Operating Instruction

Gebrauchsanweisung

Sehr geehrte Kunden !

Wir übergeben Ihnen zum Gebrauch die Kühlmöbel, die den hohen entsprechenden weltlichen Standards Qualitätsanforderungen erfüllen. Die Sicherheit des von Ihnen ausgewählten Erzeugnisses wird einem Zeichen CE und GOST bestätigt.
Wir bitten um das aufmerksame Durchlesen der folgenden Gebrauchsanweisung. Man soll die besondere Aufmerksamkeit auf die Hinweise, die der Sicherheit betreffen, lenken. Die Gebrauchsanweisung sollen Sie behalten, damit Sie auch im Laufe der späteren Benutzung der Anlage sie gebrauchen können.

Inhaltsverzeichnis:

1. Einführung 2
2. Verantwortung und Garantien 2
3. Ratschläge, die die Sicherheit und richtige Benutzung betreffen 3
4. Richtige Funktionierung des Geräts 4
5. Technische Daten / Merkmale 5
6. Allgemeine Beschreibung des Geräts 5
7. Packen und Transport 6
8. Installieren und Inbetriebnahme des Geräts 6
9. Wartung des Geräts 7
10. Störungsbeseitigung 7
11. Umgang mit einem ausgedienten Kühlgerät 7
12. Grundsätze der richtigen Inbetriebnahme des Geräts 8

1. EINFŰHRUNG

Solche Kühlmöbel, wie: Schränke, Vitrinen, Tische, Kühltheken, Regale sind für die Behaltung von früher gekühlten Lebensmitteln, sowie für Ausstellen und Verkauf in dem Detailhandel bestimmt.
Solche Tiefkühlmöbel, wie: Schränke, Tische, Tiefkűhltheken, Eisvitrinen, Tiefkhlsvitrinen sind für die Behaltung der früher tiefgekűhlten Esswaren (Wurstwaren, Fleisch, Geműse, Obst) bestimmt, (eignen sich nicht zur Tiefkűhlung).
Die Konstruktion des Geräts garantiert das Gewinnen optimaler Parameter von Inbetriebnahme für den gegebenen Typ des Geräts, unter der Bedingung der Behaltung aller Hinweise, die in folgender Gebrauchsanweisung enthalten wurden.
Für die Gewährleistung der korrekten Funktionen und der Gewinnung von möglicherweise besten Parametern empfehlt der Hersteller, sich mit dem Gebrauch, Gerätskonswarung und Grundproblemen, die mit Anweisungssicherheit verbunden sind, bekannt zu machen.
Richtige Beachtung der Anweisung lässt die zufällige Beschädigungen eliminieren.

2. VERANTWORTUNG UND GARANTIEN

Der Wersteller fűhrt nur Kühlmöbel, die sämtliche Sicherheitsbedingungen erfüllen und der Sicherheit der Menschen, Tiere und Vermögen, unter der Bedingung von ihrer richtigen Installierung, Halten in einem richtigen technischen Stand und Gebrauch bestimmungsgemäß, nicht bedrohen.

Der Hersteller setzt auf den Geräten ein Zeichnen CE , das die Richtigkeit des Geräts mit den entsprechenden Rechtsgesetzen bestätigt.
Keiner Garantie unterliegen:
- Beschädigungen während des Transports, in der Zeit der Ver- und Abladung (man soll die Ansprüche in solchen Zufällen bei einer Firma, die das Gerät transportiert, erheben),
- Beschädigungen oder Fehler, die durch unrichtige und dem Anschluss sowie der Inbetriebnahme nicht mit der Anweisung gemäß, keine Konservierung (z.B. die Reinigung des Kondensators) verursacht wurden,
- Beschädigung der elektrischen Versorgung, dazu Motoren, die durch die Abfallspannung verursacht wurde,
- Beschädigungen, die durch unrichtige Bedienung der Gebrauchsanweisung nicht gemäß, verursacht wurden,
- Scheiben, Birnen und Leuchtstofflampen, die den Schaden im Transport und Abbau des Geräts erlitten,
- Sicherung der Heizleitung,
- Umlegen von Türangel,

Reparaturen des Geräts in der Garantiezeit:

- sie sollen durch den autorisierten Service ausgeführt werden;

Durchführung von Reparaturen durch die unberechtigten Personen verursacht einen Verlust der Garantie;

- Reparaturen soll man beim Verkäufer des Geräts melden.
- In der Meldung soll man: die Beschreibung des Problems, den Typ des Geräts, fabrikmäßige Nummer und Kaufdatum geben

Der Hersteller garantiert dem Benutzer in dem Zeitraum wenigstens 5 Jahren vom Ende der Produktion einen Einkauf der Ersatzbauelementen von den benutzten Geräten.
Um leistungsfähige und sichere Funktionierung des Geräts sicherzustellen, soll man:

ausschließlich aus den Diensten der AUTORISIERTEN Services nutzen,
nur ORIGINELLE Ersatzteile anwenden.

3. RATSCHLÄGE, DIE DIE SICHERHEIT UND RICHTIGE BENUTZUNG BETREFFEN

Das Gerät wurde zum Gebrauch nur für Erwachsene projektiert. Unzulässig ist das Spiel der Kinder in der Nähe von der Dauerbetrieb, um so mehr die Verwertung des Dauerbetriebs zum Spiel.

Ratschläge für den Benutzer:

- nach dem Bekommen des Geräts seinen technischen Stand und die Ausstatung nach Anweisung überprüfen, im Fall vom eventuellen Betriebsstörungen informieren Sie den Händler im Laufe von 24 Stunden;
- Prüfen Sie auf dem Gebrauchsplatz die waagerechte Lage des Geräts, wenn das Model Rollen besitzt, blockieren Sie die Bremsen;
- Behalten Sie das Gerät in einem richtigen technischen Zustand;
- Produkte für eine Aufbewahrung oder Ausstellen sollen Sie ins Gerät im bis zur Lagertemperatur gekühlten Zustand setzen;
- Produkte für eine Aufbewahrung oder Ausstellen in den Tiefkühlmöbeln müssen im bis zur Lagertemperatur gefrorenen Zustand angebracht sein;
- Überlasten Sie das Gerät nicht, d. h. warnen Sie, dass die Warenbeladung den technischen Daten gemäß ist, und warnen Sie eine zulässige Belastung der Abstellflächen;
- Innenraum des Geräts für kühle / tiefkühle Aufbewahrung soll nach seinem frühen Auskühlung eingefüllt werden;
- Stellen Sie das Gerät so, damit die freie Luftzirkulation durch den Dämpfer und innen des Geräts gewährleistet ist;
- Sie sollen auch merken, das im Kondensationsbehälter versammelte Wasser zu räumen (mit Ausnahme von Geräten, die mit Kondensationsabdampfkessel ausgestattet sind);
- Reinigen Sie den Innenraum mit einer Lösung aus dem Wasser und Spűlmittel und mit einem weichen Tuch oder Schwamm, schalten Sie vor jeder Reinigungsarbeit die Stromversorgung ab;
- In jedem zweitem Monat sollen Sie die vordere Fläche von Kondensator staubsaugen, die Tätigkeit machen sie häufiger im Fall vom viel Staub;
- Lassen Sie die Tür so kurz wie möglich offen;
- Gebrauchen Sie nur die Ausstattung und das Zubehör, welches mit dem Kühlgerät mitgeliefert wurden;
- Wenn Sie die Schränke und besonders die Tiefkűhlschränke in Reihen stellen wollen, müssen Sie den Abstand mindestens 10 cm einhalten. Kein solcher Abstand verursacht die Vereisung der Fläche zwischen den Schränken;
- Bei den Beschädigungen schließen Sie das Gerät aus dem Netz aus und beauftragen Sie die Reparatur;
- Der Hersteller empfehlt die Schulung von Personen, die das Gerät gebrauchen werden, im Bereich von Bedienung des Geräts sowie im Bereich der Arbeitsschutzes und Hygiene;
- Schließen Sie das Gerät nur ans Netz, wenn es gegen einen elektrischen Schlag geschützt ist, an.

Verboten ist:

- Anschluss des Geräts ans Netz, ohne sich über ein Schutzsystem gegen elektrischen Schlag zu vergewissern,
- Aufbewahren von verdorbenen Produkten,
- Einlagern von warmen Produkten in den gebrauchen Kühlraum des Kühlgeräts,
- Einlagern von Produkten, die nicht genug ausgefroren sind, ins Tiefkühlgerät,
- Bedeckung und Zudeckung von Lüftungsöffnungen des Geräts,
- Beugen des Geräts in einem mehreren Winkel als 45°, wenn das also nötig wäre, sollen Sie vor der Inbetriebsetzung ca. 1 Stunde abwarten, bis das Öl in den Kompressor abfließt,
- Aufbewahren von Nahrungsmittel ohne Einpackungen mehr als 3 Tage,
- Aufbewahren von Produkten, die den beschleunigten Rostensprozess (Säuren, Basen) verurteilte,

- Aufhebung und Transportieren von Ladentischen, in dem man sie an den Kunststoffseiten zugreift,
- Aufstellung von Kühlregalen in einem Luftzug, Aufstellung des Geräts in der Nähe von Wärmequellen.
- In Geräten, in der der Innenraum aus Aluminium hergestellt wurde, verboten ist es, säuerliche Nahrungsmittel aufzubewahren. Sie sollen zu diesem Zweck die Geräte, die aus
-

säurebeständigen Blechen hergestellt wurden, anwenden.

4. RICHTIGE FUNKTIONIERUNG DES GERÄTS

Die Kühlmöbel kann man in einem Lüftungsraum im Bereich der Umgebungstemperaturen ausbeuten:

Ladentische, Kűhl- und Tiefkühlvitrinen von +16 bis +25°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 55% haben, in einer Tropenversion von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
Schränke und Tiefkühlbehälter von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben, in einer Tropenversion von +16 bis +43°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
Kűhlregalen von +16 bis +25°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben.
Kűhl- und Tiefkühltische von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
Kűhltische in einer Tropenversion von +16 bis +43°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,

Um die besten Arbeitsbedingungen des Geräts zu versichern, soll der Benutzer das Gerät auf den kűhlsten Platz des Raumes stellen. Das Gerät soll nicht der direkten Sonnenbestrahlung, dem Regen ausgesetzt werden, und nicht in unmittelbarer Nähe einer Heizquelle (Heizkörper, Heizwände u.a.). +

Empfohlen ist, dass:

- der Raum eine geeignete Lüftung hat,
- der Raum größer um Minimum 50 cm als der höchste Punkt des Geräts ist,
- das Kühlgerät Minimum 50 cm von der Wand aufgestellt wurde.

Während der Arbeit erzeugt das Gerät die Wärme, um sein Abzug zu ermöglichen, soll man eine ungehinderte Luftzirkulation und Lüftung gewährleisten.
Die Installation des Geräts in einem Raum, der Bedingungen nicht erfüllt, verursacht einen Verlust der Garantie
Kühlmöbel wurden mit den elektrischen Gerätetreiber, die eine optimale Ausnűtzung von Möglichkeiten

ausgestattet. Der Hersteller programmiert die Gerätetreiber in Anlehnung an geführte tiefgründige Forschungen dieser Art und Meinungen der Kunden. Es gibt aber die Fälle von Notwendigkeit, für individuelle Bedürfnisse den Gerätetreiber anders zu programmieren, wie z.B. zu hohe Raumfeuchtigkeit oder sehr große Rotation der Ware. Solche Fälle soll man mit dem Hersteller vor dem Kauf besprechen. Gerätetreibermerkzahl wurden in zwei Teilen getrennt:

- erhältlich für den Besitzer,
- erhältlich für den Service (Änderung dieser Parameter kann ausschließlich in Einverständnis des Produzenten vollgebracht werden).

Die Arbeit des Geräts ist total automatisiert. Der Hersteller stellt die Parameter des elektronischen Thermostats so ein , um dem Benutzer eine Möglichkeit der Regelung im Bereich der Temperatur des Innenraums zu versichern (einstellbar durch den Benutzer), sowie erfolgreiche Dämpferentreifung und Kondensatableitung. Eine Art der Einstellung von geforderter Temperatur befindet sich in der Anlage dieser Gebrauchsanweisung dem angebrachten Temperaturregler gemäß. Eventuelle Änderung der Systemparameter, die für den Service erhältlich sind, kann ausschließlich in Einverständnis des Produzenten vollgebracht werden.

Alle durch den Hersteller anwendende Gerätetreiber haben eine Funktion der Handentreifung, die der Benutzer anwenden kann, wenn es nötig ist, den Dämpfer zusätzlich infolge schweren Arbeitsbedingungen des Geräts zu entreifen.

Das Benehmen des Geräts ist genauso bei der Handentreifung sowie bei der automatischen Entreifung.

5. TECHNISCHE DATEN / MERKMALE

Die Tabellen in der Anlage

6. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Kühlschränke (Volltüren)- für die kurz dauernde Aufbewahrung von Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a., dagegen Vitrinen / Glastüren / für die Aufbewahrung und Exposition von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a
2. Tiefkühlschränke - für die Aufbewahrung solchen gefrorenen Lebensmittel wie, Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Fleisch, Obst und Geműse (eignen sich nicht zur Tiefkühlung).

   Tiefkűhlvitrinen - für die Aufbewahrung und Präsentation von gefrorenen Lebensmitteln.
3. Kühlregal – ist ein Gerät für die Präsentation und Verkauf der folgenden Lebensmittel, wie Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Getränke u.a.
4. Kühlvitrinen - ist ein Gerät für die Präsentation und Verkauf der folgenden Lebensmittel, wie Wurstaufschnitt, Milchprodukte, u.a., die mit einer Folie verpackt wurden, und für die kurz dauernde Aufbewahren der Produkten im unteren Teil des Geräts.
5. Gemüsevitrine– ist ein Gerät für Ausgabe und kurz dauernde Aufbewahren der Gemüsesalate verschiedener Art, die sich in den dazu entsprechenden Behälter befinden.

   Der Innenraum und die Behälter wurden aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech hergestellt.

   Das Gerät findet die Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants Gastronomiebetriebe. Montierte Rollen ermöglichen in Abhängigkeit von Bedürfnissen seine leichte Verschiebung.

   Kühltische - für die kurz dauernde Aufbewahren von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Salate, u.a., sowie Getränke und Verarbeitungsprodukte.

   Tiefkühltische - für Aufbewahren der wie oben schon gefrorenen Nahrungsmitteln.
6. Aufsatzkűhlvitrinen - für Ausgabe und kurz dauernde Aufbewahren der Gemüsesalate verschiedener Art, die sich in den dazu entsprechenden Behälter befinden.

   Der Innenraum und die Behälter wurden aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech hergestellt.

   Das Gerät findet die Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe.

   Wenn es nötig ist, kann man das Gerät als freistehendes oder mit dem Kűhltisch zusammengesetztes ausstellen.

   Schränke mit zwei Temperaturen. Tiefkühlteil / unterer Raum/ - für Aufbewahren der schon gefrorenen Nahrungsmitteln, wie Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Fleisch, Obst und Gemüse.

   Kűhlteil / oberer Raum/ - für die kurz dauernde Aufbewahren von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Salate, u.a., sowie Getränke und Verarbeitungsprodukte.
7. Kűhlvitrinen– für das Ausstellen folgender Produkte: Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a.

Der Innenraum (Ausstellteil) wurde aus dem säurebeständigen oder Allublech hergestellt, wenn es nötig ist, kann er mit einer montierten Lampe beleuchtet werden. Die Lampe hat den Schalter.

Es gibt auch eine Möglichkeit, zwischen seitlichen Scheiben eine Glaszwischenetage einzubauen. Sie dient als ein zusätzliches Ausstellteil für leichtere Produkte.

Das Gerät findet Anwendung im Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe,

es kann auf eine Rollenplatte oder frei auf eine andere Konstruktion (z. B. Lade, Tisch) gestellt werden.

8. Kühltheken – für Aufbewahren von Feinfrostwaren verschiedener Art, z. B. Fleischwaren, gefrorene Fische, Obst und Gemüse, sowie eingepacktes Eis. Der Innenraum wurde aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech oder Allublech hergestellt.

Das Gerät findet Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe.

9. Kűhltheke mit niedriger Temperatur – fűr Aufbewahren der Substanzen, Stoffproben, Präparate u.a. verschiedener Art, die eine Temperatur bis – 40oC erfordern (Blutderivate)

Sie findet die Anwendung in verschiedenen Forschungsinstituten, Laboratorien, medizinischen Institutionen und überall, wo die Temperatur bis – 40oC gesenkt werden muss.

7. PACKEN UND TRANSPORT

Der Hersteller schickt das Gerät mit einer Transportpalette zusammen, es wird auch Minimum mit einem Abdeckplatte aus Folie gesichert. Das Gerät sollen Sie in einer arbeitender Position transportieren und von den Verschiebungen sichern.
ACHTUNG!! Während des Transports und der Herübertragung darf man das Gerät in einem mehreren Winkel als 45° nicht beugen, weil das eine Kompressorbeschädigung verursachen kann.

8. INSTALLIEREN UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. Man darf nicht das Gerät ohne einen Schutzsystem gegen einen elektrischen Schlag an das anschließen!!! Das Ger**ä**t wurde mit einem Schutzkabel PE

elektrische Versorgungsnetz
ausgestattet.

2. Vor dem Netzanschließen kontrollieren Sie, ob die angegebene Spannung mit der Netzspannung (Daten auf dem Typenschild) übereinstimmt.
3. Stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels in eine Steckdose so, damit sie sichtbar und leicht für Bedienung wird.

   Verboten ist das Benutzen der Verlängerungsschnur und Steckerfassungen!!!

4. Das Gerät soll aus dem abgesonderten Niederspannungsstromkreis, der mit einem Schutzkabel ausgestattet und mit einer Sicherung nicht größer als 10 A / Regale bis 16 A/ gesichert wurde, versorgt.
5. Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit muss man die Stromversorgung abschalten, und dann denn Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Inbetriebnahme wird nach dem Stecken des Steckers des Anschlusskabels in eine Steckdose, und dann durch das einschalten des Schalters. Die Aufleuchtung des Schalters signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist.

In den Geräten mit niedrigen Temperaturen wird die Wärmflasche des Türraumsieders und des Kondensatabflusses mit dem Sicherspannung 24 V versorgt. Eventuelle Reparaturen der elektrischen Instalation und ein Austausch des Netzkabels darf nur von einem berechtigten Elektriker vorgenommen werden.

9. WARTUNG DES GERÄTS

Vor jeder Wartung oder Reinigung muss man die Stromversorgung mit dem Schalter abschalten, und dann denn Netzstecker aus der Steckdose ziehen!!! Alle Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem berechtigten Personal vorgenommen werden. Die zufällige Einschaltung des Geräts vor einer Person, die das unbewusst machen könnte, soll unbedingt gesichert werden.
Der Innenraum reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm, einem lauwarmen Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel. Anschließend mit klarem Wasser nachwaschen und gut mit einem weichen Tuch abtrocknen. Die Oberflächen reinigen Sie mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie keine körnigen Reinigungsmittel, keine scharfen Tücher, keinen Entferner und keinen Essig.

In jährlichen Abständen das Kondensatoraggregat mit einem Pinsel, einem Staubsauger oder einem Luftkompressor von Staub befreien.

10. STÖRUNGSBESEITIGUNG

In den meisten Fällen ist kein kundendienstlicher Eingriff notwendig und Sie können die Störung selbst beseitigen:

Das Gerät funktioniert nicht

Wurde der Stecker des Anschlusskabels in eine Steckdose gesteckt?
Ist in der Steckdose die Spannung vorhanden (Hat sich die Sicherung durchgebrannt?)?

Das Kühlsystem läuft schon seit längerer Zeit ununterbrochen (signalisiert mit dem Alarm auf der Thermoregleranzeige)

Wurde in der letzten Zeit die Tür geöffnet?
Ist das Gerät mit den Produkten nicht überfüllt oder stört die Einstellung der Waren die Luftzirkulation innen nicht?
Wurden warme nicht abgekühlte Speisen ins Gerät gestellt?
Stimmt der Abstand von der Wand mit der Gebrauchsanweisung überein?
Wurde der Kondensator des Geräts gründlich geputzt?
Arbeitet der Kondensator- , Kühlerventilator?

Das Gerät arbeitet laut

Steht das Gerät waagerecht?
Schwingen die innen gestellte Produkte nicht, wenn ja, dann soll man sie richtig aufstellen?

Das Gerät vereist sich übermäßig

Wurde die Abflussleitung gereinigt?
Wurde ins Gerät übermäßige Menge von feuchten dampfenden Produkten?
War die Tür zu lange geöffnet?
Grenzen die Türdichtung und die Oberfläche aneinander?

11. UMGANG MIT EINEM AUSGEDIENTEN KŰHLGERÄT

Entsorgungshinweise zum Umweltschutz:

Übergeben Sie das ausgediente Gerät der Sammelstelle für solche Haushaltsgeräte. Die aus dem Gebrauch gezogene Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen ausgedienten Haushaltsgeräten gestellt werden.
Die Verpackungsmaterial sollen Sie als Altpapier übergeben.
Polyäthylenbeutel (PE) sollen Sie in den Container für Plastik wegwerfen.
Der richtige Umgang mit einem ausgedienten Kühlgerät ist nicht für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt schädlich. Die Geräte enthalten Kühlmittel und Dämmstoffe, die eine spezielle Zersetzung erfordern.

12. GRUNDSÄTZE DER RICHTIGEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. Stecken Sie den Gerätestecker unbedingt in die geerdete Steckdose.
2. Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand vor der Wand so auf, wie in der Gebrauchsanweisung geschrieben wurde.
3. Decken Sie die Lüftungsöffnungen, die sich zur Luftzirkulation des Aggregates eignen, nicht ab.
4. Sichern Sie die Umgangstemperatur des arbeitenden Geräts, nämlich: +16 bis +25°C - Gerät für Ausstellen (mit Glastür) +16 bis +32°C – Gerät für Aufbewahren (Schränke, Kühltheken), in Tropenversion +16 bis + 43°C
5. Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und regelmäßig belüfteten Raum auf (empfohlene relative Feuchtigkeit beträgt 60 %).
6. Reinigen Sie zyklisch die Abflussleitung von Kondensat, Platten und Rinnen.
7. Die Geräte, die kein automatisches Abtauen besitzen, sollen Sie dann abtauen, wenn die Frostschicht auf dem Verdampfer breiter als 0,5 ist.
8. Sie sollen unbedingt das Kondensatoraggregat für eine freie Luftzirkulation nicht seltener als jeder zweite Monat von Staub befreien.
9. Stellen Sie ins Gerät die zulässige, in der Gebrauchsanweisung angegebene Menge von Produkten auf.
10. Beachten Sie andere Hinweise und Ratschläge aus der Gebrauchsanweisung.

ACHTUNG!

Wenn Sie die oben geschriebenen Hinweise und Ratschläge nicht beachten werden, kann das die Erzielung der zusammengesetzten Parameter, wie geforderte Temperatur, Glas- oder Oberflächenrösten, Wasserumgießen aus der Platte für Triefen, und sogar Beschädigung des Kompressors, verursachen. Diese Fehler werden von der Garantieleistung ausdrücklich ausgeschlossen.

M O D E D ' E M P L O I

Chers Clients,

Nous vous offrons à votre usage des appareils frigorifiques qui remplissent des exigeances de qualité conformes aux standards mondiaux. La securité de produits que vous avez choisis est certifiée par les marques CE et GOST. Nous vous prions de lire bien attentivement le mode d'emploi ci-joint. Il faut attacher l'attention la plus particulière aux consignes qui concernent la securité. Nous vous prions de conserver ce mode d'emploi pour que vous puissiez le consulter également au cours de l'utilisation ultérieure du produit.

Sommaire:

1. Introduction 10

2. Responsabilité et garanties 10

3. Remarques concernantes la securité de l'exploitation convenable 11

4. Fonctionnement correct du matériel 12

5. Données/specificités techniques 13

6. Description générale de l'appareil 13

7. Emballage et transport 14

8. Installation et exploitation de l'appareil 14

9. Entretien de l'appareil 15

10. Conseils pratiques 15

11. Démarche en ce qui concerne les appareils usagés 16

12. Les règles de l'utilisation correcte de l'appareil frigorifique 16

1. INTRODUCTION

Les appareils frigorifiques tels que: les armoires, les vitrines, les tables, les comptoirs, les rayons et les distributeurs sont destinés à la conservation de produits alimentaires préalablement refroidis, à leur exposition et à la vente au détail. Les appareils refrigorifiques tels que : les armoires, les tables, les récipients, les distributeurs de glaces, et les vitrines à congeler, sont destinés à conserver des produits alimentaires préalablement congelés (charcuterie, viande, légumes, fruits) – ils ne servent pas à congeler. La construction de l'appareil assure l'obtention de paramètres optimaux pour l'exploitation d'un type de l'engin donné, à condition de respecter toutes les indications contenues dans ce mode d'emploi. Pour assurer le fonctionnement correct et l'obtention de paramètres les meilleurs que possible, le producteur recommande que les utilisateurs fassent connaissance avec les questions du maintien, de la conservation ainsi qu'avec des questions de base liées avec la sécurité de l'exploitation. L'application stricte des recommendations du mode d'emploi permettra d'éviter des détériorations accidentielles.

2. RESPONSABILITE ET GARANTIES

Le producteur introduit sur le marché les appareils frigorifiques qui sont conformes aux exigeances de la sécurité, ne menacent pas la sécurité de gens, d'animaux ni de biens à condition de les avoir installés correctement, de les entretenir dans un état technique convenable et de les utiliser conformément à leur destination. Le producteur place l'étiquette réglementations propices.

Ne sont pas sous garantie :

- les détériorations arrivées pendant le transport, pendant le chargement et le déchargement (il faut

CE sur les appareils ce qui confirme que les engins sont conformes aux

adresser des prétentions aux services de transport),
- les détériorations ou les défauts causés par l'installation ou la mise en marche d'une manière inconvenante, qui n'est pas conforme au mode d'emploi, manque de conservation (Par exemple manque du nettoyage du condenseur),
- les détériorations de l'équipement électrique, y compris pannes de moteur causées par la baisse de la tension,
- les détériorations causées par le maniement inconvenable et qui n'est pas conforme au mode d'emploi,
- vitres, ampoules et lampes fluorescentes qui ont subi des endommagements pendant le transport et l'exploitation de l'appareil,
- plomb du tube de chauffage,
- remise de la charnière du portillon.

Les réparations des appareils dans la période couverte par la garantie :

- doivent être réalisées par le service autorisé (la réalisation des réparations par des personnes non autorisées entraîne la perte de la garantie) ;
  Il faut déclarer des pannes au vendeur de l'appareil
- En déclarant des pannes il faut présenter : la description du problème, le type de l'appareil, le numéro de la fabrication et la date de l'achat.

Le producteur assure à l'utilisateur la possibilité de l'achat de pièces de rechange aux appareils utilisés dans la période d'au moins 5 ans après avoir arrêté la production.

Pour assurer le fonctionnement habile et securisé de l'appareil :

► utilisez uniquement des points de service autorisés
► utilisez uniquement des pièces de rechange originales

3. REMARQUES CONCERNANTES LA SECURITE DE L'EXPLOITATION CONVENABLE

L'appareil est conçu pour être manié uniquement par des personnes majeures. Il est inadmissible que les enfants jouent à la proximité de l'engin en marche ainsi que l'engin en marche soit utilisé pour jouer avec.

Recommandations pour l'utilisateur :

- après avoir reçu l'appareil vérifiez son état technique et son équipement conformément au mode d'emploi. Avertissez le vendeur sous 24 heures de chaque endommagement eventuellement constaté ;
- placez l'appareil bien horizontalement sur la place de l'utilisation, si l'engin possède des roulettes – bloquez les freins ;
- maintenez l'appareil en bon état technique ;
- les produits destinés à conserver ou à exposer dans les appareils de congélation doivent être placés à l'intérieur dans l'état refroidi jusqu'à la temperature de la conservation ;
- les produits destinés à conserver ou à exposer dans les appareils refrigorifiques doivent être placés à l'intérieur dans l'état congelé jusqu'à la température de la conservation ;
- ne surchargez pas l'appareil, c'est-à-dire veillez pour que le chargement de produits soit conforme aux données techniques, respectez la charge admissible de rayons ;
- remplissez l'intérieur de l'appareil frigorifique/de congélation après l'avoir préalablement refroidi ;
- rangez des produits de la façon à rendre possible la circulation de l'air par l'évaporateur et à l'intérieur de l'appareil ;
- n'oubliez pas d'enlever l'eau qui s'accumule dans le récipient destiné à la liquéfaction (sauf dans les appareils équipés d'un évaporateur de liquides) ;
- lavez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau avec l'addition d'un lessive, en utilisant un chiffon mou ou une éponge, après avoir debranché l'engin du réseau électrique ;
- époussetez la superficie du front du condenseur tous les deux mois, dans le cas d'une pollution plus importante faites-le plus souvent ;
- ouvrez le portillon pour le temps le plus court que possible ;
- utilisez seulement l'équipage et l'armature fournis avec l'appareil frigorifique ;
- au cas où les armoires (surtout celles de congélation) sont rangées en chaîne il faut garder la distance d'au moins 10 cm entre elles ;
- en cas d'une panne, débranchez l'appareil de l'électricité et demandez la réparation ;
- le producteur recommande l'instruction des utilisateurs de l'appareil au domaine du maniément ainsi qu'au domaine de questions de sécurité de l'hygiène du travail ;
- branchez l'appareil uniquement dans un réseau d'électricité qui est muni d'un système anti-électrocution fonctionnant habilement ;

Il est interdit de :

- brancher l'appareil dans un réseau d'électricité sans avoir vérifié si son système anti-électrocution fonctionne correctement ;
- conserver des produits abîmés ;
- mettre des produits chauds à l'intérieur de l'appareil frigorifique ;
- mettre des produits non-congelés à l'intérieur de l'appareil de congélation ;
- couvrir ou cacher des orifices de ventilation de l'appareil ;
- pencher l'appareil sous l'angle dépassant 45° et si c'était indispensable il faut attendre au moins une heure avant de rebrancher l'engin pour que l'huile recoule vers le compresseur ;
- conserver les produits fins sans emballage plus longtemps que trois jours ;
- conserver les produits qui provoquent les processus de la corrosion accelerée (les acides, les bases)
- soulever et transporter les comptoirs frigorifiques en les tenant par les côtés en matières plastiques ;
- ranger les vitrines en plein courant d'air ;

- ranger les appareils près de sources de la chaleur ;
- il est interdit de conserver les produits alimentaires au caractère acide dans les appareils dont les intérieurs sont fabriqués en alluminium. Utilisez dans ce but les appareils fabriqués en plaques résistantes aux acides ;

4. FONCTIONNEMENT CORRECT DU MATERIEL

On peut exploiter les appareils frigorifiques dans les pièces ventilées dans les champs de la température de l'entourage suivants :

► les comptoirs et les vitrines frigorifiques et refrigorifiques de +16º jusqu'à +25ºC et l'humidité relative ne depassant pas 55%, en version tropicale de +16º jusqu'à +32ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%.

► les armoires et les récipients de congélation de +16º jusqu'à +32ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%., en version tropicale de +16º jusqu'à +43ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%.

► les vitrines frigorifiques de +16º jusqu'à +25ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%.

► les tables frigorifiques et de congélation de +16º jusqu'à +32ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%.

► les tables frigorifiques en version tropicale de +16º jusqu'à +43ºC et l'humidité relative ne depassant pas 60%.

L'utilisateur devrait situer l'appareil dans un endroit le plus frais de la pièce pour assurer les meilleures conditions du travail de l'appareil. Il ne faut pas que l'appareil soit exposé à l'action des rayons solaires, de précipitations atmosphériques, il ne faut pas qu'il soit placé près de la source de la chaleur (les radiateurs, les murs avec le chauffage intérieur etc.)

Il est recommandé que :

- la pièce possède la ventilation convenable ;
- la pièce soit d'au moins 50 cm plus haute que le point le plus élevé de l'appareil ;
- l'appareil frigorifique soit placé à 10 cm au minimum de murs de la pièce.

L'appareil en marche produit de la chaleur, il faut rendre possible la circulation libre de l'air et la ventilation pour permettre son évacuation.

L'instalation de l'appareil dans la pièce qui n'est pas conforme aux exigeances décrites là - dessus entraîne la perte de la garantie.

Les appareils frigorifiques sont équipés de commandes électroniques qui assurent la mise à profit optimale d'un type de l'appareil donné. Le producteur programme des commandes en s'appuyant sur des recherches prespicaces menées ainsi que sur les opinions des destinataires. Pourtant il peut arriver la nécessité de la reprogrammation de commandes conformément aux besoins individuels du client, comme par exemple l'humidité trop élevée de la pièce ou bien la rotation des produits très importante. Dans ces cas-là il faut se mettre d'accord avec le producteur avant l'achat de l'appareil. Les réglages des commandes sont divisés en deux groupes :

- accessibles à l'utilisateur
- accessibles aux services (le changement de ces paramètres peut être effectué uniquement avec l'accord du producteur).

Le fonctionnement de l'appareil est entièrement automatique. Le producteur règle les paramètres du thermostat électronique de la manière à assurer à l'utilisateur la possibilité du réglage du champs de la température de l'intérieur (reglé par l'utilisateur) ainsi que le dégivrage efficace de l'évaporateur et l'évacuation des liquides. La façon de reglage de la température desirée est disponible dans l'annexe de ce mode d'emploi conformément à la commande de la température appliquée. Le changement eventuel des paramètres du système qui est accessible aux services peut être effectué uniquement avec l'accord du producteur.

Toutes les commandes appliquées par le producteur possèdent la fonction du dégivrage manuel.

L'utilisateur peut profiter de cette fonction s'il y a la nécessité du dégivrage supplementaire de

l'évaporateur qui est causé par les conditions difficiles de l'exploitation de l'appareil. Le comportement de l'appareil est le même au cas du dégivrage manuel et automatique.

5. DONNEES/SPECIFICITES TECHNIQUES

Les tableaux se trouvent dans l'annexe.

6. DESCRIPTION GENERALE DE L'APPAREIL

1. Les armoires frigorifiques (à portillon plein) sont destinées à la conservation brève des produits alimentaires tels que: les produits laitiers ou la charcuterie etc ; emballés en film, tandis que les vitrines (à portillon vitré) à la conservation et à l'exposition des produits alimentaires tels que : les produits laitiers ou la charcuterie etc, emballés en film.

2. Les armoires de congélation sont destinées à la conservation des produits alimentaires congelés tels que: les produits laitiers, la charcuterie, la viande, les légumes et les fruits (elles ne servent pas à la congélation)

Les vitrines de congélation sont destinées à la conservation et à l'exposition des produits alimentaires congelés.

3. La vitrine frigorifique du type est un appareil destiné à l'exposition et à la vente des produits alimentaires tels que : les produits laitiers, la charcuterie, les boissons etc.

4. Le comptoir frigorifique du type est un appareil destiné à l'exposition et à la vente des produits alimentaires tels que : les produits laitiers, la charcuterie etc, emballés en film, et pour la conservation frigorifique brève des produits dans la partie inférieure de l'appareil.

5. Le distributeur des salades de légumes est un appareil destiné à la distribution et la conservation frigorifique brève de différentes salades de légumes qui se trouvent à l'intérieur des bacs convenablement amenagés dans ce but.

L'intérieur et les bacs sont realisés en plaques résistantes aux acides qui sont admises au contact avec la nourriture.
L'appareil peut être utilisé dans les épiceries, les bars, les restaurants et d'autres établissements gastronomiques. L'engin est equipé en roulettes qui permettent de le déplacer facilement selon es besoins.

6. Les tables frigorifiques sont destinées à la conservation brève des produits alimentaires tels que: les produits laitiers, la charcuterie, les salades etc. emballés en film, ainsi que des boissons et des produits transformés.

Les tables de congélation sont destinées à la conservation des produits alimentaires comme là-dessus mais préalablement congelés.

7. Les rehausses frigorifiques sont destinées à la distribution et à la conservation brève de différentes salades de légumes. On place des saladaes dans les bacs convenablement amenagés dans ce but.
L'intérieur de la rehausse ainsi que les bacs sont realisés en plaques resistantes aux acides qui sont admises au contact avec la nourriture.
L'appareil peut être utilisé dans les épiceries, les bars, les restaurants et d'autres établissements gastronomiques.
Selon les besoins on peut exposer l'appareil comme une pièce isolée ou bien combinée avec la table frigorifique .

8. Les armoires à deux températures. La partie refrigorifique (la chambre inférieure) est destinée à la conservation des produits alimentaires congelés tels que : les produits laitiers, la charcuterie, la viande, les légumes et les fruits.
La partie frigorifique (la chambre supérieure) est destinée à la conservation brève des produits alimentaires tels que: les produits laitiers, la charcuterie, les salades etc. emballés en film, ainsi que des boissons et des produits transformés.

9. Les vitrines frigorifiques sont destinées à l'exposition des produits alimentaires tels que: les produits laitiers, la charcuterie etc. L'intérieur de la vitrine (la partie de l'exposition) est realisé en plaques résistantes aux acides ou en aluminium, selon les besoins éclairé par une lampe qui possède son propre interrupteur. Optionnellement on peut installer un rayon en verre entre les vitres latérales. Il constitue une espace d'exposition supplémentaire pour les produits plus légers. L'appareil peut être utilisé dans les épiceries, les bars, les restaurants et d'autres établissements gastronomiques. L'engin est monté sur un socle déplaçable ou isolement sur une autre construction (par exemple le comptoir, la table etc.)

10. Les bacs refrigorifiques sont destinés à la conservation de différents produits congelés par exemple la viande et ses produits transformés, les poissons surgelés, les fruits et les légumes. L'intérieur du bac est realisé en plaques resistantes aux acides ou en aluminium qui sont admises au contact avec la nourriture.
L'appareil peut être utilisé dans les épiceries, les bars, les restaurants et d'autres établissements gastronomiques.

11. Le bac refrigorifique aux températures basses est destiné à la conservation de toutes sortes de substances, des échantillons de matériaux, des préparations, par exemple celles qui exigent la température jusqu'à – 40 ºC (les préparations à la base du sang).
Il peut être utilisé dans les instituts de recherche, les laboratoires, les établissements de services de la santé et partout où l'on exige l'abaissement de la température jusqu'à la valeur mentionnée là-dessus.

7. EMBALLAGE ET TRANSPORT

Le producteur envoe l'appareil sur une palette de transport protegée avec une housse en film au minimum.

ATTENTION !!! Pendant le transport et le déplacement ne pas pencher l'appareil sous l'angle dépassant 45˚ parce que cela peut causer l'endommagement du compresseur.

8. INSTALLATION ET EXPLOITATION DE L'APPAREIL

1. On ne peut pas brancher l'appareil au réseau d'électricité sans avoir verifié si son système anti-éléctrocution fonctionne correctement !!! L'appareil est equipé en cable préventif PE.
2. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique il faut vérifier la concordance de la tension dans le réseau avec la tension qui alimente l'appareil (Les données sur le tableau des caractéristiques)
3. La jonction de l' appareil à la prise de courant doit être effectuéede la façon à rendre la fiche du cable visible et accessible aux utilisateurs.
   Il est inadmissible d' utiliser les rallonges électriques ou des prises multiples !!!
4. L' appareil doit être alimenté du circuit de la tension basse individuel muni d' un câble préventif et protegé avec un plomb ne dépassant pas 10 A (les rayons jusqu'à 16 A).
5. Avant d'entreprendre les actions de la conservation ou du nettoyage quelconques il faut débrancher l'appareil avec l'interrupteur et ensuite retirer la fiche de la prise du courant.

La mise en marche de l'appareil a lieu après la mise de la fiche dans la prise d'électricité et après la mise en circuit. L'allumage de l'interrupteur signale la mise en marche de l'appareil.

Dans les appareils aux températures basses le rechaud du portillon et le rechaud de l'écoulement des liquides sont allimentés par la tension sécurisée de 24 V.

La réparation eventuelle de l'instalation électrique et le changement du câble de la jonction peuvent être effectués uniquement par un électricien autorisé.

9. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant d'entreprendre les actions de la conservation ou du nettoyage quelconques il faut débrancher l'appareil avec l'interrupteur et ensuite retirer la fiche de la prise du courant.

Toutes les réparations et les travaux de conservation doivent être effectués par le personnel autorisé à cela.

Il faut impérativement se précautionner contre la mise en marche de l'appareil par une personne non-intentionnelle.

Il faut nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une éponge humide, mouillée avec de l'eau chaude et/ou un détergent neutre.

Rincer et essuyer avec un chiffon mou. Ne pas utiliser des caustiques. Laver les parties extérieures avec un chiffon mou, mouillé avec de l'eau. Ne pas utiliser des pâtes, des lavettes rapeuses, des détachants ni de vinaigre.

Il faut nettoyer le condenseur dans les delais definis en utilisant le pinceau, l'aspirateur ou le compresseur de l'air comprimé.

10. CONSEILS PRATIQUES

Si l'appareil frigorifique ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler les services, veuillez bien vérifier indépendamment s'il n'arrive pas une des situations suivantes :

L'appareil frigorifique ne marche pas

► est-ce que le câble de la jonction est branché à la prise du courant ?

► est-ce qu'il y a de la tension dans la prise du courant (est-ce que le plomb n'a pas sauté) ?

La température dans l'appareil s'est elevée brusquement (c'est signalé par une alarme sur l'affichage du thermoréglage).

► est-ce que le portillon de l'appareil était ouvert souvent dernièrement ?

► est-ce que l'appareil n'est pas surchargé de produits ou bien est-ce que la disposition des produits n'empêche pas la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil ?

► est-ce qu'on n'a pas mis dans l'appareil des produits chauds, non refroidis ?

► est-ce que la distance entre l'appareil et le mur est conforme aux indications du mode d'emploi ?

► est-ce que le condenseur de l'appareil a été dûment nettoyé ?

► est-ce que la ventilation du condenseur et du radiateur fonctionne ?

L'appareil frigorifique travaille bruyamment

► est-ce que l'appareil est installé bien horizontalement ?

► est-ce que ce bruit n'est pas causé par des vibrations des produits rangés à l'intérieur de l'appareil ? Si c'est le cas il faut les ranger convenablement.

L'appareil frigorifique est glacé excessivement

► est-ce que les conduites d'écoulement sont nettoyées ?

► est-ce qu'on n'a pas mis dans l'appareil la quantité excessive de produits humides, fumants ?

► est-ce que le portillon n'a pas été ouvert longtemps ?

► est-ce que les joints du portillon sont contigus au corps de l'appareil ?

11. DEMARCHE EN CE QUI CONCERNE LES APPAREILS FRIGORIFIQUES USAGES

Protège l'environnement !

L'utilisateur est obligé de rendre l'appareil usagé à l'endroit du stickage convenable. Les appareils retirés de l'usage ne peuvent pas être placés ensemble avec d'autres déchets provenants du ménage.

Il faut transmettre des emballages en carton pour la maculature.

Il faut jeter des sacs en polyethylène (PE) dans un conteneur destiné au plastic.

La façon d'agir convenable envers les appareils frigorifiques usagés permet d'éviter des conséquences nuisibles pour la santé des hommes et pour l'environnement qui pourraient constituer un effet de la présence des composants dangereux ainsi que le stockage et le recyclage convenable de ce matériel.

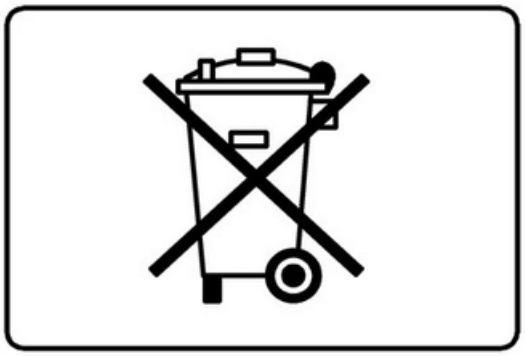
12. LES RÈGLES DE L'UTILISATION CORRECTE DE L'APPAREIL FRIGORIFIQUE

1. Brancher l'appareil impérativement à la prise du courant munie d'une prise de terre protectrice.
2. Installer l'appareil à la distance de mur convenable precisée dans le mode d'emploi.
3. Ne pas couvrir les orifices d'entrée et de sortie qui servent à la circulation de l'air qui refroidit le condenseur dans la chambre de l'ensemble.
4. Maintenir la température de l'entourage de l'appareil frigorifique mis en marche entre :
   +16 et +25°C l'appareil destiné à l'exposition (vitré)
   +16 et +32°C l'appareil destiné à la conservation (les armoires, les bacs) en version tropicale de +16 à + 43°C.
5. Installer l'appareil dans une pièce sèche et aérée (l'humidité relative conseillée - 60%)
6. Déboucher de temps en temps des conduites qui évacuent des liquides par le nettoyage de plateaux et de petites gouttières.
7. Dans les appareils sans le dégrivrage automatique il faut réaliser le dégrivrage quand la couche de la givre sur l'évaporateur dépasse 0,5 cm.
8. Il faut impérativement épousseter, au moins une fois pour deux mois, des ailettes du compresseur dans la chambre de l'ensemble pour assurer la circulation libre de l'air.
9. Ne pas dépasser la quantité du chargement de la chambre de l'appareil frigorifique qui est precisée dans le mode d'emploi pour l'utilisateur.

10. Respecter d’autres indications et recommendations formulées dans le mode d’emploi pour l’utilisateur.

ATTENTION !

La non observation des recommendations indiquées là-dessus peut être la cause de ne pas atteindre les paramètres voulus, tels que la température, et peut causer de la rosée sur les vitres ou bien sur le cadrage extérieur, le trop-plein d’eau sur les plateaux de dégouttement ou même l’endomagement du compresseur et ces défauts ne peuvent pas constituer l’objet des revendications à titre de la garantie.



OPERATING INSTRUCTION

Dear Customers!

We deliver for you to use the refrigerating devices meeting high quality requirements responding to world standards. The safety of the product you chose is confirmed by "CE" and "GOST"markings.

Please read the present operating instruction carefully. Special attention should be paid to safety guidelines. Please keep the operating instruction to use it also during the later operation of the device.

Table of Contents:

1. Introduction 19
2. Responsibility and warranties 19
3. Remarks concerning safety and proper operation..... 19
4. Proper operation of the device 20
5. Data / technical features 21
6. General description of the device 21
7. Packaging and transport 22
8. Installation and exploitation of the device 23
9. Device maintenance 23
10. Practical suggestions 23
11. Recycling the used refrigerating devices 24
12. Proper exploitation rules of refrigeration device 24

1. INTRODUCTION

Refrigerating devices like: cases, glass cases, tables, counters, shelves, dispensers are designed for storing of previously cooled food products, to display them and sell them in retail. Freezer devices, like: cases, tables, containers, ice-cream dispensers, freezer glass cases are designed for storing of previously frozen food products (pork-butcher's products, meat, vegetables, fruits), they are not designed for freezing food products. Structure of the device ensures getting the optimal exploitation parameters for the given type of the device, on condition of adherence to all the suggestions included in the present instruction. In order to ensure proper functioning and getting the best possible parameters, the producer suggests the users to get familiar with operation and maintenance of the device and basic issues concerning operational safety. Thorough compliance with suggestions of instruction will help to eliminate accidental damage.

2. RESPONSIBILITY AND WARRANTIES

Producer introduces to market the refrigeration devices compliant with safety requirements, not endangering the safety of people, animals and property provided their correct installation, proper technical maintenance and operation according to purpose.
The producer places the CE marking on device that confirms the equipment conformity to adequate law regulations.

The following are not warranted:

- damage during transport, during loading and offloading (in such conditions the claims should be issued to the company transporting the device),
- damage or malfunctions caused by the connection or startup that are improper or not compliant with instruction, lack of maintenance (for example, cleaning the condenser),
- damage of electrical equipment, including the engines, caused by drop of voltage,
- damage caused by improper maintenance, not compliant with operating instruction,
- window panes, bulbs and fluorescent lamps damaged during transport and exploitation of the device,
- heating wire fuse
- repositioning of the door hinges.

Device repairs during warranty period:

- should be performed by authorized service;
  service performed by unauthorized people results in void of warranty
- the repairs should be reported to seller of the device;
- in the report, please include: problem description, device type, factory number and date of purchase.

The producer provides the user with spare parts for the devices used during at least five years from production discontinuation.

In order to ensure efficient and safe functioning of the device, you are required to:

use only AUTHORIZED service,
use only GENUINE spare parts.

3. REMARKS CONCERNING SAFETY AND PROPER OPERATION

The device is designed to be operated by adults only. The child play in the vicinity of the working device is inadmissible, all the more using the device in operation to play.

Advice for the user:

- after receiving the device, check its technical condition and equipment according to the operating instruction; report possible damage to the seller within 24 hours;
- level the device in the operating place, if it is wheeled, block the brakes;
- maintain the device in good technical condition;
- the products to be stored or exposed in refrigerating device should be placed cooled to storage temperature;
- the products to be stored or exposed in freezing device have to be placed in the device frozen to storage temperature;
- do not overload the device, i.e. watch the load to be compliant with technical data, watch the admissible payload of shelves;
- fill the refrigerating / freezing device interior after its initial cooling;
- place the products in a way to enable the air circulation in evaporator and inside the device;
- you should remember to remove water gathering in the condensate container (excluding the devices equipped with condensate evaporator);
- clean the device interior with water solution of dish washing liquid, using soft cloth or sponge, previously switching off the mains.
- dust the front surface of the condenser every two months, in case of heavier dustiness do it more frequently;
- open the door for the shortest possible time;
- use only the equipment delivered with refrigerating device;
- in case of placing the cases in a row (especially freezing ones), allow the clearance of minimum 10 centimeters between them. Not allowing such clearance will cause an ice buildup between cases;
- in case of damage, disconnect mains and call service;
- the producer suggests training of the personnel operating the device in the range of device operation, as well as in the range of basic issues of safety and hygiene of work;
- connect the device to the mains network equipped with efficient equipotential switch system.

It is forbidden to:

- connect the device to mains without ensuring of efficient equipotential switch system,
- store spoiled products,
- place warm products inside working chamber of refrigerating device,
- place unfrozen products to freezing device,
- cover and block the ventilation holes of the device,
- tilt the device more than 45°, but if it was necessary, wait about 1 hour before starting the device, allowing the compressor oil to flow down,
- store delicatessen products without packaging for more than 3 days,
- store the products causing accelerated corrosion process (acids, bases),
- lift and transport the refrigerator counters holding them by plastic edges,
- place the shelves in drafts,
- place the devices near heat sources.
- in devices, the interior of which is finished with aluminum it is forbidden to storefood products of acidic character. Use only the devices made of acid-resistant steel for this purpose.

4. PROPER OPERATION OF THE DEVICE

Refrigerating devices can be exploited in a ventilated room in the following environment temperature ranges:

counters, refrigerator and freezer glass cases from +16 to +25°C and relative humidity not exceeding 55%, in tropical version from +16 to +32°C and relative humidity not exceeding 60%,

freezer cases and containers from +16 to +32°C and relative humidity not exceeding 60%, in tropical version from +16 to +43°C and relative humidity not exceeding 60%.

refrigerator shelves from +16 to +25°C and relative humidity not exceeding 60%.

refrigerator and freezer tables from +16 to +32°C and relative humidity not exceeding 60%,

refrigerator tables in tropical version from +16 to +43°C and relative humidity not exceeding 60%

To assure the best working conditions for the device, the user should locate the device in the coldest place of the room. The device should not be exposed to direct operation of sunlight, precipitation; it should not be located near heat sources (heaters, heating walls, etc.). +

It is recommended to:

– – have a proper ventilation in the room,

– have a minimum 50 centimeters clearance between highest point of device and ceiling of the room,

place the refrigeration device at least 10 centimeters from the wall of the room.

Device in operation generates heat, to enable its dissipation air circulation and ventilation should be provided.

Installation of the device in the room not meeting the above requirements voids warranty.

Refrigeration devices are equipped with electronic controllers, providing optimal utilization of properties of the given type of device. The producer programs the controllers based on thorough type research held and opinions of the users. Still, there are occurrences when it is necessary to reprogram the controller based on individual user requirements, like for example room humidity too high or very intensive rotation of products. Such cases are to be agreed with the producer before the purchase of the device. Controller settings are divided into two groups:

- accessible for user
- accessible for service (change of these parameters can be performed only by consent of the producer).

The operation of the device is fully automated. The producer sets the parameters of electronic thermostat in a way to provide the user with possibility to regulate the temperature range of the interior (regulated by the user), as well as effective evaporator defrosting and condensate removal. The way of setting of the desired temperature is given in the appendix to the present instruction, for the used temperature regulator, respectively. Eventual change of system parameters accessible for service can be performed only by consent of the producer.

All controllers used by the producer have the option of manual defrosting available to user, if there is a need of additional defrosting of the evaporator caused by hard operation conditions of the device. The behavior of the device is the same with manual and automatic defrosting.

5. DATA / TECHNICAL FEATURES

Tables enclosed.

6. GENERAL DESCRIPTION OF THE DEVICE

1. Refrigerator cases (full door) are designed for short-term storing of food products, like: foiled dairy and pork-butcher’s products etc., and glass cases (paned door) for storing and exposing of food products like: foiled dairy and pork-butcher’s products etc.
2. Freezer cases and are designed for storing of frozen food products, like: dairy and pork-butcher’s products, meat, vegetables and fruits (they are not used for freezing).

Freezer glass cases WSN-...S are designed for storing and exposing of frozen food products.

3. Refrigerator shelves is a device designed for exposing and sale of food products like dairy, pork-butcher's products, beverages etc.
4. Refrigerating counter type is a device designed for exposing and sale of foiled food products like dairy, pork-butcher's products for short-term cold storing of products in the lower part of the device.
5. Vegetable salad dispenser is a device designed for dispensing and short-term storing of various vegetable salads held in specially designed containers.

   The interior and containers are made of acid-resistant steel permitted for food contact.

   The device can be used in groceries, bars, restaurants and gastronomic sites. Installed traction wheels, depending on the need, allow for its easy relocation.
6. Refrigeration tables are designed for short-term storing of foiled food products, like: dairy and pork-butcher's products, salads etc., as well as beverages and processed food.

   Freezer tables for storing of food products as above, previously frozen.
7. Refrigeration level raisers are designed for dispensing and short-term storing of various vegetable salads. The salads held in specially designed containers.

   The interior of the level raiser and containers are made of food-contact acid-resistant steel.

   The device can be used in groceries, bars, restaurants and gastronomic sites.

   Depending on the need, the device can be exposed as stand-alone or set together with refrigeration table.
8. Two-temperature cases. Freezer part (lower chamber) is designed for storing of frozen food products, like: dairy, pork-butcher's products, meat, vegetables and fruits.

   Refrigeration part (upper chamber)) is designed for short-term storing of foiled products, like: dairy, pork-butcher's products, salads, etc. as well as beverages and processed food.
9. Refrigeration glass-cases are designed for exposing food products like: dairy, pork-butcher's products, etc.

   Glass-case interior (exposure part) is made of acid-resistant steel or aluminum, lighted, depending on the need, with mounted lamp with separate switch.Optionally, between side glass panes a glass shelf can be mounted, constituting additional exposing part for lightweight products.

   The device can be used in groceries, bars, restaurants and gastronomic sites, mounted on traction base or standing on other construction (for example counter, table, etc.).
10. Freezer containers are designed for storing of various frozen products, for example meat and its products, frozen fish, fruits and vegetables and packed ice-cream. The interior of the container is made of food-contact, acid-resistant steel or aluminum. The device can be used in groceries, bars, restaurants and gastronomic sites.
11. Low-temperature freezer container is designed for storing of all types of substances, material samples, preparations etc. requiring temperature to – 40oC (haematogenous preparations).It is used in research institutes, laboratories, healthcare institutions and everywhere the lowering of temperature to the given value is needed.

7. PACKAGING AND TRANSPORT

The producer sends the device with a transport pallet, protected with foil cover at minimum. The device should be transported in working position, protected against displacement.

ATTENTION!! During transport and relocation, do not tilt the device more than 45°, because this can cause damage to the compressor.

8. INSTALLATION AND EXPLOITATION OF THE DEVICE

1. It is not allowed to switch the device on without efficient equipotential switch system!!! The device is equipped with protective PE cord.
2. Before connecting mains to the device, check the voltage conformity between device and network (data on rating plate).
3. Connecting the device to electrical network should be done in such a way that the plug is visible and easily accessible for service.
4. It is inadmissible to use extensions and branch-joints!!!
5. The device should be powered from separate low-voltage circuit equipped with protective cord and protected with fuse up to 10 A (shelves up to 16A).
6. Before commencing any maintenance or cleaning activities, switch the device off, and then remove the plug from power outlet.

The device is started by inserting the plug into power outlet and then switching the power on. The lighting of the switch signals the device in operation.
In low-temperature devices the door frame heater and condensate outlet heater are powered with safe voltage 24V.
Eventual repairs of electrical installation and replacement of power cord can be done only by certified electrician.

9. DEVICE MAINTENANCE

Before commencing any maintenance or cleaning activities, switch the device off, and then remove the plug from power outlet!!!
All repairs and maintenance should be performed by authorized personnel only. You should absolutely protect yourself against accidental switching the device on by unaware persons.
The interior of the device should be cleaned with wet sponge, damped with warm water and/ or neutral detergent. Rinse and wipe dry with a soft cloth. Do not use abrasive agents. Clean external parts with soft cloth damped with water. Do not use polishes, abrasive washing pads, stain removers or vinegar.

Clean the aggregate condenser in defined periods using brush, duster or compressed air.

10. PRACTICAL SUGGESTIONS

If refrigeration device is not working properly, before calling service check the occurrence of the situations described below:

refrigeration device is not working
is the mains cord plugged into power outlet?
is the outlet powered (is the fuse not blown)?
the temperature in device has risen rapidly (signaled with alarm on thermal regulator display)
has the device door been opened often recently?
is the device not overloaded with products or does the placement of products not hamper the air circulation inside the device?
has the device not been loaded with hot, not cooled products?
is the device clearance from walls similar to the one given in instruction?

has the condenser been cleaned properly?
are the ventilators of condenser and cooler working?

refrigeration device is working loudly
is the device leveled?
are the products inside the device not vibrating, if yes, they should be placed properly?

the refrigeration device covers with ice excessively
have the outflow lines been cleaned? has the device not been loaded with excessive amount of damp, steaming products? has the door not been open for a prolonged time? do the door gaskets adhere to the trunk properly?

11. RECYCLING THE USED REFRIGERATING DEVICES

Care for the environment!

The user is obliged to return the used device to the proper storage depot. The devices withdrawn from usage cannot be placed together with other household waste.

Cardboard packaging should be recycled.

Polyethylene (PE) sacks should be placed in the container for plastics.

Proper proceeding with used up refrigeration equipment contributes to avoidance of harmful consequences to people's health and natural environment, resulting from presence of dangerous components, and proper storage and processing of this equipment.

12. PROPER EXPLOITATION RULES OF REFRIGERATION DEVICE

1. Connect the device only do the zeroed mains outlet.
2. Place the device in a proper distance from the wall, described in operating instruction.
3. Do not cover intake and outlet holes in aggregate chamber, serving the circulation of air cooling the condenser.
4. Provide operating refrigeration device with the environment temperature in the following ranges:
   +16 to +25°C device for exposure (window-paned)
   +16 to +32°C device for storage (cases, containers), in tropical version +16 to +43°C
5. Place the device in a dry and drafty room (recommended relative humidity 60%).
6. Periodically, make the condensate outflow channels permeable by cleaning the trays and troughs.
7. In devices with no automatic defrosting, do a manual defrosting when the layer of frost on the evaporator exceeds 0.5 cm.
8. You should unconditionally dust the condenser fins in the aggregate chamber to provide free airflow, at least every two months.
9. Do not exceed chamber load capacity of refrigeration device given in operating instruction.
10. Observe the other suggestions and recommendations given in operating instruction.

ATTENTION!

Non-observance of the suggestions given above may result in non-reaching the assumed parameters, like desired temperature, bedewing of windows or external housing, water overflow from drip tray, and even compressor damage. These failures cannot be claimed by virtue of warranty.

MANUALE PER ISTRUZIONI D'USO

Spettabili Clienti !
Mettiamo a Vostra disposizione gli apparecchi refrigeratori che soddisfanno alte esigenze di qualità e corrispondono agli standard mondiali. La sicurezza del manufatto da Voi scelto è confermata dal simbolo CE e GOST.
Vi preghiamo di leggere attentamente il presente manuale d'uso dedicando una particolare attenzione alle indicazioni di sicurezza. Il presente manuale deve essere conservato e sfruttato anche per un'eventuale futuro utilizzo dell'apparato.

Indice:

1. Prefazione 26
2. Responsabilità e garanzie 26
3. Avvertenze di sicurezza e uso corretto 27
4. Funzionamento corretto d'apparecchio 28
5. Dati/tratti tecnici 28
6. Descrizione generale 29
7. Imballaggio e trasporto 30
8. Istallazione e uso 30
9. Manutenzione d'apparato 30
10. Consigli pratici 31
11. Smaltimento di apparati refrigeratori usati 31
12. Avvertimenti per una corretta utilizzazione degli apparecchi refrigeranti 31

1. PREFAZIONE

I refrigeratori come: armadi, vetrine, tavoli, banchi, scaffalature, distributori sono stati concepiti per conservare i prodotti alimentari precedentemente preraffreddati, nonchè per l'esposizione e vendita di essi nel commercio al dettaglio.
I congelatori come: armadi, tavoli, contenitori, distributori di gelati, vetrine sono stati ideati per conservare i prodotti alimentari precedentemente congelati (prodotti di salumeria, carne, frutta, verdura), (non servono per congelare).
La costruzione dell'apparecchio garantisce l'ottimalizzazione dei parametri d'utilizzo per il particolare tipo di macchina, a condizione che siano state rispettate tutte le indicazioni contenute nel presente manuale. Per garantire un corretto funzionamento e avere i parametri migliori, il produttore raccomanda agli utenti di acquisire, nell'ambito dell'utilizzo, la conoscenza, la manutenzione e i concetti basilari legati alla sicurezza d'utilizzo. L'adozione delle indicazioni incluse nel presente manuale permetterà di eliminare i guasti accidentali.

2. RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Il produttore introduce nel mercato apparecchi refrigeranti che rispondono alle esigenze di sicurezza e non provocano il rischio di infortuni a persone, animali e cose a condizione che siano ben installati, mantenuti in un corretto stato tecnico e utilizzati conformemente ai fini per i quali sono stati costruiti.

Il produttore fornisce ogni apparecchio del simbolo CE il quale conferma la conformità dello stesso alle leggi vigenti.

Non sono soggetti alla garanzia:

- Guasti effettuati durante trasporto, carico e scarico (in tale caso le pretese vanno avanzate all'ente responsabile del trasporto);
- Guasti o avarie dovute ad uno scorretto o inadeguato rispetto delle indicazioni del presente manuale: collegamento, avvio, mancata manutenzione (per es. pulizia del condensatore);
- Danneggiamento dell'equipaggiamento elettrico, inclusi i motori, dovuto alla caduta di tensione.
- Guasti dovuti all'uso inadeguato e non conforme alle indicazioni incluse nel presente manuale;
- Vetri, lampadine e lampade fluorescenti danneggiati durante il trasporto o utilizzo dell'apparecchio;
- Valvola di protezione cavo riscaldante;
- Spostamento delle cerniere in porte.

Riparazioni dell' apparecchio durante il periodo di garanzia:

- Devono essere effettuate da personale autorizzato;
  Ogni tipo di riparazione o intervento effettuato da personale non qualificato provocano la perdita della garanzia;
- Riparazioni devono essere comunicate al centro di servizio;
- La dichiarazione deve contenere i seguenti dati: descrizione del problema, tipo di apparecchio, numero di fabbrica e data d'acquisto del prodotto..

Il produttore garantisce a tutti propri clienti, nel periodo minimo di cinque anni dalla fabbricazione del prodotto, l'acquisto delle unità di ricambio dell'apparecchio ulitizzate.

Per garantire un corretto e sicuro funzionamento dell'apparecchio bisogna:

Rivolgersi esclusivamente ai centri AUTORIZZATI

Usare solo i pezzi di ricambio ORIGINALI

3. AVVERTENZE DI SICUREZZA E L'USO CORRETTO

L'apparecchio è destinato all'uso da parte di persone adulte, per cui non bisogna permettere ai bambini di avvicinarsi in prossimità della macchina o di farne oggetto di gioco.

Indicazioni per l'Utente:

- Ricevuto l'apparecchio, assicurarsi del buono stato di esso e dell'equipaggiamento allegato a secondo delle indicazioni del presente manuale. In caso di eventuali guasti, informare il venditore entro 24 ore.
- Livellare l'apparecchio nel posto predisposto all'utilizzo. Bloccare i freni se provvisti.
  Mantenere buono lo stato tecnico dell'apparecchio.
- I prodotti destinati alla conservazione o all'esposizione nell'apparecchio refrigerante devono essere locati in esso dopo un preliminare raffreddamento alla temperatura di conservazione.
- I prodotti destinati alla conservazione o all'esposizione nell'apparecchio congelatore devono essere locati in esso dopo un preliminare congelamento alla temperatura di conservazione.
- Non sovracaricare l'apparecchio, cioè prestare attenzione a che il carico dei prodotti sia conforme alle relative specificazioni tecniche. Non superare il carico ammissibile degli scaffali.
- Riempire le parti interne dell'apparecchio refrigerante/congelatore dopo il precedente raffreddamento degli stessi.
- Porre la merce in modo da permettente la circolazione d'aria attraverso evaporatore e all'interno dell'apparecchio.
- Togliere sempre l'acqua accumulata nel raccoglitore di condensazione (salvo per l'apparecchio dotato di evaporatore di condensazione).
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, sezionare il collegamento elettrico. Per la pulizia delle parti interne usare l'acqua con detersivo per lavare i piatti e una spugna o altro materiale morbido.
- Ogni due mesi pulire con un aspirapolvere la parte frontale del condensatore. In caso di presenza
- rinforzata di polvere, l'operazione deve essere eseguita più spesso.
- Aprire la porta solo per il tempo necessario.
  Utilizzare solo l'equipaggiamento e gli accessori forniti insieme all'apparecchio refrigerante.
  Se è necessario disporre gli armadi, soprattutto i congelatori in fila e mantenere fra di essi una distanza di almeno 10 cm. La mancata osservanza a questa indicazione provocherà la formazione di ghiaccio nello spazio fra di essi.
- In caso di guasto, togliere l'alimentazione elettrica ed ordinare la riparazione.
- Il produttore consiglia l'addestramento degli addetti all'utilizzo della macchina, nonché alle più elementari prescrizioni di sicurezza.
- Collegare l'apparecchio alla rete dotata di un attivo sistema anticendio.

È vietato:

- Il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica senza il previo controllo del corretto funzionamento del sistema antincendio.
- La conservazione di prodotti scaduti.
- L' inserimento di prodotti caldi nella cella d'utilizzo dell'apparecchio refrigerante.
- L' inserimento di prodotti non congelati nelle apparecchio congelatore.
- Coprire o bloccare gli sfiatatoi della macchina.
- Inclinare l'apparecchio più di 45°. Se questo risulta necessario, prima di avviare la macchina, aspettare circa un'ora per permettere all'olio di tornare al compressore.

- Conservare i prodotti alimentari non imballati per più di tre giorni.
- Conservare i prodotti che possano accelerare il processo di corrosione (acidi, basi)
- Il sollevamento e movimentazione dei banchi refrigeranti dalle parti in materiale plastico
- Il posizionamento delle scaffalature nelle correnti d'aria.
- Il posizionamento delle scaffalature vicino alle fonti di calore.
- Negli apparecchi con l'interno in alluminio è vietata la conservazione degli alimentari di carattere acido. A tale scopo è consigliato usare apparecchi in lamiera resistente agli acidi.

4. FUNZIONAMENTO CORRETTO DELL'APPARECCHIO

Gli apparecchi refrigeranti possono essere utilizzati in locali ventilati nell'ambito delle temperature ambiente:

banchi, vetrine refrigeranti e congelatori da +16 a +25°C e umidità relativa non oltre 55%, in versione tropicale da +16 a +32°C e umidità relativa non oltre 60%,

armadi e contenitori congelatori da +16 a +32°C e umidità relativa non oltre 60%, in versione tropicale da +16 a +43°C e umidità relativa non oltre 60%.

Scaffalature refrigeranti da +16 a +25°C e umidità relativa non oltre 60%.

Tavoli refrigeranti e congelatori da +16 a +32°C e umidità relativa non oltre 60%,

Tavoli refrigeranti in versione tropicale da +16 a +43°C e umidità relativa non oltre 60%

Per garantire l'ottimalizzazione delle condizioni di funzionamento dell'apparecchio, l'utente deve collocarlo nel posto più fresco del locale. L'apparecchio non deve essere esposto ai raggi solari, piogge, umidità, e non deve essere situato in prossimità delle fonti di calore (riscaldamenti, pareti con riscaldatori, ecc.).

Si consiglia che:

– – – Il locale abbia un'adeguata ventilazione,

Il locale sia più alto del punto più alto del corpo dell'apparecchio di almeno 50 cm.

L'apparecchio refrigerante sia situato a distanza di almeno 10 cm dal muro del locale.

Poichè l'apparecchio durante il lavoro emmette calore, per facilitare lo spurgo di esso, è necessario predisporre a che il locale abbia una buona circolazione d'aria e ventilazione.

L'istallazione dell'apparecchio in un locale che non risponde alle esigenze sopracitate provoca la perdita della garanzia.

Gli apparecchi refrigeranti sono dotati di combinatori elettronici che garantiscono un ottimo utilizzo di tutte le capacità del prodotto. Il produttore predispone i combinatori in base alle analisi dettagliate e esigenze dei clienti. Qualora fosse necessario modificare i parametri in funzione dei bisogni individuali (per esempio: troppa umidità del locale, grande rotazione di merce), è necessario accordarlo con il produttore prima dell'acquisto dell'apparecchio. La programmazione dei combinatori elettronici viene divisa in due gruppi:

- Accessibile all'utente
- Accessibile al centro assistenza tecnica (la modifica di essi può essere effettuata previa autorizzazione del produttore). Il lavoro dell'apparecchio è totalmente automatico. Il produttore programma i parametri del termostato elettronico in modo che sia garantita all'utente la possibilità di regolare la temperatura all'interno, nonché un adeguato sbrinamento dell'evaporatore e scarico della condensa. Le indicazioni relative alle modifiche della temperatura sono state descritte in un relativo allegato al presente manuale d'uso a seconda del tipo di regolatore di temperatura adottato. Un'eventuale modifica dei parametri di sistema accessibili al centro assistenza tecnica può essere effettuata previo accordo col produttore.

Tutti i combinatori adottati dal produttore sono dotati di una funzione di sbrinamento manuale. L'utente può usarla qualora fosse necessario un aggiuntivo sbrinamento dell'evaporatore dovuto alle condizioni di lavoro particolarmente difficili. Il funzionamento dell'apparecchio è identico sia durante il processo di sbrinamento manuale che in automatico.

5. DATI / TRATTI TECNICI

Tabelle in allegato

6. DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO

1. Armadi refrigeranti (porta piena) servono ad una breve conservazione di prodotti alimentari, come: imballati in foglio, latticini, salumi, ecc. Le vetrine /porte in vetro/ servono per la conservazione ed esposizione di prodotti alimentari come: imballati in foglio latticini, salumi, ecc.
2. Armadi congelatori servono per la conservazione di cibi congelati, come: latticini, salami, carne, frutta e verdura. (non servono a congelare).

   Vetrine congelatori servono per la conservazione ed esposizione di cibi gelati.
3. Scaffalatura refrigerante è un apparecchio che serve all'esposizione e vendita di prodotti alimentari come: latticini, salami, bevande, ecc.
4. Banco refrigerante è un apparecchio che serve all'esposizione e vendita di prodotti alimentari come: salami, latticini, ecc. imballati in foglio e anche ad una breve conservazione refrigerante di prodotti nella parte bassa dell'apparecchio.
5. Distributore insalate di verdura è un apparecchio che serve alla distribuzione e una breve conservazione di vari tipi di insalate di verdura imballate in appositi contenitori.

   L'interno ed i contenitori sono prodotti in lamiera resistente agli acidi ammessa al contatto con il cibo.

   L'apparecchio può essere d'uso in negozi alimentari, bar, ristoranti e punti gastronomici.

   L'installazione di rotelle concede un facile spostamento a seconda dei bisogni.
6. Tavoli refrigeranti servono ad una breve conservazione di prodotti alimentari come: latticini, salumi, insalate, ecc. imballati in foglio nonchè bevande e conserve.

   Tavoli congelatori servono alla conservazione di prodotti alimentari come sopra, precedentemente congelati.
7. Espositori orizzontali refrigeranti servono alla distribuzione ed una breve conservazione di vari tipi di insalate e verdura. Le insalate vengono messe in appositi contenitori.

   L'interno di espositori orizzontali refrigeranti è prodotto in lamiera resistente agli acidi ammessa al contatto con il cibo.

   L'apparecchio può essere d'uso in negozi alimentari, bar, ristoranti e punti gastronomici.

   A seconda delle necessità l'apparecchio può essere esposto separatamente o accompagnato dal tavolo refrigerante.
8. Armadi a due temperature. Parte congelatore /cella in basso/ serve per la conservazione di cibi congelati come: latticini, salumi, insalate, carne, frutta, verdura ecc. Parte refrigerante /cella in alto/ serve ad una breve conservazione di prodotti alimentari come: latticini, salumi, insalate, ecc. imballati in foglio nonché bevande e conserve.
9. Vetrine refrigeranti servono all'esposizione di prodotti alimentari come: latticini, salumi, ecc.

   L'interno di vetrina (parte per l'esposizione) è prodotto in lamiera resistente agli acidi o in alluminio. A seconda delle esigenze, può essere illuminato grazie alla lampada con l'interruttore separato.

   Come opzione fra i vetri laterali è installato uno scaffale in vetro che costituisce una parte addizionale per l'esposizione di prodotti più leggeri.

   L'apparecchio può essere d'uso in negozi alimentari, bar, ristoranti e punti gastronomici. Inoltre può essere situato su una base scorrevole o indipendentemente su un'altra costruzione (per esempio: il

banco, il tavolo, ecc.). L'interno del contenitore è prodotto in lamiera resistente agli acidi o in alluminio ammessa al contatto diretto con il cibo.

L'apparecchio può essere d'uso in negozi alimentari, bar, ristoranti e punti gastronomici.

10. Contenitori congelatori servono per la conservazione di vari tipi di surgelati: carne e conserve, pesci surgelati, frutta e verdura, gelati impachettati. L'interno del contenitore è prodotto in lamiera resistente agli acidi o in alluminio ammessa al contatto diretto con il cibo.

11. Contenitore congelatore a temperatura bassa serve per la conservazione di vari tipi di sostanze, campioni di materiali, preparati, ecc. esigenti di temperatura fino a -40oC (preparati derivati del sangue).

Esso è d'uso in istituti di ricerche, laboratori, servizi sanitari e ovunque li dove è richiesto abbassamento di temperatura fino ai valori sopracitati.

7. IMBALLAGGIO E TRASPORTO

Il produttore spedisce l'apparecchio insieme alla paletta di trasporto protetto da almeno una fodera in plastica. L'apparecchio deve essere trasportato in posizione di lavoro, assicurato contro gli eventuali spostamenti.

ATTENZIONE!! Durante il trasporto e lo spostamento non inclinare l'apparecchio per più di 45° poiché questo può provocare guasti al compressore.

8. INSTALLAZIONE ED UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. E' vietato il collegamento alla rete elettrica priva di un attivo e corretto sistema antincendio!!! L'apparecchio è dotato di un conduttore di protezione PE.
2. Prima di collegare l'apparecchio alla rete accertarsi che la tensione di rete è rispondente alla tensione di alimentazione dell'apparecchio stesso (vedi targhetta caratteristiche).
3. Allacciamento dell'apparecchio al connettore dell'alimentazione deve essere effettuato in modo che la spina del conduttore d'allacciamento sia visibile e facilmente accessibile al personale
4. E' tassativamente vietato l'uso di prolunghe e spine multipolari !!!
5. L'apparecchio deve essere alimentato da un circuito separato di bassa tensione dotato di conduttore di protezione ed assicurato da un dispositivo di sicurezza non più grande di 10 A/scaffalature fino a 16A/.
6. Prima di eseguire le procedure di manutenzione o pulizia, disinserire la parte elettrica dell'apparecchio usando l'apposito interruttore e di seguito, togliendo la spina dal connettore d'alimentazione.

L'avvio dell'apparecchio si effettua dopo aver inserito la spina nel connettore di rete e in seguito, aver attivato l'interruttore generale. L'accensione dell'interruttore segnala l'avvio dell'apparecchio.

Negli apparecchi a temperature basse, il riscaldatore di telaio di porta e il riscaldatore di uscita di condensa sono alimentati dalla tensione di sicurezza 24V.

Un'eventuale riparazione dell'installazione elettrica e cambio del conduttore di allacciamento può essere effettuata esclusivamente da un elettricista autorizzato.

9. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di eseguire le procedure di manutenzione o pulizia, disinserire la parte elettrica dell'apparecchio usando l'apposito interruttore e di seguito togliere la spina dal connettore d'alimentazione!!!

Per la pulizia interna si raccomanda l'uso di una spugna e acqua tiepida saponata con detersivo neutro. Sciacquare ed asciugare con uno straccio morbido. Per la pulizia esterna si consiglia l'uso di acqua tiepida e straccio morbido. Si raccomanda di non usare detersivi granulari, smacchiatore nè aceto.

Rispettando i periodi prestabiliti, pulire il condensatore del gruppo tramite un pennello, un aspirapolvere o compressore.

10. CONSIGLI PRATICI

Qualora l'apparecchio presentasse disturbi nel funzionamento, prima di rivolgersi al Centro di assistenza, accertarsi che non sia presente una delle situazioni sottoscritte:

L'apparecchio refrigerante non funziona
Il cavo è collegato alla presa?
La presa è sotto tensione (non si è bruciato il contatto di sicurezza)?
La temperatura dell' apparecchio è notevolmente aumentata (segnale di allarme al visualizzatore di termoregolatore)

Le porte sono state recentemente aperte con notevole frequenza?

L'apparecchio non è stato sovraccaricato di merce o la disposizione della merce non ostruisce le fessure di ventilazione?

Nell'apparecchio non è stato messo un prodotto caldo, non raffreddato?

Il prodotto non è stato collocato a ridosso del muro?

Il condensatore dell'apparecchio è stato accuratamente pulito?

Funziona il ventilatore del condensatore, del refrigeratore?
Refrigerante presenta rumori durante il funzionamento

L'apparecchio è stato livellato?
Posizionate nell'apparecchio prodotti vibrano? Se si, posizionarli meglio.

Refrigerante si ghiaccia eccessivamente
I tubi di uscita sono puliti?
All'interno dell'apparecchio non è stato messo un prodotto umido, fumante?
La porta non è stata lasciata aperta per un lungo periodo di tempo?
Le guarnizioni della porta aderiscono al corpo dell'apparecchio in modo perfetto?

11. SMALTIMENTO DI APPARATI REFRIGERATORI USATI

Abbia cura dell'ambiente naturale!

L'utente è obbligato a procedere ad un corretto smaltimento. Deve consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Gli apparecchi in disuso non possono essere conservati insieme ad altri rifiuti domestici. I cartoni devono essere consegnati presso un apposito punto di raccolta. I sacchi di polietilene (PE) vanno messi in un contenitore di rifiuti in plastica. Un corretto smaltimento degli apparecchi refrigeranti permette di evitare gli effetti nocivi per la salute delle persone e per l'ambiente naturale. Essi sono dovuti sia alla presenza dei componenti pericolosi che a un uso scorretto delle modalità d'immagazzinamento e smaltimento degli stessi.

12. AVVERTIMENTI PER UNA CORETTA UTILIZZAZIONE DEGLI APPARECCHI REFRIGERANTI

1. Collegare obbligatoriarmente l'apparecchio alla presa con azzeramento protettivo.

2. Posizionare l’apparecchio in maniera adeguata dal muro seconda le indicazioni presenti nel manuale.
3. Non ostruire le aperture di entrata e uscita in cella dell’unità. Esse servono alla circolazione dell’aria che raffredda il condensatore.
4. Garantire la temperatura ambiente per le macchine in funzione:
   +16 a +25°C apparecchio per esposizione (vetrato)
   +16 a +32°C apparecchio per conservazione (armadi, contenitori) in versione +16 a + 43°C
5. Posizionare l’apparecchio in un ambiente secco e ben ventilato (si raccomanda umidità relativa 60%).
6. Periodicamente sbloccare i conduttori di condensa pulendo le bacinelle raccogligocce e gocciolatoi.
7. Negli apparecchi senza funzione di sbrinamento automatico è necessario effettuarlo quando lo strato di brina supera 0,5 cm.
8. È assolutamente obbligatorio minimo ogni due mesi pulire le griglie del condensatore nella cella di aggregato per garantire una libera circolazione d’aria.
9. Non superare il valore di carico della cella dell’apparecchio refrigerante. Il valore è stato inserito nell’istruzione d’uso per l’utente.
10. Rispettare tutte le indicazioni e raccomandazioni descritte nel presente manuale.

ATTENZIONE!

L’inosservanza delle indicazioni sopracitate può essere causa di un abbassamento del rendimento e di conseguenza può: abbassare i parametri desiderati di temperatura; provocare la macerazione dei vetri e della cassa esterna; far trabocca l’acqua dalla bacinella raccogligocce e perfino danneggiare il compressore. I guasti elencati non costituiscono oggetto di pretese a titolo di garanzia.

I N S T R U K C J A U Ż Y T K O W A N I A

Szanowni Klienci !

Przekazujemy Państwu do użytku urządzenia chłodnicze spełniające wysokie wymogi jakościowe odpowiadające standardom światowym. Bezpieczeństwo wybranego przez Państwa wyrobu jest potwierdzone znakiem CE i GOST.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Spis treści:

1. Wprowadzenie 34
2. Odpowiedzialność i gwarancje 34
3. Uwagi dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania 35
4. Poprawne działanie sprzętu 36
5. Dane / cechy techniczne 36
6. Ogólny opis urządzenia 37
7. Pakowanie i transport 38
8. Instalowanie i eksploatacja urządzenia 38
9. Konserwacja urządzenia 39
10. Praktyczne porady 39
11. Postępowanie ze zużytym sprzętem chłodniczym 39
12. Zasady prawidłowej eksploatacji urządzenia chłodniczego 40

1. WPROWADZENIE

Urządzenia chłodnicze takie jak: szafy, witryny, stoły, lady, regały, dystrybutory przeznaczone są do przechowywania wcześniej wychłodzonych produktów spożywczych, do ich ekspozycji i sprzedaży w handlu detalicznym.
Urządzenia mroźnicze takie jak: szafy, stoły, pojemniki, dystrybutory do lodów, witryny mroźnicze przeznaczone są do przechowywania produktów żywnościowych wcześniej zamrożonych (wyroby wędliniarskie, mięso, warzywa, owoce),(nie służą do zamrażania).
Konstrukcja urządzenia zapewnia uzyskanie optymalnych parametrów eksploatacji dla danego typu urządzenia, pod warunkiem zachowania wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.
Dla zapewnienia poprawnego działania i uzyskania możliwie najlepszych parametrów producent zaleca zapoznanie się użytkowników w zakresie obsługi, konserwacji urządzenia oraz podstawowych zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania. Dokładne stosowanie się do zaleceń instrukcji pozwoli na wyeliminowanie przypadkowych uszkodzeń.

2. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I GWARANCJE

BOLARUS S.A. wprowadza do obrotu urządzenia chłodnicze spełniające wymagania bezpieczeństwa, nie zagrażające bezpieczeństwu ludzi, zwierząt i mienia pod warunkiem ich właściwego zainstalowania, utrzymywania we właściwym stanie technicznym i użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

Producent umieszcza na urządzeniach oznakowanie CE potwierdzające zgodność sprzętu z odpowiednimi przepisami prawa.

Producent udziela gwarancji na poprawne działanie urządzenia. Szczegółowe warunki gwarancji określa karta gwarancyjna.
Gwarancji nie podlegają:

- uszkodzenia podczas transportu, w czasie za i wyładunku (roszczeń w takich przypadkach należy dochodzić w firmie dokonującej transportu urządzenia),
- uszkodzenia lub usterki spowodowane niewłaściwym i niezgodnym z instrukcją podłączeniem i uruchomieniem, brakiem konserwacji (np. czyszczenie skraplacza),
- uszkodzenie wyposażenia elektrycznego w tym silników spowodowane spadkiem napięcia,
- uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą niezgodną z instrukcją użytkowania,
- szyby, żarówki i świetlówki, które uległy uszkodzeniu w czasie transportu i eksploatacji urządzenia,
- bezpiecznik przewodu grzejnego
- przełożenie zawiasów drzwi.

Naprawy urządzeń w okresie gwarancyjnym:

- winny być wykonywane przez autoryzowany serwis producenta;
  dokonywanie napraw przez nieupoważnione osoby powoduje utratę gwarancji
- naprawy należy zgłaszać do punktów serwisowych, do sprzedawcy urządzenia lub bezpośrednio do Działu Zarządzania Jakością BOLARUS S.A. (tel. 0-14 / 611 86 47, wew. 344, 335);
- w zgłoszeniu należy podać: opis problemu, typ urządzenia, numer fabryczny i datę zakupu.

Wykaz punktów serwisowych stanowi załącznik do karty gwarancyjnej lub umieszczony jest na stronie internetowej www.bolarus.com.pl.

Producent zapewnia użytkownikowi w okresie co najmniej 5 lat od zakończenia produkcji zakup zapasowych podzespołów do użytkowanych urządzeń.

W celu zapewnienia sprawnego i bezpiecznego działania urządzenia należy:

korzystać wyłącznie z usług AUTORYZOWANYCH serwisów,
stosować tylko ORYGINALNE części zamienne.

3. UWAGI DOTYCZACE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA

Urządzenie zaprojektowane jest do obsługi wyłącznie przez osoby pełnoletnie. Niedopuszczalna jest zabawa dzieci w pobliżu pracującego urządzenia tym bardziej wykorzystanie pracującego urządzenia do zabaw.

Zalecenia dla użytkownika:

- po otrzymaniu urządzenia sprawdzić jego stan techniczny oraz wyposażenie wg instrukcji użytkowania; o ewentualnych uszkodzeniach powiadomić sprzedawcę w ciągu 24 godzin;
- w miejscu użytkowania urządzenie wypoziomować, jeżeli wyrób posiada koła zablokować hamulce;
- utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym;
- produkty przeznaczone do przechowania lub ekspozycji w urządzeniu chłodniczym muszą być umieszczane w urządzeniu w stanie wychłodzonym do temperatury przechowywania;
- produkty przeznaczone do przechowywania lub ekspozycji w urządzeniach mroźniczych muszą być umieszczane w urządzeniu w stanie zamrożonym do temperatury przechowywania;
- nie przeciążać urządzenia tj. przestrzegać aby załadowanie towarem było zgodne z danymi technicznymi, przestrzegać dopuszczalnego obciążenia półek;
- wnętrze urządzenia do przechowywania chłodniczego / mroźniczego wypełnić po jego wcześniejszym wychłodzeniu;
- towar ustawić w taki sposób, aby umożliwić obieg powietrza przez parownik i wewnątrz urządzenia;
- należy pamiętać, aby usunąć wodę gromadzącą się w pojemniku na skropliny (za wyjątkiem urządzeń wyposażonych w wyparkę skroplin);
- wnętrze urządzenia myć wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń przy użyciu miękkiej szmatki lub gąbki po wcześniejszym odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.
- co dwa miesiące odkurzać powierzchnię czołową skraplacza , w przypadku większego zapylenia czynność tę wykonywać częściej;
- drzwi otwierać na czas możliwie najkrótszy;
- stosować tylko wyposażenie i osprzęt dostarczony z urządzeniem chłodniczym;
- w przypadku ustawienia szaf zwłaszcza mroźniczych w szereg zachować między nimi odstęp minimum 10 cm. Nie zachowanie tego odstępu spowoduje zalodzenie przestrzeni między szafami;
- w przypadku uszkodzenia wyłączyć urządzenie z sieci i zlecić naprawę;
- producent zaleca przeszkolenie osób użytkujących urządzenie w zakresie obsługi urządzenia,
- jak również w zakresie podstawowych zagadnień BHP;
- włączyć urządzenie do sieci o sprawnie działającym systemie przeciwporażeniowym.

Zabrania się:

- włączania urządzenia do sieci elektrycznej bez upewnienia się o sprawnie działającym systemie przeciwporażeniowym,
- przechowywania produktów zepsutych,
- wstawiania ciepłych produktów do komory użytkowej urządzenia chłodniczego,
- wstawiania niewymrożonych produktów do urządzenia mroźniczego,
- przykrywania i zakrywania otworów wentylacyjnych urządzenia,
- przechylania urządzenia pod kątem większym niż 45°, jeżeli jednak było to konieczne należy przed uruchomieniem odczekać około 1h, aż spłynie olej do sprężarki,

- przechowywania produktów delikatesowych bez opakowania dłużej niż trzy dni,
- przechowywania produktów powodujących przyspieszony proces korozji (kwasy, zasady),
- podnoszenia i transportowania lad chłodniczych chwytając za boki z tworzyw,
- ustawiania regałów w przeciągach,
- ustawiania urządzeń blisko źródeł ciepła.
- w urządzeniach ,w których wnętrze wykonano z aluminium zabrania się przechowywania środków spożywczych o charakterze kwaśnym. Używać do tego celu urządzeń wykonanych z blach kwasoodpornych.

4. POPRAWNE DZIAŁANIE SPRZĘTU

Urządzenia chłodnicze można eksploatować w pomieszczeniu wentylowanym w zakresie temperatur otoczenia:

lady, witryny chłodnicze i mroźnicze od +16 do+25°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 55%, w wersji tropikalnej od +16 do+32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
szafy oraz pojemniki mroźnicze od +16 do+32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%, w wersji tropikalnej od +16 do+43°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%.
regały chłodnicze od +16 do+25°C i wilgotności względnej nie przekraczającej60%.
Stoły chłodnicze i mroźnicze od +16 do+32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
stoły chłodnicze w wersji tropikalnej od +16 do+43°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%

Dla zapewnienia najlepszych warunków pracy urządzenia użytkownik powinien usytuować urządzenie w najchłodniejszym miejscu pomieszczenia. Urządzenie nie powinno być wystawione na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, opadów atmosferycznych, nie powinno znajdować się w pobliżu źródeł ciepła (grzejników, ścian grzejnych itp.). +
Zaleca się aby:

- pomieszczenie posiadało odpowiednią wentylację,
- pomieszczenie było wyższe o minimum 50 cm od najwyższego punktu korpusu urządzenia,
- urządzenie chłodnicze było ustawione minimum 10 cm od ściany pomieszczenia.

Pracujące urządzenie wytwarza ciepło, aby umożliwić jego odprowadzenie należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza i wentylację.
Zainstalowanie urządzenia w pomieszczeniu nie spełniającym powyższych wymagań powoduje utratę gwarancji.
Urządzenia chłodnicze wyposażone są w elektroniczne sterowniki zapewniające optymalne wykorzystanie możliwości danego typu urządzenia. Producent programuje sterowniki w oparciu o prowadzone wnikliwe badania typu oraz opinie odbiorców. Zachodzą jednak przypadki konieczności przeprogramowania sterownika pod indywidualne potrzeby klienta jak np. zbyt duża wilgotność pomieszczenia, czy bardzo duża rotacja towaru. Takie przypadki należy uzgodnić z producentem przed zakupem urządzenia. Nastawy sterowników podzielone są na dwie grupy:

- dostępne dla użytkownika
- dostępne dla serwisu (zmiana tych parametrów może być dokonana wyłącznie za zgodą producenta).

Praca urządzenia jest całkowicie zautomatyzowana. Producent ustawia parametry elektronicznego termostatu tak, aby zapewnić użytkownikowi możliwość regulacji zakresu temperatury wnętrza (regulowanego przez użytkownika), jak również skuteczne odszranianie parownika i odprowadzenie skroplin. Sposób nastawy żądanej temperatury podany jest w załączniku do niniejszej instrukcji odpowiednio do zastosowanego regulatora temperatury. Ewentualna zmiana parametrów systemowych dostępnych dla serwisu może być dokonana wyłącznie za zgodą producenta.

Wszystkie stosowane przez producenta sterowniki posiadają funkcję ręcznego odszraniania, z której użytkownik może skorzystać jeżeli zachodzi potrzeba dodatkowego odszronienia parownika spowodowana trudnymi warunkami pracy urządzenia. Zachowanie urządzenia, jest takie samo przy odszranianiu ręcznym i automatycznym.

5. DANE / CECHY TECHNICZNE

tabelki w załączeniu

6. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA

1. Szafy chłodnicze (drzwi pełne) przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: opakowane folią wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp. natomiast witryny /drzwi przeszklone/ do przechowywania i ekspozycji produktów spożywczych takich jak: opakowane folią wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp.
2. Szafy mroźnicze przeznaczone są do przechowywania produktów żywnościowych zamrożonych, takich jak :wyroby nabiałowe, wędliniarskie, mięso, warzywa i owoce. (nie służą do zamrażania).

   Witryny mroźnicze przeznaczone są do przechowywania i ekspozycji produktów żywnościowych zamrożonych.
3. Regał chłodniczy jest urządzeniem przeznaczonym do ekspozycji i sprzedaży produktów spożywczych takich jak wyroby nabiałowe, wędliniarskie, napoje itp.
4. Lada chłodnicza jest to urządzenie przeznaczone do ekspozycji i sprzedaży produktów spożywczych takich jak wyroby wędliniarskie nabiałowe itp. opakowanych w folię oraz do krótkotrwałego przechowywania chłodniczego produktów w dolnej części urządzenia.
5. Dystrybutor do sałatek warzywnych jest urządzeniem przeznaczonym do wydawania i krótkotrwałego przechowywania różnego rodzaju sałatek warzywnych znajdujących się wewnątrz odpowiednio przystosowanych do tego celu pojemnikach.

   Wnętrze i pojemniki wykonane są z blachy kwasoodpornej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

   Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych. Zamontowane kółka jezdne w zależności od potrzeb pozwalają na łatwe jego przemieszczenie.
6. Stoły chłodnicze przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, sałatki itp. opakowanych folią oraz napojów i przetworów.

   Stoły mroźnicze do przechowywania produktów spożywczych j/w uprzednio zamrożonych.
7. Nadstawki chłodnicze są przeznaczone do wydawania i krótkotrwałego przechowywania różnego rodzaju sałatek warzywnych. Sałatki umieszcza się w odpowiednio przystosowanych do tego celu pojemnikach.

   Wnętrze nadstawki i pojemniki wykonane są z blachy kwasoodpornej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

   Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych.

   W zależności od potrzeb urządzenie można eksponować jako wolnostojące, lub zestawione ze stołem chłodniczym.
8. Szafy dwutemperaturowe. Część mroźnicza /komora dolna/ przeznaczona jest do przechowywania produktów żywnościowych zamrożonych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, mięso, warzywa i owoce.

   Część chłodnicza /komora górna/ przeznaczona jest do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, sałatki, itp. Opakowanych folią oraz napojów i przetworów.

9. Witryny chłodnicze przeznaczone są do ekspozycji produktów spożywczych takich jak : wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp.

Wnętrze witryny (część ekspozycyjna) wykonane jest z blachy kwasoodpornej lub aluminiowej, w zależności od potrzeb oświetlane zamontowaną lampą posiadającą własny wyłącznik.

Opcjonalnie między bocznymi szybami zamontowana jest półka szklana stanowiąca dodatkową część ekspozycyjną dla lżejszych produktów .

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych ustawione na przejezdnej podstawie lub samodzielnie na innej konstrukcji (np. lada, stół itp.).

10. Pojemniki mroźnicze są przeznaczone do przechowywania różnego rodzaju mrożonek np. mięsa i jego przetworów, mrożonych ryb, owoców i jarzyn oraz paczkowanych lodów jadalnych.
Wnętrze pojemnika wykonane jest z blachy kwasoodpornej lub aluminiowej dopuszczonej do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych.

11. Pojemnik mroźniczy niskotemperaturowy jest przeznaczony do przechowywania wszelkiego rodzaju substancji, próbek materiałów, preparatów itp. wymagających temperatury do – 40oC (preparaty krwiopochodne).

Znajduje on zastosowanie w instytutach badawczych, laboratoriach, placówkach służby zdrowia i wszędzie tam, gdzie wymagane jest obniżenie temperatury do podanej wyżej wartości.

7. PAKOWANIE I TRANSPORT

Producent wysyła urządzenie z paletą transportową i zabezpieczone minimum pokrowcem foliowym.
Urządzenie należy transportować w pozycji pracy, zabezpieczone przed przesuwaniem.
UWAGA!! W czasie transportu i przenoszenia nie przechylać urządzenia o kąt większy niż 45° gdyż może to spowodować uszkodzenie sprężarki.

8. INSTALOWANIE I EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

1. Nie wolno włączać urządzenia do sieci elektrycznej bez sprawnie działającego systemu przeciwporażeniowego !!! Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE.
2. Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić zgodność napięcia w sieci z napięciem zasilającym urządzenie (dane w tabliczce znamionowej).
3. Przyłączenie urządzenia do gniazda zasilającego powinno być wykonane tak, aby wtyczka przewodu przyłączeniowego była widoczna i łatwo dostępna dla obsługi.
   Niedopuszczalne jest używanie przedłużaczy i rozgałęźników!!!
4. Urządzenie powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia wyposażonego w przewód ochronny i zabezpieczonego bezpiecznikiem nie większym niż 10 A. / regały do 16A/.
5. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego

Uruchomienie urządzenia następuje po włączeniu wtyczki do gniazda sieciowego, a następnie przez włączenie wyłącznika. Zaświecenie wyłącznika sygnalizuje uruchomienie urządzenia.
W urządzeniach niskotemperaturowych grzałka ramy drzwi i grzałka wypływu skroplin zasilana jest napięciem bezpiecznym 24V.
Ewentualnej naprawy instalacji elektrycznej i wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie uprawniony elektryk.

9. KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego !!!
Wszelkie naprawy i prace konserwatorskie powinny być wykonywane przez uprawniony do tego personel. Należy bezwzględnie zabezpieczyć się przed przypadkowym załączeniem urządzenia przez nieświadomą tego osobę.

Wnętrze urządzenia należy czyścić wilgotną gąbką, zamoczoną w ciepłej wodzie i/ lub neutralnym detergencie. Spłukać i wytrzeć miękką szmatką. Nie używać środków ściernych. Części zewnętrzne czyścić miękką szmatką zamoczoną w wodzie. Nie stosować past, myjek ściernych, wywabiaczy ani octu.

W ustalonych okresach czasu należy czyścić skraplacz agregatu używając pędzla, odkurzacza lub kompresora ze sprężonym powietrzem.

10. PRAKTYCZNE RADY

Jeżeli urządzenie chłodnicze nie działa prawidłowo, to przed wezwaniem serwisu należy samodzielnie sprawdzić, czy nie zachodzi jedna z opisanych poniżej sytuacji:

urządzenie chłodnicze nie działa
czy kabel zasilający jest podłączony do gniazdka sieciowego?
czy gniazdko jest pod napięciem (czy nie przepalił się bezpiecznik)?

temperatura w urządzeniu gwałtownie się podniosła (sygnalizowane alarmem na wyświetlaczu termoregulatora)
czy w ostatnim czasie drzwi urządzenia były często otwierane?
czy urządzenie nie jest przepełnione towarem lub ułożenie towaru nie zakłóca obiegu powietrza wewnątrz urządzenia?
czy do urządzenia nie wstawiono gorącego, nie ostudzonego towaru?
czy odstęp urządzenia od ściany jest taki jak podaje instrukcja?
czy skraplacz urządzenia został należycie wyczyszczony?
czy pracuje wentylator skraplacza, chłodnicy?

urządzenie chłodnicze głośno pracuje
czy urządzenie jest wypoziomowane?
czy ustawione wewnątrz urządzenia towary nie drgają, jeżeli tak, to należy je odpowiednio ustawić?

urządzenie chłodnicze nadmiernie zaladza się
czy przewody odpływowe zostały wyczyszczone?
czy do urządzenia nie została włożona nadmierna ilość wilgotnego, parującego towaru?
czy drzwi nie były przez dłuższy czas otwarte?
czy uszczelki drzwi należycie przylegają do korpusu?

11. POSTĘPOWANIE ZE ZUŻYTYM SPRZETĘM CHŁODNICZYM

Zadbaj o środowisko !

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego urządzenia do odpowiedniego punktu składowania. Urządzenia wycofane z użytkowania nie mogą być umieszczone łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Opakowanie kartonowe należy przekazać na makulaturę. Worki z polietylenu (PE) należy wrzucić do kontenera na plastik. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem chłodniczym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla
zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz właściwego składowania i przetwarzania tego sprzętu.

12. ZASADY PRAWIDŁOWEJ EKSPLOATACJI URZĄDZENIA CHŁODNICZEGO

1. Podłączyć urządzenie bezwzględnie do gniazda z zerowaniem ochronnym.
2. Ustawić urządzenie w odpowiedniej odległości od ściany określonej w instrukcji obsługi
3. Nie zasłaniać otworów wlotowego i wylotowego w komorze agregatu służących do obiegu powietrza chłodzącego skraplacz.
4. Zapewnić temperaturę otoczenia pracującego urządzenia chłodniczego w zakresie:
   +16 do +25°C urządzenie do ekspozycji (przeszklone)
   +16 do +32°C urządzenie do przechowywania (szafy, pojemniki) w wersji tropikalnej +16 do + 43°C
5. Ustawić urządzenie w pomieszczeniu suchym i przewiewnym(zalecana wilgotność względna 60%).
6. Okresowo udrażniać przewody odprowadzające skropliny przez oczyszczanie tac i rynienek.
7. W urządzeniach bez automatycznego odszraniania należy dokonać odszronienia gdy warstwa szronu na parowaczu przekracza 0,5 cm.
8. Należy bezwzględnie odkurzać żeberka skraplacza w komorze agregatu dla zapewnienia swobodnego przepływu powietrza nie rzadziej niż co dwa miesiące.
9. Nie przekraczać wielkości załadowania komory urządzenia chłodniczego podanej w instrukcji użytkownika.
10. Przestrzegać podanych w instrukcji użytkowania pozostałych wskazówek i zaleceń.

UWAGA!

Nie przestrzeganie podanych wyżej zaleceń może spowodować nie osiąganie założonych parametrów takich jak żądana temperatura , roszenie szyb lub zewnętrznej obudowy, przelewanie się wody z tacy ociekowej, a nawet uszkodzenie sprężarki i usterki te nie mogą stanowić roszczeń z tytułu gwarancji.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

***Уважаемые Клиенты*!**

Мы передаем Вам в употребление холодильное оборудование выполняющие высокие качественные нормы, отвечающие мировым стандартам. Безопасность выбранного Вами продукта подтверждена знаком CE и GOST.

Мы просим вас внимательно прочитать данную инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует уделить пунктам, касающимся безопасности. Просим вас сохранить инструкцию по эксплуатации, чтобы Вы могли пользоваться ею также во время эксплуатации оборудования.

Содержание:

1. Введение 42
2. Ответственность и гарантии 42
3. Рекомендации относительно безопасности и правильной эксплуатации 43
4. Правильная работа оборудования 44
5. Технические данные / свойства 45
6. Общее описание оборудования 45
7. Упаковка и перевозка 46
8. Установка и эксплуатация оборудования 46
9. Техническое обслуживание оборудования 47
10. Практические рекомендации 47
11. Поведение с использованным холодильным оборудованием 47
12. Правила эксплуатации холодильного оьорудования 48

1. ВВЕДЕНИЕ

Холодильное оборудование такое как: шкафы, витрины, столы, прилавки, стенды предназначены для хранения, предварительно охлажденных продовольственных продуктов, для их выставки и продажи в розничной торговле.
Морозильное оборудование такое как: шкафы, столы, контейнеры, камеры для мороженого, замороженных витрины предназначены для хранения предварительно замороженных продовольственных продуктов (колбасные изделия, мясо, овощи, фрукты), (не предназначены для замораживания).
Конструкция оборудования обеспечивает получение оптимальных параметров эксплуатации для данного типа оборудования, с условием соблюдения всех указаний, содержащихся в данной инструкции. Для обеспечения соответствующей работы и получения самых лучших параметров производитель рекомендует ознакомиться с рекомендациями по вопросам обслуживания, технического обслуживания оборудования, а также основных вопросов связанных безопасностью использования. Строгое соблюдение правил инструкции позволит избежать нечаянных повреждений.

2. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ГАРАНТИИ

Производитель вводит в оборот холодильное оборудование, выполняющее нормы безопасности, не угрожающее безопасности людей, животных и имущества с условием их соответствующей установки, содержания в соответствующем техническом состоянии и эксплуатации в соответствии с назначением. Производитель размещает на оборудовании знак CE и GOST подтверждающий что оборудование соответствует нормам закона.
Гарантии не подлежат:

- повреждения во время транспортировки, во время загрузки и выгрузки (в таком случае претензии следует предъявить фирме-перевозчику оборудования),
- повреждения или поломки, вызванные неправильным и несоответствующим с инструкцией включением и запуском, недостатком технического обслуживания (напр. чистка конденсатора),
- повреждение электрических приборов, в том двигателей, вызванное спадом напряжения,
- повреждения, вызванные неправильным обслуживанием, несоответствующим с инструкцией по эксплуатации,
- стекла, лампочки и флуоресцентные лампы, поврежденные во время транспортировки и эксплуатации оборудования,
- выключатель нагревательного провода
  механизмы петель двери.

Ремонт оборудования в период гарантийного обслуживания:

- должен производиться авторизованным сервисным центром производителя;
- ремонт, произведенный неуполномоченными лицами, ведет к потере гарантии;
- по вопросу ремонта следует обращаться к продавцу оборудования.
  в заявлении следует указать: описание проблемы, тип оборудования, заводской номер и дату покупки.

Производитель гарантирует пользователю на период не меньше 5 лет после окончания производства, покупку запасных частей для используемого оборудования.
С целью обеспечения чёткой и безопасной работы оборудования следует:

пользоваться исключительно услугами АВТОРИЗИРОВАННЫХ сервисных центров,
применять только ОРИГИНАЛЬНЫЕ запасные части.

3. УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оборудование запроектировано исключительно для обслуживания совершеннолетними лицами. Недопустима игра детей вблизи работающего оборудования, тем более использование оборудования для игр.

Предписания для пользователя:

- после получения оборудования, проверить его техническое состояние и оснащение согласно инструкции по эксплуатации; о возможных повреждениях известить продавца в течение 24 часов;

- на месте эксплуатации заблокировать тормоза; ровно установить оборудование, если продукт имеет колеса

- содержать оборудование в технической исправности;

- продукты, предназначенные для хранения или демонстрации в холодильном оборудовании, должны быть предварительно охлаждены до температуры хранения;
  продукты, предназначенные для хранения или демонстрации в морозильном оборудовании, должны быть предварительно заморожены до температуры хранения;

- не перегружать оборудования, то есть соблюдать, чтобы загрузка товаром соответствовала техническим данным, соблюдать допустимую нагрузку полок;

- для охлажденного / замороженного хранения внутри оборудования следует заполнять его, предварительно охладив;

- товар положить так, чтобы была возможной циркуляция воздуха через испаритель и внутри оборудования;

- надлежит помнить, чтобы удалять воду, собирающуюся в контейнере для испарений (за исключением оборудования с встроенным испарителем конденсата);

- оборудование внутри следует мыть водой с добавкой моющего средства, используя мягкую тряпку или губку, после отключения оборудования от электросети.

- каждых два месяца пылесосить переднюю поверхность конденсатора, в случае большой запыленности это действие производить чаще;

- дверь открывать как можно реже и на короткое время;

- применять только оснащение и приборы, поставленные с холодильным оборудованием;

- в случае расстановки шкафов, особенно морозильных, в ряд, следует сохранять между ними расстояние минимум 10 см. Не соблюдение этого расстояния может привести к обледенению пространства между шкафами;

- в случае повреждения, оборудование выключить из сети и направить в ремонт;

- производитель рекомендует обучение лиц, эксплуатирующих оборудование в сфере обслуживания оборудования, а также основных вопросов техники безопасности;

- подключить оборудование в сеть, с исправно действующей системой защиты от электрического удара.

Запрещено:

- включение оборудования в электросеть, без проверки действующей системы защиты от электрического удара,
- хранение испорченных продуктов,
- вкладывание тёплых продуктов в камеру холодильного оборудования,
- вкладывание не замороженных продуктов в морозильное оборудование,
- прикрывать и закрывать вентиляционные отверстия оборудования,
- наклон оборудования под углом больше чем 45°, но при необходимости, перед запуском следует выждать около 1 ч, пока масло стечёт в компрессор,
- хранение деликатесных продуктов без упаковки дольше, чем три дня,
- хранение продуктов, вызывающих ускорение процесса коррозии (кислоты, щелочи),
- поднимать и транспортировать холодильные прилавки, цепляя за пластмассовые бока,
- установку стендов на сквозняках,
- установку оборудования близко источников тепла.
-

в оборудовании, в котором внутренняя часть сделана из алюминия, хранение продовольственных продуктов кислого характера запрещено. Для этой цели следует использовать оборудование, произведенное из кислотоупорной жести.

4. ПРАВИЛЬНАЯ РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ

Холодильное оборудование можно эксплуатировать в вентилируемом помещении в диапазоне температур окружения:

прилавки, витрины холодильные и морозильные от +16 до +25°C и относительной влажности не превышающей 55%, в тропической версии от +16 до +32°C и относительной влажности не превышающей 60%, шкафы и контейнеры морозильные от +16 до +32°C и относительной влажности не превышающей 60%, в тропической версии от +16 до +43°C и относительной влажности не превышающей 60%. холодильные стенды от +16 до +25°C и относительной влажности не превышающей 60%. холодильные и морозильные столы от +16 до +32°C и относительной влажности не превышающей 60%, холодильные столы в тропической версии от +16 до +43°C и относительной влажности не превышающей 60%

Для обеспечения самых лучших условий работы оборудования, пользователь должен установить оборудование в самом прохладном месте помещения. Оборудование не должно стоять под непосредственным действием солнечных лучей, атмосферных осадков, не должно находиться поблизости источников тепла (радиаторов, нагревательных панелей и т. п.). +

Рекомендуется чтоб:

- помещение имело соответствующую вентиляцию,
- помещение было выше минимум 50 см от самого высокого пункта корпуса оборудования,
- холодильное оборудование должно быть установлено минимум 10 см от стены помещения.

Рабочее оборудование производитёпло, поэтому для его отведение, следует обеспечить свободную циркуляцию воздуха и вентиляцию.

Установка оборудования в помещении, не выполняющем вышеуказанных требований, будет причиной утраты гарантии.

Холодильное оборудование оснащено панелью электронного управления, которая обеспечивает оптимальное использование возможностей данного типа оборудования. Производитель программирует панель управления, опираясь на исследования данного типа, а также мнения

пользователей. Однако бывают случаи, когда необходимо перепрограммировать панель под индивидуальные потребности клиента как напр. слишком большая влажность помещения, или очень большая ротация товара. Такие случаи следует согласовать с производителем перед покупкой оборудования. Настройки панелей управления поделены на две группы:

- доступные для пользователя
- доступные для сервиса (изменение этих параметров, может быть произведено, исключительно при согласии производителя). Работа оборудования полностью автоматизирована. Производитель устанавливает параметры электронного термостата так, чтобы обеспечить пользователю возможность регулирования диапазона температуры внутри оборудования(регулируемого пользователем),а также эффективное размораживание конденсатора и отведение конденсата. Способ установки нужной температуры указан в приложении к данной инструкции, соответственно к примененному регулятору температуры. Изменение системных параметров, доступных для сервиса, может быть произведено, исключительно с согласия производителя.

Все используемые производителем панели управления, имеют функцию ручного размораживания, которой пользователь может воспользоваться, если возникнет необходимость дополнительного размораживания конденсатора, вызванное трудными условиями работы оборудования. Правила поведения с оборудованием, должны быть одинаковыми как при ручном, так и автоматическом размораживании.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ / СВОЙСТВА

таблицы в приложении

6. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Холодильные шкафы двери непрозрачные) предназначены для кратковременного хранения продовольственных продуктов таких как: упакованные в фольгу молочные продукты, колбасные изделия и т. п. Тогда как витрины /двери застекленные/, для хранения и выставки продовольственных продуктов таких как: упакованные в фольгу молочные продукты, колбасные изделия и т. п.
2. Морозильные шкафы предназначены для хранения замороженных продовольственных продуктов, таких как: молочные продукты, колбасные изделия, мясо, овощи и фрукты (не служат для замораживания).
   Морозильные витрины предназначеныдля хранения и выставки замороженных продовольственных продуктов.
3. Холодильный стенд тип это оборудование, предназначено для выставки и продажи продовольственных продуктов, таких как: молочные продукты, колбасные изделия, напитки и т. п.
4. Холодильный прилавок тип это оборудование предназначено для выставки и продажи продовольственных продуктов таких как: колбасные изделия, молочные продукты и т. п. упакованные в фольгу, а также для кратковременного хранения продуктов в нижней части оборудования.
5. Холодильник для овощных салатов тип это оборудование предназначено для выдачи и кратковременного хранения разного рода овощных салатов, находящихся внутри, в соответствующих для этой цели контейнерах.

Оборудование внутри и контейнеры, сделаны из кислотоупорной жести, которая допущена к контакту с пищей.
Данное оборудование применяется в продовольственных магазинах, барах, ресторанах и гастрономических пунктах. Колесики установленные на оборудовании при необходимости обеспечивают лёгкое перемещение.

6. Холодильные столы предназначены для кратковременного хранения продовольственных продуктов таких как: молочные продукты, колбасные изделия, салаты и т. п. упакованные в фольгу, а также напитки и консервы.
Морозильные столы для хранения продовольственных продуктов в.у. предварительно замороженных.

7. Холодильные надставки предназначены для выдачи и кратковременного хранения разного рода овощных салатов. Салаты находятся внутри, в соответствующих для этой цели контейнерах.
Середина надставки и контейнеры сделаны из кислотоупорной жести, допущенной к контакту с пищей.
Данное оборудование применяется в продовольственных магазинах, барах, ресторанах и гастрономических пунктах.
При необходимости оборудование можно поставить как отдельно, так и вместе с холодильным столом.

8. Двухтемпературные шкафы. Часть морозильная /нижняя камера/ предназначена для хранения замороженных продовольственных продуктов таких как: молочные продукты, колбасные изделия, мясо, овощи и фрукты.
Часть холодильная /верхняя камера/ предназначена для кратковременного хранения продовольственных продуктов таких как: молочные продукты, колбасные изделия, салаты и т. п. упакованные в фольгу, а также напитки и консервы.

9. Холодильные витрины тип предназначены для выставки продовольственных продуктов таких как: молочные продукты, колбасные изделия, и т. п.
Середина витрины (выставочная часть) сделана из кислотоупорной или алюминиевой жести, при необходимости освещается лампой, которая имеет собственный выключатель.
Альтернатива - между боковыми стеклами вмонтирована стеклянная полка, составляющая дополнительную выставочную часть для лёгких продуктов.
Данное оборудование применяется в продовольственных магазинах, барах, ресторанах и гастрономических пунктах устанавливаться на колесах или независимо на другой конструкции (напр. прилавок, стол и т. п.).

10. Морозильные контейнеры предназначены для хранения разного рода замороженных продуктов напр. мясо и мясные продукты, мороженая рыба, фрукты и овощи, а также фасованное мороженое. Середина контейнера сделана из кислотоупорной или алюминиевой жести, допущенной к контакту с пищей.
Оборудование может иметь применение в продовольственных магазинах, барах, ресторанах и гастрономических пунктах.

11. Морозильный контейнер низкотемпературный тип предназначен для хранения всяких веществ, образцов материалов, препаратов и т. п., требующих температуру до – 40oC (препараты производные крови).
Такое оборудование применяется в исследовательских институтах, лабораториях, центрах медобслуживания и везде там, где требуется понижение температуры до выше указанной величины.

7. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТ

Производитель поставляет оборудование на транспортном поддоне и в упаковке из пленки.
Оборудование следует транспортировать в рабочей позиции, закрепленное так, чтоб не двигалось.
ВНИМАНИЕ!! Во время транспортировки и переноски не накренять оборудование под углом больше чем 45° так как это может вызвать повреждение компрессора.

8. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нельзя включать оборудование в электросеть, с неисправно действующей системой защиты от электрического удара !!! Оборудование оснащено защитным проводом PE.

2. Перед включением оборудования в сеть, надлежит проверить согласованность напряжения в сети с напряжением питания оборудования (данные в табличке норм).

3. Подключение оборудования в розетку питания должно быть выполнено так, чтобы штепсель подключения провода был видимый и легко доступный для обслуживающего персонала.
Недопустимо использование удлинителя и тройниковых соединений!!!

4. Оборудование должно быть подключено в отдельную сеть низкого напряжения, оснащенную защитным проводом и предохранителем, не более чем 10 А. / стенды до 16А/

Перед началом каких-либо действий технического обслуживания или чистки, надлежит выключить оборудование с помощью выключателя, а затем вынуть штепсель из розетки.
Запуск оборудования происходит после включения штепселя в розетку, а затем включения выключателя. Зажженная лампочка выключателя сигнализирует запуск оборудования.
В низкотемпературном оборудовании нагревательный прибор рамы двери и нагревательный прибор отвода конденсата подключен в сеть безопасного напряжения 24В.
Ремонт электропроводки и замену провода подключения, может сделать исключительно уполномоченный электрик.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Перед началом каких-либо технического-ремонтных действий или чистки, надлежит выключить оборудование выключателем, а затем вынуть штепсель из розетки!!! Все ремонты и работы по техобслуживанию должны производиться уполномоченным персоналом. Следует обезопасить оборудования от вмешательства неуполномоченных лиц.
Внутреннюю часть оборудования надлежит чистить влажной губкой, намоченной в тёплой воде и/ или нейтральном моющем средстве. Сполоснуть и вытереть мягкой тряпочкой. Не использовать

наждачные средства. Наружные части чистить мягкой тряпочкой намоченной в воде. Не применять пасты, металлические мочалки, средства для выведения пятен и уксуса. В установленных периодах времени, надлежит производить очистку испарителя агрегата, используя при этом щетку, пылесос или компрессор со сжатым воздухом.

10. ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Если холодильное оборудование не правильно работает, то перед вызовом сервисного обслуживания следует самостоятельно проверить, не происходит ли одна из описанных ниже
ситуации:

холодильное оборудование не работает
подключен ли кабель в розетку?
есть ли в розетке напряжение (не перегорел ли предохранитель)?

температура в оборудовании внезапно повысилась (на дисплее терморегулятора сработала сигнализация)
часто ли в последнее время открывались двери оборудования?
Не переполнено ли оборудование товаром или неправильная укладка товара, нарушает циркуляцию воздуха внутри оборудования?
не вставляли ли в холодильник горячий, не охлажденный товар?
Соответствует ли расстояние между оборудованием и стеной как подаёт инструкция?
Тщательно ли очистили конденсатор оборудования?
Работает ли вентилятор конденсатора, кулера?

холодильное оборудование громко работает

ровно ли установлено оборудование?
не шатаются ли внутри оборудования товары, если да, то следует правильно их уложить?

холодильное оборудование слишком намораживает
хорошо ли очищены отводы конденсата?
не вложили ли в холодильник слишком большое количество влажного товара?
не была ли слишком долго открыта дверь?
плотно ли прилегают прокладки двери к корпусу?

11. ПОВЕДЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАННЫМ ХОЛОДИЛЬНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

Позаботься о окружающей среде !

Пользователь обязан сдать использованное оборудование в соответствующий складирования. Использованное и списанное оборудование не может быть помещено вместе другими отбросами, походящими из домашнего хозяйства.
Картонную упаковку следует отправить на макулатуру.
Мешки из полиэтилена (PE) следует выбросить в отдельный контейнер для пластика.
Правильное поведение с использованным холодильным оборудованием помогает избежать вредных последствий для здоровья людей и натуральной среды, вытекающих из присутствия опасных составных элементов, а также для соответствующего складирования и переработки данного оборудования.

12. ПРАВИЛА ЗКСПЛУАТАЦИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подключить оборудование именно в розетку с защитной нейтрализацией.
2. Установить оборудование на соответствующем расстоянии от стены, определённом в инструкции по эксплуатации
3. Не заслонять входящего и выходящего отверстий в камере агрегата, которые служат для циркуляции воздуха охлаждающего конденсатор.
4. Обеспечить температуру окружения работающего холодильного оборудования в диапазоне:
   +16 до +25°C выставочное оборудование (застекленное)
   +16 до +32°C оборудование для хранения (шкафы, контейнеры), в тропической версии +16 до + 43°C
5. Установить оборудование в сухом и проветриваемом помещении (рекомендованная допустимая влажность 60%).
6. Периодически прочищать отводы для отведения конденсата, очищая подносы и жёлоба.
7. В оборудовании без автоматического размораживания, следует произвести размораживание, когда слой инея на испарителе превышает 0,5 см.
8. Следует тщательно пылесосить рёбра конденсатора в камере агрегата для обеспечения произвольной циркуляции воздуха, не реже чем 1 раз на два месяца.
9. Не превышать степени загрузки холодильной камеры оборудования, чем указанно в инструкции пользователя.
10. Соблюдать остальные правила и предписания, указанные в инструкции эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!
Не соблюдение перечисленных выше предписаний, может стать причиной несоответствий таких параметров, как: нужная температура, стекла или наружная конструкция покрыты конденсатом, вытекание воды из подноса для сбора воды, и даже повреждение компрессора и эти повреждения не могут стать причиной претензий для гарантийного обслуживания.