



**ПАСПОРТ**  
**на встраиваемое холодильное**  
**и тепловое оборудование**

**Екатеринбург 2019**

# ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## 1.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Встраиваемое оборудование (Dgor-In) от компании «ФИНИСТ» разделяют на ХОЛОДИЛЬНОЕ и ТЕПЛОВОЕ.

### Встраиваемое холодильное оборудование

Предназначено для демонстрации и кратковременного хранения подготовленных блюд, а также мясных изделий и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Пониженная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру продуктов. Прибор оснащен статическим охлаждением.

Перечень встраиваемого холодильного оборудования и характеристик приведён в таблице 1

Категория	Наименование, размеры (ШхГхВ)	Технические характеристики
<b>Ванны (ВХВ)</b> <b>Ванны для льда (ВХВл)</b>	<b>ВХВ-1\ВХВл-1</b> (455x655x400)	Температурный режим, °С:  - <b>ВХВ</b> -2+7  - <b>ВКВл</b> -1+1  - <b>ПХВ, ВХВс, ВХВт</b> +2+7  Микропроцессорный блок управления  Компрессор Aspera, АСС, Electrolux, l'unite hermetique
	<b>ВХВ-2\ВХВл-2</b> (775x655x400)	
	<b>ВХВ-3\ВХВл</b> (1100x655x400)	
	<b>ВХВ-4\ВХВл-4</b> (1425x655x400)	
	<b>ВХВ-5\ВХВл-5</b> (1750x655x400)	
<b>Поверхности (ПХВ)</b>	<b>ПХВ-2</b> (700x600x350)	Напряжение питания: 220В/50Гц  Мощность 0,5 кВт  Автоматическое оттаивание испарителя
	<b>ПХВ-3</b> (1000x600x350)	
	<b>ПХВ-4</b> (1400x600x350)	
	<b>ПХВ-5</b> (1700x600x350)	
<b>Витрина для салатов (ВХВс)</b>	<b>ВХВС-1</b> (800x700x1240)	Время выходы на рабочий режим: не более 30 мин  Кол-во гастроёмкостей (GN1\1):  <b>ВХВ-1</b> – 1 шт. <b>ВХВ-2</b> -2 шт. <b>ВХВ-3</b> - 3 шт. <b>ВХВ-4</b> - 4 шт. <b>ВХВ-5</b> – 5 шт.
	<b>ВХВС-2</b> (1025x600x1240)	
	<b>ВХВС-3</b> (1355x600x1240)	

<b>Витрина торговая</b>	<b>ВХВг-1</b> (1060x650x470/730) <b>ВХВг-2</b> (1300x650x470/730) <b>ВХВг-3</b> (1700x650x470/730)	Температурный режим, °C:+5...+10  Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
<b>Витрина вертикальная кондитерская</b>	600x600x400* 600x600x800* 600x600x1200*	Напряжение питания: 220В/50Гц  Мощность 0,5 кВт У вертикальной кондитерской витрины  1 полка+столешница 2 полки+столешница 3 полки+столешница
<b>Витрина горизонтальная кондитерская GLASSIER58</b>	800...1500x700x960	Температурный режим, °C:+5...+8  Высота стеклянного купола 300мм
<b>Витрина горизонтальная кондитерская GLASSIER TRAPEZE</b>	<b>GT-1</b> (1000x700x830/1460) <b>GT-2</b> (1100x700x830/1460) <b>GT-3</b> (1200x700x830/1460) <b>GT-4</b> (1300x700x830/1460) <b>GT-5</b> (1400x700x830/1460) <b>GT-6</b> (1500x700x830/1460)	Температурный режим, °C:+8...+12  2 стеклянные полки
<b>Витрина горизонтальная кондитерская GLASSIER SLIDE</b>	800...1500x700x960	Температурный режим от +8...+12,°C и +5...+8,°C  Высота стеклянного купола 300 м

\*Витрины рекомендуется использовать при относительной влажности воздуха не более 70%, иначе возможно запотевание стекла.

\*\*Высота в габаритах изделия соответствует размеру видимой части оборудования (от столешницы до верхней точки). Высота агрегатного отсека 480 мм. в габаритных размерах не указывается (от столешницы до нижней точки витрины). Учитывайте данную информацию при заказе оборудования.

**Встраиваемая холодильная витрина (торговая)** используется для кратковременного хранения и демонстрации в охлажденном виде разливных готовых блюд, напитков, сэндвичей. Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Так же возможно использование для торговли в магазинах. Встраиваемая охлаждаемая витрина выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой. Имеет динамическое охлаждение. Имеет остекление со всех четырёх сторон, увеличивающее впечатление от

представленной в ней продукции. Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров. Так же неоспоримым преимуществом подобного оборудования считается возможность органично включаться в любой интерьер за счёт отсутствия ограничений в оформлении прилавков для встройки.

**Встраиваемая холодильная кондитерская витрина** служит для экспозиции десертов и различной выпечки. Может устанавливаться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на четыре промежуточных полки и основание. Модельный ряд включает в себя так же модели с двумя и тремя промежуточными полками. Стекланный корпус витрины позволяет гостям разглядеть товар со всех сторон. Динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки.

**Витрина горизонтальная кондитерская GLASSIER58** предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Может монтироваться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на дно витрины. Стекланный корпус витрины позволяет гостям разглядеть товар со всех сторон. Динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки. По Вашему желанию дополнительно в витрину возможно установить софиты, а также изготовление с применением просветленного стекла

**Витрина горизонтальная GLASSIER TRAPEZE** предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Может монтироваться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется две стеклянные полки и дно витрины. Стекланный корпус витрины позволяет гостям рассмотреть товар со всех сторон. Динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки.

**Витрина горизонтальная GLASSIER SLIDE** предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Может монтироваться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на выдвижной поддон. Корпус витрины имеет большую площадь остекления, что помогает гостям беспрепятственно рассмотреть продукт. Задняя стенка витрины выполнена из высококачественной нержавеющей стали и соединена с выдвижным поддоном. Он позволят с лёгкостью доставать выбранные гостями блюда, без риска повредить стоящие по соседству или уронить ценник. Витрина имеет динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки.

### **Витрины не предназначены для ночного хранения готовой продукции!!!**

Корпус имеет форму короба. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Отсек холодильного агрегата закрыт съёмной панелью. Холодильная установка встраиваемого охлаждаемого оборудования – это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a). Для контроля температуры и управления холодильной установкой встраиваемого холодильного оборудования используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при

повышении температуры выше установленной – включает.

### **Встраиваемое тепловое оборудование**

Предназначено для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастрономических емкостях стандарта GN на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

У встраиваемой тепловой витрины (ВТВ) имеется свободный доступ как со стороны повара раздачи для пополнения витрины готовыми блюдами, так и со стороны покупателя для выбора. Витрина имеет удобное и функциональное остекление с четырёх сторон. Снабжена внутренней подсветкой.

Перечень встраиваемого теплового оборудования и характеристик приведён в таблице 2.

<b>Категория</b>	<b>Наименования, размеры(ШхГхВ)</b>	<b>Технические характеристики</b>
<b>Встраиваемый мармит вторых блюд (МВ)</b>	<b>МВ-1</b> (450х655х400)	Температура до +90,°С Электромеханическая панель управления Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность,кВт: <b>МВ-1:</b> 1,0 <b>МВ-2:</b> 1,5 <b>МВ-3:</b> 2 <b>МВ-4:</b> 3 <b>МВ-5:</b> 3 Время разогрева, мин: 30-40 Кол-во гастроёмкостей (GN1\1): <b>МВ-1</b> – 1 шт. <b>МВ-2</b> -2 шт. <b>МВ-3</b> - 3 шт. <b>МВ-4</b> - 4 шт. <b>МВ-5</b> – 5 шт
	<b>МВ-2</b> (775х655х400)	
	<b>МВ-3</b> (1100х655х400)	
	<b>МВ-4</b> (1425х655х400)	
	<b>МВ-5</b> (1750х655х400)	
<b>Встраиваемая тепловая поверхность (ПТВ)</b>	<b>ПТВ-1</b> (700х600х270)	Температурный режим +20+70,°С Напряжение питания: 220В/50Гц Откидные створки (орг.стекло) Рабочая температура: +60°С
	<b>ПТВ-2</b> (1000х600х270)	
	<b>ПТВ-3</b> (1400х600х270)	
	<b>ПТВ-4</b> (1600х600х270)	
<b>Встраиваемая тепловая витрина (ВТВ)</b>	<b>ВТВ-1</b> (800х700х1240)	
	<b>ВТВ-2</b> (1025х600х1240)	
	<b>ВТВ-3</b> (1355х600х1240)	

Нагрев производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа). Предусмотрена плавная регулировка температуры. Это позволяет сохранять готовые блюда при оптимальной для них температуре. Система управления – электромеханическая.

Управление нагревом осуществляется с пульта управления, где находится клавиша включения аппарата, контрольная лампа нагрева. **В стандартном исполнении** мармит вторых блюд изготавливается **с водяным подогревом**. Опционально его возможно оснастить подогревом горячим воздухом.

Элементы, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали, что является залогом длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

## 2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Встраиваемое холодильное и тепловое оборудование работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В  $\pm 10\%$  с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Оборудование работает при температуре окружающего воздуха от  $+10^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ .

2. Для подключения к электросети встраиваемое оборудование оснащено электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.

3. Встраиваемое оборудование устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности с вырезом.

4. Следует оберегать встраиваемое оборудование от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

5. Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе встраиваемой холодильной витрины.

6. Холодильное встраиваемое оборудование работает в открытом режиме и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала  $27^{\circ}\text{C}$ . В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

7. Запрещается ставить горячие предметы на охлаждаемую часть холодильного оборудования.

8. Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Все работы связанные с подключением оборудования к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

Встраиваемое оборудование выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P20.

После окончания работы на встраиваемой охлаждаемой витрине установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на оборудование, вынув электровилку из розетки.

Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

Подключение аппарата к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического устройства защитного отключения (УЗО) с током нагрузки не более 10А, для моделей до 2 кВт и не более 16А, для моделей до 3,5 кВт.

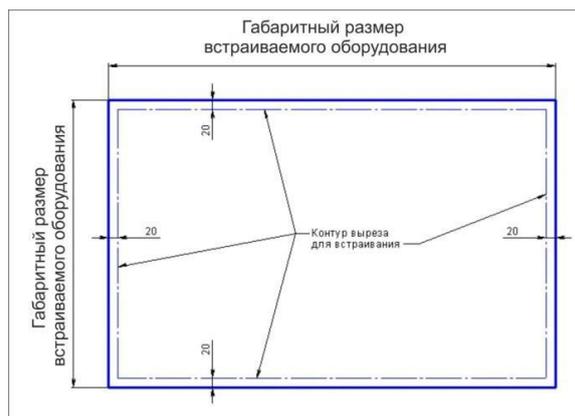
Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. **БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием.

### 4. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

#### Монтаж:

1. Измерьте периметр погружаемой части, или периметр оборудования.
  2. Разметьте на столешнице необходимый вырез исходя из размеров погружаемой части, либо убавив 20 мм от габаритов оборудования по контуру, таким образом, чтобы по контуру столешницы оставалась площадка не менее 20 мм, на которую лягут борта витрины.
  3. Прodelайте вырез в столешнице по размеченной области.
  4. Вложите оборудование в вырез
  5. Подключите требования по технике
- погружаемую часть столешницы. электропитание согласно безопасности.



#### Последовательность запуска:

1. Встраиваемое оборудование должно быть установлено на ровной горизонтальной рабочей поверхности с отверстием.

2. Включение, выключение, управление температурой осуществляется с помощью панели управления.

3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние встраиваемого оборудования и емкостей. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены. Применение кислот, щелочей или абразивных материалов для мойки аппарата, погружение аппарата в воду или заливание воды в емкость для нагрева **категорически запрещено!!!**

4. Время выхода на рабочий режим - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+27° С.

5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов.

6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).

Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности, соприкасающиеся с пищей.

**Внимание!** Для более эффективной работы встраиваемой охлаждаемой витрины **рекомендуется:**

-не устанавливать её рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;

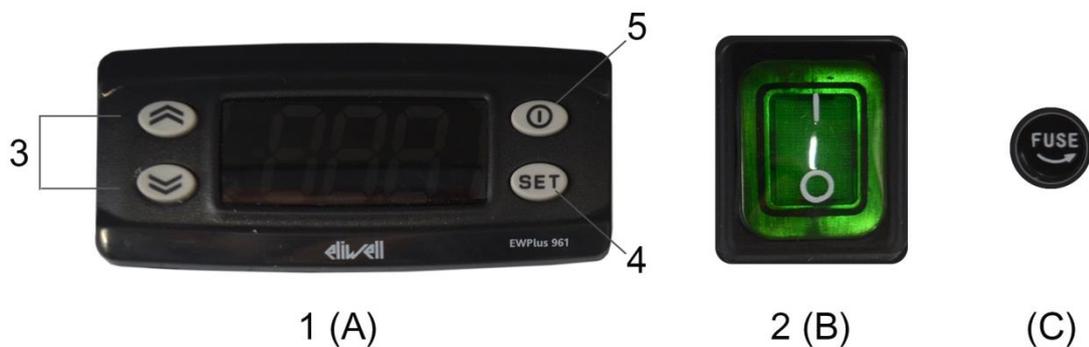
-продукты перед закладкой **охладить до комнатной температуры.**

-продукты должны быть разложены равномерно.

-рекомендуемая рабочая температура +5°С

## 5. РЕГУЛИРОВКА

### **Холодильное встраиваемое оборудование:**



**A** Контроллер управления  
**B** Выключатель холодильного стола  
**C** Плавкий предохранитель

Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства встраиваемой охлаждаемой витрины. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «E».

### Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 - Ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

### Индикаторы

	компрессор или реле	Включен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке
	авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера.
	вентилятор	Включен во время работы вентилятора.

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели.

#### 1. Включение компрессора



Значок индикатора на дисплее контроллера (6)

Индикатор <u>горит</u>	Компрессор работает
Индикатор <u>мигает</u>	Включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу)
Индикатор <u>не горит</u>	Компрессор отключен

2. **Кнопки изменения параметров.**

3. **Кнопка доступа к программируемым параметрам** (температура внутри витрины)

4. **Кнопка выхода из программирования. Просмотр и установка температуры**

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4).

Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

Изменение значения с помощью кнопок (3) в пределах +2...+7°C Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки 5.

### Оттаивание

1. Оттаивание испарителя витрины осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера (6)

2. Длительность и периодичность оттаивания запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (20 минут каждые 6 часов).

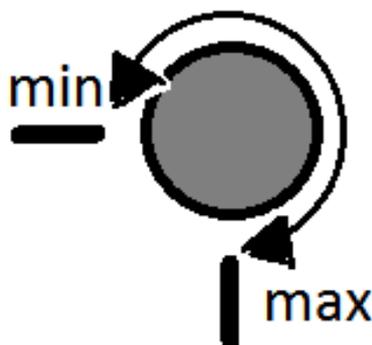
Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели витрины.

\*Для проверки режимов оттайки заводских параметров, нужно нажать кнопку SET (4) и удерживать её в течении 10-15 секунд, после истечения времени на дисплее загорится PA 1 это значит что контроллер запрашивает пароль завода изготовителя. Нажмите кнопку SET и стрелочкой вверх(3) задайте значение 33, после ввода значения 33 нажмите кнопку SET(4). После нажатия кнопки SET вы

попадаете в основное меню контроллера, стрелочкой вверх (3) выберете параметр dit-интервал времени последовательными включениями разморозки, нажмите кнопку SET (4). На контроллере высветится значение заданное заводом изготовителем (5-6 часов). После проверки значения нажмите кнопку SET(4), стрелочкой вверх(3) найдите параметр dte-время продолжительности оттайки испарителя нажмите кнопку SET, на дисплее высветится значение заданное заводом изготовителем (25-30 минут). После проверки значения нажмите кнопку SET(4). Проверка заводских значений оттайки завершена.

### **Тепловое встраиваемое оборудование:**

1. Залейте воду в ёмкость мармита, не доливая 100 мм до края. В мармите с подогревом горячим воздухом заливать воду не требуется
2. Разместите гастроёмкости на мармите
3. Включите тумблер включения аппарата
4. Установите на регуляторе температуры в камере необходимую температуру. Регулятор имеет зону регулировки согласно рисунка



Зона регулировки на регуляторах температуры

5. Дождитесь 30 минут, когда достигнется рабочая температура аппарата
6. Аппарат готов к работе

## 6. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку встраиваемого оборудования необходимо выполнять не реже одного раза в месяц:

1. Вынуть из встраиваемого оборудования все ёмкости с продуктами.
2. **ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.** Подождать, пока температура встраиваемого оборудования поднимется до комнатной температуры.
3. Очистить поверхность ванны и бортов встраиваемой охлаждаемой витрины, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

При эксплуатации холодильной витрины необходимо периодически контролировать ее рабочие параметры в соответствии с таблицей.

№	Наименование параметра	Значение параметра	Место контроля	Периодичность контроля			Ответственный
				1 раз в неделю	1 раз в неделю	1 раз в месяц	
1	Температура в охлаждаемом объеме	В соответствии с проектом	Охлаждаемый объем	x			Владелец оборудования
2	Температура воздуха на входе в конденсатор	-35...+35 °С	Конденсатор			x	Обслуживающая организация
3	Проток воздуха через испаритель	Отсутствие наледи	Испаритель			x	Обслуживающая организация
4	Частота пусков компрессора	Не более семи пусков в час	Компрессор			x	Обслуживающая организация
5	Прозрачность и чистота масла	Прозрачное, светлое, без механических включений	Смотровое стекло на компрессоре			x	Обслуживающая организация
6	Температура нагнетания	Не выше +70 °С	Трубопровод нагнетания компрессора			x	Обслуживающая организация*
7	Давления нагнетания	По инструкции (но не более 18 - 23 Бар)	Запорный вентиль компрессора			x	Обслуживающая организация*
8	Давление всасывания	По инструкции (От 0,5 до 3 Бар)	Запорный вентиль компрессора			x	Обслуживающая организация*
9	Перегрев на всасывании	Не ниже 7К и не выше 20К	Всасывающий трубопровод компрессора			x	Обслуживающая организация*
10	Контроль утечек хладагента	Допустимо менее 3г в год	Холодильный агрегат, воздухоохладитель			x	Обслуживающая организация*
11	Проверка-протяжка электрических клемных соединений	Момент затяжки 3-4 Н*м	Клемные коробки, электрические шкаф управления			x	Обслуживающая организация*

Все данные контроля параметров, приведенных в таблице, должны фиксироваться в «рабочую тетрадь» владельца оборудования.

Владелец оборудования своим приказом назначает из числа работников ответственного за контроль параметров по пунктам 1,4,7 таблицы и общее ведение рабочей тетради.

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 2,3,5,6,8-15, с обязательным занесением данных в рабочую тетрадь.

\*-при заключении договора на обслуживания.

## 7. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключена встраиваемая охлаждаемая витрина к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
4. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
5. Чистые ли теплообменники?

Вид неисправности	Обозначение неисправности	Устранение неисправности
Индикация аварии E 1	Выход из строя датчика объема Неисправность контроллера	Требуется замена неисправной детали. Вызвать сервисного инженера.
Индикация аварии E 2	Выход из строя датчика испарителя Неисправность контроллера	Требуется замена неисправной детали. Вызвать сервисного инженера.
Нет питания в эл.цепи оборудования	Требуется проверить целостность сетевого кабеля, проверить целостность предохранителя, проверить напряжение в эл.щите.	Вызвать сервисного инженера для полной диагностики оборудования.
Повышенная температура внутри холодильного объема Примерно (+14*С)	Требуется проверить чистоту конденсатора в агрегатной части, проверить наличие циркуляции воздуха внутри объема, проверить работу холодильного агрегата.	Почистить конденсатор. Вызвать сервисного инженера для полной диагностики оборудования.
Посторонний шум при работе оборудования	Посторонние предметы в моторном отсеке, неисправность комплектующих моторного отсека.	Снять панель моторного отсека удалить посторонние предметы. Вызвать сервисного инженера для диагностики оборудования.
Наличие конденсата внутри объема.	Возможно трубка для отвода конденсата загрязнена.	Прочистить трубку для отвода конденсата. Вызвать сервисного инженера для полной диагностики оборудования.
Нет включения подсветки на оборудовании.	Требуется проверить напряжение в эл.цепи проверить блок питания подсветки, проверить кнопку включения подсветки.	Вызвать сервисного инженера для полной диагностики оборудования.
Нет включения контроллера управления	Проверить работоспособность самого контроллера, проверить предохранитель.	Вызвать сервисного инженера для полной диагностики оборудования.

## 8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

Условия транспортирования и хранения оборудования – по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Транспортировка должна производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться с помощью грузоподъемного средства. Следует предохранять от осадков и механических повреждений.

Допускается транспортировать оборудование на открытом транспорте в черте города, условия – группа 8 по ГОСТ 15150.

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Встраиваемое оборудование	(Обозначение)	№ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

## 10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу в течении 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на прилавок, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

**Внимание!** Гарантия не распространяется на случаи, когда:

- отсутствует или не заполнен паспорт и гарантийный талон;
- изделие или запчасти имеют механические повреждения (вмятины, трещины и другие внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации);
- изделие вскрывалось или подвергалось несанкционированному ремонту, в том числе в сервисных центрах, не уполномоченных производить подобные работы;
- была проведена доработка изделия, не предусмотренная изготовителем;
- внутри оборудования обнаружены посторонние предметы;
- внутри оборудования обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.д.

Оплата за вышедшие из строя детали и комплектующие по вине заказчика, а также работа по их замене производится согласно прейскуранту цен завода-изготовителя.

Время нахождения прилавка в ремонте в гарантийный срок не включается

Все детали, узлы, комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Гарантия не распространяется на витрины с остеклением, используемые под прямыми солнечными лучами.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей встраиваемого холодильного или теплового, произошедших не по вине потребителя.

**При утере паспорта на изделие, гарантия не распространяется!**

Время нахождения встраиваемого и теплового оборудования в ремонте в гарантийный срок не включается.



г. Екатеринбург, ул. Монтерская, д. 3;  
тел./факс (343) 221-53-31, e-mail:  
office@f-inox.ru

## Диагностический лист для холодильного оборудования

№

Город составления: \_\_\_\_\_

Дата составления : \_\_\_\_\_

Адрес проведения диагностики: \_\_\_\_\_

Название организации производящей работы: \_\_\_\_\_

Наименование оборудования: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата изготовления: \_\_\_\_\_

**ДЛЯ КАЖДОЙ ПРОЦЕДУРЫ НЕОБХОДИМО ФОТО- или ВИДЕОФИКСАЦИЯ!!!**

№ п./п.	Проводимая процедура	Результат (выявленные неисправности)
1	Зафиксировать данные с шильдика оборудования	
2	Описать причину вызова сервисного инженера (жалобы пользователя оборудования)	
3	Проверить напряжение в электросети 220 V/380 V	
4	Проверить наличие фреона в холодильной системе при помощи манометров	
5	Если в ходе проведения процедур из п.3 и п. 4 не выявлено отклонений от нормы, то провести более глубокую диагностику оборудования. Описать предполагаемую причину выхода оборудования из строя, выявленную в ходе диагностики	

# Оборотная сторона диагностического листа

№

Дополнительная информация и рекомендации по использованию: \_\_\_\_\_

Температура в рабочем помещении: \_\_\_\_\_

Дата проведения последнего тех. обслуживания: \_\_\_\_\_

Нарушения правил эксплуатации оборудования (состояние помещения, состояние оборудования, отсутствие заземления, высокая степень накопления статического электричества, нестабильность электросети или прочее) \_\_\_\_\_

Замечания по работе оборудования после проведения работ: \_\_\_\_\_

Подпись пользователя оборудования: \_\_\_\_\_

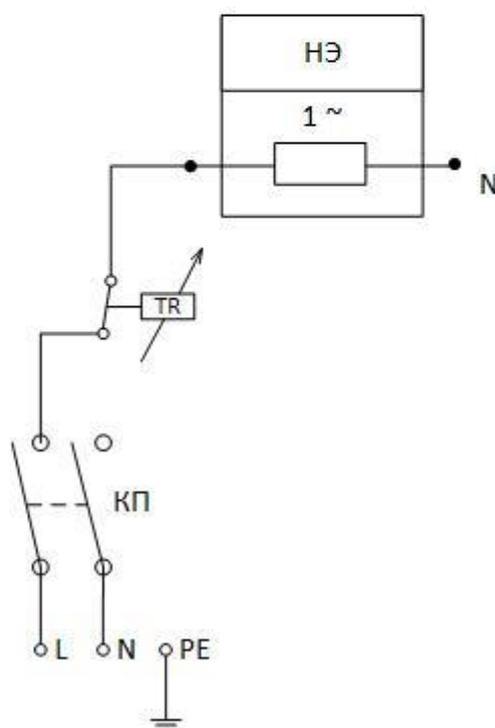
ФИО и контактный телефон пользователя оборудования: \_\_\_\_\_

ФИО и контактный телефон представителя сервисной службы: \_\_\_\_\_

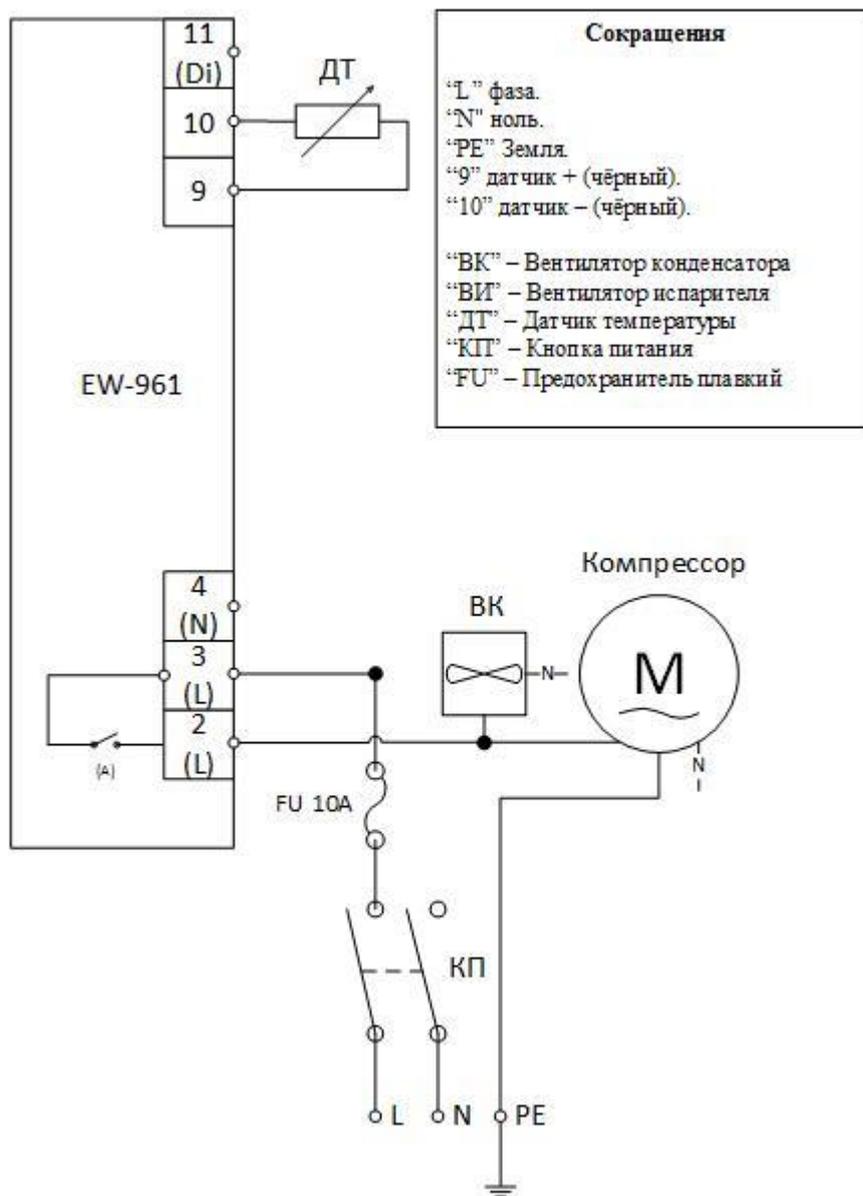
Дата составления: \_\_\_\_\_

## Схема подключения теплового мармита

Сокращения	
"L"	фаза.
"N"	ноль.
"PE"	Земля.
"TR"	Терморегулятор
"КП"	Кнопка питания
"НЭ"	Нагревательный элемент



## Схема подключения холодильной витрины



Тип фреона: \_\_\_\_\_

Количество фреона: \_\_\_\_\_

**ФИНЕСТ**

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3**  
**тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98**  
**e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)**  
**[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)**