ПАСПОРТ

Наименование оборудования	**ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ДЛЯ ВИНА ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**
Фирма-изготовитель	**GASTRORAG**
Модель	**JC-180A**

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

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

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для временного хранения и выставления на продажу вина в бутылках.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**JC-180A**
Габаритные размеры, мм	570x512x1195
Установочная мощность, кВт	0,20
Параметры электросети	220/50/1
Масса, кг	43,55
Материал корпуса	Эмалир.сталь/пластмасса
Цвет корпуса/дверцы	Черный
Диапазон рабочих температур, ^{0}C	+12…+18
Полезный объем, л	180
Вместимость, бутылок 0,75 л	72
Количество и тип дверей	1 стеклянная
Наличие подсветки	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Холодильный шкаф	1 шт.
Полка-решетка	12 шт.
Паспорт	1 шт.

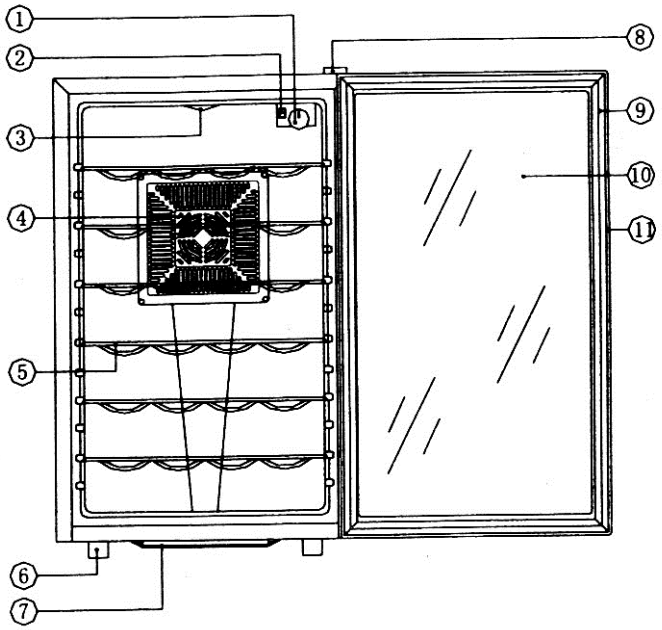
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Принцип действия оборудования основан на эффекте термоэлектрического охлаждения, который был открыт французским физиком Ж.Пельтье в тридцатых годах XIX века. Эффект Пельтье заключается в том, что при пропускании постоянного тока через термоэлемент, состоящий из двух проводников или полупроводников, в месте их соединения выделяется или поглощается (в зависимости от направления тока) некоторое количество теплоты. С развитием полупроводниковой техники появилась возможность эффективно использовать это явление на практике. В настоящее время эффект Пельтье используется в основном в небольших переносных холодильниках. Термоэлектрические холодильники обладают рядом специфических достоинств, к которым можно отнести:

- отсутствие каких-либо хладагентов, представляющих потенциальную опасность для окружающей среды;
- практически бесшумная работа (уровень шума ниже 30 дБ) благодаря отсутствию компрессора;
- малые габариты термоэлементов, позволяющие увеличить полезный объем рабочей камеры;
- высокая надежность термоэлементов, обусловленная простотой конструкции;
- сохранение работоспособности при переворачивании, в отличие от компрессионных холодильных шкафов.

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ОБОРУДОВАНИЯ



1	ручка термостата	7	сливной поддон
2	выключатель подсветки	8	заглушка петли
3	подсветка	9	магнитная прокладка
4	крышка вентилятора	10	дверное стекло
5	полка	11	дверца
6	регулируемая ножка		

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Регулировка температуры в камере осуществляется при помощи ручки термостата (1). Температура в камере зависит от температуры в помещении. При температуре в помещении 25°С в положении для красного вина термостат будет поддерживать температуру в камере в диапазоне 14 – 16°С (охлаждение прекращается при достижении температуры 14°С и начинается при подъеме температуры до 16°С). В положении для белого вина термостат будет поддерживать температуру в камере в диапазоне 9 – 10,5°С (охлаждение прекращается при достижении температуры 9°С и начинается при подъеме температуры до 10,5°С).

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите питание (вставьте вилку в розетку). При этом должен включиться вентилятор камеры.
2. Дайте оборудованию охладиться в течение примерно 1 ч.
3. Откройте дверцу, загрузите бутылки в камеру и закройте дверцу. Бутылки охладятся до нужной температуры через 1 – 2 ч.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

   Повторное включение оборудования допускается не ранее, чем через 3 – 5 мин после его выключения.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

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

Поверхности корпуса и внутренние поверхности камеры следует по мере необходимости очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Затем следует удалить остатки раствора чистой влажной губкой и вытереть насухо. Для очистки камеры можно также использовать раствор гидрокарбоната натрия (пищевой соды) – 3 столовые ложки на 1 л воды.

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

1. Отключить питание (вынуть вилку из розетки).
2. Вынуть бутылки из камеры и тщательно очистить оборудование.
3. После очистки дверцу оставить приоткрытой во избежание возникновения посторонних запахов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Допустимый угол наклона при переноске и установке оборудования составляет 45°. Не допускается располагать оборудование горизонтально или переворачивать его.
2. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
3. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.
5. В целях обеспечения свободной циркуляции воздуха расстояние между оборудованием и стеной или иными прилегающими конструкциями должно составлять не менее 10 см сзади и 5 см слева и справа.
6. Не допускается складирование посторонних предметов, а также установка прочего технологического оборудования (микроволновых печей и т.п.) на верхней панели оборудования.
7. Оборудование предназначено для хранения вина в бутылках. Допускается хранение пищевых продуктов в надлежащей упаковке при условии, что циркуляция воздуха в камере не будет затруднена.
8. При загрузке и выгрузке продуктов дверца камеры должна оставаться открытой в течение минимального возможного времени. Перед повторным открыванием дверцы необходимо выждать некоторое время.
9. Не следует открывать дверцу камеры слишком часто, особенно при повышенной температуре и влажности воздуха в помещении.
10. Во избежание появления посторонних запахов бутылки с напитками должны быть плотно закупорены, продукты должны быть упакованы в герметичные контейнеры или завернуты в пленку.
11. Не допускается заполнение оборудования неохлажденными продуктами.
12. Не допускается перегружать оборудование.
13. Температура поверхности термоэлемента очень низкая. Не трогайте поверхность руками в процессе работы оборудования.
14. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
15. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
16. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.