

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER.....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 5
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 6
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 7
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 8
F	SORUN GİDERME	Sayfa 9
G	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 10
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 18

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir hazırlık buzdolabıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.150.80.01-PSY	1500x800x850/1350	170	1620x1050x1550
EMP.200.80.01-PSY	2000x800x850/1350	210	2120x1050x1550
EMP.150.80.01-PSYG	1500x800x850/1350	236	1620x1050x1550
EMP.200.80.01-PSYG	2000x800x850/1350	297	2120x1050x1550

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	EMP.150.80.01-PSY	EMP.200.80.01-PSY	EMP.150.80.01-PSYG	EMP.200.80.01-PSYG
Kapasite (Lt)	300	500	300	500
Gaz Türü	R290	R290	R290	R290
Gaz Gramajı (gr)	100	100	100	100
Güç (Kw)	0,14	0,17	0,14	0,17
Çalışma Gerilimi (V)	220-230	220-230	220-230	220-230
Kablo Kesiti (mm ²)	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5
Sigorta Seçimi (A)	25	25	25	25
Çalışma Aralığı (°C)	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5
Yoğunluk (kg/m ³)	40	40	40	40

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

KODU	MODEL
EMP.150.80.01-PSY	1/4-100 8 adet GN küvet kapasiteli
EMP.200.80.01-PSY	1/4-100 11 adet GN küvet kapasiteli
EMP.150.80.01-PSYG	1/4-100 8 adet GN küvet kapasiteli
EMP.200.80.01-PSYG	1/4-100 11 adet GN küvet kapasiteli

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarıdan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.













Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

*İki cihaz yan yana yerleştirilecek ise, aralarında en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır. Böylece yoğunlaşmayı önlemiş olursunuz.

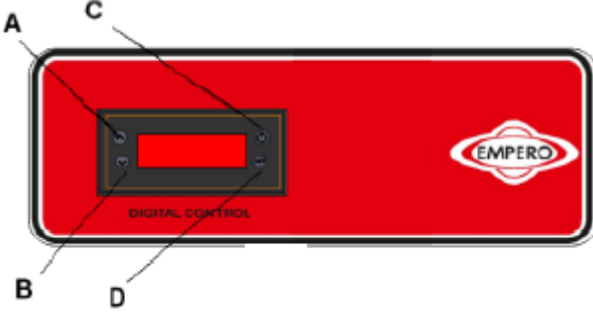
C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz. Cihazı, ısı kaynağı olan cihazlardan en az 50 cm uzağa yerleştiriniz.
-  *Cihazı boşa çalıştırmayınız.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.
-  *Cihaz doğrudan güneş ışığına maruz kalmamalıdır.
-  *Cihaz üzerine ağır eşyalar koymayınız.

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

D CİHAZIN KULLANIMI

* Kontrol Panosu:



- A : Derece artırma
- B : Derece azaltma
- C : Gösterge açma/kapatma
- D : "SET" onay tuşu

*Kullanımı:

- İlk kullanımdan önce cihazın iç ve dış yüzeylerini, ılık sabunlu suya batırılmış bir bez ile temizleyiniz. Daha sonra ıslak bez ile tekrar siliniz ve kurulayınız.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Cihazın ön kısmında bulunan kontrol panelindeki ON/OFF düğmesini aktif hale getiriniz.
- Cihazın sıcaklık değerini yukarı –aşağı ok tuşları ile ayarlayınız.
- İlk kullanımda cihazı 12 saat boşta çalıştırınız. Bu aşamada dolap kapaklarını açmayınız.
- Yiyecek veya içeceklerinizi yerleştirdikten sonra dolabın kapaklarını kapatınız.
- Dolap kapaklarının sık sık açılması veya açık bırakılması yiyeceklerin soğumasını etkileyecektir.
- Cihaz ile işiniz bittiğinde, ON/OFF düğmesini kapalı konuma getiriniz ve fişini prizden çıkarınız.

E TEMİZLİK ve BAKIM**➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;**

- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Cihazın içindeki malzemeleri her boşalttığınızda, dolapların iç yüzeylerini nemli, sabunlu bir bez ile temizleyiniz. Daha sonra ıslak bez ile tekrar siliniz ve kurulayınız.
- Her kullanımdan sonra hazırlık küvetlerini yıkayınız ve kurulayınız.
- Cihazın kumanda panelini kuru bir bez ile siliniz.
- Cihazın temizliği sırasında kullanılan temizlik ürünlerinin hijyenik olmasına dikkat ediniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken, cihazı su ile yıkamayınız. Aksi takdirde elektrik tesisatına su kaçır ve yanmasına neden olur.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik temizliğini her 15 günde bir yapınız.
- Ayda bir kez cihazın motor kısmında bulunan kondenseri plastik sert bir fırça ile temizleyiniz.
- Belirli aralıklarla fanı temizleyiniz.
- Cihaz yakınında bulundurulması gereken yangın söndürücünün periyodik bakımını mutlaka yaptırınız.

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

F SORUN GİDERME

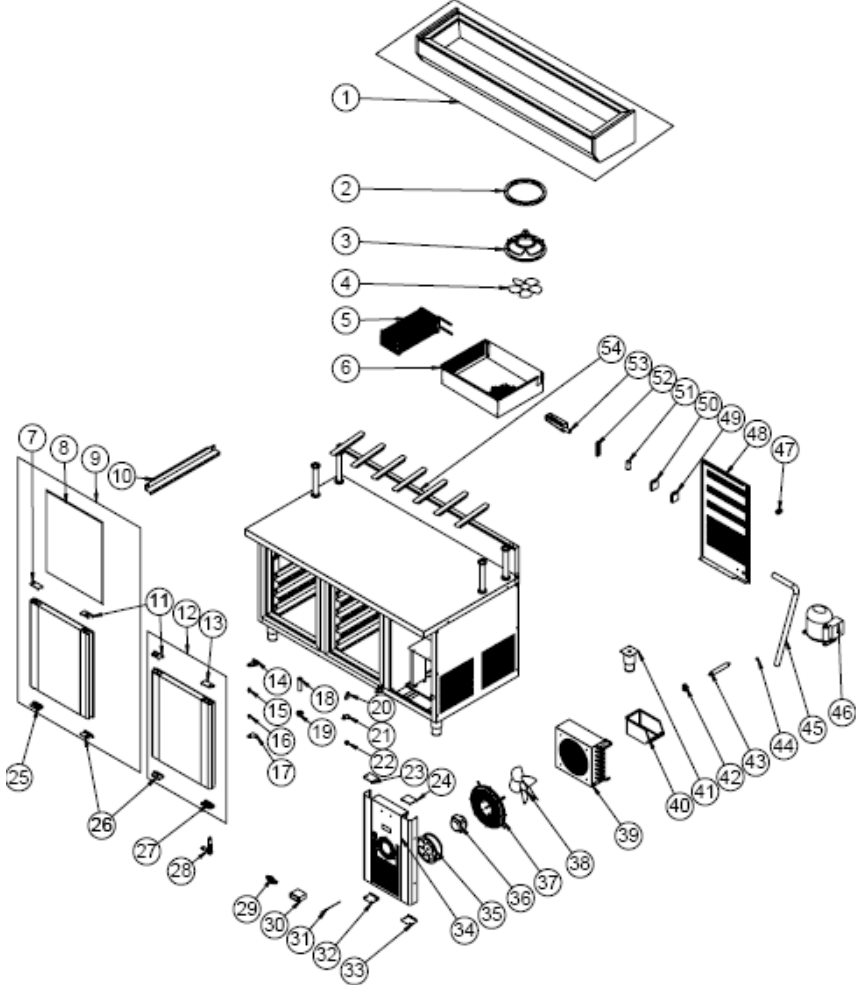
CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.2. Elektrik bağlantılarını kontrol ediniz.3. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.
CİHAZDAN SES GELİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Motoru kontrol ediniz.2. Bağlantı boruları kompresöre dokunuyor ise kaldırınız.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.2. Elektrik bağlantılarında herhangi bir kaçak akım durumunda cihaz durur. Bu durumda servis teknisyeni ile irtibata geçiniz.
İÇ SICAKLIK ÇOK YÜKSEK	<ol style="list-style-type: none">1. Kondenseri temizleyiniz.2. Havalandırmayı kontrol ediniz.3. Dolaba sıcak ürün konulmuş ise çıkarınız.4. Dolabın kapısı açık kalmış ise kapatınız.

- Soğutma uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
 - Cihazı kullanmayınız.

*Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



ÜRÜN KODU: EMP.150.80.01-PSY

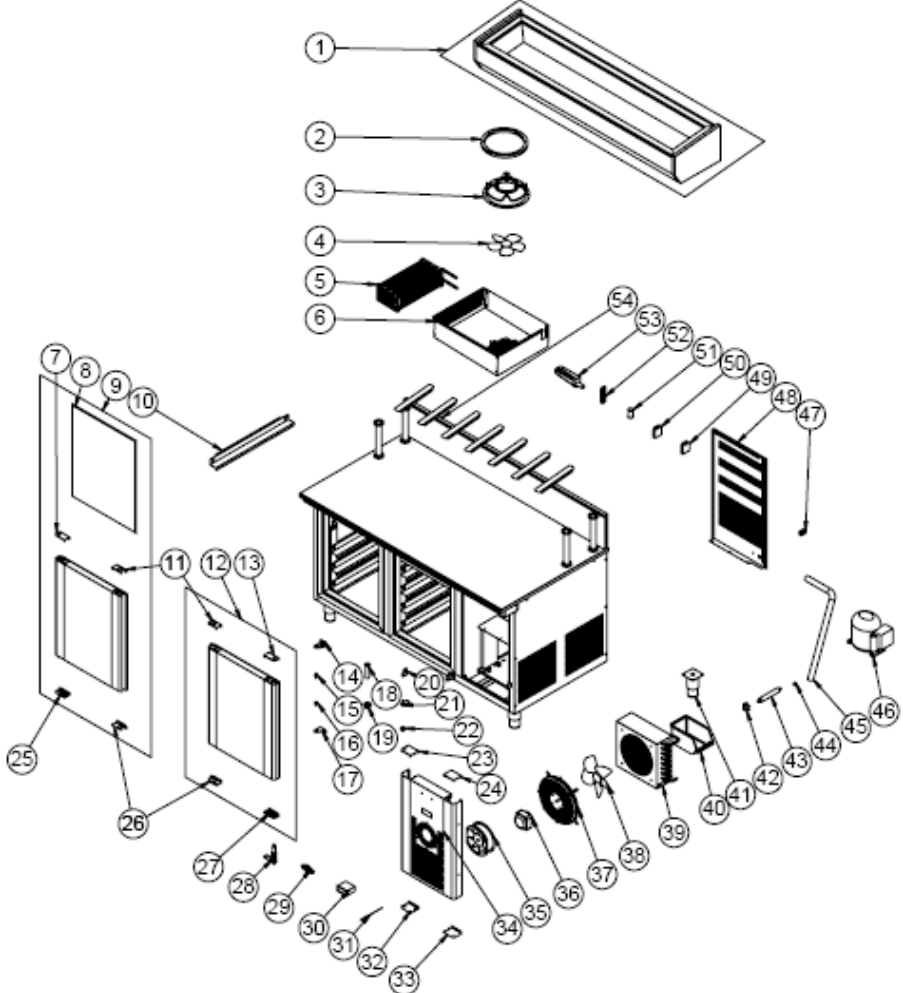
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	HAVUZ	ARA-ERK.1580-0003
2	FİTİL	M.CNT-ERK-002
3	FAN ÇEMBER PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-001
4	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-004
5	EVAP	M.SOG-EVP-001
6	DAVLUMBAZ SACI	YSC-ERK.1680-PN-0111

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

7	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-110
8	CONTA (590 - 472)	M.CNT-ERK-001
9	KAPAK SOL	ARA-ERK.1560-AKB TEZGAH KAPAK-430S
10	KIZAK SACI	YSC-ERK.1680-PN-0077
11	EL PLASTİĞİ ÜST	M.PLS-ERK-029
12	KAPAK SAĞ	ARA-ERK.1560-TEZGAH KAPAK-SAG-430S
13	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-108
14	SAĞ ÜST MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-001
15	PİM	M.AKS-MNT-SC-005
16	BURÇ PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-022
17	SOL ALT MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-002
18	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
19	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
20	TUTUCU PLASTİK	M.ENJ-ERK-PLS-009
21	MENTEŞE	M.ENJ-ERK-PLS-010
22	MIKNATIS	M.MIK-SRT-ERK-001
23	ÜST PLASTİK SOL	M.ENJ-ERK-PLS-111
24	SOL ÜST PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-031
25	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-109
26	EL PLASTİĞİ ALT	M.PLS-ERK-030
27	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-107
28	MENTEŞE	M.AKS-MNT-SC-007
29	METAL ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-002
30	TERMOSTAT	M.ELK-EDM-DGT-043
31	PROP	ERK.M.ELK-EDM-DGT-012
32	ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-112
33	SOL ALT PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-032
34	MOTOR KAPI SACI	YSC-ERK.1560-PN-0128
35	FAN	ERK.M.ELK-HVL-KFN-001
36	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-014
37	FAN ÇEMBER TELİ	ERK.M.MUH-001
38	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-002
39	1/3 KONDANSER	M.SOG-KDS-002
40	AVADANLIK	M.PLS-ERK-038
41	AYAK	ERK.M.AKS-AYK-INX-001
42	KELEPÇE	M.PLS-ERK-003
43	DRAYER	M.SOG-DRY-004
44	SİBOB	M.SOG-MUH-001
45	HORTUM	HTS-HRT-001
46	KOMPRESÖR	M.SOG-KMS-018
47	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
48	MOTOR ARKA KAPAK SACI	YSC-ERK.1560-PN-0122
49	KLEMENS	M.ELK-KLM-013
50	KLEMENS	M.ELK-KLM-018
51	CONTA	M.CNT-ERK-006
52	PROP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-017
53	SULUK	M.ENJ-ERK-PLS-003
54	ŞASE	-

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



ÜRÜN KODU: EMP.150.80.01-PSYG

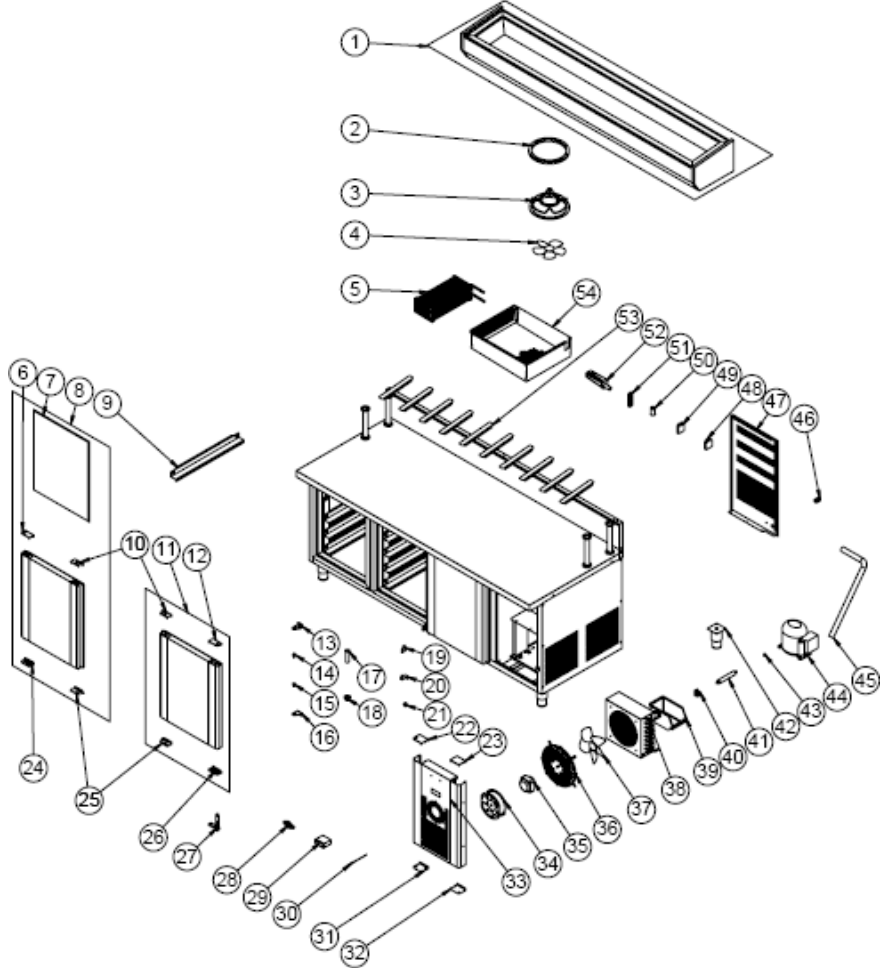
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	HAVUZ	ARA-ERK.1580-0003
2	FİTİL	M.CNT-ERK-002
3	FAN ÇEMBER PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-001
4	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-004
5	EVAP	M.SOG-EVP-001
6	DAVLUMBAZ SACI	YSC-ERK.1680-PN-0111

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

7	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-110
8	CONTA (590 - 472)	M.CNT-ERK-001
9	KAPAK SOL	ARA-ERK.1560-AKB TEZGAH KAPAK-430S
10	KIZAK SACI	YSC-ERK.1680-PN-0077
11	EL PLASTİĞİ ÜST	M.PLS-ERK-029
12	KAPAK SAĞ	ARA-ERK.1560-TEZGAH KAPAK-SAG-430S
13	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-108
14	SAĞ ÜST MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-001
15	PİM	M.AKS-MNT-SC-005
16	BURÇ PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-022
17	SOL ALT MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-002
18	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
19	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
20	TUTUCU PLASTİK	M.ENJ-ERK-PLS-009
21	MENTEŞE	M.ENJ-ERK-PLS-010
22	MIKNATIS	M.MIK-SRT-ERK-001
23	ÜST PLASTİK SOL	M.ENJ-ERK-PLS-111
24	SOL ÜST PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-031
25	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-109
26	EL PLASTİĞİ ALT	M.PLS-ERK-030
27	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-107
28	MENTEŞE	M.AKS-MNT-SC-007
29	METAL ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-002
30	TERMOSTAT	M.ELK-EDM-DGT-043
31	PROP	ERK.M.ELK-EDM-DGT-012
32	ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-112
33	SOL ALT PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-032
34	MOTOR KAPI SACI	YSC-ERK.1560-PN-0128
35	FAN	ERK.M.ELK-HVL-KFN-001
36	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-014
37	FAN ÇEMBER TELİ	ERK.M.MUH-001
38	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-002
39	1/3 KONDANSER	M.SOG-KDS-002
40	AVADANLIK	M.PLS-ERK-038
41	AYAK	ERK.M.AKS-AYK-INX-001
42	KELEPÇE	M.PLS-ERK-003
43	DRAYER	M.SOG-DRY-004
44	SİBOB	M.SOG-MUH-001
45	HORTUM	HTS-HRT-001
46	KOMPRESÖR	M.SOG-KMS-018
47	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
48	MOTOR ARKA KAPAK SACI	YSC-ERK.1560-PN-0122
49	KLEMENS	M.ELK-KLM-013
50	KLEMENS	M.ELK-KLM-018
51	CONTA	M.CNT-ERK-006
52	PROP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-017
53	SULUK	M.ENJ-ERK-PLS-003
54	ŞASE	-

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



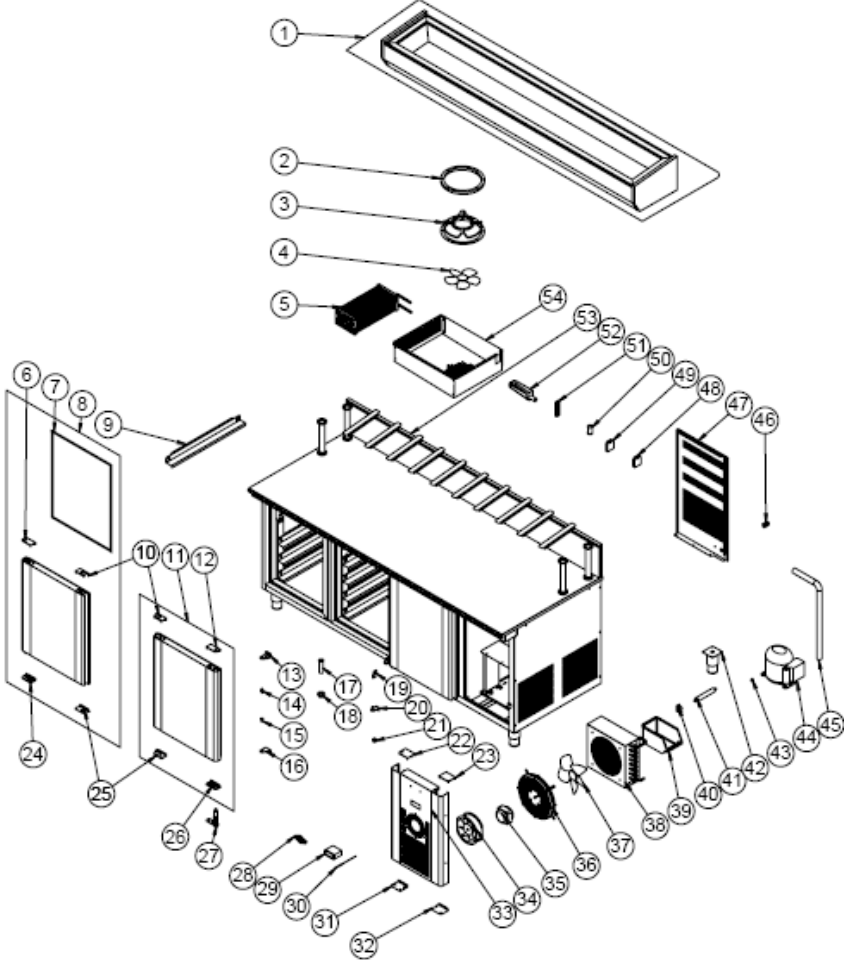
ÜRÜN KODU: EMP.200.80.01-PSY

NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	HAVUZ	ARA-ERK.2080-0001
2	FİTİL	M.CNT-ERK-002
3	FAN ÇEMBER PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-001
4	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-004
5	EVAP	M.SOG-EVP-001
6	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-110
7	CONTA (590 - 472)	M.CNT-ERK-001

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

8	KAPAK SOL	ARA-ERK.1560-AKB TEZGAH KAPAK-430S
9	KIZAK SACI	YSC-ERK.1680-PN-0077
10	EL PLASTİĞİ ÜST	M.PLS-ERK-029
11	KAPAK SAĞ	ARA-ERK.1560-TEZGAH KAPAK-SAG-430S
12	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-108
13	SAĞ ÜST MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-001
14	PİM	M.AKS-MNT-SC-005
15	BURÇ PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-022
16	SOL ALT MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-002
17	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
18	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
19	TUTUCU PLASTİK	M.ENJ-ERK-PLS-009
20	MENTEŞE	M.ENJ-ERK-PLS-010
21	MIKNATIS	M.MIK-SRT-ERK-001
22	ÜST PLASTİK SOL	M.ENJ-ERK-PLS-111
23	SOL ÜST PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-031
24	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-109
25	EL PLASTİĞİ ALT	M.PLS-ERK-030
26	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-107
27	MENTEŞE	M.AKS-MNT-SC-007
28	METAL ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-002
29	TERMOSTAT	M.ELK-EDM-DGT-043
30	PROP	ERK.M.ELK-EDM-DGT-012
31	ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-112
32	SOL ALT PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-032
33	MOTOR KAPI SACI	YSC-ERK.1560-PN-0128
34	FAN	ERK.M.ELK-HVL-KFN-001
35	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-014
36	FAN ÇEMBER TELİ	ERK.M.MUH-001
37	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-002
38	1/3 KONDANSER	M.SOG-KDS-002
39	AVADANLIK	M.PLS-ERK-038
40	KELEPÇE	M.PLS-ERK-003
41	DRAYER	M.SOG-DRY-004
42	AYAK	ERK.M.AKS-AYK-INX-001
43	SİBOB	M.SOG-MUH-001
44	KOMPRESÖR	M.SOG-KMS-018
45	HORTUM	HTS-HRT-001
46	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
47	MOTOR ARKA KAPAK SACI	YSC-ERK.1560-PN-0122
48	KLEMENS	M.ELK-KLM-013
49	KLEMENS	M.ELK-KLM-018
50	CONTA	M.CNT-ERK-006
51	PROP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-017
52	SULUK	M.ENJ-ERK-PLS-003
53	ŞASE	-
54	DAVLUMBAZ SACI	YSC-ERK.1680-PN-0111

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



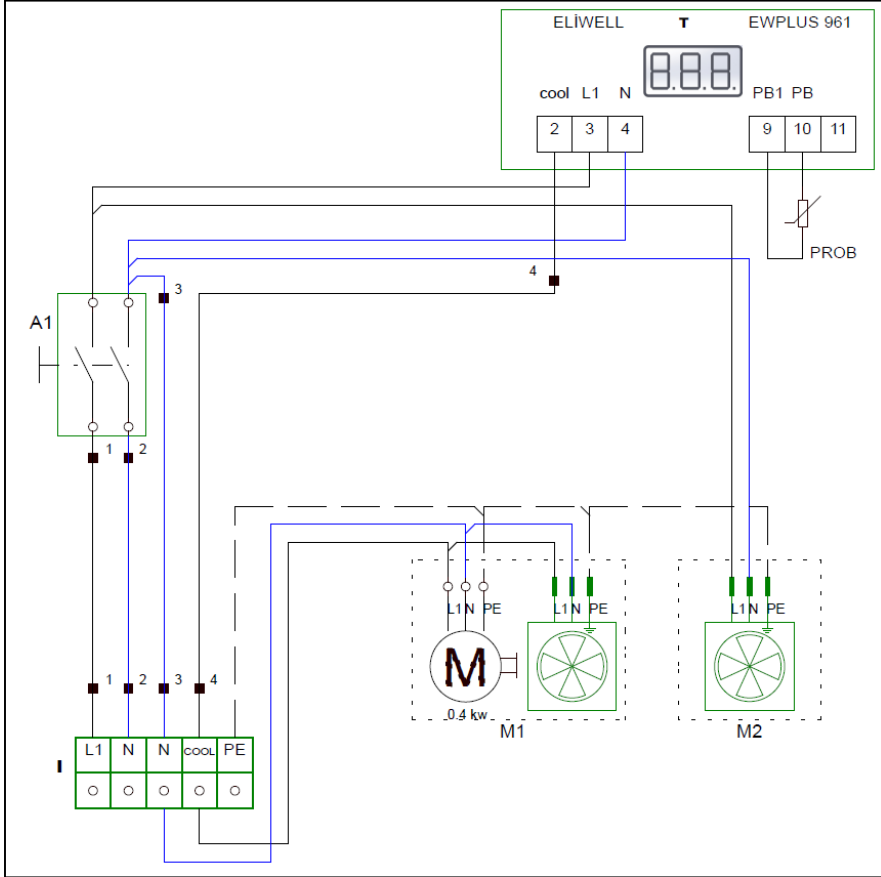
ÜRÜN KODU: EMP.200.80.01-PSYG

NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	HAVUZ	ARA-ERK.2080-0001
2	FİTİL	M.CNT-ERK-002
3	FAN ÇEMBER PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-001
4	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-004
5	EVAP	M.SOG-EVP-001
6	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-110
7	CONTA (590 - 472)	M.CNT-ERK-001

PİZZA ve SALATA HAZIRLIK BUZDOLAPLARI

8	KAPAK SOL	ARA-ERK.1560-AKB TEZGAH KAPAK-430S
9	KIZAK SACI	YSC-ERK.1680-PN-0077
10	EL PLASTİĞİ ÜST	M.PLS-ERK-029
11	KAPAK SAĞ	ARA-ERK.1560-TEZGAH KAPAK-SAG-430S
12	MENTEŞE ÜST PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-108
13	SAĞ ÜST MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-001
14	PİM	M.AKS-MNT-SC-005
15	BURÇ PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-022
16	SOL ALT MENTEŞE SACI	M.AKS-MNT-SC-002
17	BORU	M.ENJ-ERK-PLS-002
18	SOMUN	M.ENJ-ERK-PLS-024
19	TUTUCU PLASTİK	M.ENJ-ERK-PLS-009
20	MENTEŞE	M.ENJ-ERK-PLS-010
21	MIKNATIS	M.MIK-SRT-ERK-001
22	ÜST PLASTİK SOL	M.ENJ-ERK-PLS-111
23	SOL ÜST PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-031
24	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-109
25	EL PLASTİĞİ ALT	M.PLS-ERK-030
26	MENTEŞE ALT PLASTİĞİ SAĞ	M.ENJ-ERK-PLS-107
27	MENTEŞE	M.AKS-MNT-SC-007
28	METAL ETİKET	M.AKS-OZL-MTL-002
29	TERMOSTAT	M.ELK-EDM-DGT-043
30	PROP	ERK.M.ELK-EDM-DGT-012
31	ALT PLASTİĞİ SOL	M.ENJ-ERK-PLS-112
32	SOL ALT PLASTİĞİ	M.PLS-ERK-032
33	MOTOR KAPI SACI	YSC-ERK.1560-PN-0128
34	FAN	ERK.M.ELK-HVL-KFN-001
35	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-014
36	FAN ÇEMBER TELİ	ERK.M.MUH-001
37	KANAT	M.ELK-HVL-FKN-002
38	1/3 KONDANSER	M.SOG-KDS-002
39	AVADANLIK	M.PLS-ERK-038
40	KELEPÇE	M.PLS-ERK-003
41	DRAYER	M.SOG-DRY-004
42	AYAK	ERK.M.AKS-AYK-INX-001
43	ŞİBOB	M.SOG-MUH-001
44	KOMPRESÖR	M.SOG-KMS-018
45	HORTUM	HTS-HRT-001
46	KABLO RAKORU	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
47	MOTOR ARKA KAPAK SACI	YSC-ERK.1560-PN-0122
48	KLEMENS	M.ELK-KLM-013
49	KLEMENS	M.ELK-KLM-018
50	CONTA	M.CNT-ERK-006
51	PROP PLASTİĞİ	M.ENJ-ERK-PLS-017
52	SULUK	M.ENJ-ERK-PLS-003
53	ŞASE	-
54	DAVLUMBAZ SACI	YSC-ERK.1680-PN-0111

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



I	A1	T	M1	M2
Terminal	Geniş ışıklı 0-1 anahtar	Dijital gösterge	Kompresör ve kondansör fanı	Buzdolabı iç soğutma fanı