

CELINA

ИНСТРУКЦИЯ ПО БСЛУЖИВАНИЮ

1. РАЗГРУЗКА

Устройство следует перевозить в вертикальной позиции, соответствующим способом предохраненное и упакованное. Производитель высылает оборудование на специальном деревянном поддоне, предохраненное картонными угольниками и пленкой.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

2.1. Назначение

Витрина «Celina» предназначена для экспозиции и хранения приготовленных ранее горячих блюд перед подачей к употреблению. Это оборудование может быть оснащено в объектах общественного питания типа: закусовые, кондитерские, пиццерии и т.п. Гарантированная температура внутри витрины +40°C/+90°C.

2.2. Описание оборудования

«Celina» является тепловой витриной с принудительной системой циркуляции теплого воздуха и системой увлажнения. Специальная емкость для воды, размещенная внутри оборудования, регулирует влажность воздуха в витрине. Нагревательным элементом витрины является электрическая грелка. Витрина оснащена механическим регулятором температуры (термостат). Экспозиционной частью витрины являются гастрономические контейнеры GN и перфорированная полка из нержавеющей стали, подвешенная на стеклянных боках. Вся витрина выполнена из нержавеющей, кислотоустойчивого нержавеющей листа. Наше оборудование изготавливается согласно современным технологиям и имеет требуемые законом сертификаты.

Содержание

1. Разгрузка	1.
2. Характеристика изделия	1.
2.1. Назначение	1.
2.2. Описание оборудования	1.
2.3. Технические характеристики	2.
3. Подготовка оборудования к эксплуатации	2.
3.1. Требования относительно места установки	2.
3.2. Подключение и запуск	2.
4. Эксплуатация	3.
4.1. Регулировка температуры	3.
4.2. Система увлажнения	4.
5. Консервация	4.
5.1. Чистка и консервация	4.
6. Сервис	5.
6.1. Идентификация и устранение неисправностей	5.
6.2. Сервис	5.

Перечень рисунков

Рис.1 Конструкция оборудования	2.
Рис.2 Размещение контейнеров GN	2.
Рис.3 Монтаж/демонтаж элементов Celina	3.
Рис.4 Пульт управления	3.
Рис.5 Демонтаж переднего стекла	4.
Рис.6 Замена люминесцентной лампы	4.
Рис.7 Щиток	5.

Перечень таблиц

Технические характеристики	2.
----------------------------	----



Таким знаком обозначена информация с особым значением для безопасности пользователя и для правильной эксплуатации оборудования

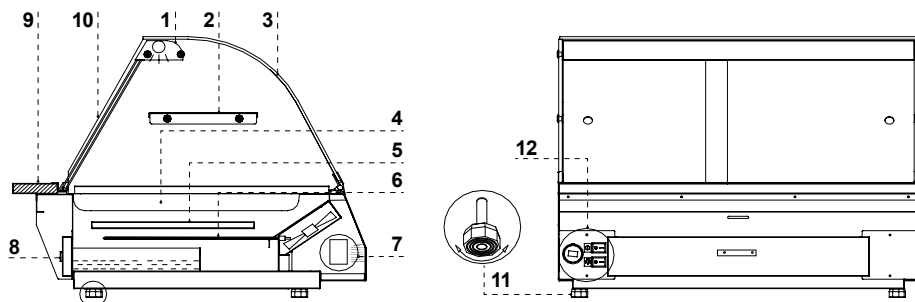
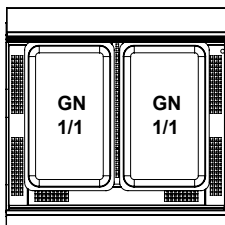


Рис.1 Конструкция оборудования

- 1 – Внутреннее освещение
- 2 – Экспозиционная полка из нержавеющей стали
- 3 – Откидное переднее стекло
- 4 – Гастрономический контейнер GN
- 5 – Кожух грелок (перфорированная полка)
- 6 – Электрическая грелка
- 7 – Щиток

- 8 – Емкость для воды (выдвижная)
- 9 – Столешница
- 10 – Шторки из поликарбоната
- 11 – Ножки – предназначены для выравнивания оборудования
- 12 – Пульт управления (термостат, выключатели)

Celina 80



Celina 130

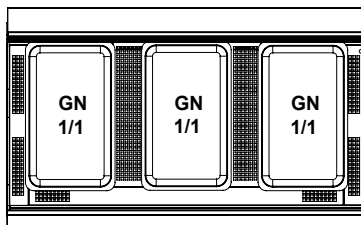


Рис.2 Размещение контейнеров GN

2.3. Технические характеристики

Таблица 1. Технические характеристики

Название оборудования	Номин. напряж. [В/Гц]	Номин. ток [А]	Номин. мощность освещения [Вт]	Расход электро-энергии [кВтч/1ч]	Полезный объем [дм3]	Вес [кг]
CELINA 80	230/50	8	18	0,6	95	50
CELINA 130	230/50	8	30	0,6	155	75

3. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1. Требования относительно места установки

- Проверьте, соответствует ли сечение питающих проводов расходу мощности устанавливаемого оборудования
- Запрещается подключать оборудование при помощи удлинителей или распределителей
- Оборудование следует подключить к отдельному, правильно выполненному электрическому контуру со штепсельной розеткой с защитным контактом (согласно Правилам конструкции электроэнергетических устройств РВУЕ)



Запуск оборудования может произойти только после подтверждения эффективности защиты от поражения на основании измерений, осуществленных согласно действующим положениям!

3.2. Подключение и запуск

- Распаковать оборудование
- Витрину установить на ровном и достаточно твердом основании, а затем выровнять при помощи ножек Рис.1/11 (стр.2).

• Первая мойка оборудования должна осуществляться после распаковки оборудования и перед его запуском. Оборудование нужно мыть водой при температуре не выше 40°C с добавкой нейтральных моющих средств. Для мытья и чистки оборудования запрещено использовать средства, содержащие хлор и натрий различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие оборудования! Возможные остатки клея или силикона на металлических элементах оборудования нужно удалять только экстракционным бензином (не касается элементов из пластмасс!). Нельзя использовать другие органические растворители.



Во время мытья оборудования запрещается использовать струю воды. Оборудование нужно мыть с использованием влажной тряпочки.

- Проверить, все ли внутренние элементы установлены правильно (кожух грелок; гастрономические контейнеры GN; перекладины контейнеров GN и перфорированная полка)
- Поместить штепсель провода подключения непосредственно в штепсельной розетке (запрещается подключать оборудование посредством удлинителей или распределителей!)
- Включить кнопку главного выключателя Рис.4/2(стр.3), что вызовет включение электрической грелки
- При помощи поворотной ручки температуры (термостата) Рис.4/1 (стр.3) установить требуемую температуру
- После достижения требуемой температуры можно загрузить контейнеры GN и/или перфорированную полку горячими продовольственными продуктами
- Включить кнопку освещения Рис.4/3 (стр.3)

Рис.3 Монтаж/демонтаж элементов Celina

- 1 – Откидное переднее стекло
- 2 – Стекланный бок
- 3 – Кожух грелок (перфорированная полка)
- 4 – Электрическая грелка
- 5 – Емкость для воды (выдвижная)
- 6 – Гастрономический контейнер GN
- 7 – Экспозиционная полка из нержавеющей стали

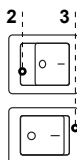
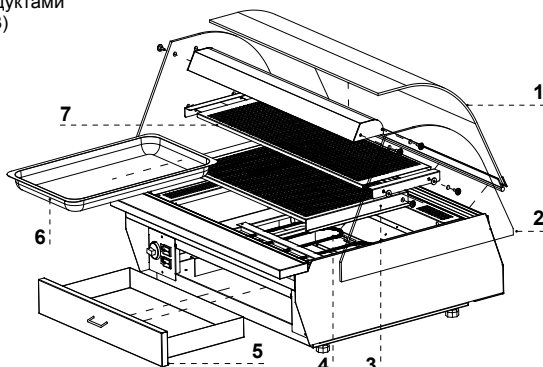


Рис.4 Пульт управления

- 1 – Поворотная ручка термостата (регулятора температуры)
- 2 – Главный выключатель – для электрической грелки
- 3 – Выключатель освещения

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Температура нагреваемой экспозиционной поверхности может изменяться. Она зависит от многих факторов, в частности, от количества и температуры вложенных продуктов и от температуры окружающей среды. Устройство следует установить в сухом, хорошо проветриваемом месте.



Примечания и указания:

- Перед размещением в витрине горячего продукта незаполненная витрина должна работать до достижения соответствующей рабочей температуры
- Нельзя вставлять холодные продукты в устройство
- Не блокируйте вентиляционные отверстия, это могло бы усложнить циркуляцию теплого воздуха внутри оборудования

4.1. Регулировка температуры

Оборудование оснащено механическим регулятором температуры (термостат). При помощи поворотной ручки Рис.4/1 (стр.18) регулятора устанавливаем требуемую температуру внутри ванны посредством ее поворота и установки в соответствующем положении. Вращение поворотной ручки по направлению движения часовой стрелки вызывает увеличение установленной влажности, а в обратном направлении вызывает ее уменьшение. Вращение поворотной ручки влево до конечного положения вызывает выключение работы грелок, несмотря на включенное питание.



Включение/выключение грелок происходит исключительно посредством кнопки главного выключателя Рис.4/2 (стр.3).

4.2. Система увлажнения

Оборудование может работать как с увлажнением, так и без него. «Celina» не имеет возможности точной регулировки влажности – увлажнение происходит посредством конвекции частиц воды из специального контейнера посредством разогретого воздуха. Доливание/(опорожнение) воды в/(из) емкости можно производить в произвольном моменте как во время остановки оборудования, так и во время его работы Рис.1/8 (стр.2).

5. КОНСЕРВАЦИЯ

5.1. Чистка и консервация



Все обслуживающие действия следует проводить после отключения устройства от напряжения!



Защищать электрическую систему от повреждения или заливания водой



Для очистки нельзя использовать струю воды, а только влажную тряпочку



Нельзя применять какие-либо острые предметы для удаления загрязнений!



Во время мытья устройства внутри нельзя оставлять переднее стекло свободно открытым в алюминиевом профиле. Это угрожает повреждением стекла и не подлежит гарантии. Стекло на время консервации вытянуть вместе с профилем Рис.5 (стр.4).

Раз в неделю рекомендуется сделать перерыв в эксплуатации оборудования с целью его очистки внутри.

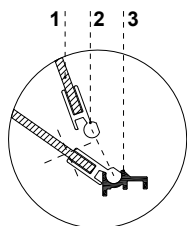


Рис.5 Демонтаж переднего стекла

1- Переднее стекло

2- Верхний алюминиевый профиль (откидная направляющая) стекла

3- Нижний алюминиевый профиль (шарнир) стекла

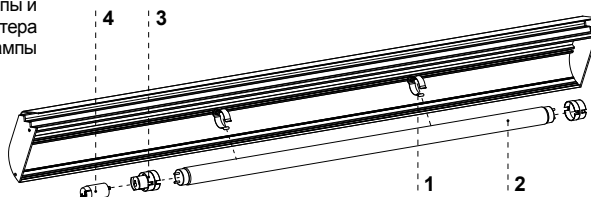
Рис.6 Замена люминесцентной лампы

1 – Держатель люминесцентной лампы

2 – Люминесцентная лампа

3 – Светильники люминесцентной лампы и стартера

4 – Стартер люминесцентной лампы



Элементы оборудования могут корродировать в случае неправильного использования и обслуживания. Необходимо соблюдать следующие принципы:

- Не допускать к контакту поверхность оборудования со средствами содержащими хлор или соду различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие устройства (касается также различных видов нержавеющей стали)



Во время действий по обслуживанию следует обратить внимание на то, чтобы не повредить щитка оборудования Рис.7 (стр.5), который содержит важную информацию для работников сервиса и фирм, занимающихся удалением отходов.

6. СЕРВИС

6.1. Идентификация и устранение неисправностей

В случае появления каких-либо проблем во время запуска оборудования или его эксплуатации, следует вернуться к тем разделам инструкции по обслуживанию, которые объясняют выполняемые операции. Целью этого является проверка, правильно ли обслуживается оборудование. Если проблема не исчезнет, приведенные ниже указания помогут ее устранить.

Оборудование не работает...- Следует убедиться, что:

- Напряжение и частота в сети соответствуют тем, которые рекомендует производитель
- Устройство подключено к сети электрического тока
- Включен главный выключатель

Освещение не светится...- Следует убедиться, что:

- Выключатель освещения включен
- Люминесцентная лампа не перегорела

Оборудование не достигает соответствующей температуры, освещение светит...- Следует убедиться, что:

- Главный выключатель включен
- Температура нагревания установлена соответствующим способом
- Грелка не перегорела



Осаждение водного пара на стеклах оборудования при большой относительной влажности воздуха (более 60%) является натуральным явлением и не требует вызывания сервиса!

6.2. Сервис

Тел. сервиса IGLOO: +48 (14) 662 19 56 или +48 605 606 071, e-mail: serwis@igloo.pl

Если после проверки пунктов, описанных в разделе 6.1 „Идентификация и устранение неисправностей” оборудование далее не действует правильно, следует связаться с Техническим сервисом фирмы Igloo, указывая данные из щитка Рис.7 (стр.5):



- Серийный номер (NS)
- Дата изготовления
- Тип (наименование оборудования) а также
- Дату покупки оборудования
- Описание проблемы
- Точный адрес и номер телефона с вашим кодом города

Щиток расположен сбоку оборудования, Рис.1/7 (стр.2)



Вышеуказанный рисунок представляет пример щитка, а содержащиеся в нем данные являются примером, не относящимся к модели «Celina»!

Рис.7 Щиток

ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ, УКАЗАННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, КАСАЮЩИХСЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ОТКАЗА ОТ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ГАРАНТА!!!

Информация, содержащаяся в настоящем документе, может быть изменена фирмой «IGLOO» без извещения пользователя.

Копирование настоящей инструкции без согласия производителя запрещается.

Фотографии и рисунки служат в качестве примера и могут отличаться от купленного оборудования.