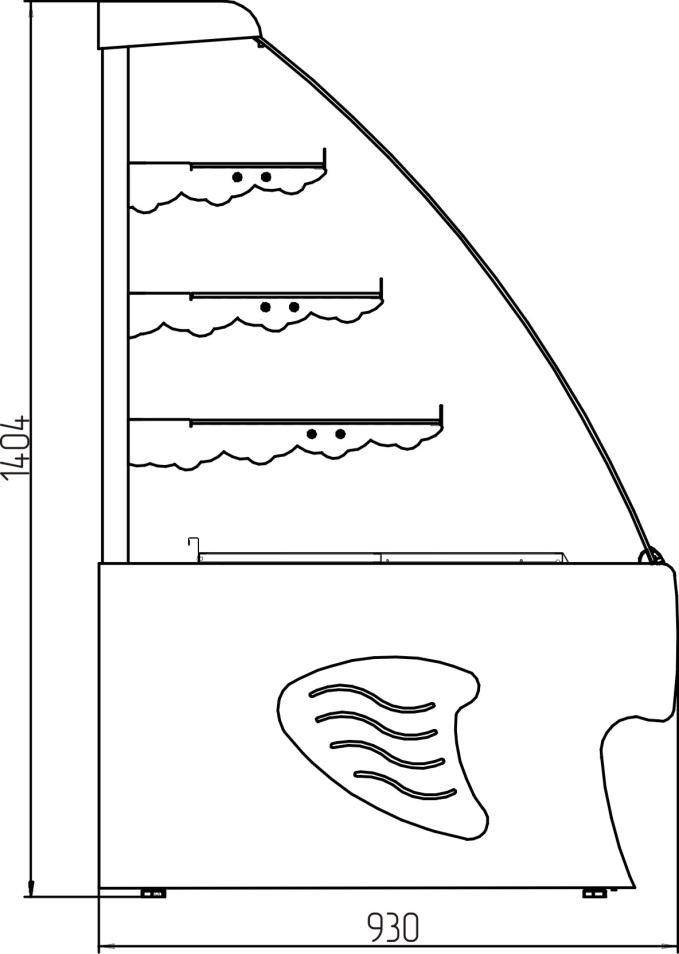


**Витрина холодильная**

ELEGIA PREMIUM K 940 ВПВ 0,22-1,2

ELEGIA PREMIUM K 1240 ВПВ 0,30-1,63



**СОДЕРЖАНИЕ**

[ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....................4](#_page_26_0)

[1. Назначение изделия................................................4](#_page_26_0)

[2. Меры безопасности..................................................4](#_page_26_0)

[3. Технические характеристики................................4](#_page_26_0)

[4. Распаковка.................................................................5](#_page_38_0)

[6. Пуск в эксплуатацию...............................................5](#_page_38_0)

[7. Регулировка................................................................5](#_page_38_0)

[8. Правила загрузки. ......................................................6](#_page_42_0)

[9. Освещение. .................................................................6](#_page_42_0)

[10. Слив воды................................................................6](#_page_42_0)

[11. Чистка........................................................................6](#_page_42_0)

[12. Техническое обслуживание....................................6](#_page_42_0)

[13. Транспортировка......................................................7](#_page_48_0)

[14. Хранение...................................................................7](#_page_48_0)

[15. Гарантийные обязательства....................................8](#_page_48_0)

[СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ ...............................9](#_page_53_0)

[СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ.............................10](#_page_55_0)

[АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ......10](#_page_55_0)

3

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВИТРИНЫ – ПРИЛАВКА КОНДИТЕРСКОЙ

Кондитерская витрина является сложным электромеханическим устройством.

Соблюдение настоящей инструкции по эксплуатации - необходимое условие обеспечения долговременной, стабильной и безопасной работы изделия.

1. Назначение изделия.

Витрина – прилавок кондитерская со встроенным компрессором и испарителем динамического типа предназначена для демонстрации и продажи кондитерских изделий.

Кондитерский прилавок оснащен стеклянными полками в 3 яруса.

Витрина обеспечивает поддержание температуры находящихся в ней кондитерских изделий от +1 0С до +10 0 С при температуре окружающей среды от +12 0 С до + 25 0 С и относительной влажности не выше 60 %.

Воздушные потоки (сквозняки) скоростью более 0,2 м/с, наличие тепловых источников, расположенных рядом с витриной (ближе 2 м), прямые солнечные лучи могут отрицательно сказаться на ее работе.

Автоматическое управление работой холодильного агрегата осуществляется терморегулятором. Агрегат работает в циклическом режиме. Время работы и стоянки зависят от температуры окружающей среды, количества продуктов находящихся в ней, частоты открывания раздвижных дверок. Конструкция витрины представлена на рисунке.

2. Меры безопасности.

Категорически запрещается:

- включать витрину в электророзетку без заземления;

- эксплуатировать витрину с открытым щитом камеры агрегата; - удалять снеговую шубу с испарителя механическим способом.

При появлении признаков нестабильной работы необходимо немедленно отключить холодильный агрегат и вызвать специалиста по техническому обслуживанию.

3. Технические характеристики.

**Модель**

Длина, мм

**ELEGIA PREMIUM K 940 ВПВ 0,22-1,2**

940

**ELEGIA PREMIUM K 1240 ВПВ 0,30-1,63**

1240

Ширина, мм Высота, мм

Выкладываемые продукты Температура полезного объема Площадь экспозиции, м2 Полезный объём, м3

Холодопроизводительность (при t0 кипения -150С), Вт Хладагент

Устройство управления Оттаивание Освещение, Вт

Род тока Частота, Гц

Номинальное напряжение, В Номинальная мощность, Вт

Энергопотребление в сутки, не более, кВт۰ч Уровень шума

Габаритные размеры в упаковке, мм Вес нетто, кг

Вес брутто, кг

930 1404

Кондитерские изделия +10С…..+100С

1,2 1,63 0,22 0,3 470 600

R 404а контроллер Dixell XR 60C

автоматическое 90

переменный, однофазный 50 220

440 527 8,32 9,85 Менее 65 дБ

1100х1200х1600 1400х1200х1600 179 195 231 290

*\* Технические характеристики даны при эксплуатации витрины в помещении с температурой +25оС, относительной влажностью 60% и спокойным воздухом.*

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения, улучшающие работу изделия, без предварительного извещения.

4

4. Распаковка.

Снятие упаковки выполнять с особым вниманием и осторожностью, т.к. в упаковке находятся детали и принадлежности, необходимые для комплектования самой витрины. В процессе распаковки витрина должна оставаться в горизонтальном положении, максимальный угол наклона не должен превышать 150. Витрина установлена на поддоне. Для снятия витрины с поддона необходимо вывинтить крепежные болты.

При распаковке необходимо тщательно осмотреть витрину и удостовериться в том, что она не была повреждена во время транспортировки. В случае обнаружения механических повреждений, надлежит вызвать представителя службы сервиса и при необходимости составить соответствующий акт.

Перед сборкой рекомендуется выполнить аккуратную чистку всей витрины и ее деталей, пользуясь нейтральными средствами; просушить, если после чистки осталась влага.

5. Установка и подключение.

Перед установкой витрины на место эксплуатации должны быть проведены работы по сборке изделия (см. Инструкцию по сборке). Витрина должна быть устойчиво размещена на ровном полу.

Запрещено устанавливать витрину в местах:

- непосредственной близости от источников тепла (возле батарей отопления, под прямыми лучами солнца и т.п.); - сквозняков или на пути воздушных вентиляционных потоков, в том числе и от кондиционеров;

- имеющих затрудненные условия воздухопритока к конденсатору агрегата.

Несоблюдение вышеуказанных правил ухудшает эксплуатационные характеристики витрины, повышает расход электроэнергии, снижает срок службы компрессора.

Витрина должна подключаться к розетке с заземлением. Необходимо удостовериться, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному в паспорте ~ 220В, 50 Гц. Запрещается подсоединять любые другие приборы к указанной электророзетке. На линии подачи напряжения использовать провода сечением не менее 1,5 мм2; линия должна иметь надежную защиту от токовых перегрузок.

Изменения в электросхеме не допускаются, и влекут за собой прекращение гарантийных обязательств.

6. Пуск в эксплуатацию.

Снять напряжение с электророзетки. Вставить вилку в электророзетку и подать напряжение на розетку. Включить витрину нажатием кнопки включения агрегата (поз. 2). После того, как температура охлаждаемого объема станет ниже + 10ºС, можно загружать витрину предварительно охлажденными продуктами.

7. Регулировка.

Витрина снабжена контроллером, регулирующим ее работу. Предварительная установка параметров прибора произведена на заводе – изготовителе.

При необходимости изменения температуры нажать кнопку и держать более 2х секунд. При этом на табло мигает

значок

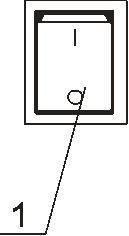
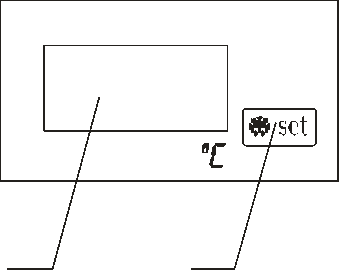
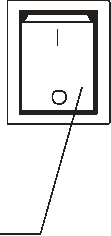
Кнопками и установить значение параметра. Чтобы запомнить новое введенное значение параметра

температуры, необходимо нажать еще раз.



5

2 3 4



**1.** Выключатель освещения;

**2.** Выключатель подачи питания; **3.** Дисплей;

**4.** Кнопка включения оттайки вручную;

8. Правила загрузки.

При загрузке витрины необходимо соблюдать следующие правила:

- разложить продукты на экспозиционной полке, не превышая при этом уровень максимальной загрузки в 150 мм. В случае превышения уровня циркуляция холодного воздуха будет недостаточной, что приведет к повышению температуры продуктов и ускоренному образованию инея на испарителе;

- продукты должны быть расположены равномерно, не оставляя пустых мест, что обеспечивает лучшее качество работы холодильника;

9. Освещение.

Внутреннее освещение витрины обеспечивается специальными флуоресцентными лампами, отличающимися низким выделением тепла, экономным потреблением электроэнергии и повышенной яркостью. Выключатель света находится на пульте управления (поз. 1).

10. Слив воды.

Талая вода, стекающая с испарителя во время оттайки, автоматически выпаривается в выпаривателе, расположенном в агрегатном отсеке. При превышении уровня талая вода переливается в специальную емкость. Необходимо периодически проверять уровень заполнения ёмкости, и при необходимости выливать воду**.**

11. Чистка.

Промывку и чистку витрины необходимо выполнять не реже 1 раза в 2 – 3 недели. Для этого необходимо: - вынуть все продукты из витрины, отключить витрину;

- отключить подачу напряжения на розетку, вынуть вилку из розетки;

- подождать, пока температура внутри витрины не сравняется с комнатной;

- аккуратно очистить все поверхности витрины, на которых выкладывались продукты, стекла и внутреннюю часть камеры, не прибегая при этом к применению растворителей и средств, обладающих абразивным действием;

- прочистить конденсатор агрегата волосяной щеткой или пылесосом, в летнее время данную операцию рекомендуется проводить 1 раз в 2 недели;

- после высыхания витрины вставить вилку в розетку, подать напряжение на розетку и включить агрегат кнопкой включения агрегата (поз.2).

- при понижении температуры охлаждаемого объема ниже + 10С загрузить витрину предварительно охлажденными продуктами, соблюдая правила загрузки.

12. Техническое обслуживание.

**1.** Техническое обслуживание включает техническое обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.

**2.** Техническое обслуживание при использовании включает проведение работ указанных в разделе «Чистка изделия». 6

**3.** К регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту изделий допускаются лица, имеющие документ, удостоверяющий право производит ремонт – специалистами по монтажу и ремонту торгово – технологического оборудования.

**4.** Сведения по техническому обслуживанию должны заноситься в учётный документ.

**5.** Регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 «ТО» - «ТР»….- 5 «ТО» где ТО – техническое обслуживание

ТР – текущий ремонт

ТО проводится один раз в месяц

ТР проводится один раз в шесть месяцев.

**6. Перечень профилактических работ, необходимых при обслуживании холодильного оборудования:**  осмотр технического состояния оборудования;

 осмотр агрегата узлов автоматики на предмет отсутствия внешних повреждений и надёжности креплений;  чистка дренажной системы слива талой воды;

 очистка узлов х/а от загрязнений и конденсатора от пыли;  очистка электрооборудования;

 проверка герметичности холодильной системы;

 технический осмотр электрооборудования, проверка затяжки контактов электроприборов и надёжности подключения заземляющих проводников к болту заземления;

 проверка и настройка регулирующей аппаратуры;

 проверка и регулировка параметров работы холодильной витрины в соответствии с паспортными техническими характеристиками.

**7. Перечень работ, необходимых при текущем ремонте холодильного оборудования:**  проведение работ, предусмотренных техническим обслуживанием;

 проверка надёжности электроконтактных соединений;

 проверка сопротивления между зажимами заземления и металлическими частями оборудования, которые в результате нарушения изоляции могут оказаться под напряжением.

**По результатам дефектации:**

 устранение утечки фреона и дозаправка его в систему;  замена приборов автоматики и холодильной арматуры.

13. Транспортировка.

Упакованное изделие допускается перевозить всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

14. Хранение.

Перед отправкой на хранение витрина должна быть очищена, промыта и просушена.

Во время хранения витрина должна быть обесточена, укрыта от пыли и прямых солнечных лучей.

Температура в помещении, где хранится витрина, не должна быть ниже -35 С и выше + 40 С, относительная влажность – не более 70%. Недопустима вибрация пола или стеллажа, на котором хранится витрина.

7

15. Гарантийные обязательства.

Завод гарантирует исправную работу изделия в течение 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию, но не более 15 месяцев со дня продажи.

В течение гарантийного срока изготовитель обязуется безвозмездно устранять выявленные дефекты и заменять вышедшие из строя детали при соблюдении условий транспортировки, эксплуатации и хранения.

Просим Вас перед использованием изделия внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации. Гарантия не предоставляется в следующих случаях:

- длительной эксплуатации витрины в экстремальных условиях – температуре выше + 300 С и ниже +120 С и относительной влажности более 70%;

- подключения электросети без заземления и защиты линии подачи напряжения от перегрузок;

- наличия на внутренних электрических частях следов жидкости, пыли, насекомых, являющихся причиной поломки;

- наличия механических повреждений, полученных как от неосторожного обращения, так и в результате использования неоригинальных запасных частей производителя, или модификации изделия;

- наличия дефектов, возникших вследствие нарушений правил эксплуатации данного вида изделия, указанного в документации прилагаемой к изделию;

- эксплуатации изделия, находящегося в неисправном состоянии; - самостоятельного ремонта;

- несоответствующего ремонта или технического обслуживания; - изделие было в починке у не сертифицированного мастера;

- если серийный номер изделия не находится на месте или был изменен.

Если у Вас возникают проблемы в работе с изделием, рекомендуем предварительно получить техническую консультацию у специалистов сервисного центра по телефону \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или по электронной почте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Любое вмешательство в конструкцию изделия в период гарантийного срока допустимо лишь для специалистов сервисного центра или сертифицированных мастеров.

На вмешательство других сервисных организаций должно быть получено письменное разрешение (авторизация) от завода -изготовителя. В противном случае — действие гарантии прекращается.

**В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ В ЧАСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НЕВЫПОЛНЕНИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ!**

8

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Витрина-прилавок кондитерская ВПВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

заводской №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

агрегат \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

изготовлена ЗАО «Озерская промышленная компания»,

соответствует ГОСТ 23833-95 и признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Упаковщик №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за приемку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

9

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ

Продажа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование и штамп магазина)

Дата продажи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. Подпись продавца \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

*Высылается на предприятие - изготовитель*

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен владельцем витрины - прилавка кондитерской -\_\_\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование и адрес организации)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем организации продавца

(место для оттиска штампа)

и удостоверяет, что витрина-прилавок кондитерская -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , заводской № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, изготовленная ЗАО «Озерская промышленная компания» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., агрегат №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., между владельцем изделия и организацией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

АКТ составлен и подписан

Владелец изделия с правилами эксплуатации ознакомлен

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Представитель организации продавца

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

"\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

10