

Технічний каталог замовника Technical catalog of the customer



Missouri AC 120 deli PS/PP/Self 130 A

Цей каталог дозволяє більш ефективно експлуатувати обладнання, використовуючи весь його потенціал. Зміни в каталозі і керівництві можуть бути застосовані без попереднього повідомлення. Ілюстрації можуть не відповідати повністю представленим моделям.

This catalogue, allows to install and operate the equipment in a more efficient way taking advantage of its full potential. Changes to the catalogue and manual may be applied without previous notice. The illustrations may not correspond completely to the ones of the models presented.

ЗМІСТ / LIST OF CONTENT :

- I. Загальні рекомендації / General recommendations
- II. Безпека / Safety
- III. Розпакування / Unpacking
- IV. Кінець життєвого циклу / End of life cycle
- V. Перевірте пакет / Check the package
- VI. Умови магазину / Store conditions
- VII. Ремонт і очистка / Repair works and cleaning
- VIII. Запуск виробу в експлуатацію / Putting into operation of the article
- IX. Температури і система тривоги / Temperatures and alarm system
- X. Інструкція щодо загального використання / Instructions for general use
- XI. Важливість правильного обслуговування / Importance of a correct maintenance
- XII. Заміна ламп LED / Replacement of the LED lamps

UA

Технічний каталог замовника

Холодильної вітрини модельного ряду

«Missouri AC 120 deli PS/PP/Self 130 A»

Виробництва ТОВ «ВІК «ХІТЛАЙН»,

61004, Україна, м. Харків, наб. Мороховецька, 2.....10-15 ст.

EN

Technical catalog of the customer

Refrigeration counter of the

“Missouri AC 120 deli PS/PP/Self 130 A” Model Range

Production of VIK HITLINE,

2, emb. Morohovetska, Kharkiv, Ukraine, 61004.....16-20 p.



УВАГА!

- Якщо шнур живлення пошкоджений, заміна повинна проводитися виробником, сервісним представником виробника або іншим виконавцем з необхідною підготовкою.

- Не зберігайте в середині виробу вибухонебезпечні речовини, такі як аерозольні балончики із легкозаймистим паливом.

- Не перевищуйте максимально допустиме навантаження на виріб встановлений виробником.

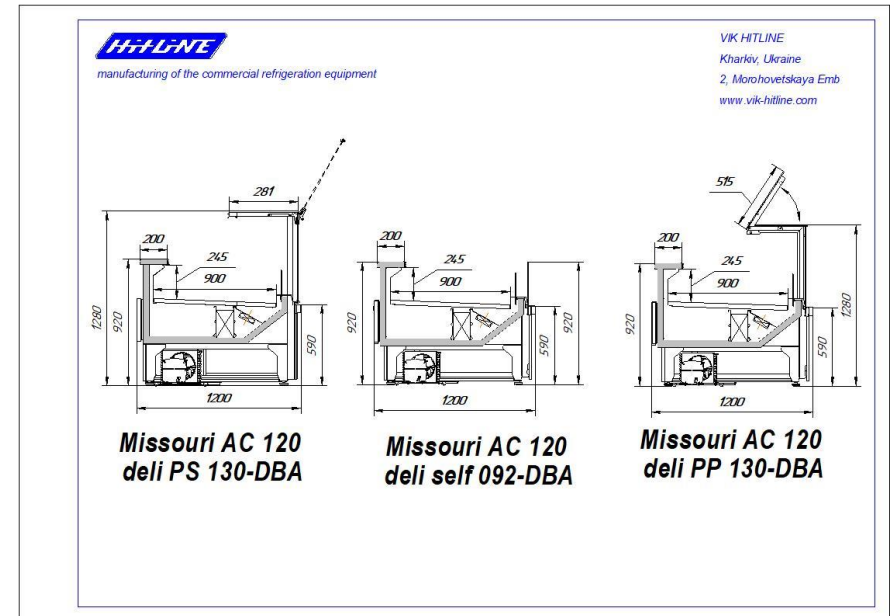
- Дотримуйтесь правил безпеки при встановленні, підключенні та експлуатації виробу, наведених в данній інструкції.

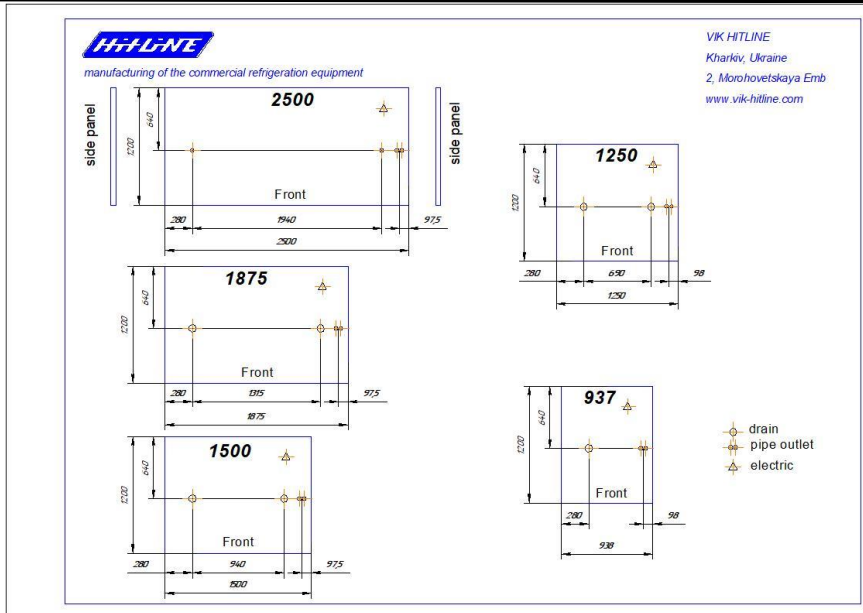


ATTENTION!

- If the power cord is damaged, replacement must be carried out by the manufacturer, the manufacturer's service representative or another contractor with the necessary training.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with flammable fuels in the product.
- Do not exceed the maximum permissible load on the product set by the manufacturer.
- Follow the safety rules when installing, connecting and operating the product in these instructions.

Схеми, опис і технічні характеристики / Diagrams, discription and technical specifications



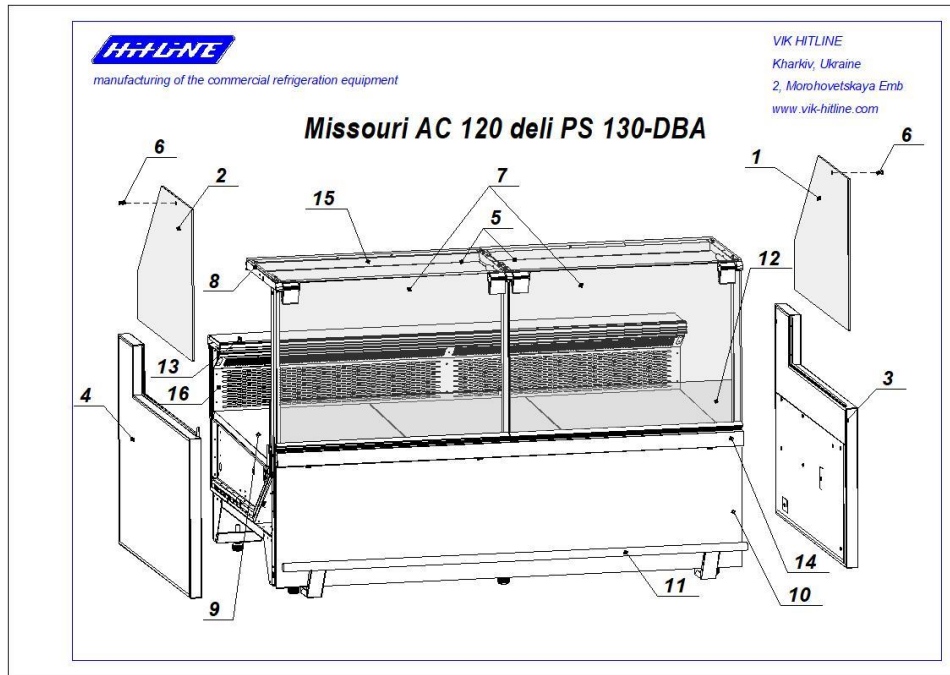


VIK HITLINE
Kharkiv, Ukraine
2, Morohovetskaya Emb
www.vik-hitline.com

manufacturing of the commercial refrigeration equipment

Missouri AC 120 deli PS 130-DBA

Item	Description	Properties	Designation
1	Side wall glass - right	Glass	1275.11.00.02
2	Side wall glass - left	Glass	1275.11.00.02
3	Side panel - right	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00-01
4	Side panel - left	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00
5	Buyer's shelf	Glass	1232.11.00.02-XX/1232.11.0.04-XX
6	Fastening bolt	Stainless steel	1022.00.00.01-03
7	Front lifting glass	Glass	1232.11.00.01-XX
8	Lifting system	Stainless steel, painted aluminium	1232.17.00.00
9	Tray	Painted metal/Stainless steel	1096.08.00.01-XX
10	Front panel	Painted metal/Stainless steel/ Special design	1375.26.01.01-XX/1375.26.02.01-XX or other
11	Protective bumper (option)	Stainless steel	1024.38.03.00-XX
12	Glasses deflector	Glass	1096.11.00.04-XX
13	Saller's sheft	Textured stainless steel	1096.10.00.00-XX
14	Front bumper	Painted metal/Stainless steel	1096.16.00.03-XX
15	Backlight plafond	Painted metal/Stainless steel	1232.21.01.01-XX
16	Back panel	Painted metal/Stainless steel	1096.12.00.07-XX



MISSOURI AC 120 DELI PP/PS/Self 130 A



Missouri AC 120 deli PS 130-SBA							
Довжина без боковин/ Length without sidewalls	мм mm	937	1250	1500	1875	2500	3750
Товщина двух боковин/ Thickness of two sidewalls	мм mm	60					
Площа демонстраційної частини/ Area of display part	м ² m ²	0,72	0,97	1,16	1,45	1,94	2,92
Об'єм охолоджуючого боксу/ Refrigerated box capacity	л l	180	241	289	362	482	740
Навколишня температура/ Ambient temperature	°C	≤ +25					
Вологість/ Humidity	%	≤ 60					
Швидкість повітря/ Air velocity	м/с m/s	—					
Робоча температура/ Operating temperature	°C	0...+2 / +2...+4					
Температурний клас/ Temperature class		M1/M2					

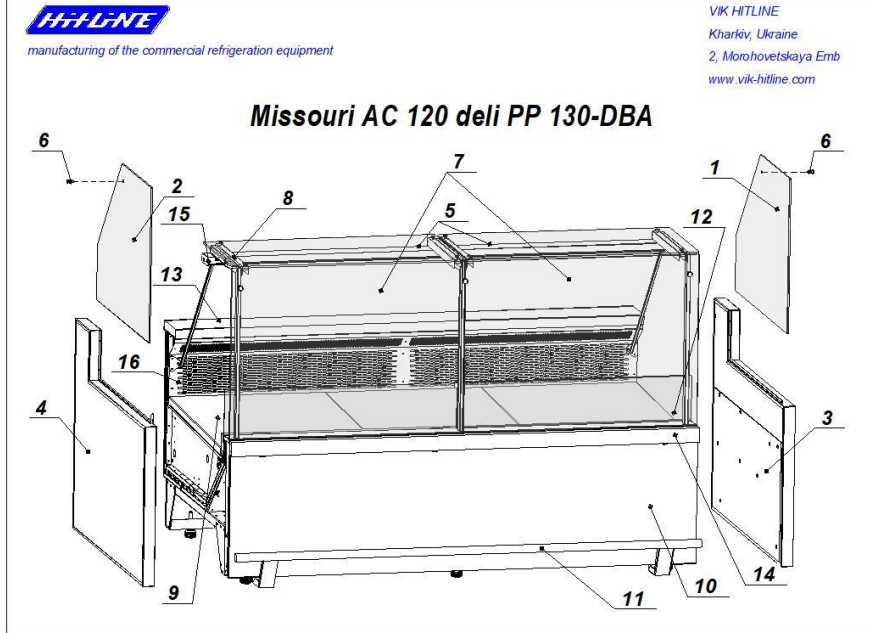

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики.

The Manufacturer reserves the right to make alterations in the specifications.

Missouri AC 120 deli PS 130-DBA							
Довжина без боковин/ Length without sidewalls	мм mm	937	1250	1500	1875	2500	3750
Товщина двух боковин/ Thickness of two sidewalls	мм mm	60					
Площа демонстраційної частини/ Area of display part	м ² m ²	0,84	1,13	1,36	1,69	2,25	
Об'єм охолоджуючого боксу/ Refrigerated box capacity	л l	106	142	170	213	284	
Навколишня температура/ Ambient temperature	°C	≤ +25					
Вологість/ Humidity	%	≤ 60					
Швидкість повітря/ Air velocity	м/с m/s	—					
Робоча температура/ Operating temperature	°C	0...+2 / +2...+4					
Температурний клас/ Temperature class		M1/M2					

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики.

The Manufacturer reserves the right to make alterations in the specifications.

Missouri AC 120 deli PP 130-DBA

Item	Description	Properties	Designation
1	Side wall glass - right	Glass	1370.11.00.01
2	Side wall glass - left	Glass	1370.11.00.01
3	Side panel - right	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00-01
4	Side panel - left	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00
5	Lifting buyer's shelf	Glass	1097.24.00.07-XX
6	Fastening bolt	Stainless steel	1022.00.00.01-03
7	Front glass	Glass	1097.24.00.06-XX
8	Lifting system	Stainless steel, painted aluminium	1097.24.00.00
9	Tray	Painted metal/Stainless steel	1096.08.00.01-XX
10	Front panel	Painted metal/Stainless steel/ Special design	1375.26.01.01-XX/1375.26.02.01-XX or other
11	Protective bumper (option)	Stainless steel	1024.38.03.00-XX
12	Glasses deflector	Glass	1096.11.00.04-XX
13	Saller's sheft	Textured stainless steel	1096.10.00.00-XX
14	Front bumper	Painted metal/Stainless steel	1096.16.00.03-XX
15	Backlight plafond	Painted metal/Stainless steel	1097.24.00.11-XX
16	Back panel	Painted metal/Stainless steel	1096.12.00.07-XX

Missouri AC 120 deli PP 130-DBA						
Довжина без боковин/ Length without sidewalls	мм mm	937	1250	1500	1875	2500
Товщина двух боковин/ Thickness of two sidewalls	мм mm	60				
Площа демонстраційної частини/ Area of display part	м ² m ²	0,72	0,97	1,16	1,45	1,94
Об'єм охолоджуючого боксу/ Refrigerated box capacity	л l	180	241	289	362	482
Навколишня температура/ Ambient temperature	°C	≤ +25				
Вологість/ Humidity	%	≤ 60				
Швидкість повітря/ Air velocity	м/с m/s	—				
Рабочая температура/ Operating temperature	°C	0...+2 / +2...+4				
Температурний клас/ Temperature class		M1/M2				

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики.

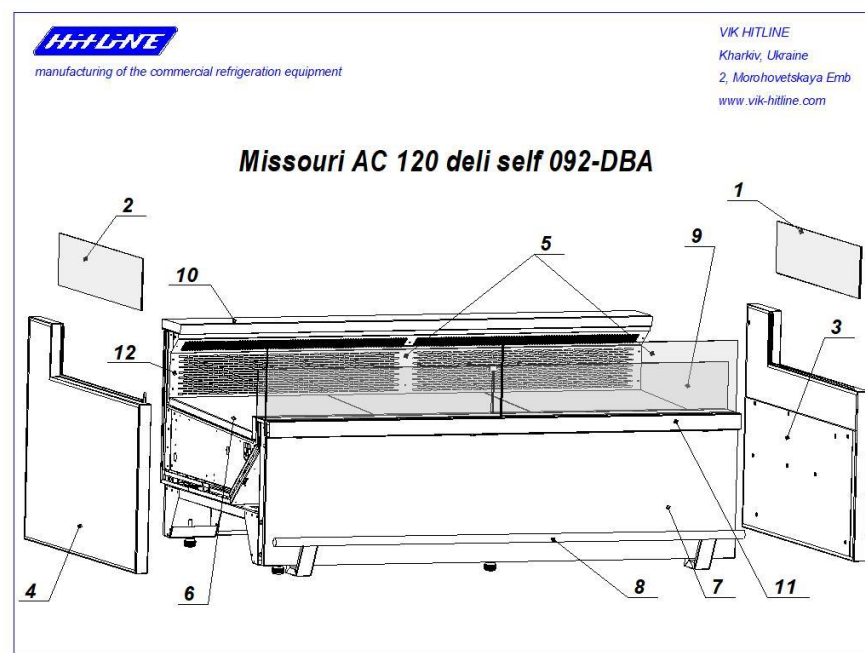
The Manufacturer reserves the right to make alterations in the specifications.

MISSOURI AC 120 DELI PP/PS/Self 130 A

Missouri AC 120 deli PP 130-SBA						
Довжина без боковин/ Length without sidewalls	мм mm	937	1250	1500	1875	2500
Товщина двох боковин/ Thickness of two sidewalls	мм mm	60				
Площа демонстраційної частини/ Area of display part	м ² m ²	0,84	1,13	1,36	1,69	2,25
Об'єм охолоджуючого боксу/ Refrigerated box capacity	Л l	106	142	170	213	284
Навколишня температура/ Ambient temperature	°C	≤ +25				
Вологість/ Humidity	%	≤ 60				
Швидкість повітря/ Air velocity	м/с m/s	—				
Робоча температура/ Operating temperature	°C	0...+2 / +2...+4				
Температурний клас/ Temperature class		M1/M2				

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики.

The Manufacturer reserves the right to make alterations in the specifications.



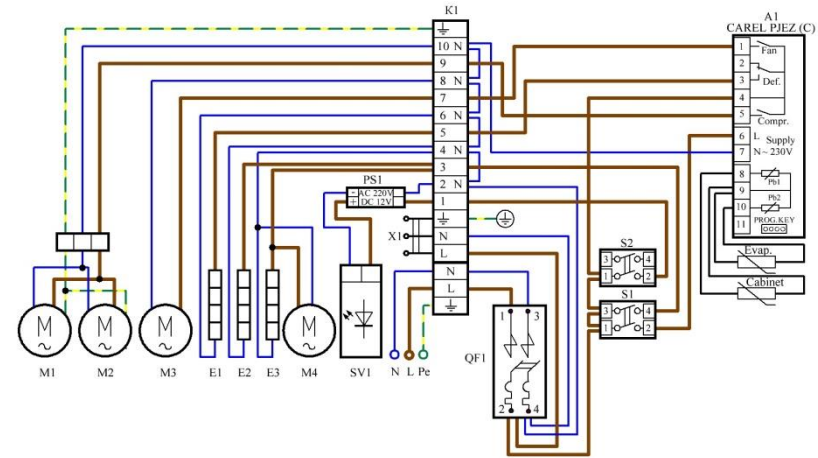
Missouri AC 120 deli self 092-DBA

Item	Description	Properties	Designation
1	Side wall glass - right	Glass	1370.18.00.03
2	Side wall glass - left	Glass	1370.18.00.03
3	Side panel - right	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00-01
4	Side panel - left	Painted metal/Stainless steel	1275.26.00.00
5	Front glass	Glass	1370.18.00.02-XX
6	Tray	Painted metal/Stainless steel	1096.08.00.01-XX
7	Front panel	Painted metal/Stainless steel/ Special design	1375.26.01.01-XX/1375.26.02.01-XX or other
8	Protective bumper (option)	Stainless steel	1024.38.03.00-XX
9	Glasses deflector	Glass	1096.11.00.04-XX
10	Seller's sheft	Textured stainless steel	1096.10.00.00-XX
11	Front bumper	Painted metal/Stainless steel	1096.16.00.03-XX
12	Back panel	Painted metal/Stainless steel	1096.12.00.07-XX

Missouri AC 120 deli self 092-DBA						
Довжина без боковин/ Length without sidewalls	мм mm	937	1250	1500	1875	2500
Товщина двух боковин/ Thickness of two sidewalls	мм mm	60				
Площа демонстраційної частини/ Area of display part	м ² m ²	0,84	1,13	1,36	1,69	2,25
Об'єм охолоджуючого боксу/ Refrigerated box capacity	Л l	106	142	170	213	284
Навколишня температура/ Ambient temperature	°C	≤ +25				
Вологість/ Humidity	%	≤ 60				
Швидкість повітря/ Air velocity	м/с m/s	≤ 0,2				
Рабочая температура/ Operating temperature	°C	+2...+4				
Температурний клас/ Temperature class		M2				

ЕЛЕКТРИЧНІ СХЕМИ/ ELECTRICAL CIRCUITS

Missouri AC 120 deli PP/PS/Self 130-DBA

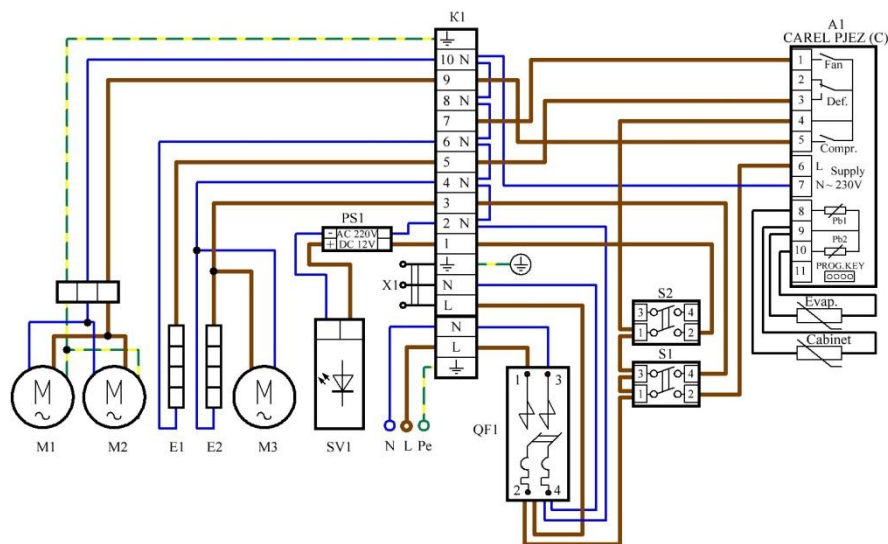


- | | | | |
|--------|---|-----|---|
| QF1 | автоматич. выкл. (automatic switch) | M4 | вентилятор обдува выпаривателя (evap.tray fan (option)) |
| K1 | клемный блок (terminal block) | E1 | ТЭН оттайки испарителя (defrost heater) |
| S1, S2 | выключатель (switch) | E2 | нагреватель кантовый (frame heater) |
| A1 | контроллер (controller) | E3 | ТЭН выпаривателя (evaporation tray heater (option)) |
| M1 | компрессор (compressor) | SV1 | освещение объёма (light) |
| M2 | вентилятор конденсатора (condenser fan) | PS1 | источник питания (LED power supply) |
| M3 | вентилятор испарителя (evap.fan) | X1 | розетка (socket (option)) |

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики.

The Manufacturer reserves the right to make alterations in the specifications.

Missouri AC 120 deli PP/PS 130-SBA



- QF1 автоматич. выкл. (automatic switch)
- K1 клемный блок (terminal block)
- S1, S2 выключатель (switch)
- A1 контроллер (controller)
- M1 компрессор (compressor)
- M2 вентилятор конденсатора (condenser fan)
- M3 вентилятор обдува выпаривателя (evap. tray fan (option))
- E1 ТЭН оттайки испарителя (defrost heater)
- E2 ТЭН выпаривателя (evap. tray heater (option))
- SV1 освещение объёма (light)
- PS1 источник питания (LED power supply)
- X1 розетка (socket (option))

КЛИМАТИЧНІ, ТЕМПЕРАТУРНІ КЛАСИ / CLIMATIC, TEMPERATURE CLASSES

Шафи, прилавки і вітрини холодильні торгові. Вимоги, методи та умови випробувань / Refrigerated trade counters, counters and showcases.

Requirements, methods and test conditions

ISO 23953-2:2015

Кліматичні класи; Climatic class;	Температура повітря по сухому термометру, °C; Dry bulb air temperature, °C	Відносна вологість повітря, %; Relative air humidity, %;	Температура крапки роси, °C; Dew-point temperature, °C;	Масовий зміст водяного пару в сухому повітрі (вологосміст), г/кг; Mass content of water vapor in dry air (moisture content), g / kg;
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
8	24	55	14,4	10,2
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3

Примітка – Масовий зміст водяної пари в атмосфері сухого повітря є одним з основних параметрів, які впливають на продуктивність та енергоспоживання ТХО. Таким чином, кліматичні класи ТХО у данній таблиці ранжовані по зростанню маси водяної пари в сухому повітрі.

NOTE - The mass content of water vapor in an atmosphere of dry air is one of the main parameters affecting the productivity and energy consumption of CRE. Thus, the climatic classes of CRE in this table are ranked by increasing the mass of water vapor in dry air.

**Температурні класи/ Temperature classes
ISO 23953-2:2015**

For class M - the highest temperature of the warmest package θ_{ah} is colder than or equal to $6.1\text{ }^{\circ}\text{C}$, but on average the warmest M-package is colder than or equal to $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ /

Клас/ class	Найвища температура, θ_{ah} , найтеплішої М-упаковки холодніше або рівна ^{ab} /	Найнижча температура, θ_b , найхолоднішої М-упаковки тепліше або рівною ^b /	Найвища мінімальна температура, θ_{al} , всіх М-упаковок холодніше або рівною ^a /
	The highest temperature, θ_{ah} , of the warmest M-pack is colder than or equal to ^{ab} /	The lowest temperature, θ_b , of the coldest M-pack is warmer than or equal to ^b /	The highest minimum temperature, θ_{al} , of all M-packs is colder than or equal to ^a /
°C			
L1	-15	-	-18
L2	-12	-	-18
L3	-12	-	-15
M0	+4	-1	-
M*	+6	-1	-
M1	+5	-1	-
M2	+7	-1	-
H1	+10	+1	-
H2	+10	-1	-
S	Спеціальна класифікація/ Special classification		
<p>Для класу М – найвища температура найтеплішої упаковки θ_{ah} холодніше, ніж або дорівнюють $6,1\text{ }^{\circ}\text{C}$, але в середньому найтепліша М-упаковка холодніше або дорівнює $5\text{ }^{\circ}\text{C}$/</p>			

I. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Основною метою, з якою була спроектована дана вітрина, є надання користувачу, максимальної продуктивності, максимальної безпеки і економічності. Вона призначена для збереження і відображення продуктів харчування. Тому ми можемо заявити, що ця холодильна вітрина виготовлена відповідно до ТУ У 28.2-37999261-003: 2020 року, відповідає директивам: MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/EU, і визнана придатною до експлуатації.

У цьому керівництві представлена важлива інформація про безпеку, продуктивність і довговічність пристрою. Будь ласка, тримайте його під рукою для майбутнього використання і дотримуйтесь його рекомендації.

Ця вітрина була розроблена для роботи з максимальною температурою і вологістю, як зазначено в інструкції по експлуатації даного обладнання. В інших умовах виконання може не відповідати очікуванням.

Ця вітрина повинна використовуватися виключно для збереження і відображення харчових продуктів.

УВАГА!!!

ТОВАР, РОЗМІЩУВАНИЙ У ВІТРИНІ, ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗДЕЛЕГІТЬ ОХОЛОДЖЕНИЙ ДО ТЕМПЕРАТУРИ ЗБЕРІГАННЯ РОЗМІЩУВАНОВОГО ТОВАРУ - (ДО ДЕКЛАРОВАНОГО В ТЕХНІЧНІЙ ДОКУМЕНТАЦІЇ ДО ВИРОБІВ ТЕМПЕРАТУРИ ОХОЛОДЖУЮЧОГО ОБСЯГУ)

(Дотримуватися правил зберігання викладаємого продукту, зазначених на упаковці)

- розкласти продукти необхідно рівномірно і акуратно, без перевантаження виробу (полки - не більше 150 кг \ м² , скляні полки - не більше 30 кг / м², ванна - не більше 200 кг \ м²)

- не розташовувати вітрину в зонах, де можливо є сильний рух повітря (понад 0,2 м \ с) - (наприклад, вихідні плафони кліматичних, вентиляційних та опалювальних систем, часто відкриваються двері суміжних приміщень), під прямими сонячними променями;

- необхідно залишати прошарок повітря в 30-50мм між продуктами і вище розташованою полицею;

- забороняється перекривати продуктами, іншими предметами повітрязабірні і повітрероздаючі решітки вітрини;

- навколишні умови експлуатації повинні відповідати заявленим в керівництві по експлуатації нормам (температура навколишнього повітря до + 25С, при відносній вологості повітря до 60%) - виміри проводити за правилами, зазначеним у Стандартах і ISO 23953-2:2015.

ПРИ НЕДОТРИМАННІ ВИЩЕ ЗАЗНАЧЕНИХ ПРАВИЛ ЕКСПЛУАТАЦІЇ МОЖЛИВА ВИСАДКА КОНДЕНСАТУ НА ПОВЕРХНЯХ СКЛАДОВИХ ЧАСТИН ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ, ЩО НЕ Є БРАКОМ ВИРОБУ І НЕ Є ПРИЧИНОЮ ВИКЛИКУ ФАХІВЦІВ СЛУЖБИ СЕРВІСУ.

II. РОЗПАКУВАННЯ

Всі пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці і повинні бути усунені відповідно до місцевих нормативних документів. Пластикові пакети повинні зберігатися далеко від дітей, щоб уникнути потенційної небезпеки.

III. БЕЗПЕКА

Доброю практикою є установка, запуск і регулярне обслуговування, що виконуються компетентним персоналом холодильної техніки. Персонал, відповідальний за переміщення і установку устаткування, повинен мати рукавички, які повинні бути гнучкими і з протидіянням ковзанню, захисні окуляри і спеціальне захисне взуття. При необхідності завжди необхідно використовувати захисне обладнання. В ході роботи повинні застосовуватися місцеві правила і правила кращої практики безпеки при роботі і гігієні.

IV. КІНЕЦЬ ЦИКЛУ ЖИТТЯ

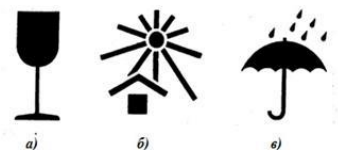
Коли продукт досягне кінця свого життєвого циклу, ми рекомендуємо: зробити його непридатним (наприклад, видаливши кабель живлення); Видаліть двері та інші елементи, які в кінцевому підсумку можуть завдати шкоди дітям. У разі повного демонтажу ми рекомендуємо суворо дотримуватися місцевих правил щодо утилізації відходів.

V. ПЕРЕВІРТЕ ПАКЕТ

Обережно перевірте загальний вигляд ящика або упаковки. У разі доведення поганого поводження під час транспортування вкажіть це у транспортній документації та повідомте про це свого постачальника. Якщо упаковка має гарний вигляд, продовжуйте установку обладнання.

VI. УМОВИ МАГАЗИНА

1. Місцеві умови, в яких встановлена холодильна вітрина, дуже важливі для її гарного функціонування, продуктивності і енергозбереження. Холодильна вітрина вітрина призначена для експлуатації в кліматичних умовах всередині приміщення, відповідних 3-го класу (+ 25 ° С, вологість до 60%) ISO 23953-2:2015. Уникайте близькості джерел нагріву (нагрівачі, печі, конденсатори з інших приладів і т. Д.), Закривайте повітряні потоки, що надходять з вікон, дверей, систем вентиляції, кондиціонування повітря і т. Д., І місця з сильним впливом сонячних променів. Підтримка необхідної температури у внутрішньому обсягу, забезпечується циркуляцією повітря.



Примітка. Дане обладнання не призначене для роботи на відкритому повітрі або під дощем.

2. Якщо цей посібник містить додаткові «Інструкції по збиранню», будь ласка, дотримуйтесь зазначеним порядком складання для правильної установки.

3. При необхідності ми рекомендуємо встановити належний механічний захист, щоб уникнути пошкодження устаткування, викликане переміщенням об'єктів, таких як візки, засоби для чищення машини, вилочні навантажувачі та / або інше обладнання.

VII. РЕМОНТ І ОЧИСТКА

Для забезпечення якісного зливу конденсату з вітрини врахуйте наступне:

У вітринах з виносним агрегатом необхідно змонтувати систему зливу, з огляду на необхідність створення ухилу для якісного відтоку конденсату. Необхідно герметично закрити зовнішню зону зливу в

підлозі для того, щоб уникнути появи неприємних можливих запахів усередині вітрини, втрати холоду і несправностей холодильної вітрини.

Необхідно періодично (не рідше 1 разу на місяць) проводити контроль гідравлічних з'єднань (для виконання таких перевірок, рекомендується звертатися до послуг досвідчених і кваліфікованих фахівців).

При проведенні робіт по ремонту і чищенню вітрини необхідно:

- відключити вітрину від напруги;
- вийняти всі продукти з вітрини;
- періодично перевіряти і засвідчуватися в ефективності гідравлічних приєднань;
- при проведенні гігієнічної чистки не розбризкувати миючі засоби на електричні компоненти вітрини;
- внутрішні елементи вітрини необхідно чистити для знищення патогенних мікроорганізмів, забезпечуючи захист товару;
- під час збирання слідкуйте за тим, щоб вентилятори, лампи, електропроводи, електроприлади не контактували з водою;

Всі роботи по ремонту і чищенню вітрини повинні проводитися кваліфікованими фахівцями, які мають дозвіл і допуск на проведення подібних робіт.

У разі виявлення будь-яких відхилень у роботі вітрини, перш ніж звертатися в службу сервісу, необхідно обов'язково перевірити наступне:

1. Холодильна вітрина призначена для підтримки температури товару, що виставляється, отже, продовольчі товари можна розміщувати в вітрину тільки в тому випадку, якщо вони вже заздалегідь охолоджені до необхідної температури зберігання, яка не нижче заявленої робочої температури вітрини.
2. Холодильна вітрина розроблена і виготовлена для збереження і виставлення свіжих продуктів харчування, напівфабрикатів. Забороняється зберігати в вітрині предмети, не зазначені в інструкції з експлуатації, в тому числі фармацевтичні вироби, пр.
3. Чи акуратно виконані всі робочі операції (завантаження, розвантаження, обслуговування, ремонт, щомісячне технічне обслуговування і т.д.).

4. Чи дотримані умови експлуатації, зазначені в інструкції (температура навколишнього повітря, вологість робочого середовища і т.д.).
5. Чи не порушено норми розміщення опалювальних, охолоджувальних приладів по відношенню до вітрини, наявність протягів, прямого впливу сонячного світла, пр.
6. Чи немає перевантаження вітрини товаром.

- не зберігати в даному обладнанні заборонені предмети, в тому числі аерозольні балони та інше.

ІХ. ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ І КОНТРОЛЬ

1. Це обладнання повинно бути встановлено і підключено кваліфікованими фахівцями з досвідом роботи в цій сфері.
2. Перевірте, що б напруга живлення і напруга відповідали даним ідентифікаційної таблички і відповідали правилам місцевого регулювання.
3. Всі електричні з'єднання повинні бути зроблені всередині коробки, де знаходиться область доріжкокачіння.
4. Постійні з'єднання повинні встановлюватися на окремих і спеціалізованих ланцюгах з особливою обережністю для можливого перевантаження. Підключення до електричної розетки повинно мати заземлення (обов'язково).
5. Ми відмовляємося від будь-якої відповідальності за можливі травми або збитки, заподіяні людям, тваринам або продуктам (товарам) у разі недотримання цих інструкцій.

УВАГА!

ХОЛОДИЛЬНА ВІТРИНА ПОВИННА ПОДКЛЮЧАТИСЯ ДО ЕЛЕКТРОРОЗЕТКИ ІЗ ЗАЗЕМЛЕННЯМ.

При підключенні вітрини до електромережі необхідно виконати наступні вимоги:

- Напруга мережі живлення має відповідати значенню, надрукованому на маркувальній табличці вітрини (220-240В - 50 Гц - одна фаза). Максимальне відхилення напруги під час роботи вітрини має перебувати в межах від -10 до +10% від номінального значення.
- Електропроводка живильного ланцюга повинна бути виконана гнучким невогораємим кабелем, прокладеним відповідно до вимог діючих стандартів і норм безпеки.

VIII. ЗАПУСК ВИРОБУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

Виконання всіх операцій з монтажу, складання, підключення холодинної вітрини необхідно доручити спеціалізованому технічному персоналу і заповнити «АКТ пуску виробу в експлуатацію» (приклад дивитися в інструкції по експлуатації) з правом надання його на вимогу в сервісну службу заводу-виготовлювача. Рекомендується зберігати даний АКТ у відповідального за експлуатацію виробу особи.

Заборони і правила:

- якщо холодинна вітрина не використовується тривалий час, необхідно повністю відключити її від живлення;
- вітрина не повинна бути схильна до впливу атмосферних опадів та інших природних явищ;
- заборонено мити вітрину прямим водяним струменем;
- не працювати біля вітрини з мокрими і вологими руками і ногами;
- не відкривати і не залишати відкритим електрощит без контролю фахівця;
- вітрина не призначена для використання людьми (включаючи дітей) без певного досвіду поводження з холодинним торгівельним і технологічним устаткуванням. Винятком є особи, які отримали інструкції щодо користування цим обладнанням і знаходяться під контролем кваліфікованої особи, яка несе відповідальність за їх безпеку;
- щоб уникнути ігор з обладнанням, діти повинні перебувати під наглядом дорослих;

- Вітрина повинна підключатися до електромережі, обладнаної пристроєм захисного відключення (УЗО). Дотримання цієї вимоги **ОБОВ'ЯЗКОВО** для забезпечення сучасних вимог з електро- і пожежної безпеки при експлуатації.

При установці вітрини повинен бути забезпечений вільний доступ до електричної розетки або місця підключення вітрини до стаціонарної електромережі.

X. ТЕМПЕРАТУРИ І СИСТЕМА ТРЕВОГИ

1. Якщо це устаткування не підключено до центральної системи моніторингу (опція), температуру дисплея необхідно перевіряти кілька разів на день, включаючи вихідні та святкові дні, або з іншою частотою, відповідно з місцевим регулюванням, і щодо виду магазину.

2. Тривоги можуть відображатися на екрані контролера; вони відповідають стану обладнання, моделі і / або версії командного контролера. Щоб дізнатися про його значення, ознайомтеся з Інструкцією по експлуатації даного контролера.

3. Регулювання температури проводиться відповідно до конкретних інструкцій із комплекту поставки холодильній вітрині. Цей електронний контролер вже запрограмований з заводу: зміни повинні виконуватися фахівцями.

XI. ІНСТРУКЦІЇ З ЗАГАЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Після включення вітрини почекайте не менше 2 (двох) годин, перш ніж вводити продукти. При заповненні вітрини товарами переконайтеся, що циркуляція повітря не закрита (наприклад, перевірка потоку повітря на розвантажувальних і повітряних аспіраційних сітках).

2. Дотримуйтеся граничні значення навантаження, зазначені або безпосередньо на вітрині, або в інструкції по експлуатації. Ніколи не завантажуйте продукти вище цього рівня охолодження, так як це може створювати порушення повітряного потоку, що призводять до погіршення якості продукту.

3. Будь ласка, майте на увазі, що це обладнання не призначене для зниження температури продукту, а для його підтримки.

4. Харчові продукти при температурі вище рекомендованої для цього обладнання не повинні розміщуватися всередині нього.

5. Не залишайте продукти в коробках або піддонах більше, ніж необхідно для завантаження обладнання.

6. Під час нормальної роботи рекомендується видалити всі харчові продукти в кінці дня і зберігати їх протягом тривалого часу в холодній кімнаті або аналогічному обладнанні, щоб зберегти температуру їжі протягом найближчого часу.

7. Для оптимізації функціонування обладнання і збереження продуктів харчування використовуйте тільки комплектуючі та супутні товари, що поставляються з пристроєм, або схвалені виробником або його представником.

XII. ВАЖЛИВІСТЬ ПРАВИЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Регулярне технічне обслуговування і очищення покращують продаж продуктів, допомагають захистити продукти харчування від мікробів і бактерій, нарешті, захист здоров'я споживачів. Під час експлуатації обладнання для збереження харчових продуктів повинно залишатися чистим, без залишків їжі, етикеток, упаковок або бруду як на видимих, так і на невидимих ділянках під знімною палубою і сітчастими деталями. Погане обслуговування може призвести до недостатньої роботи обладнання і, як наслідок, до відмов холодильної системи.

2. Правильне технічне обслуговування забезпечує тривалий термін служби обладнання, створюючи хороший вид вашого магазину. Це

дозволяє уникнути обструкції трубопроводів стічних вод, затоплення електричних деталей, що призводить до дорогого обслуговування як за часом, так і по грошам плюс зупинка роботи обладнання.

3. Графік очищення і вид виконання завдань будуть залежати від кожного магазину відповідно до чинного законодавства, видом обладнання в рамках застосовуваної моделі безпеки та управління продовольством.

4. Зверніть увагу, що тільки функціонально важливі частини обладнання згадуються вище, але, звичайно, й інші деталі повинні бути чистими, щоб забезпечити хороший зовнішній вигляд і підтримувати належну гігієну.

5. Перед проведенням будь-яких операцій з технічного обслуговування або очищення прилад повинен бути відключений, щоб гарантувати, що до нього не підключено електрику будь-якого типу. У деяких установках може знадобитися відключити кілька комутаторів. Потім видаліть всі продукти всередині вітрини і зберігайте їх у холодильній або еквівалентній зоні зберігання.

6. Накопичення льоду на випарнику знижує продуктивність і збільшує споживання енергії і витрати. Ніколи не видаляйте лід з випарника металевими предметами, такими як ножі або ріжучі предмети. Коли випарник заморожений, корпус повинен бути вимкнений протягом періоду, достатнього для очищення будь-якого морозу або льоду.

7. Кожного разу, коли необхідно видалити будь-які захисні або ізоляційні частини, ця процедура повинна бути правильно дотримана. Ніколи не перезавантажуйте прилад або не вмикайте його, не переконавшись, що всі зняті деталі повністю встановлені на місці в пристрої.

8. Внутрішня і зовнішня очистка повинна проводитися періодично м'якою тканиною і теплою водою з нейтральним милом (5% від обсягу води) без хлору. Дуже важливо: дренажний отвір для відтавання води і трубопроводи повинні залишатися абсолютно безперешкодними.

9. Висушіть всю воду, що залишилася губкою.

10. Уникайте забризкування на вітрину чистячих засобів, використовуваних для миття установки. Речовини, що використовуються для очищення, можуть хімічно впливати на деякі компоненти вітрини.

11. Коли відбувається витік або забруднення в результаті розриву упаковки всередині обладнання, негайно очистіть його. Переконайтеся, що каналізаційні труби не закриті.

Примітка: після очищення продукти харчування повинні бути знову введені в корпус після того, як він досягне очікуваного температурного режиму.

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

- не розливайте воду поверх оболонки або електричних компонентів;
- не використовуйте тиск водяних струменів або будь-які металеві предмети для видалення домішок або бруду;
- не використовуйте абразивні матеріали або речовини розчинників, уникайте використання соляної кислоти, а також миючих засобів на основі хлору або чистого спирту.

XIII. ЗАМІНА ОСВІТЛЕННЯ

Заміна ламп:

1. Вимкніть електроживлення.
2. Вимкніть штекер живлення від лампи.
3. Обережно розогните скобу фіксуючу лампу.
4. Зніміть лампу з лампотримачі.
5. Лампу необхідно замінити на еквівалентну.
6. Щоб помістити нову лампу, повторіть ту ж процедуру.

Переробка використаних ламп повинна відповідати чинному законодавству.

У разі, якщо в обладнанні встановлене будь-яке інше освітлення, окрім LED ламп, при необхідній заміні просимо Вас звернутися до сервісного відділу заводу-виробника.

РОБОТИ ПОВИННІ ПРОВОДИТИСЯ КВАЛІФІКОВАНИМИ ФАХІВЦЯМИ, ЯКІ МАЮТЬ ДОЗВІЛ І ДОПУСК НА ПРОВЕДЕННЯ ТАКИХ РОБІТ.

Original instruction

I. GENERAL RECOMMENDATIONS

The first objective for which this cabinet has been projected is to offer to its user, a maximum performance with maximum safety and economy. It is intended for the conservation and display of food. Therefore, we can state that this cabinet has been manufactured in accordance with

TU U 28.2-37999261-003:2020, Compliant with directives:

MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/ EU, and found fit for operation.

This manual shows important information regarding appliance safety, performance and durability. Please keep it at hand for future use and comply with its recommendations.

This appliance was design to operate with maximum temperature and humidity as written on the Characteristics Label. In other ambient conditions and values, performances may not be according to expectations.

This cabinet is to be used exclusively for food products conservation and display.

ATTENTION:

FOOD PRODUCTS TO BE PLACED IN THE REFRIGERATED CABINET **MUST BE COOLED UP TO THE TEMPERATURE OF STORAGE OF THE PLACED PRODUCT (I.E. TO A TEMPERATURE OF REFRIGERATED INCLOSURE WHICH IS DECLARED IN THE TECHNICAL DOCUMENTATION**

- observe the rules for placed products storage that are indicated on the package and contained in the sanitary code and regulations
- when products are laid out, circulation of free flow of air between the rows of the placed products on each display shelf must be provided
- for better performance of the refrigerated cabinet the products are to be laid out evenly, while leaving no empty spaces
- The products placement must be performed uniformly and accurately and without overloading (not more than 200kg/m²);
- it is forbidden that air-intake and air-venting grilles of the showcase to be covered with products
- Do not place the cabinet in the areas where there is a possibility of a strong air movement (more than 0.2 m/s; for example, close to the ceiling and wall outlets of climate, ventilation, and heating systems; the adjacent rooms' doors that are frequently open); under direct sunlight;
- ambient operating conditions must comply with the standards stated in the operating manual (ambient air temperature up to + 25 ° C, relative air humidity up to 60%) - measurements to be carried out according to the rules specified in GOSTs and ISO 23953-2: 2015

IN CASE OF NON-COMPLIANCE WITH THE FOREGOING OPERATING RULES, CONDENSATE MAY BE FORMED ON THE SURFACES OF THE REFRIGERATING EQUIPMENT'S ASSEMBLY PARTS, BUT IT DOES NOT MEAN THAT THE PRODUCT IS DEFECTIVE AND IS NOT THE CAUSE FOR CALLING THE SERVICE SPECIALISTS.

II. UNPACKING

All packing materials are recyclable and should be eliminated according to local regulations. Plastic bags must be kept away from children and in order to avoid potential hazard.

III. SAFETY

It is good practice to have installation, startup and regular maintenance performed by competent refrigeration personnel. The personnel responsible for moving and installing the equipment must have gloves, which should be flexible and anti-sliding, protective glasses and special protective footwear. Protection equipment must always be used when necessary. Local regulation and best practice rules for safety in work and hygiene must be applied during work.

IV. END OF LIFE CYCLE

When the product reaches the end of its life cycle, we recommend to: Make it unusable (ex. by removing the power supply cable); Remove the doors and other elements which eventually could be harmful to children. In the case of complete dismantling, we recommend to strictly respect the local regulations regarding waste disposal.

V. CHECK THE PACKAGE

Carefully check the general aspect of the crate or package. In case of evidences of bad handling during transport, report them on the transport documentation and inform your supplier. If the crating or packaging looks to be in good conditions carry on with the appliance installation.

VI. STORE CONDITIONS

1. Local conditions where the cabinet will be installed are very important for its good functioning, performance and energy saving. The refrigerated display case is designed for indoor climatic conditions corresponding to Class 3 (+ 25 ° C, humidity up to 60%) ISO 23953-2:2015. Avoid heating sources proximity (heaters, stoves, condensers from other appliances, etc.), close airflows coming from out windows, doors, ventilation systems, air conditioning, etc., and places with strong exposure to solar rays. Maintaining the required temperature in the volume of the volume is provided by air circulation.

Note: This equipment has not been designed to function in open air nor under rain.

2. In case this manual has additional “Assembling Instructions”, please follow the assembly order mentioned for correct installation.

3. When necessary, we recommend an adequate mechanical protection to be installed avoiding equipment damages caused by moving objects such as trolleys, cleaning machines, forklifts and/or other equipment.

VII. REPAIR WORKS AND CLEANING

To perform repair and cleaning of the cabinet, do the following:

- Disconnect the cabinet of voltage
- Remove all the products from the cabinet
- Periodically check and make sure of effectiveness of the hydraulic connections
- During the hygienic cleaning do not splash the cabinet’s electrical components with detergents
- The cabinet’s internal elements should be cleaned for the purpose of pathogenic microorganisms removing, thereby providing protection to the products.
- During the cleaning take care that there is no water contact with the fans, lamps, electrical wires, and electrical appliances.

All works on the repair and cleaning of the cabinet must be performing by qualified specialists who are authorized and admitted to such works.

In case of finding of any deviations in the cabinet operation, before to address the Customer s

Service Center, it is necessary without fail checking the following:

1. Since the refrigerated cabinet is designed to keep the temperature of exposed-to-view products, therefore the food items can be placed in the cabinet only when they have been pre-cooled to the required storage temperature that is not less than that stated operating temperature of the cabinet.
2. The refrigerated cabinet has been developed and made to preserve and exhibit fresh food and semi-finished products. It is forbidden to store in the cabinet the items that are not specified in Instruction Manual; including pharmaceutical articles.
3. Whether all working operations (loading, unloading, maintenance, repairs, monthly service, etc.) have been carefully made.
4. Whether the operating conditions specified in these instructions have been met (ambient air temperature, humidity of the operating environment, and etc.).
5. Whether there are any violations of rules on the location of heating and cooling devices in relation to the cabinet; whether there are any draughts and direct sunlight.
6. Whether there is not overload of the cabinet by the products.

VIII. PUTTING INTO OPERATION OF THE ARTICLE

Performing of all operations on the installation, assembly, connection of the cabinet are to be entrusted to a specialized technical staff, which is to complete a “REPORT OF PUTTING INTO OPERATION OF THE ARTICLE” with the obligatory condition of its submitting by request to the Customer Service Center at the Manufacturer. It is recommended that the given Report has been kept by a person who is responsible for the operation of the Article.

PROHIBITIONS AND REGULATIONS:

- If the Cabinet is not used for a long time, it is necessary to disconnect it from mains supply
- The Cabinet should not be exposed to rain and other natural phenomena

- It is forbidden to wash the Cabinet with a direct water jet
- Individuals with their hands and feet have been wetted cannot work around the Cabinet
- Do not open and do not leave open the electrical control unit without control by a specialist
- Condensate (water), which is formed while the evaporator defrosting is to be drained into sewerage network
- Do not fill the aggregate compartment with foreign objects (packages, boxes, etc.)
- Not intended for use by people (including children) without a certain experience in handling refrigerated commercial equipment. An exception is persons who have been given instructions on using the equipment and being under the supervision of a qualified person to be responsible for their safety
- To avoid games with equipment, children must be under adults’ supervision
- Do not store prohibited items, including aerosol cans, and so on in the given appliance

IX. ELECTRICALS AND CONTROLS

1. This equipment must be installed and connected by qualified technicians with com experience in this business.
2. Check the supply and voltage match the identification plate information and complies with local regulation.
3. All electrical connections must be made inside the box where is the raceway area.
4. Permanent connections must be installed on separate and dedicated circuits with special care to possible overload. The connection to a power outlet must have a ground wire element (necessary and mandatory).
5. We decline all liability on eventual injuries or damages resulting to people, animals or products (goods) for not respecting these instructions.

ATTENTION:

THE REFRIGERATED CABINET MUST BE CONNECTED TO AN ELECTRICAL SOCKET WITH GROINDING.

When connecting the cabinet to the mains you need to fulfill the following requirements:

- The mains supply voltage must match the supply voltage specified on the cabinet's nameplate (220-240V; 50Hz; with a single phase). The maximum deviation of the voltage during the cabinet operation should be between -10% and + 10% of the nominal value.
- The wiring in the electric supply circuit must be performed with flexible fireproof cables in accordance with applicable standards and safety regulations.
- The cabinet must be connected to the mains supply equipped with a protective cutout device (PCD); compliance with this requirement is MANDATORY to meeting the modern requirements for electrical- and fire safety during the operation.
- When you are installing the cabinet, it should be provided with an easy access to the electrical socket or to the place where the cabinet to be connected to a stationary electric grid.

X. TEMPERATURES AND ALARM SYSTEM

1. In case this equipment is not connected to a central monitoring system (optional), display temperature must be check several times per day, including weekends and holidays, or either with other frequency accordingly with local regulation in force and regarding the kind of shop/ business.
2. Alarms can be displayed on the controller screen; they do accordingly with the equipment condition, model and/or version of the command controller. To know about its meaning please consult the Instruction Manual of this particular controller.
3. The temperature regulation is made according to specific instructions supplied with the cabinet. This electronic controller is already programmed from factory: changes must be performed by specialized technicians.

INSTRUCTIONS FOR GENERAL USE

1. After the cabinet has been switched on, wait at least 2 (two) hours before bringing in products. When filling the cabinet with goods, make sure the air circulation is not obstructed (for instance checking air flow at discharge and air aspiration grids).
2. Respect the loading limits mentioned either directly on the cabinet by or in instruction manual. Never load products above this refrigeration level, as it can create airflow disturbances leading to product deterioration.
3. Please bear in mind that this equipment has not been designed to lower the displayed food product temperature but to maintain it.
4. Food products at temperature above the one recommend for this equipment operation must not be placed inside it.
5. Do not leave the food products in boxes or pallets more than the necessary time to load the equipment.
6. During normal operation, it is good practice to remove all food products at the end of the day and store them during nigh time in a Cold Room or similar equipment in order to preserve the food temperature during night time.
7. In order to optimise the equipment functioning and food products conservation, use only parts and accessories supplied with the unit or approved by the manufacturer or its representative.

XI. IMPORTANCE OF A CORRECT MAINTENANCE

1. A regular maintenance and cleaning improves products sales, helps to protect food from germs and bacterias, at last protecting the consumer's health. During operation, foodstuff conservation equipment must remain clean, without food remains, labels, packages or any dirt both on visible and invisible areas under the removable deck and grids parts. A poor maintenance can cause deficient functioning of the equipment and in consequence refrigeration system failures.

2. A correct maintenance ensures a long lasting equipment lifetime promoting a good image of your shop. It avoids obstruction of the waste water piping, with flooding of electrical parts, causing costly servicing both in time and money plus stopping the equipment operation.
3. The cleaning schedule and the kind of tasks to perform will depend on each shop / business in agreement with legislation on force, the kind of equipment within the food safety and management model applied.
4. Please note that only functionally important parts in the equipment are referred to above, but other parts must of course be kept clean to ensure a good look and maintain proper hygiene.
5. Before any maintenance or cleaning operation the appliance must be turned off to guarantee no electric power of any type applied is applied to it. In some installations, more than one switch may have to be turned off. Then remove all the products inside the cabinet and store them in a cold room or equivalent conservation location.
6. Accumulation of ice on the evaporator reduces performance and increases energy consumption and costs. Never remove the ice from the evaporator with a metal object such as knives or cutting objects. When the evaporator is iced the case must be turned off during a period long enough to clean any frost or ice.
7. Whenever it is necessary to remove any protection or insulation parts, this procedure must be correctly followed. Never restart the appliance or make it function without making sure all parts removed have been fully located back in place in the appliance.
8. Internal and external cleaning must be done periodically with a soft cloth and lukewarm water with neutral soap (5% of the water volume) without chlorine. Very important: the defrosted water drainage hole and piping must remain perfectly unobstructed.
9. Dry carefully all remaining water with a sponge. Use appropriate cleaning agents to clean glass parts/ perspex parts .

10. Avoid splashing the cabinet with cleaning products used to wash the establishment. The substances used for floor cleaning can attack chemically some cabinet components.
11. When spillage or contamination occurs resulting from a package rupture inside the cabinet, please clean it immediately. Check the sewer pipes are not obstructed.

Note: After cleaning, the foodstuffs should only be reintroduced into the cabinet, after it has reached the expected temperature regime.

IMPORTANT REMARKS:

- Do not spill water over casings or electric components.
- Do not use water jets pressure or any type of metal objects to remove impurities or filth.
- Do not use substances or abrasives materials or solvents substances, avoiding the use of hydrochloric acid as well as chlorine-base detergents or pure alcohol.

XII. REPLACEMENT OF LIGHTING

Bulb replacement:

1. Turn off the power.
2. Disconnect the power plug from the lamp.
3. Gently bend the bracket retaining lamp.
4. Remove the lamp from the lamp holder.
5. The lamp must be replaced with an equivalent.
6. To place a new lamp, repeat the same procedure.

The recycling of used lamps must comply with applicable law.

If the equipment is equipped with lighting other than LED lamps, if necessary, please contact the service department of the manufacturer.

WORK MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SPECIALISTS WHO HAVE PERMISSION AND PERMISSION TO CARRY OUT SUCH WORK.