|  |  |
| --- | --- |
| **Руководство по установке и эксплуатации** | **06**Изд. 0212 |

**ПЕРЕДВИЖНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ms 052-081-082-162-282 e**

**СИСТЕМЫ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**



|  |  |
| --- | --- |
| **УКАЗАТЕЛЬ** | **06**Изд. 0212 |

[**ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ** 4](#_Toc330222598)

[ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 5](#_Toc330222599)

[ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 6](#_Toc330222600)

[**ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ верс. E** 7](#_Toc330222601)

[**СХЕМЫ УСТАНОВКИ** 8](#_Toc330222602)

[**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС** 10](#_Toc330222603)

Изготовитель не несет никакой ответственности за неточности в данном руководстве, вызванные ошибками печати или воспроизведения. Мы оставляем за собой право по собственному усмотрению вносить в нашу продукцию любые изменения, не затрагивающие основные характеристики изделий.

Воспроизведение или копирование в любой форме любой части данного руководства без предварительно полученного письменного согласия изготовителя строго запрещено. < 01.06.2004 >

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ** | **06**Изд. 0212 |

***ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ УСТАНОВЩИКУ***

**Пример заводской таблички**

* **Установка, запуск и обслуживание изделия должны осуществляться квалифицированными специалистами, наладчиками или работниками, получившими соответствующее разрешение от изготовителя.**
* Необходимо тщательно ознакомиться с рекомендациями, приведенными в данном руководстве, т.к. они содержат важные сведения относительно безопасной установки, эксплуатации и обслуживания изделия.
* Данное руководство следует хранить в надежном месте, для удобства использования его в дальнейшем.
* Изделие должно использоваться исключительно для тех целей, для которых оно предназначено, а именно, поддержание пищи в горячем состоянии, любое другое применение следует считать неверным и потому потенциально опасным.
* После распаковки изделия необходимо проверить его состояние. При возникновении любого рода сомнений необходимо до начала эксплуатации обратиться к уполномоченным изготовителем специалистам.
* Не допускается оставлять упаковочные материалы в месте, доступном для детей - это потенциальный источник опасности.
* Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что электрические характеристики, указанные на заводской табличке (в задней нижней части изделия) соответствуют характеристикам источника питания.
* В случае отказа или возникновении неисправности изделие следует немедленно выключить.

***ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модель** | **Номинальное напряжение (В~)** | **Суммарная потребляемая мощность (кВт)** | **Ток (А)**  | **Мин. площадь сечения провода питания (тип H07 RN-F) (мм2)** |
| **MS 052 E** |  | 1,5 | 6,5 |  |
| **MS 081 E** |  | 1 | 4,4 |  |
| **MS 082 E** | 230 | 1,5 | 6,5 | 3 x 1,5 |
| **MS 162 E** |  | 3 | 13,0 |  |
| **MS 282 E** |  | 3 | 13,0 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модель** | **Рабочая температура (°C)** | **Емкость контейнеров: расстояние (мм)** | **Макс. высота контейнеров (мм)** |
| **MS 052 E** | 30 ÷ 120 | 5 x GN 2/1 (70) | 5 x 65 (h) | 2 x 150 (h) | 1 x 200 (h) + 2 x 65 (h) |
| 10 x GN 1/1 (70) | 10 x 65 (h) | 4 x 150 (h) | 2 x 200 (h) + 4 x 65 (h) |
| **MS 081 E** | 8 x GN 1/1 (70) | 8 x 65 (h) | 3 x 150 (h) | 2 x 200 (h) + 2 x 65 (h) |
| **MS 082 E** | 18 x GN 2/1 (70) | 8 x 65 (h) | 3 x 150 (h) | 2 x 200 (h) + 2 x 65 (h) |
| 16 x GN 1/1 (70) | 16 x 65 (h) | 6 x 150 (h) | 4 x 200 (h) + 4 x 65 (h) |
| **MS 162 E** | 16 x GN 2/1 (70) | 16 x 65 (h) | 6 x 150 (h) | 4 x 200 (h) + 4 x 65 (h) |
| 32 x GN 1/1 (70) | 32 x 65 (h) | 12 x 150 (h) | 8 x 200 (h) + 8 x 65 (h) |
| **MS 282 E****(с двойной камерой)** | 8 x GN 2/1 (70)+8 x GN 2/1 (70) | 8 x 65 (h)+8 x 65 (h) | 3 x 150 (h)+3 x 150 (h) | 2 x 200 (h) + 2 x 65 (h)+2 x 200 (h) + 2 x 65 (h) |
| 16 x GN 1/1 (70)+16 x GN 1/1 (70) | 16 x 65 (h)+16 x 65 (h) | 6 x 150 (h)+6 x 150 (h) | 4 x 200 (h) + 4 x 65 (h)+4 x 200 (h) + 4 x 65 (h) |

***ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ***

* Действующие нормы требуют установки многополюсного выключателя на линии от изделия к источнику питания; такой выключатель должен иметь зазор между контактами не менее 3 мм на каждом полюсе.
* **Изготовитель не несет никакой ответственности и отклоняет любые гарантийные претензии в связи с ущербом, возникшим в результате неправильной установки оборудования или несоблюдения действующих норм и правил.**

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ** | **06**Изд. 0212 |

***ЗАКОНЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И СТАНДАРТЫ***

Во время установки необходимо строго соблюдать следующие требования:

* **требования санитарно-гигиенических стандартов, относящиеся к пищевой промышленности и предприятиям общепита**
* **местные строительные нормы и правила пожарной безопасности**
* **действующие правила техники безопасности**
* **правила, установленные компанией или организацией-поставщиком электроэнергии**
* **любые другие применимые местные нормы**

Изделие соответствует требованиям стандарта EU2002/96/EC.

Значок перечеркнутой корзины на изделии означает, что оно не пригодно для утилизации вместе с обычным мусором; утилизацию следует поручить специализированной организации, располагающей соответствующими возможностями и разрешениями.

Пользователь изделия несет ответственность за обеспечение его утилизации по окончании срока службы в соответствии с нормами и правилами охраны окружающей среды.

Более подробные сведения об утилизации можно получить, связавшись с местной муниципальной организацией, ответственной за утилизацию такого рода продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ | **06**Изд. 0212 |

***ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫБОРУ МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ***

* Если стены рядом с изделием изготовлены из горючих материалов, необходимо предусмотреть надлежащую облицовку или обшивку.
* Необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности.
* Не допускается прокладывать электрическую проводку внатяг, или в условиях, когда она будет сдавливаться. Не допускается никаким образом перекрывать отверстия, через которые в изделие поступает воздух, или через которые выходит горячий воздух; необходимо строго следовать схемам установки.
* Перед установкой с изделия удаляют защитную пленку.

***ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ И УСТАНОВКЕ СИСТЕМЫ ВЫРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ***

Безопасность эксплуатации изделия гарантируется только в том случае, если оно соединено **с заземляющим устройством, отвечающим требованиям действующих норм и правил техники безопасности.**  Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, понесенный в результате неправильного заземления изделия.

Необходимо также принять меры к **выравниванию потенциалов изделия и окружающего оборудования**. Соответствующее соединение выполняется через зажим в задней части изделия, отмеченный специальным символом, с соблюдением действующих норм безопасности.

***ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ И КОНТРОЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА***

**Дополнительный размыкатель цепи**  Предохранители, установленные рядом с соединительным щитком питания, и защищающие электрическую цепь

|  |  |
| --- | --- |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | **06**Изд. 0212 |

***ЗАПУСК: РЕКОМЕНДАЦИИ***

После подключения изделия к питанию перед первым запуском необходимо выполнить проверку следующего:

* Все упаковочные материалы и защитная пленка должны быть удалены
* Отверстия для входа-выхода воздуха не должны ничем перекрываться
* Должно быть обеспечено полное соответствие действующим нормам безопасности
* Пользователь должен быть ознакомлен с действием всех систем, входящих в состав изделия, с порядком регулярного обслуживания и надлежащей эксплуатации
* Желательно порекомендовать пользователю подписать договор на техническое обслуживание

***ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ***

|  |  |
| --- | --- |
| **ВНИМАНИЕ!** | **Следует очень внимательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данной главе. Они чрезвычайно важны для безопасной эксплуатации и обслуживания изделия. Несоблюдение изложенных здесь правил и требований может привести к возникновению угрозы здоровью персонала и ущерба изделию. Производитель не принимает на себя никакой ответственности в связи с последствиями изменения исходных функций изделия путем неправильного обращения с ним, несоблюдения указаний по установке, внесения изменений в конструкцию изделия или добавления в него других устройств.** |

* Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное изделие прошло тщательные испытания и наладку, выполненные первоклассными специалистами.
* Любые работы по ремонту или перенастройке изделия должны проводиться крайне осторожно, силами квалифицированного персонала. Исходя из этого, мы рекомендуем при необходимости в таких работах обязательно связаться с дилером или торговым представителем, у которого было приобретено оборудование, сообщив ему суть проблемы, модель и серийный номер изделия.
* Эксплуатация изделия должна осуществляться подготовленным персоналом.
* Изделие должно использоваться только по назначению. Описываемые здесь изделия - это тепловые шкафы, предназначенные для приготовления и/или хранения пищи в строгом соответствии с указаниями данного руководства; любое другое применение считается ненадлежащим.
* Максимальная рабочая температура шкафа - 120°C.
* Изделие может использоваться для: a) Приготовления любых пищевых продуктов, как свежих, так и замороженных;

 b) Выдерживания приготовленной пищи.

* При помещении продуктов или блюд в камеру шкафа следует оставить как минимум 10 мм свободного места между лотками, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха внутри нагревательной камеры.
* Во время работы изделие должно постоянно находиться под наблюдением: следует также помнить, что отдельные части изделия испытывают сильный нагрев.
* Наладчика следует подробно расспросить относительно порядка включения изделия, функций и принципа работы средств управления.
* Изделие необходимо тщательно очистить изнутри перед первым использованием изделия и в конце каждого рабочего дня (см. п. «Уход и обслуживание»).
* Для ежедневного ухода следует использовать не вызывающие коррозии средства (на щелочной основе). Использование абразивных средств не допускается.
* Следует избегать действий, которые могут привести к образованию отложений поваренной соли на стальных поверхностях изделия; при возникновении таких отложений их следует немедленно удалить.
* Если изделие не используется, его следует обязательно выключить и отсоединить от источника электропитания.
* **ВНИМАНИЕ!** При возникновении неисправностей:
* **немедленно отключить изделие**
* **отключить/отсоединить его от источника питания**
* **для ремонта использовать только оригинальные запчасти, которые можно приобрести в сервисном центре или у официального дилера**

***ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ***

* **Перед выполнением любого рода работ по чистке и уходу изделие обязательно отключают от источника питания.**
* Новое изделие перед первым использованием тщательно очищают изнутри. При уходе как за внешними, так и внутренними поверхностями изделия не допускается использование кислотосодержащих или коррозионных средств, проволочных мочалок или щеток (использовать теплую воду с моющим средством подходящего типа).
* **Запрещается использовать для мойки изделия струю воды под напором.**

Надлежащий ежедневный уход за изделием - залог его надежной и эффективной работы. Чистое изделие обеспечивает следующие результаты:

* аромат блюд остается неизменным
* изделие действует без перебоев, во время его работы не образуется гари
* меньше расход электроэнергии
* не возникает необходимости в дорогом ремонте или обслуживании

|  |  |
| --- | --- |
| **ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ, верс. E** | **06**Изд. 0212 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Мод. MS 052 - 081 - 082 - 162 - 282 E** | ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ  |
|  | ***ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ*** **A. Выключатель питания (Вкл/Выкл)****B. Кнопка ПУСК/СТОП****C. Табло** **D. Кнопка увеличения температуры** **E. Кнопка уменьшения температуры**  |

***ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ***

**Предварительный нагрев**

* Включить изделие нажатием кнопки А.
* На табло должны появиться три пунктирных линии.
* Для предварительного прогрева нажать кнопку D и установить температуру на 90°C.
* Затем нажать кнопку В, ПУСК.
* На табло должна отображаться фактическая температура в камере.

**Хранение горячей еды или готовка**

* Включить изделие нажатием кнопки А.
* На табло должны появиться три пунктирных линии.
* Выбрать температуру хранения или готовки, используя кнопки D и E.
* Затем нажать кнопку В, ПУСК.
* На табло должна отображаться фактическая температура в камере.
* Чтобы посмотреть заданную температуру, нажать кнопку D или E; через 5 секунд на табло снова появится фактическая температура в камере.

***РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ***

* **Изделие следует всегда прогревать перед помещением в него блюда или продукта**
* **Во время работы изделия избегать открытия дверцы**

***сбои и Самодиагностика***

|  |  |
| --- | --- |
| **ОШИБКА** | **ПРИЧИНА** |
| **ER1** | Сбой термодатчика в нагревательной камере. Связаться с сервисной службой или службой поддержки.  |
| **ER2** | Сбой температурного датчика нагревательных элементов. Связаться с сервисной службой или службой поддержки.  |

***РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РАБОЧИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  | **°C** |  | **Наименование**  | **°C** |
| **Мясо**  |  |  | **Выпечка**  |  |
| Ростбиф - с кровью  | 51° |  | Хлеб/булочки  | 49°-60° |
| Ростбиф - средне/хорошо прожаренный  | 68° |  |  |  |
| Грудинка, говядина  | 71°-79° |  | **Различные блюда**  |  |
| Стейк - приготовленный на гриле/на сковороде  | 60°-71° |  | Тушеные блюда  | 71°-79° |
| Отбивные - говядина или свинина  | 71° |  | Смеси  | 27°-38° |
| Телятина  | 71°-79° |  | Яичница  | 66°-71° |
| Ветчина  | 71°-79° |  | Свежезамороженные блюда | 71°-79° |
| Свинина  | 71°-79° |  | Закваска | 71°-82° |
| Молодая баранина  | 71°-79° |  | Паста  | 71°-82° |
|  |  |  | Пицца | 71°-82° |
| **Птица**  |  |  | Картофель  | 82° |
| Цыпленок - жареный/запеченный  | 71°-79° |  | Особые блюда  | 60°-74° |
| Утка  | 71°-79° |  | Соусы  | 60°-93° |
| Индейка  | 71°-79° |  | Суп  | 60°-93° |
| Птица вообще  | 71°-79° |  | Овощи  | 71°-79° |
|  |  |  |  |  |
| **Рыба - морепродукты**  |  |  | Указанные величины температуры носят приблизительный характер  |
| Рыба - жареная/запеченная  | 71°-79° |  |
| Омары  | 71°-79° |  |
| Речные раки - жареные  | 71°-79° |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СХЕМЫ УСТАНОВКИ**  | **06**Изд. 0212 |

****

|  |  |
| --- | --- |
| **СХЕМЫ УСТАНОВКИ** | **06**Изд. 0212 |

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MS052E | X= | 1445мм |
| MS081E | X= | 1110мм |
| MS082E | X= | 1445мм |
| MS162E | X= | 1445мм |
| MS282E | X= | 1445мм |

Ввод кабеля питания

Регулируемое отверстие для отвода избыточной влаги

|  |  |
| --- | --- |
| **ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС** | **06**Изд. 0212 |

**MODULINE s.r.l**

Via dell' industria, 11

Zona Ind. S. GIACOMO DI VEGLIA

31029 VITTORIO VENETO (TV), Италия

Тел.: +39.0438 912270 (4-канальный с автоотв.)

Факс: +39.0438 912323

Cod.Fisc.P.IVA e N.Iscrizione al Registro delle Imprese di Treviso 02209210265

Уставной капитал € 464 899,00, регистр. № TV196387

E-mail : info@moduline.it Сайт: [www.moduline.it](http://www.moduline.it)

**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС**

**Настоящим подтверждаем, что тепловой шкаф мод.:**

* **MS052E**
* **MS081E**
* **MS082E**
* **MS162E**
* **MS282E**
* **MS999E (специализированное изделие)**

**сконструирован и изготовлен в соответствии с**

**требованиями следующих директив и норм Европейского сообщества:**

* **«Директива по низковольтному оборудованию», 2006/95/EC**
* **EN 60335-1**
* **EN 60335-2- 49**
* **«Директива по электромагнитной совместимости», 2004/108/EC**

**Samuele Lazzer (подпись, штамп)**

**Vittorio Veneto (подпись)**