



Uncle Bear  
**REFRIGERATOR**

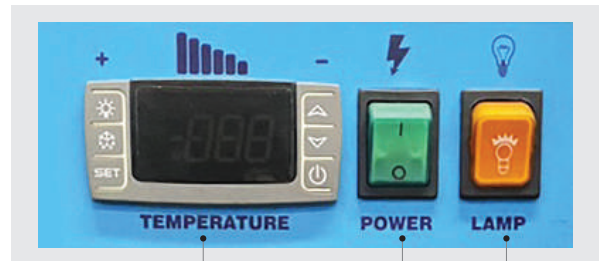
Counter

# Uncle Bear REFRIGERATOR Counter



## วิธีการใช้งานตู้แช่ Uncle Bear

1. แกะวัสดุที่ห่อตู้แช่ทั้งหมดออก เช่น โฟม, เทป และวัสดุห่อหุ้มอื่นๆ จากนั้นเปิดประตูตู้แช่ทิ้งไว้สักครู่ เพื่อระบายอากาศภายในตู้แช่
2. ก่อนใช้งานตู้แช่ทุกครั้งควรทำความสะอาดภายในตู้แช่ก่อนเสมอ
3. เสียบปลั๊กไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับ
4. กดปุ่ม **POWER** ② เพื่อเปิดการทำงานของตู้แช่ ประมาณ 30 นาที เพื่อให้ตู้แช่ทำงานให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการก่อนจึงจะนำสินค้า เข้าไปแช่ภายในตู้แช่
5. ปรับตั้งค่าอุณหภูมิ (ตามคำแนะนำ สติกเกอร์หน้าตู้)
6. ปุ่ม **LAMP** ③ สำหรับให้แสงสว่างภายในตู้แช่



① ② ③

- ① จอแสดงผล และควบคุมอุณหภูมิ
- ② สวิตช์ไฟ เปิด-ปิด การทำงาน
- ③ สวิตช์ไฟ เปิด-ปิด แสงสว่างภายใน

## การทำความสะอาดห้องเครื่อง และแผงระบายความร้อน

ควรทำความสะอาดทุกๆ 3-4 เดือน หากปล่อยให้มีฝุ่นเกาะสะสมอยู่ในห้องเครื่องแผงระบายความร้อน ประสิทธิภาพการระบายจะลดลง ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานของตู้แช่ลดลงตามไปด้วย นอกจากนี้ความชื้นที่จับตัวกับฝุ่นอาจจะทำให้กระแสไฟฟ้าวิ่งลงพื้นได้ การทำความสะอาดห้องเครื่องและแผงระบายความร้อน ( Condensing Unit ) ควรปรึกษาตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญการ

## การทำความสะอาดห้องเครื่อง และแผงระบายความร้อน

ควรทำความสะอาดทุกๆ 3-4 เดือน หากปล่อยให้มีฝุ่นเกาะสะสมอยู่ในห้องเครื่องแผงระบายความร้อน ประสิทธิภาพการระบายจะลดลง ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานของตู้แช่ลดลงตามไปด้วย นอกจากนี้ความชื้นที่จับตัวกับฝุ่นอาจจะทำให้กระแสไฟฟ้าวิ่งลงพื้นได้ การทำความสะอาดห้องเครื่องและแผงระบายความร้อน ( Condensing Unit ) ควรปรึกษาตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญการ

## วิธีการทำความสะอาด

1. กดปุ่ม **Power** เพื่อปิดตู้แช่ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของตู้แช่ออกก่อน รอจนกระทั่งห้องเครื่องและแผงระบายความร้อนด้านบนเย็นลง
2. ใช้แปรงทำความสะอาดหรือใช้เครื่องเป่าลมเป่าฝุ่นและคราบสกปรกออก
3. ใช้ผ้าชุบเช็ดทำความสะอาดภายในตู้แช่ ตะแกรงสามารถถอดล้างได้

## ข้อแนะนำในการใช้ตู้แช่

1. ห้ามตั้งตู้แช่ไว้ใกล้แหล่งพลังให้ความร้อน
2. ควรตั้งตู้แช่ในพื้นที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกไม่ควรตั้งตู้แช่ในที่อับชื้น
3. รมัดระวังไม่ให้สายไฟชำรุด ในการติดตั้งตู้แช่ ควรมันตรวจสอบสายไฟว่าชำรุดหรือไม่ ซึ่งอาจเป็นผลสืบเนื่องมาจากการวางตู้แช่กับสายไฟ
4. ไม่ควรเสียบปลั๊กตู้แช่ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ ควรมีอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้า ป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร
5. เลือกใช้อุณหภูมิให้เหมาะสมกับการใช้งานเพื่อประหยัดพลังงาน

# Uncle Bear REFRIGERATOR Counter



## ข้อมูลทางเทคนิค ( 2 ประตู )

รุ่นสินค้า	ซีลเลอร์ 2 ประตู		ฟรีสเซอร์ 2 ประตู	
	UNC-2512C	UNC-2515C	UNC-2512F	UNC-2515F
ขนาด (มม)	1200x700x850	1500x700x850	1200x700x850	1500x700x850
ความจุ	7 คิว	10 คิว	7 คิว	10 คิว
วัสดุภายใน	Polyurethane Foam			
วัสดุภายนอก	สแตนเลสเกรดคุณภาพ 304			
จำนวนชั้น	2	2	2	2
ประตู	2	2	2	2
คอมเพรสเซอร์	3/8 HP	3/8 HP	5/8 HP	5/8 HP
ละลายน้ำแข็ง	พัดลม	พัดลม	ฮีตเตอร์	ฮีตเตอร์
ระบบคอนโทรล	ดิจิทอล			
อุณหภูมิ	2 C° ถึง 8 C°	2 C° ถึง 8 C°	-12 C° ถึง -18 C°	-12 C° ถึง -18 C°
น้ำยา	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a



## ข้อมูลทางเทคนิค ( 3 ประตู )

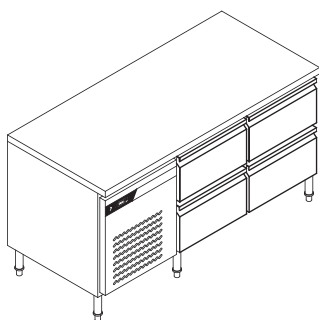
รุ่นสินค้า	ซีลเลอร์ 3 ประตู		ฟรีสเซอร์ 3 ประตู	
	UNC-3518C	UNC-3520C	UNC-3518F	UNC-3520F
ขนาด (มม)	1800x700x850	2000x700x850	1800x700x850	2000x700x850
ความจุ	13 คิว	18 คิว	13 คิว	18 คิว
วัสดุภายใน	Polyurethane Foam			
วัสดุภายนอก	สแตนเลสเกรดคุณภาพ 304			
จำนวนชั้น	2	2	2	2
ประตู	3	3	3	3
คอมเพรสเซอร์	3/8 HP	1/2 HP	5/8 HP	5/8 HP
ละลายน้ำแข็ง	พัดลม	พัดลม	ฮีตเตอร์	ฮีตเตอร์
ระบบคอนโทรล	ดิจิทอล			
อุณหภูมิ	2 C° ถึง 8 C°	2 C° ถึง 8 C°	-12 C° ถึง -18 C°	-12 C° ถึง -18 C°
น้ำยา	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a

# Uncle Bear REFRIGERATOR Counter

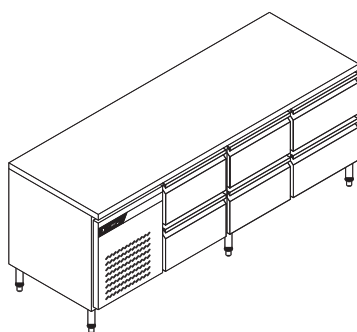


## Special Option

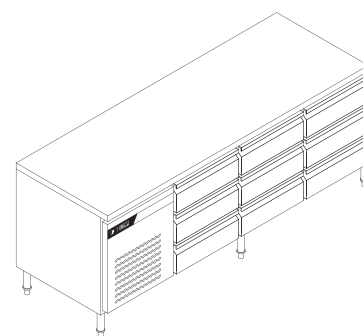
Made to Order



ลิ้นชัก 4 ช่อง  
1500x700x850



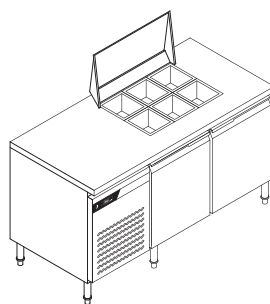
ลิ้นชัก 6 ช่อง  
2000x700x(850+150)



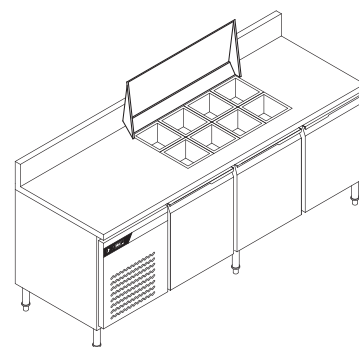
ลิ้นชัก 9 ช่อง  
1800x700x850



สไลด์บาร์ 2 ประตู  
1500x700x850



สไลด์บาร์ 2 ประตู  
1500x700x850



สไลด์บาร์ 3 ประตู  
1800x700x(850+150)

[www.kitchen-tech.com](http://www.kitchen-tech.com)



**คิทเชน-เทค แมนิวเชอร์รี่**  
ออกแบบผลิตติดตั้งเครื่องครัว  
อุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ที่ได้  
รับความไว้วางใจมาอย่างยาว  
นานกว่า 30 ปี

### สำนักงานใหญ่ (ภูเก็ต)

171/6 หมู่ 7 ถ.เทพกระษัตรี  
อ.กลาง จ.ภูเก็ต 83110  
☎ +66 (0)-76-313-104-5  
☎ +66 (0)-81-535-5321  
☎ +66 (0)-81-535-1675  
✉ info@kitchen-tech.com

### กรุงเทพฯ

201/797 หมู่ 7 ต.บางเสาธง  
อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ  
10570  
☎ +66 (0)-2-077-4343  
☎ +66 (0)-87-911-0927  
✉ saifon@kitchen-tech.com

### โรงงาน (อุดรธานี)

152 หมู่ 12 ต.บ้านธาตุ อ.เพ็ญ  
จ.อุดรธานี 41150  
☎ +66 (0)-42-180-768  
☎ +66 (0)-61-085-9473  
✉ sale@kitchen-tech.com  
✉ info@kitchen-tech.com