ПАСПОРТ

Наименование оборудования МОРОЗИЛЬНИК-РАБОЧИЙ

СТОЛ

Фирма-изготовитель GASTRORAG

Модель SNACK SS45BT SNACK SS45BT ECX

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования *GASTRORAG*. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов и особенно удобно в производственных цехах ограниченной площади.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		SNACK SS45BT	SNACK SS45BT ECX
Габаритные размеры, мм		943x700x860	943x700x860
Установочная мощность, кВт		0,26	0,26
Параметры электросети		220/50/1	220/50/1
Масса, кг		86	86
Материал корпуса	снаружи	Нерж.сталь 304	Нерж.сталь 430
	внутри	Нерж.сталь 304	Алюминий
Диапазон рабочих температур, °C		-1020	-1020
Полезный объем, л		260	260
Допустимая загрузка, кг		50	50
Количество дверей		2	2

КОМПЛЕКТАЦИЯ

 Морозильник-рабочий стол
 1 шт.

 Полка-решетка GN 1/1 с парой направляющих
 2 шт.

 Паспорт
 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

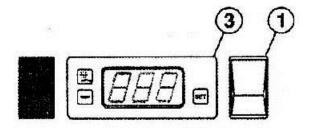


Рис.1. Панель управления оборудования

- 1 сетевой выключатель
- 2 электронный термостат

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- 1. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
- 2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
- 2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (1). При этом должен включиться электронный термостат (3). На дисплее термостата появится текущее значение температуры в камере и загорится светодиод компрессора, оповещающий о включении компрессора.
 - В случае перебоев в энергоснабжении включение компрессора после восстановления энергоснабжения осуществляется с небольшой задержкой.
- 3. Задание температуры в камере. Нажмите и отпустите кнопку SEL электронного термостата. На дисплее термостата появится ранее заданное значение температуры в камере. При необходимости можно изменить заданное значение температуры в камере при помощи кнопок со стрелками. По окончании регулировки необходимо повторно нажать кнопку SEL для подтверждения вновь заданного значения температуры.
- 4. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры (не менее 1 ч).
- 5. Откройте дверцу, загрузите продукты в камеру и закройте дверцу.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
- 2. Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо перекрыть водоснабжение и отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

<u>Оттаивание оборудования</u> производится автоматически через каждые 6 часов его работы. Однако при работе оборудования в условиях повышенной нагрузки (высокая температура и влажность воздуха в

помещении и т.п.) может потребоваться дополнительное оттаивание. Для ручного запуска цикла оттаивания следует нажать кнопку «DEF» (или кнопку с изображением тающей снежинки) и удерживать ее нажатой в течение 5 сек. Цикл оттаивания длится около 20 мин, после чего оборудование автоматически переходит в нормальный рабочий режим.

<u>Поверхности корпуса и внутренние поверхности камеры</u> следует по мере необходимости мыть мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

<u>Очистка конденсатора</u> производится не реже одного раза в три месяца при помощи пылесоса или сухой щетки.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо выполнить следующее.

- 1. Отключить оборудование от сети при помощи сетевого выключателя и вынуть вилку из розетки.
- 2. Вынуть продукты из камеры и тщательно очистить оборудование.
- 3. После очистки дверцы оставить приоткрытыми во избежание возникновения посторонних запахов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
- 2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
- 3. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла (газовых и электрических плит, радиаторов и т.п.) и прямых солнечных лучей.
- 4. Не допускается блокировка вентиляционных отверстий конденсатора.
- 5. Рабочая температура, задаваемая пользователем, не должна выходить за пределы диапазона рабочих температур (см. раздел «Технические характеристики»).
- 6. Не допускается заполнение камеры продуктами до тех пор, пока оборудование не выйдет на рабочий режим.
- 7. Не допускается заполнение камеры неохлажденными продуктами.
- 8. Во избежание появления посторонних запахов контейнеры с продуктами должны быть закрыты крышками или упакованы в пленку.
- 9. Не допускается заполнение камеры продуктами сверх допустимой загрузки (см.раздел «Технические характеристики»).
- 10. В целях обеспечения нормальной циркуляции воздуха внутри камеры продукты не должны выступать за пределы полок-решеток и не должны касаться стенок камеры.
- 11. При загрузке и выгрузке продуктов дверца камеры должна оставаться открытой в течение минимального возможного времени. Перед повторным открыванием дверцы следует выждать некоторое время.
- 12. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
- 13. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- 14. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.