



ПАСПОРТ
на кондитерскую витрину холодильную EVA

Екатеринбург

ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Кондитерская холодильная витрина для охлаждения и демонстрации различного ассортимента продукта.

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Витрина холодильная кондитерская имеет дверь-купе для наполнения и остекление с четырех сторон. Витрина обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +7°C.

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Холодильная витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В $\pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Холодильная витрина работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +25°C и относительной влажности 60% при температуре +20°C.

2. Для подключения к электросети холодильная витрина оснащена электропроводом с электропилкой, имеющей защитное заземление.

3. Холодильная витрина устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.

4. Следует оберегать холодильную витрину 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 холодильной витрины.

6. Холодильная витрина работает в режиме открытой витрины и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 27 °С. 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 агрегатную часть напольной холодильной витрины.**

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

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Тип витрины	Габаритные размеры ШхГхВ, мм	Характеристики
Холодильная витрина кондитерская EVA	800x700x1230 900x700x1230 1000x700x1230 1100x700x1230 1200x700x1230	Температурный режим: +2...+7°C Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Мощность: 0,5кВт Потребление электроэнергии за сутки: до 1,04кВт/сут(зависит от условий эксплуатации) Динамически-статическое охлаждение Напряжениепитания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Цельнозаливной корпус

5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Напольная охлаждаемая витрина выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P20.
2. После окончания работы на напольной охлаждаемой витрине установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на витрину, вынув электровилку из розетки.
3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.
4. Моллированное и прямоугольное стекло нельзя подвергать нагрузкам, облакачиваться.

6. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Холодильная витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Включение, выключение, управление температурой напольной охлаждаемой витрины, осуществляется с помощью панели управления.
3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние напольной охлаждаемой витрины и емкостей, устанавливаемых в витрину. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.
4. Время выхода на рабочий режим витрины - не более 30 мин. при температуре окружающей среды $+20^{\circ}\text{C} \dots +27^{\circ}\text{C}$
5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура $+5^{\circ}\text{C}$
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 напольной охлаждаемой витрины рекомендуется:

- не устанавливать её рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой охладить до комнатной температуры.

7. РЕГУЛИРОВКА

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

1. Сигнал аварии:

E0 – общая тревога контроллера;

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

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

2. Включение компрессора:

Горит ❄ - компрессор работает;

Мигает ❄ - включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу);

Не горит ❄ - компрессор отключен.

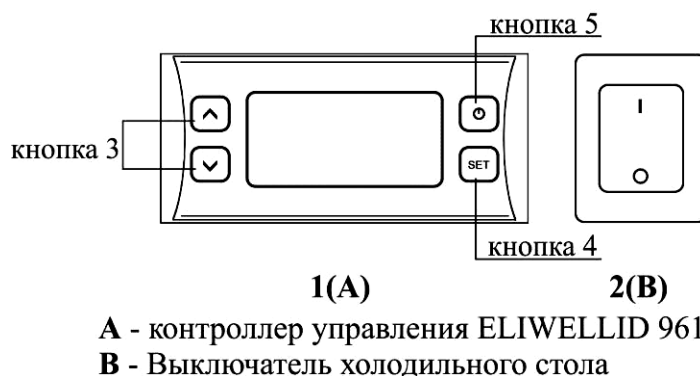
3. Кнопки изменения параметров;

4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри витрины);

5. Кнопка выхода из программирования.

Просмотр и установка температуры

Рисунок 1



Для просмотра нажмите кратковременно SET(4).

Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

Изменение значения с помощью кнопок (3) в пределах +2...+7°C (для выкладки на леду -2...+8).

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки (5).

Индикаторы

	Компрессор или реле	Выключен 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.

8. 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.

2. Длительность и периодичность оттайки 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.

9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку напольной холодильной витрины необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц, а рабочих поверхностей после каждого использования:

1. Вынуть из напольной охлаждаемой витрины все ёмкости с продуктами.
ОТКЛЮЧИТЬ НАПОЛЬНУЮ ОХЛАЖДАЕМУЮ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура ванны напольной охлаждаемой витрины поднимется до комнатной температуры.

3. Очистить поверхность ванны и бортов охлаждаемой витрины, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

4. Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор (наружный теплообменник) сжатым воздухом.

5. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

6. Прежде, чем подключить холодильную витрину к электросети, необходимо убедиться в том, что витрина хорошо очищена, вымыта и высушена.

7. После того как температура в напольной охлаждаемой витрине достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости продукты.

Средства по уходу за нержавеющей сталью

-«Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;

-«Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;

-«Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;

-«Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;

-«Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирорастворитель.

Витрины, оборудованные стеклом, следует протирать средствами на основе спирта и сухим полотенцем.

10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

1. Правильно ли подключена напольная 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?

6. Появление конденсата на стекле при влажности более 60% не является заводским браком.

11. СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Таблица 2

Сигналы тревоги	Возможные причины	Способ устранения
E1 на дисплее контроллера	Неисправен датчик объема, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера.
E2 на дисплее контроллера	Неисправен датчик испарителя, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера.

12. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 3

Наименование неисправностей	Вероятные причины	Методы устранения
Нет включения контроллера (не горит дисплей)	1. Проверить наличие электропитания в электрической сети и на контроллере. 2. Проверить предохранитель на передней панели	1. Заменить предохранитель. 2. Вызвать специалиста для полной диагностики оборудования
Повышенная температура внутри объема.	1. Конденсатор холодильного контура загрязнён 2. Не работает вентилятор объема 3. Нет включения компрессора в работу 4. Обмерзание испарителя 5. Утечка хладагента в холодильной системе 6. Отсутствие всех	1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20С +30С и влажность 60% - 70% не более. 2. Очистить конденсатор от пыли иных загрязнений. При чистке не применять избыточную силу, чтобы не

	гастроемкостей в холодильном вырезе или надстройке 7. Загрязнение конденсатора холодильного контура	деформировать ламели конденсатора. 3. Проверить наличие всех гастроемкостей, при необходимости разместить в вырезе или надстройке недостающие. При сохранении проблемы требуется вызвать специалиста для диагностики.
Неравномерное охлаждение, заморозка продукции.	Продукция уложена неравномерно или внутренний объем перегружен.	Требуется равномерно распределить продукцию для нормальной циркуляции охлаждающего воздуха.
Холодильное оборудование не выходит на заданные параметры.	1. Повышенная температура внутри помещения, 2. Установка холодильного оборудования рядом с источником тепла.	1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20С+30С и влажность 60% - 70% не более. 2. Расстояние от источника тепла до холодильного оборудования должно составлять не менее 500 мм
Образование конденсата на холодильном оборудовании с надстройкой для пиццы/вырез для салатов	Повышенная температура и влажность внутри помещения	Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20С+30С и влажность 60% - 70% не более

Рекомендация

Для оптимальной работы, холодильному оборудованию требуется регулярная чистка и диагностика агрегатной части холодильным специалистом специализированной обслуживающей организации, не реже один раз в месяц, что повысит эксплуатационный срок агрегатной части холодильного оборудования, позволив снизить затраты на его эксплуатацию и ремонт.

13. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Холодильная витрина - 1 шт.
2. Паспорт - 1 шт.
3. Упаковка - 1 шт.

*Стекло защитное - дополнительная опция.

*Ёмкости для хранения продуктов – дополнительная опция

14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

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

15. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу в течение 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.;

- витрины с остеклением используются под прямыми солнечными лучами.

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.

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.

ФИНИСТ
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru