

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

Soğuk İçecek Dispenseri

“KLASİK MODELLER”

Kullanım Kılavuzu & Garanti Belgesi

TR-ENG



1. GİRİŞ	3
2. GÜVENLİK TALİMATLARI	3
3. KURULUM TALİMATLARI	4
4. CİHAZIN HAZIRLANMASI VE UYGULANMASI	5
5. PARÇALARIN MONTAJ VE DEMONTAJI	5-6
6. BAKIM VE TEMİZLİK	7
7. PERİYODİK KONDENSER TEMİZLİĞİ	8
8. TERMOSTAT AYARI	8
9. TEKNİK ÖZELLİKLER VE GENEL ÖLÇÜLER	9
10. ELEKTRİK DİAGRAMLARI	10
11. PROBLEM – ÇÖZÜM TABLOSU	11
12. EKLER	
Uygunluk Beyanı	12
Patlamış Resimler ve Yedek Parça Listesi	24-27
Garanti Şartları	31



KLASİK MONO
20.S - 20.M



KLASİK TWIN
40.SS - 40.SM - 40.MM



KLASİK TRIPLE
60.SSS - 60.SSM - 60.SMM - 60.MMM

Değerli müşterimiz,

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

ÖNEMLİ BİLGİ

Şirketimiz bu kılavuzda belirtilen cihaz güvenliğiyle ilgili önlemlerin alınmaması dahilinde meydana gelebilecek hasar ya da arızalardan mesul değildir. Lütfen kılavuzdaki talimatları dikkatlice okuyunuz.

Cihazın kurulacağı binalarda, tesislerde ve benzeri yerlerde, yerel düzenlemelere uygun bir elektrik tesisatı yapılmalı, insan hayatının ve ürünlerin güvenliğini sağlamak için gerekli tüm önlemler alınmalıdır.

1. GİRİŞ

1. Kılavuzu okumadan cihazı kurmayınız ve herhangi bir müdahalede bulunmayınız.
2. Makinenin sağlıklı bir işleyişte çalışması için kurulumun yapılması gereken odanın sıcaklığı +5 / +32 °C arasında olmalıdır.
3. Cihazı yalnızca belirtilen içecekleri soğutmak için kullanınız.
Karıştırmalı modellerde parçacıklı ve parçacıksız meşrubatlar ve ayran hazırlayabilirsiniz.
Fıskiyeli haznelerde parçacıklı meşrubat kullanmayınız. Bu fıskiye pompanıza zarar verecektir. Ayrıca fıskiyeli modellerde ayran yapmanız önerilmez. Fıskiye işlemi ayranda yağlanmaya sebep olacak ve bir süre sonra fıskiye yapmayacaktır.
4. Cihazın işletmesinden sorumlu personel, cihazın devreye alınması, bakımı, montaj ve demontajı ve gerektiğinde servisi ile ilgili gerekli eğitimi almış olmalıdır.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrik

1. Cihaz yönetmeliklere uygun bir şekilde topraklama şebekesine bağlanmalı ve uzatma kablosu kullanılmamalıdır.
2. Cihaz etiketinden cihazın bağlanması gereken şebeke voltaj ve frekansına bakın. Cihazı belirtilen değer dışında bir şebeke gerilimine bağlamayınız.
3. Eğer güç kablosu hasar görürse üreticinin belirttiği servis ya da yetkili bir personel tarafından değiştirilmelidir.
4. Cihaza herhangi bir müdahale etmeden önce elektrik bağlantısını kesiniz.

Kullanım ile ilgili

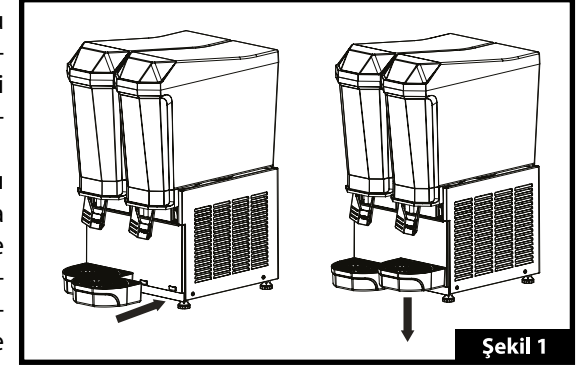
1. Bu kılavuzu okumadan önce cihaza herhangi bir müdahalede bulunmayınız.
2. Cihazın bütün kapakları kapalı olmadan cihazı çalıştırmayınız.
3. Paneller arasına, musluk ağzına parmağınızı ya da herhangi bir nesne sokmayınız.
4. Cihazınız dış ortam kullanımları için uygun olmayabilir. Cihazı direkt güneş ışığına maruz kalacak konumda tutmayınız.
5. Cihaz düz gönyeli bir düzlem üzerine dik bir şekilde konulmalıdır.
6. Eğer cihaz çalıştırılmadan önce uzun bir müddet kullanılmadıysa öncelikle cihazı temizleyiniz, hazneyi ve hazne içindeki parçaları sterilize ediniz.
7. Cihazın alt bölümünde elektrikli çalışan hiçbir parça sıvı ile temas ettirilmemelidir.
8. Cihaz çocukların kullanımından uzak tutulmalıdır.
9. Cihaz amaç dışı kullanımlar için işletilmemelidir.
10. Cihazın temizliği ya da bakımı sırasında gıdaya uyumlu eldiven kullanınız.

3. KURULUM TALİMATLARI

1. Cihazı kutusundan çıkarınız ve kutuyu daha sonraki kullanım için saklayınız.
2. Cihazda ya da herhangi bir yedek parçasında hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer herhangi bir hasar mevcut ise göndericiyle iletişime geçiniz.
3. Cihazın eğik taşınması ihtimaline karşılık, cihazı açtıktan sonra kurulumdan önce en az bir saat boyunca dik bekletiniz ve fişini takmayınız.
4. Cihazı ağırlığını taşıyabilecek düz bir yüzeye yerleştiriniz.
5. Cihazı kuru ve düz bir yüzeye yerleştirirken, sağlıklı bir hava sirkülasyonu için cihazın her tarafından 15 cm boşluk kalmasına dikkat ediniz.
6. Cihazın etrafında cihazın soğutma kapasitesini etkileyebilecek ısı üreten bir nesnenin bulunmaması gerekir.
7. Cihazın yüksekliğini altında bulunan ayarlı ayakları sayesinde ayarlayabilirsiniz.
8. Cihaz önceden sterilize edilmiş bir şekilde teslim edilmez. Sterilize etmeden önce mutlaka ilgili 5'inci bölüme bakınız.
9. Cihaz ilk kullanımdan önce talimatlara uygun bir şekilde demonte edilip, temizlenmeli ve sterilize edilmelidir. Lütfen ilgili bölümleri dikkatlice okuyunuz.
10. Cihazı elektrige bağlayınız ve elektrik kablosunu erişilebilir bir konumda tutunuz.

4. CİHAZIN HAZIRLANMASI VE UYGULANMASI

1. Ürün cihaza doldurulurken cihazın çalışmıyor olması gerekmektedir.
2. Haznenin içinde bulunan damlalık veya damlalıkları takmak için ön kapaktaki yuvalarına çentiklerini geçirin ve aşağı doğru hafifçe bastırın.
3. Dispenserinizin haznesini ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Bu temizlik işlemi sırasında lütfen kimyevi madde kullanmayınız. Hazneyi çizecek temizlik malzemeleri kullanmaktan kaçınınız.
4. Karışmış meyve suyunu veya ayrıntı hazne içine doldurarak kullanmaya başlayınız. Eğer konsantre meyve suyu kullanıyorsanız önce konsantre ve suyu ayrı bir haznede karıştırın. Aksi halde konsantre hazneye yapışacaktır.
5. Dispenseri fişe takınız ve anahtarı "I" konumuna getiriniz. Fıskiye ya da karışma motoru anahtarlarını da "I" konumuna getiriniz. Karıştırıcıların çalışmaması durumunda soğutucu buz tutacak ve makinenin çalışması olumsuz etkilenecektir.



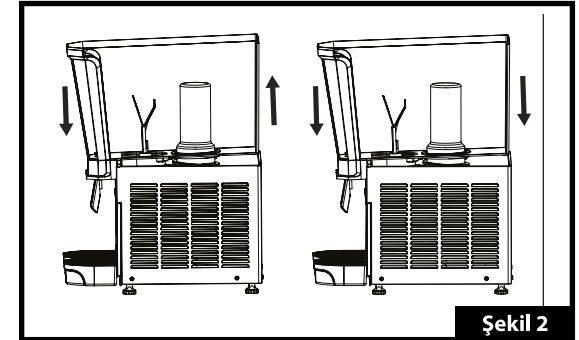
Şekil 1

5. PARÇALARIN MONTAJ VE DEMONTAJI

ÖNEMLİ! : Parçaları söküp takmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.

Haznenin Montajı

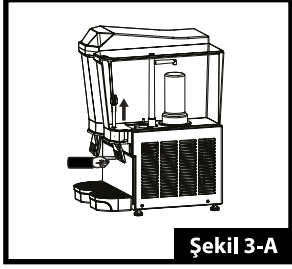
1. Metal tasın ıslak olmasına dikkat ediniz. Boğaz contasının takılı olduğuna bakınız.
2. Hazneyi tasın üstüne oturttükten sonra aşağı doğru bastırınız. Haznenin ayakları oturduğunda haznenin takılmış durumdadır. Hazne oturduğunda contanın yerinden çıkmadığına emin olun. "Şekil 2".



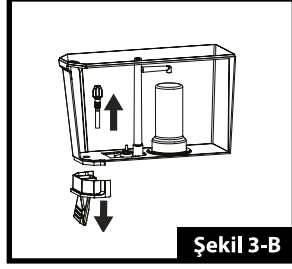
Şekil 2

Musluğun Sökülmesi

- İtme kolunu "PUSH" yazan yerden itiniz. Hazne içindeki musluk hortumunu yukarı çekerek çıkartınız. "Şekil 3-A".
- Musluk hortumunu çıkardıktan sonra musluk gövdesinin altındaki vidayı sökün ve musluk gövdesini aşağı doğru çekiniz. "Şekil 3-B".



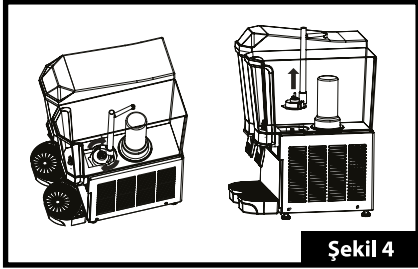
Şekil 3-A



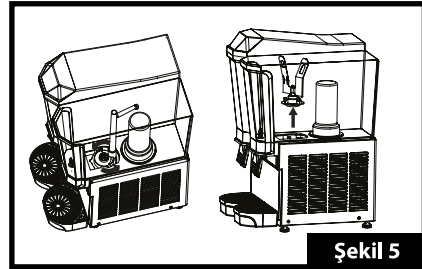
Şekil 3-B

Salyangoz (POMPA) ve Karıştırıcının Sökülmesi

- Haznenin kapağını çıkartarak içindeki salyangozu veya karıştırıcıyı sağa çevirerek tırnak-tan kurtulmasını sağlayınız, kurtulduktan sonra yukarı çekerek çıkarınız. "Şekil 4-5".



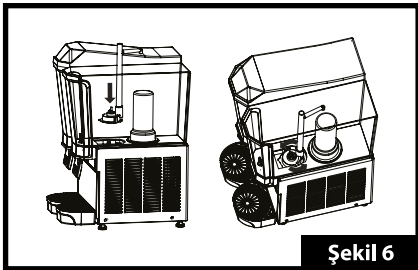
Şekil 4



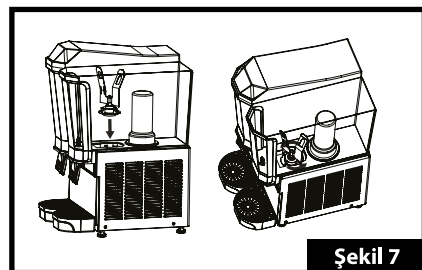
Şekil 5

Salyangoz (POMPA) ve Karıştırıcının Takılması

- Salyangoz ve pompayı ya da karıştırıcıyı yerine oturtunuz ve sola çevirerek sabitleştiriniz. "Şekil 6-7".



Şekil 6

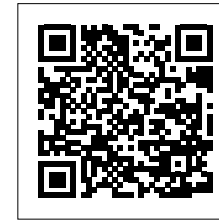


Şekil 7

6. BAKIM VE TEMİZLİK

ÖNEMLİ! Dispenserinizde yapmış olduğunuz temizlik sizin ve müşterilerinizin sağlığı açısından çok önemlidir. Ürün haznesi yeni içecek konulmadan önce temizlenmelidir. Eğer temizlik yapılmaz ise içeceğinizde bakteri oluşur ve tadında değişimler meydana gelebilir. Periyodik temizleme bakımı her içecek değiştirildiğinde yapılmalıdır.

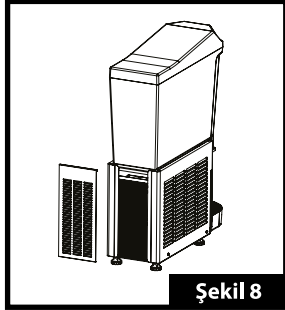
- Temizlik işlemine geçmeden önce cihazı fişten çekiniz.
- Dispenserinizi 40°C den fazla sıcak suyla veya tiner, aseton, benzin gibi uçucu maddelerle temizlemeyiniz. Aksi halde dispenserinizin plastik yüzeylerine zarar verebilirsiniz.
- Uzun süre kullanmayacaksanız mutlaka makinenin fişini çekiniz, musluk hortumunu ve boğaz contasını çıkartıp kuru yerde muhafaza ediniz.
- Hazneyi yerinden çıkarınız. İçindeki metal taşı ıslatmayı unutmayın.
- Dispenserinizin musluğunun sökülüp parçaların ayrı ayrı ılık suda temizlenmesi mikrop-lardan arındıracaktır.
- Fiskiye salyangozunu veya karıştırıcı paleti söküp ılık suyun içinde bekleterek temizleyin.
- Hazne contasını çıkarınız.
- Damlalıkları çıkartıp boşaltınız.
- Temizlik işlemi bittikten sonra hazne contasını takarak yerine yerleştirin. Metal taşı ıslatmayı unutmayınız.
- Dispenseriniz kuruduktan sonra fişini prize takınız.
- Aşağıdaki QR kodu cep telefonunuzun kamerasıyla taratarak klasik dispenserler ile ilgili hazırlanan temizlik videosunu izleyebilirsiniz.



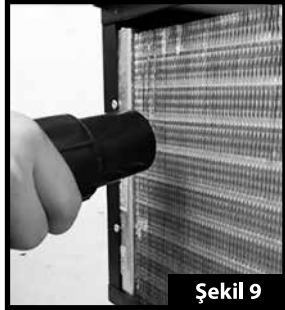
QR kodu telefonunuza okutarak
Temizlik videosunu izleyebilirsiniz

7. PERİYODİK KONDENSER TEMİZLİĞİ

1. Makineyi fişten çekiniz ve cihaz içinde çalışan herhangi bir komponent olmadığından emin olunuz.
2. Kondenserin bulunduğu kapağın vidalarını sökünüz. **“Şekil 8”**.
Tekli modelde arka kapak ikili ve üçlü modellerde makinenin sol kapağı sökülmelidir.
3. Kondenseri bir süpürge yardımıyla toz ve kirlerinden temizleyiniz. Bu sayede kondenser üzerinde etkili bir hava akışı sağlanmış olacaktır. **“Şekil 9”**.
4. Eğer bir şekilde eğilip bükülmüş kanatlar görürseniz uygun bir ekipmanla bu kanatları düzleştirin. Bu kondenser üzerindeki hava akışını kolaylaştıracaktır. **“Şekil 10”**.
5. Bu işlemin 3 ayda bir yapılması önerilir.



Şekil 8



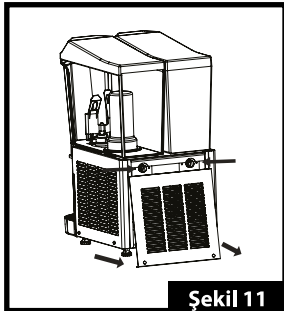
Şekil 9



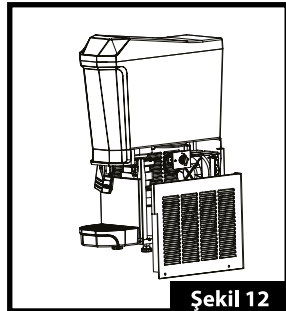
Şekil 10

8. TERMOSTAT AYARI

1. Dispenserinizin fişini prizden çekiniz ve elektrik gelmediğinden emin olunuz.
2. Klasik MONO modelleri sağ yan kapağı, Klasik TWIN modelleri için arka kapağı, Klasik TRIPLE modelleri için arka ve sağ yan kapakları tornavida yardımıyla vidalarını sökerek alttan kendinize çekiniz ve ardından yukarı doğru kaldırarak kapağı sökünüz. **“Şekil 11-12”**.
3. TWIN modelinde iki adet TRIPLE modelinde üç adet termostat bulunmaktadır. Termostat ayarını yaparken termostatların aynı ayarda olması tavsiye edilir.



Şekil 11



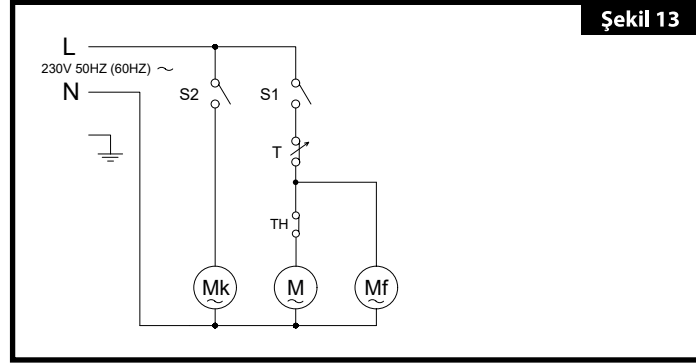
Şekil 12

KLASİK MONO		
Hazne Kapasitesi	20L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20,5 kg	21,9 kg
Genişlik	185 mm	225 mm
Derinlik	525 mm	550 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,4 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+5 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	5,60 kWh/24h	
Güç	275 W	
Soğutma gücü	500 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

KLASİK TWIN		
Hazne Kapasitesi	20L + 20L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	32,5 kg	34,4 kg
Genişlik	365 mm	400 mm
Derinlik	525 mm	535 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,55 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+5 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	6,2 kWh/24h	
Güç	310 W	
Soğutma gücü	750 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

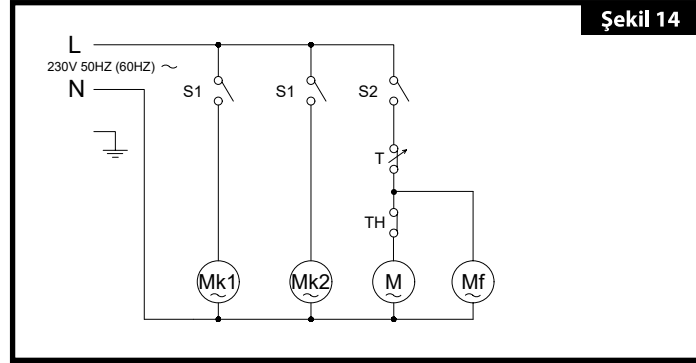
KLASİK TRIPLE		
Hazne Kapasitesi	20L + 20L + 20L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	42,3 kg	44,5 kg
Genişlik	545 mm	575 mm
Derinlik	525 mm	550 mm
Yükseklik	665 mm	690 mm
Teknik Detaylar		
Akım	1,75 A	
Soğutucu Gaz	R134A / R290	
Sıcaklık Aralığı	+5 °C -- +10 °C	
Enerji Tüketimi	8 kWh/24h	
Güç	340 W	
Soğutma gücü	1020 W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

Klasik MONO



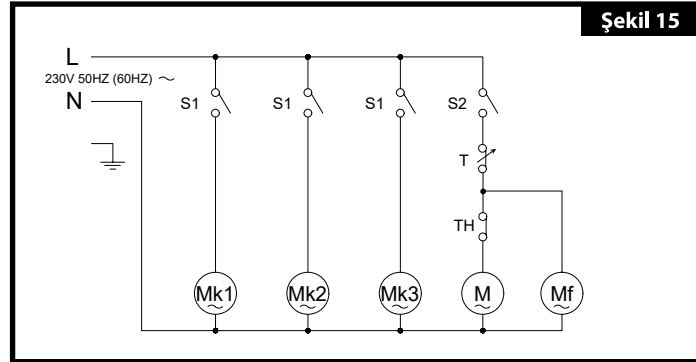
- S1** : KARIŞTIRICI ANAHTAR
S2 : ANA ANAHTAR
T : TERMOSTAT
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTOR
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE

Klasik TWIN



- S1** : KARIŞTIRICI ANAHTAR
S2 : ANA ANAHTAR
T : TERMOSTAT
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTOR
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE

Klasik TRIPLE



- S1** : KARIŞTIRICI ANAHTAR
S2 : ANA ANAHTAR
T : TERMOSTAT
M : KOMPRESÖR
Mf : FAN MOTORU
Mk : KARIŞTIRICI MOTOR
TH : KOMPRESÖR TERMİK RÖLE

Lütfen aşağıda listelenen sık görülen onarım talebi konularını ve ilgili çözümleri inceleyin. Bu talep ve çözümler garanti kapsamında değildir. Bu konular nedeniyle satış sonrası servis talep edilmesi durumunda verilen hizmet ücrete tabi olacaktır.

ARIZA	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Dispenser çalışmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1-Sigorta atmış olabilir. 2-Makinenin fişi takılmamış olabilir. 3-Termik atmış olabilir. 4-Termostatlar kapalı olabilir. 5-Elektrik kesintisi olabilir. 6-Anahtarlar kapalı (0) konumunda olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Sigortayı kontrol edin. 2-Fişi yerine takın. 3-Biraz bekleyin. 4-Termostatları açın. 5-Elektrik sağlayıcınızla iletişime geçin. 6-Anahtarları açık (1) konumuna getirin.
Dispenser soğutma yapmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1-Kondenser çok kirli olabilir. 2-Hava sirkülasyonu yetersiz olabilir. 3-Makine direkt güneş alan bir yerde olabilir. 4-Karıştırma ya da fiskiye anahtarları kapalı (0) konumunda olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Kondenseri fırçayla temizleyin. 2-Makineyi hava devir daimi iyi olan yere koyun. 3-Makineyi güneş almayan bir yere koyun. 4-Karıştırma ya da fiskiye anahtarını açık (1) konumuna getirin.
Musluk su akıtıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1-Musluk ağzı kirli olabilir. 2-Musluk hortumu tam yerine oturmamış olabilir. 3-Musluk yayı sertliğini yitirmiş olabilir. 4-Musluk kolu kırılmış olabilir. 5-Musluk hortumu yırtık olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Musluk ağzını temizleyin. 2-Musluk hortumunun yerine tam oturduğundan emin olun. 3-Musluk yayını yenisi ile değiştirin. 4-Musluk kolunu yenisi ile değiştirin. 5-Musluk hortumunu yenisi ile değiştirin.
SPRAY modellerinde püskürtme yapmıyor	<ol style="list-style-type: none"> 1-Salyangoz mıknatısı ters takılmış olabilir. 2-Salyangoz şekerlenmiş olabilir. 3-Mıknatısın altına parça sıkışmış olabilir. 4-Püskürtme salyangozu karıştırma tarafına takılmış olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Salyangoz mıknatısının düz yüzeyi aşağıya gelecek şekilde yerine takın. 2-Salyangozu çıkarıp temizleyin. 3-Mıknatısı yerinden çıkararak temizleyin. 4-Salyangozun yerini değiştirin.
Dispenser karıştırma yapmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1-Karıştırıcı palette yağ birikmiş olabilir. 2-Paletin altına yabancı bir madde takılmış olabilir. 3-Palet yerine takılmamış ya da yerinde olmayabilir. 4-Karıştırma paleti fiskiye tarafına takılmış olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Karıştırıcı paleti çıkarınız ılık su ile temizleyin. 2-Paleti yerinden çıkarın ve yabancı bir madde olmadığına emin olun. 3-Paleti yerine takın. 4-Paletin yerini değiştirin.

Uygunluk Beyanı / Conformity Declaration



UYGUNLUK BEYANI
DECLARATION OF CONFORMITY

Ürün : MEYVE SUYU SOĞUTUCUSU / BEVERAGE DISPENSER
Product

Marka : SAMIXIR
Branding

Tip, Model : 20S – 20M – 40SS – 40SM – 40MM – 60SSS – 60SSM – 60SMM
Type, Model – 60MMM

AT Direktifleri : 2014/35/AB - 89/336/AT
Eu Directives

Normlar : TS EN 60335-1:2014, TS EN 60335-2-75:2010
Standards

Bu belge ile yukarıda marka ve modeli belirtilen ürünün, ilgili AT normları doğrultusunda Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Kullanılmak üzere hazırlanan Alçak gerilim Direktifine (LVD) 2014/35/AB ve Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği 89/336/AT uygunluğunun onaylandığını ve ilgili direktiflerde belirtilen temel koruma hükümlerini sağladığını beyan ederiz.

We hereby declare that, above product meets the essential safety requirements specified in the related regulation and its compliance with EU directives 2014/35/EU (LVD) and electromagnetic compatibility directive 89/336/AT are confirmed by the accredited corporation.

01.01.2018

Genel Müdür / General Manager
Mehmet Ali KAKŞI

SAM TEKNİK MÜT. EKİP. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Adres: Kalyon Cad. Binyüzyıl San. Cd. Şirin San. Sit.
No:22/16 Beşiktaş / İstanbul / TÜRKİYE
Büyükdere Şişli M.D. 742 039 3711
Tel: +90 212 256 04 24

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

Cold Beverage Dispenser

"CLASSICAL MODELS" User Manual

ENG



Introduction

1. INTRODUCTION	15
1. SAFETY INSTRUCTIONS	15
1. INSTALLATION PROCEDURES	16
1. PRODUCT PREPARATION AND APPLICATION	17
1. ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE PARTS	17-18
1. CLEANING, SANITIZATION, AND MAINTENANCE	19
1. PERIODIC CONDENSER CLEANING	20
1. ADJUSTING THE THERMOSTAT CONFIGURATION	20
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	21
1. ELECTRICAL DIAGRAMS	22
1. PROBLEM-SOLUTION TABLE	23
1. Apendix	12
1. Exploded Views and Spare Part Lists	24-27

Dear customer,

Thank you for choosing our product.

IMPORTANT!

Our company is not responsible for any negative results and damages that may occur in case the security measures mentioned in this manual are not implemented properly.

In the buildings, facilities and similar places where the appliance is to be connected, there must be an electrical installation in accordance with the local regulations and all necessary measures should be taken to ensure the safety of human life and property.

1. INTRODUCTION

1. Do not install, operate, repair or interfere in any way, without reading the manual completely.
2. For proper operation of the dispenser, the ambient temperature must be between + 5°C and + 32°C
3. Use the dispenser only to cool the specified types of beverages.
M Series (mixer) - You can prepare natural or un-natural fruit juices, ayran, shalgam, coffee, tea, milk etc.
S Series (spray) - You can prepare natural or un-natural, beverages without particule etc. ayran is not suitable for this type.
4. Staff who is responsible for daily operations must be carefully trained according to the procedures related to the cleaning, dismantling, assembly, and operating the dispenser.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical

1. The dispenser should be connected to a ground network as specified in current regulations, do not use an extension cord.
2. Check the supply voltage of the dispenser from the label on the panel. Do not connect the dispenser to an electricity outlet other than with the specified supply voltage.
3. If the power cable is damaged, it must be replaced by a manufacturer's authorized service or by a similarly qualified person.
4. Disconnect the appliance from before any intervention on the device.



CLASSICAL MONO
20.S - 20.M



CLASSICAL TWIN
40.SS - 40.SM - 40.MM



CLASSICAL TRIPLE
60.SSS - 60.SSM - 60.SMM - 60.MMM

Operational

1. Do not run the dispenser without reading this manual.
2. Do not run the dispenser unless all panels are mounted and fixed.
3. Do not put objects or finger in panels, louvers and faucet outlet.
4. The dispenser is not suitable for outdoor use. Make sure the dispenser is not placed and does not operate under direct sunlight.
5. The dispenser should be installed in an upright position.
6. If you did not use the dispenser for a long time before running, first unplug the dispenser, clean and sanitize the bowl and content of the bowl.
7. At bottom compartment, electrically operated internal parts should never be washed with water.
8. The dispenser should not be operated by children or used as a toy.
9. Do not use the dispenser other than for its intended use.
10. During the preparation and cleaning process, use gloves suitable for handling food.

3. INSTALLATION PROCEDURES

1. Remove the dispenser from the transport box and save the box for later use.
2. Check for the damage occurred during transportation. If any damage exists on the body or any spare part please contact the forwarder.
3. In case your dispenser has not been kept straight during shipping, keep it upright and unplugged for at least one hour before starting the installation procedures.
4. Place the dispenser onto a surface that can hold the total weight of the dispenser and the beverage.
5. Place the dispenser on a dry and flat surface. Make sure there is enough space of minimum 15 cm on each side for proper air circulation.
6. There should not be any heat generating source near the dispenser as it might affect the cooling performance.
7. You can adjust the height with the adjustable feet under the dispenser.
8. The dispenser is not delivered pre-sterilized. Please read section 5 before starting the dispenser to apply the sanitization process.
9. The dispenser must be disassembled, cleaned and sterilized periodically according to details specified in the next section.

4. PRODUCT PREPARATION AND APPLICATION

1. The beverage must be filled into the bowl only when the dispenser is off and unplugged.
2. Mount the drip trays in the bowls as shown in "Figure 1".

3. Clean the dispenser before the first use. In this process, avoid using any chemical. Also, avoid using any material which can cause any scratch on bowls.
4. The dispenser is ready to use. Pour the mixed beverage or Ayran into the bowl and start the machine.

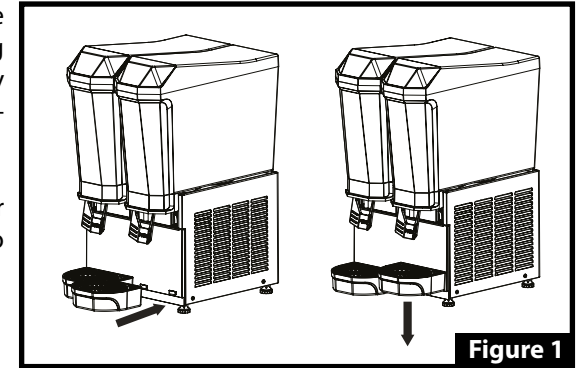


Figure 1

5. Plug the dispenser and switch the button to the position of "1". Switch the button of fountain or mixer to the position of "1". If you don't start the mixer function, ice formation will occur on the surface of the cooling plate and affect the proper operation.

5. ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE PARTS

IMPORTANT! Cut-off the electricity supply before any assembling process applied.
Assembling the bowls

1. Make sure the metal cylinder is wet. Check if the bowl gasket is in place.
2. Put the bowl on the metal plate and push downward. After the bottom part of the bowl is placed on the plastic body, the bowl is completely mounted. "Figure 2".

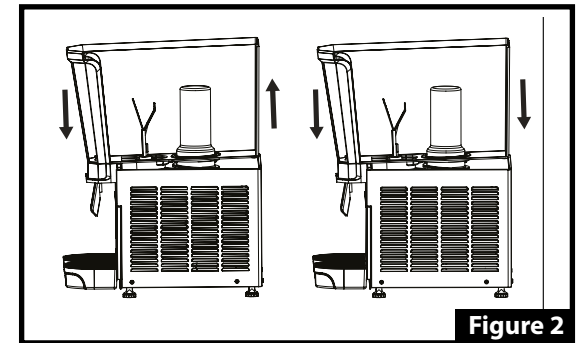
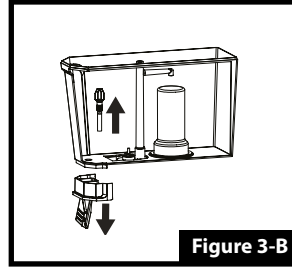
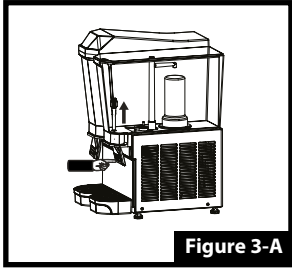


Figure 2

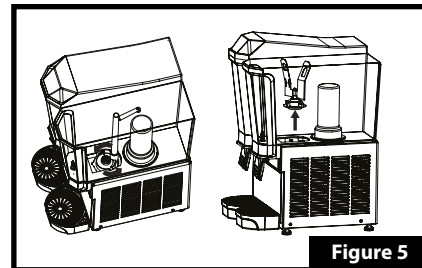
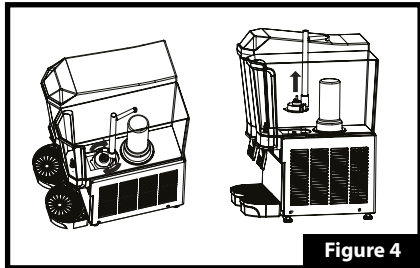
Disassembling the faucet

1. Push the faucet arm toward the dispenser body. Pull the faucet hose upward. **"Figure 3-A"**.
2. After you pull out the faucet hose, unfasten the screws of the faucet and pull the faucet downward. **"Figure 3-B"**.



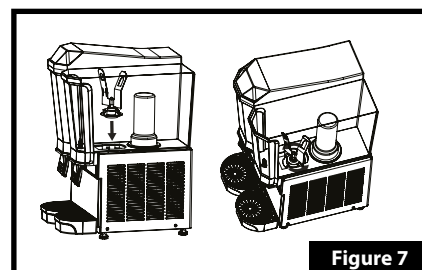
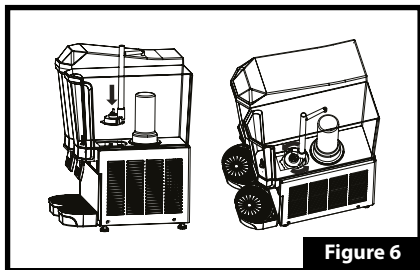
Disassembling Centrifugal Pump and Mixer

1. Put the bowl cover off and turn the pump body or mixer clockwise and release it from the clutch. Pull upward and extract the mixer. **"Figure 4-5"**.



Assembling the Fountain spray/mixer set

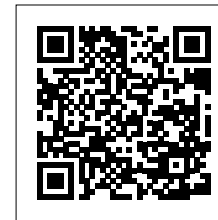
1. Put the spray or mixer set in place and fix it by turning it to the left. **"Figure. 6-7"**.



6. CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT! It is important to clean the dispenser for both you and your customer's health. The bowl should be cleaned before pouring any beverages. If the dispenser not cleaned properly, the bacterial formation will occur in the bowl and spoil the product.

1. Unplug the dispenser before the cleaning process.
2. Do not clean the dispenser with the water more than 40°C, thinner, acetone, gasoline. Otherwise, you can harm the plastic surfaces of your dispenser.
3. If you won't use the dispenser for a long time, unplug plug off the machine. Take the faucet hose and bowl sealing off, keep in a dry place.
4. Take the bowl off and wet the metal plate .
5. Take the faucet off and clean with sanitized water. It will remove bacterial formation.
6. Keep the fountain pump and body in water with moderate temperature.
7. Take the bowl gasket off.
8. Take the drip trays off and clean.
9. After the cleaning process has been done, mount the bowl gasket. Before that wet the metal plate .
10. After the dispenser dries properly, plug and start the dispenser.
11. You can watch the cleaning video of the classical dispenser via the following QR code below.



You can watch the cleaning process of dispenser via the square code

7. PERIODICAL CONDENSER CLEANING

1. Unplug the dispenser and make sure that there is no working component before starting to clean the condenser.
2. Loosen the screws of the side cover with a screwdriver.
3. Clean the condenser with a vacuum cleaner to get rid off the dust and dirt which can block the airflow through the condenser. **“Figure 8”**.
4. If you see some wretched fins fix the aluminum fins with a fixing tool. It allows the air to flow easily and increase the condenser capacity. **“Figure 9”**.
5. It is recommended to do this process once every 3 months.

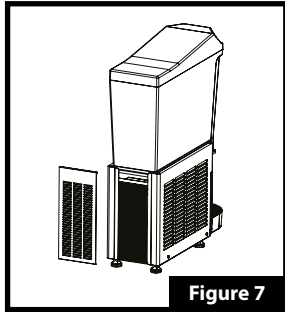


Figure 7

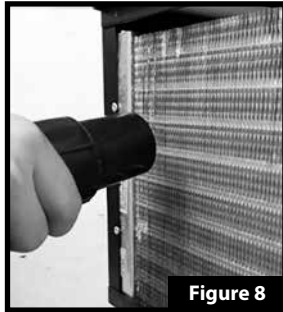


Figure 8

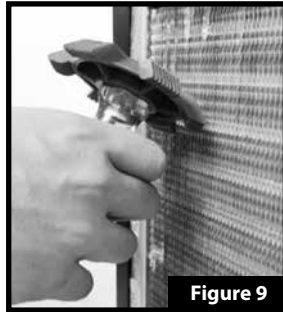


Figure 9

8. ADJUSTING THE THERMOSTAT

1. Unplug the dispenser and make sure that there is no working component inside the dispenser.
2. Take the right side cover off for Classical MONO models, take the rear cover off for Classical TWIN models, take the rear and right side covers off for Classical TRIPLE models. Unfasten the screw of the covers and pull towards yourself and lift upward. **“Figure 10-11”**
3. There are two thermostats in TWIN and three thermostats in TRIPLE models. When adjusting the thermostats, it is recommended to adjust each one to the same position.

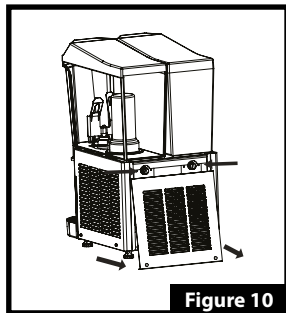


Figure 10

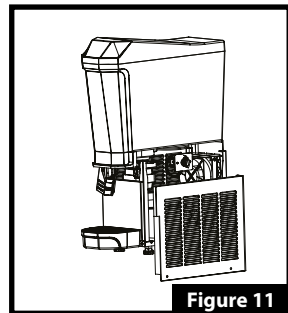


Figure 11

CLASSICAL MONO		
Bowl capacity	20L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	20,5 kg	21,9 kg
Width	185 mm	225 mm
Depth	525 mm	550 mm
Height	665 mm	690 mm
Technical Specification		
Current	1,4 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+5 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	5,60 kWh/24h	
Power	275 W	
Cooling power	500 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

CLASSICAL TWIN		
Bowl capacity	20L + 20L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	32,5 kg	34,4 kg
Width	365 mm	400 mm
Depth	525 mm	535 mm
Height	665 mm	690 mm
Technical Specification		
Current	1,55 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+5 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	6,2 kWh/24h	
Power	310 W	
Cooling power	750 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

CLASSICAL TRIPLE		
Bowl capacity	20L + 20L + 20L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	42,3 kg	44,5 kg
Width	545 mm	575 mm
Depth	525 mm	550 mm
Height	665 mm	690 mm
Technical Specification		
Current	1,75 A	
Cooling gas	R134A / R290	
Temperature range	+5 °C -- +10 °C	
Energy Consumption	8 kWh/24h	
Power	340 W	
Cooling power	1020 W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

Classical MONO

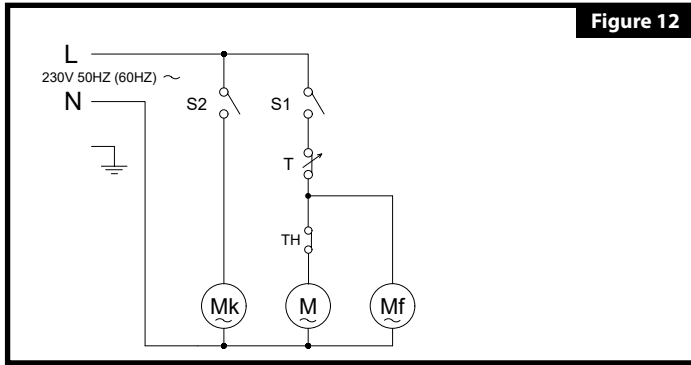


Figure 12

- S1 : MIXER SWITCH
- S2 : MAIN SWITCH
- T : THERMOSTAT
- M : COMPRESSOR
- Mf : FAN MOTOR
- Mk : MIXER MOTOR
- TH : COMPRESSOR THERMIC RELAY

Classical TWIN

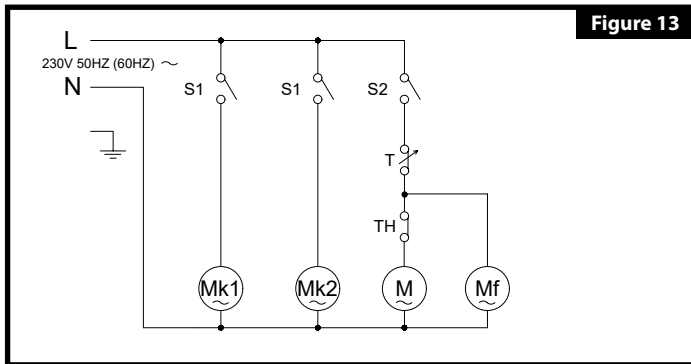


Figure 13

- S1 : MIXER SWITCH
- S2 : MAIN SWITCH
- T : THERMOSTAT
- M : COMPRESSOR
- Mf : FAN MOTOR
- Mk : MIXER MOTOR
- TH : COMPRESSOR THERMIC RELAY

Classical TRIPLE

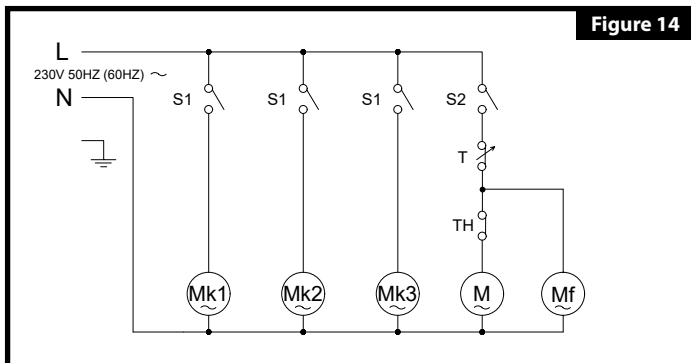
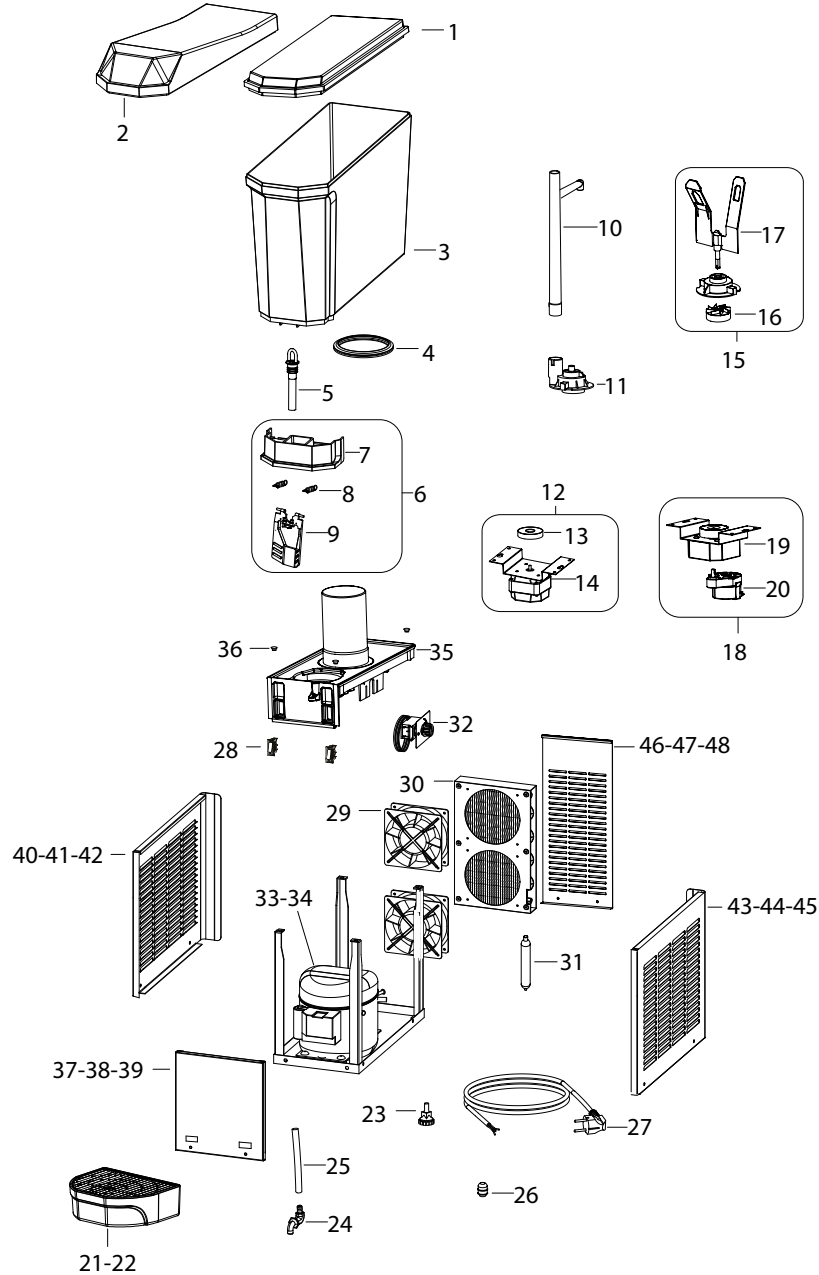


Figure 14

- S1 : MIXER SWITCH
- S2 : MAIN SWITCH
- T : THERMOSTAT
- M : COMPRESSOR
- Mf : FAN MOTOR
- Mk : MIXER MOTOR
- TH : COMPRESSOR THERMIC RELAY

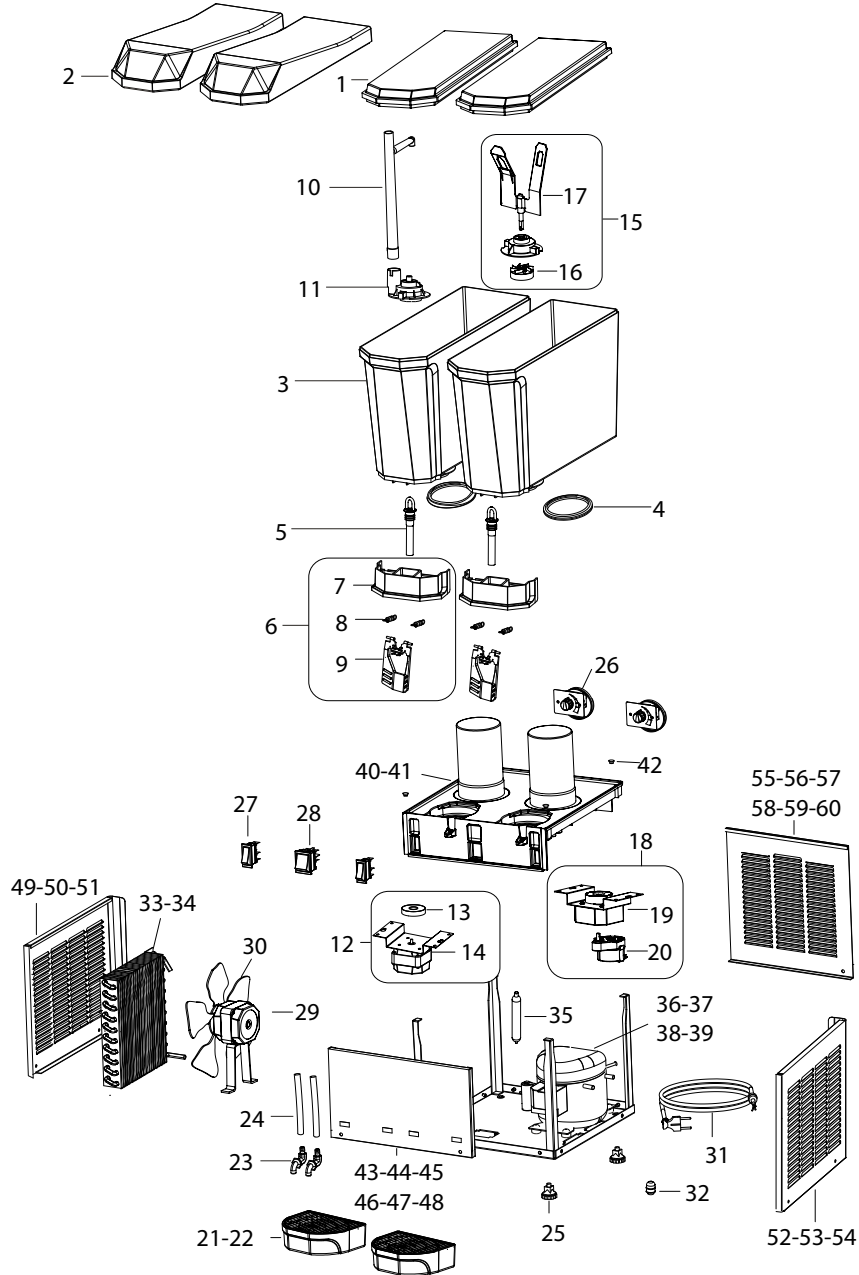
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Dispenser is not working	<ol style="list-style-type: none"> 1-The fuse may have blown. 2-The machine may not be plugged in. 3-The thermal protector maybe off 4-Thermostats can be closed. 5-There may be a power outage. 6-The switch (0) may be off. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Check the fuse. 2-Insert the plug. 3-Wait a little while. 4-Turn on the thermostats. 5-Contact your electricity provider. 6-Turn the switches (1) on.
Dispenser does not refrigerate	<ol style="list-style-type: none"> 1-Condenser may be contaminated. 2-Air circulation may be insufficient. 3-Machine may be exposed to sunlight directly. 4-Mixing and sprinkler switches (0) may be off. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Clean the condenser with a brush. 2-Put the machine in a place where air circulation is possible. 3- Put the machine in a place without any direct sunlight. 4-Turn on (1) the mixing and sprinkler switches on.
Tap is Dripping	<ol style="list-style-type: none"> 1-Tap entrance may be contaminated. 2-Tap hose may not fully seated. 3-Tap spring may have lost stiffness. 4-Tap handle may be broken. 5-Tap hose may be torn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Clean the tap entrance. 2-Make sure the tap hose is fully seated 3-Replace the tap spring. 4-Replace the tap handle. 5-Replace the tap hose.
For SPRAY Dispensers: There is no SPRAY function	<ol style="list-style-type: none"> 1-Pump magnet may be inserted upside down. 2-Pump is contaminated. 3-A piece may be stuck under the magnet. 4-Pump spray may be inserted into mixing part. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Reassemble the flat surface of the pump magnet face down. 2-Remove the pump and clean. 3-Remove the magnet and clean. 4-Relocate the pump.
For MIXER and KAM Dispensers: There is no mixing	<ol style="list-style-type: none"> 1-Oil may have accumulated in the mixing palette. 2-A foreign material may be stuck under the palette. 3-The paddle may not be inserted or in place. 4-Mixing palette may be inserted into sprinkler part. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Remove the mixing palette and clean with warm water. 2-Remove the palette and make sure there is not any foreign material. 3-Reassamble the palette. 4-Replace the palette.

Patlak Resim ve Yedek Parça Listesi / Exploded View and Spare Part List



RESİM NO ITEM NO	STOK KODU STOCK CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0708	KLASİK 20 L HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF YENİ MODEL	CLASSICAL 20 L BOWL COVER TRANSPARENT NEW
2	YM-0022	KLASİK 20 L HAZNE KAPAĞI SİYAH KOMPLE	CLASSICAL 20 L BOWL COVER BLACK SET
3	YM-0020	KLASİK 20 L HAZNE	CLASSICAL 20 L BOWL
4	YM-0127	KLASİK HAZNE CONTASI	CLASSICAL BOWL GASKET
5	YM-0218	KLASİK MUSLUK HORTUMU	CLASSICAL TAP HOSE
6	YM-0180	KLASİK MUSLUK TAKIMI	CLASSICAL TAP SET
7	YM-0178	KLASİK MUSLUK GÖVDE	CLASSICAL TAP BODY
8	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
9	YM-0220	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK KOLU	CLASSICAL/PANORAMIC TAP HANDLE
10	YM-0159	KLASİK FISKİYE BORUSU TAKIM	CLASSICAL SPRAY PIPE SET
11	YM-0483	KLASİK SALYANGOZ POMPA TAKIM 45MM	CLASSICAL ROTOR SET 45 mm.
12	YM-0160	KLASİK FISKİYE MOTORU TAKIM	CLASSICAL SPRAY MOTOR SET
13	YM-0511	FISKİYE MOTOR MIKNATISI	SPRAY MOTOR MAGNET
14	YM-0546	KLASİK FISKİYE MOTORU (SAC İLE BİRLİKTE)	CLASSICAL SPRAY MOTOR (WITH PLATE)
15	YM-0174	KLASİK KARIŞTIRICI PALET TAKIM	CLASSICAL MIXING PALETTE SET
16	YM-0171	KLASİK KARIŞTIRICI PALET MIKNATISI	CLASSICAL MIXER PALETTE MAGNET
17	YM-0172	KLASİK KARIŞTIRICI PALET	CLASSICAL MIXING PALETTE
18	YM-0177	KLASİK KARIŞTIRMA MOTORU TAKIM 60 RPM	CLASSICAL MIXING MOTOR SET 60RPM
19	YM-0710	KLASİK KAR. MOTOR MIKNATISI TAKIM	CLASSICAL MIXER MOTOR MAGNET SET
20	YM-0096	KLASİK KARIŞTIRMA MOTORU 60 RPM	CLASSICAL MIXING MOTOR MAGNET 60 RPM
21	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY NEW
22	YM-0111	DAMLALIK KOMPLE ESKİ MODEL	DRIP TRAY OLD
23	YM-0099	MAKİNE AYAĞI	MACHINE FEET
24	YM-0545	KLASİK TAHLİYE DIRSEĞİ TAKIM	CLASSICAL DISCHARGE ELBOW SET
25	YM-0542	KLASİK ŞEFFAF TAHLİYE HORTUMU 8X11	CLASSICAL TRANSPARENT DISCHARGE HOSE 8x11
26	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE ROAD PG7
27	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3x0,75 2mt.
28	YM-0412	ON OFF TEKLİ IŞIKSIZ ANAHTAR	ON/OFF SINGLE SWITCH WITHOUT LIGHT
29	YM-0148	KARE FAN 120X120X38	SQUARE FAN MOTOR 120x120x38
30	YM-0417	KLASİK MONO KONDENSER	CLASSICAL MONO CONDENSER
31	YM-0013	13,5GR DRAYER	13,5GR DRYER
32	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
33	YM-0438	1/6 HP KOMPRESÖR R134A	1/6 COMPR. R134a
34	YM-0907	1/6 HP KOMPRESÖR R290	1/6 COMPR. R290
35	YM-0192	KLASİK MONO TABLA TAKIM	CLASSICAL MONO TRAY SET
36	YM-0409	KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANORAMIC TABLE SCREW TAP
37	YM-0548	KLASİK MONO ÖN KAPAK SARI	CLASSICAL MONO FRONT COVER YELLOW
38	YM-0703	KLASİK MONO ÖN KAPAK SİYAH	CLASSICAL MONO FRONT COVER BLACK
39	YM-0547	KLASİK MONO ÖN KAPAK INOX	CLASSICAL MONO FRONT COVER INOX
40	YM-0550	KLASİK MONO SAĞ KAPAK SARI	CLASSICAL MONO RIGHT COVER YELLOW
41	YM-0704	KLASİK MONO SAĞ KAPAK SİYAH	CLASSICAL MONO RIGHT COVER BLACK
42	YM-0549	KLASİK MONO SAĞ KAPAK INOX	CLASSICAL MONO RIGHT COVER INOX
43	YM-0560	KLASİK MONO/TWIN/TRIPLE SOL KAPAK SARI	CLASSICAL MONO/TWIN/TRIPLE LEFT COVER YELLOW
44	YM-0732	KLASİK MONO/TWIN/TRIPLE SOL KAPAK SİYAH	CLASSICAL MONO/TWIN/TRIPLE LEFT COVER BLACK
45	YM-0559	KLASİK MONO/TWIN/TRIPLE SOL KAPAK INOX	CLASSICAL MONO/TWIN/TRIPLE LEFT COVER INOX
46	YM-0554	KLASİK MONO ARKA KAPAK SARI	CLASSICAL MONO BACK COVER YELLOW
47	YM-0706	KLASİK MONO ARKA KAPAK SİYAH	CLASSICAL MONO BACK COVER BLACK
48	YM-0553	KLASİK MONO ARKA KAPAK INOX	CLASSICAL MONO BACK COVER INOX

Patlak Resim ve Yedek Parça Listesi / Exploded View and Spare Part List



Yedek Parça Listesi / Spare Part List

RESİM NO ITEM NO	STOK KODU STOCK CODE	PARÇA ADI	PART NAME
1	YM-0708	KLASİK 20 L HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF YENİ MODEL	CLASSICAL 20 L BOWL COVER TRANSPARENT NEW
2	YM-0022	KLASİK 20 L HAZNE KAPAĞI SİYAH KOMPLE	CLASSICAL 20 L BOWL COVER BLACK SET
3	YM-0020	KLASİK 20 L HAZNE	CLASSICAL 20 L BOWL
4	YM-0127	KLASİK HAZNE CONTASI	CLASSICAL BOWL GASKET
5	YM-0218	KLASİK MUSLUK HORTUMU	CLASSICAL TAP HOSE
6	YM-0180	KLASİK MUSLUK TAKIMI	CLASSICAL TAP SET
7	YM-0178	KLASİK MUSLUK GÖVDE	CLASSICAL TAP BODY
8	YM-0198	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK YAYI (1 ADET)	CLASSICAL/PANORAMIC TAP SPRING (1 PCS)
9	YM-0220	KLASİK/PANORAMİK MUSLUK KOLU	CLASSICAL/PANORAMIC TAP HANDLE
10	YM-0159	KLASİK FİSKİYE BORUSU TAKIM	CLASSICAL SPRAY PIPE SET
11	YM-0483	KLASİK SALYANGOZ POMPA TAKIM 45 MM	CLASSICAL ROTOR SET 45 mm.
12	YM-0160	KLASİK FİSKİYE MOTORU TAKIM	CLASSICAL SPRAY MOTOR SET
13	YM-0511	FİSKİYE MOTOR MIKNATISI	SPRAY MOTOR MAGNET
14	YM-0546	KLASİK FİSKİYE MOTORU (SAC İLE BİRLİKTE)	CLASSICAL SPRAY MOTOR (WITH PLATE)
15	YM-0174	KLASİK KARIŞTIRICI PALET TAKIM	CLASSICAL MIXING PALETTE SET
16	YM-0171	KLASİK KARIŞTIRICI PALET MIKNATISI	CLASSICAL MIXER PALETTE MAGNET
17	YM-0172	KLASİK KARIŞTIRICI PALET	CLASSICAL MIXING PALETTE
18	YM-0177	KLASİK KARIŞTIRMA MOTORU TAKIM 60 RPM	CLASSICAL MIXING MOTOR SET 60RPM
19	YM-0710	KLASİK KAR. MOTOR MIKNATISI TAKIM	CLASSICAL MIXER MOTOR MAGNET SET
20	YM-0096	KLASİK KARIŞTIRMA MOTORU 60 RPM	CLASSICAL MIXING MOTOR MAGNET 60 RPM
21	YM-0702	DAMLALIK KOMPLE YENİ MODEL	DRIP TRAY NEW
22	YM-0111	DAMLALIK KOMPLE ESKİ MODEL	DRIP TRAY OLD
23	YM-0545	KLASİK TAHLİYE DIRSEĞİ TAKIM	CLASSICAL DISCHARGE ELBOW SET
24	YM-0542	KLASİK ŞEFFAF TAHLİYE HORTUMU 8X11	CLASSICAL TRANSPARENT DISCHARGE HOSE 8x11
25	YM-0099	MAKİNE AYAGI	MACHINE FEET
26	YM-0202	ANALOG TERMOSTAT	ANALOG THERMOSTAT
27	YM-0412	ON OFF TEKLI İŞKİSİZ ANAHTAR	ON/OFF SINGLE SWITCH WITHOUT LIGHT
28	YM-0125	ON OFF GENİŞ İŞKİSİZ ANAHTAR	1-0 WIDE LIGHT EMITTING SWITCH (WITH COVER)
29	YM-0902	FAN MOTORU 7W	FAN MOTOR 7W
30	YM-0604	KL. TWIN/TRİPLE FAN KANADI 23 CM 28 DERECE	TWIN/TRİPLE FAN WING 23 CM 28 DEGREE
31	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75 MM 2 M	PLUG CABLE 3x0,75 2mt.
32	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE ROAD PG7
33	YM-0136	KLASİK TWIN KONDENSER	TWIN CONDENSER
34	YM-0432	KLASİK TRİPLE KONDENSER	TRİPLE CONDENSER
35	YM-0019	20 GR DRAYER	20 GR DRYER
36	YM-0115	1/4 HP KOMPRESÖR R134A	1/4 HP COMPRESSOR R134a
37	YM-0119	1/3 HP KOMPRESÖR R134A	1/3 HP COMPRESSOR R134a
38	YM-0903	1/4 HP KOMPRESÖR R290	1/4 HP COMPRESSOR R290
39	YM-0906	1/3 HP KOMPRESÖR R290	1/3 HP COMPRESSOR R290
40	YM-0168	KLASİK TWIN TABLA TAKIM	CLASSICAL TWIN TABLE SET
41	YM-0197	KLASİK TRİPLE TABLA TAKIMI	CLASSICAL TRİPLE TABLE SET
42	YM-0409	KLASİK/PANORAMİK TABLA VİDA TAPASI	CLASSICAL/PANORAMIC TABLE SCREW TAP
43	YM-0556	KLASİK TWIN ÖN KAPAK SARI	CLASSICAL TWIN FRONT COVER YELLOW
44	YM-0659	KLASİK TWIN ÖN KAPAK SİYAH	CLASSICAL TWIN FRONT COVER BLACK
45	YM-0555	KLASİK TWIN ÖN KAPAK İNOX	CLASSICAL TWIN FRONT COVER INOX
46	YM-0770	KLASİK TRİPLE ÖN KAPAK SARI	CLASSICAL TRİPLE FRONT COVER YELLOW
47	YM-0774	KLASİK TRİPLE ÖN KAPAK SİYAH	CLASSICAL TRİPLE FRONT COVER BLACK
48	YM-0701	KLASİK TRİPLE ÖN KAPAK İNOX	CLASSICAL TRİPLE FRONT COVER INOX
49	YM-0558	KLASİK TWIN/TRİPLE SAĞ KAPAK SARI	CLASSICAL TWIN/TRİPLE RIGHT COVER YELLOW
50	YM-0410	KLASİK TWIN/TRİPLE SAĞ KAPAK SİYAH	CLASSICAL TWIN/TRİPLE RIGHT COVER BLACK
51	YM-0557	KLASİK TWIN/TRİPLE SAĞ KAPAK İNOX	CLASSICAL TWIN/TRİPLE RIGHT COVER INOX
52	YM-0560	KLASİK MONO/TWIN/TRİPLE SOL KAPAK SARI	CLASSICAL MONO/TWIN/TRİPLE LEFT COVER YELLOW
53	YM-0732	KLASİK MONO/TWIN/TRİPLE SOL KAPAK SİYAH	CLASSICAL MONO/TWIN/TRİPLE LEFT COVER BLACK
54	YM-0559	KLASİK MONO/TWIN/TRİPLE SOL KAPAK İNOX	CLASSICAL MONO/TWIN/TRİPLE LEFT COVER INOX
55	YM-0562	KLASİK TWIN ARKA KAPAK SARI	CLASSICAL TWIN BACK COVER YELLOW
56	YM-0760	KLASİK TWIN ARKA KAPAK SİYAH	CLASSICAL TWIN BACK COVER BLACK
57	YM-0561	KLASİK TWIN ARKA KAPAK İNOX	CLASSICAL TWIN BACK COVER INOX
58	YM-0771	KLASİK TRİPLE ARKA KAPAK SARI	CLASSICAL TRİPLE BACK COVER YELLOW
59	YM-0775	KLASİK TRİPLE ARKA KAPAK SİYAH	CLASSICAL TRİPLE BACK COVER BLACK
60	YM-0761	KLASİK TRİPLE ARKA KAPAK İNOX	CLASSICAL TRİPLE BACK COVER INOX

- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir.
- Garanti süresi 2 (iki) yıldır. Azami tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.
- Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile makinenin çalışan motor aksamı garanti dahilindedir.
- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi firmamıza aittir.
- Hazne içindeki karıştırma ve fıskiye aparatı kullanıma dayalı zamanla aşınabilir parçalar olduğu için garanti kapsamında değildir.
- Verilen garanti, montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
- Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz, onarılır ve değiştirilir.
- Cihaz üzerinde ve kullanma kılavuzunda yazılı voltajdan farklı bir voltajla çalıştırılmasından, kılavuzun montajla ilgili hususlarına uygun olmayan, özellikle elektrik tesisatının çekilmesinden kaynaklanan arızalarda garanti dışı işlem uygulanır.
- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda kılavuzun oluşabilecek arızalar ve giderilme yolları bahsinde bildirilen hususlara uygun hareket edilmelidir. Müdahale edilebilecek arıza olarak tarif edilmiş arızalar, servise haber verilmeden açıklandığı şekilde giderilmelidir, aksi takdirde bu tür arızaların giderilmesi için servis çağırıldıysa verilen hizmet ücrete tabi olur. Müdahaleye rağmen arızanın devam etmesi veya kullanıcının müdahalesini öngörmeyip servisi gerektiren arıza oluşması durumunda servise haber verilmelidir. Bu durumda oluşan arızanın garanti kapsamı içinde veya dışında oluşuna göre işlem yapılır.
- Firmamızın sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlere verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.
- Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız firmamızın yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.
- Fatura tarihi ve numarası belirtilmeyen garanti belgeleri geçersiz sayılır. Satıcınızı uyarınız. Garanti Belgesinin kaybolması durumunda faturanız garanti belgesi yerine geçer.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ce Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

*Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 96325 sayılı ve 17.01.2011 tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
- Valid only for the Turkish market.*



samixir

İçecek ekipmanları beverage equipment

GARANTİ BELGESİ

20S 20M 40SS 40SM 40MM
60SSS 60SSM 60SMM 60MMM

--	--

LÜTFEN MAKİNENİN KOLİSİNİ SAKLAYINIZ ! - www.samixir.com

SAM TEKNİK MutfaK Ekipmanları San. ve Tic. Ltd. Şti.

Adnan Kahveci Mah. Büyükdere Cad. Şirin Sanayi Sit. B Blok No: 22/N Beylikdüzü/İstanbul/TURKIYE
Telefon: + 90 (212) 256 0424 / Email: info@samixir.com / www.samixir.com

