TİP 3 KAPILI MAKE-UP BUZDOLAPLARI

- 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-73-6DHLMT Tezgah tip make-up buzdolabı - 6 çekmeceli, yüksek ayaklı, mermer tablalı

❖ **TEZGAH TİP DERİN DONDURUCULAR****TEZGAH TİP 2 KAPILI SNACK DERİN 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 TİP 3 KAPILI SNACK DERİN 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 TİP 4 KAPILI SNACK DERİN 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 TİP 2 KAPILI GASTRONORM DERİN 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 gastronorm derin dondurucu - 2 çekmeceli + 1 kapılı

**TEZGAH TİP 3 KAPILI GASTRONORM DERİN 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 TİP 4 KAPILI GASTRONORM DERİN 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 TİP 2 KAPILI PASTAHANE DERİN 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 TİP 3 KAPILI PASTAHANE DERİN 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 TİP 4 KAPILI PASTAHANE DERİN 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

### ❖ PIŞİRİCİ ALTI DERİN DONDURUCULAR

#### PIŞİRİCİ ALTI SNACK DERİN 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

#### PIŞİRİCİ ALTI GASTRONORM DERİN 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

## ❖ DİK TİP BUZDOLAPLARI

COOLIN'DUSTRIO

### **DİK TİP SNACK BUZDOLAPLARI**

- 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

### **DİK TİP GASTRONORM BUZDOLAPLARI**

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

### **DİK TİP PASTAHANE BUZDOLAPLARI**

- 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



## ❖ DİK TİP DERİN DONDURUCULAR

### **DİK TİP SNACK DERİN 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

### **DİK TİP GASTRONORM DERİN 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

### **DİK TİP PASTAHANE DERİN 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

## ❖ TEŞHİR ÜNİTELERİ

- SCR-140 Bombe camlı soğuk meze teşhir ünitesi
- SCR-180 Bombe camlı soğuk meze teşhir ünitesi
- TTR-150 Teşhir ünitesi
- TTR-200 Teşhir ünitesi

# 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 başvurmaldır. 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.

### 1.7 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.

### 1.8 KULLANIM KILAVUZU KİM İÇİN

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

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

### 1.9 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.

### 1.10 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**

Ortamın 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 yerleőtirilmelidir.

**3.2 TİTREŞİM**


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

**3.3 SES EMİŞİ**

Kaynaktan çıkacak olan sesleri azaltacak şekilde dizayn edilmiőtir.

**3.4 ELEKTRİK FİŞLERİ**

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

SEMBOL	ANLAMI	AÇIKLAMASI
	TEHLİKE UYARISI	Buzdolabının üstünde kullanıcı ve servis elemanı tarafından yapılacak herhangi bir deđiőtiklik güvenlik nedeniyle tehlikeli ve yasaktır. Üretici izin verilmemiőt deđiőtiklikler 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 , deđiőtirmeyiniz
- ✓ Ürüne ıslak ve nemli el,ayak ile dokunmayınız.
- ✓ Koruyucu kapakların altına veya dönen aksamın arasına tornavida veya benzeri aletleri kesinlikle sokmayınız.
- ✓ Elektrik fiőtini çıkartmak için kesinlikle kablodan kesmeyiniz.
- ✓ Buzdolabında temizlik,yer deđiőtirme veya benzeri işlemleri yapmadan önce buzdolabının mutlaka elektrik ile olan bağlantısını kesiniz. İlk önce buzdolabını güç düğmesinden kapatınız daha sonra fiőt çekiniz.

**4.2 ÜRÜN KULLANIM YERLERİ**

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

## 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 yapılması gerekmektedir.

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

## 4.6 ETİKET PLAKALARI

<b>N' DUSTRIO</b>		<b>CE</b>	
Made in TÜRKİYE			
DIŞLAT YILI	2014	 100102020103	
MODEL	CPS-204		
MODEL			
SERİ NO SERIAL NUMBER	14020002	AYDINLATMA LAMP ABSORPTION	13 Watt
EKİPMAN EQUIPMENT	H	İKLİM GRUBU CLIMATE CLASS	N
SOGUTMA REFRIGERATION CAPACITY	1220	ÇALIŞMA WORK RANGE	-2/+8 C
SOGUTUCU GAZ REFRIGERANT GAS	R-134a 390 Gr	KONDANSASYON CONDENSATION	V
VOLTAJ VOLTAGE	V 220/230 Hz 50/60	NOMİNAL GÜÇ NOMİNAL POWER	W
AKIM INTENSITY	Amaks 2.7 Wmaks 312	ELK. DEV. SEMA No WIRING NO:	IND01
		SİGORTA AKIMI SHORT-CIRCUIT CURRENT	A



**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 bulunmayacağına 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

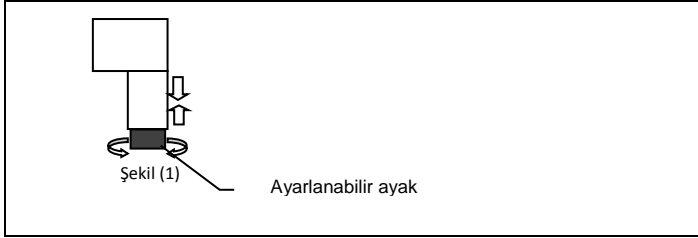
Dolabin optimum performans verebilmesi için mutlaka ürünü hava sirkülasyonunun yüksek olduğu ve ısı kaynaklarından uzak bir yere yerleştiriniz.



#### 6.1 HAZIRLIK

- ✓ Dolabi ambalajından dikkatli bir şekilde çıkarınız.
- ✓ Dolabin 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.

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

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

### SIVI TEMASINDAN DOLAYI ELEKTRİK AKSAMINDA MEYDANA GELEBİLECEK HASARLARI KEŞİNLİKLE 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 KEŞİNLİKLE 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 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.(+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.

### 6.4 ELEKTRİKSEL



Yatay ve dikey elektrik bağlantılarının yapılması kullanıcının sorumluluğundadır. 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.

### 6.5 DRENAJ BAĞLANTISI

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



### 7. KULLANIM SIRASINDA İNSAN VE ÇEVRE SAĞLAĞINA TEHLİKELİ VEYA ZARARLI OLABİLECEK DURUMLARA İLİŞKİN UYARILAR

#### 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.

#### 7.2 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 kablосunu 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 kablосundan 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 kablосunu 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 , örneğin 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 saklanmasına 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 içindeki bilgilerinden veya bir ateş simgesinden tanıyabilirsiniz.
- ✓ Cihazın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- ✓ Kilitlenebilen modellerde anahtarını cihaz yakınına veya çocukların erişebileceği 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 deliği 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 bölme yi 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 kurulaşın.

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 gidemediğiniz taktirde lütfen size en yakın müşteri hizmetlerine başvurun. Lütfen tip etiketindeki cihazın tipini sıra ve cihaz numarasını bildirin. Cihaz etiketi dolabin 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.**

### 11.ÜRETİCİ VE İRTİBATA GEÇİLECEK FİRMA BİLGİLERİ

### 12. YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ

### 13. ÇALIŞTIRMA

#### 13.1 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 soğutmayı 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.

#### 13.2. BAĞLANTI

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

#### 13.3 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 aynı elektrik prizleri bulunmalıdır.

### 13.4 DRENAJ BAĞLANTISI

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

## 14. OPERASYON

### 14.1 PERSONEL

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

### 14.2 ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMA

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

### 14.3 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.

### 14.4 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.

### 14.5 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

### 15. RUTİN BAKIM

Burada ürünlerin periyodik olarak yapılması gereken bakımı anlatılmıştır.

#### 15.1 BASİT GÜVENLİK UYARILARI

#### 15.2 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.

#### 15.3 YANGIN DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER:

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

#### 15.4 DIŞARIDAKİ PARÇALARIN TEMİZLENMESİ

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

#### 15.5 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 şalteri açınız Priz kablo ve elektrik bağlantısını kontrol ediniz Yetkili servis çağırınız
Buzdolabı çalışmıyor	Buzdolabı çalışmıyor İstenilen ısı yakalanmıştır Defrost devrededir 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	Dış ortam çok sıcak Kondenser kirlidir 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'ü 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 sürtme 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.



### 15.6 PERİYODİK BAKIMLAR

Elektrik kablolarının ve elektrikli aletlerin bozulmadığına dair periyodik bakımlar yapılmalıdır.

### 16. 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 .

### 17. 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.**

### 18.YEDEK PARÇALAR

#### 18.1 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.

### 19. 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.

### 20. TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

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

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK. 34953 Tuzla / İstanbul  
Tel:+90 216 593 02 42 Faks: +90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



N'DUSTRIO