



**Інструкція з експлуатації та технічного обслуговування**

## **ХОЛОДИЛЬНІ ШАФИ GN**



Зберігайте посібник з експлуатації протягом життєвого циклу пристрою

Всі технічні та експлуатаційні характеристики, габаритні розміри і розрахункові характеристики, представлені в цьому посібнику, можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеподписавшее Декларацию должностное лицо Компании-Производителя настоящим удостоверяет, что поименованные далее изделия

**МОДЕЛЬ** \_\_\_\_\_ **ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ GN/PA TN/VT**

соответствуют положениям следующих Директив:

**89/392 89/336 73/23 93/68  
91/368  
93/44**

и следующим нормам:

**EN 60204-1 EN 55014 EN 60335-1  
EN 292-I-II EN 55104 EN 60335-2-24  
EN 294  
EN 394**

вследствие чего изделиям присваивается знак СЕ. Кроме того, подготовлен соответствующий архивный технический материал, который можно получить в офисах нашей Компании.



Модель: **ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
ШКАФ GN**  
Серийный №

XXXXXXXX

Климатическая категория

T

Хладагент

тип

R134A

г

160

Напряжение

вольт

230

Гц

50

Ток и потребляемая  
мощность

А, макс.

1.8

Вт макс.

250

Температура

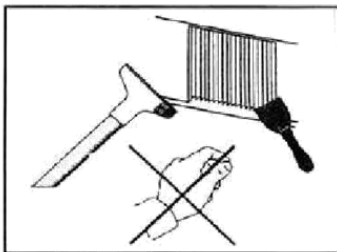
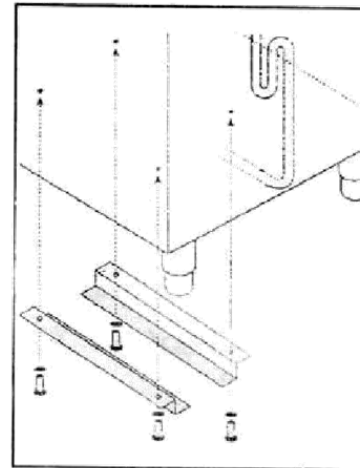
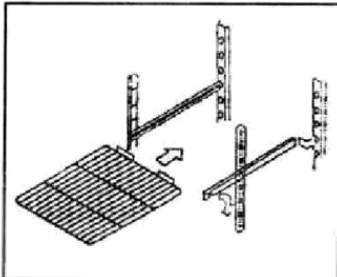
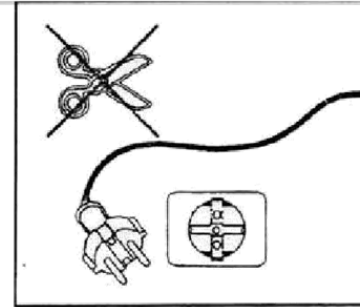
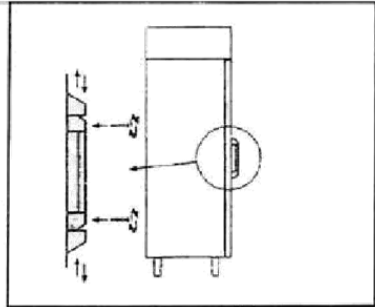
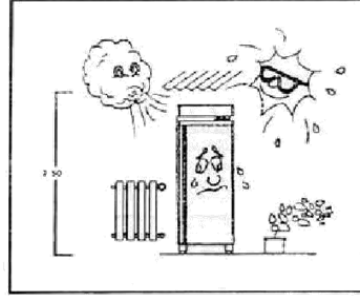
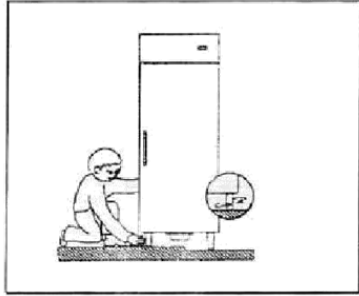
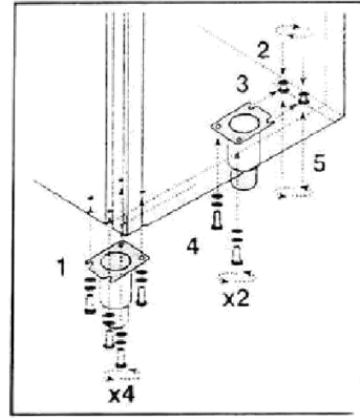
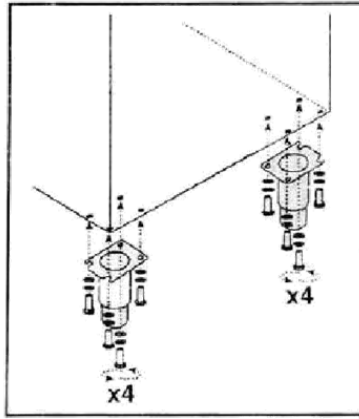
°C

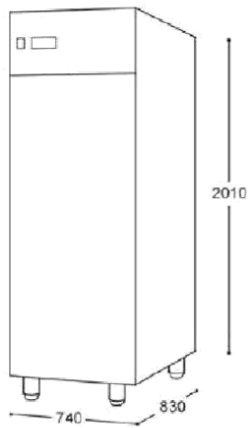
-2~+8

Вес нетто

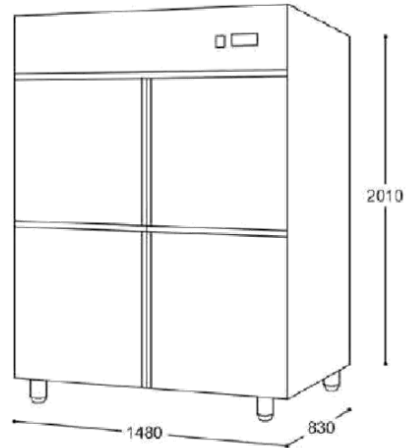
кг

XXXX

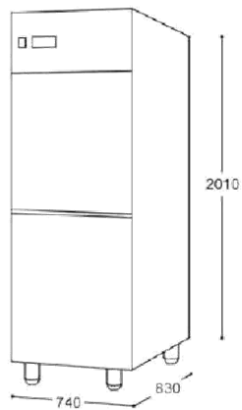




GN 650 TN/BT/TN G



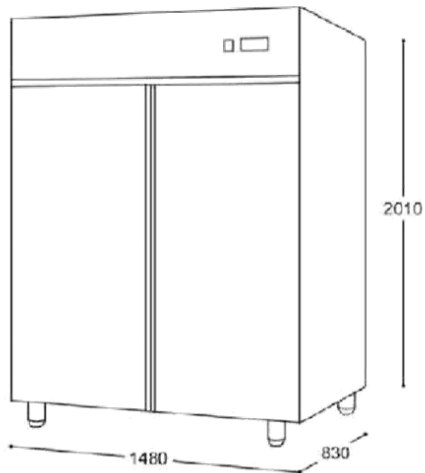
GN 1410 TN/BT M



GN 650 TN/BT M



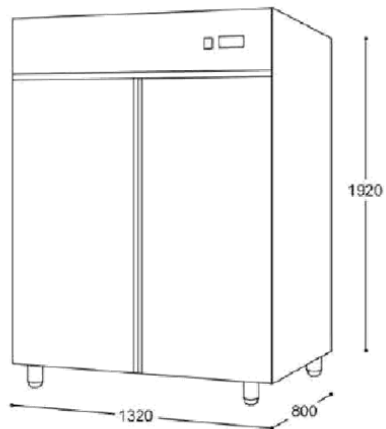
GN 600 G 0.6/G 0.6 L2 (Статич./Вент.)



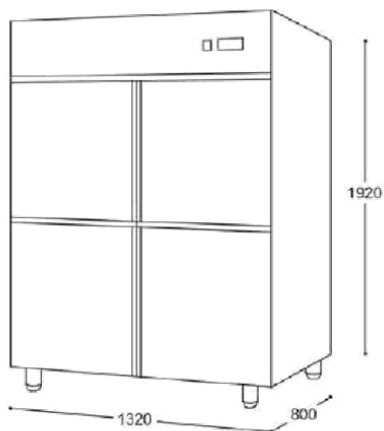
GN 1410 TN/BT/TN G



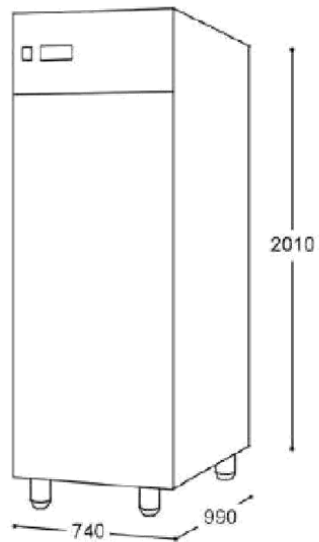
GN 600 Z 0.6/Z 0.6 L2 (Статич./Вент.)



GN 600 TN G 1.2 L2/GN 600 TN G 1.2 L4 (Статич./Вент.)



GN 600 TN Z 1.2 L2/GN 600 TN Z 1.2 L4 (Статич./Вент.)



PA 800 TN/BT / GE 800 BT

# Інструкції по установці, експлуатації та технічного обслуговування

## зміст

1. Введення.....	9
2. Права і відповідальність Виробника. ...	9
3. Перевезення і зберігання.....	9
4. Пуск в експлуатацію	11
4.1. Позичонування.....	11
4.2. Первісна чистка. ....	11
4.3. Позичонування елементів і аксесуарів.....	12
4.3.1. Камери гастроёмкостей.....	12
4.3.2. Камери піддонів.....	12
4.4. Електричні підключення.....	12
4.5. Підключення до дренажної системи	12
4.5.1. Моделі для зберігання гастроёмкостей, кондитерських виробів і морозива.....	12
4.5.2. Базові моделі, моделі для зберігання рибних продуктів (включаючи комбіновані) і статичні моделі для морозива.....	13
5. Технічні характеристики.....	13
5.1. Споживана потужність.....	13
5.2. Шум і вібрація.....	14
5.3. Санкціоноване застосування апаратів.....	14
6. Експлуатація.....	14
6.1. Активація (виключаючи статичні моделі для зберігання морозива) .....	14
6.1.1. Включити / Виключити апарат.....	14
6.1.2. Відстежувати температуру всередині камери.....	14
6.1.3. Встановити температуру всередині камери.....	14
6.1.4. Стежити за появою сигнальних повідомлень (кодів)....	15
6.2. Зберігання продуктів харчування.....	15
6.3. Розморожування.....	15
6.3.1. Таймер режиму розморожування.....	15
6.3.2. Розморожування вручну.....	15
7. Технічне обслуговування .....	16
7.1. Періодично чистить (мийка) камери і Конденсер-охолоджувача	16
7.2. Період простою шафи.....	16
8. Усунення несправностей.....	16
8.1. апарат не працює, переконайтеся в тому, що:.....	16
8.2. апарат не здатний вийти на необхідну температуру, упевніться в тому, що:	16
8.3. з апарату витікає вода, упевніться в тому, що:.....	17
8.4. апарат видає підвищений шум, упевніться в тому, що:....	17
8.5. непередбачені	

## 1. Введення

Дане обладнання вироблено з дотриманням всіх норм внутрішньої і зовнішньої естетики, а також компонентної архітектури і відповідає найвищим вимогам замовників. Крім того, кожен механічний і естетичний елемент обладнання перед відвантаженням ретельно перевіряється за всіма параметрами. Для коректної експлуатації апаратів уважно прочитайте справжні Інструкції, суворо дотримуйтесь містяться в них рекомендацій, зберігайте їх в надійному та доступному місці і передайте їх кінцевому користувачу, який буде працювати з обладнанням: це необхідно, так як вони містять важливу довідкову інформацію і є невід'ємною частиною обладнання, що постачається.

При дотриманні всіх рекомендацій Ви отримаєте довгі роки безвідмовної роботи апаратів.

## 2. Права і відповідальність Виробника

Справжні Інструкції заборонені до відтворення, повністю або частково, без прямої згоди на те Виробників.

Поставляються апарати можуть містити приватні конструктивні зміни. Виробники не несуть відповідальність перед третьою стороною за той чи інший збиток, який став наслідком:

Недотримання рекомендацій, що містяться в тексті Інструкцій;

Недотримання параметрів експлуатації обладнання;

Неправильної експлуатації обладнання непідготовленим персоналом;

Несанкціонованого застосування обладнання;

Несанкціонованого внесення змін до конструкції обладнання так само як проведення ремонтних робіт непідготовленим або ж не уповноваженою на те персоналом;

Застосування неоригінальних запасних частин або аксесуарів;

Виникнення непередбачених обставин;

Невірною тлумачення інструкцій, що містяться в цьому посібнику, так само як неточного їх викладу, допущеного в силу будь-яких причин.

Виробники залишають за собою право на внесення будь-яких змін в конструкцію обладнання, якісь вони вважатимуть необхідними, без попереднього про те повідомлення.

## 3. Перевезення і зберігання

Устаткування упаковується в абсорбуючий матеріал, поміщається і фіксується всередині дерев'яної палети і картонного ящика.



Модель	Вес нетто	Вес брутто и объем
GN 650 TN	134 kg	143 kg 1.4 m <sup>3</sup>
GN 650 BT	138 kg	147 kg 1.4 m <sup>3</sup>
GN 650 TN M	134 kg	143 kg 1.4 m <sup>3</sup>
GN 650 BT M	138 kg	147 kg 1.4 m <sup>3</sup>
GN 650 TN G	138 kg	147 kg 1.4 m <sup>3</sup>
GN 1410 TN	198 kg	213 kg 2.7 m <sup>3</sup>
GN 1410 BT	208 kg	226 kg 2.7 m <sup>3</sup>
GN 1410 TN M	198 kg	213 kg 2.7 m <sup>3</sup>
GN 1410 BT M	208 kg	226 kg 2.7 m <sup>3</sup>
GN 1410 TN G	208 kg	226 kg 2.7 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 0.6 STATIC	110 kg	125 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 0.6 VENTILETED	112 kg	127 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 0.6 L2 STATIC	115 kg	130 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 0.6 L2 VENTILETED	117 kg	132 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 1.2 L2 STATIC	178 kg	190 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 1.2 L2 VENTILETED	180 kg	192 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 1.2 L4 STATIC	178 kg	190 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN G 1.2 L4 VENTILETED	180 kg	192 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 0.6 STATIC	110 kg	125 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 0.6 VENTILETED	112 kg	127 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 0.6 L2 STATIC	115 kg	130 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 0.6 L2 VENTILETED	117 kg	132 kg 1.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 1.2 L2 STATIC	178 kg	190 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 1.2 L2 VENTILETED	180 kg	192 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 1.2 L4 STATIC	178 kg	190 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GN 600 TN Z 1.2 L4 VENTILETED	180 kg	192 kg 2.3 m <sup>3</sup>
GE 800 BT	143 kg	158 kg 1.6 m <sup>3</sup>
PA 800 TN	140 kg	158 kg 1.6 m <sup>3</sup>
PA 800 BT	143 kg	161 kg 1.6 m <sup>3</sup>

STATIC = СТАТИЧНЫЙ

VENTILATED = ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ

kg = кг

m<sup>3</sup> = М<sup>3</sup>

Наведені вище показники є приблизними.

Перед відвантаженням обладнання в упаковці повинно зберігатися в закритому приміщенні при температурі навколишнього середовища від -25°C до + 55°C і відносній вологості від 30 до 95%. У штабелі дозволяється укласти не більше двох виробів; штабелювати - за допомогою навантажувачів.

- Хладагент: R290

## 4. Пуск в експлуатацію

Уважно читайте написи на обладнанні, не закривайте їх сторонніми предметами або табличками. При втраті ними читабельності негайно міняйте або ж оновлюйте їх.

Чи не знімайте запобіжні пристрої або панелі, які вимагають для цього застосування інструментів.

### 4.1. позиціонування

Забезпечте розташування обладнання таким чином, щоб простір навколо апаратів - з урахуванням їх габаритів - забезпечувало безперешкодну роботу і обслуговування устаткування.

Після розпакування вітринної частини зніміть білу захисну плівку з ПВХ і весь пакувальний матеріал, які забезпечують безпечне транспортування виробу.

Встановіть шафа на плоску поверхню і вирівняйте його за допомогою регульованих опор.

Піднімати апарат допускається тільки за зовнішню частину його бази, щоб усунути можливість пошкоджень.

Якщо апарат розташовується горизонтально (по вбудованому холодильного агрегату), почекайте два години раніше, ніж запустити його. Перед тим, як закрити апарат на ключ, упевніться в його комплектності. Ключі від шафи зберігайте в місці, недоступному для маленьких дітей, і окремо від апарату.

Пакувальні матеріали і захисна плівка утилізуються відповідно до місцевих норм і правил.

Категорично не рекомендується розташовувати обладнання у вибухонебезпечному середовищі, поза приміщенням або піддавати його впливу атмосферних опадів. Крім того, апарат слід встановлювати в місцях, віддалених від джерел тепла (кухонних плит, опалювальних приладів і т.д.) і захищених від впливу прямих сонячних променів і протягів.

Навколо холодильного агрегату необхідно забезпечити вільну циркуляцію повітря. Це стосується як вбудованого блоку охолодження, так і окремо стоїть. Недотримання цих умов погіршить експлуатаційні характеристики шафи.

### 4.2. Первісна чистка (мийка)

Перед початком роботи з апаратом всі деталі шафи слід очистити (вимити). Для стінок і всіх внутрішніх елементів застосовується антибактеріальну м'якучий засіб. Для пластикових деталей застосовується змочена водою ганчірка. Після мийки всі деталі слід насухо витерти чистою м'якою ганчіркою. Для миття використовується невеликий обсяг води; проте можна обійтися і без неї. Чи не застосовуйте розчинники та м'якучі засоби, що містять абразивні речовини.

Перед чищенням (мийкою) апарату не забудьте надіти захисні рукавиці. Не торкайтеся голими руками гострих або ж заточених деталей, таких як випарник, конденсатор-холодильник і т.д.

### 4.3. Позиціонування елементів і аксесуарів

#### 4.3.1. камери гастроємкостей

Усі речі, які підходять під заміну решіток, вводяться в настінні власники замість останніх. Тримачі всередині осередків розміщуйте на відстані, найбільш підходящому для конкретного випадку, для чого вводите кожен держатель в закріплені на задній стінці осередків висвердлені опори, а потім розміщуйте виступаючі бічні кромки в прорізи на бічних опорах апарату. Введіть решітки в наявні власники. У разі якщо апарат обладнаний подвійними дверима, розміщені в центральній частині решітки - над двома бічними власниками - можна зняти або переставити вище (залежно від уподобань).

#### 4.3.2. камери піддонів

Помістіть піддон для збору талої води в направляючі, що знаходяться в нижній частині апарату. Прикріпіть до дверей ручку гвинтами і встановіть на них наявні в комплекті ковпачки. Помістіть решітки в прорізи пластикових стійок, прикріплених до внутрішніх стінок.

### 4.4. електричні підключення

Переконайтеся в тому, що характеристики електроживлення в місці установки відповідають вимогам, представленим на заводському щитку, а також в тому, що лінія електроживлення оснащена пристроями захисту від перевантажень, наприклад, автоматичним переривником ланцюга, а також ефективною системою заземлення. У разі якщо все або щось з перерахованого вище відсутній, встановіть без зволікання силами кваліфікованого фахівця і відповідно до норм техніки безпеки універсальний вимикач, який має мінімальний зазор між контактами, рівний 3 мм. Якщо шафа розташовується на деякій відстані від джерела електроживлення, забезпечте сувору електробезпеку з'єднань відповідно до місцевих регулюючими нормами. Шафа має відповідну вилку шнура живлення з нейтраллю і заземленням. Сам шнур живлення слід повністю розтягнути щоб уникнути скручування і накладення. Його слід захистити від впливу сторонніх предметів; ні за яких обставин він не повинен служити перешкодою для пересування людей. Не допускайте контакту шнура з рідинами і джерелами тепла. У разі пошкодження його заміну повинен виробляти кваліфікований фахівець. Не рекомендується застосовувати електричні подовжувачі та адаптери.

### **4.5. Підключення до дренажної системи**

#### **4.5.1. Моделі для зберігання гастроємкостей, кондитерських виробів і морозива**

У всіх моделях, обладнаних вбудованими холодильними агрегатами, відведення талої води проводиться автоматично.

#### 4.5.2. Базові моделі, моделі для зберігання рибних продуктів (включаючи комбіновані) і статичні моделі для морозива

Збір талої води проводиться в знімний піддон місткістю 4 літри. Такий піддон знаходиться в нижній частині апарату. Щодня його слід спорожняти або ж - в крайньому випадку - стежити за його станом.

## 5. Технічні характеристики

### 5.1. споживана потужність

**Таблиця споживаної потужності представлені в наступній**

Модель шкафа	Потр. мощность (ватт)
GN 650 TN	456 W
GN 650 BT	1000 W
GN 650 TN M	456 W
GN 650 BT M	1000 W
GN 650 TN G	456 W
GN 1410 TN	650 W
GN 1410 BT	1300 W
GN 1410 TN M	650 W
GN 1410 BT M	1300 W
GN 1410 TN G	650 W
GN 600 TN G 0.6 STATIC	456 W
GN 600 TN G 0.6 VENTILETED	456 W
GN 600 TN G 0.6 L2 STATIC	456 W
GN 600 TN G 0.6 L2 VENTILETED	456 W
GN 600 TN G 1.2 L2 STATIC	456 W
GN 600 TN G 1.2 L2 VENTILETED	456 W
GN 600 TN G 1.2 L4 STATIC	456 W
GN 600 TN G 1.2 L4 VENTILETED	456 W
GN 600 TN Z 0.6 STATIC	340 W
GN 600 TN Z 0.6 VENTILETED	340 W
GN 600 TN Z 0.6 L2 STATIC	340 W
GN 600 TN Z 0.6 L2 VENTILETED	340 W
GN 600 TN Z 1.2 L2 STATIC	350 W
GN 600 TN Z 1.2 L2 VENTILETED	350 W
GN 600 TN Z 1.2 L4 STATIC	350 W
GN 600 TN Z 1.2 L4 VENTILETED	350 W
GE 800 BT	1000 W
PA 800 TN	456 W
PA 800 BT	1000 W

GN = Ге (гастроёмкость); TN = холодильник; BT = морозильник; GE = шафа для морозива; PA = шафа для кондитерських виробів; STATIC = статичність; VANTILATED = Вентильований.  
Холодоагенти: R134A; R404A.

## 5.2. Шум і вібрація

Рівень шуму, вироблюваний апаратом з вбудованим герметичним холодильним агрегатом, не перевищує 70 дБ. Тому потреба в створенні звукоізоляції відпадає. У нормальних умовах експлуатації вібрація обладнання відсутня.

## 5.3. Санкціоноване застосування апаратів

Не використовуйте обладнання для зберігання медичних препаратів. Несприятливими умовами експлуатації апаратів, що відносяться за класифікацією ISO 1992 до 4 класу, вважається температура навколишнього середовища  $+ 30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}$  при відносній вологості 55%. Оптимальними ж умовами роботи є температура зовнішнього середовища в діапазоні від  $+ 10^{\circ}\text{C}$  до  $+ 30^{\circ}\text{C}$  при відносній вологості 30-55%.

Можливою сферою застосування різних моделей апаратів вважається: Шафа позитивного діапазону температур ( $0^{\circ}\text{C} \div + 10^{\circ}\text{C}$ ): короткострокове зберігання свіжих харчових продуктів, молочних продуктів, сиру, холодних нарізок, гастрономії.

Шафа негативного діапазону температур ( $-2^{\circ}\text{C} \div + 8^{\circ}\text{C}$ ): короткострокове зберігання свіжих або приготовлених харчових продуктів, риби, кондитерських виробів.

Шафа сверхотрицательного діапазону температур ( $-15^{\circ}\text{C} \div -20^{\circ}\text{C}$ ): довгострокове зберігання заморожених харчових продуктів, морозива, кондитерських виробів, а також заморожування невеликих обсягів негабаритних свіжих продуктів.

## 6. Експлуатація

### 6.1. Активація (включаючи статичні моделі для зберігання морозива)

Устаткування даного типу запускається за допомогою перемикачів і контролюється за допомогою електронної панелі управління. У комбінованих моделях органи управління дублюються і мають незалежні функції. Для включення і управління оператору необхідно:

#### 6.1.1. Включити / Виключити апарат

Натиснути кнопку пуску (1); на дисплеї з'явиться поточна температура в камері; загоряться СІД роботи компресора і внутрішнього вентилятора (3

затримкою). У разі короткочасного збою подачі електроенергії компресор запуститься в нормальний режим роботи, але з деякою затримкою.

#### 6.1.2. Відстежувати температуру всередині камери

При звичайному режимі роботи на дисплеї відображаються символи поточної температури всередині камери.

#### 6.1.3. Встановити температуру всередині камери

При натисканні кнопки SET (внизу, праворуч від дисплея) на дисплеї відображаються символи встановленої температури. Для зміни такого значення натисніть один раз кнопку SET (СІД 1 перейде в проблісковий режим); протягом 15 секунд після попередніх

операцій натисніть клавішу (ВГОРУ) або (ВНИЗ) для, відповідно,

підвищення або зниження спочатку встановленого значення температури до рівня необхідної. Новий показник підтвердить, натиснувши кнопку SET протягом 10 секунд після попередньої операції. Факт 2-секундного пробліскового показу нового значення означає підтвердження змін і запам'ятовування нових показників.

#### 6.1.4. Стежити за появою сигнальних повідомлень (кодів)

На дисплеї електронної панелі управління можуть з'являтися повідомлення у вигляді сигнального коду, що свідчить про деяку несправності обладнання, а саме:

Мерехтлива індикація - PF1; PF2; HLA; LLA; HtA; LtA.

Якщо на дисплеї з'являється одне або кілька подібних повідомлень поспіль, запишіть їх, вимкніть панель управління і включіть її повторно через кілька секунд. У разі повторної появи тих же повідомлень запишіть їх і зв'яжіться зі службою технічної підтримки.

#### 6.2. Зберігання продуктів харчування

Для досягнення максимальної ефективності роботи обладнання необхідно строго виконувати наступні інструкції:

Кладіть продукти в апарат тільки після того, як їх температура досягне необхідного рівня (показується на цифровому дисплеї).

Гарячі продукти харчування і напої обов'язково закривайте кришками.  
При можливості, упакуйте або прикривайте продукти харчування.

Не перешкоджайте вільної циркуляції повітря усередині відсіку за рахунок додавання зайвого обсягу продуктів.

Уникайте частого і тривалого відкривання дверей шафи.

Почекайте хоча б кілька хвилин до повторного відкривання дверей, якщо вона була тільки що закрита.

Не перевантажуйте шафа. Обсяг продуктів не повинен перевищувати позначку, нанесену

на внутрішню задню стінку камери шафи.

### 6.3. Розморожування

#### 6.3.1. Таймер режиму розморожування

Автоматичне розморожування апарату відбувається 4 рази на добу.

Таймер цього режиму буде переустановлений відповідно до часу

першого запуску апарату. Для зміни часу виконання циклу

розморожування на користь необхідного натисніть кнопку відтавання і

утримуйте її в такому положенні 3 секунди. Цикл розморожування

почнеться в зазначений час, а наступний - через 6 годин.

#### 6.3.2. Розморожування вручну

Натисніть і протягом 3 секунд тримайте в такому положенні кнопку, що

знаходиться зверху, праворуч від дисплея. Процес розморожування

почнеться тільки в тому випадку, якщо датчик визначить, що

температура в камері нижче встановленої. На початок процесу вкажуть

зажевірили контрольна лампа і СІД 2.



## 7. Технічне обслуговування

### 7.1. Періодично чистить (мийка) камери і Конденсер-охолоджувача

Перед початком необхідних операцій повністю обесточьте апарат (тобто вимкніть його і вийміть вилку електроживлення з розетки).

Чистку (мийку) камери апарату слід проводити не рідше одного разу на тиждень. При цьому дотримуйтесь інструкцій, викладених в пар. 4.2. (Первісна чистка (мийка)).

З метою підвищення експлуатаційних характеристик шафи проводите чищення Конденсер-охолоджувача, розташованого у верхній частині апарату за панеллю керування, не рідше одного разу в тиждень. Перед початком робіт закрийте і прикрийте апарат, потім видаліть пил, що накопичилася на передній поверхні Конденсер. Для цього використовуйте щітку і пилосос.

### 7.2. Період простою шафи

На періоди простою обладнання видаліть всі продукти з шафи і потім виконайте наступне:

Вийміть вилку з розетки електроживлення і ретельно промийте агрегат так, як це передбачено для періодичних чисток (мийок).

Прикрийте шафа шматком матерії, яка допускає циркуляцію повітря всередині апарату.

## 8. Усунення несправностей

Найчастіше та чи інша несправність апарату викликається елементарними причинами, які можуть бути легко усунені без виклику технічного фахівця-ремонтника. Звідси, в разі, якщо

### 8.1. апарат не працює, переконайтеся в тому, що:

Вилка електроживлення займає правильне положення в розетці. Шнур живлення непошкоджений.

### 8.2. апарат не здатний вийти на необхідну температуру, упевніться в тому, що:

Включена кнопка управління.

Правильно відрегульована електронна панель управління (див. Пар. 6.1.4).

Шафа не знаходиться в режимі розморожування або ж в режимі пост-розморожування.

Випарник (внутрішні стінки статичної моделі) накриття льодом (див. Пар. 6.4). Конденсер-охолоджувач накриття пилом.

Шафа не знаходиться поблизу джерел тепла або ж його холодильний агрегат має достатній повітряне обдування.

Розміщені всередині продукти або ж інші предмети допускають щільне закривання дверцят апарату.

Шафа не працює в ненормальних умовах (перевантажений, перевантажений гарячими продуктами харчування або перевантажений так, що предмети, що знаходяться всередині відсіку, перешкоджають нормальній циркуляції холодного повітря).

8.3. з апарату витікає вода, упевніться в тому, що:

Піддон для збору талої води порожній або ж випускний патрубок правильно підключений до дренажної системи (див. Пар. 4.5).

Дренажні отвори чи не засмічені і не пошкоджені. Шафа встановлений в горизонтальній площині.

На ущільненні двері відсутня конденсат, причиною появи якого є відмова нагрівача дверного ущільнювача (моделі з негативним / свертотріцательним діапазоном температур).

8.4. апарат видає підвищений шум, упевніться в тому, що:

У корпусі присутні всі потрібні гвинти і болти, і вони належним чином затягнуті.

Шафа стійко стоїть на підлозі і належним чином встановлений в горизонтальній і вертикальній площинах.

Якщо після всіх цих перевірок несправність усунути не вдається, рекомендується звернутися до служби технічної підтримки. Для такого випадку підготуйте наступні дані:

Найменування моделі та її серійний номер (цю інформацію можна знайти на табличці апарату).

Коди повідомлень, які з'являються на дисплеї панелі управління.

8.5. непередбачені ризики

При виникненні пожежі обесточьте шафа, висмикнувши вилку з розетки живлення, і тушкуйте вогонь за допомогою порошкового вогнегасника.

9. Дії, що входять в коло обов'язків кваліфікованого фахівця-ремонтника

9.1. Установка віддаленого холодильного агрегату

Справжній загальний каталог не містить моделі, укомплектовані віддаленими холодильними агрегатами.

9.2. Заміна старих вузлів і деталей на нові

Перед початком всіх операцій з техобслуговування і ремонту повністю обесточьте шафа.

Завжди застосовуйте тільки оригінальні запасні частини, які можна придбати у авторизованого дилера.

У разі необхідності заміни шнура електроживлення слід пам'ятати, що новий повинен відповідати технічним характеристикам штатного шнура (мінімальний переріз якого 0,75 мм<sup>2</sup>). Спеціаліст-ремонтник, при цьому, зобов'язаний гарантувати повну герметичність ізолюючого шару такого шнура.

10. Демонтаж та утилізація

Відправка шафи в лом проводиться силами спеціальної компанії, що має ліцензію, видану місцевою владою, і діючої згідно відповідним законодавчим актам.

Шафа включає:

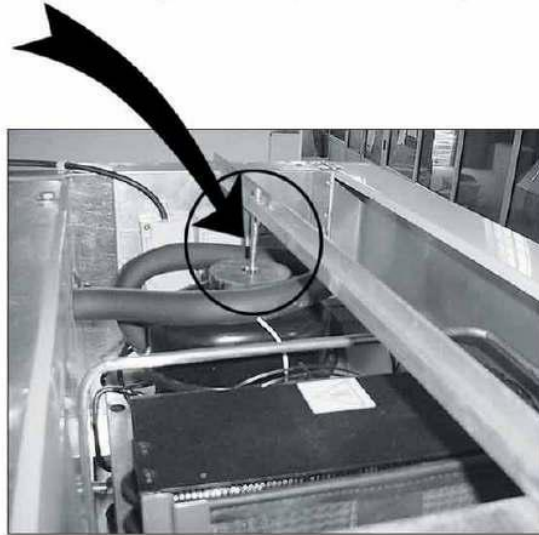
Корпус із сталевих листів,

Електричні компоненти і кабелі, Електричний компресор, Пластикові деталі,

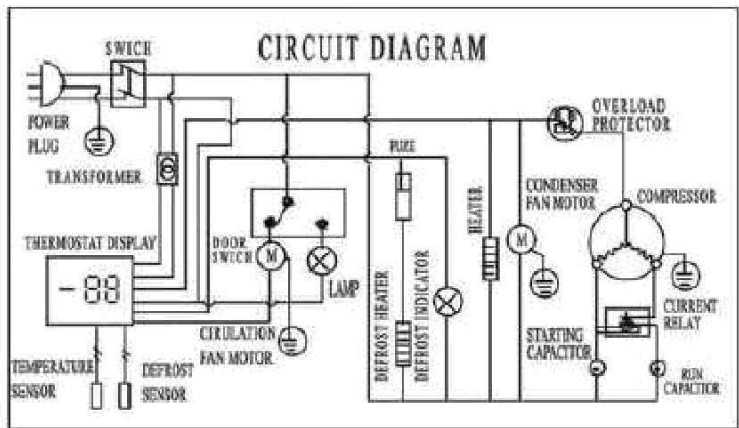
Холодоагент, зливати який в навколишнє середовище категорично заборонено.

ВСЯ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА НЕДОТРИМАННЯ ЩО ДІЮТЬ МІСЦЕВИХ НОРМ І ПРАВИЛ ПОКЛАДАЄТЬСЯ НА ВЛАСНИКА ОБЛАДНАННЯ.

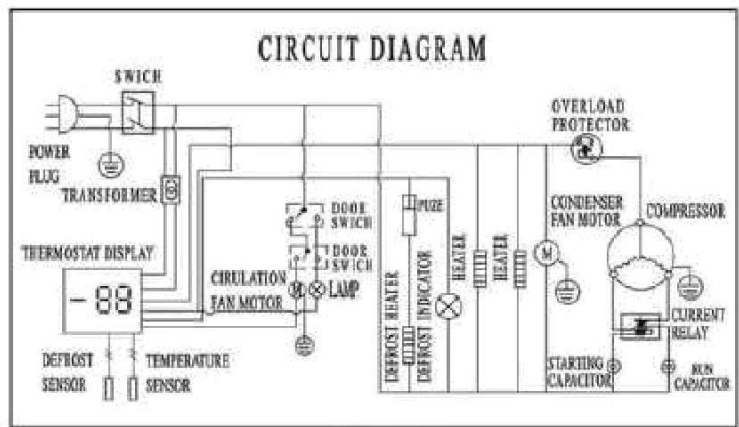
**Перед початком експлуатації не забудьте зняти з компресора**



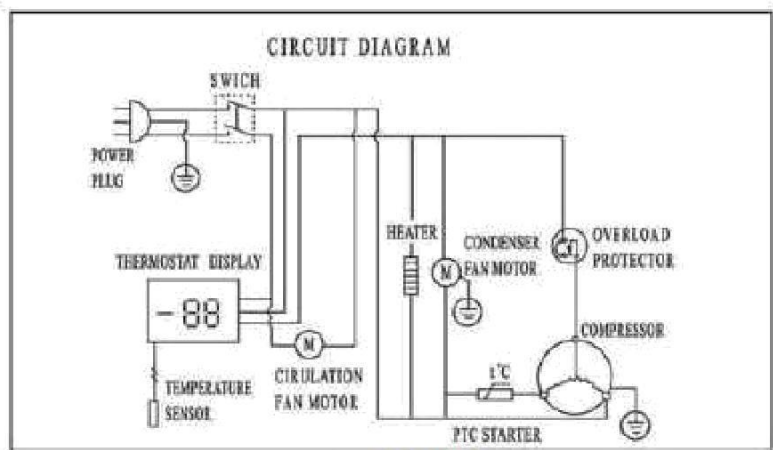
# Электросхемы



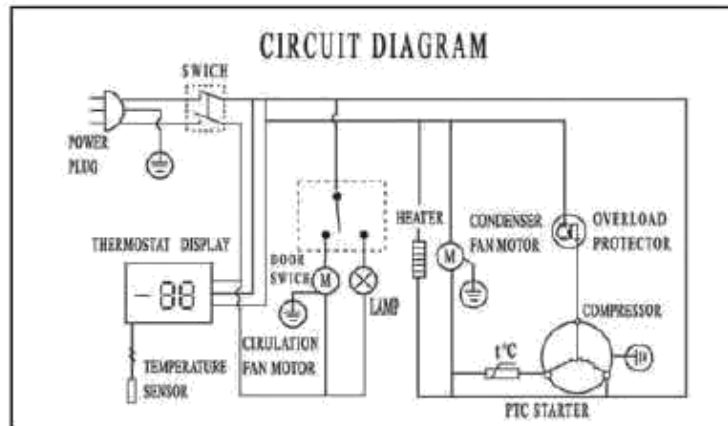
GN650 BT / PA800 BT / GE800 BT



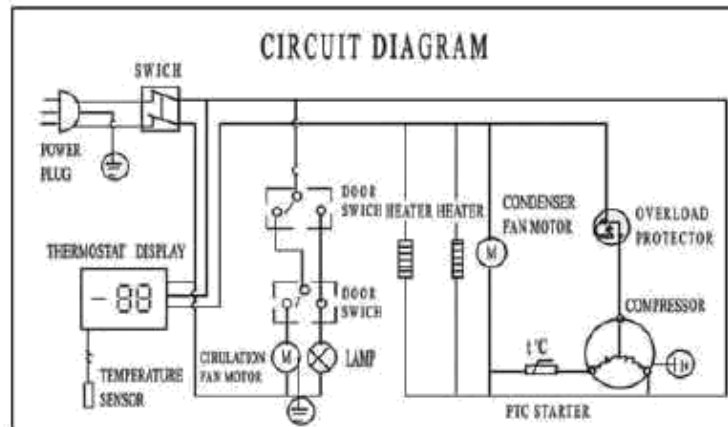
GN1410 BT



Серия GN 600



GN650 TN / PA800 TN



GN1410 TN

**Пояснения:**

Switch	вимикач
Power plug	вилка електроживлення
Thermostat display	дисплей термореле
Heater	нагрівач
Condenser fan motor	Вентиляторний електродвигун конденсатора-охолоджувача
Overload protector	Пристрій захисту від перевантаження
Temperature sensor	термодатчик
Circulation fan motor	Вентиляторний електродвигун обдування
Compressor	компресор
PTC starter	стартер ПТК
Transformer	трансформатор
Defrost sensor	Датчик системи розморожування
Door switch	мікровимикач двері
Lamp	лампа
Defrost heater	Нагрівач системи розморожування
Defrost indicator	Індикатор системи розморожування
Fuse	запобіжник
Heater	нагрівач
Starting capacitor	пусковий конденсатор
Current relay	реле струму
Run capacitor	Робочий конденсатор

