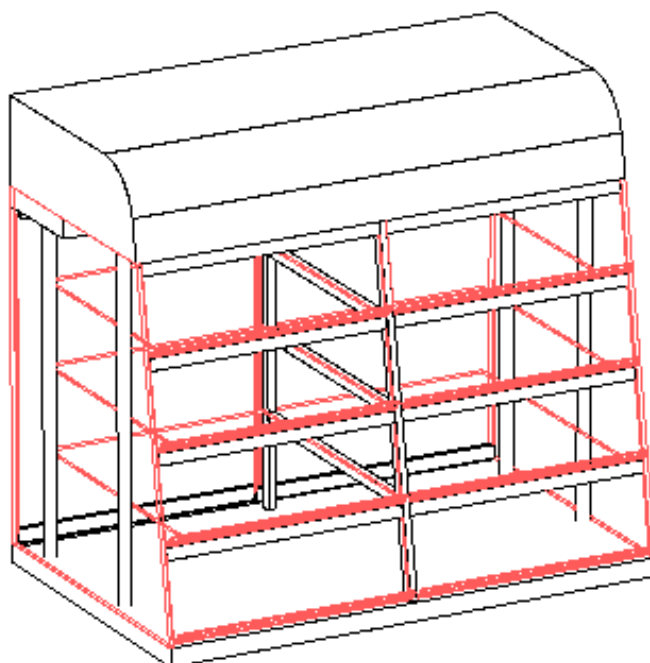




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Содержание:

Стр.:

Назначение	2
Описание	2
Установка и ввод в эксплуатацию	3
Управление	4
Уход и очистка	6
Безопасность	6
Исполнение	7
Гарантии и удаление неполадок	7
Техническая характеристика	7
Ликвидация отработанного оборудования	8
ТАБЛИЦА	8

До подключения оборудования следует внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации.

Если Вы будете правильно пользоваться оборудованием по инструкции, следовательно сможете предотвратить лишние затраты на его ремонт.

Если оборудование не используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, или применяется неосмотрительно, ответственность за возможные материальные убытки и ущерб здоровью и человеческой жизни, полностью относится за счет эксплуатационника оборудования.

Инструкцию по эксплуатации следует тщательно хранить для возможной необходимости в ней в процессе эксплуатации оборудования.

1. Назначение

Самообслуживаемые холодильные витрины типа «RE 12.3.1 / RE 12.3.2» предназначены для *временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов и напитков*, при их эффективной визуальной презентации на уровне высоты зрения посетителей, и для самообслуживаемой выдачи.

Обслуживаемые холодильные витрины типа «RE 12.4.1 / RE 12.4.2» предназначены для раздачи со стороны обслуживающего персонала, и подходят и для *более длительного хранения заранее охлажденных блюд и пищи, мяса, полуфабрикатов, салатов и напитков.*

Исполнения витрин *над ванну* типа «RE 12.5.1 / RE 12.5.2 / RE 12.6.1 / RE 12.6.2» предназначены для размещения над охлаждаемую ванну. Закрытие ванны витриной гарантирует постоянную температуру по всей глубине ванны.

Товар, выставленный в витрине поддерживается при низкой температуре и хорошо освещен, поэтому естественно получается, что предлагаемые пищевые продукты имеют естественный цвет, вкус и аромат, и поэтому привлекают внимание посетителей при покупке.

Преимущество *самообслуживаемой*, раздаточной, холодильной витрины, прежде всего, ценится в раздаточных самообслуживаемых системах, в больших ресторанах, заводских столовых, бистро, гостиницах и в домах культуры, где позволяют без затруднений реализовать оговоренную по времени выдачу пищи и блюд для повышенного количества столующихся.

Обслуживаемые витрины пригодны и для гастрономов, кондитерских, мясных магазинов и т.п.

По отношению к салатете у раздаточной витрины имеется существенно повышенное пространство по вместимости продаваемого товара.

2. Описание

Шкаф со всех сторон остеклен, несущая рама выполнена из нержавеющей трубок, удовлетворяет самым высоким санитарным требованиям и обеспечивает длительный срок службы.

У *самообслуживаемого исполнения* со стороны заказчика-посетителя имеются сегментные опрокидные дверца из акрилатового стекла, минимизирующие тепловые потери при отборе пищи. Боковые стороны витрины закрыты двойными изоляционными стеклами, сторона обслуживающего персонала закрывается слегка передвижными стеклянными дверками.

У обслуживаемого исполнения со стороны заказчика-посетителя и по бокам имеются двойные изоляционные стекла, минимизирующие тепловые потери и позволяющие достижение более низкой температуры внутри витрины, причем одновременно сильно ограничивается запотевание (орошение) стекол при более высокой относительной влажности окружающей среды. Сторона обслуживающего персонала закрывается слегка передвижными дверками.

У исполнения для размещения над ванну, витрина имеет днище с вырезкой, копирующей край ванны.

Холодильный агрегат состоит из компрессора, конденсатора и испарителя, и размещен в верхней части витрины, и образует с ней одно целое. Испаритель с 2-я вентиляторами, установленный на потолке, обеспечивает быстрое и равномерное достижение температуры по всему охлаждаемому пространству.

Программируемый термостат управляет всеми функциями – ход компрессора, вентиляторов и оттаивания – по сигналам от датчиков. Оптимально запрограммирован на заводе при производстве, обслуживающий персонал задает только требуемую температуру.

Автоматическое оттаивание и ликвидация конденсата существенно упрощает обслуживание.

3. Установка и ввод в эксплуатацию

Установку и ввод в эксплуатацию настоящего оборудования желательно в собственных интересах доверить специализированной организации.

- Удалите защитную фольгу с поверхности оборудования.

3.1 Размещение оборудования

Витрину разместите на предполагаемое место эксплуатации, которое должно удовлетворять следующим требованиям:

- Обеспечено минимальное протекание окружающего воздуха, поэтому оборудование нельзя устанавливать, например, возле дверей.
- На оборудование не должно попадать прямое солнечное излучение, или излучение от галогеновых рефлекторов, либо других тепловых источников.
- Относительная влажность окружающего воздуха не превышает 60%.
- Температура окружающей среды находится в пределах $+16^{\circ} \div +27^{\circ}\text{C}$.
- К вентиляционной решетке холодильного агрегата обеспечен свободный доступ холодного воздуха, это значит, что нельзя разместить два агрегата вентиляционными решетками близко против себя.
- Витрина должна быть размещена так, чтобы штепсельная вилка питающего электрошнура была доступна для манипуляции.

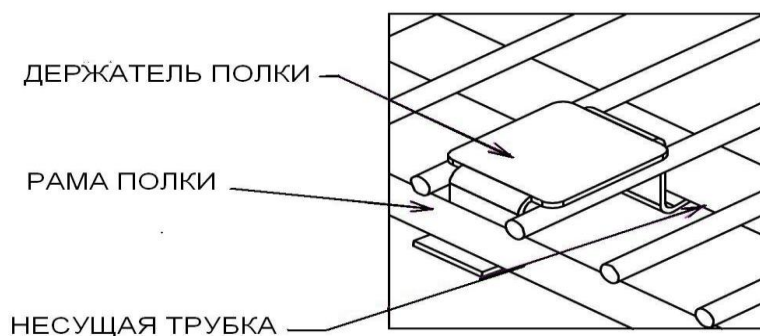
Если перечисленные требования не обеспечены, оборудование выставляется повышенной нагрузке, вызывающей повышенный расход электроэнергии и понижение продолжительности срока его службы.

Для выдержки климатических условий по месту установки оборудования, в пределах рекомендуемых крайних значений, может быть необходимо, устанавливать кондиционирование воздуха, включая регулирование относительной влажности, т.к. высокая относительная влажность для работы холодильного оборудования является вредной. В общем, действует правило, что дешевле получается за доплату приобрести хорошо работающее кондиционирование воздуха или хотя бы проветривание, чем эксплуатировать холодильное оборудование в неподходящих климатических условиях.

3.2 Фиксация полок

Проволочные полки необходимо фиксировать против опрокидывания и смещения.

Держатель полки следует разместить по середине полки, со стороны обслуживающего персонала, и его захлопнуть между рамой полки и несущую трубку.



3.3 Подключение оборудования к электрической сети

- Электрический шнур со штепселем вставьте в розетку электросети, электропроводка и защита которой, выполнены в соответствии с действующими стандартами и постоянно обеспечен свободный доступ к ней.
- Запуск холодильного агрегата осуществляем включением главного выключателя. На дисплее появляется показание о температуре внутри охлаждаемого пространства, которая на протяжении нескольких минут падает до значения заданного заводом-изготовителем, т.е. +10°C для витрин самообслуживаемого исполнения и +2°C для витрин обслуживаемого исполнения.
- В случае, что хотите задать другую температуру, следует руководствоваться пунктом 4.1.

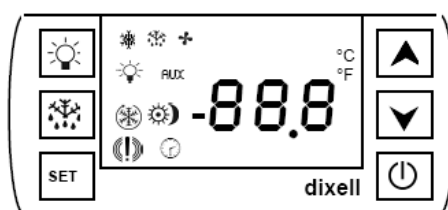
3.4 Вставление пищевых продуктов

- Вставляйте только заранее охлажденные пищевые продукты, т.к. холодильная витрина не предназначена для охлаждения пищевых продуктов.
- Полки холодильной витрины загружайте пищевыми продуктами макс. до уровня 2/3 высоты пространства над полками, иначе нельзя гарантировать эффективное охлаждение.

4. Управление

4.1 Настройка температуры см. отдельное приложение:

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮЦИФРОВОГО ТЕРМОСТАТА «XR 20 CX»




Панель управления термостата

Предварительный выбор температуры

Подержите кнопку **SET** дольше чем 2 секунды, изображается значение заданной температуры, и контрольная лампочка °C начинает мигать. Заданное значение, возможно, менять нажатием кнопок ▲ и ▼ (в интервале короче, чем 10 сек.). Заново заданное значение, возможно, записать (ввести) повторным нажатием кнопки **SET** или автоматически после 10 секунд.

Задать, возможно, только температуру в диапазоне рабочей температуры, указываемой в технической характеристике оборудования.

Оттаивание

Оттаивание протекает вполне автоматически, однако, если в процессе эксплуатации возникнет необходимость запустить цикл оттаивания, нажмите и подержите кнопку  (DEF) дольше, чем 2 секунды. У холодильных ванн без продувания, автоматическое оттаивание не входит в программу. Оттаивание осуществляется выключением главного выключателя и связано с очисткой ванны.

Информационное сообщение

Информационное сообщение непрерывно информирует обслуживающий персонал о рабочем состоянии холодильного оборудования. Если на дисплее появляется информация:

HA - Температура внутри охлаждаемого пространства выше, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества теплых пищевых продуктов в холодильное пространство, или тем-ра окружающей среды выше, чем допустимая температура окружающей среды, указанная в технической характеристике оборудования.

LA - Температура внутри охлаждаемого пространства ниже, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества глубоко замороженных пищевых продуктов в холодильное пространство.

Если причина пропала, информационное сообщение само исчезает. В случае, что это не касается вышеуказанных причин, или на дисплее показывается другое неизвестное сообщение, следует обратиться в спецсервис.

4.2 Подсветка

Подсветка витрины включается выключателем, размещенным в боковой части осветительного прибора.

4.3 Оттаивание

Оттаивание протекает вполне автоматически. В случае надобности возможно оттаивание выполнить вручную, руководствуясь Инструкцией по управлению цифрового термостата, или выключением главного выключателя, либо отключением оборудования от электросети, вытянув электророзетку из розетки на достаточно длительное время.

Нижний предел задаваемой температуры для самообслуживаемого исполнения витрин составляет +7°C, а для обслуживаемого исполнения +2°C. Превышение этих значений программно заблокировано. Если нижний предел поменяете вмешательством в программу (доступ защищен кодом), следовательно, нельзя принять гарантию по оборудованию при предъявлении претензии Заказчиком.

5. Уход и очистка

- При эксплуатации в обычных условиях, холодильная витрина не требует никакого особого ухода.
- Очистку холодильного пространства, по гигиеническим соображениям выполняйте почаще, соблюдая при этом следующую последовательность:
 - Отключите витрину от электрической сети, вытянув электрошнур со штепсельной вилкой из розетки.
 - Для упрощения доступа перед очисткой, снимите все хранимые продукты, далее полки и посуду.
- Для очистки следует применять рекомендуемые чистящие, полировочные и консервирующие средства для нержавеющей стали. Прежде всего, *очень осторожно* следует проводить очистку частей из акрилатового стекла и поликарбоната, также подходящими чистящими средствами.
- НЕ СЛЕДУЕТ применять острые предметы, стальные проволочные мочалки или песок, т.к. произошло бы повреждение поверхности.

Очистка конденсатора

В пыльной среде может иметь место засорение охлаждающих ребер конденсатора пылью. Это является причиной постепенного понижения холодопроизводительности, происходит перегрузка холодильного агрегата и тем самым повышается суточный расход электроэнергии. Большое загрязнение может быть даже причиной аварии холодильного компрессора.

Доступ к конденсатору получаете после отвинчивания 2 винтов и снятия центральной решетки. Пыль лучше всего удалить пылесосом или щеткой. Очистку проводите осторожно, чтобы не повредить ребра.

Учитывая вышеизложенное, необходимо загрязнение конденсатора регулярно проверять (ежемесячно) и по необходимости выполнить его очистку.

Такую работу рекомендуем доверить сервисной организации.

Для чистки стекол используйте только средства для чистки стекла. Особенно осторожно следует чистить детали из органического стекла (акрилата) и полупрозрачные зеркала. Не рекомендуется чистить стеклянные поверхности без использования для этого специально предназначенного чистящего средства, так как интенсивное вытирание сухой или пыльной тряпкой может непоправимо оцарапать стеклянную поверхность.

Двери изготовлены из оргстекла, не чистые продукты, содержащие спирт, не было бы отеки и деформации.

Для чистки полупрозрачных зеркал ни в коем случае не используйте чистящие средства, содержащие кислоту, это могло бы повредить зеркальный слой.

6. Безопасность

Исходя из безопасности эксплуатации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- Подключать оборудование к штепсельной розетке, исполнение и защита которой не отвечают действующим правилам и стандартам;
- Выполнять очистку оборудования брызгающей водой;
- Выполнять любые ремонтные работы на электрооборудовании холодильной витрины. В случае неполадки, или повреждения питающего провода, необходимо обращаться в спецсервис;
- Снимать панель управления;
- Применять оборудование для других целей, чем оно предназначено.

7. Исполнение

Каждая холодильная витрина на заводе-изготовителе подвергается тщательным испытаниям. При соблюдении принципов, указанных в настоящей инструкции, обеспечивается гарантируемая её надежная работа.

Завод-изготовитель предоставляет на изделие срок гарантии 12 месяцев с даты ввода в эксплуатацию, но не более 15 месяцев с момента поставки.

В случае, если в работе оборудования будет обнаружен дефект, с претензией следует обращаться непосредственно к Продавцу, или по договоренности с ним, к заводу-поставщику. Послегарантийное обслуживание также следует выполнять по рекомендациям Вашего Продавца, с помощью специализированной фирмы.

Кратковременное повышение температуры внутри витрины не является неполадкой, а только признаком, что как раз протекает автоматический цикл оттаивания. *Долговременное* повышение температуры внутри витрины может вызвать прямое солнечное излучение, попадающее на витрину.

Если стекла витрины с наружной стороны запотевшие, то это не является следствием неполадки. Причиной является высокая относительная влажность воздуха, когда температура стекол витрины ниже, чем точка росы. Такое состояние обязательно произойдет, если витрина расположена вблизи источника пара, например, у обогреваемых водяных мармитов. Единственной возможностью как запотевшие ограничить, это либо повысить заданную температуру внутри витрины, или понизить относительную влажность воздуха в помещении, например, проветриванием.

У самообслуживаемого исполнения витрины нельзя в период выдачи пищи, когда заказчики-посетители постоянно открывают опрокидные дверки, *обеспечить температуру внутри охлаждаемого пространства ниже чем +7°C, причем уже при температуре окружающей среды +25°C.*

8. Гарантии и удаление неполадок

Охлаждаемые витрины стандартно поставляются в 20 вариантах, отличающихся длиной, высотой, и обслуживаемым или самообслуживаемым исполнением.

Самообслуживаемое исполнение витрин оборудовано передвижными стеклянными дверцами на стороне обслуживающего персонала, и опрокидными дверцами из акрилатового стекла на стороне заказчика-потребителя.

Обслуживаемое исполнение витрин оборудовано передвижными стеклянными дверцами на стороне обслуживающего персонала, и жестким двойным стеклом на стороне заказчика-потребителя.

9. Техническая характеристика

- Рекомендуемый диапазон тем-ры окружающей среды +16°C ÷ +27°C
- Относительная влажность воздуха 60%
- Применяемый хладагент R 404A
- Содержимое хладагента RE 12.3 0,20 кг
- RE 12.4 0,23 кг
- Электропитание 230 В/ 1/ 50 Гц
- Допустимое колебание питающей сети ±10%
- Уровень шума – меньше чем 57 дБ
- Допустимая нагрузка отдельных полок 15 кг

Завод-изготовитель оставляет за собой право на конструкционные и технологические изменения, положительно влияющие на работу оборудования.

10. Ликвидация отработанного оборудования

В случае ликвидации отработанного оборудования, необходимо обратиться на организацию, имеющую доверенность на исполнение экологической ликвидации холодильного оборудования, исходя из защиты жизненной среды.

Март 2008 г.

ТАБЛИЦА

размеров, вместимости, диапазона температур, потребляемой мощности и массы

Тип	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Вместимость (л)	Диапазон температур	П.мощность (Вт)	Масса (кг)
RE 12.2.1	1 100	647	800	335	+ 4 ÷ +10 ° C	400	90
RE 12.2.1	1 425	647	800	440	+ 4 ÷ +10 ° C	570	140
RE 12.2.2	1 100	680	990	420	+ 4 ÷ +10 ° C	400	125
RE 12.2.2	1 425	680	990	550	+ 4 ÷ +10 ° C	570	150
RE 12.3.1	1 100	647	800	335	+ 4 ÷ +10 ° C	400	90
RE 12.3.1	1 425	647	800	440	+ 4 ÷ +10 ° C	570	140
RE 12.3.2	1 100	680	990	420	+ 4 ÷ +10 ° C	400	125
RE 12.3.2	1 425	680	990	550	+ 4 ÷ +10 ° C	570	150
RE 12.4.1	1 100	642	760	335	+ 4 ÷ +10 ° C	400	80
RE 12.4.1	1 425	642	760	440	+ 4 ÷ +10 ° C	570	130
RE 12.4.2	1 100	675	950	420	+ 4 ÷ +10 ° C	400	115
RE 12.4.2	1 425	675	950	550	+ 4 ÷ +10 ° C	570	140
RE 12.5.1	1 100	642	760	335	+ 4 ÷ +10 ° C	400	80
RE 12.5.1	1 425	642	760	440	+ 4 ÷ +10 ° C	570	130
RE 12.5.2	1 100	675	950	420	+ 4 ÷ +10 ° C	400	115
RE 12.5.2	1 425	675	950	550	+ 4 ÷ +10 ° C	570	140
RE 12.6.1	1 100	652	820	335	+ 4 ÷ +10 ° C	400	80
RE 12.6.1	1 425	652	820	440	+ 4 ÷ +10 ° C	570	130
RE 12.6.2	1 100	685	1010	420	+ 4 ÷ +10 ° C	400	115
RE 12.6.2	1 425	685	1010	550	+ 4 ÷ +10 ° C	570	140