

LAGUNA SERPENTINA

Витрины • С выносным агрегатом / Со встроенным агрегатом

LAGUNA NR

Неохлаждаемая витрина

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



LAGUNA SERPENTINA



LAGUNA NR



arneg

RUSSIA

www.arneg.ru
info@arneg.ru

ООО «АРНЕГ», 143325, Московская область, г. Наро-Фоминск,
пос. Новая Ольховка, ул. Промышленная, д.4 Тел: +7 (496) 344 59 30

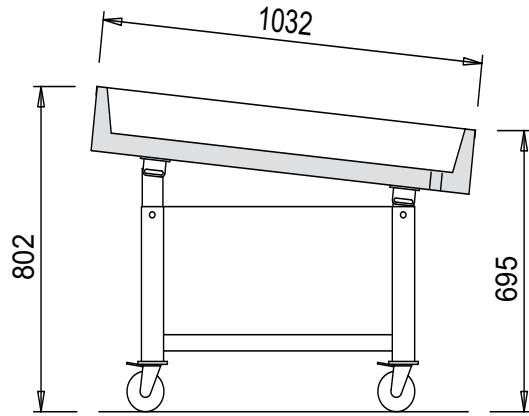
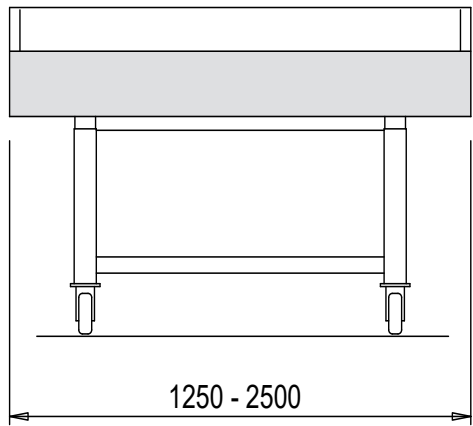
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

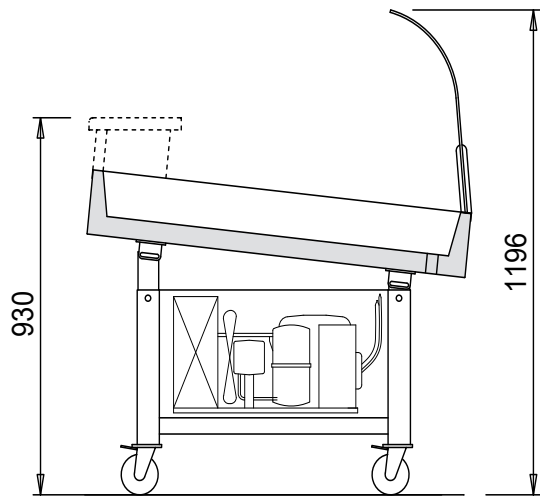
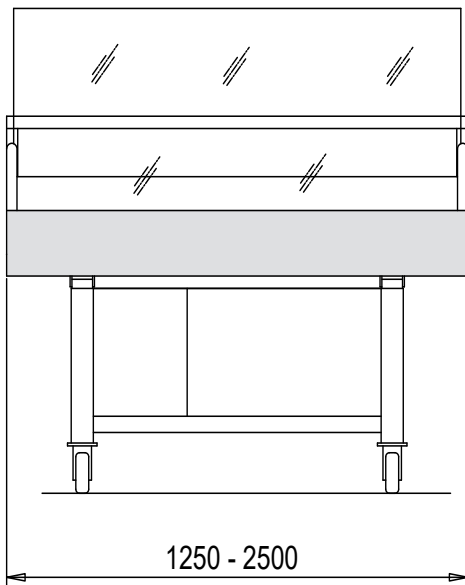
ИЛЛЮСТРАЦИИ	4
Электрические схемы	5
1 Введение - Назначение инструкций / Область применения	7
2 Презентация – Использование по назначению	7
3 Технические характеристики	7
4 Нормативные требования и сертификация	8
5 Идентификация – Паспортные данные	9
6 Транспортировка	9
7 Доставка и первая очистка	9
8 Установка и условия в окружающей среде	10
9 Электрические подсоединения	11
10 Пуск, проверка и регулировка температуры	11
11 Загрузка витрины	11
11.1 Хранение рыбы в точках продажи	12
11.2 Количество льда	12
12 Оттайка и дренаж	13
13 Ремонт и очистка	13
14 Демонтаж витрины	14
15 Полезные советы	15
Ответственность	17

1



A)

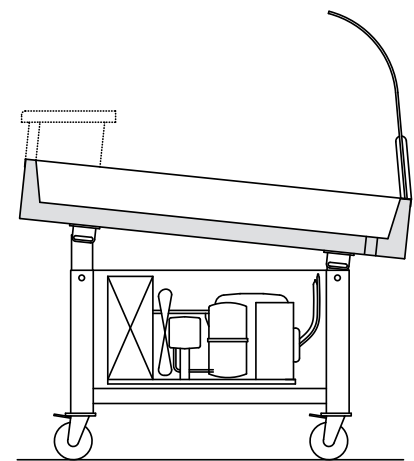


B)

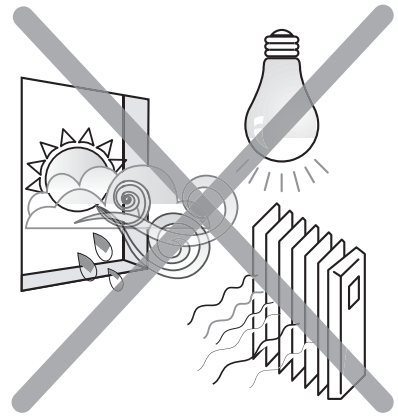
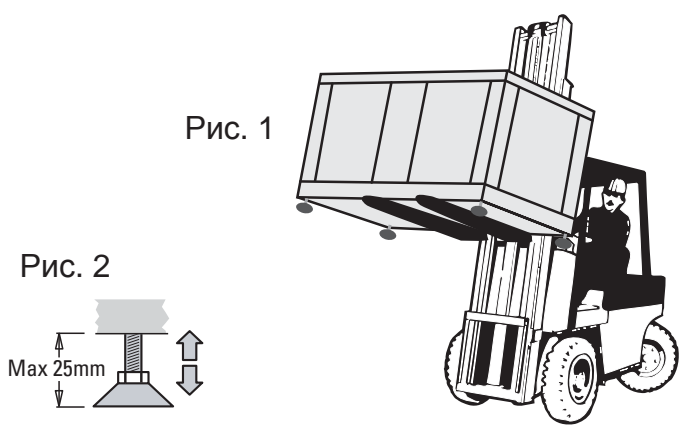


2

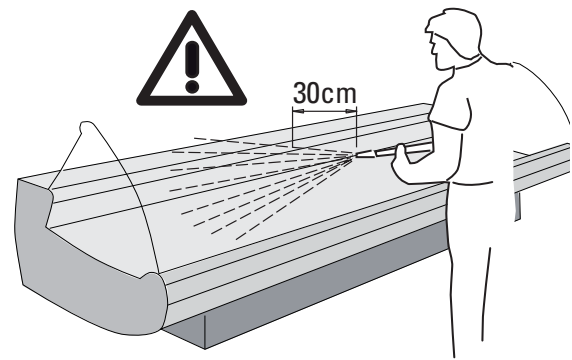
1	 ООО АРНЕГ, 143318, Моск. Обл., Наро-Фом. р-н, пос. Нов. Ольховка, ул. Промышленная, 4 ARNEG LLC, 4, Promyshlennaya St., sett. N. Olkhovka, Nr Fm. Dst. Mow region, 143318, Russia			4
2	КОД ИТЕМ		СЕРИЙНЫЙ Н. S/N	
3				
5	V	Hz	W	A
9	РАЗМОРОЗКА DEFROSTING	W	ОСВЕЩЕНИЕ LIGHTING	W
11	ПЛОЩАДЬ ВЫКЛ DISPLAY AREA	m ²		
12	ХЛАДАГЕНТ REFRIGERANT		МАССА WEIGHT	kg
14	КЛИМАТ. КЛАСС CLASS			
16	 RU D-RU.AB71.B.07855		ГОД YEAR	



3



4



5

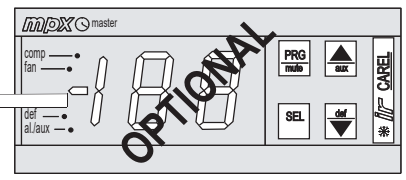
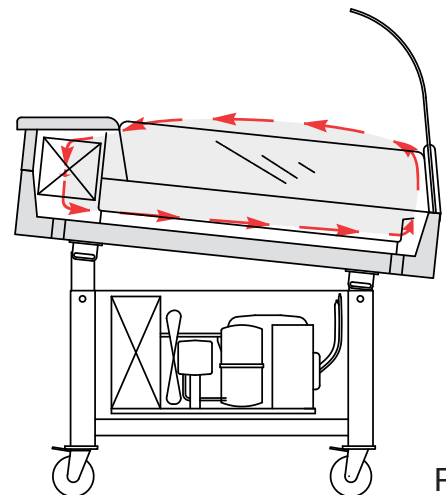


Рис. 6

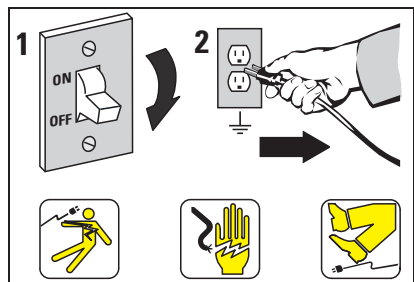


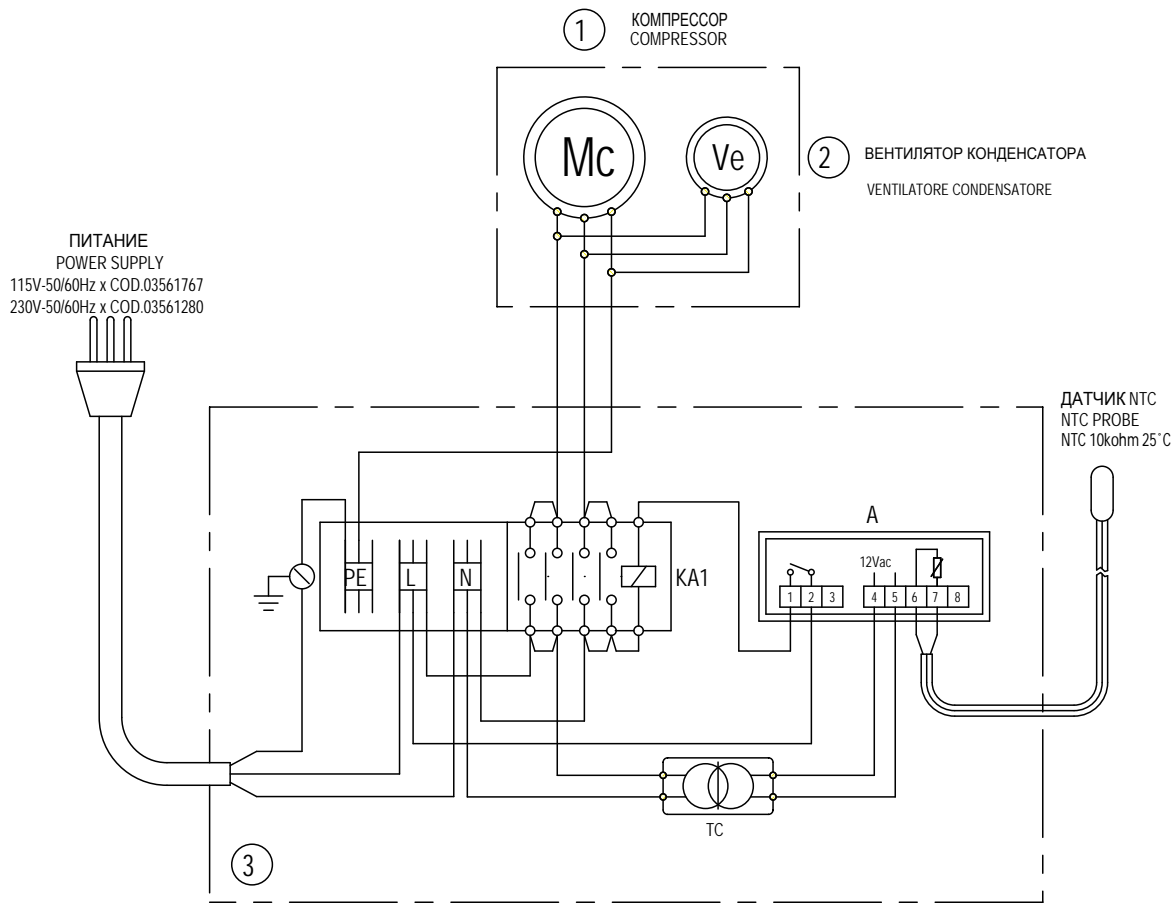
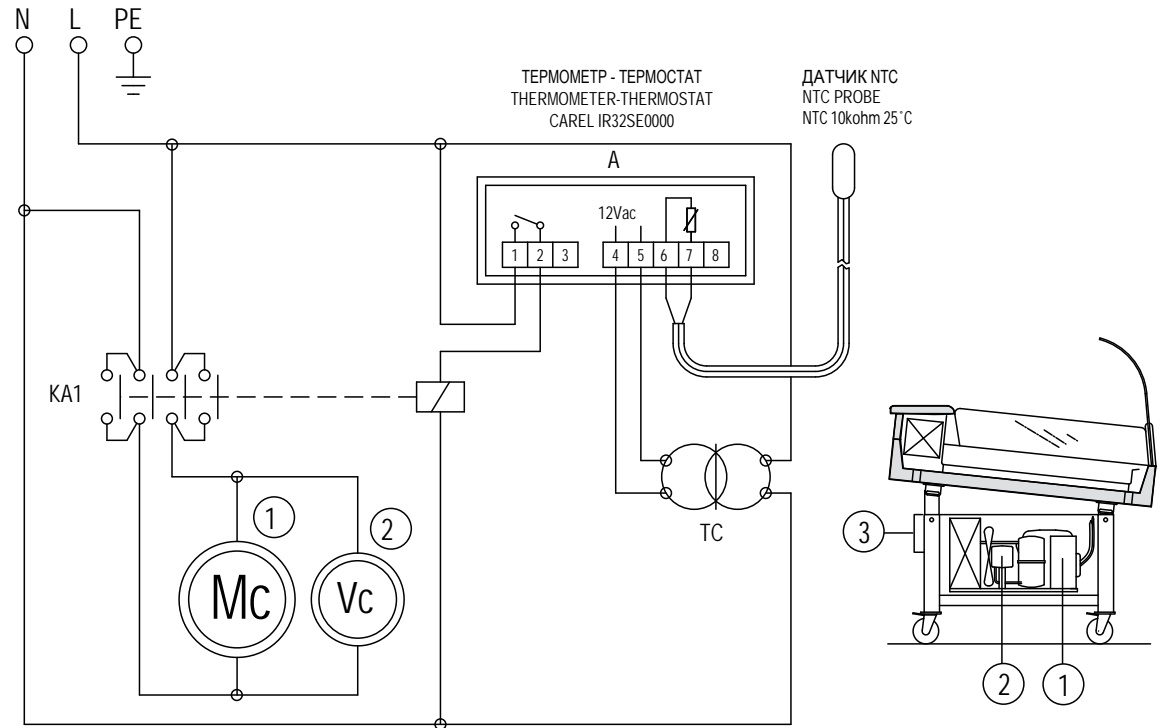
Рис. 3

Рис. 4

6

Электрическая схема

115V-50/60Hz
230V-50/60Hz



1. Введение - Назначение инструкций/Область применения.

Настоящие инструкции предназначены для линии холодильных витрин **Laguna**.

Следующая ниже информация касается:

- использования витрины
- технических характеристик витрины
- установки и монтажа витрины
- требований для обслуживающего персонала
- операций по техобслуживанию и ремонту;

Настоящие инструкции должны рассматриваться как неотъемлемая часть холодильной витрины и их следует хранить в течение всего срока службы витрины. Изготовитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- Использование витрины не по назначению
- неправильная установка витрины, выполненная без соблюдения указанных правил
- дефекты в подаче электроэнергии
- серьезные нарушения правил технического обслуживания
- модификация оборудования и какие либо операции, выполняемые без разрешения
- использование запасных частей, поставляемых не производителем
- частичное или полное несоблюдение инструкций;

Примечание: Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья.

Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать действующие нормы и законы.

Весь персонал, использующий эту витрину, обязан ознакомиться с настоящими инструкциями.

2. Презентация - Использование по назначению.

Холодильная витрина **Laguna** предназначена для презентации и продажи всех видов свежей рыбы и спроектирована в трех основных исполнениях:

- А) "рыба на льду" без охлаждения с целью экономии расходов на обслуживание;
- В) "рыба на льду" с охлаждающим змеевиком в ванне (для снижения расхода льда);

Выпускаемые типоразмеры 1250-2500 мм, оснащены сливом в канализационную сеть объекта.

3. Технические характеристики.

		А (без охлаждения)		В (+ змеевик)	
		1250	2500	1250	2500
ГАБАРИТНАЯ ДЛИНА					
КОМПРЕССОР				B5160Z ñ ³ 8	E6187Z ñ ³ 12
ОХЛАЖДАЮЩАЯ МОЩНОСТЬ	Вт			287 334	416 483
ХЛАДАГЕНТ	кг			0,2	0,4
КАПИЛЛЯРНАЯ ТРУБКА	Ш x см			0.042"x 220	0.049"x 250
ВЕНТИЛЯТОР ИСПАРИТЕЛЯ	п°x Вт				
ВЕНТИЛЯТОР КОНДЕНСАТОРА	п°x Вт Ш · α			1 x 10 230-23	1 x 10 230-23
ТЕРМОСТАТ				CAREL IR32SE	
РЕЛЕ ВРЕМЕНИ				04.51.01.55	
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	Вт А			300 2	380 2.5
ЕЖЕДНЕВНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ	кВт·час			5,5	7
ВЕС	кг	80	160	115	200
КОЛ-ВО ЛЬДА	кг	50	100	50	100
РАСХОД ЛЬДА	кг/час	3	6		4
УРОВЕНЬ ШУМА	дБ(А)			< 55	

4. Нормативные требования и сертификация.

Все модели холодильных витрин, описанные в настоящем руководстве по эксплуатации и относящиеся к серии Laguna отвечают основным требованиям по безопасности, охране здоровья и защите предписанным согласно следующим европейским директивам и законам:

Директива	Применяемые нормы
О машинном оборудовании 2006/42 ЕС	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Об электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
О низковольтном напряжении 2006/95/ЕС	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Директива RoHs 2011/65/ЕС (Об ограничении использования определенных опасных веществ в электрических и электронных приборах)	EN 50581
Европейский регламент ЕС-1935/2004 (о материалах, вступающих в контакт с товаром)	EN 1672-2



Параграф 3 статьи 3 директивы ЕЭС 97/23 (PED) не применяется к данным витринам.

Эксплуатационные показатели данных холодильных витрин были определены в результате испытаний, проведенных в соответствии со стандартом

- **EN ISO 23953:2012** в условиях окружающей среды, соответствующих климатическому классу 3 (25 °С, относительная влажность воздуха 60%).

Климатические классы окружающей среды по стандарту EN ISO 23953

Климатический класс испытательной камеры	Темп. по сухому термометру °С	Относительная влажность %	Точка росы °С	Масса водяного пара в сухом воздухе г/кг
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
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
8	23,9	55	14,3	10,2

Масса водяного пара в сухом воздухе является одним из основных факторов, которые влияют на эксплуатационные качества и потребление энергии изделий.



В случае потери оригинала Декларации соответствия, прилагаемой к изделию, можно запросить ее копию, написав на электронную почту: **info@arneg.ru**

5. Идентификация - Паспортные данные.

Внутри холодильной витрины прикреплена табличка со всеми паспортными данными:

- 1) Наименование и адрес изготовителя
- 2) Код витрины
- 3) Наименование и габариты витрины
- 4) Серийный номер витрины
- 5) Напряжение питания
- 6) Частота питания
- 7) Потребляемый ток
- 8) Электрическая мощность, потребляемая при охлаждении (вентиляторы + нагревательные кабели + подсветка)
- 9) Электрическая мощность, потребляемая при оттаивании (ТЭНы + нагревательные кабели + вентиляторы + подсветка)
- 10) Мощность подсветки (где предусмотрена)
- 11) Площадь выкладки
- 12) Тип хладагента, на котором работает система
- 13) Масса хладагента, заправляемого в каждую систему (только для витрин с встроенным компрессором)
- 14) Климатический класс и эталонная температура
- 15) Год выпуска витрины
- 16) Ссылка на декларацию ЕАС

При направлении запроса на оказание технической помощи для идентификации витрины указывать:

- наименование изделия (Рис. 2 - 2);
- серийный номер (Рис. 2 - 4);

6. Транспортировка.

Работы по погрузке-разгрузке должен выполнять квалифицированный персонал, способный определять массу, предусмотренные места строповки для подъема и наиболее подходящее по безопасности и грузоподъемности средство.

Данные витрины поставляются на деревянном поддоне, прикрепленном к их основанию, что позволяет перемещать их вилочным погрузчиком. Используйте ручной или электрический погрузчик, подходящий для поднятия данной витрины, номинальная грузоподъемность которого составляет не менее 1000 кг.

7. Доставка и первая чистка.

Перед любыми работами по распаковке принять все возможные меры предосторожности во избежание несчастных случаев.

Витрина может быть упакована для поставки по-разному, а именно:

- ▶ на деревянном поддоне, прикрепленном к основанию, в нейлоновой пленке, фиксируемой металлической полосой (стандарт) (Рис. 5).
- ▶ в картонной упаковке (по требованию) (Рис. 6).
- ▶ в деревянном решетчатом ящике (по требованию) (Рис. 7).

При получении витрины:

- Убедитесь, что упаковка цела и не имеет видимых повреждений;
- Проконтролируйте процесс распаковки, чтобы не повредить витрину;
- Проверьте целостность компонентов витрины;
- При обнаружении повреждений незамедлительно свяжитесь с поставщиком;
- Медленно снимите защитную пленку, не срывая ее, чтобы не осталось следов клея (можно удалить соответствующими растворителями).
- Первую очистку выполните нейтральными средствами, влажной ветошью, не применяя никаких абразивов или металлических губок;

Для правильной утилизации упаковки следует учесть, что она состоит из: дерева, полистирола, полиэтилена, ПВХ и картона.



- **НЕ используйте спирт для очистки деталей из плексигласа.**
- Производя распаковку, не оставляйте элементы упаковки - гвозди, куски дерева, скобы, нейлон и т. д., а также используемый для работы инструмент - щипцы, ножницы, кусачки, в рабочей зоне, чтобы никто не поранился.

8. Установка и условия окружающей среды - технический специалист.



На любое отклонение от описанных условий должно быть получено разрешение компании ООО «АРНЕГ».

Для обеспечения безопасности привлекаемых к монтажу технических специалистов рекомендуется использовать инструменты и защитную одежду, требуемые стандартами безопасности или законами, действующими в стране установки. В любом случае использовать такие средства и одежду, как: защитные башмаки, защитные перчатки, пузырьковый уровень.

При установке придерживайтесь следующего:

Тщательно осмотрите зону установки и устраните любую опасность для оператора;
Не размещайте витрину:

- в среде, содержащей взрывчатые газообразные вещества;
- на открытом воздухе под воздействием атмосферных факторов
- в непосредственной близости от источников тепла (прямого солнечного света, отопительных приборов, ламп накаливания и т.д.);
- рядом с потоками воздуха (около дверей, окон, кондиционеров и т.д.), скорость которых превышает 0,2 м/сек.

Уберите деревянный поддон (используемый для транспортировки) и установите регулируемые ножки (**Рис. 7**), расположив их так, чтобы выровнять витрину горизонтально, использовав для этого пузырьковый уровень (Рис. 8).

Каждый раз при перестановке витрины необходимо проверять правильность ее выравнивания.

Перед подключением витрины к электрической линии убедитесь в том, что данные на паспортной табличке соответствуют характеристикам электросети, к которой будет выполняться подключение.

Для правильного функционирования витрины температура и относительная влажность воздуха окружающей среды не должны превышать предельных значений для климатического класса 3 (+25°C; относительная влажность 60%), установленных в нормативе EN-441- 4, по которому она испытывалась.

Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия конденсатора не закупорены и не закрыты.



Запрещается перемещать витрину, воздействуя на стекла, во избежание их поломки. После перемещения витрины проверить ее горизонтальное расположение по уровню, в продольной и поперечной плоскостях.

9. Электрические подсоединения.

- Холодильник подключается при помощи электрической вилки (В СОСТАВ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДИТ), смонтировать вилку соответствующей мощности на питающий электропровод, соблюдая правила техники безопасности:
- желтый - зеленый = **земля** голубой = **нейтраль** коричневый = **фаза**
- Для защиты оборудования перед ним необходимо предусмотреть автоматический электромагнитный всеполюсный выключатель с соответствующими характеристиками, который будет выполнять и функции генерального рубильника для обесточивания линии.
- Оператор должен хорошо знать где находится выключатель, чтобы быстро его найти в случае АВАРИЙНОЙ ситуации.
- **Для электрической установки необходимо предусмотреть надежное заземление.**
- Прежде всего необходимо удостовериться в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на щитке **230В/50Гц одна фаза** (Fig. 2).
- Для обеспечения исправной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах +/-6% от номинального значения.
- Удостовериться в том, что электрический кабель проложен таким образом, чтобы его нельзя было повредить и чтобы он не привел к возникновению несчастных случаев.
- Удостовериться в том, что провода линии подачи электроэнергии имеют соответствующее сечение, в любом случае сечение электропроводов не должно быть меньше 2,5 мм², а также в том, что линия надежно защищена от перегрузок и от пробоя на корпус в соответствии с действующими нормами и законодательством.
- Для линий подачи электроэнергии, длина которых превышает 4-5 метров, необходимо соответственно увеличить сечение проводов.
- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо удостовериться в том, что все электрооборудование магазина может заново включиться в работу, не вызывая при этом срабатывания предохранителей перегрузки, в противном случае необходимо внести изменения в систему таким образом, чтобы дифференцировать пуск электроприборов и оборудования.

Автоматический электромагнитный выключатель должен быть рассчитан так, чтобы контур на нейтрали не открывался без одновременного его открытия на фазах, в любом случае расстояние открытия контактов должно составлять не меньше 3 мм. Любые изменения в электросистеме и проводке могут быть внесены исключительно специализированным техническим персоналом, имеющим на это разрешение.

10. Пуск, проверка и регулировка температуры.

Проверка температуры охлаждения осуществляется с помощью механического термометра (Рис. 5) или электрического контрольного прибора (ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ) (Рис. 6).

Как правило, контрольный прибор устанавливается на заводе на этапе приемочных испытаний. В случае внесения изменений в заданные настройки следуйте предписаниям инструкции производителя контрольного прибора.

Примечание: Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.

11. Загрузка витрины.

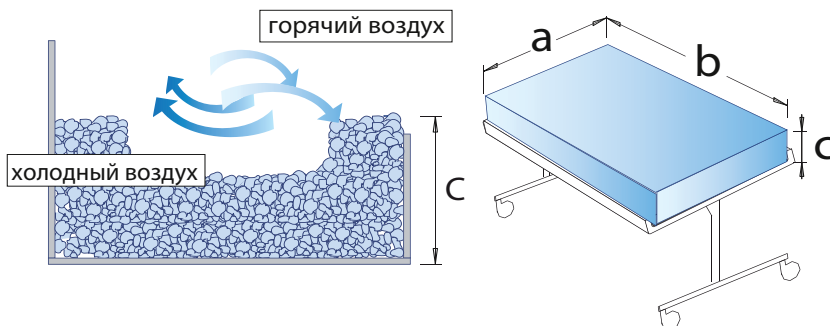
При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие важные правила:

- использовать слой льда гранулированного типа;
- разложить продукты таким образом, чтобы не препятствовать правильной циркуляции охлажденного воздуха (Рис. 3);
- равномерное распределение продуктов, без пустых мест, способствует исправной работе холодильника.

11_1.Хранение рыбы в точках продажи.

- Для правильного хранения рыбы необходимо соблюдать некоторые важные правила:
- Свежую рыбу необходимо все время охлаждать: и в момент приемки, и во время хранения в магазине и во время экспозиции.
- Живые моллюски (петушки, устрицы, мидии) следует отделить от других продуктов и избегать непосредственного контакта со льдом или холодной водой, что привело бы к их гибели.
- Обеспечить устрицам и другим живым моллюскам возможность дышать.
- Рыбные продукты, с которых были сняты кожа, панцирь или чешуя, не должны вступать в контакт со льдом или с декоративными немытыми элементами. При растаивании лед может образовывать растворимые вещества, которые загрязняют воду.
- Рыбное филе следует раскладывать на листах бумаги, на полиэтиленовых пакетах или в металлические ванночки, погруженные в лед. Слои должны быть тонкими, при этом никакая часть рыбного филе не должна находиться выше 40 мм надо льдом, чтобы обеспечить надежное охлаждение.
- Ванночки или лотки, если таковые используются, следует полностью погрузить в лед до кромки.
- Рыбу без внутренностей или с головой нужно положить так, чтобы хвост был выше головы, это облегчает стекание жидкости из внутренней полости рыбы. Влажность, оставшаяся во внутренних полостях, способствует быстрому размножению бактерий и ускоряет процесс порчи продукта.
- Перед тем, как выкладывать рыбу, ее следует промыть холодной водой.
- Необходимо постоянно выкладывать новыми продукты взамен проданных.
- Выставлять следует только то количество продуктов, которое необходимо для оформления витрины.
- Учитывая, что рыба является плохим проводником тепла, не следует накладывать много одной рыбы на другую, чтобы избежать недостаточного охлаждения.
- Для поддержания рыбы в свежем виде следует прокладывать много льда и между слоями продуктов.
- Категорически запрещается вставлять ценники непосредственно в рыбу, так как это является причиной размножения бактерий.
- Частое распыление охлажденной воды придает рыбным продуктам более свежий вид. Мельчайшие кристаллики льда, которыми посыпается рыба, выполняют очистительную функцию, которая обеспечивает хранение неочищенной рыбы (ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДЛЯ РЫБНОГО ФИЛЕ).
- Следует следить за тем, чтобы капли, вода и влага никогда не попадали с одного продукта на другой.

11_2. Количество льда.



$$\text{Количество льда} = \frac{(a \times b \times c)}{K_{(1-2)}} + 10\% \text{ пополнение}$$

$K_1 = 1,8 \text{ dm}^3/\text{кг}$ Удельный вес супергранулированного льда*

$K_2 = 2,1 \text{ dm}^3/\text{кг}$ Удельный вес чешуйчатого переохлажденного льда*

* Данные Scotsman

Пример расчета:

- размеры
 $a = 7,85 \text{ дм}$, $b = 12,5 \text{ дм}$, $c = 2 \text{ дм}$
- $K = 2,1 \text{ дм}^3/\text{кг}$
- $a \times b \times c = 196,25 \text{ дм}^3$
- $196,25 \text{ дм}^3 + 10\% = 215,87 \text{ дм}^3$
- $215,87 \text{ дм}^3 / 2,1 \text{ дм}^3/\text{кг} = 102,79 \text{ кг}$
- $102,79 \text{ кг} \approx \mathbf{103 \text{ кг}}$

Холодильная витрина предназначена для поддержания температуры выставленного продукта, а не для ее снижения. Продукты питания могут быть выложены внутрь только после их охлаждения до соответствующей температуры хранения.

- НЕ класть внутрь прилавка нагретые продукты.
- НЕ преграждать никоим образом поступление охлажденного воздуха (льдом, товаром, этикетками, ценниками и т. д.)
- Рекомендуется сначала реализовывать товар, который дольше находится на витрине, а затем более позднего поступления (ротация пищевых продуктов);

12. Оттайка и дренаж.

Холодильные витрины **Laguna** с компрессором и испарителем (Рис. 1 С) оснащены системой оттаивания с **простой остановкой** (путем прерывания цикла охлаждения), о чем сигнализирует загорание сигнальной лампочки "def" (defrost/оттаивание) на электронном контроллере CAREL (Рис. 5) (**4 оттаивания в сутки по 40 минут кажд.**).

Во время фазы оттаивания температура выставленных продуктов повысится, но, в любом случае, не превысит пределов, предусмотренных нормативами; после окончания фазы оттаивания температура быстро опустится до рабочей температуры.

С холодильных витрин конфигурации "рыба на льду" следует убрать оставшийся лед.

Для удаления воды, полученной в результате оттаивания необходимо выполнить следующие операции:

- Предусмотреть в полу слив для воды с небольшим уклоном.
- Смонтировать сифон между сливным трубопроводом холодильника и подсоединением в полу. Таким образом можно избежать неприятных запахов внутри холодильника, потерю охлажденного воздуха и неисправной работы холодильника, связанной с повышенной влажностью.

Примечание. Необходимо периодически проверять и удостоверяться в эффективности гидравлических подсоединений; для выполнения таких проверок рекомендуется обращаться к услугам опытного и квалифицированного специалиста.

13. Ремонт и очистка.



ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РЕМОНТУ И ОЧИСТКЕ, ОТКЛЮЧИТЕ ВИТРИНЫ ОТ НАПРЯЖЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ОБЩЕГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ. ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ РУКИ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАБОЧИЕ ПЕРЧАТКИ.



Пищевые продукты могут портиться из-за микробов и бактерий.

Следование правилам гигиены необходимо для охраны здоровья потребителя, а также для соблюдения холодовой цепи, последним контролируемым пунктом которой является точка продаж. Уборка холодильных витрин делится на следующие составляющие:

Очистка наружных элементов (ежедневная, еженедельная).

- Ежедневно чистите наружные элементы витрин, используя нейтральные моющие средства для домашнего пользования или мыльную воду.
- Сполосните витрины чистой водой и протрите мягкой тряпкой.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать абразивные вещества и растворители, которые могут повредить поверхность витрин.
- **НЕ разбрызгивайте воду или моющее средство непосредственно на электрические компоненты витрины.**
- **НЕ касайтесь витрины мокрыми руками**
- **Все работы выполняйте только в обуви, не допускающей контакта с водой.**
- **НЕ используйте спирт для очистки деталей из плексигласа.**

Очистка внутренних элементов (ежемесячно).

Внутренние элементы витрин необходимо чистить для уничтожения патогенных микроорганизмов, обеспечивая, таким образом, защиту товаров.

Прежде чем начать уборку внутренних элементов витрин, необходимо:

- Полностью достать товар из витрины;
- Отключить подачу напряжения с помощью общего выключателя;
- Снять все съемные детали - поддоны, решетки и т.д., которые необходимо промыть.

- Пенополиуретан (R134a): теплоизоляция
- Пищевой полиэтилен рабочие поверхности

Это изделие содержит HFC (гидрофторуглерод), хладагент высокого потенциала парникового эффекта (GWP).

В оборудовании с встроенным холодильным агрегатом фирма ARNEG использует следующие хладагенты: R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

из группы HFC, фторированных газов с высоким потенциалом парникового эффекта (GWP), разрешенные Киотским протоколом.

Холодильный контур герметичен, масса хладагента менее 3 кг.

Поэтому периодические проверки потери хладагента не требуются (D.P.R. № 147, 15. Февраля 2006.г. Ст. 3 и 4).

Примечание. Все вышеперечисленные действия, а также транспортировку и подготовку к утилизации должен выполнять только квалифицированный и уполномоченный персонал.

Промыть витрину теплой водой и дезинфицирующим моющим средством, после чего тщательно высушить;

- Аккуратно очистите донную часть, каплеуловитель и решетку, предохраняющую от слива воды, устраняя все инородные тела, попавшие через заборную решетку, поднимая при необходимости пластину с вентиляторами.
 - При образовании слишком большого количества льда обратитесь за помощью к квалифицированному техническому специалисту по холодильному оборудованию.
- По окончании уборки установите обратно все высушенные съемные элементы и подключите витрины к электросети. Как только внутренняя рабочая температура достигнута, можно приступить к наполнению витрины товарами.

Примечание: Не допускайте, чтобы во время уборки вентиляторы, плафоны, электрические провода и электроприборы в целом контактировали с водой.

Очистка конденсатора.

Каждый месяц необходимо чистить конденсатор и удалять собравшуюся пыль:

- Снять металлический лист или закрывающую решетку;
- Выполнить чистку при помощи щетки с жесткой щетиной (не металлической) или при помощи пылесоса, при этом выполнять действия осторожно, чтобы не повредить ребра конденсатора.



ВНИМАНИЕ! Если внутренняя очистка осуществляется водой под давлением, используйте системы НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ и НИКОГДА НЕ направляйте струю прямо на поверхности с нанесенным на них лаком или покрытием, при этом минимальное расстояние до очищаемых поверхностей должно составлять 30 см.

Во время очистки и промывки оборудования нужно следить, чтобы вода не попадала на вентиляторы, плафоны, электрические провода и другое электрооборудование.

14. Демонтаж витрины.

Демонтаж витрины должен осуществляться в соответствии с правилами утилизации отходов в отдельно взятых странах и защиты окружающей среды.

Данное изделие, согласно действующему законодательству, относится к опасным отходам, и должно утилизироваться отдельно от бытового мусора в специальных пунктах приема. Перед демонтажем витрины необходимо удалить хладагент и смазочное масло. Пользователь несет ответственность за сдачу изделия, предназначенного для дальнейшей переработки, в пункт приема, принадлежащий местным властям или производителю для дальнейшей переработки и вторичного использования материалов. Данное изделие состоит на 75% из переработанных материалов. Материалы, использованные при производстве:

- Нержавеющая сталь inox 18/10 (AISI 316): ванна и различная отделка
- Профили и трубы из нержавеющей стали AISI 304: нижняя рама и колеса
- Медь, Алюминий: охлаждающий контур, электрическая установка, различная отделка
- Закаленное стекло: фронтальное стекло витрины

- Пенополиуретан (R134a): теплоизоляция
- Столешница

Это изделие содержит HFC (гидрофторуглерод), хладагент высокого потенциала парникового эффекта (GWP).

В оборудовании с встроенным холодильным агрегатом фирма ARNEG использует следующие хладагенты: R 134a; GWP (100) = 1300 R 404A; GWP (100) = 3750

из группы HFC, фторированных газов с высоким потенциалом парникового эффекта (GWP), регулированные Киотским протоколом (проверить на табличке или наклейке на компрессоре какой из этих газов содержит устройство).

Это устройство герметически закрывается, а нагрузка хладагента ниже 3 кг.

Поэтому необязательны ни наличие инструкции установки, ни периодические проверки потери хладагента (D.P.R. № 147, 15. Февраля 2006.г. Ст. 3 и 4). Все вышеперечисленные действия, а также транспортировку и подготовку к утилизации должен выполнять только квалифицированный и уполномоченный персонал.

15. Полезные советы.

Внимательно прочтите Руководство по монтажу и эксплуатации, чтобы в случае неисправности работник мог сообщить более точную информацию в Сервисный центр.



- Прежде чем выполнять какие-либо работы по техобслуживанию на холодильной витрине, убедитесь в том, что электропитание отключено.
- Данные витрины предназначены исключительно для эксплуатации в закрытых помещениях.
- Чрезвычайно аккуратно выполняйте все рабочие операции (загрузка, разгрузка, очистка, сервисное и регламентное обслуживание, и т.д.), выполняя все необходимые действия и используя средства индивидуальной защиты.
- Холодильная витрина предназначена для поддержания температуры выставленного товара, а не для его охлаждения. Размещаемые продовольственные товары должны быть уже охлаждены до необходимой температуры хранения, нельзя помещать в витрину нагретые продукты.
- Данные витрины разработаны и изготовлены для хранения и экспозиции исключительно замороженных продуктов. Поэтому запрещается выкладывать в них товары, отличающиеся от вышеуказанных, в том числе фармацевтические изделия, наживку для рыбной ловли и т. д.
- Проверяйте, чтобы значения температуры и влажности окружающей среды не превышали указанные. Для этого необходимо постоянно следить за состоянием климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в торговой точке.
- Скорость воздушных потоков вблизи витрины не должна превышать 0,2 м/с;
- Предотвращайте направление воздушных потоков и приточных решеток кондиционеров на витрину.
- Размещайте в витринах только уже охлажденный товар до температуры, характерной для «холодной цепи», и контролируйте постоянное ее поддержание.
- Не превышайте предельную загрузку во избежание перегрузки витрины.
- Соблюдайте правила ротации пищевых продуктов, загружая витрину так, чтобы в первую очередь продавались продукты, выставленные раньше.
- С помощью технического специалиста устраняйте все обнаруженные неполадки (ослабленные винты, перегоревшие лампы и т. д.).
- Контролируйте отток воды, образовавшейся в результате оттайки (освобождайте стоки, чистите фильтры, проверяйте сифоны и т.д.).
- Отводите талую или использованную для мытья воду в канализационную сеть или на очистное сооружение в соответствии с действующим законодательством и с учетом возможного ее загрязнения вследствие определенных особенностей данного изделия, возможных осадков, случайного разрыва упаковки, содержащей жидкость, а также использования неразрешенных моющих средств.

- В случае ненормально большого количества конденсата обратитесь к специалисту по холодильному оборудованию.
- Соблюдайте частоту проведения профилактического ремонта витрин.
- При обслуживании витрин, работать только в обуви.
- НЕ прикасайтесь к витрине мокрыми руками.
- НЕ снимайте защитные ограждения или панельную обшивку, для демонтажа которых требуются инструменты.
- Не снимайте крышку электрического щита, это может делать только квалифицированный специалист.
- НЕ перекрывайте пути поступления воздуха.
- НЕ направляйте прямо на витрину точечные светильники с лампами накаливания.
- Не допускайте попадания лучей солнца прямо на выставленные товары.
- Ограничьте температуру излучающих тепло поверхностей в торговой точке, например, выполнив теплоизоляцию.


**ПРИ УТЕЧКЕ ГАЗА ИЛИ ПРИ ПОЖАРЕ:**

- Не оставайтесь в помещении, где находится витрина, если оно не вентилируется должным образом.
- Отключите витрину главным выключателем, расположенным на линии питания.
- Не используйте воду для тушения пламени, **применяйте только порошковый огнетушитель.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИТРИНЫ, ОТЛИЧАЮЩЕЕСЯ ОТ ПЕРЕЧИСЛЕННОГО В НАСТОЯЩИХ ИНСТРУКЦИЯХ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ И ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИЛИ ИРРАЦИОНАЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

ПОЛЕЗНЫЕ НОМЕРА: +7 496 344 59 30

ВНИМАНИЕ

	<h3>Ответственность</h3>
Клиент	Подготовить и подвести электрическую линию питания к точке подсоединения холодильной мебели.
Монтажная организация	Обеспечить крепление всех кабелей на входе и выходе из холодильной мебели
АРНЕГ	<p>Арнег снимает с себя любую ответственность в отношении потребителя и третьих лиц за:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ущерб, вызванный аварией или неполадками в инженерных системах установленных до холодильной мебели (т.е. в изначальных звеньях технологической линии). 2) повреждение холодильной мебели по причинам, непосредственно связанным неполадками электрооборудования помещения.

Производитель гарантирует работу оборудования в соответствии с его техническими характеристиками в течение гарантийного срока при соблюдении требований инструкции и правил эксплуатации, приведенных в настоящей инструкции, при условии, что монтаж был произведен специализированной монтажной компанией.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев с даты отгрузки оборудования, за исключением электрической и электронной частей, гарантия которых - 6 месяцев при условии правильной установки оборудования третьей стороной.

Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии. Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию, которая подготовлена исключительно для наших клиентов.



Декларация о соответствии ЕАС

Нижеподписавшаяся фирма "ООО Арнег", расположенная по адресу 143325, МО, г.Наро-Фоминск, поселок Новая Ольховка, ул.Промышленная, д.4, заявляет, что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011).

05060021R 10/04/2026

ЕАС

Изготовитель:
ООО «Арнег»,
Россия 143325, Московская обл.,
г.Наро - Фоминск,
пос. Новая Ольховка, ул. Промышленная, 4