

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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, °C	+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.

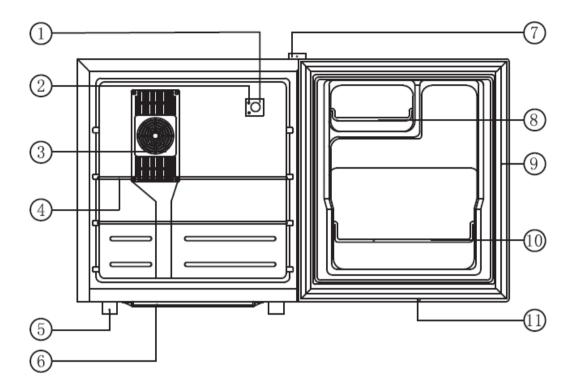
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Принцип действия оборудования эффекте основан на 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. C развитием эффективно полупроводниковой техники появилась возможность использовать это явление на практике. В настоящее время эффект небольших Пельтье используется В основном В 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

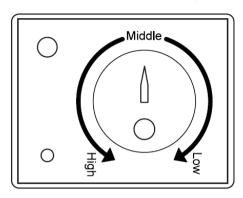


- 1. ручка термостата
- 2. лампа подсветки
- 3. крышка вентилятора
- 4. полка
- 5. регулируемая ножка
- 6. сливной поддон
- 7. заглушка петли
- 8. подставка
- 9. магнитная прокладка
- 10. полка для бутылок
- 11. дверца

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. <u>Регулировка температуры в камере.</u> 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°C 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.
- 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.