


Благодарим Вас за выбор данного продукта.

Пожалуйста, внимательно прочитайте предупреждения, содержащиеся в данном руководстве, так как они содержат важную информацию о безопасной эксплуатации и техническом обслуживании. Обязательно сохраните это руководство для дальнейшего использования другими операторами.



В некоторых частях руководства появляется символ , указывающий на важное предупреждение, которое необходимо соблюдать в целях безопасности.

ГЛАВА 1 ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

«Шкаф сухого вызревания мяса сконструирован и собран для работы в идеальных условиях в помещениях с температурой до +10° и +43° (+32° для моделей, оснащенных стеклянной дверью), с подходящей циркуляцией воздуха. При работе в помещениях, имеющих отличные характеристики, заявленные характеристики не будут гарантированы».

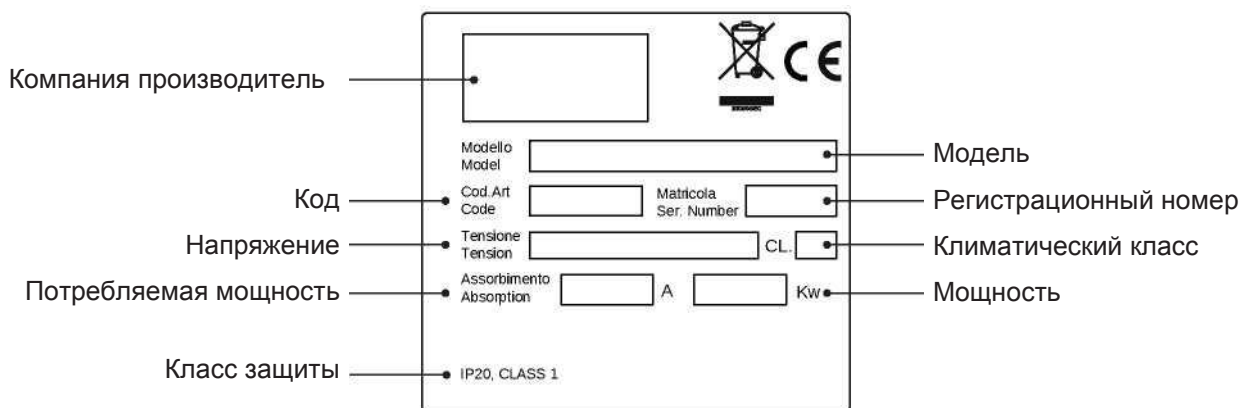
Напряжение сети должно быть 230V + / - 10% 50Hz в стандартной комплектации.

Шкаф для сухого вызревания может использоваться только в пределах температур, указанных производителем; чтобы определить правильный рабочий диапазон, прочитайте буквы после последней цифры модели, указанной на этикетке ЕС, и сравните их с таблицей ниже:

Серия	Температура
MEAT	0° + 30°C / Влажность 40% - 90%

Шкаф сухого вызревания мяса соответствует европейским директивам, подробно описанным в приложении "Декларация соответствия ЕС".

Данные приведены на табличке ЕС, размещенной в шкафу для вызревания внутри моторного отсека.



Производитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование шкафа сухого вызревания мяса, а также за использование, которое невозможно было разумно предвидеть, и за все выполняемые на нем операции, которые не соответствуют инструкциям, описанным в данном руководстве.

Основные общие нормы безопасности перечислены ниже:

- Не используйте и не размещайте электрические устройства внутри отсеков для сухого вызревания, если они не соответствуют типу, рекомендованному производителем;
- Не прикасайтесь к шкафу для вызревания мяса влажными или мокрыми руками или ногами;
- Не пользуйтесь шкафом, если на Вас нет обуви;
- Не вставляйте отвертки или другие предметы между ограждениями или движущимися частями;
- Не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить шкаф для вызревания мяса от электросети;
- Шкаф для вызревания мяса не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими или умственными проблемами или недостатком опыта и знаний, если они не контролируются или не проинструктированы об использовании устройства лицом, ответственным за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с оборудованием;
- Перед выполнением любой очистки или технического обслуживания отсоедините шкаф от электросети, выключив главный выключатель и потянув за вилку;
- В случае выхода из строя и / или неисправности шкафа, выключите его и воздержитесь от любых попыток ремонта или непосредственного вмешательства. Необходимо связаться с квалифицированным специалистом;

Шкаф для вызревания мяса состоит из модульной монококовой конструкции, покрытой различными материалами и изолированной пенополиуретаном плотностью 42 кг / м³.

При проектировании и строительстве шкафа для вызревания мяса были приняты все меры для обеспечения безопасности и гигиены, такие как: закругленные внутренние углы, глубокая вытяжка с отводом наружу конденсатных жидкостей, отсутствие шероховатых поверхностей, фиксированные ограждения на движущихся или опасных частях.

Чтобы обеспечить эффективную циркуляцию воздуха внутри шкафа для вызревания мяса, продукты должны храниться с соблюдением пределов нагрузки, приведенных в таблице ниже.

Предел нагрузки, выраженный в кг.	
Решетка 650x530	20
Крюковая рейка для мяса (Модель 700-1500)	80



Установка должна выполняться исключительно квалифицированным специалистом.

1.1 Запрещается снимать ограждения и предохранительные устройства.

Категорически запрещается снимать защитные ограждения.

Производитель не несет никакой ответственности за несчастные случаи, вызванные несоблюдением данного обязательства.

1.2 Информация о проведении аварийно-спасательных работ при пожаре.

- отсоедините шкаф для вызревания мяса от электрической розетки или отключите основной источник питания;
- не используйте струи воды для тушения огня;
- используйте сухие химические или CO₂ огнетушители.

ГЛАВА 2 ОЧИСТКА ШКАФА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА

Поскольку шкаф для вызревания мяса будет использоваться для хранения продуктов питания, очистка необходима для целей гигиены и охраны здоровья. Чистка шкафа для вызревания уже была выполнена на заводе-изготовителе. Рекомендуется, однако, провести дополнительную очистку внутренних частей перед использованием, убедившись, что шнур питания отсоединен.

2.1 Чистка внутри и снаружи шкафа.

Для этих целей указано следующее:

- моющие средства: вода и мягкие неабразивные моющие средства. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАСТВОРИТЕЛИ И РАЗБАВИТЕЛИ;
- методы очистки: вымыть внутренние и наружные части теплой водой с мягким мылом или тряпкой или губкой с подходящими средствами;
- дезинфекция: избегайте веществ, которые могут изменить органолептические показатели пищи;
- полоскание: тряпкой или губкой, смоченной в теплой воде. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТРУИ ВОДЫ;
- частота: рекомендуется выполнять чистку еженедельно, пользователь может устанавливать разные частоты в зависимости от типа хранимой пищи.



ПРИМЕЧАНИЕ: очищайте уплотнители дверей часто. Некоторые продукты могут выделять некоторые ферменты, которые могут повредить уплотнения, вызывая их быстрое разрушение. Для очистки используйте только специальные средства, которые также доступны по запросу в нашей сети продаж.

2.2 Чистка конденсатора.

Эффективность шкафа снижается из-за засорения конденсатора, поэтому его необходимо очищать ежемесячно. Перед выполнением этой операции выключите шкаф, отсоедините шнур питания и выполните следующие действия:

Двигатель находится сверху - для моделей с не складывающейся передней панелью, поднимитесь по безопасной лестнице и идите прямо к конденсатору, расположенному на верхней части шкафа.

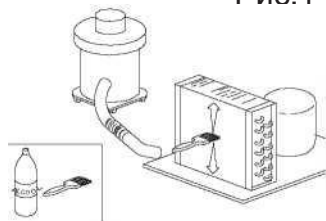


Рис. 1 С помощью струи воздуха или сухой щетки вертикальными движениями (рис. 1) удалите пыль и пух, осевшие на пластинах. В случае присутствия жирных отложений мы рекомендуем использовать щетку, увлажненную специальными чистящими средствами. Для моделей с откидной передней частью ослабьте стопорный винт и поверните переднюю панель на петлях, расположенных сверху. На этом этапе приступайте к очистке, как и в случае моделей с фиксированной передней панелью.

Когда операция будет завершена, перезапустите шкаф.



Во время этой операции используйте следующие средства индивидуальной защиты: защитные очки, респираторную маску, химически стойкие перчатки (бензин-спирт).

ГЛАВА 3 ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

Ниже приведены места или детали шкафа, которые требуют периодических проверок:

- целостность и эффективность дверных уплотнителей;
- целостность решеток при контакте с пищевыми продуктами;
- целостность крепежных петель дверей;
- целостность шнура питания.

3.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПЕРИОДЕ НЕАКТИВНОСТИ.

Длительный период бездействия определяется как остановка более, чем на 15 дней. Необходимо действовать следующим образом:

- выключите шкаф и отсоедините его от источника питания;
- проведите тщательную очистку внутренней поверхности шкафа, полок, поддонов, направляющих и опор, обращая особое внимание на критические точки, такие как соединения и магнитные прокладки, как указано в главе 2;
- оставьте дверь частично открытой, чтобы предотвратить застой воздуха и остаточную влажность.

ГЛАВА 4 ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 Перезапуск после длительного периода бездействия.

Перезапуск после длительного простоя - это событие, которое требует профилактического обслуживания.

Необходимо выполнить тщательную очистку, как описано в главе 2.

4.2 Проверка устройств предупреждения и управления.

Мы рекомендуем вам обратиться к вашему дилеру для заключения договора на обслуживание или техническое обслуживание, которое включает в себя:

- Чистка конденсатора;
- Проверка охлаждающей жидкости;
- Проверка работы полного цикла;
- Электрическая безопасность.



ГЛАВА 5 ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

УФ ЛАМПЫ: Приблизительно после 5000 часов работы замените ультрафиолетовые лампы. Эта операция должна выполняться исключительно квалифицированным персоналом и авторизованным производителем, так как свет ультрафиолетовых ламп может вызвать повреждение кожи и глаз.

ГЛАВА 6 ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В шкафу для вызревания мяса могут возникнуть технические неисправности, описанные ниже:

ОПИСАНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Шкаф не включается	Нет электричества	Проверьте розетку, вилку, предохранители, сеть
	Другое	Обратитесь в службу технической поддержки
Лед на испарителе	Неправильное использование оборудования	Смотрите главу 1.
	Неисправен дефростер	Обратитесь в службу технической поддержки
	Датчик дефростера поврежден	Обратитесь в службу технической поддержки
Скопление воды или льда в поддоне	Засорен слив	Прочистите сливное отверстие и слив
	Шкаф не выровнен	Проверьте уровень шкафа

ГЛАВА 7 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПРОСУ ПОМОЩИ

При возникновении технических проблем и любых запросов на помощь или обслуживание вы должны обращаться исключительно к своему дилеру.

ГЛАВА 8 БЕЗОПАСНОСТЬ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Шкаф был построен с соответствующими мерами для обеспечения безопасности и здоровья потребителя.

Ниже приведены меры, принятые для защиты от механических рисков:

- **стабильность:** корпус, даже со снятыми решетками, спроектирован и построен таким образом, что в предполагаемых условиях эксплуатации его стабильность пригодна для использования без риска опрокидывания, падения или неожиданного движения.
- **поверхности, края, углы:** доступные части шкафа в пределах, разрешенных их функциями, не имеют острых углов и острых краев, а также шероховатых поверхностей, которые могут вызвать травму.
- **движущиеся части:** были спроектированы, изготовлены и расположены таким образом, чтобы избежать рисков. Некоторые детали оснащены фиксированными защитными кожухами, чтобы предотвратить риск контакта, который может привести к травме.

Ниже приведены меры, принятые для защиты от других рисков:

- **электричество:** шкаф был спроектирован, изготовлен и оборудован таким образом, чтобы предотвратить риски получения травм от электричества, в соответствии с действующим законодательством.
- **шум:** шкаф был спроектирован и построен таким образом, что риски, связанные с распространением шума, снижены до минимального уровня.

8.1 Защитные устройства.

Абсолютно запрещено (Рис. 2):

- вмешиваться или снимать кожух корпуса испарителя, который защищает пользователя от риска пореза ребрами испарителя и движения двигателя вентилятора.
- удалять наклейки, нанесенные на внутреннем крае моторного отсека, с указанием технических характеристик (1) и инструкций по заземлению (2).
- удалять наклейку, нанесенную на кожух испарителя и рядом с электропроводкой внутри моторного отсека, которая предупреждает пользователя об отключении питания перед началом работы с устройством (3).
- снимать наклейки, нанесенные внутри моторного отсека, обозначающие заземление (4).
- снимать наклейку, нанесенную на шнур питания, с указанием типа блока питания (5).

Производитель не несет никакой ответственности за безопасность шкафа, если это произойдет.

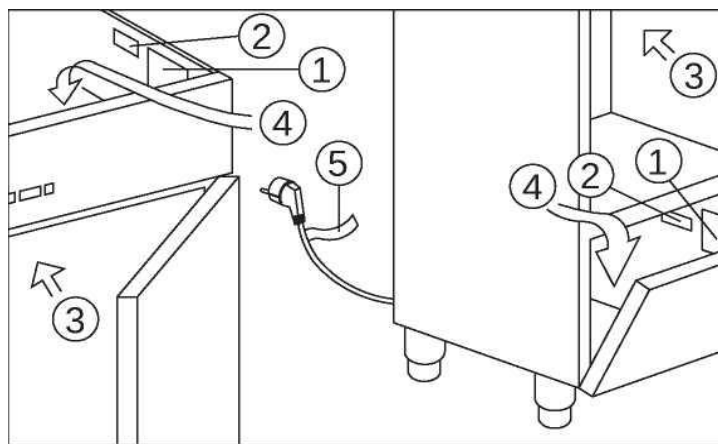


Рис.2

8.2 Указания для оптимальной работы.

- не перекрывайте вентиляционные отверстия моторного отсека.
- не помещайте внутрь шкафа продукты или жидкости, которые все еще горячие.
- поместите продукты на соответствующие полки или контейнеры. Не ставьте их прямо на дно и не прислоняйте их к стенам, дверям или неподвижным ограждениям.
- осторожно закрывайте двери.
- всегда держите дренажное отверстие для размораживания свободным.
- по возможности ограничивайте частоту и продолжительность открывания двери. Каждое открытие вызывает изменение внутренней температуры.
- загружайте товары на полки поэтапно.
- периодически проводите техническое обслуживание (см. главу 3).

В случае прерывания или отказа цепи электропитания, не допускайте открывания дверей, чтобы поддерживать постоянную температуру внутри шкафа.

Если проблема сохраняется дольше, чем несколько часов, рекомендуется переместить продукты в подходящее место.

ГЛАВА 9 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





9.1 Описание органов управления и кнопок (рис. 3).

Панель управления представляет собой цифровой терморегулятор для холода, оснащенный 6 клавишами с определенными функциями:



Рис.3

Кнопки управления шкафом:

<p>Кнопка  ВКЛ./ВЫКЛ.</p>	<p>Если в течение 5 секунд удерживать кнопку ON / OFF, контроллер отключается, и на дисплее появляется сообщение: при нажатии кнопки ON-OFF на более поздней стадии контроллер снова включается.</p>
<p>Кнопка  Ввода</p>	<p>Позволяет получить доступ к подменю, увидеть дату и час или войти в раздел, предназначенный для изменения параметра.</p>
<p>Кнопка  Меню</p>	<p>Позволяет получить доступ к главному меню или вернуться к предыдущему меню.</p>
<p>Кнопки  Вверх и  Вниз</p>	<p>Они позволяют прокручивать различные меню или изменять значения параметров.</p>
<p>Кнопка  Освещения</p>	<p>Используется для внутреннего освещения в моделях MEAT со стеклянными дверцами. Нажмите одновременно кнопки  и  чтобы включить свет, повторите последовательность, чтобы выключить его. ВНИМАНИЕ: Для шкафов со сплошной дверью включение и выключение света происходит автоматически при открытии и закрытии двери.</p>
	<p>Одновременное нажатие Enter и , Меню , Вверх  и Вниз , блокирует доступ к меню. Одновременное их нажатие снова разблокирует меню.</p>

Описание Меню панели управления.

В главном окне нажмите клавишу Меню  и выберите меню, которое хотите с помощью кнопок вверх  и вниз . Подтвердите свой выбор, нажав кнопку Ввода .

Доступные меню:

Меню 01 Установки	Оно позволяет изменить рабочие настройки
Меню 02 Влажность	Оно позволяет изменять уровень влажности в режиме сушки
Меню 03 Разморозка	Оно позволяет размораживать шкаф вручную
Меню 04 Программы	Оно позволяет выбрать все доступные программы
Меню 05 Сигналы	Оно отображает все текущие и записанные сигналы неисправностей
Меню 06 Печать	Оборудование записывает все текущие сигналы неисправностей и температурные пробы; подготавливает печатную копию данных для удаленного принтера или системы наблюдения (опционально)
Меню 07 Настройки	Оно позволяет отображать и изменять общие параметры (сервис)

9.2 УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ


9.2.1 Запуск

Перед запуском шкафа убедитесь, что проводка и соединения выполнены в соответствии с положениями главы 14.

Этапы запуска (рис.3).








▶ Нажмите кнопку  ВКЛ./ВЫКЛ.	дисплей включится, показывая состояние компрессора, влажность и температуру.
---	--

9.2.2 Режимы остановки (рис.3)



▶ Нажмите кнопку  ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее в течении 5 секунд	дисплей выключится и отобразит метку ВЫКЛ. Для продолжения процедуры остановки терморегулятор не должен находиться ни в одном меню.
---	---

9.3 Выбор языка (рис.3)


Выполнить следующие действия:

► Нажмите кнопку меню , используя стрелки  вверх и вниз , выберите 07 НАСТРОЙКИ, нажмите кнопку ВВОД , используя стрелки ВВЕРХ  и ВНИЗ  выберите пункт 02 ЯЗЫК, нажмите кнопку ВВОД 

► Отобразится первый доступный язык








Используя кнопки  ВВЕРХ и ВНИЗ  Вы можете выбрать один из языков, который может быть установлен

► Italian - French - English - German - Spanish

► Когда на ЖК-дисплее отобразится язык, который вы хотите выбрать, нажмите клавишу Ввод , чтобы подтвердить. Чтобы отменить нажмите клавишу Меню для выхода без изменения настроек.

9.2.4 Установка времени и даты (рис.3)

Установите дату и время внутренних часов следующим образом:



► Нажмите кнопку  Меню, используя стрелки ВВЕРХ  и ВНИЗ , выберите пункт 07 НАСТРОЙКИ, нажмите кнопку ВВОД , используя стрелки ВВЕРХ  и ВНИЗ  выберите пункт 03 НАСТРОЙКА ЧАСОВ и нажмите кнопку ВВОД .

► На дисплее отобразится Дата

Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить дату



► Нажмите кнопку ВВОД 

► На дисплее отобразится месяц

Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить месяц



► Нажмите кнопку ВВОД 

► На дисплее отобразится год

Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить год

► Нажмите кнопку ВВОД 

На дисплее отобразятся часы



Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить часы

Нажмите кнопку ВВОД 

► На дисплее отобразятся минуты





Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить минуты




► На дисплее отобразятся секунды

Нажмите кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , чтобы установить секунды

► Нажмите кнопку Меню , чтобы вернуться назад в Меню Настройки.

☞ 9.2.5 Меню 01 – Установка температуры

- ▶ Нажмите кнопку Меню , используя стрелки ВВЕРХ  и ВНИЗ , выберите пункт Меню 01 УСТАНОВКИ, нажмите ВВОД 








Нажмите кнопку ВВЕРХ  и ВНИЗ  и нажмите ВВОД , чтобы подтвердить выбор новых установок, которые вы только что ввели.

Вы можете установить различные температуры в соответствии со следующими диапазонами:

Модель	Температура
МЕАТ	0° +30°C / Относительная влажность 40% - 90%

Нажмите кнопку Меню , чтобы вернуться в Главное Меню.







☞ 9.2.6 Меню 02 Установка влажности для шкафа модели МЕАТ

- ▶ Нажмите кнопку Меню , используя стрелки Вверх  и Вниз , выберите пункт Меню 02 Влажность, нажмите Ввод .
- ▶ С помощью стрелок Вверх  и Вниз  установите новые показания Влажности. Нажмите Ввод , чтобы подтвердить выбор новых установок.

Нажмите кнопку Меню , чтобы вернуться в Главное Меню без изменения настроек.







☞ 9.2.7 Меню 03 Автоматическое / ручное размораживание

Шкаф предварительно настроен на интеллектуальное автоматическое размораживание. Блок управления автоматически получает данные, чтобы определить, когда следует активировать разморозку, в зависимости от количества часов работы компрессора, от температуры в помещении и от температуры испарителя. Чтобы выполнить разморозку, сделайте следующее:

- ▶ Нажмите кнопку Меню , с помощью стрелок Вверх  и Вниз  выберите пункт 03 Разморозка, нажмите Ввод .
- ▶ Нажмите стрелку Вверх  и разморозка активируется в зависимости от установленных параметров. Нажмите Ввод , чтобы выйти в Меню без активации разморозки.

В конце любого размораживания отображается индикация «ВОССТАНОВЛЕНИЕ» до тех пор, пока температура в камере не вернется к значению УСТАНОВКИ.

☞ 9.2.8 Меню 04 выбор Программ

- ▶ Нажмите кнопку Меню , с помощью стрелок Вверх  и Вниз  выберите пункт Меню 04 Программы, нажмите Ввод .
- ▶ Первая отображаемая программа является текущей, для выбора другой программы используйте кнопки Вверх  и Вниз  в соответствии с общими настройками.

Первая программа, которая будет отображена, является первой, которую можно выбрать:





Модель	Программа
МЕАТ	Прог. 00 РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ / ПАУЗА
МЕАТ	Прог. 17 СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 1
МЕАТ	Прог. 18 СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 2
МЕАТ	Прог. 19 СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 3

Заданное значение активируется с помощью программы СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ:

Прогр.	Продукт	Название	Отн. Влажн.%	Установки t°C
00	—	РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ / ПАУЗА	—	—
17	МЯСО	СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 1	55%	2°C
18	МЯСО	СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 2	70%	2°C
19	МЯСО	СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ 3	80%	2°C

Нажмите кнопку Меню , чтобы вернуться в Главное Меню.



9.2.9 Меню 05 список Сигналов неисправностей

▶ Нажмите кнопку Меню , с помощью стрелок Вверх  и Вниз  выберите пункт Меню 05 Сигналы, нажмите Ввод .

▶ Можно хранить до 30 сигналов с соответствующими деталями.

В случае, если на дисплее нет сохраненных сигналов неисправностей, появится уведомление НЕТ ДАННЫХ.

▶ В случае сохранения одного или нескольких сигналов неисправностей на дисплее будет отображаться:

- ▶ Последовательный номер сигнала от A01 до A30.
- ▶ Вид сигнала.
- ▶ Час, когда начался последний сигнал.
- ▶ Максимальная или минимальная температура.
- ▶ Продолжительность.
- ▶ Нажатием кнопки Ввод  отображается час, когда сигнал неисправности прекратился E, если сигнал прекратился, в противном случае он указывает, что сигнал тревоги все еще активен
- ▶ Нажмите кнопку Ввод , отобразится

Обслуживание





С помощью кнопок Вверх  и Вниз , вы можете выбрать оставшиеся сигналы неисправностей.


Нажмите кнопку Меню , чтобы выйти в Главное Меню.

СИГНАЛ	ОПИСАНИЕ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
ВСЕ датчики камеры	Датчик температуры шкафа неисправен	▶ Сломан датчик	▶ Замените датчик
Высокая температура камеры	Температура в камере превысила пороговое значение	▶ Продукт слишком горячи ▶ Ошибка оборудования	▶ Уберите продукт ▶ Обслуживание
Низкая температура камеры	Температура в камере ниже установленного минимального предела	▶ Ошибка оборудования ▶ Ошибка системы	▶ Обслуживание ▶ Обслуживание
СБОЙ питания	Прерывание электропитания	▶ Произошел сбой электропитания	▶ Нажмите любую кнопку, чтобы сбросить сигнал неисправности
ВСЕ датчики испарителя	Ошибка датчика температуры испарителя	▶ Сломан датчик температуры испарителя	▶ Замените датчик
Низкая Т испарителя	Температура испарителя слишком высокая	▶ Шкаф нужно разморозить ▶ Неисправен вентилятор испарителя	▶ Разморозьте вручную ▶ Обслуживание
ВСЕ датчики конденсатора	Ошибка датчика конденсатора	▶ Неисправен датчик конденсатора	▶ Замените датчик
Высокая Т конденсатора	Температура конденсатора превысила максимальное значение	▶ Конденсатор загрязнен ▶ Неисправен вентилятор конденсатора	▶ Очистите конденсатор ▶ Обслуживание
Ошибка Отн. Вл.	Сигнал неисправности датчика влажности	▶ Неисправен датчик влажности	▶ Замените датчик
Открыта дверь	Сигнал открытой двери	▶ Дверь открыта слишком долго	▶ Закройте дверь
Использование компрессора	Компрессор превысил максимальные ежедневные часы работы	▶ Слишком большое количество продукта ▶ Ошибка системы	▶ Уберите продукт ▶ Обслуживание
ВОССТАНОВЛЕНИЕ	Размораживание завершено и оборудование возвращается к температуре, заданной в УСТАНОВКАХ.		

9.2.10 Меню 06 Печать (Опция)

Можно ежедневно распечатывать копию данных датчика помещения, испарителя и конденсатора.

▶ Нажмите кнопку Меню  , с помощью стрелок Вверх  и Вниз  выберите пункт 06 Печать, нажмите Ввод  .



▶ В меню можно запустить печать « Параметры печати » , нажав и удерживая в течение 5 секунд кнопку  .

▶ Пример: Регистрация выполняется с временем выборки, соответствующим PR1 10 мин.

▶ Каждая Регистрация сохраняет следующие значения:

▶ Данные датчика Помещения, Испарителя и Конденсатора (если имеются),
▶ Записанные сигналы неисправностей и продолжительность размораживания. Память может сохранить до 3500 записей, как только свободного места больше не останется, новые данные будут записаны на старые.

▶ Начало и конец сигнала неисправности или начало и конец размораживания активируют регистрацию.

▶ Записанные сигналы можно выбрать с помощью стрелок Вверх  и Вниз  .

Нажмите кнопку Меню  , чтобы вернуться в Главное Меню.

9.2.11 Меню 07 Настройки (см. Обслуживание)

ГЛАВА 10 ФУНКЦИЯ ХАССП

В соответствии с правилами, установленными ХАССП, терморегулятор может хранить до 30 сигналов неисправностей с соответствующей информацией.

Сигналы неисправностей хранятся в меню «Меню 05: Сигналы» в папке «Главное меню» панели управления.

▶ Чтобы войти в папку, выполните действия, указанные в пункте 9.2.9 Меню 05 Список Сигналов.

Сигналы неисправностей на дисплее: название сигнала неисправности "S", час его начала, минимальная и максимальная температуры, час, когда он прекратился "E", в случае, если сигнал тревоги прекратился, в противном случае уведомление о том, что сигнал тревоги все еще активен.

ГЛАВА 11 УРОВЕНЬ ШУМА


Шкаф сконструирован и построен таким образом, чтобы риски, связанные с распространением шума, были сведены к минимальному уровню (см. Техническую информацию).

ГЛАВА 12 МАТЕРИАЛЫ И ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЖИДКОСТИ

Материалы, которые контактируют или могут контактировать с пищевыми продуктами, соответствуют директивам.

Шкаф был спроектирован и построен таким образом, что эти материалы могут быть очищены перед каждым использованием.



Символ  указывает, что данное изделие не должно рассматриваться как бытовые отходы.

Чтобы предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, убедитесь, что этот продукт правильно утилизирован и переработан.

Для получения дополнительной информации об утилизации и переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором, службой постпродажного обслуживания или службой переработки отходов.



ГЛАВА 13 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



Транспортировка и перемещение шкафа должны производиться только в вертикальном положении с соблюдением маркировки на упаковке.

Производитель не несет никакой ответственности за проблемы, возникшие в результате транспортировки, выполняемой в условиях, отличных от указанных выше.

Аксессуары шкафа (направляющие, решетки, поддоны, выносной конденсаторный блок с трубами) упакованы отдельно и размещены внутри блока.

Шкаф монтируется на деревянном основании с помощью винтов и упаковывается в полиэтилен, картон, ящик или коробки.

Что касается утилизации упаковки, необходимо обратиться к действующим в вашей стране правилам.



Перемещение шкафа должно осуществляться с помощью вилочного погрузчика или паллетных тележек, оснащенных подходящими вилами (длиной не менее 2/3 единицы оборудования).

Размеры и масса упакованных шкафов приведены в Таблице 1.

Пределы штабелируемости и центр тяжести указаны на этикетке упаковки.

14.1 Размещение оборудования.

Так как неправильное расположение шкафа может привести к его повреждению, поставит под угрозу его надлежащее функционирование и создаст угрозу для персонала, установщик должен соблюдать следующие общие правила:

- располагать шкаф на расстоянии не менее 3 см от любой стены;
- помещение должно быть достаточно проветриваемым;
- располагать шкаф вдали от источников тепла;
- избегать воздействия прямых солнечных лучей;
- удалить полиэтиленовую, картонную или деревянную упаковку.



Полиэтилен опасен для детей.

- удалить все аксессуары с внешними соединениями.

Снятие деревянного основания (рис. 4): наклоните корпус вбок и открутите два самореза, поднимите корпус и снимите основание.

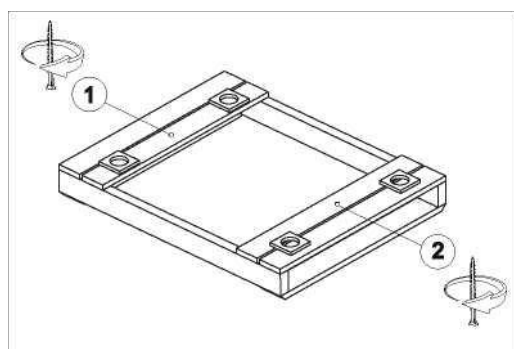


Рис.4



При работе с деревянной упаковкой и деревянной основой используйте защитные перчатки.

Наличие обломков может привести к повреждению рук.

- удалить пленку ПВХ, нанесенную в качестве защиты на внешние поверхности шкафа;

- установить шкаф с помощью уровня с возможной регулировкой ножек металлического основания (рис. 5);

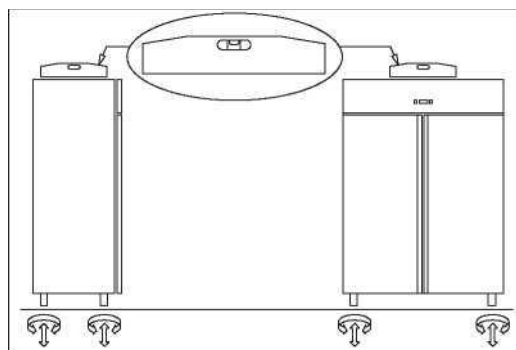


Рис.5

- направляющие для удержания решетки вставляются в отверстия стоек (Рис. 6);

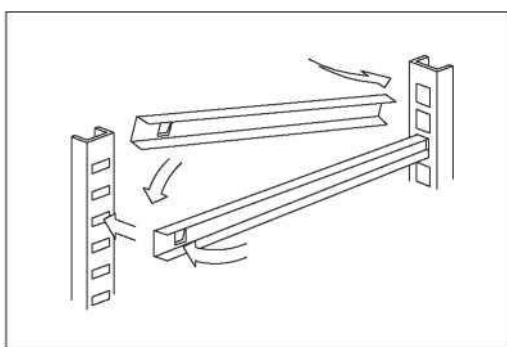


Рис.6

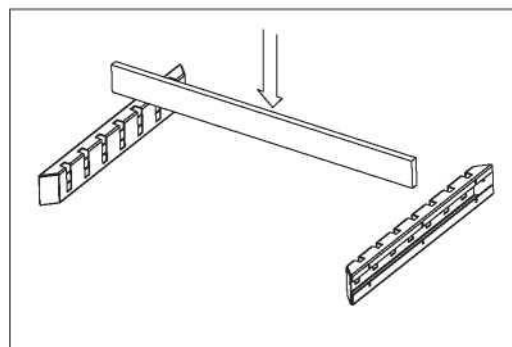


Рис.6.1

- вставьте штангу для рейки в специальные опоры (Рис.6.1);
- вставьте решетки для пищевых продуктов в специальные направляющие;
- вставьте поддон для слива конденсата в специальные направляющие, уже закрепленные под шкафом, если они предусмотрены.

14.2 Подключение шкафа к конденсатору (Рис. 7)

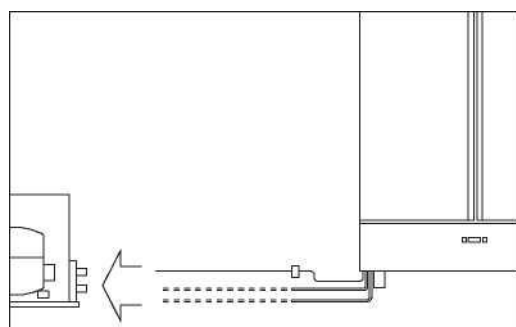


Рис.7

- Расположите шкаф, как описано выше (Рис. 5);
- подготовьте две трубки, которые выходят из шкафа (ø6 мм выход, ø10 мм - ø12 мм всасывание) для подключения к соответствующим трубам;
- соедините трубы конденсаторного блока с трубками шкафа;
- произведите электрическое подключение шкафа к конденсаторному блоку.

ГЛАВА 14 ЭЛЕКТРОПРОВОДКА И ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Электрическая система и подключение должны выполняться квалифицированным персоналом. Перед установкой измерьте комплексное сопротивление сети, значение сопротивления для подключения к сети не должно превышать 0,075 Ом.

По соображениям безопасности вы должны следовать этим рекомендациям:

- убедитесь, что калибровка электрической системы соответствует потребляемой мощности шкафа и, что в ней предусмотрен дифференциальный выключатель (автоматический выключатель);
- в случае несовместимости между розеткой и вилкой шкафа замените розетку на другую подходящего типа при условии, что она соответствует правилам;
- не используйте адаптеры и/или редукторы (Рис. 8).

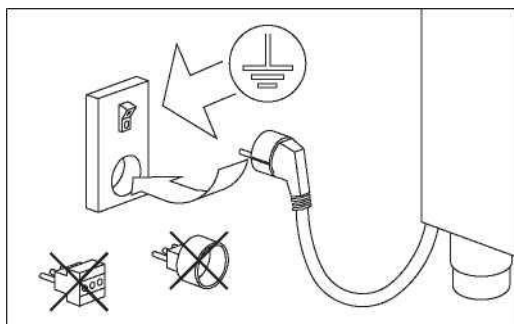




Рис.8

 Шнур питания имеет тип подключения «Y» и может быть заменен исключительно производителем или уполномоченной технической службой.

 Важно правильно подключить шкаф к эффективной заземляющей системе, как указано в применимых положениях закона.

ГЛАВА 15 ОПЕРАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Для предотвращения ошибок и несчастных случаев перед запуском шкафа необходимо выполнить ряд проверок, чтобы выявить любые повреждения, возникшие во время транспортировки, перемещения и подключения.

Проверки, которые необходимо выполнить:

- проверьте целостность шнура питания (он не должен иметь потертостей или порезов);
- проверьте прочность ножек, дверных петель, опор полок;
- проверьте целостность внутренних и внешних деталей (труб, нагревательных элементов, вентиляторов, электрических компонентов и др.) и их фиксации;
- проверьте, чтобы уплотнения дверей и ящиков не были повреждены (порезы или потертости) и закройте их герметичным уплотнением;
- проверьте целостность труб и фитингов (Конденсатор).

ГЛАВА 16 ПЕРЕУСТАНОВКА

Необходимо соблюдать следующую процедуру:

- отсоедините шнур питания от розетки;
- перемещение должно осуществляться, как описано в главе 13;
- чтобы разместить в новом месте и заново подключить, пожалуйста, обратитесь к главе 13.1.