

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



***РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ**

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеподписавшее Декларацию должностное лицо Компании-Производителя настоящим удостоверяет, что поименованные далее изделия

МОДЕЛЬ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ GN/PA TN/VT

соответствуют положениям следующих Директив:

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

и следующим нормам:

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

вследствие чего изделиям присваивается знак СЕ. Кроме того, подготовлен соответствующий архивный технический материал, который можно получить в офисах нашей Компании.



Модель: **ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ШКАФ GN**
Серийный №

XXXXXXXX

Климатическая категория

T

Хладагент

тип

R134A

г

160

Напряжение

вольт

230

Гц

50

Ток и потребляемая
мощность

А, макс.

1.8

Вт макс.

250

Температура

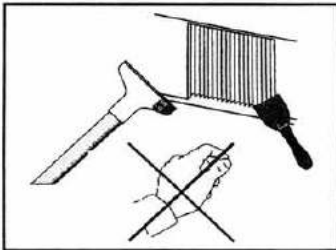
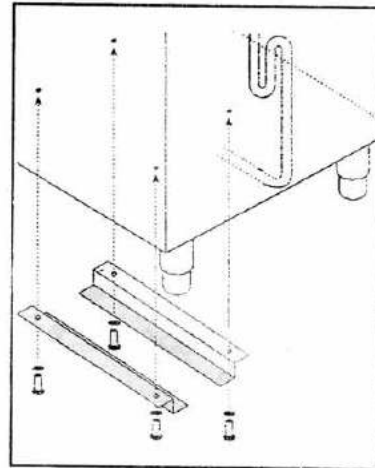
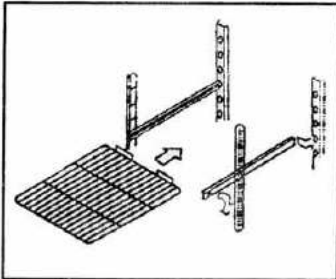
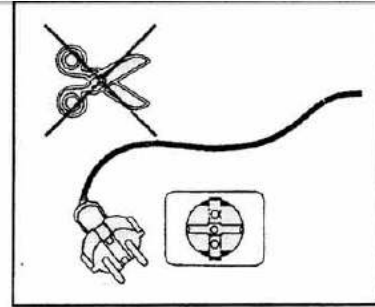
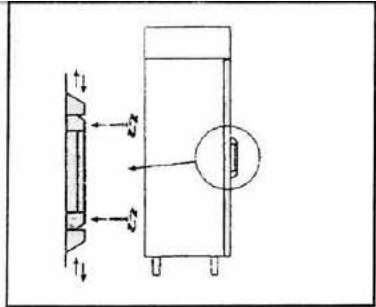
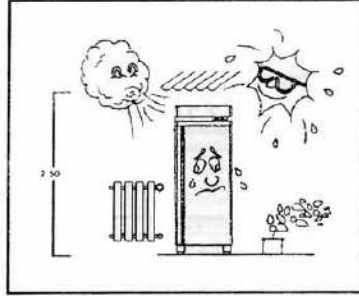
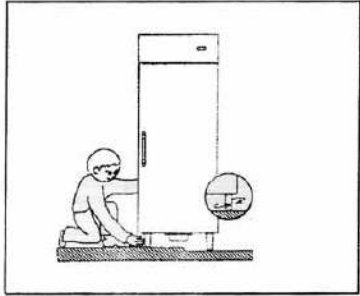
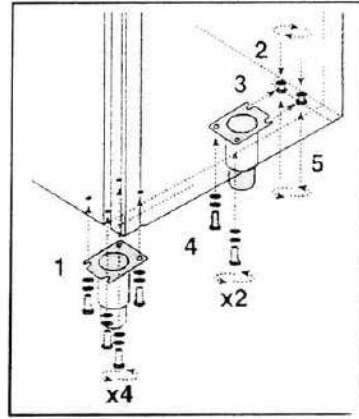
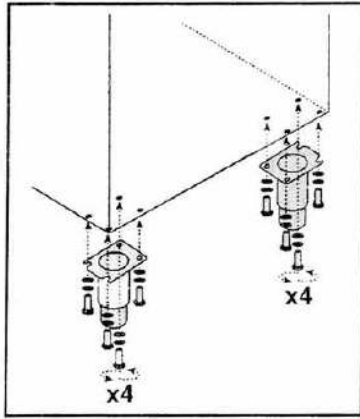
°C

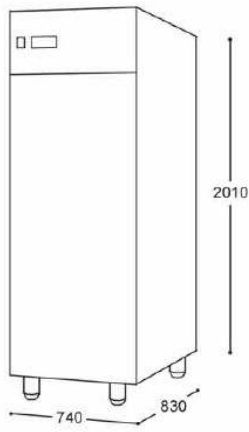
-2~+8

Вес нетто

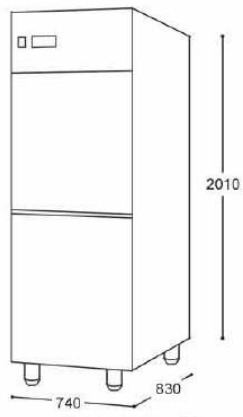
кг

XXXX

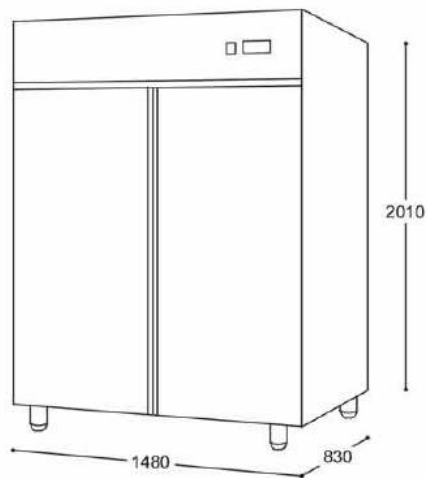




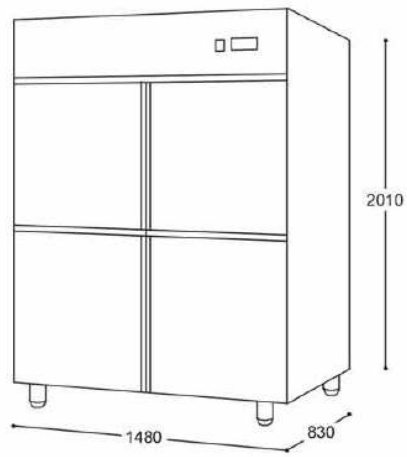
GN 650 TN/BT/TN G



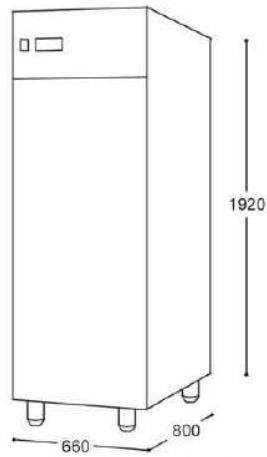
GN 650 TN/BT M



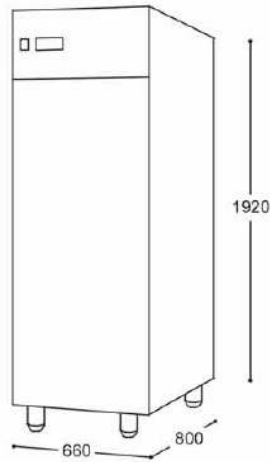
GN 1410 TN/BT/TN G



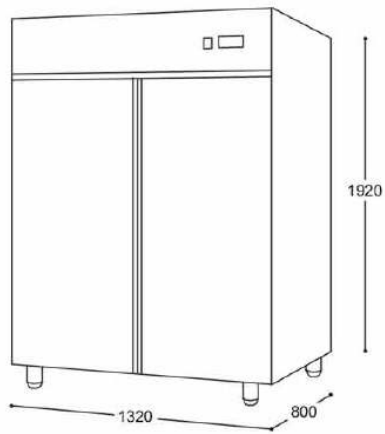
GN 1410 TN/BT M



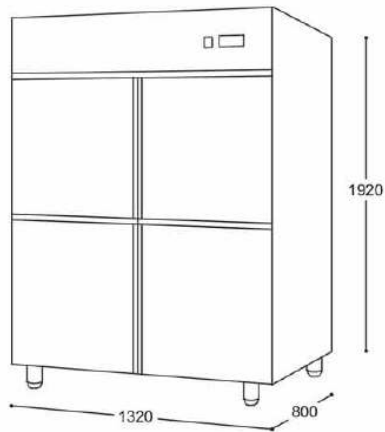
GN 600 G 0.6/G 0.6 L2 (Статич./Вент.)



GN 600 Z 0.6/Z 0.6 L2 (Статич./Вент.)



GN 600 TN G 1.2 L2/GN 600 TN G 1.2 L4 (Статич./Вент.)



GN 600 TN Z 1.2 L2/GN 600 TN Z 1.2 L4 (Статич./Вент.)



PA 800 TN/BT / GE 800 BT

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ

| | | СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ | | | | ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | | |
|---------------------|------------------|-----------------|------|--------|------------|-----------------------|--------|--------|-------|
| | | °С | | О.В. % | t' | °С | О.В. % | t' | |
| МЯСО | Баранина | 0 | +1 | 85+95 | 1+2 с | -18 | 90 | 6+8 м | |
| | Свинина | 0 | +1 | 85+90 | 1+2 с | -18 | 90+95 | 6+8 м | |
| | Говядина | -1 | +1 | 88+92 | 1+6 с | -17 | 88+92 | 6+9 м | |
| | Птица | 0 | | 85+90 | 1 с | -18 | 90+95 | 6+8 м | |
| | Холодная нарезка | -1 | +2 | 80 | 1+6 м | - | - | - | |
| | Телятина | -1 | 0 | 90 | 1+3 с | - | - | - | |
| ФРУКТЫ | Абрикосы | -0,5 | 0 | 89+90 | 1+2 с | - | - | - | |
| | Ананасы | +7 | | 85+90 | 2+4 с | - | - | - | |
| | Апельсины | 0 | +1 | 85+90 | 1+2 м | - | - | - | |
| | Авокадо | +7 | +13 | 85+90 | 1+2 м | - | - | - | |
| | Бананы | +14 | +16 | 90 | 1+2 с | - | - | - | |
| | Хурма | -1 | | 85+90 | 1+2 м | - | - | - | |
| | Вишня | -1 | 0 | 85+90 | 1+4 с | -18 | 90+95 | 1 г | |
| | Сухие финики | -2 | 0 | 70 | 1 с | - | - | - | |
| | Свежие финики | -2 | 0 | 85+90 | 9+12 м | - | - | - | |
| | Лимоны | +9 | +10 | 85+90 | 6+8 с | - | - | - | |
| | Манго | +10 | | 85+90 | 2+3 с | - | - | - | |
| | Яблоки | -1 | +3 | 85+90 | 2+5 м | - | - | - | |
| | Дыни | +4 | +10 | 85+90 | 1+4 с | - | - | - | |
| | Груши | -1 | 0 | 85+90 | 1+6 м | - | - | - | |
| | Персики | -1 | +1 | 85+90 | 1+4 с | -18 | 85+90 | 1 г | |
| | Грейпфрут | 0 | +10 | 85+90 | 4+6 с | - | - | - | |
| | Сливы | 0 | | 85+90 | 3+4 с | -18 | 90+95 | 1 г | |
| | Виноград | -1 | 0 | 85+90 | 3+4 с | - | - | - | |
| ОВОЩИ | Спаржа | 0 | | 90+95 | 2+3 с | -18 | 90+95 | 6+12 м | |
| | Мангольд | 0 | | 90+95 | 1+2 с | - | - | - | |
| | Артишоки | 0 | | 90+95 | 3+4 с | -18 | 90+95 | 8+12 м | |
| | Морковь | 0 | | 90 | 1+2 с | -18 | 90 | 6+12 м | |
| | Цветная капуста | 0 | | 85+90 | 2+3 с | - | - | - | |
| | Огурцы | +7 | +10 | 90+95 | 2+3 с | - | - | - | |
| | Лук-репка | -3 | 0 | 70+75 | 6 м | - | - | - | |
| | Свежие бобы | +4 | +7 | 85+90 | 8+10 gg | - | - | - | |
| | Сухие бобы | +2 | +5 | 70 | 60 м | - | - | - | |
| | Грибы | 0 | +1 | 85+90 | 3+5 gg | - | - | - | |
| | Цикорийный салат | 0 | | 90+95 | 1+3 с | - | - | - | |
| | Баклажан | +7 | +10 | 85+90 | 10 gg | - | - | - | |
| | Оливки | +7 | +10 | 85+90 | 4+6 м | - | - | - | |
| | Картофель | +4,5 | +10 | 85+90 | 4+8 м | - | - | - | |
| | Зелёный горошек | -0,5 | 0 | 85+90 | 1+2 с | -18 | 90+95 | 6+12 м | |
| | Сухой горох | +2 | +5 | 70 | 6 м | - | - | - | |
| | Помидоры | +7 | +10 | 90 | 2+7 gg | - | - | - | |
| | Репка | 0 | | 90+95 | 4+5 м | - | - | - | |
| | Сельдерей | -0,5 | 0 | 90+95 | 1+4 м | - | - | - | |
| | Шпинат | -0,5 | 0 | 90+95 | 2+6 с | -18 | 90+95 | 6+12 м | |
| | РАЗНОЕ | Пиво | +1,5 | +4,5 | - | 1+3 м | - | - | - |
| | | Масло | 0 | +4,5 | 80+85 | 1+2 м | - | - | - |
| Конфеты | | -18 | +10 | 40+65 | - | - | - | - | |
| Срезанные цветы | | -0,5 | +5 | 80+85 | 1 с | - | - | - | |
| Сыр | | -1 | +7 | 65+70 | разн. срок | - | - | - | |
| Молоко | | +0,15 | | - | 1 с | - | - | - | |
| Мёд | | +7 | +10 | 60+70 | 1 а | - | - | - | |
| Сухие орехи | | 0 | +10 | 65+75 | 8+12 м | - | - | - | |
| Свежие яйца | | - | 0 | 85+90 | 6+7 м | -18 | 90+95 | 8+15 м | |
| РЫБА И РАКООБРАЗНЫЕ | | Жирная рыба | -1,5 | 0 | 90 | 1 с | -18 | 90 | 2+4 м |
| | Постная рыба | 0 | +1,7 | 90+95 | 5+15 gg | - | - | - | |
| | Треска | 0 | +1,7 | 90+95 | 5+15 gg | - | - | - | |
| | Ракообразные | +0,5 | | 90+95 | 1 с | -18 | 90 | 2+4 м | |
| | Устрицы | 0 | +2 | 85+90 | 1+5 gg | -18 | 90 | 2+4 м | |

gg = дни с = 8 =недели м = 11 =месяцы г = годы

Инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Введение..... | 9 |
| 2. Права и ответственность Производителя..... | 9 |
| 3. Перевозка и хранение (Илл. 1 – Илл. 2)..... | 9 |
| 4. Пуск в эксплуатацию..... | 11 |
| 4.1. Позиционирование (Илл. 1-4)..... | 11 |
| 4.2. Первоначальная чистка (мойка)..... | 11 |
| 4.3. Позиционирование элементов и принадлежностей..... | 12 |
| 4.3.1. Камеры гастроёмкостей (Илл. 5)..... | 12 |
| 4.3.2. Камеры поддонов (Илл. 6)..... | 12 |
| 4.4. Электрические подключения (Илл. 7)..... | 12 |
| 4.5. Подключение к дренажной системе..... | 12 |
| 4.5.1. Модели для хранения гастроёмкостей, кондитерских изделий и мороженого... 12 | |
| 4.5.2. Базовые модели, модели для хранения рыбных продуктов (включая комбинированные) и статичные модели для мороженого..... | 13 |
| 5. Технические характеристики..... | 13 |
| 5.1. Габаритные размеры (Илл. 2)..... | 13 |
| 5.2. Потребляемая мощность..... | 13 |
| 5.3. Шум и вибрация..... | 14 |
| 5.4. Санкционированное применение аппаратов..... | 14 |
| 6. Эксплуатация..... | 14 |
| 6.1. Активация (исключая статичные модели для хранения мороженого) (Илл. 8-17)... 14 | |
| 6.1.1. Включить/Выключить аппарат..... | 14 |
| 6.1.2. Отслеживать температуру внутри камеры..... | 14 |
| 6.1.3. Установить температуру внутри камеры (Илл. 8)..... | 14 |
| 6.1.4. Следить за появлением сигнальных сообщений (кодов)..... | 15 |
| 6.2. Хранение продуктов питания..... | 15 |
| 6.3. Размораживание..... | 15 |
| 6.3.1. Таймер режима размораживания..... | 15 |
| 6.3.2. Размораживание вручную..... | 15 |
| 7. Техническое обслуживание..... | 16 |
| 7.1. Периодическая чистка (мойка) камеры и конденсера-охладителя (Илл. 19)..... | 16 |
| 7.2. Период простоя шкафа..... | 16 |
| 8. Поиск и устранение неисправностей..... | 16 |
| 8.1. аппарат не работает, удостоверьтесь в том, что:..... | 16 |
| 8.2. аппарат не способен выйти на требуемую температуру, удостоверьтесь в том, что:..... | 16 |
| 8.3. из аппарата вытекает вода, удостоверьтесь в том, что:..... | 17 |
| 8.4. аппарат издаёт повышенный шум, удостоверьтесь в том, что:..... | 17 |
| 8.5. Непредвиденные риски..... | 17 |
| 9. Действия, входящие в круг обязанностей квалифицированного специалиста-ремонтника..... | 17 |
| 9.1. Установка удалённого холодильного агрегата..... | 17 |
| 9.2. Замена старых узлов и деталей на новые..... | 17 |
| 10. Демонтаж и утилизация..... | 18 |
| Принципиальные электросхемы..... | 19 |

1. Введение

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

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

2. Права и ответственность Производителя

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

Данные иллюстрации представляют собой пояснительный материал лишь общего характера. Поставляемые аппараты могут содержать частные конструктивные изменения. Производители не несут ответственность перед третьей стороной за тот или иной ущерб, ставший следствием:

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

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

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

Оборудование упаковывается в абсорбирующий материал, помещается и фиксируется внутри деревянной паллеты и картонного ящика (Илл.1). Вес и габаритные размеры приведены в нижеследующей таблице и на Илл. 2.

| Модель | Вес нетто - | Вес брутто и объем |
|-------------------------------|----------------|---------------------------|
| GN 650 TN | 134 kg | 143 kg 1.4 m ³ |
| GN 650 BT | 138 kg | 147 kg 1.4 m ³ |
| GN 650 TN M | 134 kg | 143 kg 1.4 m ³ |
| GN 650 BT M | 138 kg | 147 kg 1.4 m ³ |
| GN 650 TN G | 138 kg | 147 kg 1.4 m ³ |
| GN 1410 TN | 198 kg | 213 kg 2.7 m ³ |
| GN 1410 BT | 208 kg | 226 kg 2.7 m ³ |
| GN 1410 TN M | 198 kg | 213 kg 2.7 m ³ |
| GN 1410 BT M | 208 kg | 226 kg 2.7 m ³ |
| GN 1410 TN G | 208 kg | 226 kg 2.7 m ³ |
| GN 600 TN G 0.6 STATIC | 110 kg | 125 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN G 0.6 VENTILETED | 112 kg | 127 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN G 0.6 L2 STATIC | 115 kg | 130 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN G 0.6 L2 VENTILETED | 117 kg | 132 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN G 1.2 L2 STATIC | 178 kg | 190 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN G 1.2 L2 VENTILETED | 180 kg | 192 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN G 1.2 L4 STATIC | 178 kg | 190 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN G 1.2 L4 VENTILETED | 180 kg | 192 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 0.6 STATIC | 110 kg | 125 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 0.6 VENTILETED | 112 kg | 127 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 0.6 L2 STATIC | 115 kg | 130 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 0.6 L2 VENTILETED | 117 kg | 132 kg 1.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 1.2 L2 STATIC | 178 kg | 190 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 1.2 L2 VENTILETED | 180 kg | 192 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 1.2 L4 STATIC | 178 kg | 190 kg 2.3 m ³ |
| GN 600 TN Z 1.2 L4 VENTILETED | 180 kg | 192 kg 2.3 m ³ |
| GE 800 BT | 143 kg | 158 kg 1.6 m ³ |
| PA 800 TN | 140 kg | 158 kg 1.6 m ³ |
| PA 800 BT | 143 kg | 161 kg 1.6 m ³ |

STATIC = СТАТИЧНЫЙ

VENTILATED = ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ

kg = кг

m³ = м³

Приведённые выше показатели являются приблизительными.

В предвидении отгрузки оборудование в упаковке должно храниться в закрытом помещении при температуре окружающей среды от -25°C до +55°C и относительной влажности от 30 до 95%. В штабеля разрешается укладывать не более двух изделий (Илл. 1); штабелировать - с помощью погрузчиков (см. Илл. 1).

4. Пуск в эксплуатацию

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

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

4.1. Позиционирование (Илл. 1-4)

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

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

Установите шкаф на плоскую поверхность и выровняйте его с помощью регулируемых опор (Илл. 3).

Поднимать аппарат допускается только за внешнюю часть его базы, чтобы устранить возможность повреждений. При использовании механических подъёмных средств вилочного типа вилки следует размещать так, как показано на Илл. 1.

Если аппарат располагается горизонтально (по встроенному холодильному агрегату), выждите два часа прежде, чем запустить его. Перед тем, как закрыть аппарат на ключ, удостоверьтесь в его комплектности. Ключи от шкафа храните в месте, недоступном для маленьких детей, и отдельно от аппарата.

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

Категорически не рекомендуется располагать оборудование во взрывоопасной среде, вне помещения или подвергать его воздействию атмосферных осадков. Кроме того, аппарат следует устанавливать в местах, удалённых от источников тепла (кухонных плит, отопительных приборов и т.д.) и защищённых от воздействия прямых солнечных лучей и сквозняков.

Вокруг холодильного агрегата необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Это касается как встроенного блока охлаждения, так и отдельно стоящего. Несоблюдение этих условий ухудшит эксплуатационные характеристики шкафа.

4.2. Первоначальная чистка (мойка)

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

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

4.3. *Позиционирование элементов и принадлежностей*

4.3.1. *Камеры гастроекостей (Илл. 5)*

Все принадлежности, подходящие под замену решёток, вводятся в настенные держатели вместо последних. Держатели внутри ячеек размещайте на расстоянии, наиболее подходящем для конкретного случая, для чего вводите каждый держатель в закреплённые на задней стенке ячеек высверленные опоры, а затем размещайте выступающие боковые кромки в соответствующие прорези на боковых опорах аппарата. Введите решётки в имеющиеся держатели. В случае если аппарат оборудован двойной дверью, размещённые в центральной части решётки – над двумя боковыми держателями – можно снять либо переставить выше (в зависимости от предпочтений).

4.3.2. *Камеры поддонов (Илл. 6)*

Поместите поддон для сбора талой воды в направляющие, находящиеся в нижней части аппарата. Прикрепите к двери ручку винтами и установите на них имеющиеся в комплекте колпачки. Поместите решётки в прорези пластиковых стоек, прикреплённых к внутренним стенкам.

4.4. *Электрические подключения (Илл. 7)*

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

4.5. *Подключение к дренажной системе*

4.5.1. *Модели для хранения гастроекостей, кондитерских изделий и мороженого*

Во всех моделях, оборудованных встроенными холодильными агрегатами, отвод талой воды производится автоматически.

4.5.2. Базовые модели, модели для хранения рыбных продуктов (включая комбинированные) и статичные модели для мороженого

Сбор талой воды производится в съёмный поддон ёмкостью 4 литра. Такой поддон находится в нижней части аппарата. Ежедневно его следует опорожнять или же – в крайнем случае – следить за его состоянием.

5. Технические характеристики

5.1. Габаритные размеры (Илл. 2)

Внешние и внутренние размеры и ёмкость аппаратов различной конструктивной конфигурации приведены на иллюстрации.

5.2. Потребляемая мощность

Значения потребляемой мощности представлены в нижеследующей таблице.

| Модель шкафа | Потр. мощность (ватт) |
|-------------------------------|-----------------------|
| GN 650 TN | 456 W |
| GN 650 BT | 1000 W |
| GN 650 TN M | 456 W |
| GN 650 BT M | 1000 W |
| GN 650 TN G | 456 W |
| GN 1410 TN | 650 W |
| GN 1410 BT | 1300 W |
| GN 1410 TN M | 650 W |
| GN 1410 BT M | 1300 W |
| GN 1410 TN G | 650 W |
| GN 600 TN G 0.6 STATIC | 456 W |
| GN 600 TN G 0.6 VENTILETED | 456 W |
| GN 600 TN G 0.6 L2 STATIC | 456 W |
| GN 600 TN G 0.6 L2 VENTILETED | 456 W |
| GN 600 TN G 1.2 L2 STATIC | 456 W |
| GN 600 TN G 1.2 L2 VENTILETED | 456 W |
| GN 600 TN G 1.2 L4 STATIC | 456 W |
| GN 600 TN G 1.2 L4 VENTILETED | 456 W |
| GN 600 TN Z 0.6 STATIC | 340 W |
| GN 600 TN Z 0.6 VENTILETED | 340 W |
| GN 600 TN Z 0.6 L2 STATIC | 340 W |
| GN 600 TN Z 0.6 L2 VENTILETED | 340 W |
| GN 600 TN Z 1.2 L2 STATIC | 350 W |
| GN 600 TN Z 1.2 L2 VENTILETED | 350 W |
| GN 600 TN Z 1.2 L4 STATIC | 350 W |
| GN 600 TN Z 1.2 L4 VENTILETED | 350 W |
| GE 800 BT | 1000 W |
| PA 800 TN | 456 W |
| PA 800 BT | 1000 W |

GN = ГЁ (гастроёмкость); TN = холодильник; BT = морозильник; GE = шкаф для мороженого; PA = шкаф для кондитерских изделий; STATIC = СТАТИЧНЫЙ; VANTILATED = ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ.

Хладагенты: R134A; R404A.

5.3. Шум и вибрация

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

5.4. Санкционированное применение аппаратов

Не используйте оборудование для хранения медицинских препаратов.

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

Возможной сферой применения различных моделей аппаратов считается:

- ⇒ Шкаф положительного диапазона температур ($0^{\circ}\text{C} \div +10^{\circ}\text{C}$): краткосрочное хранение свежих пищевых продуктов, молочных продуктов, сыра, холодных нарезок, гастрономии.
- ⇒ Шкаф отрицательного диапазона температур ($-2^{\circ}\text{C} \div +8^{\circ}\text{C}$): краткосрочное хранение свежих либо приготовленных пищевых продуктов, рыбы, кондитерских изделий.
- ⇒ Шкаф сверхотрицательного диапазона температур ($-15^{\circ}\text{C} \div -20^{\circ}\text{C}$): долгосрочное хранение замороженных пищевых продуктов, мороженого, кондитерских изделий, а также замораживание небольших объёмов негабаритных свежих продуктов.

6. Эксплуатация

6.1. Активация (исключая статичные модели для хранения мороженого) (Илл. 8-17)

Оборудование данного типа запускается посредством переключателей и контролируется с помощью электронной панели управления. В комбинированных моделях органы управления дублируются и имеют независимые функции. Для включения и управления оператору необходимо:

6.1.1. Включить/Выключить аппарат

Нажать кнопку пуска (1); на дисплее отобразится текущая температура в камере; загорятся СИД работы компрессора и внутреннего вентилятора (с задержкой). В случае кратковременного сбоя подачи электроэнергии компрессор запустится в нормальный режим работы, но с некоторой задержкой.

6.1.2. Отслеживать температуру внутри камеры

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

6.1.3. Установить температуру внутри камеры (Илл. 8)

При нажатии кнопки SET (внизу, справа от дисплея) на дисплее появляется значение установленной температуры. Для изменения такого значения нажмите один раз кнопку SET (СИД 1 перейдёт в проблесковый режим); в течение 15 секунд после предыдущих операций нажмите клавишу \blacktriangle (UP) (ВВЕРХ) или \blacktriangledown (DOWN) (ВНИЗ) для, соответственно,

повышения или понижения изначально предустановленного значения температуры до уровня требуемой. Новый показатель подтвердите, нажав кнопку SET в течение 10 секунд после предыдущей операции. Факт 2-секундного проблескового показа нового значения означает подтверждение изменений и запоминание новых показателей.

6.1.4. Следить за появлением сигнальных сообщений (кодов)

На дисплее электронной панели управления могут появляться сообщения в виде сигнального кода, свидетельствующее о некоей неисправности оборудования, а именно:

Мерцающая индикация – PF1; PF2; HLA; LLA; HtA; LtA.

Если на дисплее появляется одно или несколько подобных сообщений подряд, запишите их, выключите панель управления и включите её повторно через несколько секунд. В случае повторного появления тех же сообщений запишите их и свяжитесь со службой технической поддержки.

6.2. Хранение продуктов питания

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

- ⇒ Кладите продукты в аппарат только после того, как их температура достигнет требуемого уровня (показываемого на цифровом дисплее).
- ⇒ Горячие продукты питания и напитки обязательно закрывайте крышками.
- ⇒ При возможности, упаковывайте или прикрывайте продукты питания.
- ⇒ Не препятствуйте свободной циркуляции воздуха внутри отсека за счёт добавления излишнего объёма продуктов.
- ⇒ Избегайте частого и продолжительного открывания двери шкафа.
- ⇒ Выждите хотя бы несколько минут до повторного открывания двери, если она была только что закрыта.
- ⇒ Не перегружайте шкаф. Объём продуктов не должен превышать отметку, нанесённую на внутреннюю заднюю стенку камеры шкафа =V=V= .

6.3. Размораживание

6.3.1. Таймер режима размораживания

Автоматическое размораживание аппарата происходит 4 раза в сутки. Таймер этого режима будет переустановлен в соответствии со временем первого запуска аппарата. Для изменения времени пуска цикла размораживания в пользу требуемого нажмите кнопку оттаивания и удерживайте её в таком положении 3 секунды. Цикл размораживания начнётся в указанное время, а следующий – спустя 6 часов.

6.3.2. Размораживание вручную

Нажмите и в течение 3 секунд держите в таком положении кнопку, находящуюся сверху, справа от дисплея. Процесс размораживания начнётся только в том случае, если датчик определит, что температура в камере ниже предустановленной. На начало процесса укажут загоревшиеся контрольная лампа и СИД 2.

7. Техническое обслуживание

7.1. Периодическая чистка (мойка) камеры и конденсера-охладителя (Илл. 19)

Перед началом необходимых операций полностью обесточьте аппарат (то есть выключите его и выньте вилку электропитания из розетки).

В силу гигиенических причин чистку (мойку) камеры аппарата следует производить не реже одного раза в неделю. При этом следуйте инструкциям, изложенным в пар. 4.2. (первоначальная чистка (мойка)).

В целях повышения эксплуатационных характеристик шкафа производите чистку конденсера-охладителя, расположенного в верхней части аппарата за панелью управления, не реже одного раза в неделю. Перед началом работ закройте и прикройте аппарат, затем удалите пыль, накопившуюся на передней поверхности конденсера. Для этого используйте щётку и пылесос.

7.2. Период простоя шкафа

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

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

8. Поиск и устранение неисправностей

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

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

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

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

- ⇒ Включена кнопка управления.
- ⇒ Правильно отрегулирована электронная панель управления (см. пар. 6.1.4).
- ⇒ Шкаф не находится в режиме размораживания или же в режиме пост-разморозки.
- ⇒ Испаритель (внутренние стенки статичной модели) не покрыт наледью (см. пар. 6.4).
- ⇒ Конденсер-охладитель не покрыт пылью.
- ⇒ Шкаф не находится вблизи источников тепла или же его холодильный агрегат имеет достаточный воздушный обдув.

- ⇒ Размещённые внутри продукты или же иные предметы допускают плотное закрывание дверцы аппарата.
- ⇒ Шкаф не работает в ненормальных условиях (перегружен, загружен горячими продуктами питания либо загружен так, что предметы, находящиеся внутри отсека, препятствуют нормальной циркуляции холодного воздуха).

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

- ⇒ Поддон для сбора талой воды пуст или же выпускной патрубок правильно подключён к дренажной системе (см. пар. 4.5).
- ⇒ Дренажные отверстия не засорены и не повреждены.
- ⇒ Шкаф установлен в горизонтальной плоскости.
- ⇒ На уплотнении двери отсутствует конденсат, причиной появления которого является отказ нагревателя дверного уплотнителя (модели с отрицательным/сверхотрицательным диапазоном температур).

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

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

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

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

8.5. Непредвиденные риски

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

9. Действия, входящие в круг обязанностей квалифицированного специалиста-ремонтника

9.1. Установка удалённого холодильного агрегата

Настоящий общий каталог не содержит модели, укомплектованные удалёнными холодильными агрегатами.

9.2. Замена старых узлов и деталей на новые

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

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

В случае необходимости замены шнура электропитания следует помнить, что новый должен соответствовать техническим характеристикам штатного шнура (минимальное

сечение которого 0,75 мм²). Специалист-ремонтник, при этом, обязан гарантировать полную герметичность изолирующего слоя такого шнура.

10. Демонтаж и утилизация

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

Шкаф включает:

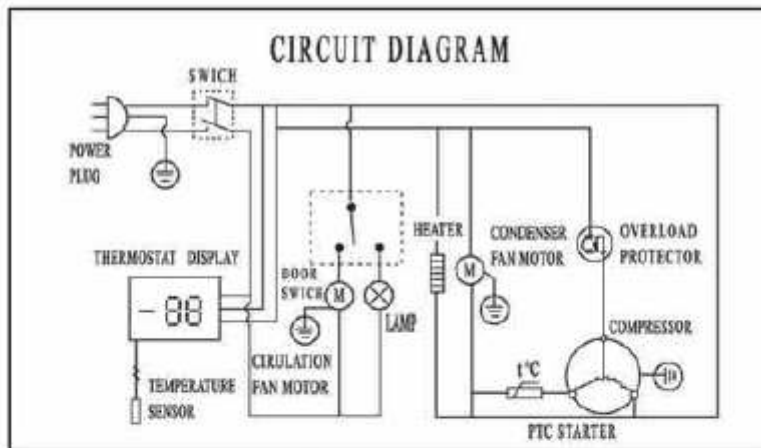
- ⇒ Корпус из стального листа,
- ⇒ Электрические компоненты и кабели,
- ⇒ Электрический компрессор,
- ⇒ Пластиковые детали,
- ⇒ Хладагент, сливать который в окружающую среду категорически запрещено.

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

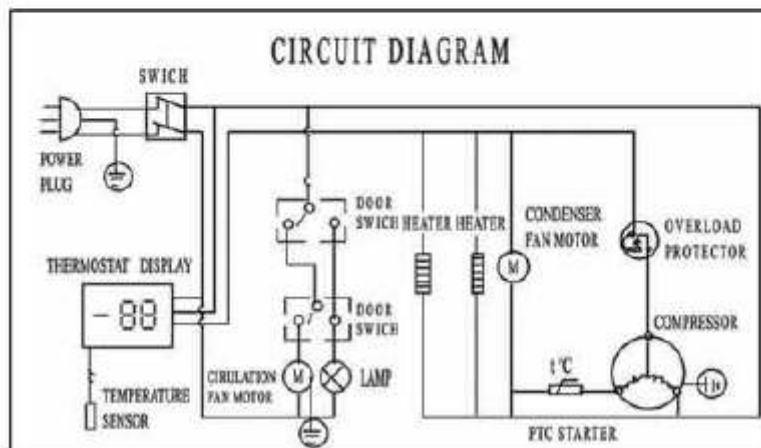
Перед началом эксплуатации не забудьте снять с компрессора предохранительные винты-фиксаторы.



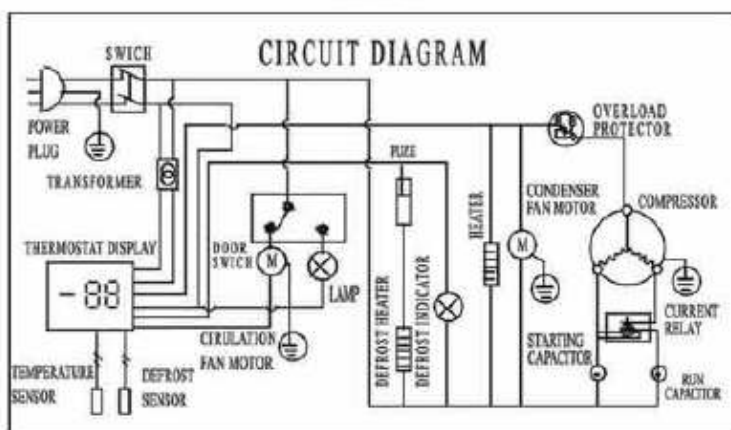
Принципиальные электросхемы



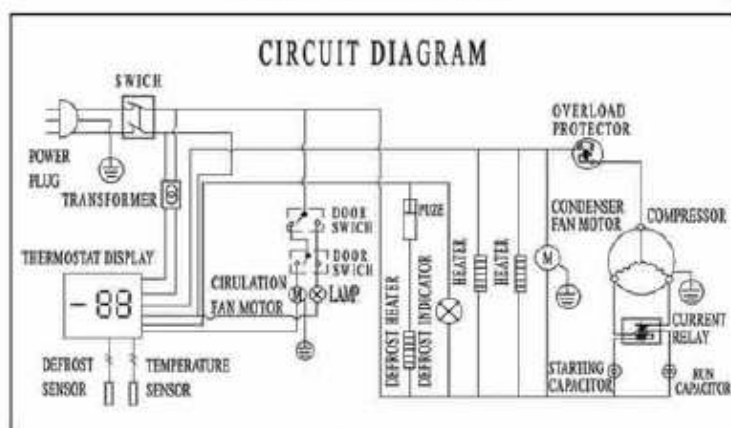
GN650 TN / PA800 TN



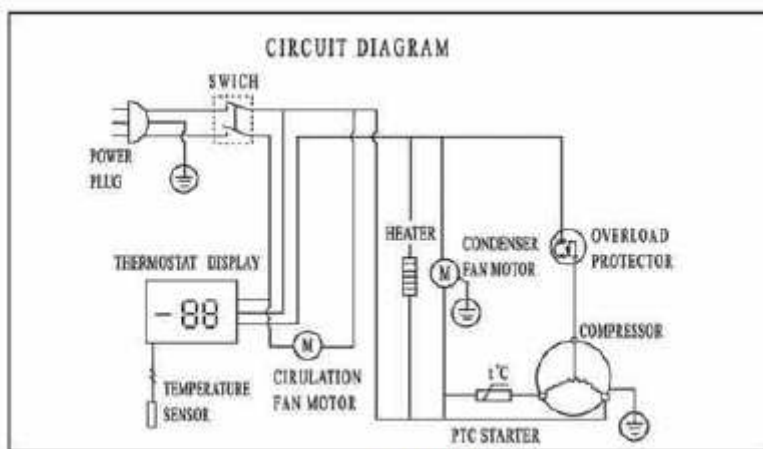
GN1410 TN



GN650 BT / PA800 BT / GE800 BT



GN1410 BT



Серия GN 600

Пояснения:

| | |
|-----------------------|--|
| Switch | Выключатель |
| Power plug | Вилка электропитания |
| Thermostat display | Дисплей термореле |
| Heater | Нагреватель |
| Condenser fan motor | Вентиляторный электродвигатель конденсатора-охладителя |
| Overload protector | Устройство защиты от перегрузки |
| Temperature sensor | Термодатчик |
| Circulation fan motor | Вентиляторный электродвигатель обдува |
| Compressor | Компрессор |
| PTC starter | Стартер ПТК |
| Transformer | Трансформатор |
| Defrost sensor | Датчик системы размораживания |
| Door switch | Микровыключатель двери |

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Lamp | Лампа |
| Defrost heater | Нагреватель системы размораживания |
| Defrost indicator | Индикатор системы размораживания |
| Fuse | Предохранитель |
| Heater | Нагреватель |
| Starting capacitor | Пусковой конденсатор |
| Current relay | Реле тока |
| Run capacitor | Рабочий конденсатор |