UA ***ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ХОЛОДИЛЬНОЇ ВІТРИНИ МОДЕЛЬНОГО РЯДУ «МІССУРІ»***
***Виробництва ТОВ «ВІК «ХІТЛАЙН»***
***м. Харків Україна.....12-31 ст.***

RU ***ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХОЛОДИЛЬНОЙ ВИТРИНЫ МОДЕЛЬНОГО РЯДА «МИССУРИ»***
***Производства ООО «ВИК «ХИТЛАЙН»***
***г. Харьков Украина.....32-51 ст.***

EN ***AN INSTRUCTION MANUAL FOR A REFRIGERATED COUNTER OF THE "MISSOURI" MODEL RANGE***
***Production of VIK HITLINE, Kharkiv, Ukraine.....52-69 p.***

PL ***INSTRUKCJA OBSŁUGI I EKSPLOATACJI WITRYNY CHŁODNICZEJ Z LINII „MISSOURI"***
***Produkcja VIK HITLINE, Charków, Ukraina.....70-88 s.***

## ЗМІСТ/СОДЕРЖАНИЕ/ LIST OF CONTENT/ SPIS TREŚCI

**ВСТУП \ВВЕДЕНИЕ \ INTRODUCTION\ WPROWADZENIE _____**

**ВИМОГИ БЕЗПЕКИ / ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ / SAFETY REQUIREMENTS/ WYMOGI BEZPIECZEŃSTWA_____**

**ОПИС РОБОТИ ВИРОБУ \ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ OPERATION DISCRIPTION OF THE PRODUCT\ OPIS DZIAŁANIA PRODUKTU_____**

**ІДЕНТИФІКАЦІЯ \ИДЕНТИФИКАЦИЯ \ IDENTIFICATION OF THE PRODUCT\ IDENTYFIKACJA PRODUCTU _____**

**ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЗБЕРІГАННЯ. ДОСТАВКА. ВСТАНОВЛЕННЯ \ ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ. ДОСТАВКА. УСТАНОВКА \ TRANSPORT&STORAGE REGULATIONS, DELIVERY,INSTALLATION\ ZASADY TRANSPORTU.PRZECHOWYWANIE.DOSTAWA.INSTALACJA_____**

**ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ \ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ\ AN INTENDED USE\ UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM_____**

**ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ \ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ\ OPERATION OF THE PRODUCT\ UŻYTKOWANIE PRODUKTU_____**

**РЕМОНТ І ОЧИЩЕННЯ \ РЕМОНТИОЧИСТКА\ REPAIR WORKS AND CLEANING\ NAPRAWAICZYSZCZENIE _____**

**ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ\ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ \ MAINTENANCE\ UTRZYMANIE_____**

**ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ´ЯЗАННЯ \ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА\ WARRANTY OBLIGTIONS\ ZASADY GWARANCJI_____**

**ЗАПУСК ВИРОБУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ \ ЗАПУСК ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ \ STARTING THE PRODUCT FOR OPERATION\ URUCHOMIENIE PRODUKTU_____**

**ПРАВИЛА ВЕДЕННЯ ПРЕТЕНЗІЙНОЇ РОБОТИ \ПРАВИЛА ВЕДЕНИЯ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТ \ THE RULES FOR WORKING WITH CLAIMS\ ZASADY POSTĘPOWIANIA REKLAMACYJNEGO _____**

**СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ \СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ \ ACCEPTANCE\ POTWIERDZENIE ODBIORU_____**

**УТИЛІЗАЦІЯ \УТИЛИЗАЦИЯ \ DISPOSAL\ UTYLIZACJA _____**

**ЖУРНАЛ ОБЛІКУ ПРОВЕДЕНИХ РОБІТ \ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕННЫХ РАБОТ \ OPERATION LOG\ DZIENNIKE WIDENCJI WYKONANYCH PRAC _____**

UA **Дана інструкція з експлуатації поширюється на такі типи модельного ряду Missouri:**

RU **Данная инструкция по эксплуатации распространяется на такие типы модельного ряда Missouri:**

EN **These operating instructions apply to these types of Missouri series:**

PL **Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy tego rodzaju serii Missouri:**

- **Missouri**
- **Missouri VF**
- **Missouri Romb**
- **Missouri Promo**
- **Missouri Sapphire**
- **Missouri Enigma**
- **Missouri Cold Diamond**
- **Missouri Cold Diamond Island**

UA ***ІНФОРМАЦІЮ О МОДЕЛЬНОМ РЯДІ ВИРОБУ, ЩО ВИПУСКАЄТЬСЯ ДИВІТЬСЯ НА САЙТІ.***

RU ***ИНФОРМАЦИЮ О МОДЕЛЬНОМ РЯДЕ ВЫПУСКАЕМОГО ИЗДЕЛИЯ, СМОТРИТЕ НА САЙТЕ.***

EN ***Information about the model range of the product, see the website***

PL ***Informacji o zakresie modeli produktu, patrz strona internetowa***




## OUR PHILOSOPHY OF COMMERCIAL EQUIPMENT CREATING

**ENERGY SAVING:**
-two jet air curtains
- energy-saving electric motors
- LED-lighting
- evaporators with extended surfaces and reduced flow resistance
- energy-saving glass modules
- defrosting of the evaporator without the use of turbular electric heaters

**USABILITY:**
- increased transparency
- window designs that provide the shortest (shorter than the arm's length) distance from the customer to the products
- sliding glass modules
- multi-level system of dividing the display case enclosure
- a wide range of related accessories

**EXTENDED SERVICE LIFE**
- making of the equipment units and details from stainless steel
- double galvanizing for the load-bearing still structures and welds
- wear-resistant polymer-powder coating
- decoration elements of corrosive steel
- protective (antivandal) bumpers.



**УВАГА!**

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

**- Не використовуйте механічні пристосування та інші речі для прискорення процеса розморожування, крім рекомендованих виробником.**

**- 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.**



**ВНИМАНИЕ!**

**- Если шнур питания поврежден, замена должна производиться производителем, сервисным представителем производителя или иным исполнителем с необходимой подготовкой.**

**- Не используйте механические приспособления и другие вещи для ускорения процеса разморозки, кроме рекомендуемых производителем.**

**- Не храните в изделии взрывоопасные вещества, такие как аэрозольные балончики с легковоспламеняющимся топливом.**

**- Не привышайте максимально допустимую нагрузку на изделие установленную производителем.**

**-Соблюдайте правила безопасности при установке, подключении и эксплуатации изделия, приведенные в данной инструкции.**



## 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 use mechanical devices or other things to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.**

**- 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.**



## UWAGA!

**- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu producenta lub innego wykonawcę z odpowiednim przeszkoleniem.**

**- Nie należy używać innych urządzeń mechanicznych ani innych rzeczy przyspieszających proces rozmrażania, innych niż zalecane przez producenta.**

**- Nie przechowywać w produkcie substancji wybuchowych, takich jak puszki z aerozolem z łatwopalnymi paliwami.**

**- Nie przekraczać maksymalnego dopuszczalnego obciążenia produktu określonego przez producenta.**

**-Podczas instalacji, podłączania i obsługi produktu należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji.**

# КЛІМАТИЧНІ,ТЕМПЕРАТУРНІ КЛАСИ/ КЛИМАТИЧЕСКИЕ, ТЕМПЕРАТУРНЫЕ КЛАССЫ / CLIMATIC, TEMPERATURE CLASSES / KLASA KLIMATYCZNA, TEMPERATURY

**Шафи, прилавки і вітрини холодильні торгові. Вимоги, методи та умови випробувань/ Шкафы, прилавки и витрины холодильные торговые. Требования, методы и условия испытаний/ Refrigerated trade counters, counters and showcases. Requirements, methods and test conditions/ Szafy chłodnicze, lady i gabloty. Wymagania, metody i warunki badań. ISO 23953-2:2015**

| Климатический класс;<br><br>Climatic class;<br><br>Klasa klimatyczna | Температура воздуха по сухому термометру, °C;<br><br>Dry bulb air temperature, °C<br><br>Temperatura suchego termometru, °C | Относительная влажность воздуха, %;<br><br>Relativeairhumidity,%;<br><br>Względna wilgotność powietrza,% | Температура точки росы, °C;<br><br>Dew-point temperature, ° C;<br><br>Temperatura punktu rosy, ° C | Массовое содержание водяного пара в сухом воздухе (влагосодержание), г/кг;<br><br>Mass content of water vapor in dry air (moisture content), g / kg;<br><br>Masa pary wodnej w suchym powietrzu (zawartość wilgoci), 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 |

**Примечание** – Массовое содержание водяного пара в атмосфере сухого воздуха является одним из основных параметров, влияющих на производительность и энергопотребление ТХО. Таким образом, климатические классы ТХО в данной таблице ранжированы по возрастанию массы водяного пара в сухом воздухе.
**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.
**UWAGA** - Masowa zawartość pary wodnej w atmosferze suchego powietrza jest jednym z głównych parametrów wpływających na produktywność i zużycie energii TCO. W ten sposób klasy klimatyczne TCO w tej tabeli są uszeregowane poprzez zwiększenie masy pary wodnej w suchym powietrzu.

# Температурные классы/ Температурні класи/ Temperature classes/ Klasy temperaturowe ISO 23953-2:2015

| Клас/ Класс/ class/ klasa | Найвища температура, $\theta_{ah}$, найтеплішої М-упаковки холодніше або рівна [ab] / Самая высокая температура, $\theta_{ah}$, самой теплой М-упаковки холоднее или равной [ab]/ The highest temperature, $\theta_{ah}$, of the warmest M-pack is colder than or equal to [ab]/ Najwyższa temperatura, $\theta_{ah}$, najcieplejszego pakietu M jest niższa lub równa [ab] | Найнижча температура, $\theta_b$, найхолоднішої М-упаковки тепліше або рівною [b]/ Самая низкая температура, $\theta_b$, самой холодной М-упаковки теплее или равной [b] / The lowest temperature, $\theta_b$, of the coldest M-pack is warmer than or equal to [b]/ Najniższa temperatura, $\theta_b$, najzimniejszego pakietu M jest wyższa lub równa [b] | Найвища мінімальна температура, $\theta_{al}$, всіх М-упаковок холодніше або рівною [a]/ Самая высокая минимальная температура, $\theta_{al}$, всех М-упаковок холоднее или равной [a] / The highest minimum temperature, $\theta_{al}$, of all M-packs is colder than or equal to [a]/ Najwyższa minimalna temperatura, $\theta_{al}$, ze wszystkich M-packów jest niższa lub równa [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 | Специальная классификация /Спеціальна класифікація/ Special classification/ Klasyfikacja specjalna | | |

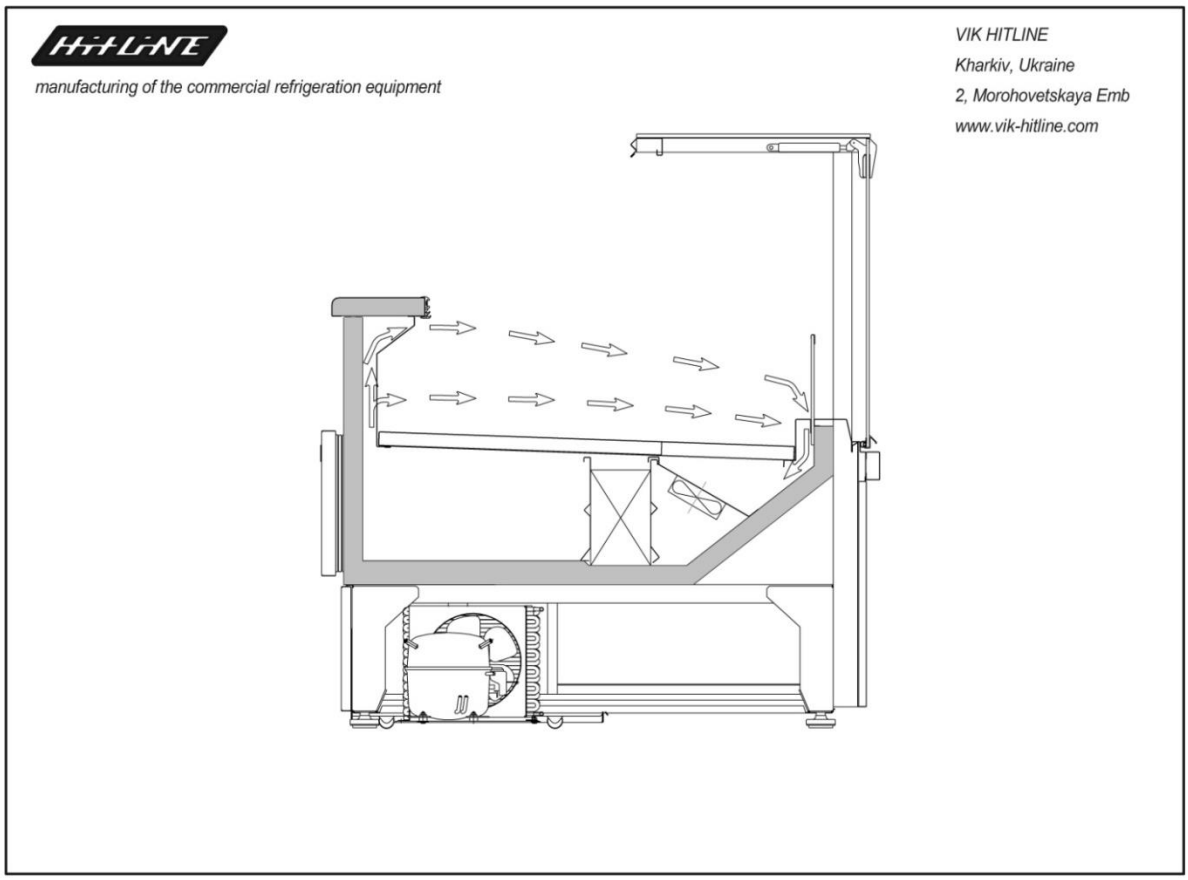
**Для класу M** – найвища температура найтеплішої упаковки $\theta_{ah}$ холодніше, ніж або дорівнюють 6,1 °C, але в середньому найтепліша M-упаковка холодніше або дорівнює 5 °C/

**Для класса M** - самая высокая температура самой теплой упаковки $\theta_{ah}$ холоднее, чем или равны 6,1 ° C, но в среднем теплая M-упаковка холоднее или равна 5 ° C/

**For class M** - the highest temperature of the warmest package qah is colder than or equal to 6.1 ° C, but on average the warmest M-package is colder than or equal to 5 ° C/

**Dla klasy M** - najwyższa temperatura najcieplejszego opakowania qah jest niższa lub równa 6,1 ° C, ale średnio najcieplejszy pakiet M jest zimniejszy lub równy 5 ° C

# Схема циркуляції повітря/Схема циркуляции воздуха/Схема циркуляції повітря/ Circuit air circulation/ Obieg powietrza cyrkulacyjnego



# ВСТУП

Ця інструкція з експлуатації призначена для холодильних вітрин модельного ряду «МІССУРІ». Інформація, розміщена в цих інструкціях з експлуатації, вказує на технічні характеристики виробу, умови експлуатації, технічне обслуговування, застосування виробу за призначенням і розроблена для обслуговуючого персоналу даного виробу.

Дана інструкція з експлуатації повинна постійно перебувати з виробом, з внесенням всіх необхідних записів до відповідних розділів інструкції. Відповідальним за організацію роботи цього виробу і дотримання всіх правил експлуатації є особа, призначена керівником підприємства-користувача даним виробом. У цю інструкцію по експлуатації не внесені принципи роботи холодильної системи і приладів автоматики, так як до робіт по ремонту, налагодження, технічного обслуговування холодильного обладнання, допускаються особи, які мають відповідну кваліфікацію та дозвіл для проведення подібних робіт.

Завод-виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за шкоду і пошкодження, завдані людям або предметам, внаслідок недотримання вказаних в ній норм і правил.У разі, якщо покупцеві \ користувачеві холодильної вітрини не зрозуміло якесь, позначене в інструкції, правило, рекомендуємо звернутися в сервісний відділ заводу-виготовлювача компанії «HITLINE».

**Завод-виробник залишає за собою право змінювати складові частини конструкції, холодильної системи, приладів автоматики, якщо заміна не відіб'ється на якості роботи виробу і всі експлуатаційні характеристики, заявлені в цих інструкціях з експлуатації, будуть збережені.**

**Виробник не несе відповідальності у наступних випадках:**

- використання холодильної вітрини не за призначенням;
- не правильна установка і підключення вітрини;
- порушення правил транспортування і зберігання;
- порушення правил технічного обслуговування;
- дефекти в подачі електроенергії;
- проведення доробок, будь-яких операцій, виконаних без узгодження з заводом-виробником;
- часткове або повне порушення правил даної інструкції по експлуатації.

**ВЕСЬ ПЕРСОНАЛ, ДОПУЩЕНИЙ ДО РОБОТИ З ЦИМ ВИРОБОМ, ЗОБОВ'ЯЗАНИЙ ОЗНАЙОМИТИСЬ ІЗ НАВЕДЕНОЮ ІНСТРУКЦІЄЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ВСЯ ІНФОРМАЦІЯ, ПОВЕДЕНА В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ, НЕ СУПЕРЕЧИТЬ ЗАГАЛЬНИМ ОСНОВНИМ ВИМОГАМ І ПРАВИЛАМИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТОРГОВОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ, ТЕХНІЧНИМ ВИМОГАМ І ЗАКОНОДАВЧИМ БАЗАМ.**

Всі типи вітрин модельного ряду «МІССУРІ» відповідають основним вимогам у сфері безпеки, охорони здоров'я та захисту, які містяться в наступних директивах і законодавчих актах :
MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/ EU,

CISPR 14-1 (Fifth Edition) + A1 + A2 in conjunction with CISPR 14-2 (First Edition) + A1 + A2, IEC 61000-3-2(Fourth Edition), IEC 61000-3-3 (Third Edition), EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011, EN55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, IEC 60335-2-89:2010,AMD1:2012, AMD2:2015 for use in conjunction with IEC60335-1:2010, AMD1:2013, EN 60335-2-89:2010, for use in conjunction with EN 60335-1:2012 +A11:2014; EN62233:2008, ISO23953-2:2015
*Запросити копію декларації про відповідність продукції Ви можете, звернувшись в наше представництво в будь-якому зручному для Вас місті.*

# ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

**Щоб уникнути ризику травми, збитку майну і неправильного використання виробу обов'язково виконуйте наступні заходи безпеки. (Ознайомившись з даним посібником користувача покладіть його в надійне місце, щоб воно було під рукою.). Не забудьте передати його наступному власникові устаткування.**

| | |
|---|---|
|  **Увага!** Попередження про можливість смерті або серйозної травми |  **Обережно!** Попередження про можливість травми або шкоди майну. |



## Увага!

**- Перед початком використання холодильної вітрини необхідно її встановити і підключити.**

**При підключенні вітрини до електромережі необхідно виконати наступні вимоги:**

- напруга мережі живлення має відповідати значенню, надрукованому на маркувальній табличці вітрини (220-240 В - 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 не займистим кабелем, прокладеним відповідно до вимог діючих стандартів і норм безпеки;
- 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.

**- Завжди міцно вставляйте вилку в розетку і обережно виймайте її.**

**- При переміщенні холодильної вітрини стежте за тим, щоб не перетиснути або не пошкодити кабель.**

**- Перед миттям холодильної вітрини вийміть вилку з розетки. Забороняється пошкоджувати, не скручуйте і не смикайте шнур живлення, оскільки це може призвести до пожежі або ураження електрикою.**

**- Не вставляйте вилку в розетку вологими руками. Це загрожує ураженням електрикою.**

**- Не ставте на виріб судини з водою. Якщо вода проллється, може виникнути небезпека пожежі або ураження електричним струмом внаслідок пошкодження ізоляції струмопровідних деталей.**

**- Заборонено мити вітрину прямим водяним струменем.**

**- Не відкривати і не залишати відкритим електрощит без контролю фахівця.**
**- Не встановлюйте холодильне обладнання у вологих місцях, де на нього можуть потрапити бризки води. Це може пошкодити ізоляцію струмопровідних деталей і призвести до ураження електрикою.**
**- Не розбирайте, не ремонтуйте і не вносьте зміни в конструкцію виробу самостійно. Це може призвести до пожежі або несправності, що загрожує травмою.**
**- Перед заміною лампи освітлення холодильного обладнання вимкніть з розетки. Це загрожує ураженням електричним струмом.**

**Не можна самостійно міняти чи подовжувати шнур електроживлення.**
Це може призвести до ураження електричним струмом або стати причиною пожежі.

## Щоб швидко вийняти вилку з розетки.

Вилка холодильного обладнання повинна бути встановлена так, щоб в разі непередбачених обставин до неї можна було легко дотягнутися і вийняти її з розетки.

## Заміна шнура живлення.

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

## Не рекомендується.

-Не рекомендується користуватися обладнанням особам (в тому числі і дітям) з обмеженими фізичними або сенсорними здібностями без достатніх знань. Це може привести до травми.
- вітрина не призначена для використання людьми (включаючи дітей) без певного досвіду поводження з холодильним торгівельним і технологічним устаткуванням.
- щоб уникнути ігор з обладнанням, діти повинні перебувати під наглядом дорослих;

## Не зберігайте.

Не використовуйте в безпосередній близькості від холодильної вітрини бензин і інші легкозаймисті речовини.

Не зберігайте в цьому приладі вибухонебезпечні речовини, такі як аерозольні балончики з пальним паливом.

## Заземлення.

Заземлення знизить ризик ураження електрикою при замиканні, відводячи струм через додатковий провід. Щоб уникнути можливого ураження електрикою, холодильну вітрину необхідно заземлити (ВІТРИНА ПОВИННА ПІДКЛЮЧАТИСЯ ДО ЕЛЕКТРОРОЗЕТКИ З ЗАЗЕМЛЕННЯМ).Неправильне використання роз'єму заземлення може призвести до ураження електрикою.



## Увага!

- Не вмикайте всередині відділень для продуктів електричні прилади, якщо тільки вони не рекомендовані виробником.
- холодоагент, що застосований в виробі, вимагає особливих заходів щодо утилізації. При утилізації зв'яжіться з представником обслуговування або іншим виконавцем з необхідною підготовкою.
- забороняється заповнювати агрегатний відсік сторонніми предметами (пакети, ящики, інше).



## Пожежонебезпечно!

Виріб містить холодоагент (R_____). Це високоекологічний природний газ, але він горючий. При отриманні вироби слід перевірити, щоб жоден з елементів охолоджуючого контуру не був пошкоджений. Розбризкування холодоагенту з трубок може призвести до займання та травмі ока. У разі виявлення витоків уникайте відкритого вогню або потенційних джерел займання. Провітріть приміщення, в якому знаходиться виріб, в перебігу декількох хвилин.

Забороняється включати виріб, який має будь-які сліди пошкоджень. У разі сумнівів, зв'яжіться з продавцем.



## Обережно!

- Якщо стінна розетка погано укріплена в стіни, не вставляйте в неї вилку. В іншому випадку є загроза ураження електричним струмом або пожежу.
- Забороняється вимикати холодильне обладнання за шнур живлення. Завжди міцно вставляйте вилку в розетку і акуратно виймайте її. Інакше ви можете пошкодити ізоляцію, що призведе до короткого замикання.
- При чищенні не мийте розетку вологою або мокрою ганчіркою. Інакше є ризик ураження електричним струмом.
- Не засовуйте руки під виріб. Гострі краї можуть привести до травми.
- Після відключення вироби від мережі зачекайте не менше п'яти хвилин перш ніж знову включати вилку в стінну розетку. Чи не правильна експлуатація може стати причиною матеріальних збитків.
- Не дозволяйте дітям чіпати і грати з обладнанням. Це може привести до травми.
- не працювати біля вітрини з мокрими і вологими руками, і ногами;
- не відкривати і не залишати відкритим електрощит без контролю фахівця;

## ЗАБОРОНЕНО :

- категорично забороняється експлуатація вітрини з відкритими щитками машинного відділення;
- категорично забороняється експлуатація вітрини зі знятими або несправними приладами автоматики, а також при пошкодженні ізоляції електропроводів і обриві заземлюючого проводу;
- забороняється видалення інею механічним шляхом.

*У разі аварійної зупинки вітрини або виникнення несправності, супроводжуваної появою стороннього шуму, іскріння, диму і т. д., слід негайно відключити обладнання від електромережі і викликати кваліфікованого фахівця для усунення несправностей;*

**ПРИМІТКА:** перераховані вище вимоги є мінімально необхідними. Вони можуть доповнюватися і / або посилюватися відповідно до змін в діючих нормах

і стандартах з електро- безпеки. Будь-які зміни в електричній системі вітрини можуть бути внесені виключно спеціалізованим технічним персоналом.

# ОПИС РОБОТИ ВИРОБУ

Холодильні вітрини модельного ряду «МІССУРІ» випускаються відповідно до **ТУ У 28.2-37999261-003:2020** і являють собою охолоджуючу вітрину, що є універсальним пристроєм для демонстрації, тимчасового збереження і продажу виробів, УПАКОВАНИХ І ПОПЕРЕДНЬО ОХОЛОДЖЕНИХ ДО ТЕМПЕРАТУРИ ОХОЛОДЖУВАНОГО ОБ'ЄМУ, ПРОДУКТІВ. Виконання холодильних вітрин можливо як з вбудованим агрегатом, так і з підключенням до централізованого (виносного).

Конструкція вітрини відповідає необхідним санітарним нормам для пристроїв подібного типу. Холодильна вітрина модельного ряду «МІССУРІ» призначена для експлуатації в кліматичних умовах всередині приміщення, які відповідають 3-му класу (до + 25С, відносній вологості повітря до 60%) ISO 23953-2:2015. **Уразі відхилення умов експлуатації від заявлених, завод-виробник не може гарантувати оптимальне функціонування даного виробу.** З метою підтримання оптимальних кліматичних умов в приміщенні необхідно передбачати постійно функціонуючу систему вентиляції і кондиціонування повітря.

*Підтримка необхідної температури всередині об'єму забезпечується циркуляцією повітря (див. схема циркуляції повітря).*

Робота вітрини контролюється електронним блоком, який забезпечений температурними датчиками. Блок керування регулює період і тривалість відтаювання.

Устаткування відноситься до класу I щодо захисту від ураження електричним струмом.
Ступінь захисту обладнання – IP20.
Рівень зваженого звукового тиску менше 70 дБ(А)

## УВАГА!

**Виробник залишає за собою право зміни конструктивних рішень, які не впливають на основні характеристики виробу, без попереднього повідомлення.**

# ІДЕНТИФІКАЦІЯ ВИРОБУ

На задній стінці вітрини розміщена табличка з паспортними даними виробу:
- Назва та адреса заводу-виготовлювача.
- Найменування виробу, його тип і типорозмір.
- Заводський номер.
- Напруга мережі.
- Частота току.
- Споживана потужність.
- Тип холодоагенту в системі(для виробів з вбудованим агрегатом).
- Дата виготовлення виробу.

# ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЗБЕРІГАННЯ. ДОСТАВКА. ВСТАНОВЛЕННЯ

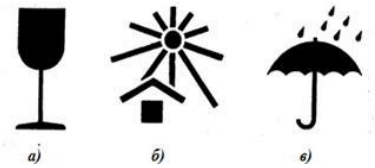
Для вантажно-розвантажувальних робіт з вітриною типу «МІССУРІ», для транспортування використовуйте навантажувач номінальною вантажопідйомністю **не менше 800 кг**. Під час транспортування слід оберігати обладнання від перекидання, особливої обережності вимагають комплектуючі зі скла. **ПАМ'ЯТАЙТЕ!** Розпакування повинно виконуватися тільки відповідними технічними фахівцями з особливою обережністю, так як всередині знаходиться скляна структура і все необхідне для комплектації вітрини. Транспортування вітрини дозволяється будь-яким видом транспорту, крім повітряного, відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на даному виді транспорту.

Зберігання вітрини допускається тільки в складських або торгівельних приміщеннях, що забезпечують захист вітрини від атмосферних опадів, попадання прямих сонячних променів, впливу вологості повітря понад 80%, температури навколишнього середовища вище 35 С.
Виробник відправляє комплектне устаткування, упаковане і маркіроване.

**При отриманні вітрини необхідно:**
- упевнитися в цілісності упаковки, проконтролювати відсутність явних пошкоджень;
- зняти упаковку, намагаючись не пошкодити вітрину;
- перевірити всі складові вітрини на предмет цілісності і комплектності;
- в разі виявлення дефектів або недостач по комплектації, негайно повідомити постачальника про виявлені порушення. Затримка повідомлення заводу-

виготовлювача про виявлені дефекти, знімає з заводу-виготовлювача і фірми-продавця відповідальність за поставку неякісної продукції;
- провести першу гігієнічну чистку вітрини, застосовуючи нейтральні миючі засоби, витирання насухо всіх вимитих частин вітрини. **ЗАБОРОНЕНО** застосовувати абразивні речовини, лужні розчини, хімічні речовини, металеві губки, пр.

**При установці вітрини в місці експлуатації необхідно виконати наступне і дотримуватися зазначених правил:**
- після зняття пакувального матеріалу, відкрутити транспортувальні піддони від виробу, зняти пакувальну стрічку, при переміщенні не рекомендується захоплювати вітрину за скляні конструкції;
- для якісного складання і роботи вітрини забезпечити виставлення її по рівню, вкручуючи і викручуючи регульовані підпорки по висоті;
- під час проведення пусконалагоджувальних робіт необхідно відрізати зайві кути ущільнювача (амортизатори скла);
- не встановлювати вітрину в пожежо-вибухонебезпечних зонах;
- для вітрин, що підключаються до виносного холодопостачання, забезпечити нахил дренажного трубопроводу по усій каналізаційній магістралі для якісного зливу конденсату;
- 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;
- не розміщувати вітрину в безпосередній близькості від джерел тепла (таких, як опалювальні батареї, обладнання для підігріву або приготування їжі, кондиціонери);
- не розташовувати вітрину на відкритому повітрі, тобто під впливом атмосферних опадів
- перш, ніж під'єднати вітрину до лінії подачі електроенергії, необхідно упевнитися в тому, що паспортні дані, наведені в щитку, відповідають характеристикам електроустановки.



**ПРИМІТКА** - ВИКОНАННЯ ВСІХ ОПЕРАЦІЙ ПО ВСТАНОВЛЕННЮ ТА ПІДКЛЮЧЕННЮ ВІТРИН НЕОБХІДНО ДОРУЧАТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИМ ФАХІВЦЯМ.

# ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Доставку виробу до місця монтажу слід здійснювати з дотриманням всіх правил такелажних робіт, обережно, не допускаючи поштовхів і ударів. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** кантувати виріб.

Підготовка до пуску виробу і пуск повиннен проводитися тільки фахівцями монтажної організації, що має дозвіл на проведення подібних робіт.

Установка, монтаж, налагодження, експлуатація, обслуговування і ремонт вітрин повинні проводитися з дотриманням всіх норм і правил, зазначених в цій інструкції з експлуатації і в нормативних документах з даного типу обладнання.

**При проведенні пуско-налагоджувальних робіт на обладнанні з «виносним холодопостачання» необхідно:**

- налаштувати контролери. Рекомендовані параметри наведені у вкладенні до цієї інструкції по експлуатації. **Увага!** Змінювати параметри налаштування контролера може тільки кваліфікований персонал, виходячи з особливостей експлуатації обладнання на об'єкті;
- перевірити перегрів і при необхідності відрегулювати ТРВ. **Увага!** Регулювання ТРВ необхідно робити при температурі в охолоджуваному обсязі близькою до заданої;
- провести калібрування датчика контролера за середньою температурою в охолоджуваному обсязі. **Увага!** Калібрування датчика необхідно проводити при сталому режимі. Контроль температури необхідно проводити за допомогою цифрових термометрів з точністю вимірювання не більше ± 1 ° С.

У РАЗІ ВНЕСЕННЯ ЗМІН ДО РЕКОМЕНДОВАНИХ ЗАВОДОМ-ВИРОБНИКОМ НАЛАШТУВАННЬ КОНТРОЛЛЕРА, НЕОБХІДНО ВРАХУВАТИ, ЩО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ЯКІСНУ ПРАЦЕЗДАТНІСТЬ ВИРОБУ, ПОКЛАДАЄТЬСЯ НА ФАХІВЦІВ, ЯКІ ПРОВЕЛИ ЦІ ЗМІНИ. ЗАВОД-ВИРОБНИК ГАРАНТУЄ ЯКІСНУ РОБОТУ ВИРОБУ ПРИ ДОТРИМАННІРЕКОМЕНДОВАНИХ НАЛАШТУВАНЬКОНТРОЛЛЕРІВ, які наведені в доданих таблицях.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

## УВАГА!

**ДЛЯ БЕЗВІДМОВНОЇ РОБОТИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ НЕОБХІДНО ЩОМІСЯЦЯ ВИКОНУВАТИ НАСТУПНІ ДІЇ:**

1. ПРОВОДИТИ ЯКІСНЕ ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТОРА (ВБУДОВАНИЙ АГРЕГАТ)
2. ПРОВОДИТИ ПОВНЕ РОЗМОРОЖЕННЯ З ВІДКЛЮЧЕННЯМ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ БУДЬ-ЯКОГО НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОГО ОБЛАДНАННЯ
3. ПРОВОДИТИ ОЧИСТКУ СИСТЕМ ЗЛИВУ КОНДЕНСАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ АПАРАТІВ ПОДАЧІ ВОДИ ДЛЯ ПРОМИВАННЯ ПІД ТИСКОМ
4. ОЧИЩАТИ КОРПУС ВИРОБІВ ВІД СТОРОННІХ ПРЕДМЕТІВ ЯКІ ПОТРАПИЛИ У ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ВАНН ЗА ПЕРІОД ЕКСПЛУАТАЦІЇ
5. ПЕРЕВІРЯТИ ВСІ З'ЄДНАННЯ СТРУМОВЕДУЧИХ ЧАСТИН (ПРОВЕДЕННЯ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ)
6. ПЕРЕВІРЯТИ НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДІВ УПРАВЛІННЯ (ВІДПОВІДНІСТЬ ЇХ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ЗАВОДОМ-ВИРОБНИКОМ)
7. ПРОВОДИТИ ЗМАЩЕННЯ МЕХАНІЧНИХ СКЛАДОВИХ ОБЛАДНАННЯ
8. ПРОВОДИТИ ЯКІСНЕ ГІГІЄНІЧНЕ ПРИБИРАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МЯ′ГКИХ МИЮЧИХ ЗАСОБІВ ВСІХ ЧАСТИН ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ (ВИКЛЮЧИТИ АБРАЗИВНІ ЧИСТЯЧІ ЗАСОБИ І ЗАСОБИ ЯКІ МІСТЯТЬ АКТИВНІ І КИСЛОТНІ СКЛАДОВІ
9. ПЕРЕВІРЯТИ ГЕРМЕТИЧНІСТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО КОНТУРУ, ОСОБЛИВО РІЗЬБОВІ З'ЄДНАННЯ.

**ПЕРЕВІРКА ТЕМПЕРАТУРИ** охолодження виконується за допомогою механічного спеціалізованого термометра або за показниками на встановленому контролері.

**ЗАВАНТАЖЕННЯ ВІТРИНИ здійснюється з дотриманням таких важливих правил :**

- ТОВАР, РОЗМІЩУВАНИЙ У ВІТРИНАХ, ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗДЕЛЕГІТЬ ОХОЛОДЖЕНИЙ ДО ТЕМПЕРАТУРИ ЗБЕРІГАННЯ РОЗМІЩУВАНОГО ТОВАРУ (дотримуватися правил зберігання викладаємого продукту, зазначеного на упаковці).При первинному пуску вітрини або пуску після виконання повного гігієнічного прибирання, завантаження товаром вітрини

здійснювати після закінчення 2 годин з моменту включення холодильної складової, переконавшись, що температура на дисплеї контролера відповідає заявленій на табличці з технічними характеристиками;
- при розкладі продуктів забезпечити циркуляцію вільного потоку повітря між рядами викладеної продукції на кожній полиці вітрини;
- для більш якісної роботи вітрини, продукти викладаються рівномірно, не залишаючи порожніх місць;
- необхідно залишати прошарок повітря в 30-50мм між продуктами і вище розташованої полиці;
- необхідно прагнути продати спочатку ті товари, які були викладені в вітрину раніше останніх продуктів (оборот харчових продуктів);
- при викладенні товару необхідно враховувати термін їх реалізації, зазначений виробником товару;
- при викладенні товару на вітрину необхідно дотримуватися норм і правил продажу даного товару, яку задає постачальник (умови тимчасового зберігання, температурний діапазон, інше);
- забороняється перекривати продуктами, іншими предметами повітрозабірні і повітрораздающі решітки вітрини.
**- розкладати 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) ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ВИРОБУ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОРУШЕННЯ ЦІЛІСНОСТІ НЕСУЧИХ КОНСТРУКЦІЙ ВІТРИНИ ТА ТРАВМУВАННЯ ОТОЧУЮЧИХ ЛЮДЕЙ;**

**УВАГА!** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ РОЗМІЩУВАТИ НА ВЕРХНЬОМУ ДАХУ ВЫТРИНИ КАРТОННІ ТА ІНШІ КОРОБКИ АБО ІНШІ ПРЕДМЕТИ. НЕ РОЗМІЩУЙТЕ У ВІТРИНІ У ВІДКРИТОМУ ВИГЛЯДІ ТОВАРИ З АГРЕСИВНОЮ СКЛАДОВОЮ (СІЛЬ, КИСЛОТА, ІНШЕ).

**УВАГА!** Контролери, якими укомплектовані вироби з вбудованим агрегатом, мають пароль доступу, який відомий лише фахівцям заводу-виготовлювача. У відкритому доступі є лише ті параметри, які не впливають на робочий заданий температурний режим роботи виробу, який гарантує завод-виготовлювач.

**УВАГА!!!**

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

(Дотримуватися правил зберігання викладаємого продукту, зазначених на упаковці)

- розкладати 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 повітрозабірні і повітрероздающі 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.

# РЕМОНТ І ОЧИЩЕННЯ

**ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!!!** Засмічення отворів конденсатора у виробі з вбудованим агрегатом призводить до перегріву мотокомпрессора, зниження експлуатаційних характеристик вітрини і виходу з ладу основних складових виробу, що знімає гарантійні зобов'язання з заводу-виготовлювача і тягне за собою великі витрати на ремонтно-відновлювальні роботи !!!

## УВАГА!!!

ТО необхідно проводити не рідше 1 разу на місяць. Поточний ремонт необхідно проводити не рідше 1 разу на 12 місяців з початку експлуатації вітрини.

**ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКІСНОГО СЛИВА КОНДЕНСАТУ З ВІТРИНИ ВРАХУЙТЕ НАСТУПНЕ:**

-у вітринах з вбудованим агрегатом конденсат через зливну воронку потрапляє в лоток зливу, розміщений на тумбі вітрини у вільному доступі і підлягає сливу в каналізацію в міру наповнення (не рідше 1 разу в зміну);

- 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 появу неприємних можливих запахів усередині вітрини, втрати холоду і несправностей холодильної вітрини.

**УВАГА!** 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).

**УВАГА!** 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 ТАКИХ РОБІТ.

**У РАЗІ ВИЯВЛЕННЯ ВІДХИЛЕНЬ В РОБОТІ ВІТРИНИ, ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО СЛУЖБИ 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, і т.д.;
3. акуратно виконані всі робочі операції (завантаження, розвантаження, обслуговування, ремонт, щомісячне технічне обслуговування і т.д .;
4. чи дотримані умови експлуатації, зазначені в даній інструкції (температура навколишнього повітря, вологість робочого середовища і т.д.);
5. чи не порушені норми розміщення опалювальних, охолоджувальних приладів по відношенню до вітрини (правила вказані в цьому посібнику), наявність протягів, прямого впливу сонячного світла, і т.д.;
6. чи немає перевантажена вітрини товаром.

## ЗАМІНА ОСВІТЛЕННЯ

## Заміна ламп:

1. Вимкніть електроживлення.
2. Вимкніть штекер живлення від лампи.
3. Обережно разогните 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 будья-ке 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.*

# ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Планове обслуговування є оптимальним рішенням, так як при такому підході виявлення і усунення певних несправностей відбувається завчасно. Проводиться не рідше ніж один раз на місяць, при необхідності 2-3 рази на місяць. Укладення договору на ТО відбувається після придбання техніки.

**До переліку робіт, що проводяться в період технічного обслуговування холодильного обладнання, входять:**

- Протяжка різьбових з'єднань;
- протяжка електроконтактів;
- перевірка холодильної системи на герметичність;
- чистка конденсатора в міру забруднення, але не рідше одного разу на місяць;
- перевірка працездатності електричних і механічних складових холодильних меблів;
- перевірка працездатності заданих параметрів контролера;
- протяжка і регулювання відкриваються частин обладнання.

**УВАГА! Даний перелік не є вичерпним. Додаткову інформацію Ви можете запитати в службі технічної підтримки заводу-виготовлювача.**

Своєчасне і грамотне технічне обслуговування холодильного обладнання є основою для його безперебійної та довготривалої експлуатації.

# ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

- гарантія 12 місяців

ЯКЩО ІНШЕ НЕ ПЕРЕДБАЧЕНО ДОГОВОРОМ НА ПРИДБАННЯ.

**ВАЖЛИВО !!!!! НЕДОТРИМАННЯ ВИМОГ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ ПРИПИНЯЄ ДІЮ ГАРАНТІЇ !!!**

**ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ !!!**

1. На скло
2. Уразі недотримання усіх вищевказаних пунктів даного паспорта
3. Використання вітрини не за призначенням
4. Експлуатації вітрини в неналежних умовах
5. Ремонт або розбирання вітрини в період гарантійних зобов'язань
6. При пошкодженнях від неправильного транспортування
7. Гарантійна заміна можлива при виявленні браку, безпосередньо при отриманні обладнання.
8. На облицювальні деталі при механічному пошкодженні їх поверхні.

9. На всю пошкоджену комплектацію, якщо факт виявлення браку не зафіксовано в сервісній службі заводу-виготовлювача протягом 48 годин з моменту відправки виробу з заводу.

**ВСЕ, ЩО НЕ ОПИСАНО В ДАНІЙ ІНСТРУКЦІЇ, Є НЕБЕЗПЕЧНИМ. ЗАВОД-ВИРОБНИК НЕНЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ЗБИТКИ, ЗАПОДІЯНІ У РЕЗУЛЬТАТІ ВИКОРИСТАННЯ ВІТРИНИ НЕ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ, ЇЇ НЕ ПРАВИЛЬНОЇ І НЕ РОЗУМНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ, А ТАКОЖ ПРИ ПОРУШЕННЯХ БУДЬ-ЯКОГО ПУНКТУ НОРМ І ПРАВИЛ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ, ЗАЗНАЧЕНИХ У ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ.**

# ЗАПУСК ВИРОБУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

**ВИКОНАННЯ ВСІХ ОПЕРАЦІЙ ПО МОНТАЖУ, СКЛАДАННЮ, ПІДКЛЮЧЕННЮ ВІТРИНИ НЕОБХІДНО ДОРУЧАТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИМ ФАХІВЦЯМ І ЗАПОВНИТИ «АКТ ПУСКУ ВИРОБУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ» З ПРАВОМ НАДАННЯ ЙОГО НА ВИМОГУ В СЕРВІСНУ СЛУЖБУ ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА. РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ЗБЕРІГАТИ ДАНИЙ АКТ У ВІДПОВІДАЛЬНОГО ЗА ЕКСПЛУАТАЦІЮ ВИРОБУ ОСОБИ.**

**ЗАБОРОНИ І ПРАВИЛА:**

- якщо вітрина не використовується тривалий час, необхідно повністю відключити її від живлення;
- вітрина не повинна бути схильна до впливу атмосферних опадів та інших природних явищ;
- конденсат (вода) яка утворюється при відтаю випарника, підлягає зливанню в каналізаційні мережі.

# « Акт пуску виробу в експлуатацію»

Місто_____
Власник _____
(Найменування підприємства \ ПІБ власника обладнання)
Здійснив запуск _____
(ПІБ, посада, представник якої організації)
Передано на обслуговування _____
(ПІБ, організація)
Адреса організації, яка обслуговує обладнання
_____
(Індекс, повна адреса)
Зауваження при запуску
_____
_____
_____
_____

**Умови експлуатації:**1.температура навколишнього середовища _____

2. напруга в мережі _____
3. вологість повітря ___ _____
4. точка підключення _____ (норма \ відхилення _____)
5. завантажуються продукти
   _____
   _____
   _____
6. вплив опалювальних приладів ____ (існує ____ \ відсутня)
7. вплив повітряних потоків _____ (існує _____ \ відсутня)

Передбачувана активна робота обладнання \ добу ____ годин (відкривання \ закривання дверей і т.д).

**Характеристики обладнання**

_____ «_____» _____
Заводський № _____
Тип компресора _____
Температурний режим_____
Кількість хладону _____
Потужність _____
Напруга _____
Дата виготовлення «___» _____ 20__р.

**Контроль пуску в експлуатацію**

Відповідальний _____ / _____ /
(ПІБ, посада, організація)
Представник власника _____ / __ _____ /
(ПІБ, посада)
Прийняв на обслуговування _____ / _____ /
(ПІБ, посада, організація)
Дата заповнення акту «___» _____ 20__р.

М.П. М.П.

**ЗАПОВНЕНИЙ АКТ С ПЕЧАТКОЮ НЕОБХІДНО ЗАВІРИТИ В СЕРВІСНІЙ СЛУЖБІ ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА.**

# ПРАВИЛА ВЕДЕННЯ ПРЕТЕНЗІЙНОЇ РОБОТИ

У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ОБГРУНТОВАНИХ ПРЕТЕНЗІЙ З ЯКОСТІ РОБОТИ ВІТРИНИ (ЗА УМОВИ ДОТРИМАННЯ УСІХ НОРМ І ПРАВИЛ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ), НЕОБХІДНО ЗАПОВНИТИ І ПЕРЕДАТИ У СЕРВІСНУ СЛУЖБУ ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА «АКТ РЕКЛАМАЦІЇ».

## Акт рекламації

«___» _____ 20__ р
Від _____ Адреса: м._____
_____
(найменування організації)
+3 (80 ____) _____ _____
(Контактний телефон) (П.І.Б. Контактної особи)

**Характеристики обладнання**

_____ «_____» _____ (дані з технічних характеристик)
Заводський № _____
Тип компресора _____
Температурний режим_____
Кількість хладону _____
Потужність _____
Напруга _____
Дата виготовлення «___» _____ 20__р. (Дані з паспорта)
Дата отримання обладнання «____» _____ 20__р.
Дата пуску в експлуатацію «___» _____ 20__р. (Дані з «Акта пуску в експлуатацію»)
Дата відмови «____» _____ 20__р.
Зовнішні прояви відмови (максимально докладна
інформація) _____
Передбачувані причини відмови (максимально докладна
інформація)_____
_____
_____
_____
Недолік виявив _____
(ПІБ, посада, організація)
Момент виявлення претензій _____ (при монтажі, при пуску, при експлуатації, при ТО, при ремонті, при зберіганні, ін.)
Необхідна
заміна_____
_____
Спосіб і терміни повернення комплектуючих, які потребують заміни
_____
_____
Дата звернення до сервісного центру заводу-виготовлювача «____» _____ 20__р.
Представник сервісної служби, який прийняв рекламацію
_____
Дата прийняття рекламації «___» _____ 20__р.

(Заповнює клієнт \ представник сервісу \ особа, яка виявила недолік)

М.П
**Заповнювати друкованими літерами.**
**БЕЗ ПРАВИЛЬНО ОФОРМЛЕНОГО АКТУ РЕКЛАМАЦІЇ ПРЕТЕНЗІЇ НЕ ПРИЙМАЮТЬСЯ, ЗАМІНА КОМПЛЕКТУЮЧИХ НЕ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ.**

# УТИЛІЗАЦІЯ

Після виведення холодильної вітрини з експлуатації, вона підлягає утилізації з дотриманням всіх норм і правил, що діють в кожній окремій країні, з управління відходами з дотриманням норм охорони навколишнього середовища. Даний продукт відноситься до небезпечних відходів, а це означає, що він не входить в категорію побутових відходів, а, отже, не може бути вивезений на звалище і підлягає обов'язковому розбиранні на комплектуючі. При проведенні підготовки вітрини до утилізації необхідно :

-злити холодоагент;

-злити мастило;

- неушкоджені компоненти холодильного контуру слід здати в спеціалізовані центри по відходам.

ВСІ ОПЕРАЦІЇ З УТИЛІЗАЦІЇ, А ТАКОЖ ТРАНСПОРТУВАННЯ І ОБРОБКА ВІДХОДІВ ПОВИННІ ВИКОНУВАТИ ЛИШЕ ФАХІВЦІ І УПОВНОВАЖЕНИЙ ПЕРСОНАЛ.

---

***ЗАВОД-ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ ЗМІНИ В БУДЬ-ЯКИЙ МОМЕНТ І БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ В СПЕЦИФІКАЦІЇ І ДАНІ, НАВЕДЕНІ В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ. ЗАБОРОНЕНО ВІДТВОРЮВАТИ І ПЕРЕДАВАТИ БЕЗ ПОГОДЖЕННЯ З ЗАВОДОМ-ВИРОБНИКОМ ДАНІ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ.***

***ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ***

# ВВЕДЕНИЕ

Настоящая инструкция по эксплуатации содержит информацию, необходимую для установки, правильного использования и технического обслуживания холодильной витрины «МИССУРИ». Информация, размещенная в данной инструкции по эксплуатации, указывает на технические характеристики изделия, условия эксплуатации, техническое обслуживание, применение изделия по назначению и разработана для обслуживающего персонала данного изделия.

Данная инструкция по эксплуатации должна постоянно находиться с изделием, с внесением всех необходимых записей в соответствующие разделы инструкции. Ответственным за организацию работы данного изделия и соблюдение всех правил эксплуатации является лицо, назначенное руководителем предприятия-пользователя данным изделием. В данную инструкцию по эксплуатации не внесены принципы работы холодильной системы и приборов автоматики, так как к работам по ремонту, наладке, техническому обслуживанию холодильного оборудования, допускаются лица, имеющие соответствующую квалификацию и разрешение для проведения подобных работ.

Завод-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб и повреждения, нанесенные людям или предметам, вследствие несоблюдения указанных в нем норм и правил. В случае, если покупателю\ пользователю холодильной витрины не понятно какое-либо, обозначенное в инструкции, правило, рекомендуем обратиться в сервисный отдел завода-изготовителя компании «HITLINE».

**Завод-изготовитель оставляет за собой право менять составные части конструкции, холодильной системы, приборов автоматики, если замена не отразится на качестве работы изделия и все эксплуатационные характеристики, заявленные в данной инструкции по эксплуатации, будут сохранены.**

**Изготовитель не несет ответственности в следующих случаях :**

-использование холодильной витрины не по назначению
-не правильная установка и подключение витрины
-нарушение правил транспортировки и хранения
-нарушение правил технического обслуживания

-дефекты в подаче электроэнергии
-проведение доработок, каких-либо операций, выполненных без согласования с заводом-изготовителем
-частичное или полное нарушение правил данной инструкции по эксплуатации.

**ВЕСЬ ПЕРСОНАЛ, ДОПУЩЕННЫЙ К РАБОТЕ С ДАННЫМ ИЗДЕЛИЕМ, ОБЯЗАН ОЗНАКОМИТЬСЯ С ПРИВЕДЕННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ , ПРИВЕДЕННАЯ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, НЕ ПРОТИВОРЕЧИТ ОБЩИМ ОСНОВНЫМ НОРМАМ И ПРАВИЛАМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТОРГОВОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ И ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫМ БАЗАМ.**

Все типы витрин модельного ряда «МИССУРИ» отвечают основным требованиям в сфере безопасности, здравоохранения и защиты, которые содержатся в следующих директивах и законодательных актах:
MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/ EU,

CISPR 14-1 (Fifth Edition) + A1 + A2 in conjunction with CISPR 14-2 (First Edition) + A1 + A2, IEC 61000-3-2(Fourth Edition), IEC 61000-3-3 (Third Edition), EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011, EN55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, IEC 60335-2-89:2010,AMD1:2012, AMD2:2015 for use in conjunction with IEC60335-1:2010, AMD1:2013, EN 60335-2-89:2010, for use in conjunction with EN 60335-1:2012 +A11:2014; EN62233:2008, ISO23953-2:2015
*Запросить копию декларации о соответствии продукции Вы можете, обратившись в наше представительство в любом удобном для Вас городе.*

# ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**Чтобы избежать риска травмы, ущерба имуществу и неправильного использования изделия обязательно выполняйте следующие меры безопасности. ( Ознакомившись с данным руководством пользователя положите его в надежное место, чтобы оно было под рукой.). Не забудьте передать его последующему владельцу оборудования.**

| | |
|---|---|
| **Внимание!** Предупреждение о возможности смерти или серьезной травмы | **Осторожно!** Предупреждение о возможности травмы или ущерба имуществу. |

## Внимание!

**- Перед началом использования холодильной витрины необходимо ее установить и подключить**

**При подключении витрины к электросети необходимо выполнить следующие требования**:

- Напряжение питающей сети должно соответствовать напряжению, указанному на маркировочной табличке витрины (220-240 В - 50 Гц - одна фаза). Максимальное отклонение напряжения во время работы витрины должно находиться в пределах от -10 до +10 % от номинального значения.

- Электропроводка питающей цепи должна быть выполнена гибким невозгораемым кабелем, проложенным в соответствии с требованиями действующих стандартов и норм безопасности.

- Витрина должна подключаться к электросети, оборудованной устройством защитного отключения (УЗО). Соблюдение этого требования **ОБЯЗАТЕЛЬНО** для обеспечения современных требований по электро- и пожарной безопасности при эксплуатации

При установке витрины должен быть обеспечен свободный доступ к электрической розетке или месту подключения витрины к стационарной электросети.

**- Всегда прочно вставляйте вилку в розетку и аккуратно вынимайте ее.**

**- При перемещении холодильной витрины следите за тем, чтобы не пережать или не повредить кабель.**

**- Перед мытьем холодильной витрины выньте вилку из розетки. Не повреждайте, не скручивайте и не дергайте шнур питания, поскольку это может привести к пожару или поражению электричеством.**

**- Не вставляйте вилку в розетку влажными руками. Это грозит поражением электричеством.**

**- Не ставьте на изделие сосуды с водой. Если вода прольется, может возникнуть опасность пожара или поражения электрическим током вследствие повреждения изоляции токонесущих деталей.**
**- Запрещено мыть витрину прямой водяной струей.**
**- Запрещено работать около витрины с мокрыми и влажными руками и ногами.**
**- Не устанавливайте холодильное оборудование во влажных местах, где на него могут попасть брызги воды. Это может повредить изоляцию токонесущих деталей и привести к поражению электричеством.**
**- Не разбирайте, не ремонтируйте и не вносите изменения в конструкцию изделия. Это может привести к пожару или неполадкам в работе, грозящим травмой.**
**- Перед заменой лампы освещения холодильного оборудования выньте вилку из розетки. Это грозит поражением электрическим током.**

## Нельзя самостоятельно менять или удлинять шнур электропитания.

Это может вызвать поражение электрическим током или возгорание.

## Чтобы быстро вынуть вилку из розетки.

Вилка холодильного оборудования должна быть установлена так, чтобы в случае непредвиденных обстоятельств до нее можно было легко дотянуться и вынуть ее из розетки.

## Замена шнура питания.

Если шнур питания поврежден, замена должна производиться производителем, сервисным представителем производителя или иным исполнителем с необходимой подготовкой.

## Не рекомендуется.

- Не рекомендуется пользоваться оборудованием лицам ( в том числе и детям) с ограниченными физическими или сенсорными способностями без достаточных знаний. Это может привести к травме.
- Витрина не предназначена для использования людьми (включая детей) без определенного опыта обращения с холодильным торговым оборудованием.

- Во избежание игр с оборудованием, дети должны находиться под присмотром взрослых.

## Не храните.

Не используйте в непосредственной близости от холодильной витрины бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества.

Не храните в холодильной витрине взрывоопасные вещества, такие как аэрозольные баллончики с горючим топливом.

## Заземление.

Заземление снижет риск поражения электричеством при замыкании, отводя ток через дополнительный провод. Чтобы избежать возможного поражения электричеством, холодильную витрину необходимо заземлить (ВИТРИНА ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОРОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ). Неправильное использование разъема заземления может вызвать поражение электричеством.



## Внимание!

- Не включайте внутри отделений для продуктов электрические приборы, если только они не рекомендованы производителем.
- Хладагент, примененный в изделии, требует особых мер по утилизации. При утилизации свяжитесь с представителем обслуживания или иным исполнителем с необходимым опытом.



## Пожароопасно!

Изделие содержит хладагент (R_____). Это высокоэкологичный природный газ, но он горюч. При получении изделия следует проверить, чтобы ни один из элементов охлаждающего контура не был поврежден. Разбрызгивание хладагента из трубок может привести к возгоранию и травме глаза. В случае обнаружения утечек избегайте открытого огня или потенциальных источников воспламенения. Проветрите помещение, в котором находится изделие, в течении нескольких минут.

Запрещается включать изделие, которое имеет какие либо следы повреждений. В случае сомнений, свяжитесь с продавцом.



## Осторожно!

**- Если стенная розетка плохо укреплена в стене, не вставляйте в нее вилку. В противном случае возможно поражение электрическим током или пожар.**
**- Запрещается выключать холодильное оборудование за шнур питания. Всегда прочно вставляйте вилку в розетку и аккуратно вынимайте ее. Иначе вы можете повредить изоляцию, что приведет к короткому замыканию.**
**- При чистке не мойте розетку влажной или мокрой тряпкой. Иначе есть риск поражения электрическим током.**
**- Не засовывайте руки под изделие. Острые края могут привести к травме.**
**- После отключения изделия от сети подождите не менее пяти минут прежде чем снова включать вилку в стенную розетку. Не правильная эксплуатация может стать причиной материального ущерба.**
**- Не позволяйте детям трогать и играть с оборудованием. Это может привести к травме.**

## ЗАПРЕЩЕНО:

- Категорически запрещается эксплуатация витрины с открытыми щитками машинного отделения.
- Категорически запрещается эксплуатация витрины со снятыми или неисправными приборами автоматики, а так же при повреждении изоляции электропроводов и обрыве заземляющего провода.
- Запрещается удаление инея механическим путем.

*В случае аварийной остановки витрины или возникновения неисправности, сопровождаемой появлением постороннего шума, искрения, дыма и т. д., следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать квалифицированного специалиста для устранения неисправностей.*

**ПРИМЕЧАНИЯ:** перечисленные выше требования являются минимально необходимыми. Они могут дополняться и/или ужесточаться в соответствии с изменениями в действующих нормах и стандартах по электро- безопасности.

Любые изменения в электрическую систему витрины могут быть внесены исключительно специализированным техническим персоналом.

# ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Холодильные витрины модельного ряда «МИССУРИ» выпускаются в соответствии с **ТУ У 28.2-37999261-003:2020** и представляют собой охлаждаемую витрину, являющуюся универсальным устройством для демонстрации, временного хранения и продажи продуктов, УПАКОВАННЫХ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ОХЛАЖДАЕМОГО ОБЪЕМА, ПРОДУКТОВ. Исполнение холодильных витрин возможно как со встроенным агрегатом, так и с подключением к централизованному (выносному).

Конструкция витрины соответствует необходимым санитарным нормам для устройств подобного типа. Холодильная витрина модельного ряда «МИССУРИ» предназначена для эксплуатации в климатических условиях внутри помещения, соответствующих 3-му классу (до +25С, относительной влажности воздуха до 60%) ISO 23953-2:2015. **В случае отклонения условий эксплуатации от заявленных, завод-изготовитель не может гарантировать оптимальное функционирование данного изделия.** С целью поддержания оптимальных климатических условий в помещении необходимо предусматривать постоянно функционирующую систему вентиляции и кондиционирования воздуха.

*Поддержание необходимой температуры внутри объема обеспечивается циркуляцией воздуха (см. схема циркуляции воздуха).*

Работа витрины контролируется электронным блоком, который снабжен температурными датчиками. Блок управления регулирует период и продолжительность оттайки.

Оборудование относится к классу I по защите от поражения электрическим током.

Степень защиты оборудования – IP20.

Уровень взвешенного звукового давления менее 70 дБ (А).

## ВНИМАНИЕ!

**Изготовитель оставляет за собой право изменения конструктивных решений, не влияющих на основные характеристики изделия, без предварительного уведомления.**

# ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

На задней стенке витрины размещена табличка с паспортными данными изделия:
Название и адрес завода- изготовителя
Наименование изделия, его тип и типоразмер
Заводской номер
Напряжение сети
Частота тока
Потребляемая мощность
Тип хладагента в системе (ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ С ВТРОЕННЫМ АГРЕГАТОМ)
Дата изготовления изделия

# ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ. ДОСТАВКА. УСТАНОВКА

Для погрузочных работ с витриной типа «МИССУРИ», для транспортировки используйте погрузчик номинальной грузоподъемностью **не менее 800 кг**. Во время транспортировки следует оберегать оборудование от опрокидывания, особой осторожности требуют комплектующие из стекла. ПОМНИТЕ! Распаковка должна выполняться только соответствующими техническими специалистами с особой осторожностью, так как внутри находится стеклянная структура и все необходимое для комплектации витрины. Транспортировка витрины разрешается любым видом транспорта, кроме воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Хранение витрины допускается только в складских или торговых помещениях, обеспечивающих защиту витрины от атмосферных осадков, попадания прямых солнечных лучей, воздействия влажности воздуха более 80%, температуры окружающей среды выше 35 С.

Изготовитель отправляет комплектное оборудование, упакованное и маркированное.

**При получении холодильной витрины необходимо**:

-удостовериться в целостности упаковки, проконтролировать отсутствие явных повреждений;

-снять упаковку, стараясь не повредить витрину;

-проверить все составляющие витрины на предмет целостности и комплектности

-в случае обнаружения дефектов или недостач по комплектации, незамедлительно сообщить поставщику о выявленных нарушениях. Задержка сообщения завода-изготовителя о выявленных дефектах, снимает с завода-

изготовителя и фирмы-продавца ответственность за поставку не качественной продукции.

-произвести первую гигиеническую чистку витрины, применяя нейтральные моющие средства, вытирание насухо всех вымытых частей витрины. **ЗАПРЕЩЕНО** применять абразивные вещества, щелочные растворы, химические вещества, металлические губки, пр.

**При установке холодильной витрины в месте эксплуатации необходимо выполнить следующее и соблюдать указанные правила**:

-после снятия упаковочного материала, открутить транспортировочные поддоны от изделия, снять упаковочную ленту, при перемещении не рекомендуется захватывать витрину за стеклянные конструкции.

- во время проведения пусконаладочных работ необходимо отрезать лишние углы уплотнителя (амортизаторы стекла);

-для качественной сборки и работы витрины обеспечить выставление ее по уровню, вкручивая и выкручивая регулируемы опоры по высоте

-не устанавливать витрину в пожаро-взрывоопасных зонах

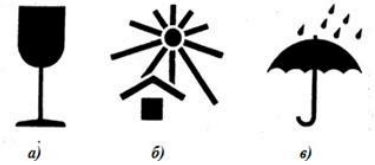
- для витрин, подключаемых к выносному хладоснабжению, обеспечить наклон дренажного трубопровода во всей канализационной магистрали для качественного слива конденсата

- не располагать витрину в зонах, где возможно сильное движение воздуха (более 0,2 м\с)-(например, выходные плафоны климатических, вентиляционных и отопительных систем, часто открываемые двери смежных помещений), под прямыми солнечными лучами;

- не размещать витрину в непосредственной близости от источников тепла (таких, как отопительные батареи, оборудование для подогрева или приготовления пищи, кондиционеры);

- не располагать витрину на открытом воздухе, то есть под влиянием атмосферных осадков

- прежде, чем подсоединить витрину к линии подачи электроэнергии, необходимо удостовериться в том, что паспортные данные, приведенные в щитке, соответствуют характеристикам электроустановки.




**ПРИМЕЧАНИЕ.** ВЫПОЛНЕНИЕ ВСЕХ ОПЕРАЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ ВИТРИН НЕОБХОДИМО ПОРУЧИТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМУ ТЕХНИЧЕСКОМУ ПЕРСОНАЛУ.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Доставку изделия до места монтажа следует производить с соблюдением всех правил такелажных работ, осторожно, не допуская толчков и ударов. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** кантовать изделие.

Подготовка к пуску изделия и пуск должны производиться только специалистами монтажной организации, имеющей разрешения на проведение подобных работ.

Установка, монтаж, наладка, эксплуатация, обслуживание и ремонт витрин должны производиться с соблюдением всех норм и правил, указанных в данной инструкции по эксплуатации и в нормативных документах по данному типу оборудования.

**При проведении пуско-наладочных работ на оборудовании с «выносным хладоснабжением» необходимо:**

- настроить контроллеры. Рекомендуемые параметры приведены во вложении к настоящей инструкции по эксплуатации. **Внимание!** Изменять параметры настройки контролера может только квалифицированный персонал, исходя из особенностей эксплуатации оборудования на объекте;
- проверить перегрев и при необходимости отрегулировать ТРВ. **Внимание!** Регулировку ТРВ необходимо призводить при температуре в охлаждаемом объеме близкой к заданной;
- призвести калибровку датчика контроллера по средней температуре в охлаждаемом объеме. **Внимание!** Калибровку датчика необходимо проводить при установившемся режиме. Контроль температуры не обходимо проводить с помощью цифрових термометров с точьностью измерения не болем ±1 °С.

В СЛУЧАЕ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВТЕЛЕМ НАСТРОЙКИ КОНТРОЛЛЕРА, НЕОБХОДИМО УЧЕСТЬ, ЧТО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВЕННУЮ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ, ВОЗЛАГАЕТСЯ НА СПЕЦИАЛИСТОВ, КОТОРЫЕ ПРОВЕЛИ ЭТИ ИЗМЕНЕНИЯ. ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ ГАРАНТИРУЕТ КАЧЕСТВЕННУЮ РАБОТУ ИЗДЕЛИЯ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ РЕКОМЕНДУЕМЫХ НАСТРОЕК КОНТРОЛЛЕРОВ, которые приведены в прилагаемых таблицах.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

## ВНИМАНИЕ!

**ДЛЯ БЕЗОТКАЗНОЙ РАБОТЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НЕОБХОДИМО ЕЖЕМЕСЯЧНО ВЫПОЛНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:**

1. ПРОВОДИТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ ЧИСТКУ КОНДЕНСАТОРА (ВСТРОЕННЫЙ АГРЕГАТ)
2. ПРОВОДИТЬПОЛНУЮ РАЗМОРОЗКУ С ОТКЛЮЧЕНИЕМ ОТ СЕТИ ПИТАНИЯ ЛЮБОГО НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ
3. ПРОВОДИТЬ ЧИСТКУ СИСТЕМ СЛИВА КОНДЕНСАТА С ПРИМЕНЕНИЕМ АППАРАТОВ ПОДАЧИ ВОДЫ ДЛЯ ПРОМЫВКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ
4. ОЧИЩАТЬ КОРПУСА ИЗДЕЛИЙ ОТ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ КОТОРЫЕПОПАЛИ ВО ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ВАНН В ПЕРИОД ЭКСПЛУАТАЦИИ
5. ПРОВЕРЯТЬ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ ТОКОВЕДУЩИХ ЧАСТЕЙ (ПРОВЕДЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ)
6. ПРОВЕРЯТЬ НАСТРОЙКИ ПРИБОРОВ УПРАВЛЕНИЯ ( СООТВЕТСТВИЕ ИХ РЕКОМЕНДУЕМЫМ ЗАВОДОМ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ)
7. ПРОВОДИТЬ СМАЗКУ МЕХАНИЧЕСКИХ СОСТАВЛЯЮЩИХ ОБОРУДОВАНИЯ
8. ПРОВОДИТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ ГИГИЕНИЧЕСКУЮ УБОРКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ МЯГКИХ МОЮЩИХ СРЕДСТА ВСЕХ ЧАСТЕЙ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ( ИСКЛЮЧИТЬ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И СРЕДСТВА СОДЕРЖАЩИЕ АКТИВНЫЕ И КИСЛОТНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ)
9. ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО КОНТУРА, ОСОБЕННО РЕЗЬБОВЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

**ПРОВЕРКА ТЕМПЕРАТУРЫ** охлаждения выполняется при помощи механического специализированного термометра либо по показаниям на установленном контроллере.

**Загрузка витрины осуществляется с соблюдением следующих важных правил:**

-ТОВАР, РАЗМЕЩАЕМЫЙ В ВИТРИНУ, ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАРАНЕЕ ОХЛАЖДЕН ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ РАЗМЕЩАЕМОГО ТОВАРА (соблюдать правила хранения выкладываемого продукта, указанные на упаковке). При первичном пуске витрины или пуске после выполнения полной гигиенической уборки, загрузку товаром витрины осуществлять по истечении 2 часов с момента включения холодильной составляющей, убедившись, что температура на дисплее контроллера соответствует заявленной на табличке с техническими характеристиками.

- при раскладке продуктов обеспечить циркуляцию свободного потока воздуха между рядами выложенной продукции на каждой полке витрины
- для более качественной работы витрины, продукты выкладываются равномерно, не оставляя пустых мест
- необходимо оставлять прослойку воздуха в 30-50мм между продуктами
- необходимо стремиться продать сначала те товары, которые были выложены в витрину ранее последних продуктов (оборот пищевых продуктов)
- при выкладке товара необходимо учитывать срок их реализации, указанный производителем товара
- при выкладке товара в витрину необходимо соблюдать нормы и правила продажи данного товара, которую задает поставщик (условия временного хранения, температурный диапазон, прочее)
- запрещается перекрывать продуктами, прочими предметами воздухозаборные и воздухораздающие решетки витрины
- раскладывать продукты необходимо равномерно и аккуратно, без перегруза изделия (полки - не более 150 кг\м2, стеклянные полки - не более 30 кг/м2, ванна – не более 200 кг\м2) ПЕРЕГРУЗ ВИТРИНЫ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НАРУШЕНИЮ ЦЕЛОСТНОСТИ НЕСУЩИХ КОНСТРУКЦИЙ ВИТРИНЫ.

**ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ НА ВЕРХНЕЙ КРЫШЕ ВИТРИНЫ КАРТОННЫЕ И ПРОЧИЕ КОРОБКИ ИЛИ ДРУГИЕ ПРЕДМЕТЫ. НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ В ВИТРИНЕ В ОТКРЫТОМ ВИДЕ ТОВАРЫ С АГРЕССИВНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ (СОЛЬ, КИСЛОТА, ПРОЧЕЕ).

**ВНИМАНИЕ!** Контроллеры, которыми укомплектованы изделия с встроенным агрегатом, имеют пароль доступа, который известен лишь специалистам завода-изготовителя. В открытом доступе имеются лишь те параметры, которые не влияют на рабочий заданный температурный режим работы изделия, который гарантирует завод-изготовитель.

**ВНИМАНИЕ!!!**

**ТОВАР**, РАЗМЕЩАЕМЫЙ В ХОЛОДИЛЬНУЮ ВИТРИНУ**, ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАРАНЕЕ ОХЛАЖДЕН** ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ РАЗМЕЩАЕМОГО ТОВАРА-(**ДО ДЕКЛАРИРУЕМОЙ В ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ К ИЗДЕЛИЮ ТЕМПЕРАТУРЫ ОХЛАЖДАЕМОГО ОБЪЕМА**) (соблюдать правила хранения выкладываемого продукта, указанные на упаковке)

- раскладывать продукты необходимо равномерно и аккуратно, без перегруза изделия (полки - не более 150 кг\м2, стеклянные полки - не более 30 кг/м2, ванна – не более 200 кг\м2)
- не располагать витрину в зонах, где возможно сильное движение воздуха (более 0,2 м\с)-(например, выходные плафоны климатических, вентиляционных и отопительных систем, часто открываемые двери смежных помещений), под прямыми солнечными лучами;
- необходимо оставлять прослойку воздуха в 30-50мм между продуктами и вышерасположенной полкой
-запрещается перекрывать продуктами, прочими предметами воздухозаборные и воздухораздающие решетки витрины
-окружающие условия эксплуатации должны соответствовать заявленным в руководстве по эксплуатации нормам (температура окружающего воздуха до +25С, при относительной влажности воздуха до 60%)- замеры проводить по правилам, указанным в Стандартах и ISO 23953-2:2015

**ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ ВЫШЕСКАЗАННЫХ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВОЗМОЖНА ВЫСАДКА КОНДЕНСАТА НА ПОВЕРХНОСТЯХ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ЧТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ БРАКОМ ИЗДЕЛИЯ И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЧИНОЙ ВЫЗОВА СПЕЦИАЛИСТОВ СЛУЖБЫ СЕРВИСА.**

# РЕМОНТ И ОЧИСТКА

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!!!** Засорение отверстий конденсатора у изделий с встроенным агрегатом приводит к перегреву мотокомпрессора, снижению эксплуатационных характеристик витрины и выходу из строя основных составляющих изделия, что снимает гарантийные обязательства с завода-изготовителя и влечет за собой большие затраты на ремонтно-восстановительные работы!!!

**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО СЛИВА КОНДЕНСАТА ИЗ ВИТРИНЫ УЧТИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:**

-в витринах с встроенным агрегатом конденсат через сливную воронку попадает в лоток слива, размещенный на тумбе витрины в свободном доступе и подлежит сливу в канализацию по мере наполнения (не реже 1 раза в смену)

-в витринах с выносным агрегатом необходимо смонтировать систему слива, учитывая необходимость создания уклона для качественного оттока конденсата. Необходимо герметично закрыть наружную зону слива в полу для того, чтобы избежать появление неприятных возможных запахов внутри витрины, потери холода и неисправностей холодильной витрины.

**ВНИМАНИЕ!** Необходимо периодически (не реже 1 раза в месяц) проводить контроль гидравлических соединений (для выполнения таких проверок, рекомендуется обращаться к услугам опытных и квалифицированных специалистов)

**ВНИМАНИЕ! При проведении работ по ремонту и чистке витрины необходимо:**

- ОТКЛЮЧИТЬ ВИТРИНУ ОТ НАПРЯЖЕНИЯ
- ВЫНУТЬ ВСЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ВИТРИНЫ
- периодически проверять и удостоверяться в эффективности гидравлических подсоединений
- при проведении гигиенической чистки не разбрызгивать моющие средства на электрические компоненты витрины
- внутренние элементы витрины необходимо чистить для уничтожения патогенных микроорганизмов, обеспечивая защиту товара.
- во время уборки следите за тем, чтобы вентиляторы, лампы, электропровода, электроприборы не контактировали с водой.

ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ ВИТРИН ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, ИМЕЮЩИМИ РАЗРЕШЕНИЕ И ДОПУСК НА ПРОВЕДЕНИЕ ПОДОБНЫХ РАБОТ.

**В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ОТКЛОНЕНИЙ В РАБОТЕ ВИТРИНЫ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЛУЖБУ СЕРВИСА, НЕОБХОДИМО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРИТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:**

1. Холодильная витрина предназначена для поддержания температуры выставляемого товара, следовательно, продовольственные товары можно размещать в витрину только в том случае, если они уже заранее охлаждены до необходимой температуры хранения, которая не ниже заявленной рабочей температуры витрины
2. Холодильная витрина разработана и изготовлена для сохранения и выставления свежих продуктов питания, полуфабрикатов. Запрещается хранить в витрине предметы, не указанные в инструкции по эксплуатации, в том числе фармацевтические изделия, пр.
3. Аккуратно ли выполнены все рабочие операции (загрузка, разгрузка, обслуживание, ремонт, ежемесячное техническое обслуживание и т.д).
4. Соблюдены ли условия эксплуатации, указанные в данной инструкции (температура окружающего воздуха, влажность рабочей среды и т.д.)
5. Не нарушены ли нормы размещения отопительных, охладительных приборов по отношению к витрине (правила указаны в данном **руководстве**), наличие сквозняков, прямого воздействия солнечного света, пр.
6. Нет ли перегрузки витрины товаром

# ЗАМЕНА ОСВЕЩЕНИЯ

## Замена ламп:

1. Отключите электропитание.
2. Отключите штекер питания от лампы.
3. Осторожно разогните скобу фиксирующую лампу.
4. Снимите лампу с ламподержателя.
5. Лампу необходимо заменить на эквивалентную.
6. Чтобы поместить новую лампу, повторите ту же процедуру.

**Переработка использованных ламп должна соответствовать действующему законодательству.**

В случае, если в оборудовании установлено другое освещение, кроме LED ламп, при необходимой замене просим Вас обратиться в сервисный отдела завода-производителя.

**Работа должна проводиться квалифицированными специалистами, которые имеют разрешение и допуск на проведение таких работ.**

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Плановое обслуживание является оптимальным решением, так как при таком подходе выявление и устранение определенных неисправностей происходит заблаговременно. Проводится не реже чем один раз в месяц, при необходимости

2-3 раза ежемесячно. Заключение договора на ТО происходит после приобретения техники.

**В перечень работ, проводимых в период технического обслуживания холодильного оборудования, входят:**

- Протяжка резьбовых соединений;
- протяжка электроконтактов;
- проверка холодильной системы на герметичность;
- чистка конденсатора по мере загрязнений, но не реже одного раза в месяц;
- проверка работоспособности электрических и механических составляющих холодильной мебели;
- проверка работоспособности заданных параметров контроллера;
- протяжка и регулировка открывающихся частей оборудования.

**ВНИМАНИЕ! Данный перечень не является исчерпывающим. Дополнительную информацию Вы можете запросить в службе технической поддержки завода-изготовителя.**

Своевременное и грамотное техническое обслуживание холодильного оборудования является основой для его бесперебойной и долговременной эксплуатации.

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- гарантия 12 месяцев

ЕСЛИ ИНОЕ НЕ ПРЕДУСМОТЕРНО ДОГОВОРОМ НА ПОСТАВКУ

**ВАЖНО!!!!! НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРЕДПИСАНИЙ ИЗ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕКРАЩАЕТ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ!!!**

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ !!!**

1. На стекла
2. В случае несоблюдения всех вышеуказанных пунктов данного паспорта
3. Использования витрины не по назначению
4. Эксплуатации витрины в ненадлежащих условиях
5. Ремонта или разборки витрины в период гарантийных обязательств
6. При повреждениях от не правильной транспортировки
7. Гарантийная замена возможна при обнаружении брака, непосредственно при получении оборудования.
8. На облицовочные детали при механическом повреждении их поверхности.

9. На всю поврежденную комплектацию, если факт обнаружения брака не зафиксирован в сервисной службе завода-изготовителя в течении 48 часов с момента отправки изделия с завода

**ВСЕ, ЧТО НЕ ОПИСАНО В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ ОПАСНЫМ. ЗАВОД- ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВИТРИНЫ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ЕЕ НЕ ПРАВИЛЬНОЙ И НЕ РАЗУМНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАК ЖЕ ПРИ НАРУШЕНИИ ЛЮБОГО ПУНКТА НОРМ И ПРАВИЛ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, УКАЗАННЫХ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ**

# ЗАПУСК ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

**ВЫПОЛНЕНИЕ ВСЕХ ОПЕРАЦИЙ ПО МОНТАЖУ, СБОРКЕ, ПОДКЛЮЧЕНИЮ ВИТРИНЫ НЕОБХОДИМО ПОРУЧИТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМУ ТЕХНИЧЕСКОМУ ПЕРСОНАЛУ И ЗАПОЛНИТЬ «АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ» С ПРАВОМ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЕГО ПО ТРЕБОВАНИЮ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ СОХРАНЯТЬ ДАННЫЙ АКТ У ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ЭКСПЛУАТАЦИЮ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦА.**

**ЗАПРЕТЫ И ПРАВИЛА:**

- если пристенная витрина не используется длительное время, необходимо полностью отключить ее от питания;
- витрина не должна быть подвержена влиянию атмосферных осадков и иных природных явлений;
- не открывать и не оставлять открытым электрощит без контроля специалиста;

# « Акт пуска изделия в эксплуатацию»

Город_____

Владелец_____

(наименование предприятия \ ФИО владельца оборудования)

Произвел запуск_____

(ФИО, должность, представитель какой организации)

Передано на обслуживание_____

(ФИО, организация)

Адрес организации, обслуживающей оборудование_____

(Индекс, полный адрес)

Замечания при запуске_____

_____

_____

_____

Условия эксплуатации: 1. температура окружающей среды_____

2. напряжение в сети_____

3. влажность воздуха_____

4. точка подключения_____(норма \отклонения_____)

5. загружаемые продукты_____

_____

_____

6. воздействие отопительных приборов____(существует____\отсутствует)

7. влияние воздушных потоков_____(существует_____\отсутствует)

Предполагаемая активная работа оборудования \сутки_часов (открывание \ закрывание дверей и т.д).

Характеристики оборудования

_____ «_____»_____

Заводской №_____

Тип компрессора_____

Температурный режим_____

Количество хладона_____

Мощность_____

Напряжение_____

Дата изготовления «___»_____20__г.

Контроль пуска в эксплуатацию

Ответственный_____/_____/

(ФИО, должность, организация)

Представитель владельца_____/_____/

(ФИО, должность)

Принял на обслуживание_____/_____/

(ФИО, должность, организация)

Дата заполнения акта «___»_____20__г.

М.П. М.П.

ЗАПОЛНЕННЫЙ АКТС ПЕЧАТЬЮ НЕОБХОДИМО ЗАВЕРИТЬ В СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЕ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

# ПРАВИЛА ВЕДЕНИЯ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ **ОБОСНОВАННЫХ ПРЕТЕНЗИЙ** ПО КАЧЕСТВУ РАБОТЫ ХОЛОДИЛЬНОЙ ВИТРИНЫ (ПРИ УСЛОВИИ СОБЛЮДЕНИЯ ВСЕХ НОРМ И ПРАВИЛ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ), НЕОБХОДИМО ЗАПОЛНИТЬ И ПЕРЕДАТЬ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ «АКТ РЕКЛАМАЦИИ»

## Акт рекламации

«___»_____20_ г.

От _____ Адрес: г._____

_____
(наименование организации)

+3(80____) _____ _____
(Контактный телефон) (Ф.И.О. Контактного лица

**Характеристики оборудования**

__ _____ «_____»_____(данные из технических характеристик)

Заводской №_____
Тип компрессора_____
Температурный режим_____
Количество хладона_____
Мощность_____
Напряжение_____
Дата изготовления «___»_____20__г.(данные из паспорта)
Дата получения оборудования «____»_____20__г.
Дата пуска в эксплуатацию «___»_____20__г. (данные из «Акта пуска в эксплуатацию»)
Дата отказа «____»_____20_ _г.
Внешние проявления отказа (максимально подробная информация)_____
_____
_____

Предполагаемые причины отказа (максимально подробная информация)____
_____
_____

Недостаток выявил_____
(ФИО, должность, организация)

Момент выявления претензий_____(при монтаже, при пуске, при эксплуатации, при ТО, при ремонте, при хранении, др.)
Необходима замена_____
_____

Способ и сроки возврата комплектующих, требующих замены_____
_____

Дата обращения в сервисную службу завода-изготовителя «____»_____20_ _г.
Представитель сервисной службы, принявший рекламацию_____
Дата принятия рекламации «___»_____20__г.

(*заполняет клиент\ представитель сервиса\ лицо, обнаруживающее недостаток)*

М.П

# УТИЛИЗАЦИЯ

После вывода холодильной витрины с эксплуатации, она подлежит утилизации с соблюдением всех норм и правил, действующих в каждой отдельной стране , по управлению отходами с соблюдением норм охраны окружающей среды. Данный продукт относится к опасным отходам, а это означает, что он не входит в категорию домашних отходов, а, следовательно, не может быть вывезен на свалку и подлежит обязательной разборке на комплектующие. При проведении подготовки витрины к утилизации необходимо:

-слить хладагент

-слить смазочное масло

-неповрежденные компоненты холодильного контура следует сдать в специализированные центры по отходам.

ВСЕ ОПЕРАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ, А ТАК ЖЕ ТРАНСПОРТИРОВКА И ОБРАБОТКА ОТХОДОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ И УПОЛНОМОЧЕННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

---

***ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ И БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В СПЕЦИФИКАЦИИ И ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ. ЗАПРЕЩЕНО ВОСПРОИЗВОДИТЬ И ПЕРЕДАВАТЬ БЕЗ СОГЛАСОВАНИЯ С ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ДАННЫЕ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ.***

***ORIGINAL INSTRUCTIONS***

# INTRODUCTION

This Instruction Manual comprises information needed for installation, proper usage and maintenance of "MISSOURI" refrigeration counter. The information contained in the Operating Instructions features the Article specifications, operation conditions, maintenance, use of the Article according to its intended purpose, while being elaborated for a service staff of the Article.

The given Instruction Manual must be kept close to the Article, with all the necessary records in its relevant sections being made. Responsible for the Article's working process organization, and for the enforcement of all the rules of its operation is a person appointed by the head of a using enterprise for the Article. There are not included operational principles of the refrigeration system and of automation devices here in this Operating Manual, because persons who allowed to provide the repair works, commissioning, and maintenance for the refrigeration equipment they haveappropriate qualifications and authorization to conduct such work.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property and for injuries to persons due to non-compliance with the regulations and guidelines the Manual is referring to. When the Buyer/User of the Counter is not clear on any guideline or rule indicated in the Instruction Manual, we recommend that they contact the Service Department at the manufacturing plant of the "HITLINE" Company.

***The Manufacturer reserves the right to replace the components of the refrigeration system design, and automation devices if the replacement does not affect the quality of the Counter, with all its performance characteristics that are stated in this Manual being conserved.***

**The Manufacturer is not liable in the following cases:**

-The refrigeration counter is not used to design purpose

-The refrigeration counter's installation and connection to power source are not correct

- Transport regulations and storage rules violation

- Maintenance rules violation

-The supply of electricity is faulty

- Engineering following up or any debugging operations performed without the consent of the manufacturer

- The partial or total disruption of the rules written in this Instruction Manual

All personnel authorized to operate this Article must be aware of the given Instruction Manual. All information contained in this Manual is not contrary to the common basic standards and operating rules of commercial refrigeration equipment, engineering standards, and legislative bases.

All types of the “MISSOURI” refrigerated counter model range meet the basic requirements in the field of safety, health care, and protection, which are contained in the following directives and legislative acts:
MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/ EU,

CISPR 14-1 (Fifth Edition) + A1 + A2 in conjunction with CISPR 14-2 (First Edition) + A1 + A2, IEC 61000-3-2(Fourth Edition), IEC 61000-3-3 (Third Edition), EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011, EN55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, IEC 60335-2-89:2010,AMD1:2012, AMD2:2015 for use in conjunction with IEC60335-1:2010, AMD1:2013, EN 60335-2-89:2010, for use in conjunction with EN 60335-1:2012 +A11:2014; EN62233:2008, ISO23953-2:2015
*To request a copy of the Declaration of Conformity of Products You can contact our office in any convenient for Your city.*

# SAFETY REQUIREMENTS

**To avoid risk of injury, property damage and misuse of the product, You must be sure to observe the following safety precautions. (After reading this User Manual put it in a safe place so that it is at hand.). Do not forget to hand it over to a next owner of the equipment.**

| | |
|---|---|
| **Attention!** Warning of probable death or serious injury. | **Attention!** Warning of probable injury or property damage. |

## Attention:

**- Before using the refrigerated display counter, it must be installed and powered up:**
When connecting the counter to the mains you need to fulfill the following requirements:
- The mains supply voltage must match the supply voltage specified on the counter’s nameplate (220-240V; 50Hz; with a single phase). The maximum deviation of the voltage during the counter 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 counter 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 counter, it should be provided with an easy access to the electrical socket or to the place where the counter to be connected to a stationary electric grid.
**- The plug should be always tight inserted to the outlet and be pulled out gently**
**- When moving the refrigerated display counter, be careful not to pinch or damage the power cord**
**- Before cleaning the refrigerated display counter, remove the plug from the outlet. Do not damage, twist or pull its power cord, as this may result in fire or electric shock.**
**- Do not insert the plug into a power outlet with wet hands. This threatens of being damaged by electric shock**
**- Do not place a vessel of water on the product. If the water spills, there may be a risk of fire or electric shock due to damage to the insulation of current-carrying parts**
**- It is forbidden to wash the Counter with a direct water jet**
**- Individuals with their hands and feet have been wetted cannot work around the Counter**
**- Do not install refrigerators in damp places where water splashes may occur. This can damage the insulation of current-carrying parts and result in electric shock**
**- Do not disassemble, repair or modify the product – this could lead to a fire or a malfunction in the work, which threatens to injure You.**
**- Before replacing a lighting lamp in the refrigeration equipment, remove the plug from the outlet. This may result in electric shock.**
**- Do not change or extend the power cord yourself – this can cause electric shock or fire.**

## In order to quickly remove the plug from the outlet

The plug of the refrigeration equipment should be installed in a place that, in the event of unforeseen circumstances, provides its easy availability and taking out of the outlet.

## Replacing the power cord

If the power cord is damaged, the replacement must be made by the manufacturer, the service representative of the manufacturer or other specialist having necessary training.

## Not recommended

It is not recommended to use the equipment to persons (including children) with limited physical or sensory abilities without sufficient knowledge. It may cause injury.

Not intended for use by people (including children) without a certain experience in handling refrigerated commercial equipment.

To avoid games with equipment, children must be under adults' supervision

## Do not store in the vicinity

Do not use gasoline and other flammable substances in the vicinity of the refrigerated display counter.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance

## Grounding

Grounding will reduce the risk of electric shock when shorting, with the current output being through an additional wire. To avoid possible electric shock, the refrigerated display counter must be grounded(THE REFRIGERATED COUNTER MUST BE CONNECTED TO AN ELECTRICAL SOCKET WITH GROINDING).

. Incorrect use of the grounding plug can cause electric shock.



## Attention!

- Do not use electrical appliances inside the compartments for food products storage unless the former are recommended by the manufacturer.
- The refrigerant used in the product requires special disposal measures. When disposing, contact the service representative or other contractor having necessary training.



## Fire-hazard!

The product contains a refrigerant (R_____). It is highly ecologically friendly, natural gas, but it is combustible. When receiving the product, check that none of the elements of the cooling circuit are damaged. Refrigerant spraying from the pipes can result in fire and eye injury. If leakage is detected, avoid open flames or potential sources of ignition. For several minutes ventilate the room in which the product is located.

Do not switch on a product that has any signs of damage. In case of doubt, contact the Seller.



## Caution!

**- If the wall outlet is not firmly secured on the wall, do not insert a plug into it. Otherwise, it may result in electric shock or fire**
**- Do not switch off the appliance by the power cord. Always insert the plug firmly into the outlet and gently pull it out. Otherwise, you can damage the insulation, which will lead to a short circuit**
**- When cleaning, do not wash the outlet with a damp or wet cloth. Otherwise there is a risk of electric shock**
**- Do not put your hands underneath the product. Sharp edges can lead to injury**
**- After disconnecting the product from the mains, wait at least five minutes before reconnecting the plug into the wall outlet. Incorrect exploitation can cause material damage**
**- Do not allow children to touch and play with the equipment. It may cause injury.**

## THE FOLLOWING IS NOT ALLOWED:

**- Never operate the counter with the engine room's guard plates being open.**
**- Never operate the counter with removed or faulty automation devices, as well as when the electrical wires insulation is damaged and the ground wire is broken.**
**- Do not remove frost mechanically.**
**- Do not fill the aggregate compartment with foreign objects (packages, boxes, etc.)**

***In the event of the counter's emergency shutdown, or in case of the counter failure accompanied by the emergence of unwanted sounds, sparks, smoke, and so on, immediately disconnect the equipment, and call a qualified technician for troubleshooting.***

## NOTE:

The above requirements are the minimum necessary. They may be supplemented and/or enhanced in response to changes in the existing rules and electrical safety standards. Any changes to the counter's electrical system can be made only by specialized technical personnel.

# OPERATION DESCRIPTION OF THE ARTICLE

Refrigerated counters of the "MISSOURI" model range are produced in accordance with the Technical Specifications **TU U 28.2-37999261-003:2020** and represents a refrigerated display case connected to a central cold supply system while being a versatile appliance for demonstration, temporary storage and for sale of food products THAT ARE PRE-PACKED AND PRE-CHILED TO THE TEMPERATURE OF THE COUNTER'S REFRIGERATED ENCLOSURE. Kitting and assembly of the "MISSOURI" type refrigerated counters is possible both with an integral condensing unit and to be connected to a centralized (remote) cold supply whilst it is a versatile equipment for food products exhibition and sales.

The counter's design corresponds to the required sanitary code for such type of appliances. A refrigerated counter of the "MISSOURI" model range is designed for use in indoor climatic conditions, which correspond to 3rd grade (+25˚C and relative humidity of 60%)ISO 23953-2-2015.**In case of deviation from the operating conditions stated, the Manufacturer cannot guarantee the optimal functioning of the Article.** In order to maintain optimum indoor climatic conditions the premises must be provided with a continuously working ventilation and air conditioning system.

*Maintenance of the required temperature inside the volume is ensured by air circulation (see air circulation diagram).*

The work of the display is controlled by an electronic unit, which is equipped with temperature sensors. The control unit regulates the period and duration of the defrost.

The equipment is classified as class I for protection against electric shock.
Equipment protection degree – IP20.
Weighted sound pressure level less than 70 dB (A).

**ATTENTION:**

**The Manufacturer reserves the right to change the constructive decisions that do not affect the Article's basic characteristics without prior notice.**

# IDENTIFICATION OF THE PRODUCT

On the rear wall of the Counter there is a nameplate with the Article's technical data:
- Manufacturer name and address
- Article name, type, and size
- Factory number
- Mains voltage
- Current frequency
- Power consumption

- Type of refrigerant in the system (for plug-in systems with integral condensing unit)
- Date of manufacture of the Article

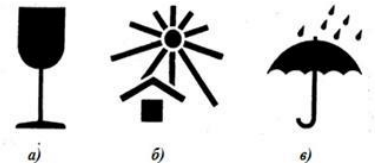
# TRANSPORT AND STORAGE REGULATIONS.DELIVERY. INSTALLATION

For handling operations with the“MISSOURI” type refrigerated counter as well as for its transport one must use a loader with a nominal capacity of **at least 800 kg.** During transport of the counter one should protect the equipment from tipping over; whilst the glass accessories need to receive special care. REMEMBER that unpacking of the Counter must be carried out only by proper technicians, because inside the packing there is a glass structure and all the necessary components to the Counter’s kitting. The Counter hauling is permitted by any type of transport other than air one, due to the shipping rules applicable to this type of transport.
The counter storing is allowed only in warehouses or commercial premises that protect it from precipitation, direct sunlight, humidity exposure of more than 80%, and from the ambient temperature effects of more than 35˚C.
The Manufacturer to send the complete equipment that is packed and marked.

**Upon receipt of the pastry counter one should make the following:**
- Insure the packaging is intact; to check the absence of obvious damage
- Remove the packaging, taking care not to damage the counter
- Check all components of the counter for integrity and completeness
- In case of defects or deficiencies in the equipment, inform the supplier immediately about any revealed violations
- Produce the first hygienic cleaning of the counter with using a neutral detergent, and wipe dry all washed parts of the counter. DO NOT USE abrasives, alkaline solutions, chemicals, metal sponges, etc.

**When installing the counter at the place of operation it is necessary to observe the following rules:**
- After removing the packaging material, unscrew the shipping pallet off the Counter and take off the sealing tape; at moving the Counter from a certain place it is not recommended that the Counter to be grabbed at its glass structures
- To ensure qualitative assembly and work of the Counter it needs to be installed by a level, with its adjustable for height mounting feet being screwed in or out
- During commissioning, it is necessary to cut off excess corners of the seal (glass shock absorbers);
- Do not install the Counter in fire- and explosion hazardous zone.
- Ensure a slope of the drain pipe in the entire sewer line, so that to provide a good condensate drain for counters those are connected to a remote refrigeration supply system

- Do not place the Counter 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 room's door that are frequently open); under direct sunlight
- Do not place the Counter in the vicinity of heat sources (such as heating batteries, food heating and cooking equipment, and air-conditioning systems)
- Do not put the counter in the open air, that is, under the influence of atmospheric precipitation
- Before connecting the counter to the power supply line, one must make sure that the technical data given in the nameplate match the electricity generating plant's characteristics.




**NOTE:** ALL TASKS ON THE COUNTER INSTALLATION AND CONNECTION TO A POWER SOURCE SHOULD BE ENTRUSTED TO SPECIALIZED TECHNICIANS.

# AN INTENDED USE

The Article delivery to an installation site should be carried out in compliance with all the rules of lifting work: carefully and avoiding shocks and bumps. DO NOT turn over the Article.

Preparing for the start-up and commissioning of the Article should be carried out only by specialists from an installation company, who are authorized to carry out such work.

Installation, assembly, engineering setup, operation, maintenance, and repair works should be carried out in compliance with all rules and regulations set forth in the given Instruction Manual as well as in the regulations for this type of equipment.

**When carrying out commissioning works on equipment with "external cold supply" it is necessary:**

- configure the controllers. Recommended parameters are given in the attachment to these operating instructions. **Attention!** Only qualified personnel can change the settings of the controller, based on the characteristics of the operation of the equipment at the facility;
- check the overheating and, if necessary, adjust the expansion valve. **Attention!** It is necessary to adjust the expansion valve at a temperature in the cooled volume close to the specified one;
- to calibrate the sensor of the controller by the average temperature in the cooled volume. **Attention!** Calibration of the sensor must be carried out at steady state.

Temperature control must be carried out using digital thermometers with a measurement accuracy of no more than ± 1 ° C.

***NOTE:***

The above requirements are the minimum necessary. They may be supplemented and/or enhanced in response to changes in the existing rules and electrical safety standards. Any changes to the counter's electrical system can be made only by specialized technical personnel. IN THE CASE OF CHANGES MADE TO THE CONTROLLER SETTINGS THAT ARE RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER, PLEASE NOTE THAT THE RESPONSIBILITY FOR THE ARTICLE OPERATIONAL PERFORMANCE IS IMPOSED ON THE EXPERTS WHO HAVE CARRIED OUT THESE CHANGES. THE MANUFACTURER GUARANTEES A HIGH QUALITY OF THE ARTICLE WORK UNDER RECOMMENDED CONTROLLER SETTINGS, which are listed in the accompanying tables.

# OPERATION OF THE PRODUCT

## ATTENTION:

**FOR FAILURE-FREE OPERATION OF REFRIGERATION EQUIPMENT IT IS NECESSARY TO PERFORM THE FOLLOWING ACTIONS EVERY MONTH:**

1. CARRY OUT A QUALITY CLEANING OF THE CONDENSER（BUILT-IN UNIT)
2. FULL DEFROST WITH DISCONNECTING FROM THE POWER SUPPLY OF ANY LOW-TEMPERATURE EQUIPMENT
3. CLEAN CONDENSATE DRAINAGE SYSTEMS WITH APPLICATION OF WATER SUPPLY UNITS FOR RINSING UNDER PRESSURE
4. CLEAN THE HOUSING OF PRODUCTS FROM OUTSIDE THINGS THAT GOT INTO THE INTERNAL PARTS DURING OPERATION
5. CHECK ALL CONNECTIONS OF PARTS WHICH PROVIDE ELECTRIC SUPPLY (TECHNICAL MAINTENANCE ）
6. CHECK THE CONTROL DEVICE SETTINGS （COMPLIANCE WITH THE RECOMMENDED FACTORY BY THE MANUFACTURER）
7. LUBRICATE THE MECHANICAL COMPONENTS OF THE EQUIPMENT
8. PERFORM A HIGH-QUALITY HYGIENIC CLEANING WITH APPLICATION OF SOFT CLEANING AGENTS OF ALL PARTS OF REFRIGERATING EQUIPMENT （ EXCLUDE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS AND PRODUCTS CONTAINING ACTIVE AND ACID COMPONENTS）

9. CHECKING THE TEMPERATURE OF THE REFRIGERANT CONDITION, ESPECIALLY THREADED CONNECTIONS.

**THE CHILLING TEMPERATURE CHECKING** is performed by using a specialized mechanical thermometer or by indications on the controller installed.

**LOADING THE COUNTER is carried out under the following important rules:**

- Food products that are placed in the counter must already be pre-cooled to a storage temperature for the items to be laid out (here, you need to follow the product's storing rules specified on its packaging). At the Counter's initial start-up or at start-up after performing a complete hygienic cleaning, the Counter should be loaded with products after 2 hours of switching on the refrigerating component, whilst making sure that temperature on the controller's display corresponds to the stated one on the nameplate with technical characteristics.
- Placement of products is to ensure the free flow of air circulation between the rows of items laid out on each shelf.
- For the counter better work a stock of products is distributed equally while no blank space leaving.
- It is necessary to leave a 30 – 50mm layer of air between the products and the shelf above.
- You should first seek to sell the products that have been laid out in the counter before the latest ones (food product turnover).
- At products placing it is necessary to take into account their sell-by date marked by the producer of the items.
- When displaying products in the counter one need to respect rules and regulations of the sale of the given products, which are specified by the supplier (conditions of temporary storage, temperature range, etc.).
- It is forbidden that the counter's air intake and distribution grills to be blocked with the products and other objects.
- The products placement must be performed uniformly and carefully without overloading - (shelves - no more than 150 kg \ m2, glass regiments - no more than 30 kg / m2, a bath - no more than 200 kg \ m2)

**THE COUNTER'S OVERLOAD CAN LEAD TO DISRUPTION OF ITS LOAD-BEARING STRUCTURES.**

**ATTENTION: DO NOT PLACE CARDBOARD AND OTHER BOXES OR OTHER ITEMS ON THE UPPER COVER OF THE COUNTER**

**DO NOT PLACE THE OPENED PRODUCTS WITH AGGRESSIVE COMPONENT (SALT, ACID, ETC.)**

**ATTENTION! Controllers equipped with built-in products have an access password that is known only by the manufacturer. Only those parameters which do not affect the operating specified temperature mode of the product which is guaranteed by the manufacturer are publicly available.**

**ATTENTION:**

FOOD PRODUCTS WHICH ARE PLACED IN THE REFRIGERATION COUNTER **MUST BE PREMATURELY COOLED UP** TO THE TEMPERATURE OF STORAGE OF THE PLACED PRODUCT (**TO TEMPERATURE OF REFRIGERATED ENCLOSURE WHICH IS DECLARED IN THE TECHNICAL DOCUMENTATION)**

(comply with the storage rules of the product to be laid out as specified on the package)

- The products placement must be performed uniformly and carefully without overloading - (shelves - no more than 150 kg \ m2, glass regiments - no more than 30 kg / m2, a bath - no more than 200 kg \ m2)
- Do not place the Counter 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 room's door 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.**

# REPAIR WORKS AND CLEANING

**TAKE INTO CONSIDERATION** that the clogged holes of the condensers of the appliances with integral condensing units lead to overheating of the motorcompressors, degradation of the counter's operational performances and failure of its main components, which removes the warranty from the Manufacturer and results in a high cost of repair-and-renewal operations!

## ATTENTION!

**That it is necessary to spend not less often than 1 time a month. The current repair should be carried out at least once every 12 months from the beginning of the operation of the shop window.**

**TO PROVIDE A QUALITIVE CONDENDSAT DRAINING OUT OF THE COUNTER, TAKE NOTE OF THE FOLLOWING:**

- In the counters with integral condensing units the condensate going through a drainage funnel gets into a collection tank, which located with free access in the counter chest, and then it drain to the sewer system shall be done as the tank fills (at least once per shift).
- In the counters with remote units you must mount the drain system, whilst taking into account the need to create a slope for good condensate drainage. You need to seal the outer area of the drain in the floor in order to avoid the appearance of possible unpleasant odors inside the display enclosure, the loss of cooling capacity, and the refrigerated counter fault. ATTENTION! You should periodically (at least once per month) check hydraulic connections (to carry out such inspections is recommended to seek the services of experienced qualified professionals).

**ATTENTION! To perform repair and cleaning of the counter, do the following:**

- Disconnect the counter of voltage
- Remove all the products from the counter
- Periodically check and make sure of effectiveness of the hydraulic connections
- During the hygienic cleaning do not splash the counter's electrical components with detergents
- The counter'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 counter must be performing by qualified specialists who are authorized and admitted to such works.**

**In case of finding of any deviations in the counter operation, before to address the Customer s**
**Service Center, it is necessary without fail checking the following:**

1. Since the refrigerated counter is designed to keep the temperature of exposed-to-view products, therefore the food items can be placed in the counter only when they have been pre-cooled to the required storage temperature that is not less than that stated operating temperature of the counter.
2. The refrigerated counter has been developed and made to preserve and exhibit fresh food and semi-finished products. It is forbidden to store in the counter the items that are not specified in the 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 counter (these rules are listed in this Manual); whether there are any draughts and direct sunlight.
6. Whether there is not overload of the counter by the products.

## 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.

# Maintenance

Scheduled maintenance is the best solution, since with this approach, the identification and elimination of certain faults occurs in advance. It is held at least once a month, 2-3 times a month if necessary. The conclusion of a contract for maintenance occurs after the purchase of equipment.

**The list of works carried out during the maintenance of refrigeration equipment includes:**

- broaching threaded connections;
- broach of electrical contacts;
- checking the refrigeration system for leaks;

- cleaning the condenser as it gets dirty, but at least once a month;
- checking the operability of electrical and mechanical components of refrigerated furniture;
- checking the operability of the specified controller parameters;
- broaching and adjusting the opening parts of the equipment.

**ATTENTION! This list is not exhaustive. You can request additional information from the technical support service of the manufacturer.**

Timely and competent maintenance of refrigeration equipment is the basis for its uninterrupted and long-term operation.

# WARRANTY OBLIGATIONS

- guarantee of 12 months

IF NOT OTHERWISE IS PRE-INSURED BY THE CONTRACT FOR DELIVERY

**IT IS IMPORTANT:FAILURE TO COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF THIS INSTRUCTION MANUAL TERMINATES THE VALIDITY OF THE WARRANTY.**

**THE WARRANTY DOES NOT COVER IN THE FOLLOWING EVENTS:**

1. In case of non-compliance with all the above points in this Instruction Manual.
2. In case of misusing the counter.
3. In case of inappropriate operational condition of the counter.
4. In case of an unauthorized repairing and disassembling of the counter during the warranty period.
5. In case of damage due to improper transportation.
6. In case of malfunction of the illuminating lamp, lighting fixtures, and electricals (toggle switches, starters, choke coils, and etc.), as well as component parts made of plastic, a guarantee replacement is possible if a defective part is detected immediately after receipt the equipment.
7. In case of the decorating details having mechanical damages on their own surfaces.
8. In case if within 48 hours after shipment of the Article from the Manufacturer all damaged component parts are not registered in the Customer Service Center at the Manufacturer, as a fact of detected defect that was to be referred in a form of completed Warranty Claim Application.

**All that is not described in this Instruction Manual is dangerous. The Manufacturer will not be liable for damages as a result of the wall-sited counter misuse, or of its irregular and not reasonable operation, as well as at breach of any item of the rules and regulations referred to in this Instruction Manual.**

# PUTTING INTO OPERATION OF THE ARTICLE

**Performing of all operations on the installation, assembly, connection of the counter 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 Counter is not used for a long time, it is necessary to disconnect it from mains supply
- The Counter should not be exposed to rain and other natural phenomena
- 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 store prohibited items, including aerosol cans, and so on in the given appliance

# REPORT ON PUTTING INTO OPERATION OF THE ARTICLE

City_____
Owner_____
(The Business name / Customer full name)
Name of person to start up the Article_____
(Full name, position, a representative of the Business)

The Article has been handed over to maintenance service to_____
(Full name, Name of the Business)
The address of Organization to provide maintenance service_____
_____
(Postal code, full address)
Remarks for startup_____
_____
_____
Operating conditions: 1. The ambient temperature_____
2. The mains voltage_____
3. Relative humidity_____
4. Electricity supply point_____(standard/with deflection_____)
5. Food products for
loading_____
_____
_____
6. Effect of heating appliances _____(available _____/absence)
7. Effect of air flows_____(available_____/absence)
Scheduled active operations of the equipment per day_____hours(doors closing/opening and etc.)

***The Article Characteristics***

_____" _____ "_____
Serial number_____
Type of compressor_____
Temperature conditions_____
Amount of freon_____
Output_____
Voltage_____
The date of manufacture "___"_____,20___.

***Supervision of putting into operation of the Article***

Person in charge_____/_____/
(Full name, Position, Name of the Business)
Name of person representing the Owner_____/_____/
(Full name, Position)
Name of person who has taken over the equipment for maintenance service_____/_____/
(Full name, Position)
Date of the Report drawing up "___"_____, 20___.

L.S. L.S.

**THIS COMPLETED REPORT WITH THE SEAL IS TO BE AUTHORIZED IN THE CUSTOMER SERVISE CENTER OF THE MANUFACTURER.**

# THE RULES FOR WORKING WITH CLAIMS

**In the event of origin of valid claims on the counter's operation quality (subject to the compliance with all regulations for the operation of refrigeration equipment), You must complete the Warranty Claim Application and submit it to the Customer Service Center at the Manufacturer.**

## Warranty Claim Application

"____"_____, 20___.

From_____ Address: _____
_____
(Name of the Business)
+3(80_____)_____
_____
(Contact Phone Number) (Contact Person's full name)

***Product Characteristics***

_____"_____"_____(Referred to in the Technical Data)
Serial number_____
Type of compressor_____
Temperature conditions_____
Amount of freon_____
Output_____
Voltage_____
Date of manufacture "___"_____,20___. (Referred to in theTechnical Certificate)
Date of acceptance of the equipment"_____"_____,20___.
Date of start-up of the equipment "_____"_____,20___.(Referred to in the "Putting into Operation Report")
Date of failure "____"_____,20____.
Failure symptoms (the most detailed information)_____
_____
Alleged reasons for the failure (the most detailed information)_____
_____
A person who has detected the defect_____
(Full name, Position, the Business)
A situation in which the defect has been detected_____
(at the installation, at start-up, during use of the equipment, at maintenance service, at doing repairs, in storage , and so on)
Removal data _____
_____
Method and timing of return of the component parts requiring replacement_____
_____
Date of addressing to the Customer Service Center at the Manufacturer
"____"_____,20___.
Name of a representative of the Customer Service Center who has received the WARRANTY CLAIM APPLICATION_____
Date of acceptance of the WARRANTY CLAIM APPLICATION"____"_____,20____.
(Filled by Customer/Representative of service organization/Person who detected the defect)

---

L.S.

**Please, fill the form in block letters.**

**The Claim won't be considered and the replacement of the component parts won't be carried out without rightly-filled the WARRANTY CLAIM APPLICATION.**

# DISPOSAL

After the decommissioning of the refrigerated counter it is subject to recycling with meeting all the rules and regulations applicable in each country and which control industrial waste with compliance of the standards of environmental protection. The given product is referred to hazardous waste, and so it means that it doesn't enter in the category of domestic waste, therefore it cannot be disposed of in a landfill, and it is subject to mandatory disassembly to component parts. During the preparation of the refrigeration counter for recycling the following should be done:

- To drain the refrigerant
- To drain the lubricating oil
- Undamaged components of the cooling loop should be handed over to a specialized center for waste.

All operations on recycling as well as transport and waste treatment must be performed only by specialized and authorized personnel.

***The Manufacturer reserves the right at any time and without notice to make changes in the specifications and data given in this INSTRUCTION MANUAL.It is forbidden to reproduce and transmit the data from this Manual without the consent of the Manufacturer.***

***ORYGINALNE INSTRUKCJE***

# WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje, niezbędne do ustawienia, prawidłowego użytkowania i konserwacji witryny chłodniczej „MISSOURI". Niniejsza instrukcja powinna być przychowywana wraz z witryną, aby osoba pracująca z witryną zawsze miała możliwość zapoznania się z danymi zawartymi w tej instrukcji. Zakład produkcyjny nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i uszkodzenia wyrządzone ludziom lub przedmiotom wskutek nieprzestrzegania podanych w niej norm i zasad. W przypadku, gdy kupujący / użytkownik witryny chłodniczej nie rozumie jakiejkolwiek z zasadoznaczonych w instrukcji, radzimy zwrócić się dodziału serwisowegofirmy HITLINE.

**Zakład produkcyjny pozostawia sobie prawo do zmiany części składowych konstrukcji, systemu chłodniczego, automatyki urządzeń, jeżeli wymiana nie wpłynie na jakość pracy produktu, a specyfikacjatechniczna, podana w niniejszej instrukcji obsługi i eksploatacji będą zachowane.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:**

- użytkowanie witryny chłodniczej niezgodne z jej przeznaczeniem
- nieprawidłowe ustawienie i podłączenie witryny
- naruszenie zasad transportowania i przechowywania
- naruszenie zasad konserwacji
- usterki zasilania elektrycznego
- dokonywanie przeróbek, jakichkolwiek czynności, wykonanych bez uzgodnienia z zakładem produkcyjnym
- częściowe lub całkowite naruszenie zasad niniejszej instrukcji obsługi i eksploatacji.

**CAŁY PERSONEL DOPUSZCZONY DO PRACY Z NINIEJSZYM WYROBEM ZOBOWIĄZANY JEST DO ZAPOZNANIA SIĘ Z PODANĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI. WSZYSTKIE INFORMACJE PODANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI NIE STOJĄ W SPRZECZNOŚCI Z OGÓLNYMI PODSTAWOWYMI NORMAMI I ZASADAMI EKSPLOATACJI SPRZĘTU CHŁODNICZEGO, NORMAMI TECHNICZNYMI ORAZ PODSTAWAMI PRAWNYMI.**

Wszystkie typy witryn linii „MISSOURI” spełniają podstawowe wymogi w sferze bezpieczeństwa, opieki zdrowotnej i ochrony, zawarte w następujących dyrektywach i aktach prawnych:
MD 2006/42/EC; EMC 2014/30/EU; LVD 2014/35/ EU,

CISPR 14-1 (Fifth Edition) + A1 + A2 in conjunction with CISPR 14-2 (First Edition) + A1 + A2, IEC 61000-3-2(Fourth Edition), IEC 61000-3-3 (Third Edition), EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011, EN55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, IEC 60335-2-89:2010,AMD1:2012, AMD2:2015 for use in conjunction with IEC60335-1:2010, AMD1:2013,EN 60335-2-89:2010, for use in conjunction with EN 60335-1:2012 +A11:2014; EN62233:2008, ISO23953-2:2015

*Kopię deklaracji zgodności produktu mogą Państwo zamówić, zwracając się do naszego przedstawicielstwa w dowolnym dogodnym dla Państwa mieście.*
*Kopię deklaracji zgodności produktu mogą Państwo zamówić, zwracając się do naszego oficjalnego przedstawicielstwa w UE: SOFE-GROUP POLAND SP. Z O.O.*

# Wymagania bezpieczeństwa

**Aby uniknąć ryzyka obrażeń, uszkodzenia mienia i niewłaściwego użytkowania produktu, należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa. (Po przeczytaniu niniejszej instrukcji, umieść ją w bezpiecznym miejscu, tak aby była pod ręką). Nie zapomnij przenieść go do następnego właściciela sprzętu.**

| | |
|---|---|
| **Uwaga!** **Ostrzeżenie przed śmiercią lub poważnymi obrażeniami** | **Uwaga!** **Ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.** |

**Uwaga!**

**- Przed użyciem chłodzonej gabloty należy ją zainstalować i podłączyć zgodnie z niniejszą instrukcją.**

***Przy podłączeniu witryny do sieci elektrycznej należy spełnić następujące wymogi:***

- Napięcie sieci zasilającej powinno odpowiadać napięciu, podanemu na tabliczce z oznaczeniami witryby (220-240 V – 50 Hz – jedna faza). Maksymalne odchylenie napięcia w trakcie pracy witryny powinno mieścić się w zakresie od -10 do +10 od wartości nominalnej.

- Okablowanie obwodu zasilającego powinno być wykonane z elastycznego, niepalnego kabla, ułożonego zgodnie z wymogami obowiązjących standardów i norm bezpieczeństwa.

- Witryna powinna być podłączona do sieci elektrycznej, wyposażonej w wyłącznik awaryjny. Spełnienie tego wymogu jest **KONIECZNE** dla spełnienia współczesnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego i przeciwpożarowego przy eksploatacji.

Przy ustawianiu witryny należy zapewnić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego lub miejsca podłączenia witryny do stacjonarnej sieci elektrycznej.

**- Zawsze wkładaj mocno wtyczkę do gniazdka i delikatnie ją wyciągnij.**

**- Podczas przenoszenia szafy chłodniczej należy uważać, aby nie przycisnąć ani nie uszkodzić kabla.**

**- Przed czyszczeniem obudowy wyświetlacza wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nie uszkadzaj, nie przekręcaj ani nie skręcaj przewodu zasilającego, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.**

**- Nie wkładaj wtyczki do gniazdka elektrycznego mokrymi rękami. Grozi to uszkodzeniem elektryczności.**

**- Zabronione jest mycie witryny bezpośrednim strumieniem wody**

**- Nie należy pracować przy witrynie z mokrymi lub wilgotnymi rękami i nogami**

**- Nie należy kłaść wody na produkcie. W przypadku rozlania wody może wystąpić ryzyko pożaru lub porażenia prądem w wyniku uszkodzenia izolacji części przewodzących prąd.**

**- Nie instaluj lodówek w wilgotnych miejscach, w których mogą wystąpić rozpryski wody. Może to uszkodzić izolację części przewodzących prąd i doprowadzić do porażenia prądem.**

**- Nie należy demontować, naprawiać ani modyfikować produktu. Może to doprowadzić do pożaru lub nieprawidłowego działania, które może spowodować obrażenia.**

**- Przed wymianą lampy oświetlenia do urządzeń chłodniczych, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Może to spowodować porażenie prądem.**

## Nie należy samodzielnie zmieniać ani przedłużać przewodu zasilającego.

Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

## Aby szybko wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Wtyczka sprzętu chłodniczego powinna być zainstalowana w taki sposób, aby w razie nieprzewidzianych okoliczności łatwo było ją dosięgnąć i wyjąć z gniazdka.

## Wymiana przewodu zasilającego.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymiana musi być wykonana przez producenta, przedstawiciela serwisu producenta lub innego wykonawcę z niezbędnym przygotowaniem.

## Nie zalecane

Nie zaleca się używania tego sprzętu osobom (w tym dzieciom) o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub zmysłowych bez wystarczającej wiedzy. Może to spowodować obrażenia.

- nie są przeznaczone do użytku przez ludzi (w tym dzieci) bez pewnego doświadczenia w posługiwaniu się chłodzonym sprzętem komercyjnym;
- w celu uniknięcia zabaw ze sprzętem, dzieci powinny przebywać pod kontrolą dorosłych

## Nie przechowuj.

Nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych substancji w pobliżu wyświetlacza chłodzonego.

Nie przechowuj substancji wybuchowych w tym urządzeniu, takich jak puszki aerozolowe z paliwami łatwopalnymi.

## Uziemienie.

Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem podczas zamykania, odprowadzając prąd przez dodatkowy przewód. Aby uniknąć możliwego porażenia prądem, witryna chłodząca musi być uziemiona(WITRYNA CHŁODNICZA POWINNA BYĆ PODŁĄCZONA DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO Z UZIEMIENIEM). Niewłaściwe uż

## ZABRANIA SIĘ

- Kategorycznie zabrania się eksploatacji witryny z otwartymi panelami działu maszynowego.
- Kategorycznie zabrania się eksploatacji witryny ze zdjętymi lub niesprawnymi urządzeniami automatyki, a także w razie uszkodzenia izolacji przewodów elektrycznych i przerwaniu przewodu uziemiającego.

- Zabrania się mechanicznego usuwania szronu.
ycie wtyczki uziemiającej może spowodować porażenie prądem.



## Uwaga!

- Nie korzystaj z urządzeń elektrycznych wewnątrz przedziału produktu, chyba że są one zalecane przez producenta.
- Czynnik chłodniczy użyty w produkcie wymaga specjalnych środków usuwania. Podczas usuwania należy skontaktować się z przedstawicielem serwisu lub innym wykonawcą, przeprowadzając niezbędne szkolenia.



## Ogień!

Produkt zawiera czynnik chłodniczy (R_____). Jest to wysoce ekologiczny gaz ziemny, ale jest palny. Po otrzymaniu produktu sprawdź, czy żaden z elementów układu chłodzenia nie jest uszkodzony. Natryskiwanie czynnika chłodniczego z rur może spowodować pożar i uszkodzenie oczu. W przypadku wykrycia wycieku należy unikać otwartego ognia lub potencjalnych źródeł zapłonu. Przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się produkt, przez kilka minut.

Nie dołączaj produktu, który ma jakiekolwiek oznaki uszkodzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.



## Uwaga!

**- Jeśli gniazdko ścienne nie jest mocno przymocowane do ściany, nie wkładaj wtyczki do gniazda. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem lub pożaru.**
**- Nie wyłączaj urządzenia za przewód zasilający. Zawsze wkładaj mocno wtyczkę do gniazdka i delikatnie ją wyciągnij. W przeciwnym razie można uszkodzić izolację, co doprowadzi do zwarcia.**
**- Podczas czyszczenia nie należy myć gniazda wilgotną lub wilgotną ściereczką. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.**
**- Nie wkładaj rąk pod produkt. Ostre krawędzie mogą prowadzić do obrażeń.**
**- Po odłączeniu produktu od sieci elektrycznej odczekaj co najmniej pięć minut przed ponownym podłączeniem wtyczki do gniazdka. Nieprawidłowa eksploatacja może spowodować szkody materialne.**

**- Nie pozwalaj dzieciom na dotyk i zabawę przy pomocy sprzętu. Może to spowodować obrażenia.**

**UWAGA:** Powyższe wymogi stanowią niezbędne minimum. Mogą one zostać uzupełnione i/lub zwiększone zgodnie ze zmianami obowiązujących norm i standardów bezpieczeństwa elektrycznego. Wszelkie zmiany systemu elektrycznego witryny mogą być wprowadzane jedynie przez wyspecjalizowany personel techniczny.

# OPIS DZIAŁANIA PRODUKTU

Witryny chłodnicze linii „MISSOURI" produkowaneprzez są zgodniez Warunkami Technicznymi Ukrainy **TU U 28.2-37999261-003:2020** i stanowią chłodzoną witrynę, będącą uniwersalnym urządzeniem do demonstracji, tymczasowe przechowywanie i sprzedaży wyrobów, ZAPAKOWANYCH I UPRZEDNIO SCHŁODZONYCH DO TEMPERATURY OBJĘTOŚCI CHŁODZONEJ PRODUKTÓW. Wykonanie danego wyrobu z podwójną zasłoną powietrzną zapewnia wyższą stabilność temperatury wewnętrznej i gwarantuje mniejsze zużycie prądu przy jednakowej wydajności chłodniczej.

Konstrukcja witryny spełnia niezbęne normy sanitarne dla urządzeń takiego typu. Witryna chłodząca linii „MISSOURI" przeznaczona jest do eksploatacji w warunkach klimatycznych wewnątrz pomieszczenia, odpowiadającychklasie trzeciej (+25C, wilgotność względna powietrza 60%) ISO 23953-2-2015.**W przypadku niezgodności z podanymi warunkami eksploatacji, zakład produkcyjny nie może zagwarantować optymalnego funkcjonowania danego produktu.** W celu podtrzymywania optymalnych warunków klimatycznych w pomieszczeniu należy przewidzieć prawidłowo funkcjonujący system wentylacji i klimatyzacji powietrza.

*Utrzymanie wymaganej temperatury wewnątrz pojemności zapewnia cyrkulacja powietrza (patrz schemat cyrkulacji powietrza).*

Praca wyświetlacza sterowana jest przez jednostkę elektroniczną, która jest wyposażona w czujniki temperatury. Sterownik reguluje okres i czas trwania odszraniania.

Urządzenie posiada klasę I ochrony przed porażeniem elektrycznym.
Stopień ochrony sprzętu – IP20.
Ważony poziom ciśnienia akustycznego poniżej 70 dB (A).

## UWAGA !

**Producent zastrzega sobie prawo do zmiany rozwiązań konstrukcyjnych, nie wpływających na podstawową specyfikacjęproduktu bez uprzedniego powiadomienia.**

# IDENTYFIKACJA PRODUKTU

Na tylnej ścianie witryny umieszczona jest tabliczka z danymi fabrycznymi produktu.
- Nazwa i adres zakładu produkcyjnego.
- Nazwa produktu, jego typ i rozmiar.
- Numer fabryczny.
- Napięcie sieci.
- Częstotliwość napięcia.
- Moc pobierana.
- Rodzaj chłodziwa (dla produktów z agregatem wewnętrznym)
- Dataprodukcjiwyrobu

# ZASADY TRANSPORTU, PRZECHOWYWANIA. DOSTAWA, INSTALACJA

Do prac załadowczych z witryną typu „MISSOURI", oraz do transportu używać należy wózka o nominalnej ładowności **nie mniejszej niż 800 kg**. W trakcie transportu należy chronić urządzenie przed przewracaniemsię, szczególnej ostrożności wymagają części ze szkła. **PAMIĘTAJ!** Rozpakowywanie powinno zostać wykonane wyłącznie przez odpowiednich specjalistów technicznych ze szczególną ostrożonością, ponieważ wewnątrz znajduje się struktura szklana i wszystko, co niebędne do skompletowania witryny. Dozwolony jest transport witryny dowolnym środkiem transportu oprócz powietrznego, zgodnie z zasadami przewozów ładunków, obowiązujących dla danego rodzaju transportu.

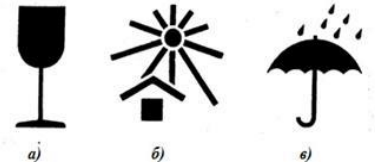
Przechowywanie witryny dopuszczalne jest tylko w pomieszczeniach magazynowych lub handlowych, zapewniających ochronę witryny przez opadami atmosferycznymi, bezpośrednim wpływem promieni słonecznych, oddziaływaniem wilgotności powietrza powyżej 80% i temperaturą powietrza powyżej 35 C.
Producent wysyła kompletny sprzęt, zapakowany i oznakowany.

**Przy odbiorze witryny należy:**
- upewnić się, że opakowanie jest całe, skontrolować czy nie ma widocznych uszkodzeń,
- zdjąć opakowanie, starając się nie uszkodzić witryny,
- sprawdzić wszystkie części witryny pod kątem braku uszkodzeń i kompletności,

- w przypadku wykrycia wad lub braków w komplecie, natychmiast powiadomić dostawcę o wykrytych naruszeniach. Zwłoka w powiadomieniu zakładu produkcyjnego o wykrytych wadach zwalnia zakład produkcyjny i firmę sprzedawcy od odpowiedzialności za dostarczenie wyrobunienależytej jakości,
- przeprowadzić pierwsze czyszczenie witryny z zastosowaniem neutralnych środków czyszczących, wytrzeć na sucho wszystkie umyte części witryny. **ZABRONIONE** jest stosowanie substancji ściernych, roztworów zasadowych, środków chemicznych,gąbek metalowych itd.

**Ustawiając witrynę w miejscu eksploatacji należy wykonać następujące czynności i przestrzegać podanych zasad:**

- po zdjęciu materiału opakowania należy odkręcić palety transportowe od produktu, zdjąć taśmę pakującą, przy przemieszczaniu nie zaleca się chwytania witryny za konstrukcje szklane
- w celu należytego złożenia i pracy witryny należy zapewnić ustawienie jej w poziomie, wkręcając i wykręcając nogi regulowane według wysokości,
- podczas uruchomienia należy odciąć zbędne naroża uszczelki (szklane amortyzatory);
- nie należy ustawiac witryny w strefach zagrożonych pożarem lub wybuchem,
- dla witryn, podłączanych do agregatu zewnętrznego, należy zapewnić pochylenie rury drenażowej w całym systemie kanalizacyjnym w celu należytego odpływuskroplin,
- nie należy umieszczać witryny w strefach, w których możliwy jest silny ruch powietrza (powyżej 0,2 m/s) – (na przykład, kratki wyjściowe systemów klimatyzacji, wentylacji i ogrzewania, często otwierane drzwi sąsiednich pomieszczeń), w miejscach narażonych na bezpośrednie światło słoneczne,
- nie należy umieszczać witryny bezpośrednio przy źródłach ciepła (takich jak kaloryfery, sprzęt do odgrzewania lub gotowania jedzenia, klimatyzatory),
- nie należy umieszczać witryny na wolnym powietrzu, czyli pod wpływem opadów atmosferycznych,
- przed połączeniem witryny do linii zasilającej należy upewnić się, że dane fabryczne podane na tabliczce odpowiadają specyfikacji instalacji elektrycznej.



**UWAGA:** WYKONANIE WSZYSTKICH CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z USTAWIENIEM I PODŁĄCZENIEM WITRYN NALEŻY ZLECIĆ WYSPECJALIZOWANEMU PERSONELOWI TECHNICZNEMU.

# UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Dostawy produktu do miejsca montażu należy dokonać z zachowaniem wszystkich zasad prac z olinowaniem, ostrożnie, nie dopuszczając do popchnięć i uderzeń. **ZABRONIONE** jest przewracanieproduktu.
Przygotowanie produktu do uruchomienia oraz uruchomienie powinny być dokonywane wyłączznieprzez specjalistów ds. montażu posiadających odpowiednie uprawnieniado przeprowadzania takich prac.
Instalacja, montaż, ustawienie, eksploatacja, obsługa i naprawy witryny powinny być wykonywane z zachowaniem wszystkich norm i zasad, podanych w niniejszej instrukcji obsługi i eksploatacji oraz w dokumentach normatywnych dla danego typu sprzętu.

**Podczas prac związanych z uruchomieniem urządzeń wyposażonych w „zewnętrzne źródło chłodu" konieczne jest:**

- skonfigurować kontrolery. Zalecane parametry podano w załączniku do niniejszej instrukcji obsługi. Uwaga! Tylko wykwalifikowany personel może zmieniać ustawienia sterownika, w zależności od charakterystyki działania sprzętu w obiekcie;

- sprawdź przegrzanie i, jeśli to konieczne, wyreguluj zawór rozprężny. Uwaga! Konieczne jest dostosowanie zaworu rozprężnego do temperatury w chłodzonej objętości zbliżonej do podanej;

- w celu skalibrowania czujnika sterownika zgodnie ze średnią temperaturą w chłodzonej objętości. Uwaga! Kalibracja czujnika musi być przeprowadzona w stanie ustalonym. Kontrolę temperatury należy przeprowadzić za pomocą termometrów cyfrowych z dokładnością pomiaru nie większą niż ± 1 ° C.

UWAGA: Powyższe wymogi stanowią niezbędne minimum. Mogą one zostać uzupełnione i/lub zwiększone zgodnie ze zmianami obowiązujących norm i standardów bezpieczeństwa elektrycznego. Wszelkie zmiany systemu elektrycznego witryny mogą być wprowadzane jedynie przez wyspecjalizowany personel techniczny.

# UŻYTKOWANIE PRODUKTU

**UWAGA!** W CELU BEZPŁATNEGO DZIAŁANIA SPRZĘTU CHŁODNICZEGO NINIEJSZE DZIAŁANIA NALEŻY WYKONAĆ 1 CZAS NA MIESIĄC:

1. WYKONAJ JAKOŚĆ CZYSZCZENIA SKRAPLACZA (JEDNOSTKI WBUDOWANEJ)
2. PEŁNE ROZMRAŻANIE Z ODŁĄCZENIEM OD ZASILANIA WSZELKIEGO URZĄDZENIA O NISKIEJ TEMPERATURZE
3. CZYSTE SYSTEMY ODWADNIANIA KONDENSATU Z ZASTOSOWANIEM ZASILACZY WODNYCH DO PŁUKANIA POD CIŚNIENIEM
4. OCZYSZCZAĆ OBUDOWĘ PRODUKTÓW POZA ZEWNĄTRZ, KTÓRE UDOSTĘPNIŁY CZĘŚCI WEWNĘTRZNE PODCZAS DZIAŁANIA
5. SPRAWDŹ WSZYSTKIE POŁĄCZENIA CZĘŚCI, KTÓRE DOSTARCZAJĄ ZASILANIE ELEKTRYCZNE (KONSERWACJA TECHNICZNA）
6. SPRAWDŹ USTAWIENIA URZĄDZENIA STERUJĄCEGO （ZGODNOŚĆ Z ZALECANĄ FABRYKĄ PRODUCENTA）
7. SMARUJ MECHANICZNE ELEMENTY SPRZĘTU
8. WYKONAJ WYSOKIEJ JAKOŚCI CZYSZCZENIE HIGIENICZNE ZA POMOCĄ MIĘKKICH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ZE WSZYSTKICH CZĘŚCI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH （Z WYŁĄCZENIEM ŚRODKÓW ŚRODKOWYCH I PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH SKŁADNIKI AKTYWNE I KWASOWE）
9. KONTROLA TEMPERATURY STANU CHŁODZENIA, SZCZEGÓLNIE GWINTOWANE POŁĄCZENIA.

*W przypadku awaryjnego wyłączenia witryny lub powstania usterki, której towarzyszy zewnętrzny hałas, iskrzenie, dym itd. należy natychmiast odłączyć sprzęt od sieci elektrycznej i wezwać wykwalifikowanego specjalistę w celu usunięcia usterek.*

**SPRAWDZANIE TEMPERATURY** chłodzenia dokonywane jest przy pomocy specjalistycznego termometru mechanicznego lub według wskazówek na zainstalowanym sterowniku.

**ZAOPATRYWANIEEKSPOZYCJI WITRYNY** dokonywane jest z uwzględnieniem następujących ważnych zasad:

**TOWAR, UMIESZCZANY W WITRYNIE, POWINIEN ZOSTAĆ UPRZEDNIO SCHŁODZONY DO TEMPERATURY PRZECHOWYWANIA** (należy przestrzegać zasad przechowywania wykładanego produktu, podanych na opakowaniu oraz w zaleceniach norm i zasad zdrowia publicznego). Przy pierwszym uruchomieniu witryny lub uruchomieniu po wykonaniu całkowitego czyszczenia, włożenia towaru należy dokonać po upłynięciu 2 godzin od momentu włączenia

podzespołu chłodzącego, po upewnieniu się, że temperatura na wyświetlaczusterownikaodpowiada podanej na tabliczcespecyfikacji technicznej.
- aby witryna pracowała efektywniej, towary układać należy równomiernie, nie pozostawiając pustych przestrzeni,
- należy starać się najpierw sprzedać te towary, które zostały ułożone w witrynie wcześniej(obrót produktów żywnościowych),
-przy układaniu towaru należy uwzględdać termin ich ważności, podany przez producenta towaru,
-przy układaniu towaru w witrynie należy przestrzegać norm i zasad sprzedaży danego towaru, określanych przez dostawcę (warunki tymczasowego przechowywania, zakres temperatury i inne)
- zabronione jest zakrywanie produktami i innymi przedmiotami kratek pobierających i podających powietrze witryny;
- towary należy układać równomiernie i ostrożnie, bez przeciążania (półki - nie więcej niż 150 kg \ m2, regimenty szklane - nie więcej niż 30 kg / m2, łazienka - nie więcej niż 200 kg \ m2 )
PRZECIĄŻENIE WITRYNY MOŻE PROWADZIĆ DO NARUSZENIA INTEGRALNOŚCI KONSTRUKCJI NOŚNYCH WITRYNY.

**UWAGA!** ZABRONIONE JEST UMIESZCZANIE NA GÓRNEJ POKRYWIE WITRYNY KARTONÓW I INNYCH PRZEDMIOTÓW!

**UWAGA!** Sterowniki, w które wyposażone są wyroby z wbudowanym agregatem, posiadają hasło dostępu, które znane jest wyłącznie specjalistom zakładu produkcyjnego. Otwarty jest dostęp tylko do tych parametrów, które nie wpływają na ustawiony roboczy tryb temperaturowy produktu, gwarantowany przez zakład produkcyjny.

**UWAGA !!!**

PRODUKT UMIESZCZONY DO WITRYNY CHŁODNICZEJ MUSI BYĆ OCZYSZCZONY DO TEMPERATURY PRZECHOWYWANIA , KTÓREJ NALEŻY UDOSTĘPNIAĆ (PRZED DEKLARACJĄ W DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ PRODUKTU CHŁODZONEJ TEMPERATURY CHŁODZONEJ OBJĘTOŚCI)(przestrzegać zasad przechowywania zalecanego produktu, wskazanych na opakowaniu

- towary należy układać równomiernie i ostrożnie, bez przeciążania (półki - nie więcej niż 150 kg \ m2, regimenty szklane - nie więcej niż 30 kg / m2, łazienka - nie więcej niż 200 kg \ m2 )
- nie należy umieszczać witryny w strefach, w których możliwy jest silny ruch powietrza (powyżej 0,2 m/s) – (na przykład, kratki wyjściowe systemów klimatyzacji, wentylacji i ogrzewania, często otwierane drzwi sąsiednich pomieszczeń), w miejscach narażonych na bezpośrednie światło słoneczne,
- zabrania się zakrywania wlotu powietrza i kratek wentylacyjnych gabloty produktami, innymi przedmiotami;
- Oryginalne warunki pracy muszą być zgodne z normami podanymi w instrukcji obsługi (temperatura otoczenia do + 25C, przy względnej wilgotności powietrza do 60%)- pomiary powinny być wykonywane zgodnie z zasadami określonymi w GOST i ISO 23953-2: 2015.

**W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI Z POWYŻSZYMI PRZEPISAMI OPERACYJNYMI KONDENSAT JEST PŁYNNY NA POWIERZCHNIOWANIU SKŁADU CHŁODNICZEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA CHŁODNICZEGO, CO NIE JEST MAŁŻEŃSTWO NA PRODUKT I NIE JEST PRZYCZYNĄ POSZUKIWANIA SPECJALISTÓW SERWISOWYCH**.

# NAPRAWA I CZYSZCZENIE

**PROSIMY O ZWRÓCENIE UWAGI!!!** Zanieczyszczenie otworów kondensatora wproduktach z wbudowanym agregatem prowadzi do przegrzania agregatu, obniżenia prawidłowego funkcjonowania witryny oraz do usterek postawowych podzespołów wyrobu, co zwalnia zakład produkyjny od obowiązków gwarancyjnych i prowadzi do znacznych wydatków na prace naprawcze!!!

## UWAGA!

**Że trzeba wydawać nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu. Obecna naprawa powinna być przeprowadzona co najmniej raz na 12 miesięcy od rozpoczęcia działania witryny sklepowej.**

**UWAGA! Przy przeprowadzaniu prac w zakresie naprawy i czyszczenia witryny należy:**

- ODŁĄCZYĆ WITRYNĘ OD PRĄDU
- WYJĄĆ WSZYSTKIE TOWARY Z WITRYNY
- co pewien czas sprawdzać i upewniać się, że połącznia hydrauliczne są efektywne
- przy przeprowadzaniu czyszczenia nie rozpryskiwać środków czyszczących na podzespoły elektryczne witryny
- elementry wewnętrzne witryny należy czyścić w celu zniszczenia mikroogranizmów chorobotwórczych
- w czasie sprzątania należy zadbać o to, by wentylatory, lampy, przewody elektryczne, urządzenia elektryczne nie kontakowały się z wodą.

WSZYSTKIE PRACE W ZAKRESIE NAPRAW I CZYSZCZENIA WITRYN POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH SPECJALISTÓW, POSIADAJĄCYCH ZEZWOLENIE I DOPUSZCZENIE DO WYKONYWANIA TAKICH PRAC.

**W PRZYPADKU WYKRYCIA JAKICHKOLWIEK NIEPRAWIDŁOWOŚCI W PRACY WITRYNY PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO OBSŁUGI SERWISOWEJ NALEŻY KONIECZNIE SPRAWDZIĆ:**

1. Witryna chłodnicza przeznaczona jest do utrzymywania temperatury wystawionego towaru, dlatego produkty spożywcze można umieszczać w witrynie tylko w przypadku, jeżeli zostały już uprzednio schłodzone do prawidłowej temperatury przechowywania, która nie może być niższa niż temperatura robocza witryny.
2. Witryna chłodnicza została zaprojektowania i wyprodukowana w celu przechowywania i wystawiania świeżych produktów żywnościowych, półfabrykatów. Zabronione jest przechowywanie w witrynie przedmiotów, nie wymienionych w instrukcji, w tym wyrobów farmaceutycznych i innych.

3. Czy zostały dokładnie wykonane wszystkie czynności robocze (załadunek, wyładunek, obsługa, naprawa, comiesięczna konserwacja itd)
4. Czy przestrzegane są warunki eksploatacji, podane w niniejszej instrukcji (temperatura otoczenia, wilgotność środowiska roboczego itd.)
5. Czy nie zostały naruszone normy umieszczania urządzeń grzewczych, chłodzących w stosunku do witryny (zasady podane są w niniejszej instrukcji), obecność przeciągów, bezpośredniego oddziaływania światła słonecznego i inne.
6. Czy witryna nie jest przeciążona towarem.

## WYMIANA OŚWIETLENIA

**Wymiana żarówki:**
1. Wyłącz zasilanie.
2. Odłącz wtyczkę zasilania od lampy.
3. Delikatnie zegnij lampę mocującą wspornik.
4. Wyjmij lampę z oprawki.
5. Lampa musi zostać wymieniona na ekwiwalent.
6. Aby umieścić nową lampę, powtórz tę samą procedurę.

**Recykling zużytych lamp musi być zgodny z obowiązującym prawem.**

Jeżeli sprzęt posiada inne oświetlenie niż lampy LED, w razie potrzeby prosimy o kontakt z działem serwisu producenta.
PRACE MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH SPECJALISTÓW, KTÓRZY POSIADAJĄ ZEZWOLENIE I ZEZWOLENIE NA WYKONYWANIE TAKICH PRAC

# Utrzymanie

Zaplanowana konserwacja jest najlepszym rozwiązaniem, ponieważ przy takim podejściu identyfikacja i eliminacja niektórych usterek następuje z wyprzedzeniem.Odbywa się co najmniej raz w miesiącu, 2-3 razy w miesiącu, jeśli to konieczne. Zawarcie umowy na konserwację następuje po zakupie sprzętu.

**Lista prac wykonanych w okresie konserwacji urządzeń chłodniczych obejmuje:**
- przeciąganie połączeń gwintowych;
- przeciągnięcie styków elektrycznych;
- sprawdzenie szczelności układu chłodniczego;
- czyszczenie skraplacza, gdy się zabrudzi, ale przynajmniej raz w miesiącu;
- sprawdzenie działania elektrycznych i mechanicznych elementów mebli chłodniczych;

- sprawdzenie działania określonych parametrów sterownika;
- przeciąganie i regulacja otwierających się części urządzenia.

**UWAGA! Ta lista nie jest wyczerpująca. Możesz poprosić o dodatkowe informacje w dziale pomocy technicznej producenta.**

Terminowa i kompetentna konserwacja urządzeń chłodniczych jest podstawą nieprzerwanej i długotrwałej eksploatacji.

# ZASADY GWARANCJI

-warunek 12 miesięcy;
JEŚLI NIE SĄ INACZEJ ZAWARTE W POROZUMIENIU DOSTAWY

**WAŻNE !!!!! NIEZGODNOŚĆ Z OPISEM NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGIWANIA ZANIECZYSZCZEŃ GWARANCJI OSTRZEŻENIA !!!**

**GWARANCJA NIE DYSTRYBUUJE !!!**

1. Na szybie
2. W przypadku nieprzestrzegania wszystkich powyższych paragrafów tego paszportu
3. Używanie gabloty do innych celów
4. Zaprezentuj działanie w niewłaściwych warunkach
5. Naprawa lub demontaż gablotki w okresie gwarancyjnym
6. W przypadku uszkodzenia spowodowanego niewłaściwym transportem
7. Wymiana gwarancyjna jest możliwa po wykryciu wady natychmiast po otrzymaniu urządzenia.
8. Na częściach wykładziny z mechanicznym uszkodzeniem ich powierzchni.
9. W przypadku wszystkich uszkodzonych urządzeń, jeżeli fakt wykrycia wady nie jest ustalony w dziale serwisowym producenta w ciągu 48 godzin od daty wysłania produktu z fabryki

**WSZYSTKO NIE OPISANE W TEJ INSTRUKCJI JEST NIEBEZPIECZNE.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z multidecks użycie nie zamierzone, to nie jest prawidłowe i racjonalne korzystanie NIE JEST, jak również naruszenie wszelkich zasad i przepisów PUNKTU DO STOSOWANIA jak tu przedstawiono

# URUCHOMIENIE WYROBU

**WYKONANIE WSZYSTKICH OPERACJI W ZAKRESIE MONTAŻU, SKŁADANIA, PODŁĄCZENIA WITRYNY NALEŻY ZLECIĆ WYSPECJALIZOWANEMU PERSONELOWI TECHNICZEMU I WYPEŁNIĆ „AKT WŁĄCZENIA WYROBU DO EKSPLOATACJI» Z PRAWEM OKAZANIA GO NA ŻĄDANIE SŁUŻBIE SERWISOWEJ ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO. REKOMENDUJEMY PRZEWOWYWANIE DANEGO AKTU U OSOBY, ODPOWIEDZIALNEJ ZA EKSPLOATACJĘ WYROBU.**

**ZAKAZY I ZASADY**

- jeżeli witryna nie jest używana przez długi czas, należy całkowicie odłączyć ją od zasilania
- witryna nie powinna być narażona na wpływ opadów atmosferycznych lub innych zjawisk naturalnych
- nie należy otwierać i pozostawiać otwartym panelu elektrycznego bez kontroli specjalisty
- kondensat (woda), który powstaje przy odmrażaniu parownika, powinien zostać wylany do sieci kanalizacyjnych

# „Akt włączenia wyrobu do eksploatacji”

Miasto_____
Właściciel_____
(nazwa przedsiębiorstwa / imię i nazwisko właściciela sprzętu)
Uruchomienia dokonał_____
(imię i nazwisko, stanowisko, jaką organizację reprezentuje)
Przekazano do obsługi_____
(imię i nazwisko, organizacja)
Adres organizacji, obsługującej sprzęt_____
(kod pocztowy, pełny adres)
Uwagi przy uruchomieniu_____
_____
_____
_____

Warunki eksploatacji: 1. temperatura otoczenia_____
2. napięcie w sieci_____
3. wilgotność powietrza_____
4. punkt podłączenia_____(norma/odchylenia_____)
5. umieszczane produkty_____
_____
_____
6. wpływ urządzeń grzewczych_____(jest_____\brak)
7. wpływ prądów powietrzna_____(jest_____\brak)
Planowana aktywna praca sprzętu \doba_____godzin (otwieranie/zamykanie drzwi itd.)

**Charakterystyki sprzętu**

_____
Nr fabryczny_____
Typ kompresora_____
Tryb temperaturowy_____
Ilość freonu_____
Moc_____
Napięcie_____
Data produkcju _____20__r.

**Kontrola włączenia do eksploatacko**

Odpowiedzialny_____/_____/
(nawisko i imię, stanowisko, organizacja)
Przedstawiciel właściciela_____/_____/
(nazwisko i imię, stanowisko)
Przyjął do obsługi_____/_____/
(nawisko i imię, stanowisko, organizacja)
Data wypełnienia aktu _____20__r.

M.P. M.P

**WYPEŁNIONY AKT Z PIECZĘCIĄ NALEŻY POŚWIADCZYĆ W SŁUŻBIE SERWISOWEJ ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO**

# ZASADY POSTĘPOWANIA REKLAMACYJNEGO

W PRZYPADKU ZAISTNIENIA UZASADNIONYCH ROSZCZEŃ DOTYCZĄCYCH JAKOŚCI PRACY WITRYNY (POD WARUNKIEM PRZESTRZEGANIA WSZYSTKICH NORM I ZASAD EKSPLOATACJI SPRZĘTU CHŁODNICZEGO) NALEŻY WYPEŁNIĆ I PRZEKAZAĆ DO OBSŁUGI SERWISOWEJ ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO „AKT REKLAMACJI”

## Akt reklamacji

_____20__ r.

Od _____
Adres:_____
(nazwa organizacji)

+_(_____) _____ _____
(Telefon kontaktowy) (Nazwisko i imię osoby kontaktowej)

**Specyfikacja sprzętu**

_____(dane ze specyfikacji technicznej)
Nr fabryczny_____
Typ kompresora_____
Tryb temperaturowy_____
Ilość freonu_____
Moc_____
Napięcia_____
Data produkcju _____20__r.(dane z paszportu)
Data otrzymania sprzętu _____20__r.
Data włączenia do eksploatacji _____20__r. (dane z „Aktu uruchomienia produktu”)
Data awarii _____20__r.
Zewnętrzne objawy awarii (maksymalnie dokładna informacja)_____
_____
_____

Przypuszczenia dotyczące przyczyny awarii (maksymalnie dokładna informacja)_____
_____
Usterkę wykrył_____
(nazwisko i imię, stanowisko, organizacja)
Moment wykrycia usterki_____(przy montażu, przy uruchomieniu, przy eksploatacji, przy konserwacji, przy naprawie, przy przechowywaniu, inne)
Niezbędna wymiana_____
_
Sposób i termin zwrotu elementów, wymagających wymiany_____
Data zwrócenia się do obsługi serwisowej zakładu produkcyjnego _____ 20__ r.
Przedstawiciel służby serwisowej, który przyjął reklamację
_____
Data przyjęcia reklamacji _____20__r.

*(wypełnia klient / przedstawiciel serwisu / osoba, która wykryła usterkę)*

**Wypełniać drukowanymi literami**
**BEZ WŁAŚCIWIE SPORZĄDZONEGO AKTU REKLAMACJI REKLAMACJE NIE BĘDĄ PRZYJMOWANIE, NIE ZOSTANIE DOKONANA WYMIANA ELEMENTÓW**

# UTYLIZACJA

Po zakończeniu eksploatacji witryny podlega ona utylizacji z uwzględnieniem wszystkich norm i zasad, obowiązujących w każdym kraju, dotyczących postępowania z odpadami, z zachowaniem norm ochrony środowiska. Niniejszy produkt należy do odpadów niebezpiecznych, a to oznacza, że nie należy on do kategorii odpadów domowych, nie może on więc zostać wywieziony na wysypisko i podlega obowiązkowemu rozebraniu na podzespoły. Dokonując przygotowania witryny do utylizacji należy:

- wylać chłodziwo
- wylać olej smarowy
- nieuszkodzone elementu układu chłodzącego należy oddać to wyspecjalizowanych centrów zajmujących się odpadami

WSZYSTKIE CZYNNOŚCIZ ZAKRESU UTYLIZACJI, A TAKŻE TRANSPORT I PRZETWÓRSTWO ODPADÓW POWINNY BYĆ DOKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYSPECJALIZOWANY I UPOWAŻNIONY PERSONEL.

---

***ZAKŁAD PRODUKCYJNY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA W DOWOLNYM MOMENCIE I BEZ UPRZEDZENIA ZMIAN DO SPECYFIKACJI I DANYCH Z NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. ZAKAZANE JEST POWIELANIE I PRZEKAZYWANIE BEZ UZGODNIENIA Z ZAKŁADEM PRODUKCYJNYM DANYCH NINIEJSZEJ INSTRUKCJI***

# СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ \СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ \ WORIKING WITH CLAIMS\ ŚWIADECTWO ODBIORU

**ХОЛОДИЛЬНА ВІТРИНА**
**ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА**
**REFRIGERATED COUNTER**
**WITRYNA CHŁODNICZA**

_____

(ПОЗНАЧЕННЯ МОДЕЛІ)\ (ОБОЗНАЧЕНИЕМОДЕЛИ) /(OZNACZENIEMODELU) \ (MODEL DESIGNATION)

**ЗАВОДСЬКИЙ НОМЕР**
**ЗАВОДСКОЙ НОМЕР**
**SERIAL NUMBER**

**NUMER FABRYCZNY**_____изготовлен в соответствии с **ТУ У 28.2-37999261-003:2020** и признан пригодной к эксплуатации \виготовленний відповідно до **ТУ У 28.2-37999261-003:2020** і визнаний придатним до експлуатації \ została wyprodukowana zgodnie z **TU U 28.2-37999261-003:2020** i została uznana za przydatną do eksploatacji \ has been manufactured in accordance with TECHNICAL SPECIFICATION **TU U 28.2-37999261-003:2020** and found fit for operation

**Compressor** _____

**ДАТА ВИГОТОВЛЕННЯ**
**ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ**
**DATE OF MANUFACTURE**

**DATA PRODUKCJI**_____

**ШТАМП ВТК**
**ШТАМП ОТК**
**STAMP OF THE QC DEPARTMENT**
**PIECZĄTKA DZIAŁU KONTROLI TECHNICZNEJ** _____

**ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ ДЛЯ СВЯЗИ**
**КОРИСНІ ТЕЛЕФОНИ ДЛЯ ЗВ'ЯЗКУ**
**USEFUL TELEPHON NUMBERS FOR LIASON**
**POŻYTECZNE TELEFONY KONTAKTOWE**

+38(044) 33-77-500 CALL-CENTER (Ukraine)

**Адрес** 61004, Україна, м. Харків, Мороховецька наб.,2
**Adress** 2 Morohovetska emb., Kharkiv, Ukraine, 61004

# ЖУРНАЛ ОБЛІКУ ПРОВЕДЕНИХ РОБІТ \ ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕННЫХ РАБОТ \ OPERATION LOG\ DZIENNIK EWIDENCJI WYKONANYCH PRAC

## ЖУРНАЛ ОБЛІКУ ПРОВЕДЕНИХ РОБІТ(зразок)

| Дата заявки | Дата робіт | Вид роботи | Виконані роботи | Виконавець | Прийняв |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

## ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕННЫХ РАБОТ (образец)

| Дата заявки | Дата работ | Вид работ | Выполнены работы | исполнитель | принял |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

## OPERATION LOG (prototype)

| Date of Application | Work Date | Type of Work | Completed Work | Executive | Accepted by |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

## DZIENNIK EWIDENCJI WYKONANYCH PRAC (próbkę)

| Data zgłoszenia | Data prac | Rodzaj prac | Wykonano prace | wykonawca | odebrał |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |