VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
MK-RC42G, MK-RC42B, MK-RC42BL, MK-RC42W

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием и сохраните его для дальнейшего использования

Уважаемый пользователь!

Благодарим Вас за использование данного изделия. В целях правильной эксплуатации данного устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для временного хранения заранее охлажденных пищевых продуктов и напитков.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**MK-RC42B MK-RC42BL, MK-RC42W**	**MK-RC42G**
Габаритные размеры, мм	420 x 420 x 500	420 x 420 x 500
Установочная мощность, кВт	0,05	0,05
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Эмалир.сталь/ пластмасса	Эмалир.сталь/ пластмасса
Цвет корпуса/дверцы	Черный	Белый
Диапазон рабочих температур, °С	+5…+15	+12…+18
Полезный объем, л	42	42
Наличие подсветки	+	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Холодильный шкаф 1 шт.

Полка-решетка 2 шт.

Руководство по эксплуатации 1 шт.

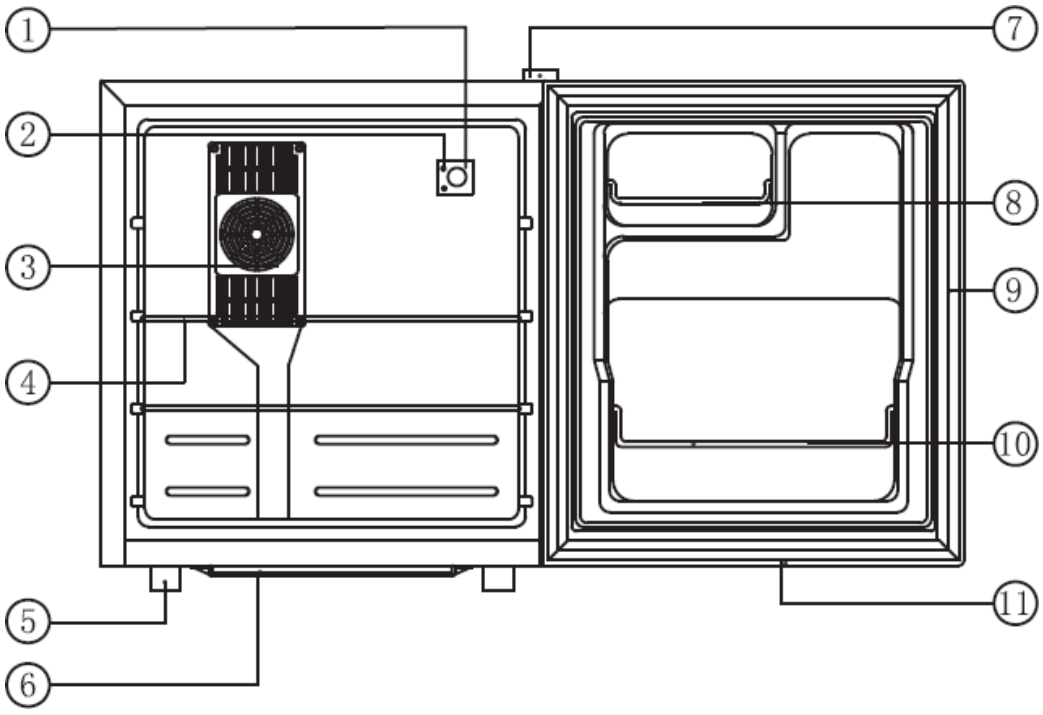
ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

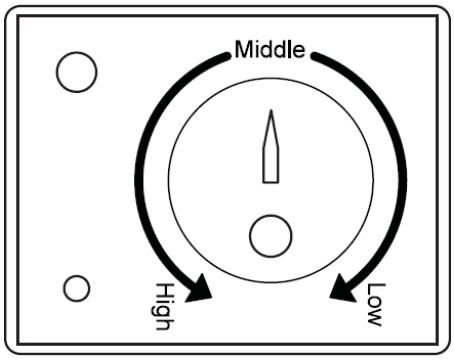


1. ручка термостата
2. лампа подсветки
3. крышка вентилятора
4. полка
5. регулируемая ножка
6. сливной поддон
7. заглушка петли
8. подставка
9. магнитная прокладка
10. полка для бутылок
11. дверца

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
2. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
3. Поверните ручку термостата (1) в положение «Low», закройте дверцу и дайте оборудованию поработать в течение 15 – 20 мин.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



1. Включите питание (вставьте вилку в розетку). При этом должен включиться вентилятор камеры.
2. Регулировка температуры в камере. Ручка термостата (1) находится внутри камеры. Ручка градуирована следующими положениями:

— положением «High», которое соответствует самой высокой температуре,
— положением «Middle», которое соответствует средней температуре,
— положением «Low», которое соответствует самой низкой температуре.

Поверните ручку в нужное положение (в положение, отмеченное символами «High», «Middle», «Low», или в любое промежуточное положение).

3. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры. Время охлаждения оборудования до 5°С при закрытой дверце и пустой камере составляет примерно 2 ч.

На панели управления оборудования имеются два светодиода. Красный светодиод оповещает, включено ли оборудование в сеть. Зеленый светодиод оповещает о статусе системы охлаждения. Когда оборудование работает на полной мощности, оба светодиода мигают.

4. Откройте дверцу, загрузите продукты в камеру и закройте дверцу.

При открывании дверцы лампа подсветки (2) включается автоматически.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

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 продукты из камеры и тщательно очистить оборудование.
3. После очистки дверцу оставить приоткрытой во избежание возникновения посторонних запахов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.

2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.
4. 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.
5. Не допускается складирование посторонних предметов, а также установка прочего технологического оборудования (микроволновых печей и т.п.) на верхней панели оборудования.
6. При загрузке и выгрузке продуктов дверца камеры должна оставаться открытой в течение минимального возможного времени. Перед повторным открыванием дверцы необходимо выждать некоторое время.
7. Не следует открывать дверцу камеры слишком часто, особенно при повышенной температуре и влажности воздуха в помещении.
8. Во избежание появления посторонних запахов бутылки с напитками должны быть плотно закупорены, продукты должны быть упакованы в герметичные контейнеры или завернуты в пленку.
9. Не допускается заполнение оборудования неохлажденными продуктами.
10. Не допускается перегружать оборудование.
11. Температура поверхности термоэлемента очень низкая. Не трогайте поверхность руками в процессе работы оборудования.
12. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
13. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
14. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

	**ВНИМАНИЕ:** Данный значок (перечёркнутый мусорный бак на колесах) означает, что устройство не может быть утилизировано совместно с бытовыми отходами. Осуществляйте утилизацию в соответствии с законодательством Российской Федерации.