

# АССОРТИМЕНТ ПРИЛАВКОВ



**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

РУС Я, нижеподписавшийся, уполномоченный сотрудник Компании-Производителя, настоящим заявляю о том, что нижепоименованные здесь изделия

**МОДЕЛЬ** ВИТРИНА GN/PA/PZ/SNACK 600

РУС соответствуют нормам следующих Директив:

**89/392 89/336 73/23 93/68  
91/368  
93/44**

РУС и следующих Стандартов:

**EN 60204-1 EN 55014 EN 60335-1  
EN 292-I-II EN 55104 EN 60335-2-24  
EN 294  
EN 394**

РУС И в соответствии с вышеупомянутыми Директивами изделия получили знак СЕ. Кроме того, нами подготовлен соответствующий технический архивный файл, который можно получить из офисов нашей Компании.



**Модель: ПРИЛАВОК GN/PA/PZ**

**Серийный номер:**

XXXXXXXX

**Климатическая категория:**

T

**Хладагент:**

тип

R134A

г

160

**Напряжение:**

вольт

230

Гц

50

**Потребляемый ток:**

А макс.

1.8

Вт макс.

250

**Температура:**

°C

-2~+8

**Вес нетто:**

кг

XXX

1 **Штабелирование макс. 3**

$T_{\text{макс.}} = +55^{\circ} \text{C}$   
 $T_{\text{мин.}} = -25^{\circ} \text{C}$   
 $\text{ОВ макс.} = 85\%$   
 $\text{ОВ мин.} = 30\%$

	a	b
GN: 2M	29 cm	108 cm
GN: 3M	55 cm	126 cm
GN: 4M	67 cm	137 cm
PA: 2M	37 cm	116 cm
PA: 3M	72 cm	153 cm

2

GN 4M: 2230  
 GN 3M: 1795 • PA 3M: 2045  
 GN 2M: 1360 • PA 2M: 1510

$\geq 7 \text{ kg}$   
 1025  
 109  
 1189

При наилучших условиях

3

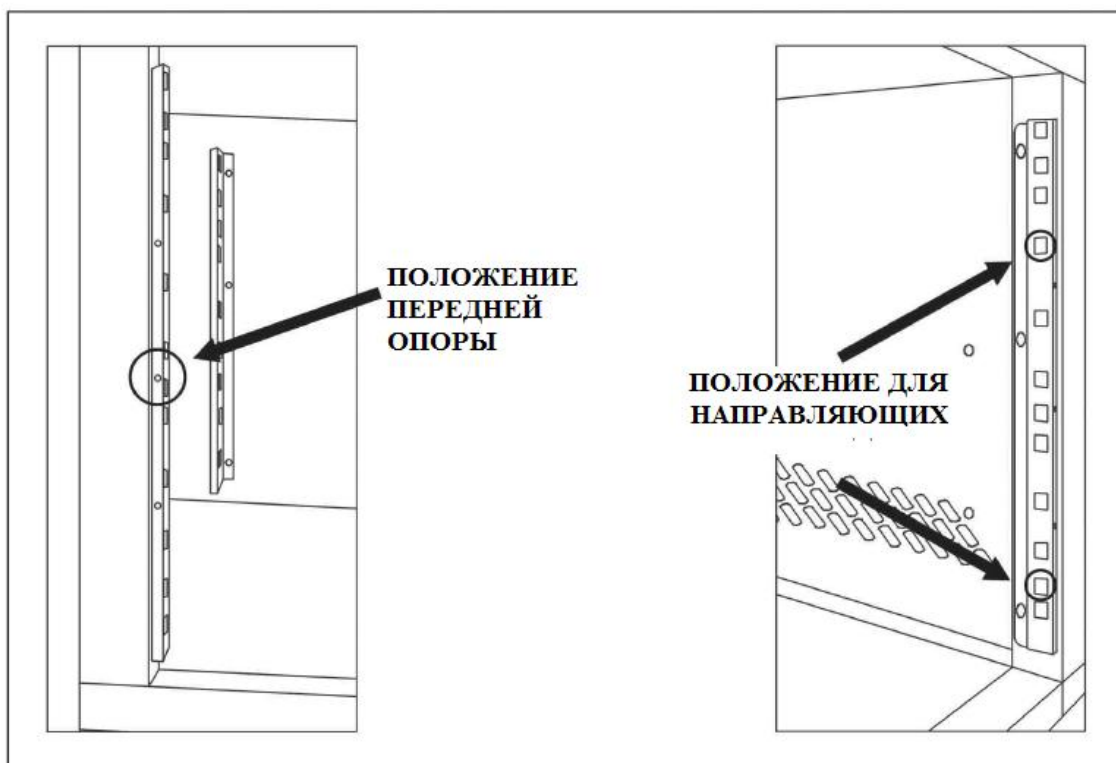
4

5

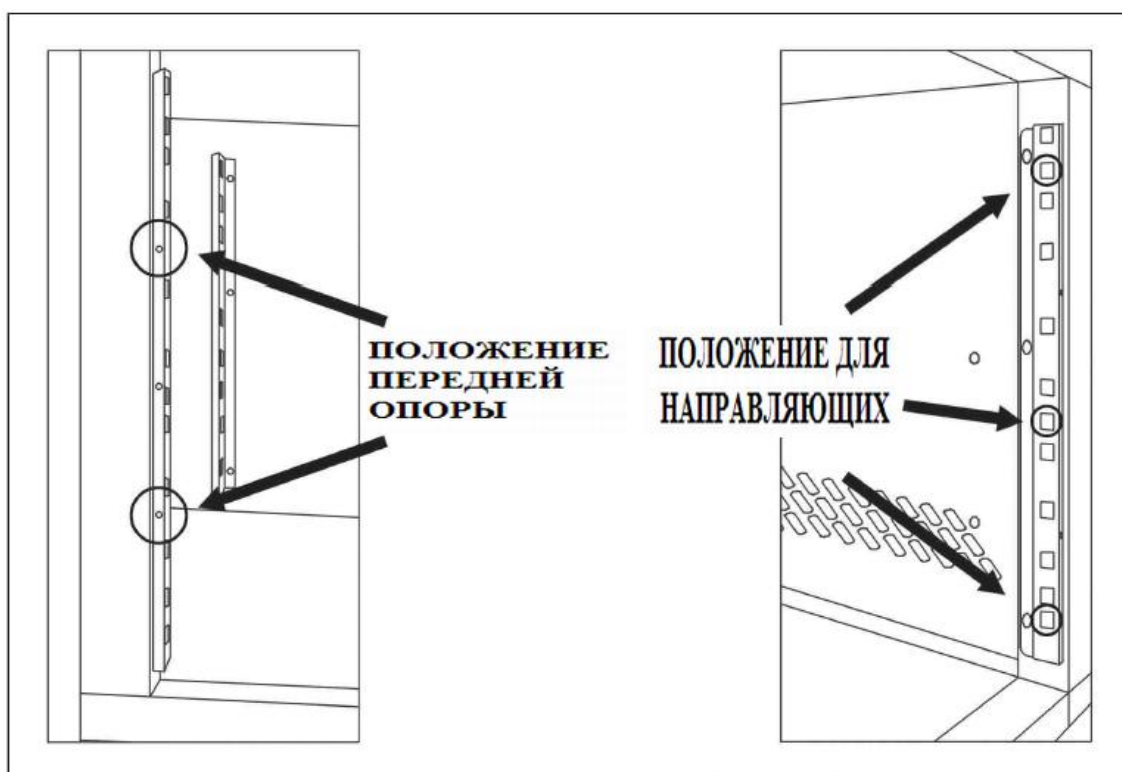
"4.M" "3.M" "2.M" GN/SH "3.M" "2.M" PA/PZ

360 360 360 360 435 435 435 580 560 142 165 153 357 245 255 680 550

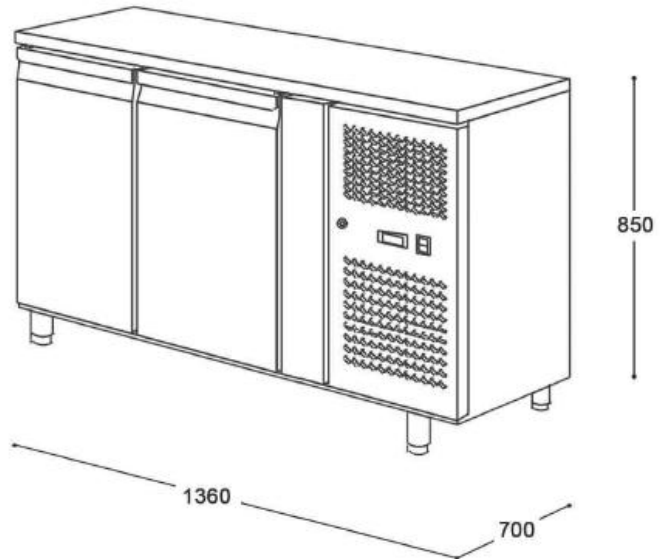
## СПОСОБ УСТАНОВКИ СЕКЦИЙ



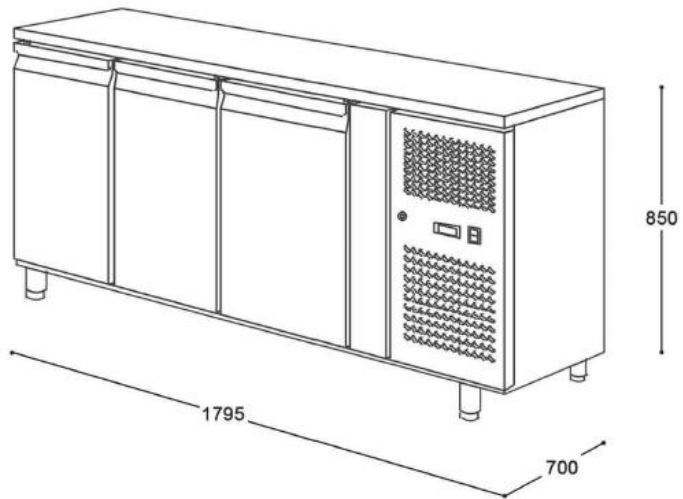
УСТАНОВКА 2 СЕКЦИЙ



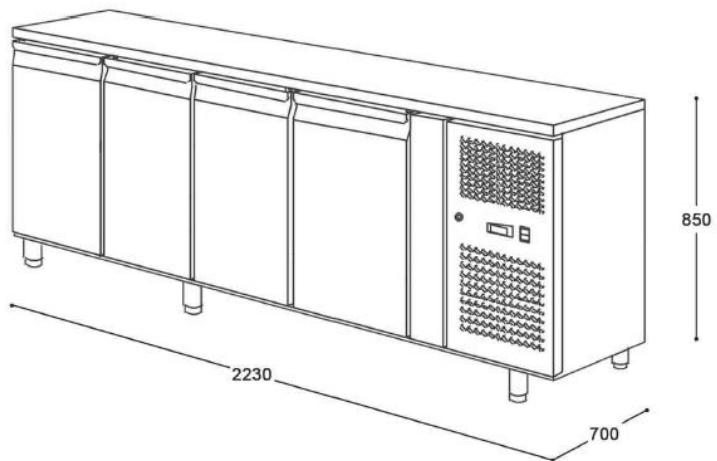
УСТАНОВКА 3 СЕКЦИЙ



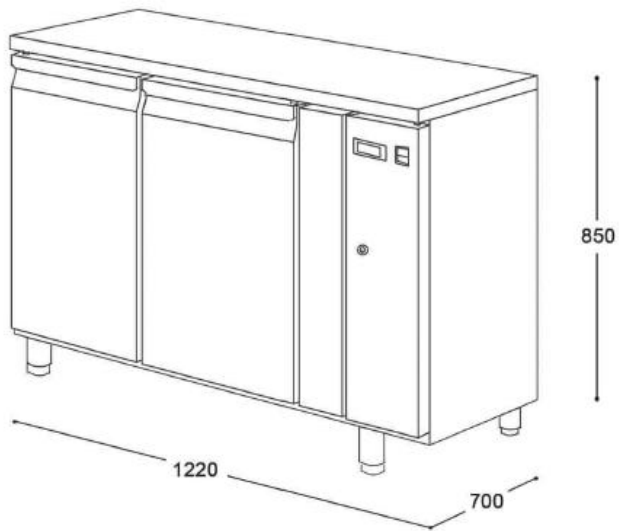
▲ GN 2100 TN/BT/GD



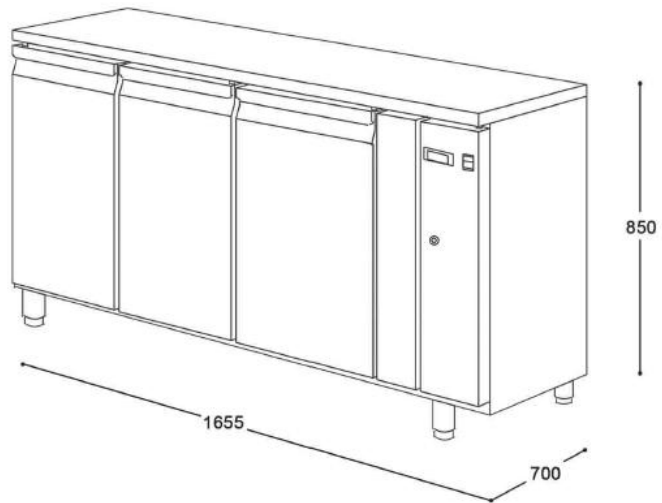
▲ GN 3100 TN/BT/GD



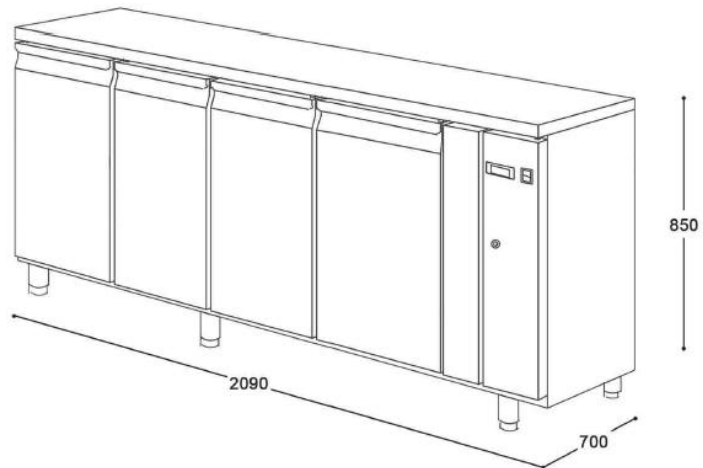
▲ GN 4100 TN/BT/GD



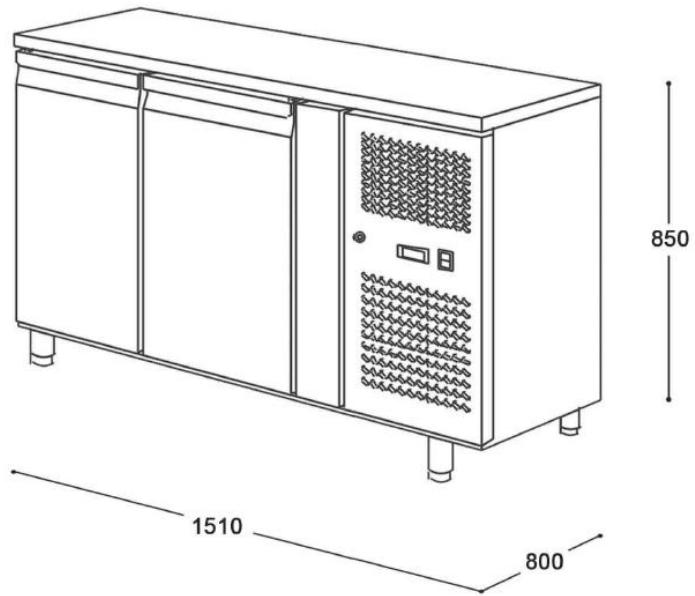
▲ GN 2100 SG



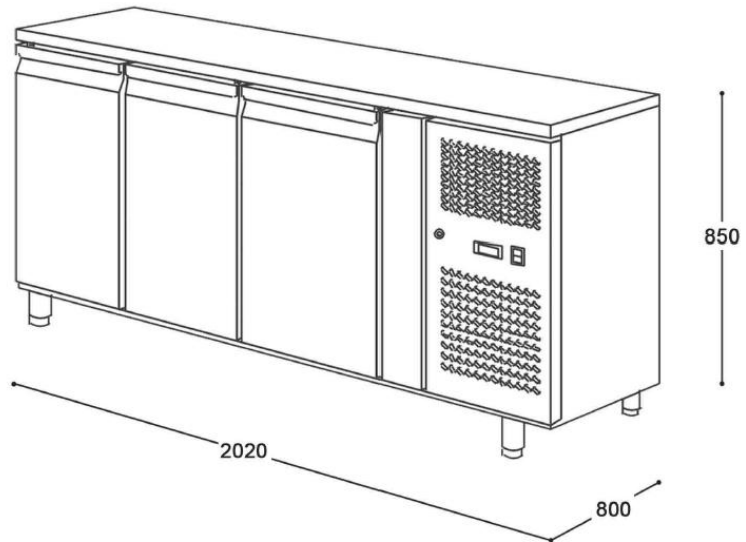
▲ GN 3100 SG



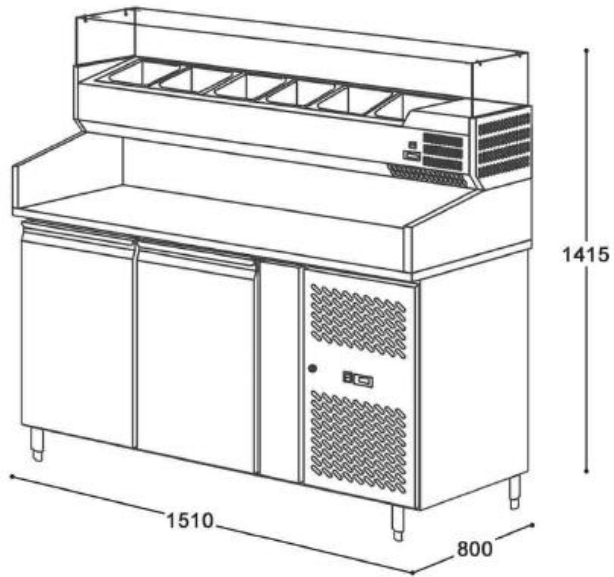
▲ GN 4100 SG



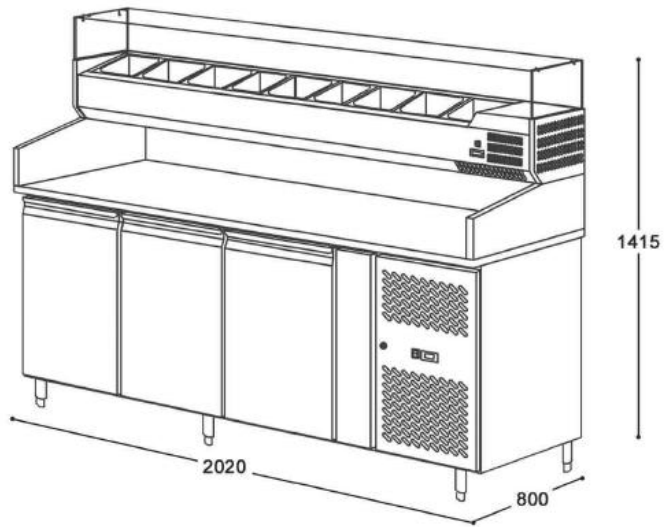
▲ PA 2100 TN



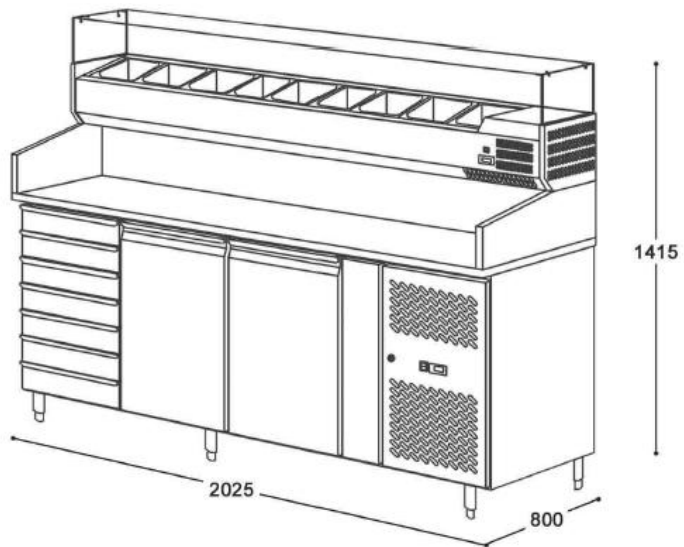
▲ PA 3100 TN



▲ PZ 2600 TN

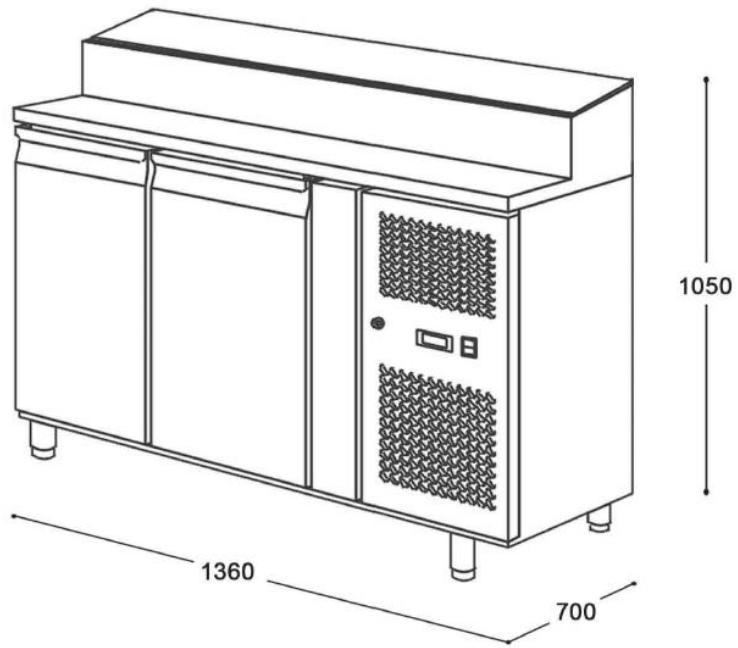


▲ PZ 3600 TN

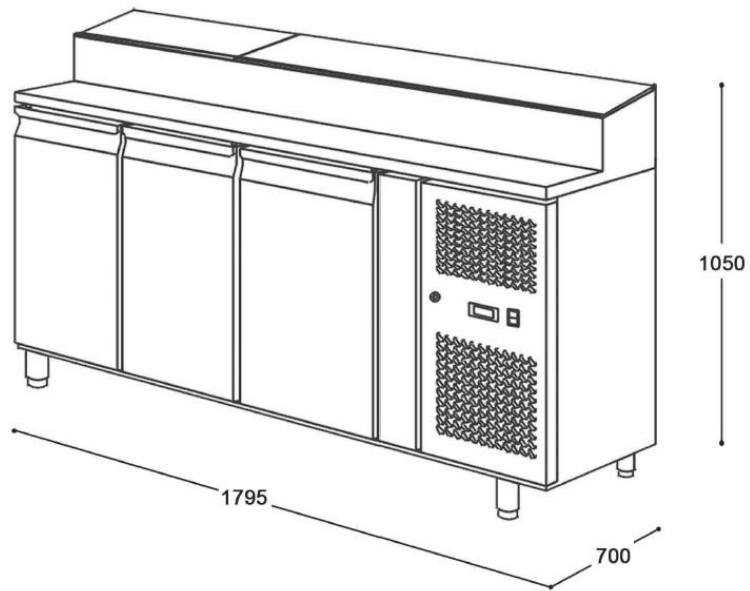


▲ PZ 2610 TN

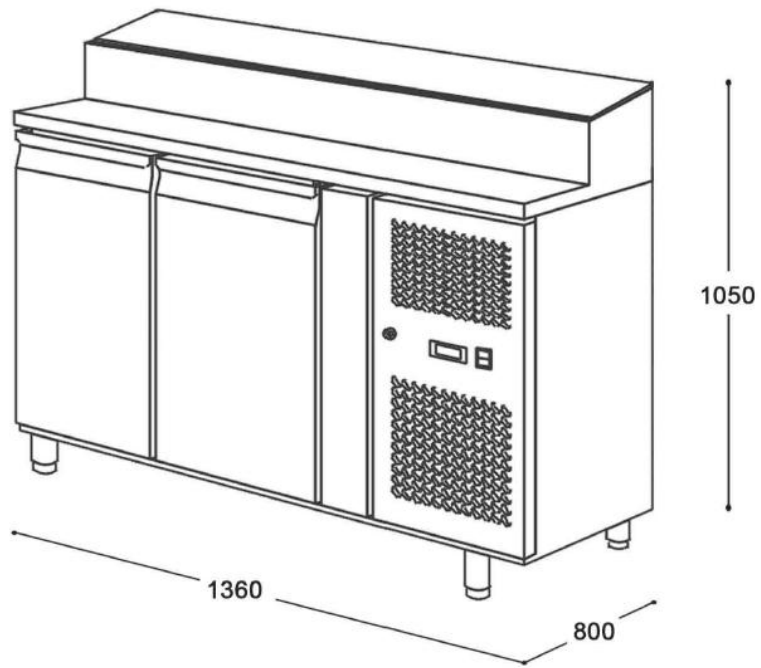




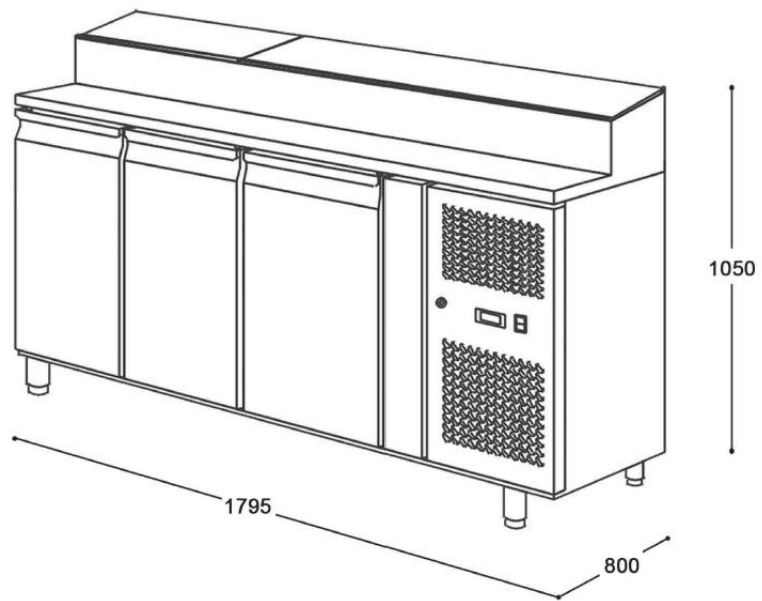
▲ SH 2000/700



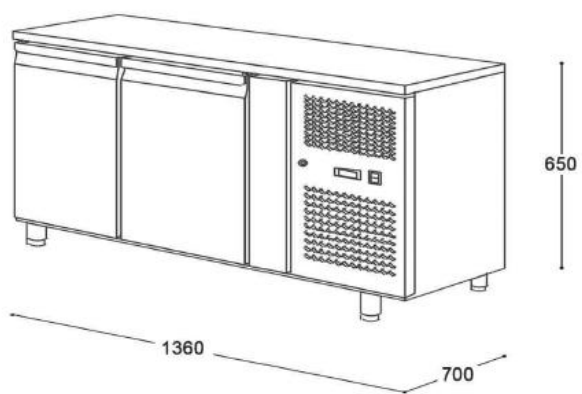
▲ SH 3000/700



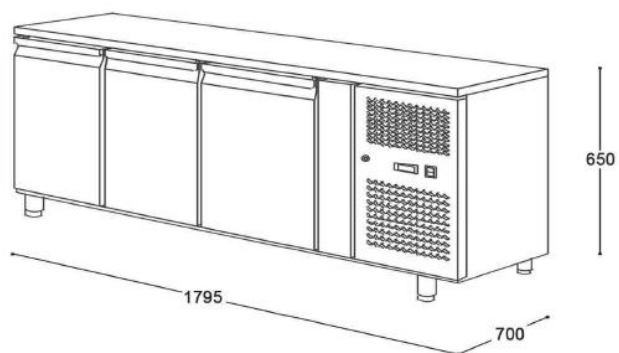
▲ SH 2000/800



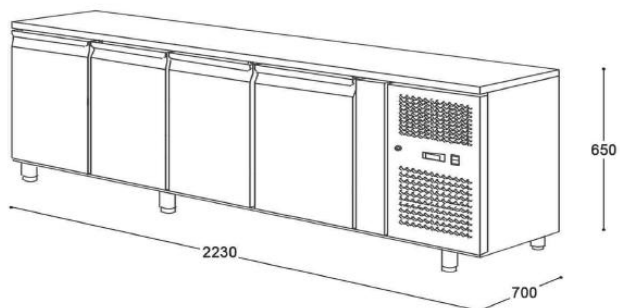
▲ SH 3000/800



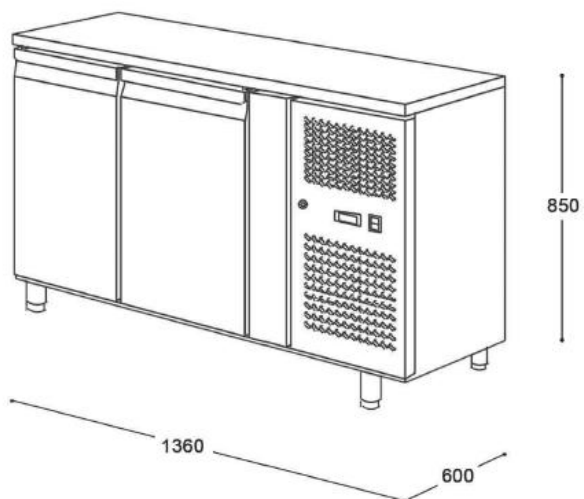
▲ ДОП. ПРИЛАВОК 2100 ТН



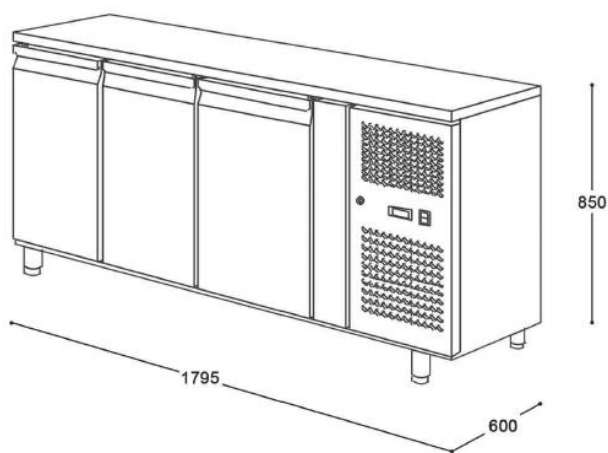
▲ ДОП. ПРИЛАВОК 3100 ТН



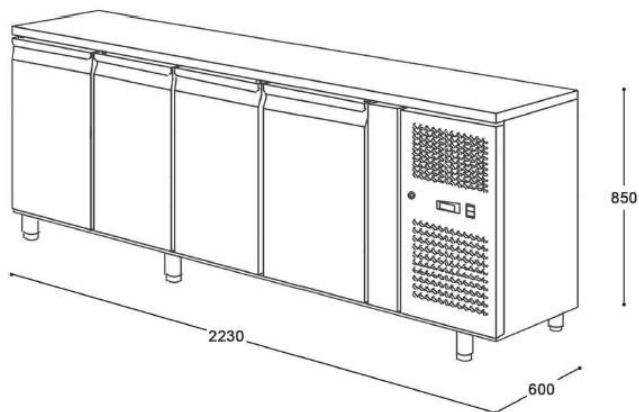
▲ ДОП. ПРИЛАВОК 4100 ТН



▲ ПРИЛАВОК ЗАК. 600/2100 TN



▲ ПРИЛАВОК ЗАК. 600/3100 TN



▲ ПРИЛАВОК ЗАК. 600/4100 TN

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ

		СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ				ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
		°С	О.В. %	г'	°С	О.В. %	г'			
МЯСО	Баранина	0	+1	85+95	1+2	с	-18	90	6+8 м	
	Свинина	0	+1	85+90	1+2	с	-18	90+95	6+8 м	
	Говядина	-1	+1	88+92	1+6	с	-17	88+92	6+9 м	
	Птица	0		85+90	1	с	-18	90+95	6+8 м	
	Холодная нарезка	-1	+2	80	1+6	м	-	-	-	
	Телятина	-1	0	90	1+3	с	-	-	-	
ФРУКТЫ	Абрикосы	-0,5	0	89+90	1+2	с	-	-	-	
	Ананасы	+7		85+90	2+4	с	-	-	-	
	Апельсины	0	+1	85+90	1+2	м	-	-	-	
	Авокадо	+7	+13	85+90	1+2	м	-	-	-	
	Бананы	+14	+16	90	1+2	с	-	-	-	
	Хурма	-1		85+90	1+2	м	-	-	-	
	Вишня	-1	0	85+90	1+4	с	-18	90+95	1 г	
	Сухие финики	-2	0	70	1	с	-	-	-	
	Свежие финики	-2	0	85+90	9+12	м	-	-	-	
	Лимоны	+9	+10	85+90	6+8	с	-	-	-	
	Манго	+10		85+90	2+3	с	-	-	-	
	Яблоки	-1	+3	85+90	2+5	м	-	-	-	
	Дыни	+4	+10	85+90	1+4	с	-	-	-	
	Груши	-1	0	85+90	1+6	м	-	-	-	
	Персики	-1	+1	85+90	1+4	с	-18	85+90	1 г	
	Грейпфрут	0	+10	85+90	4+6	с	-	-	-	
	Сливы	0		85+90	3+4	с	-18	90+95	1 г	
	Виноград	-1	0	85+90	3+4	с	-	-	-	
	ОВОЩИ	Спаржа	0		90+95	2+3	с	-18	90+95	6+12 м
		Мангольд	0		90+95	1+2	с	-	-	-
Артишоки		0		90+95	3+4	с	-18	90+95	8+12 м	
Морковь		0		90	1+2	с	-18	90	6+12 м	
Цветная капуста		0		85+90	2+3	с	-	-	-	
Огурцы		+7	+10	90+95	2+3	с	-	-	-	
Лук-репка		-3	0	70+75	6	м	-	-	-	
Свежие бобы		+4	+7	85+90	8+10	гг	-	-	-	
Сухие бобы		+2	+5	70	60	м	-	-	-	
Грибы		0	+1	85+90	3+5	гг	-	-	-	
Цикорный салат		0		90+95	1+3	с	-	-	-	
Баклажан		+7	+10	85+90	10	гг	-	-	-	
Оливки		+7	+10	85+90	4+6	м	-	-	-	
Картофель		+4,5	+10	85+90	4+8	м	-	-	-	
Зелёный горошек		-0,5	0	85+90	1+2	с	-18	90+95	6+12 м	
Сухёный горох		+2	+5	70	6	м	-	-	-	
Помидоры		+7	+10	90	2+7	гг	-	-	-	
Репа		0		90+95	4+5	м	-	-	-	
Сельдерей		-0,5	0	90+95	1+4	м	-	-	-	
Шпинат		-0,5	0	90+95	2+6	с	-18	90+95	6+12 м	
РАЗНОЕ	Пиво	+1,5	+4,5	-	1+3	м	-	-	-	
	Масло	0	+4,5	80+85	1+2	м	-	-	-	
	Конфеты	-18	+10	40+85	-	-	-	-	-	
	Срезанные цветы	-0,5	+5	80+85	1	с	-	-	-	
	Сыр	-1	+7	65+70	разн.	срок	-	-	-	
	Молоко	+0,15		-	1	с	-	-	-	
	Мёд	+7	+10	60+70	1	а	-	-	-	
	Сухие орехи	0	+10	65+75	8+12	м	-	-	-	
	Свежие яйца	-	0	85+90	6+7	м	-18	90+95	8+15 м	
	РЫБА И РАКООБРАЗНЫЕ	Жирная рыба	-1,5	0	90	1	с	-18	90	2+4 м
Постная рыба		0	+1,7	90+95	5+15	гг	-	-	-	
Треска		0	+1,7	90+95	5+15	гг	-	-	-	
Ракообразные		+0,5		90+95	1	с	-18	90	2+4 м	
Устрицы		0	+2	85+90	1+5	гг	-18	90	2+4 м	

гг = дни    с = \$ =недели    м = m =месяцы    г = годы

# ***Инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию***

## ***Содержание***

1. Введение.....	15
2. Права и ответственность Производителя.....	15
3. Перевозка и хранение (Илл. 1 – Илл. 2).....	15
4. Пуск в эксплуатацию.....	16
4.1. Позиционирование (Илл. 1 – Илл. 2 – Илл. 3).....	16
4.2. Первоначальная чистка (мойка).....	17
4.3. Электрические подключения (модели со встроенными холодильными агрегатами) (Илл. 4).....	17
4.4. Подключение к дренажной системе.....	17
5. Технические характеристики.....	18
5.1. Габаритные размеры (Илл. 2 – Илл. 5).....	18
5.2. Потребляемая мощность .....	18
5.3. Шум и вибрация.....	18
5.4. Санкционированное применение аппарата.....	18
6. Эксплуатация.....	19
6.1. Действия (Илл. 6).....	19
6.1.1. Включить/Выключить аппарат.....	19
6.1.2. Отслеживать температуру внутри секций.....	19
6.1.3. Установить температуру внутри секций (Илл. 6а; б).....	19
6.1.4. Следить за появлением сигнальных сообщений (кодов).....	19
6.2. Хранение продуктов питания (Илл. 5).....	20
6.3. Размораживание (Илл. 6).....	20
6.3.1. Таймер режима размораживания.....	20
6.3.2. Размораживание вручную.....	20
7. Техническое обслуживание.....	20
7.1. Периодическая чистка (мойка).....	20
7.2. Чистка конденсера-охладителя (Илл. 7).....	21
7.3. Период простоя шкафа.....	21
8. Поиск и устранение неисправностей.....	21
8.1. аппарат не работает, удостоверьтесь в том, что:.....	21
8.2. аппарат не способен выйти на требуемую температуру, удостоверьтесь в том, что:.....	21
8.3. из аппарата вытекает вода, удостоверьтесь в том, что:.....	22
8.4. аппарат издаёт повышенный шум, удостоверьтесь в том, что:.....	22
8.5. Непредвиденные риски.....	22
9. Замена старых узлов и деталей на новые.....	22
10. Демонтаж и утилизация.....	22

## 1. Введение

Данное оборудование произведено с соблюдением всех норм внутренней и внешней эстетики, а также компонентной архитектуры и отвечает самым взыскательным требованиям заказчиков. Кроме того, каждый механический и эстетический элемент оборудования перед отгрузкой тщательно проверяется по всем параметрам. Для корректной эксплуатации аппаратов внимательно прочитайте настоящие Инструкции, строго следуйте всем содержащимся в них рекомендациям, храните их в надёжном и доступном месте и передайте их конечному пользователю, который будет работать с оборудованием: это необходимо, так как они содержат важную справочную информацию и являются неотъемлемой частью поставляемого оборудования.

При соблюдении всех рекомендаций Вы получите долгие годы безотказной работы аппаратов.

## 2. Права и ответственность Производителя

Настоящие Инструкции запрещены к воспроизведению, полностью или частично, без ясно выраженного согласия на то Производителей.

Воспроизведённые чертежи могут считаться справочным пособием общего характера. Они могут варьироваться в некоторых деталях в зависимости от конкретного оборудования.

Производители не несут ответственность перед третьей стороной за тот или иной ущерб, ставший следствием:

- ⇒ Несоблюдения рекомендаций, содержащихся в тексте Инструкций;
- ⇒ Несоблюдения параметров эксплуатации оборудования;
- ⇒ Неправильной эксплуатации оборудования неподготовленным персоналом;
- ⇒ Несанкционированного применения оборудования;
- ⇒ Несанкционированного внесения изменений в конструкцию оборудования равно как проведения ремонтных работ неподготовленным или же неуполномоченным на то персоналом;
- ⇒ Применения неоригинальных запасных частей или принадлежностей;
- ⇒ Возникновения непредвиденных обстоятельств;
- ⇒ Неверного истолкования инструкций, содержащихся в настоящем Руководстве, равно как неточного их изложения, допущенного в силу каких-либо причин.

Производители оставляют за собой право на внесение любых изменений в конструкцию оборудования, каковые они посчитают необходимыми, без предварительного о том уведомления.

## 3. Перевозка и хранение (Илл. 1 – Илл. 2)

Оборудование упаковывается в абсорбирующий материал, помещается и фиксируется внутри деревянной паллеты с жёстким картонным уголком (Илл. 1). Показатели веса и габаритов представлены в нижеследующей таблице и на Илл. 2.

Наименование модели	Вес нетто (кг = kg)	Вес с упаковкой и объём (кг = kg; м3 = m3)
GN 2100 TN	98 Kg	113 Kg 0.92 m <sup>3</sup>
GN 3100 TN	134 Kg	152 Kg 1.21 m <sup>3</sup>
GN 4100 TN	153 Kg	173 Kg 1.50 m <sup>3</sup>
GN 2100 BT	103 Kg	118 Kg 0.92 m <sup>3</sup>
GN 3100 BT	137 Kg	154 Kg 1.21 m <sup>3</sup>
GN 4100 BT	155 Kg	175 Kg 1.50 m <sup>3</sup>
GN 2100 TN SG	95 Kg	108 Kg 0.83 m <sup>3</sup>
GN 3100 TN SG	130 Kg	147 Kg 1.12 m <sup>3</sup>
GN 4100 TN SG	148 Kg	168 Kg 1.41 m <sup>3</sup>
GN 2100 TN GD	98 Kg	113 Kg 0.92 m <sup>3</sup>
GN 3100 TN GD	134 Kg	152 Kg 1.21 m <sup>3</sup>
GN 4100 TN GD	153 Kg	173 Kg 1.50 m <sup>3</sup>
PA 2100 TN	140 Kg	155 Kg 1.16 m <sup>3</sup>
PA 3100 TN	152 Kg	170 Kg 1.55 m <sup>3</sup>
PZ 2610 TN	363 Kg	380 Kg 1.79 m <sup>3</sup>
PZ 2600 TN	258 Kg	275 Kg 1.34 m <sup>3</sup>
PZ 3600 TN	320 Kg	340 Kg 1.79 m <sup>3</sup>
SH 2000/700	125 Kg	145 Kg 1.16 m <sup>3</sup>
SH 2000/800	140 Kg	160 Kg 1.46 m <sup>3</sup>
SH 3000/700	155 Kg	180 Kg 1.53 m <sup>3</sup>
SH 3000/800	164 Kg	192 Kg 1.95 m <sup>3</sup>
ДОП. ПРИЛАВОК 2100 H=610 TN	88 Kg	103 Kg 0.69 m <sup>3</sup>
ДОП. ПРИЛАВОК 3100 H=610 TN	125 Kg	142 Kg 0.91 m <sup>3</sup>
ДОП. ПРИЛАВОК 4100 H=610 TN	143 Kg	163 Kg 1.10 m <sup>3</sup>
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/2100 TN	88 Kg	103 Kg 0.80 m <sup>3</sup>
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/3100 TN	125 Kg	142 Kg 1.05 m <sup>3</sup>
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/4100 TN	143 Kg	163 Kg 1.30 m <sup>3</sup>

## 4. Пуск в эксплуатацию

Внимательно читайте надписи на оборудовании, не закрывайте их посторонними предметами или табличками. При потере ими читабельности немедленно меняйте или же обновляйте их.

Не снимайте предохранительные устройства или панели, которые требуют для этого применение инструментов.

### 4.1. Позиционирование (Илл. 1 – Илл. 2 – Илл. 3)

Обеспечьте расположение оборудования таким образом, чтобы пространство вокруг аппаратов – с учётом их габаритов (Илл. 2) – обеспечивало беспрепятственную работу и обслуживание оборудования.

После распаковки витринной части снимите белую защитную плёнку из ПВХ и все упаковочные материалы, которые обеспечивают безопасную транспортировку изделия.

Установите шкаф на плоскую поверхность и выровняйте его с помощью регулируемых опор. Поднимать аппарат допускается только за внешнюю часть его базы, чтобы устранить возможность повреждений. При использовании механических подъёмников, например, вилчатых, позиционируйте вилы так, как показано на Илл. 1.

Не перемещайте шкаф, прикладывая силу к рабочим поверхностям.

Если аппарат располагается горизонтально (по встроенному холодильному агрегату), выждите два часа прежде, чем запустить его.



Упаковочные материалы и защитная плёнка утилизируются в соответствии с местными нормами и правилами.

Категорически не рекомендуется располагать оборудование во взрывоопасной среде, вне помещения или подвергать его воздействию атмосферных осадков. Кроме того, аппарат следует устанавливать в местах, удалённых от источников тепла (кухонных плит, отопительных приборов, прямого освещения и т.д.) и защищённых от воздействия прямых солнечных лучей и сквозняков. Вокруг холодильного агрегата необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Это касается как встроенного блока охлаждения, так и отдельно стоящего (Илл. 3). Несоблюдение этих условий ухудшит эксплуатационные характеристики шкафа.

#### **4.2. Первоначальная чистка (мойка)**

Перед началом работы с аппаратом все детали шкафа следует очистить (вымыть). Для стенок и всех внутренних элементов применяется антибактериальное моющее средство. Для пластиковых деталей применяется смоченная водой тряпка. После мойки все детали следует насухо вытереть чистой мягкой тряпочкой. Для мойки используется небольшой объём воды; однако можно обойтись и без неё. Не применяйте растворители и моющие средства, содержащие абразивные вещества.

Перед чисткой (мойкой) аппарата не забудьте надеть защитные перчатки. Не касайтесь голыми руками острых или же заточенных деталей, таких как испаритель, конденсатор-холодильник и т.д.

#### **4.3. Электрические подключения (модели со встроенными холодильными агрегатами) (Илл. 4)**

Удостоверьтесь в том, что характеристики электропитания в месте установки соответствуют требованиям, представленным на заводском шильдике, а также в том, что линия электропитания оснащена устройствами защиты от перегрузок, например, автоматическим прерывателем цепи, а также эффективной системой заземления. В случае если всё либо что-то из вышеперечисленного отсутствует, установите без промедления силами квалифицированного специалиста и в соответствии с нормами техники безопасности универсальный выключатель, имеющий минимальный зазор между разомкнутыми контактами, равный 3 мм. Если шкаф располагается на некотором удалении от источника электропитания, обеспечьте безусловную электробезопасность соединений в соответствии с местными регулирующими нормами. Шкаф, оборудованный встроенными холодильными агрегатами, имеет соответствующую вилку шнура питания с нейтралью и заземлением. Сам шнур питания следует полностью растянуть во избежание скручивания и наложения. Его следует защитить от воздействия посторонних предметов; ни при каких обстоятельствах он не должен служить помехой для передвижения людей. Не допускайте контакта шнура с жидкостями и источниками тепла. В случае повреждения его замену должен производить квалифицированный специалист. Категорически не рекомендуется применять электрические удлинители и адаптеры.

#### **4.4. Подключение к дренажной системе**

Во всех моделях, оборудованных встроенными холодильными агрегатами, отвод талой воды производится автоматически. Модели с отдельно стоящими холодильными агрегатами могут оснащаться нагревателем, предназначенным для испарения талой воды.

## 5. Технические характеристики

### 5.1. Габаритные размеры (Илл. 2 – Илл. 5)

Внешние и внутренние габаритные размеры, а также объёмы комплектов прилавков и витрин различной конфигурации представлены на Илл. 2 и 5.

### 5.2. Потребляемая мощность

Значения потребляемой оборудованием мощности в зависимости от его объёмов и загрузки представлены в следующей таблице:

Модели с разл. конф. стола	Потр. мощность (Вт=W)
GN 2100 TN	340 W
GN 3100 TN	340 W
GN 4100 TN	456 W
GN 2100 BT	1000 W
GN 3100 BT	1000 W
GN 4100 BT	1000 W
GN 2100 TN SG	340 W
GN 3100 TN SG	340 W
GN 4100 TN SG	456 W
GN 2100 TN GD	340 W
GN 3100 TN GD	340 W
GN 4100 TN GD	456 W
PA 2100 TN	340 W
PA 3100 TN	456 W
PZ 2510 TN	340 W
PZ 2600 TN	340 W
PZ 3600 TN	456 W
SH 2000/700	350 W
SH 2000/800	350 W
SH 3000/700	350 W
SH 3000/800	350 W
ДОП. ПРИЛАВОК 2100 H=610 TN	340 W
ДОП. ПРИЛАВОК 3100 H=610 TN	340 W
ДОП. ПРИЛАВОК 4100 H=610 TN	456 W
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/2100 TN	340 W
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/3100 TN	340 W
ПРИЛАВОК ЗАК. 600/4100 TN	456 W

TN = нормальная температура (-2°C ÷ +8°C).

BT = низкая температура (-10°C ÷ -20°C).

Хладагент R134a для модели SALAD 1025 и столов с TN; R404a – для столов с BT.

### 5.3. Шум и вибрация

Уровень шума, производимый аппаратом со встроенным герметичным холодильным агрегатом, не превышает 70 дБ. Поэтому надобность в создании звукоизоляции отпадает. В нормальных условиях эксплуатации вибрация оборудования отсутствует.

### 5.4. Санкционированное применение аппарата

Не используйте оборудование для хранения медицинских препаратов.

Неблагоприятными условиями эксплуатации аппарата, относящегося по классификации ISO 1992 к 4 классу, считается температура окружающей среды  $+30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  при относительной влажности 55%. Оптимальными же условиями работы является температура внешней среды в диапазоне от  $+10^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$  при относительной влажности 30-55%.

Потенциальной сферой применения разных моделей оборудования считается:

- **столы-прилавки с отрицательными температурами** ( $-2^{\circ}\text{C} \div +15^{\circ}\text{C}$ ): краткосрочное хранение свежих или приготовленных пищевых продуктов ( $-2^{\circ}\text{C} \div +8^{\circ}\text{C}$ ) и охлаждение напитков ( $+15^{\circ}\text{C}$ );

- **столы-прилавки со сверхотрицательными температурами** ( $-10^{\circ}\text{C} \div -20^{\circ}\text{C}$ ): долгосрочное хранение замороженных пищевых продуктов и заморозка небольших объёмов свежих пищевых продуктов малых размеров.

## 6. Эксплуатация

### 6.1. Действия (Илл. 6)

Оборудование данного типа запускается посредством одного или двух переключателей и контролируется с помощью органов управления, размещённых на панели управления. Для этого оператору необходимо:

#### 6.1.1. Включить/Выключить аппарат

Нажать кнопку пуска (1), на некоторое время загорится подсветка электронной панели управления (3), и на дисплее будет индицирована реальная температура внутри шкафа; загорится также контрольная лампа компрессора. В случае кратковременного сбоя подачи электроэнергии компрессор запустится в нормальный режим работы, но с некоторой задержкой.

#### 6.1.2. Отслеживать температуру внутри секций

При обычном режиме работы на дисплее появляется значение текущей температуры внутри секции.

#### 6.1.3. Установить температуру внутри секций (Илл. 6а; б)

При нажатии и удержании в таком положении в течение 1 секунды кнопки SEL на дисплее появляется значение установленной температуры. Для изменения такого значения нажмите кнопку SEL и клавишу  $\wedge$  (UP) (ВВЕРХ) или  $\vee$  (DOWN) (ВНИЗ) для, соответственно, повышения или понижения изначально предустановленного значения температуры до уровня требуемой; новый показатель подтвердите, нажав кнопку SEL ещё раз. Для модели SALAD 1025 диапазон настроек температуры колеблется между  $-2^{\circ}\text{C}$  и  $+8^{\circ}\text{C}$  для варианта стола TN.

#### 6.1.4. Следить за появлением сигнальных сообщений (кодов)

На дисплее электронной панели управления может появиться сообщение в виде сигнального кода, свидетельствующее о некоей неисправности оборудования, а именно:

Сигнал электронной панели управления Salad: мерцающая индикация – E0.

Сигнал электронной панели управления стола: мерцающая индикация – E0 и E1.

Возможные меры устранения неисправности:

Если на дисплее появляется одно или несколько подобных сообщений, запомните (или запишите их), выключите электронную панель управления и включите её повторно через несколько секунд. В случае повторного появления тех же сообщений свяжитесь со службой технической поддержки и сообщите о выдаваемых системой кодах неисправности.

## **6.2. Хранение продуктов питания (Илл. 5)**

Для достижения максимальной эффективности работы оборудования необходимо строго выполнять следующие инструкции:

- ⇒ Кладите продукты в аппарат только после того, как их температура достигнет уровня, показываемого на цифровом дисплее.
- ⇒ Горячие продукты питания и напитки обязательно закрывайте крышками.
- ⇒ При возможности, упаковывайте или прикрывайте продукты питания.
- ⇒ Не препятствуйте свободной циркуляции воздуха внутри секции за счёт добавления излишнего объёма продуктов.
- ⇒ Избегайте частого и продолжительного открывания дверцы/полок оборудования.
- ⇒ Выждите хотя бы несколько минут до повторного открывания дверцы/полки, если она была только что закрыта.

Если речь идёт об открытом хранении или заполнении полки за один раз, в целях избежания риска опрокидывания обратитесь к поставщику с просьбой о предоставлении фиксируемых опор. Доступное пространство указано на Илл. 5.

## **6.3. Размораживание (Илл. 6)**

### **6.3.1. Таймер режима размораживания**

Автоматическое размораживание аппарата происходит 4 раза в сутки. Таймер этого режима будет переустановлен в соответствии со временем первого запуска аппарата. Для изменения времени пуска цикла размораживания в пользу требуемого нажмите нужную (DEF или оттаивание) кнопку и удерживайте её в таком положении не менее 5 секунд. Цикл размораживания начнётся немедленно, а следующий – спустя 6 часов. Во время цикла контрольный СИД (DEF) будет гореть.

### **6.3.2. Размораживание вручную**

Все столы-прилавки, входящие в состав оборудования, имеют автоматический режим размораживания (см. пар. 6.3.1).

Однако если требуется произвести цикл вручную, то следует проделать вышеприведённые операции, связанные с изменением времени пуска цикла (см. пар. 6.3.1). Операции по удалению талой воды – см. пар. 4.4.

## **7. Техническое обслуживание**

### **7.1. Периодическая чистка (мойка)**

В силу гигиенических причин и повышения эксплуатационных характеристик оборудования чистку (мойку) внутренних секций аппарата следует производить не реже одного раза в неделю. Вначале выполните цикл размораживания вручную (пар. 6.3); по

его завершению обесточьте оборудование и промойте внутреннюю его часть, следуя инструкциям, приведённым в пар. 4.2. (первоначальная чистка (мойка)).

## **7.2. Чистка конденсера-охладителя (Илл. 7)**

В целях повышения эксплуатационных характеристик конденсера-охладителя его чистку производите не реже одного раза в неделю.

Перед началом необходимых операций полностью обесточьте оборудования (то есть выключите его и выньте вилку электропитания из розетки), закройте и прикройте агрегат.

- ⇒ Открутите винты крепления, поверните и снимите защитную решётку.
- ⇒ Удалите пыль, накопившуюся на передней поверхности конденсера. Для этого используйте щётку и пылесос. Затем верните все снятые детали на место.

## **7.3. Период простоя шкафа**

На периоды простоя оборудования удалите все продукты из шкафа и затем выполните следующее:

- ⇒ Выньте вилку из розетки электропитания и тщательно промойте агрегат так, как это предписано для периодических чисток (моек).
- ⇒ Прикройте шкаф куском материи, которая допускает циркуляцию воздуха внутри аппарата.

## **8. Поиск и устранение неисправностей**

Зачастую та или иная неисправность аппарата вызывается элементарными причинами, которые могут быть легко устранены без вызова технического специалиста-ремонтника. Отсюда, в случае, если

### **8.1. аппарат не работает, удостоверьтесь в том, что:**

- ⇒ Вилка электропитания занимает правильное положение в розетке.
- ⇒ Шнур питания не повреждён.

### **8.2. аппарат не способен выйти на требуемую температуру, удостоверьтесь в том, что:**

- ⇒ Включена кнопка управления.
- ⇒ Правильно отрегулирована электронная панель управления (см. пар. 6.1.3; 6.1.4).
- ⇒ Шкаф не находится в режиме размораживания или же в режиме пост-разморозки.
- ⇒ Испаритель не покрыт наледью (см. пар. 6.3).
- ⇒ Конденсер-охладитель не покрыт пылью.
- ⇒ Шкаф не находится вблизи источников тепла или же его холодильный агрегат имеет достаточный воздушный обдув.
- ⇒ Размещённые внутри продукты или же иные предметы допускают плотное закрывание дверцы аппарата.
- ⇒ Шкаф не работает в ненормальных условиях (перегружен, загружен горячими продуктами питания либо загружен так, что предметы, находящиеся внутри отсека, препятствуют нормальной циркуляции холодного воздуха).

### **8.3. из аппарата вытекает вода, удостоверьтесь в том, что:**

- ⇒ Дренажная ёмкость или же устройство для сбора талой воды не повреждены.
- ⇒ Дренажные отверстия не заблокированы и не засорены.
- ⇒ Шкаф верно установлен в горизонтальной плоскости.
- ⇒ На уплотнении дверцы отсутствует конденсат, что является следствием неисправности нагревателя уплотнения.

### **8.4. аппарат издаёт повышенный шум, удостоверьтесь в том, что:**

- ⇒ В корпусе присутствуют все нужные винты и болты, и они должным образом затянуты.
- ⇒ Шкаф устойчиво стоит на полу и должным образом установлен в горизонтальной и вертикальной плоскостях.

Если после всех этих проверок неисправность устранить не удаётся, рекомендуется связаться со службой технической поддержки. Для такого случая подготовьте следующие данные:

- ⇒ Наименование модели и её серийный номер (эту информацию можно найти на паспортной табличке аппарата).
- ⇒ Коды сообщений, которые появляются на дисплее панели управления.

### **8.5. Непредвиденные риски**

При возникновении пожара обесточьте шкаф, выдернув вилку из розетки питания, и тушите огонь с помощью порошкового огнетушителя.

## **9. Замена старых узлов и деталей на новые**

Перед началом всех операций по техобслуживанию и ремонту полностью обесточьте шкаф.

Всегда применяйте только оригинальные запасные части, которые можно приобрести у авторизованного дилера.

В случае необходимости замены шнура электропитания следует помнить, что новый должен соответствовать техническим характеристикам штатного шнура (минимальное сечение которого 1,50 мм<sup>2</sup>). Специалист-ремонтник, при этом, обязан гарантировать полную герметичность изолирующего слоя такого шнура.

## **10. Демонтаж и утилизация**

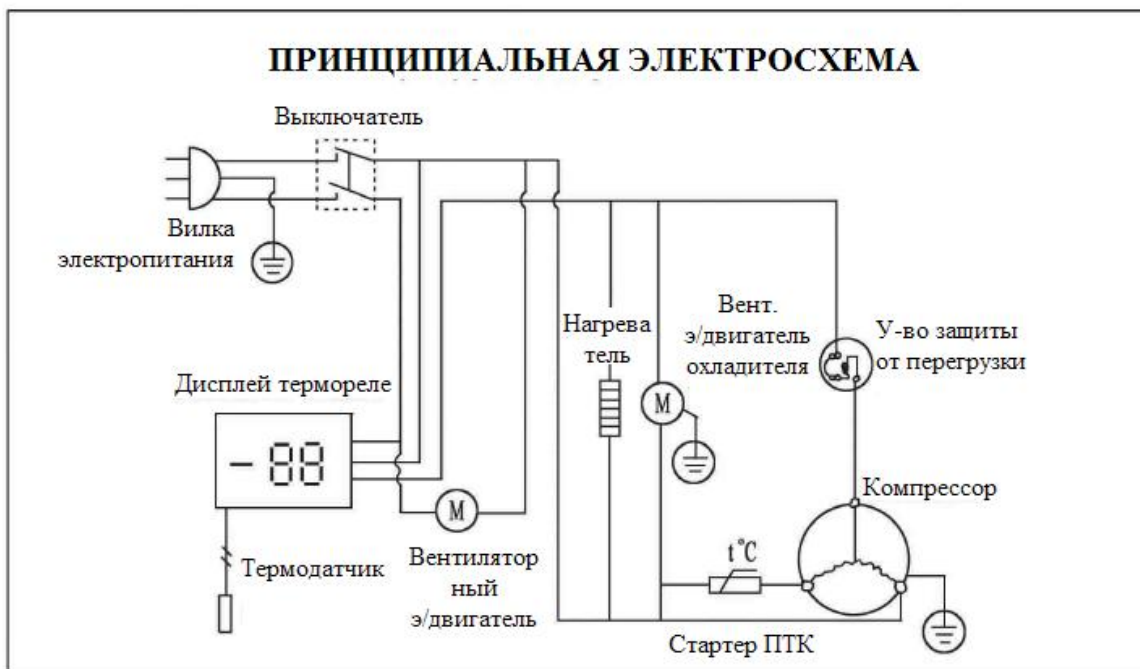
Отправка шкафа в лом производится силами специальной компании, имеющей лицензию, выданную местными властями, и действующей сообразно соответствующим законодательным актам.

Шкаф включает:

- ⇒ Корпус из стального листа,
- ⇒ Электрические компоненты и кабели,
- ⇒ Электрический компрессор,
- ⇒ Пластиковые детали,
- ⇒ Хладагент, сливать который в окружающую среду категорически запрещено.

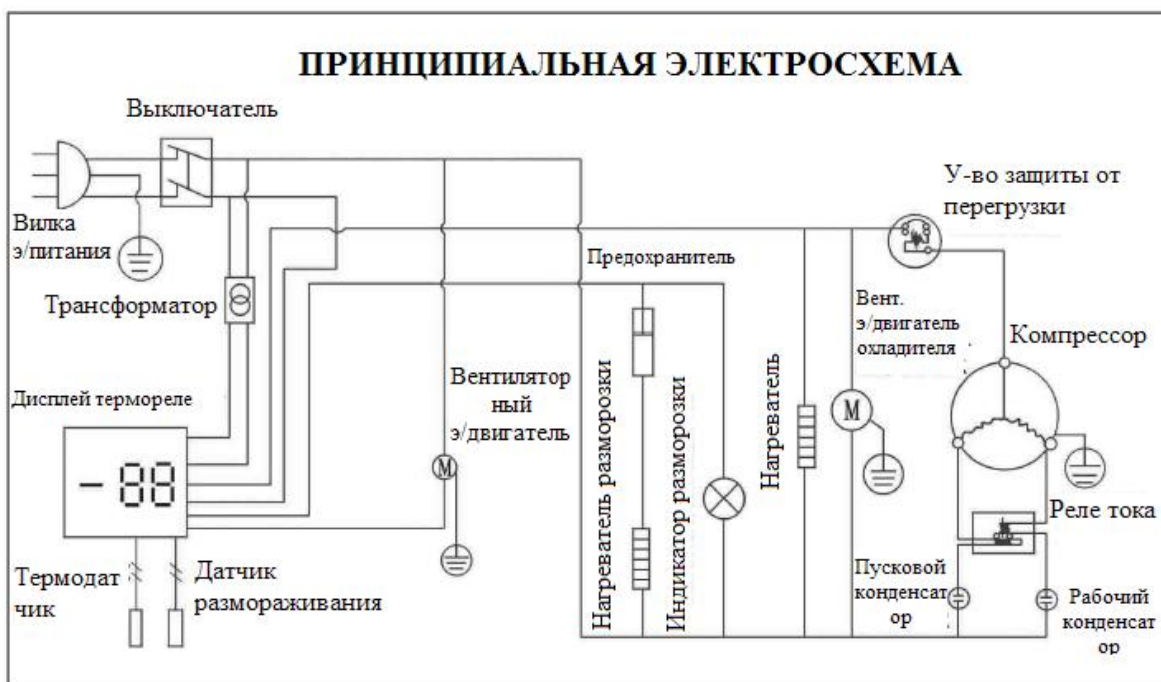
**ВСЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЕ ДЕЙСТВУЮЩИХ МЕСТНЫХ  
НОРМ И ПРАВИЛ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА СОБСТВЕННИКА ОБОРУДОВАНИЯ.**

### ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА



### ▲ ПРИБАВОК СЕРИИ ТН

### ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСХЕМА



### ▲ ПРИБАВОК СЕРИИ ВТ