



Cold Display Wesley

User Manual



Models:

7090.0085 – 7090.0090 – 7090.0095 – 7090.0100

CONTENT



.....	4
1. PRODUCT INTRODUCTION	4
2. SAFETY SIGN AND NOTICE	4
3. TRANSPORTATION AND UNPACKING NOTICE	5
4. OPERATING NOTICE	5
4.1 POSITION	5
4.2 INSTALLATION	6
5. MAINTENANCE	7
5.1 REFRIGERATION MAINTENANCE.....	7
5.2 COMPRESSOR MAINTENANCE	8
5.3 DRAINAGE MAINTENANCE	8



.....	9
1. PRODUCTOMSCHRIJVING	9
2. VEILIGHEIDSTEKEN EN MEDEDELING	9
3. TRANSPORT EN UITPAKKEN	10
4. BEDIENING	10
4.1 POSITIE.....	10
4.2 INSTALLATIE.....	11
5. ONDERHOUD	12
5.1 ONDERHOUD VAN DE KOELING	12
5.2 ONDERHOUD VAN DE COMPRESSOR.....	13
5.3 ONDERHOUD VAN DRAINAGE	13



.....	14
1. VORSTELLUNG DES PRODUKTS	14
2. SICHERHEITSHINWEIS UND -ZEICHEN.....	15
3. TRANSPORT- UND AUSPACKHINWEISE	15
4. BETRIEBSANLEITUNG	15
4.1 POSITION	15
4.2 MONTAGE	16
5. WARTUNG.....	17
5.1 WARTUNG VON KÜHLANLAGEN	17
5.2 WARTUNG DES KOMPRESSORS.....	18
5.3 WARTUNG DER ENTWÄSSERUNGSANLAGE	18



.....	19
1. PRESENTATION DU PRODUIT	19
2. PANNEAU ET AVIS DE SECURITE	20
3. AVIS DE TRANSPORT ET DE DEBALLAGE	20
4. AVIS DE FONCTIONNEMENT	20
4.1 POSITION	20
4.2 INSTALLATION	21
5. MAINTENANCE	22
5.1 MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES	22
5.2 MAINTENANCE DU COMPRESSEUR	23
5.3 MAINTENANCE DU SYSTEME DE DRAINAGE	23



For your convenience, please read this manual carefully and operate according to it.

1. PRODUCT INTRODUCTION

1. These products are designed especially for convenience store, according to the most popular structure, with the high quality parts, elaborate, reliable, elegant and luxury appearance, with complete function. These showcases have compact structure, with sleek, luxury, European style appearance.
2. Back flow refrigeration system to make sure the even temperature; Precise defrosting control system with reliable performance; Adopting natural air defrosting to reduce the power consumption.
3. The length of horizontal showcase is : 1500mm/1875mm. The control temperature is from 0 to 4°C, they are suitable for showing milk ,soft drink , fresh meat and other cooked food, The inside material of the showcase is stainless steel, which is anti-corrosion , easy to clean, simple operation and no pollution to the food. The cooked food showcase appearance looks luxury and European style, the hyperboloid toughened glass is solid and reliable with the best showing effect, the appearance is simple but elegant, The arc glass window is easy to open to take out the food, another option is that there is one type of arc glass window is fully sealed, very safe and clean, no pollution, with diverse dimension for your choice; Cold showcase has the advantage of fashion ,simplicity, convenience, it can combine fresh with showing function to control the temperature from -2 to 2°C suitable for cold fresh meat, fish, other seafood, refined processed food and also suitable for reserving drinks, tea, vacuum food, vegetable, sushi. It is the best choice for super market, hotel, shopping mall.
4. Product features:
 - High quality unit, it is low noise, high efficiency and environment friendly and save energy.
 - Computerized fully automatic temperature control system, easy to operate and precise to control
 - With overall foam technology and environment friendly foam material to realize better power saving and healthier.
 - The cold air evenly spread, stable temperature inside, the food is not easy to air drying
 - Pure copper pipe with aluminum evaporator to get more even refrigeration in shorter time
 - The front open type of arc reinforced glass gives nice showing effect and saves energy
 - PU overall foam with fully sealed design, is safe and saving power, good appearance
 - It is suitable for wide climatic zone, diverse voltage, wide application, more stable
 - Refrigeration system adopts famous brand compressor, electronic temperature control is very precise and high efficient.
 - It adopts the drainage and pressure from evaporation system to easily deal with condensed water.

2. SAFETY SIGN AND NOTICE

Safety: Horizontal showcase should be installed on the suitable place according to the requirement in the manual.

Authorization: All the jobs relative to showing case and refrigeration system should be done by qualified and authorized professional workers.

Safe operation: In order to avoid possible danger, before operation, all the workers should study manual carefully.

Safety notice: These safety notices are marked specially, in order to avoid danger, they must be abided by.

Notice!



To prevent possible small danger on equipment

Be careful!



To prevent possible small danger on workers

Caution!



To prevent possible serious danger on workers

Danger!



To prevent serious accident on workers



3. TRANSPORTATION AND UNPACKING NOTICE



There are fragile glass inside the equipment and the package, please handle with care, when you transport and carry on and move the equipment.



When you unload the equipment from the truck, please use the double fork lift paying full attention, if you use the crane, please fix the specified position with steel rope or cable with diameter above $\Phi 10\text{mm}$ to move down it safely.



When you move the equipment, please don't move the wood tray under the equipment, don't move inside the equipment to avoid damaging; meantime please move equipment stably to avoid any inclining, lying on or reversing.



Horizontal case, unit and spare parts installation will be done by authorized workers from our company, please don't open the package by yourself to avoid any damage of the case and parts.



You need to open the package carefully to avoid any damage on the case and parts; please don't mix and lose any spare parts inside one package, you should assembly directly on the set down location.

4. OPERATING NOTICE

4.1 POSITION



Horizontal showcase must be located inside the room, cannot be used outdoor, it must be located in the stores, super market, hotel with good air condition to make sure the temperature keep on or below 25°C , humidity 60%, the wind speed less than 0.2m/S and there is no other thermal resources around. When the temperature, humidity and wind speed around is above this situation, the horizontal showcase refrigeration effect cannot reach to the requirement, if the humidity is above 60%, there will be condensation on the glass, it is normal situation and will disappear when the humidity going down.

Detailed operating requirement:



During the operation, the voltage should be kept stable within $\pm 10\%$ of stated power, if the voltage is not stable, please use the safe and reliable adaptor.



The environment temperature of condensing unit should be below than 40°C , The environment should be clean without sundries and well ventilation; if condensing unit are located outdoor, you should put rain-proofing, sun-proofing and metallic wire protection device.



Horizontal showcase should be installed on the smooth and even ground, keep it horizontal and make sure well water drainage.



To avoid putting showcase under the sunshine, light or any other thermal source area.



To avoid putting the showcase near air inlet and outlet, fan or other door and window which need often open, not to have influence on the air curtain.



4.2 INSTALLATION

-  To take out the spare parts inside the showcase and check them according to the parts list.
To connect the showcase(if you choose the all in one machine, this section is not included)
-  To move on these two case unit closely and adjust the bolt and case to make sure the showcase aligning from high and low, front and back.
-  Fasten the bolt and nut on the showcase.
-  To install the spare parts on the showcase, to make sure all the parts like shelf, supporting arm, label should be put on the same position with same angle.
-  To install the drainage elbow-junction according to the reserved drainage channel position, make sure that there is proper sealant on the joints to avoid any leakage.
-  To arrange , install and connect the refrigeration pipe and electric circuit according to the layout.
-  After the correct pressure test, please evacuate and add into fluorine and check if there is any error on the electronics.
-  To install the plaque including bottom, side, top plaque and joint plaque.
-  To check the spare parts and adjust to the right position .
-  To check all the electronics, refrigeration unit if there is any losing or error on them after installation.
-  To clean the showcase outside and inside with alcohol or cleanser.
-  To transfer the manual, spare parts to customers and explain the operating notice to customers and make sure customer sign on the project transfer confirmation list to complete the installation.

Operation

-  Please keep some space during putting food into the showcase to give better air recycle and food storage.
-  Don't put food beyond or block the fan inlet to prevent the cold air recycle.
-  Don't put food near air returning outlet, otherwise it will cause the incorrect temperature inside the showcase.
-  Notice: Don't put wrongly the frozen and chilled food in the wrong showcase.
-  In order to avoid unnecessary food waste and power waste, the food inside showcase should be with proper package and make sure to reduce the open and close times of the showcase.



Safety Notices:



After powering on, please make sure the temperature inside the showcase going down to the required range, then putting the goods inside.



There should be individual plug in, reliable earth wire and suitable air switch with leakage protection function on the horizontal showcase, the earth wire cannot be connected to null line, water pipe or heating pipe.



Don't store any inflammable, explosive, volatile gas or liquid inside the showcase.



Before cleaning the showcase, please cut off the main power and make sure there is no power and then start the clean job.



To clean the showcase outside and inside with the soft fabric which is dipped into neutral non-corrosive detergent, after that to wipe them dry, please don't use the acidity, alkaline, and any other corrosive, poisonous liquid to clean the showcase.



When you take out or put in the food into the showcase, please gently and don't throw into to avoid any damage.



Make sure to restart the power after 5 minutes from last power off, to avoid damaging the electronic parts inside showcase.



To check the defrosting situation regularly inside showcase, if there is any remaining, please contact the professional workers to resolve them.



Please assign the workers to check the showcase regularly, to check the temperature changes inside and make records; if you find any abnormal please contact with us or local service people to resolve any possible problem to guarantee the normal usage and avoid any loss for you



During the usage, please don't take out food with wet hands, or stand near to the showcase to avoid frostbite.

5. MAINTENANCE

5.1 REFRIGERATION MAINTENANCE

Condenser maintenance: condenser is the main heat dissipation unit inside the refrigeration system of horizontal showcase, the dust easily stick on the aluminum heating sheet, if it is not serious, it will have influence on the compressor refrigerating function, if it is serious, it will lead to the compressor burnt up.



Please make sure power off before you start cleaning and there is no power on the refrigeration system.



When you clean the condenser with water, please clean from up to down and make sure all the sheets on the condenser are cleaned evenly.



When there are serious oil or dust on them, please add neutral detergent or special detergent on aluminum to clean them.



Notice: To prevent water into fan or condenser.



After cleaning, please use high pressure nitrogen or compressed air to blow on condenser to move out the water and dust on the sheets.



Notice: don't wash and blow towards the fan and condenser.



To check the fan of the condenser and compressor, make sure there is no error on all the electronic parts before powering one.



5.2 COMPRESSOR MAINTENANCE



To check if the foundation of compressor is fasten , or any loose or displacement.



To check the oil lens on the compressor, the oil level should reach from the half to one third of the oil lens(when still situation) , should reach from one fourth to two third(when running situation)



To check the pressure control, temperature control, defrosting time control, oil pressure control device, cooling spray system, T-joint, stop valve in the system.



To check the light, temperature display, electronic valve, electronic heating system.



To check the wire connection, if they are fasten and isolated sealed on the joints.



To check the voltage, phase sequence, make sure the tolerance between different phase voltage is equal or less than 3% ,compressor or condenser voltage and phase sequence are correct.



To observe if there is any abnormal noise or situation in the running system.



Notice: Must cut off the power when checking the electronics, only be done by the professional workers.

5.3 DRAINAGE MAINTENANCE



To check the drainage situation inside and outside the showcase, to make sure there is no dust block or ice block on the outlet.



To check the drainage pipe to make sure the pipe decline to the floor drain, the declined degree is from 1/50 to 1/200



To check if there is any leakage or damage on the drainage pipe.





Lees dit handboek zorgvuldig door en bedien het apparaat volgens deze aanwijzingen.

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Deze producten worden speciaal ontworpen voor het makkelijk tentoonstellen van voeding, volgens de populairste structuur, met hoogwaardige, betrouwbare, elegante en luxe componenten, met volledige functie. Deze vitrines zijn compact en slank en hebben een luxe en Europese stijl.
2. Backflow-koelsysteem om de gelijkmatige temperatuur zeker te stellen; Nauwkeurig ontdooiings-controlesysteem met betrouwbare prestaties; Natuurlijke ontdooiing die het stroomverbruik vermindert.
3. De lengte van de horizontale vitrine is 1500 mm/1875 mm. De controletemperatuur is 0 tot 4°C. Geschikt om melk, frisdrank, vers vlees en ander gekookt voedsel te tonen. Het binnen materiaal van de vitrine is roestvrij staal, dat anticorrosief en gemakkelijk schoon te maken is. Het materiaal verontreinigt de voeding niet.

De showcase voor gekookt voedsel heeft een luxe en Europese stijl. Het geharde boogglas is stevig en betrouwbaar, dat het beste vertoningseffect creëert. Een eenvoudig maar elegante vitrine. Het boogglas is gemakkelijk te openen om het voedsel uit te nemen. Een andere optie is dat het boogglas volledig verzegeld is, zeer veilig en schoon, geen verontreiniging, met diverse afmeting voor uw keus. De koelvitrine heeft het voordeel van fashion, eenvoud, gemak, het kan vers combineren met het tonen van functie om de temperatuur van -2 tot 2°C te controleren, geschikt voor koud vers vlees, vis, andere zeevruchten, geraffineerd verwerkt voedsel en ook geschikt voor het bewaren van dranken, thee, vacuüm voedsel, groente, sushi, enzovoort. Het is de beste keuze voor supermarkten, hotels en winkelcentra.

4. Producteigenschappen:
 - Hoogwaardig apparaat, geluidsarm, hoog rendement, milieuvriendelijk en bespaart energie.
 - Geautomatiseerd volledig automatisch temperatuurcontrolesysteem, gemakkelijk te bedienen en nauwkeurig te controleren.
 - Met algemene schuimtechnologie en milieuvriendelijk schuimmateriaal om een betere energiebesparing en betere werking te realiseren.
 - De koude lucht wordt gelijkmatig verspreid, dat een stabiele temperatuur binnenin garandeert, het voedsel droogt niet snel uit.
 - Zuivere koperen pijp met aluminium verdamper om meer gelijkmatige koeling in kortere tijd te verkrijgen.
 - Het voorste open type van versterkt boogglas geeft mooi vertoningseffect en bespaart energie.
 - Algemeen PU-schuim met volledig verzegeld ontwerp, veilig en bespaart energie, ziet er mooi uit.
 - Het is geschikt voor brede klimatologische zone, divers voltage, brede toepassing, stabiel.
 - Het koelsysteem heeft een bekende merkcompressor. De elektronische temperatuurcontrole is zeer nauwkeurig en efficiënt.
 - Door de drainage en de druk van het verdampingssysteem wordt het gecondenseerd water makkelijk behandeld.

2. VEILIGHEIDSTEKEN EN MEDEDELING

Veiligheid: De horizontale vitrine moet op de geschikte plaats volgens het handboek worden geïnstalleerd.

Toestemming: Al het werk met betrekking tot de vitrine en het koelsysteem moet worden gedaan door gekwalificeerde en bevoegde professionele werknemers.

Veilige bediening: Om mogelijk gevaar te vermijden, moeten alle werknemers het handboek zorgvuldig doornemen alvorens het apparaat te bedienen.

Veiligheidsvoorschriften: Deze veiligheidsvoorschriften zijn speciaal gemarkeerd en moeten worden opgevolgd om gevaar te voorkomen.



Let op!



Om mogelijk klein gevaar aan het apparaat te voorkomen

Wees voorzichtig!



Om mogelijk klein gevaar voor werknemers te voorkomen

Let op!



Om mogelijk ernstig gevaar voor werknemers te voorkomen

Gevaar!



Om ernstige ongevallen bij werknemers te voorkomen

3. TRANSPORT EN UITPAKKEN



Er zit breekbaar glas in het apparaat en de verpakking, dus wees voorzichtig bij het vervoeren en verplaatsen van het apparaat.



Als u het apparaat uit de vrachtwagen laadt, gebruik dan een dubbele vorkheftruck en let goed op. Als u een kraan gebruikt, zet dan de gespecificeerde positie vast met een staalkabel of kabel met een diameter van meer dan $\phi 10\text{mm}$ om het veilig naar beneden te brengen.



Als u het apparaat verplaatst, zorg er dan voor dat u het houten dienblad onder het apparaat niet verplaatst om schade te vermijden; ondertussen gelieve het materiaal stabiel verplaatsen om het hellen, het kantelen of het omkeren te vermijden.



Horizontale behuizing, apparaat en reserveonderdelen worden geïnstalleerd door bevoegde werknemers van ons bedrijf; open het pakket niet zelf om schade aan de behuizing en onderdelen te voorkomen.



U moet het pakket zorgvuldig openen om schade aan de behuizing en onderdelen te voorkomen; meng en verlies geen reserveonderdelen in één pakket en monteer ze direct op de plaats van installatie.

4. BEDIENING

4.1 POSITIE



De horizontale vitrine moet binnen geïnstalleerd worden. De vitrine dient niet voor installatie buiten. Installeer de vitrine in winkels, supermarkten, hotels met een goede luchtconditie, zodat de temperatuur onder 25°C blijft, de luchtvochtigheid 60% is, de windsnelheid minder dan $0,2\text{m/S}$ en er geen andere thermische bronnen in de buurt zijn. Wanneer de temperatuur, de vochtigheid en de windsnelheid zich boven deze omstandigheden bevinden, kan het effect van de horizontale vitrine niet het vereiste doel bereiken. Als de vochtigheid boven 60% is, zal er condensatie op het glas plaatsvinden. Dit is normaal en zal verdwijnen wanneer de vochtigheid naar beneden gaat.

Gedetailleerde werkingsvereiste:



Tijdens de werking moet de spanning stabiel worden gehouden binnen $\pm 10\%$ van het aangegeven vermogen. Als de spanning niet stabiel is, gebruik dan een veilige en betrouwbare adapter.



De omgevingstemperatuur van de condenserende eenheid moet onder 40°C zijn, de omgeving moet schoon zijn er moet goede ventilatie aanwezig zijn; als de condenserende eenheid buiten wordt geïnstalleerd, moet er rond het apparaat regen- en zonbestendig metaaldraadbescherming worden geplaatst.



De horizontale vitrine moet op een vlakke grond worden geïnstalleerd, houd het horizontaal en zorg voor een goede waterafvoer.



Voorkom dat de vitrine onder de zon, het licht of een andere warmtebron wordt geplaatst.



Vermijd het plaatsen van de vitrine in de buurt van luchtinlaat en -uitlaat, ventilator of andere deur en raam die vaak open moeten, om geen invloed te hebben op het luchtgordijn.



4.2 INSTALLATIE

-  Haal de reserveonderdelen uit de vitrine en controleer ze volgens de onderdelenlijst. Sluit de vitrine aan (als u de alles-in-één machine kiest, is dit onderdeel niet inbegrepen).
-  Beweeg deze twee kasteenheden dicht bij elkaar en stel de bout en de kast zo af dat de vitrine van hoog en laag, voor en achter uitgelijnd is.
-  Bevestig de bout en moer op de vitrine.
-  Monteer de reserveonderdelen op de vitrine, om er zeker van te zijn dat alle onderdelen zoals plank, draagarm en label op dezelfde plaats en in dezelfde hoek worden geplaatst.
-  Installeer de afvoerbocht-verbinding volgens de positie van de gereserveerde afvoergoot, zorg dat er goed afdichtmiddel op de verbindingen zit om lekkage te voorkomen.
-  Regel, installeer en sluit de koelleiding en het elektrische circuit aan volgens het schema.
-  Na de juiste drukproef, evacueer en voeg fluor toe en controleer of er elektronicafout is.
-  Installeer de plaat, inclusief bodem-, zij-, boven- en voegplaat.
-  Controleer de reserveonderdelen en stel in op de juiste plaats.
-  Controleer alle elektronica en de koeleenheid op eventuele verliezen of fouten na de installatie.
-  Maak de vitrine van buiten en van binnen schoon met alcohol of een schoonmaakmiddel..
-  Geef het handboek en de reserveonderdelen aan de klanten en leg de bedieningsvoorschriften uit aan de klanten en zorg ervoor dat de klant de bevestigingslijst van de projectoverdracht ondertekent om de installatie te voltooien.

Bediening

-  Houd wat ruimte vrij bij het plaatsen van voedsel in de vitrine voor een betere luchtcirculatie en voedselopslag.
-  Zet geen voedsel voorbij of blokkeer de inlaat van de ventilator niet om het recycleren van koude lucht te voorkomen.
-  Zet het voedsel niet in de buurt van de luchtuitlaat, anders ontstaat er een verkeerde temperatuur in de vitrine.
-  Let op: Zet geen bevroren en gekoeld voedsel in de verkeerde vitrine.
-  Om onnodige voedsel- en energieverstopping te voorkomen, moet het voedsel in de vitrine in de juiste verpakking zitten en moet de vitrine zo kort mogelijk geopend worden.

Veiligheidsvoorschriften:

-  Na het inschakelen, zorg ervoor dat de temperatuur in de vitrine daalt tot het vereiste niveau en zet dan de producten erin.
-  De horizontale vitrine moet voorzien zijn van een individuele stekker, een betrouwbare aardingsdraad en een geschikte luchtschakelaar met lekbeschermingsfunctie; de aardingsdraad kan niet worden aangesloten op een nulleiding, waterleiding of verwarmingsbuis.
-  Bewaar geen ontvlambaar, explosief, vluchtig gas of vloeistof in de vitrine.
-  Voordat u de vitrine schoonmaakt, moet u de hoofdstroom uitschakelen en ervoor zorgen dat er geen stroom is en dan pas met de schoonmaakklus beginnen.



Maak de vitrine buiten en binnen schoon met een zachte doek die in een neutraal, niet bijtend schoonmaakmiddel is gedompeld, veeg de vitrine daarna droog. Gebruik geen zure, alkalische of andere bijtende, giftige vloeistof om de vitrine schoon te maken.



Wanneer u het voedsel uit de vitrine haalt of erin stopt, ga dan voorzichtig te werk om schade te voorkomen.



Zorg ervoor dat u de stroom 5 minuten na de laatste uitschakeling weer aanzet, om beschadiging van de elektronische onderdelen in de vitrine te voorkomen.



Controleer regelmatig de ontdooisituatie in de vitrine; als u iets abnormaal ziet, neem dan contact op met professionele medewerkers.



Wijs de werknemers aan om de vitrine regelmatig te controleren, om de temperatuurveranderingen binnen te controleren en notities te maken; als u iets abnormaal ziet, neem dan contact op met ons of lokale servicemensen om mogelijke problemen op te lossen om het normale gebruik te garanderen en enig verlies voor u te vermijden.



Neem tijdens het gebruik geen voedsel uit de vitrine met natte handen en ga niet in de buurt van de vitrine staan om bevrozing te voorkomen.

5. ONDERHOUD

5.1 ONDERHOUD VAN DE KOELING

Condensoronderhoud: de condensor is de belangrijkste warmteafvoereenheid in het koelsysteem van de horizontale vitrine, het stof blijft gemakkelijk plakken op de aluminium verwarmingsplaat. Dit heeft invloed op de koelfunctie van de compressor, en als er veel stof aanwezig is, leidt dit tot verbranding van de compressor.



Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld voordat u begint met schoonmaken en controleer of er geen stroom op het koelsysteem staat.



Wanneer u de condensor met water reinigt, reinig dan van boven naar beneden en zorg ervoor dat alle platen op de condensor gelijkmatig worden schoongemaakt.



Als er veel olie of stof op zit, voeg dan een neutraal schoonmaakmiddel of een speciaal schoonmaakmiddel toe om het aluminium schoon te maken.



Let op: Voorkom dat er water in de ventilator of condensor komt.



Blaas na het schoonmaken met hoge druk stikstof of perslucht op de condensor om het water en het stof op de platen te verwijderen.



Let op: niet wassen en blazen in de richting van de ventilator en de condensor.



Controleer de ventilator van de condensor en de compressor, controleer of er geen fout is op alle elektronische onderdelen voordat u er een aanzet.



5.2 ONDERHOUD VAN DE COMPRESSOR



Controleer of het fundament van de compressor vastzit, los zit of verschuift.



Controleer de peilstok op de compressor, het oliepeil zou van de helft tot één derde van de peilstok (bij stilstand) moeten bereiken, en van één vierde tot twee derde (bij werkende situatie) moeten bereiken.



Controleer de drukregeling, de temperatuurregeling, de ontdooitijdregeling, de oliedrukregeling, het koelsproeisysteem, de T-koppeling en de afsluiter in het systeem.



Controleer het licht, het temperatuurdisplay, de elektronische klep en het elektronische verwarmings-systeem.



Controleer de draadverbinding, of ze vastzitten en geïsoleerd zijn op de verbindingen.



Controleer de spanning en de fasevolgorde, controleer of de tolerantie tussen de verschillende fase-spanningen gelijk of minder dan 3% is, of de compressor- of condensorspanning en de fasevolgorde correct zijn.



Controleer of er een abnormaal geluid of abnormale situatie is in het werkende systeem.



Let op: Sluit de stroom af bij het controleren van de elektronica en laat dit alleen doen door professionele werkers.

5.3 ONDERHOUD VAN DRAINAGE



Controleer de afvoersituatie binnen en buiten de vitrine, om er zeker van te zijn dat er geen stof of ijsvorming op de afvoer zit.



Controleer de afvoerpijp om er zeker van te zijn dat de pijp naar de vloerafvoer loopt, de afnamegraad is 1/50 tot 1/200.



Controleer of er lekkage of schade is aan de afvoerpijp.





Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und halten Sie sich an die darin enthaltenen Anweisungen.

1. VORSTELLUNG DES PRODUKTS

1. Diese Produkte wurden speziell für Lebensmittelgeschäfte, entsprechend der gängigsten Struktur, mit hochwertigen Komponenten, durchdachter, zuverlässiger, eleganter und Luxusoptik, mit umfassender Funktionalität. Diese Vitrinen haben eine kompakte Struktur und ein elegantes, luxuriöses Erscheinungsbild im europäischen Stil.
2. Rückfluss-Kühlsystem, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten; präzises Abtausteuersystem mit zuverlässiger Leistung; Abtauung mit Frischluft, um den Stromverbrauch zu senken.
3. Die Länge der horizontalen Vitrine beträgt: 1500mm/1875mm. Die Temperaturregelung reicht von 0 bis 4°C. Sie eignet sich für die Auslage von Milch, Softdrinks, Frischfleisch und anderen zubereiteten Lebensmitteln. Das Innenmaterial der Vitrine besteht aus rostfreiem Stahl, ist korrosionsbeständig, leicht zu reinigen, einfach zu bedienen und belastet die Lebensmittel nicht.
Die Vitrine für gegarte Lebensmittel besticht durch ihr edles und europäisches Aussehen, das Hartglas ist solide und zuverlässig und bietet den besten Präsentationseffekt, das Aussehen ist einfach, aber elegant, das Bogenglasfenster lässt sich leicht öffnen, um die Lebensmittel zu entnehmen. Eine weitere Option besteht darin, dass das Bogenglasfenster vollständig versiegelt ist, sehr zuverlässig und sauber, ohne Verschmutzung, mit verschiedenen Abmessungen zur Auswahl; Die Kühlvitrine hat den Vorteil, dass sie elegant, einfach und praktisch ist. Sie kann die Temperatur von -2 bis 2°C regeln und eignet sich für Frischfleisch, Fisch, andere Meeresfrüchte, verarbeitete Lebensmittel und auch für die Aufbewahrung von Getränken, Tee, vakuumierten Lebensmitteln, Gemüse und Sushi. Die beste Wahl für Supermärkte, Hotels und Einkaufszentren.
4. Produktmerkmale:
 - a. Hochwertiges Gerät, geräuscharm, hocheffizient, umweltfreundlich und energiesparend
 - b. Computergesteuertes vollautomatisches Temperaturkontrollsystem, einfach zu bedienen und präzise zu kontrollieren
 - c. Mit umfassender Schaumstofftechnologie und umweltfreundlichem Schaumstoff, um mehr Energie zu sparen und gesünder zu arbeiten
 - d. Die kalte Luft verteilt sich gleichmäßig, die Temperatur im Inneren bleibt stabil und die Lebensmittel trocknen nicht so leicht aus
 - e. Reines Kupferrohr mit Aluminiumverdampfer für eine gleichmäßigere Kühlung in kürzerer Zeit
 - f. -Die nach vorne offene Art von verstärktem Bogenglas bietet einen schönen Ausstellungseffekt und spart Energie
 - g. U-Schaumstoff mit vollständig versiegeltem Design, ist sicher und energiesparend, schönes Erscheinungsbild
 - h. Geeignet für verschiedene Klimazonen, verschiedene Spannungen, breite Anwendung, mehr Stabilität
 - i. Das Kühlsystem ist mit einem renommierten Markenkompressor ausgestattet, die elektronische Temperaturregelung ist sehr präzise und hocheffizient.
 - j. Verwendet ein System zur Entwässerung und zum Druckabbau, um das Kondenswasser einfach zu entsorgen



2. SICHERHEITSHINWEIS UND -ZEICHEN

Sicherheit: Die horizontale Vitrine sollte an einem geeigneten Ort gemäß den Anforderungen im Handbuch installiert werden.

Autorisierung: Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Vitrine und dem Kühlsystem sollten von qualifizierten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherer Betrieb: Um mögliche Gefahren zu vermeiden, sollten alle Mitarbeiter vor dem Betrieb das Handbuch sorgfältig lesen.

Sicherheitshinweise: Diese Sicherheitshinweise sind besonders gekennzeichnet. Um Gefahren zu vermeiden, müssen sie beachtet werden.

Hinweis!



Um mögliche geringe Gefahren für die Ausrüstung zu vermeiden

Vorsicht!



Um mögliche geringe Gefahren für die Arbeiter zu vermeiden

Achtung!



Um mögliche ernsthafte Gefahren für die Arbeiter zu vermeiden

Gefahr!



Um schwere Unfälle für Arbeiter zu verhindern

3. TRANSPORT- UND AUSPACKHINWEISE



Im Inneren des Geräts und der Verpackung befindet sich zerbrechliches Glas. Bitte behandeln Sie das Gerät mit Vorsicht, wenn Sie es transportieren, tragen oder bewegen.



Wenn Sie die Ausrüstung vom Transporter abladen, benutzen Sie bitte einen doppelten Gabelstapler. Wenn Sie einen Kran benutzen, fixieren Sie bitte die angegebene Position mit einem Stahlseil oder einem Kabel mit einem Durchmesser von mehr als $\phi 10\text{mm}$, um es sicher abzusenken.



Wenn Sie das Gerät bewegen, bewegen Sie bitte nicht die hölzerne Schale unter dem Gerät, bewegen Sie es nicht innerhalb des Geräts, um Beschädigungen zu vermeiden; in der Zwischenzeit bewegen Sie das Gerät bitte stabil, um ein Neigen, Aufliegen oder Umkippen zu vermeiden.



Die Installation des horizontalen Gehäuses, des Geräts und der Ersatzteile wird von autorisierten Mitarbeitern unseres Unternehmens durchgeführt. Bitte öffnen Sie das Paket nicht selbst, um eine Beschädigung des Gehäuses und der Teile zu vermeiden.



Öffnen Sie das Paket vorsichtig, um Schäden am Gehäuse und an den Teilen zu vermeiden. Bitte mischen Sie keine Ersatzteile innerhalb eines Pakets, sondern montieren Sie sie direkt am Aufstellort.

4. BETRIEBSANLEITUNG

4.1 POSITION



Die horizontale Vitrine muss im Inneren des Gebäudes aufgestellt werden, sie kann nicht im Freien verwendet werden. Sie muss in Geschäften, Supermärkten oder Hotels mit guter Klimatisierung aufgestellt werden, um sicherzustellen, dass die Temperatur bei oder unter 25°C liegt, die Luftfeuchtigkeit 60 % beträgt, die Windgeschwindigkeit weniger als 0,2 m/s beträgt und es keine anderen Wärmequellen in der Umgebung gibt. Wenn die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Windgeschwindigkeit über diesem Wert liegen, kann der Kühleffekt der horizontalen Vitrine die Anforderungen nicht erfüllen. Wenn die Luftfeuchtigkeit über 60 % liegt, bildet sich Kondenswasser auf dem Glas, was normal ist und bei sinkender Luftfeuchtigkeit wieder abklingt.



Detaillierte Betriebsanforderungen:

Während des Betriebs sollte die Spannung innerhalb von $\pm 10\%$ der angegebenen Leistung stabil gehalten werden. Wenn die Spannung nicht stabil ist, verwenden Sie bitte einen sicheren und zuverlässigen Adapter.

Die Umgebungstemperatur des Kondensators sollte unter 40°C liegen, die Umgebung sollte sauber sein und gut belüftet werden; wenn der Kondensator im Freien steht, sollten Sie ihn mit einem Schutz vor Regen, Sonne und Metalldrähten versehen.

Die horizontale Vitrine sollte auf einem glatten und ebenen Boden aufgestellt werden. Halten Sie sie waagrecht und sorgen Sie für einen guten Wasserabfluss.

Vermeiden Sie es, die Vitrine direkter Sonneneinstrahlung, Licht oder einer anderen Wärmequelle auszusetzen.

Vermeiden Sie es, die Vitrine in der Nähe von Luftein- und -auslässen, Ventilatoren oder anderen Türen und Fenstern aufzustellen, die häufig geöffnet werden müssen, um den Luftstromvorhang nicht zu beeinflussen.

4.2 MONTAGE

Entnehmen Sie die Ersatzteile aus der Vitrine und überprüfen Sie sie anhand der Teileliste. Dann schließen Sie die Vitrine an (wenn Sie sich für die All-in-One-Maschine entscheiden, ist dieser Abschnitt nicht enthalten)

Um diese beiden Gehäuseteile zu bewegen, passen Sie den Bolzen und das Gehäuse genau an, um sicherzustellen, dass die Vitrine von oben und unten, vorne und hinten ausgerichtet ist.

Befestigen Sie die Schraube und die Mutter an der Vitrine.

Um die Ersatzteile in der Vitrine zu montieren, sollten Sie sicherstellen, dass alle Teile wie Regal, Tragarm und Etikett in der gleichen Position und im gleichen Winkel angebracht werden.

Installieren Sie den Entwässerungsbogen entsprechend der Position der reservierten Entwässerungsrinne und stellen Sie sicher, dass die Fugen gut abgedichtet sind, um Leckagen zu vermeiden.

Anordnen, Installieren und Anschließen der Kühlleitung und des Stromkreislaufs entsprechend dem Layout.

Nach der ordnungsgemäßen Druckprüfung entleeren Sie bitte das Gerät, geben Sie Fluor hinzu und überprüfen Sie, ob ein Fehler in der Elektronik besteht.

Anbringen der Platte einschließlich der unteren, seitlichen, oberen und verbindenden Platte.

Überprüfen der Ersatzteile und Einstellen der richtigen Position.

Überprüfung der gesamten Elektronik und der Kühleinheit auf Verluste oder Fehler nach der Montage.

Reinigen der Vitrine außen und innen mit Alkohol oder Reinigungsmittel.

Übergabe des Handbuchs und der Ersatzteile an den Kunden, Erläuterung der Bedienungshinweise und Unterschrift des Kunden auf der Bestätigungsliste für die Projektübergabe, um die Montage abzuschließen.

Betrieb

Bitte lassen Sie beim Einräumen der Lebensmittel in die Vitrine etwas Platz, damit die Luft besser zirkulieren kann und die Lebensmittel besser gelagert werden können.

Legen Sie keine Lebensmittel über den Ventilatoreinlass oder blockieren Sie ihn nicht, damit die Rückführung der kalten Luft nicht behindert wird.

Legen Sie die Lebensmittel nicht in die Nähe des Rückluftauslasses, da sonst die Temperatur im Inneren der Vitrine nicht mehr korrekt eingehalten werden kann.



Hinweis: Legen Sie gefrorene und gekühlte Lebensmittel nicht versehentlich in die falsche Vitrine.



Um unnötige Lebensmittelabfälle und Energieverschwendung zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in der Vitrine gut verpackt sein und die Zeiten zum Öffnen und Schließen der Vitrine reduziert werden.

Sicherheitshinweise:



Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten, dass die Temperatur in der Vitrine auf den erforderlichen Wert gesunken ist, und legen Sie dann die Waren hinein.



Die horizontale Vitrine sollte mit einem individuellen Stecker, einem zuverlässigen Erdungskabel und einem geeigneten Luftschalter mit Leckage Schutzfunktion ausgestattet sein. Das Erdungskabel darf nicht an eine Nullleitung, eine Wasserleitung oder eine Heizungsleitung angeschlossen werden.



Bewahren Sie keine brennbaren, explosiven, flüchtigen Gase oder Flüssigkeiten im Inneren der Vitrine auf.



Bevor Sie die Vitrine reinigen, schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass es spannungsfrei ist, bevor Sie den Reinigungsvorgang starten.



Reinigen Sie die Vitrine außen und innen mit einem weichen Tuch, das in ein neutrales, nicht ätzendes Reinigungsmittel getaucht ist, und wischen Sie sie danach trocken. Bitte verwenden Sie keine Säuren, Laugen oder andere ätzende, giftige Flüssigkeiten zur Reinigung der Vitrine.



Wenn Sie Lebensmittel aus der Vitrine nehmen oder in die Vitrine stellen, gehen Sie bitte vorsichtig vor und werfen Sie sie nicht hinein, um Schäden zu vermeiden.



Achten Sie darauf, das Gerät 5 Minuten nach dem letzten Ausschalten wieder einzuschalten, um Schäden an den elektronischen Bauteilen im Inneren der Vitrine zu vermeiden.



Überprüfen Sie regelmäßig die Abtauung in der Vitrine. Wenn etwas nicht in Ordnung ist, wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal, um es zu beheben.



Bitte beauftragen Sie Mitarbeiter damit, die Vitrine regelmäßig zu überprüfen, die Temperaturveränderungen im Inneren zu kontrollieren und Aufzeichnungen zu machen. Sollten Sie irgendwelche Unregelmäßigkeiten feststellen, wenden Sie sich bitte an uns oder an den Kundendienst vor Ort, um eventuelle Probleme zu beheben, damit die ordnungsgemäße Nutzung gewährleistet ist und Sie keine Verluste erleiden.



Bitte entnehmen Sie während des Gebrauchs keine Lebensmittel mit feuchten Händen und halten Sie sich nicht in der Nähe der Vitrine auf, um sich vor Erfrierungen zu schützen.

5. WARTUNG

5.1 WARTUNG VON KÜHLANLAGEN

Wartung des Kondensators: Der Kondensator ist die wichtigste Wärmeableitungseinheit im Kühlsystem der horizontalen Vitrine. Staub kann sich leicht auf dem Aluminium-Heizblech festsetzen, wenn er nicht schwerwiegend ist, wird er die Kühlfunktion des Kompressors beeinträchtigen, wenn er schwerwiegend ist, wird er zum Verglühen des Kompressors führen.



Vergewissern Sie sich, dass der Strom ausgeschaltet ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, und dass das Kühlsystem nicht unter Strom steht.



Wenn Sie den Kondensator mit Wasser reinigen, reinigen Sie ihn bitte von oben nach unten und stellen Sie sicher, dass alle Platten des Kondensators gleichmäßig gereinigt werden.



Wenn diese stark verölt oder verstaubt sind, fügen Sie bitte ein neutrales Reinigungsmittel oder ein Spezialreinigungsmittel für Aluminium hinzu, um sie zu reinigen.



Hinweis: Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser in den Lüfter oder Kondensator.



Nach der Reinigung blasen Sie bitte mit Hochdruck-Stickstoff oder Druckluft auf den Kondensator, um das Wasser und den Staub auf den Platten zu entfernen.



Hinweis: Waschen und blasen Sie nicht in Richtung des Lüfters und des Kondensators.



Um das Gebläse des Kondensators und des Kompressors zu überprüfen, vergewissern Sie sich, dass alle elektronischen Bauteile fehlerfrei sind, bevor Sie einen der Kondensatoren einschalten.

5.2 WARTUNG DES KOMPRESSORS



Prüfen Sie, ob das Fundament des Kompressors fest ist, oder ob es lose oder verschoben ist.



Um die Öllinse am Kompressor zu überprüfen, sollte der Ölstand von der Hälfte bis zu einem Drittel der Öllinse reichen (bei Stillstand), von einem Viertel bis zu zwei Drittel (bei Betrieb)



Überprüfung der Druckregelung, der Temperaturregelung, der Abtauzeitregelung, der Öldruckregelung, des Kühltürsystems, des T-Gelenks und des Absperrventils im System.



Überprüfen des Lichts, der Temperaturanzeige, des elektronischen Ventils, des elektronischen Heizsystems.



Überprüfen Sie die Kabelverbindung, ob sie fest und isoliert an den Verbindungsstellen versiegelt ist.



Überprüfen der Spannung und der Phasenfolge. Vergewissern Sie sich, dass die Toleranz zwischen den verschiedenen Phasenspannungen gleich oder kleiner als 3 % ist, dass die Spannung des Kompressors oder des Kondensators und die Phasenfolge korrekt sind.



Beobachtung von abnormalen Geräuschen oder Situationen im laufenden System.



Hinweis: Schalten Sie den Strom ab, wenn Sie die Elektronik überprüfen. Dies sollte nur von Fachleuten durchgeführt werden.

5.3 WARTUNG DER ENTWÄSSERUNGSANLAGE



Überprüfen des Wasserabflufs innerhalb und außerhalb der Vitrine, um sicherzustellen, dass der Abfluss nicht durch Staub oder Eis blockiert ist.



Zur Überprüfung des Abflussrohrs, um sicherzustellen, dass das Rohr bis zum Bodenabfluss abfällt, ist der abfallende Grad von 1/50 bis 1/200.



Überprüfen ob das Abflussrohr undicht oder beschädigt ist.





Pour votre confort, veuillez lire attentivement ce manuel et l'utiliser conformément aux instructions qu'il contient.

1. PRESENTATION DU PRODUIT

1. Ces produits sont conçus spécialement pour les magasins de proximité, selon la structure la plus populaire, avec des pièces de haute qualité, élaborées, fiables, élégantes et luxueuses, avec une fonction complète. Ces vitrines ont une structure compacte, une apparence élégante, luxueuse et de style européen.
2. Système de réfrigération à contre-courant pour garantir une température homogène ; système de contrôle de dégivrage précis avec des performances fiables ; adoption d'un dégivrage à l'air naturel pour réduire la consommation d'énergie.
3. La longueur de la vitrine horizontale est de 1500mm/1875mm. La température de contrôle est de 0 à 4°C, ils sont adaptés pour montrer le lait, les boissons gazeuses, la viande fraîche et d'autres aliments cuits, Le matériau intérieur de la vitrine est en acier inoxydable, qui est anti-corrosion, facile à nettoyer, simple opération et pas de pollution de la nourriture.

L'apparence de la vitrine pour aliments cuits est luxueuse et de style européen, le verre trempé hyperboloïde est solide et fiable avec le meilleur effet de présentation, l'apparence est simple mais élégante, la fenêtre en verre en arc est facile à ouvrir pour sortir les aliments, une autre option est qu'il y a un type de fenêtre en verre en arc entièrement scellé, très sûr et propre, pas de pollution, avec diverses dimensions pour votre choix ; La vitrine froide a l'avantage de la mode, de la simplicité, de la commodité, elle peut combiner le frais avec la fonction d'affichage pour contrôler la température de -2 à 2°C, convient à la viande fraîche froide, au poisson, à d'autres fruits de mer, aux aliments transformés raffinés et convient également à la réservation de boissons, de thé, d'aliments sous vide, de légumes, de sushis. C'est le meilleur choix pour le supermarché, l'hôtel, le centre commercial.

4. Caractéristiques du produit :
 - Unité de haute qualité, elle est peu bruyante, très efficace, respectueuse de l'environnement et permet d'économiser de l'énergie.
 - Système informatisé de contrôle de la température entièrement automatique, facile à utiliser et précis à contrôler.
 - Technologie de mousse globale et matériau de mousse respectueux de l'environnement pour une meilleure économie d'énergie et une meilleure santé.
 - L'air froid est réparti uniformément, la température intérieure est stable, les aliments ne sèchent pas facilement à l'air libre.
 - Le tuyau en cuivre pur et l'évaporateur en aluminium permettent d'obtenir une réfrigération plus homogène en moins de temps.
 - L'ouverture frontale du type de verre renforcé par un arc donne un bel effet d'affichage et permet d'économiser de l'énergie.
 - Mousse globale en PU avec une conception entièrement scellée, sûre et économe en énergie, d'un bel aspect.
 - Il convient à de vastes zones climatiques, à diverses tensions, à de nombreuses applications et est plus stable.
 - Le système de réfrigération adopte un compresseur de marque réputée, le contrôle électronique de la température est très précis et très efficace.
 - Il adopte le drainage et la pression du système d'évaporation pour traiter facilement l'eau condensée.



2. PANNEAU ET AVIS DE SECURITE

Sécurité : La vitrine horizontale doit être installée à l'endroit approprié, conformément aux exigences du manuel.
Autorisation : Tous les travaux relatifs à la vitrine et au système de réfrigération doivent être effectués par des professionnels qualifiés et autorisés.

Fonctionnement en toute sécurité : Afin d'éviter tout danger potentiel, tous les travailleurs doivent étudier attentivement le manuel avant de commencer à travailler.

Avis de sécurité : Ces consignes de sécurité sont marquées d'une manière particulière et doivent être respectées afin d'éviter tout danger.

Avis !



Pour éviter tout risque de danger mineur sur l'équipement

Soyez prudent !



Prévenir un éventuel petit danger pour les travailleurs

Attention !



Prévenir d'éventuels dangers graves pour les travailleurs

Danger !



Prévenir les accidents graves sur les travailleurs

3. AVIS DE TRANSPORT ET DE DEBALLAGE



L'équipement et l'emballage contiennent du verre fragile, à manipuler avec précaution lors du transport et du déplacement de l'équipement.



Lorsque vous déchargez l'équipement du camion, veuillez utiliser le double chariot élévateur en faisant très attention, si vous utilisez la grue, veuillez fixer la position spécifiée à l'aide d'un câble en acier ou d'un câble d'un diamètre supérieur à $\phi 10\text{mm}$ pour descendre en toute sécurité.



Lorsque vous déplacez l'équipement, ne déplacez pas le plateau en bois sous l'équipement, ne bougez pas à l'intérieur de l'équipement pour éviter de l'endommager ; entre-temps, déplacez l'équipement de manière stable pour éviter de l'incliner, de l'allonger ou de le faire reculer.



L'installation du boîtier horizontal, de l'unité et des pièces détachées sera effectuée par des employés autorisés de notre société. Veuillez ne pas ouvrir l'emballage vous-même afin d'éviter d'endommager le boîtier et les pièces.



Vous devez ouvrir l'emballage avec précaution pour éviter d'endommager le boîtier et les pièces ; ne mélangez pas et ne perdez pas les pièces détachées dans un même emballage, vous devez les assembler directement sur le lieu d'installation.

4. AVIS DE FONCTIONNEMENT

4.1 POSITION



La vitrine horizontale doit être placée à l'intérieur de la pièce, elle ne peut pas être utilisée à l'extérieur, elle doit être placée dans les magasins, les supermarchés, les hôtels avec de bonnes conditions d'air pour s'assurer que la température reste inférieure ou égale à 25°C , l'humidité 60%, la vitesse du vent inférieure à $0,2\text{m/S}$ et qu'il n'y a pas d'autres ressources thermiques aux alentours. Lorsque la température, l'humidité et la vitesse du vent sont supérieures à cette situation, l'effet de réfrigération de la vitrine horizontale ne peut pas atteindre l'exigence, si l'humidité est supérieure à 60%, il y aura de la condensation sur le verre, c'est une situation normale et disparaîtra lorsque l'humidité diminuera.



Exigences opérationnelles détaillées :

 Pendant le fonctionnement, la tension doit rester stable à $\pm 10\%$ de la puissance indiquée. Si la tension n'est pas stable, veuillez utiliser un adaptateur sûr et fiable.

 La température ambiante de l'unité de condensation doit être inférieure à 40°C, l'environnement doit être propre et bien ventilé ; si l'unité de condensation est située à l'extérieur, vous devez mettre un dispositif de protection contre la pluie, le soleil et les fils métalliques.

 Les vitrines horizontales doivent être installées sur un sol lisse et plat, les maintenir horizontales et assurer une bonne évacuation de l'eau.

 Éviter de placer la vitrine sous le soleil, la lumière ou toute autre zone de source thermique.

 Éviter de placer la vitrine à proximité des entrées et sorties d'air, des ventilateurs ou d'autres portes et fenêtres qui doivent être souvent ouvertes, afin de ne pas influencer le rideau d'air.

4.2 INSTALLATION

 Sortir les pièces détachées à l'intérieur de la vitrine et les vérifier selon la liste des pièces. Connecter la vitrine (si vous choisissez la machine tout en un, cette section n'est pas incluse).

 Pour avancer sur ces deux boîtiers, il convient d'ajuster le boulon et le boîtier pour s'assurer que la vitrine s'aligne de haut en bas, de l'avant à l'arrière.

 Fixer le boulon et l'écrou sur la vitrine.

 Pour installer les pièces détachées sur la vitrine, il faut s'assurer que toutes les pièces telles que l'étagère, le bras de support, l'étiquette sont placées dans la même position et avec le même angle.

 Pour installer la jonction coudée de drainage en fonction de la position du canal de drainage réservé, il faut s'assurer que les joints sont correctement scellés afin d'éviter toute fuite.

 Disposer, installer et raccorder la tuyauterie de réfrigération et le circuit électrique conformément au plan.

 Après le test de pression correct, veuillez évacuer et ajouter du fluor et vérifier s'il y a une erreur sur l'électronique.

 Pour installer la plaque, y compris la plaque inférieure, la plaque latérale, la plaque supérieure et la plaque de joint.

 Pour vérifier les pièces détachées et les ajuster dans la bonne position.

 Vérifier tous les appareils électroniques, l'unité de réfrigération s'il y a une perte ou une erreur sur eux après l'installation.

 Nettoyer la vitrine à l'extérieur et à l'intérieur avec de l'alcool ou un produit nettoyant.

 Transférer le manuel et les pièces détachées aux clients, leur expliquer le mode d'emploi et s'assurer qu'ils signent la liste de confirmation du transfert du projet pour achever l'installation.

Fonctionnement

 Veuillez laisser un peu d'espace lorsque vous placez les aliments dans la vitrine afin d'améliorer le recyclage de l'air et la conservation des aliments.

 Ne placez pas d'aliments au-delà ou ne bloquez pas l'entrée du ventilateur pour empêcher le recyclage de l'air froid.

 Ne placez pas d'aliments près de la sortie d'air de retour, sinon la température à l'intérieur de la vitrine sera incorrecte.



Avis : Ne placez pas les aliments congelés et réfrigérés dans la mauvaise vitrine.



Afin d'éviter tout gaspillage inutile de nourriture et d'énergie, les aliments à l'intérieur de la vitrine doivent être emballés correctement et il faut veiller à réduire les temps d'ouverture et de fermeture de la vitrine.

Avis de sécurité :



Après la mise sous tension, assurez-vous que la température à l'intérieur de la vitrine descend dans la plage requise, puis placez les marchandises à l'intérieur.



La vitrine horizontale doit être équipée d'une prise individuelle, d'un fil de terre fiable et d'un interrupteur d'air approprié avec fonction de protection contre les fuites. Le fil de terre ne peut pas être connecté à la ligne nulle, à la conduite d'eau ou à la conduite de chauffage.



Ne stockez pas de gaz ou de liquides inflammables, explosifs ou volatils à l'intérieur de la vitrine.



Avant de nettoyer la vitrine, veuillez couper l'alimentation principale et vous assurer qu'il n'y a pas de courant, puis commencez le travail de nettoyage.



Nettoyer la vitrine à l'extérieur et à l'intérieur avec un tissu doux trempé dans un détergent neutre et non corrosif, puis l'essuyer. Ne pas utiliser de liquide acide, alcalin ou tout autre liquide corrosif ou toxique pour nettoyer la vitrine.



Lorsque vous retirez ou placez les aliments dans la vitrine, veuillez les manipuler délicatement et ne pas les jeter afin d'éviter tout dommage.



Veillez à redémarrer l'appareil après 5 minutes de la dernière mise hors tension, afin d'éviter d'endommager les pièces électroniques à l'intérieur de la vitrine.



Vérifier régulièrement la situation du dégivrage à l'intérieur de la vitrine, s'il reste des problèmes, contacter les professionnels pour les résoudre.



Si vous constatez une anomalie, veuillez nous contacter ou contacter le service après-vente local pour résoudre tout problème éventuel afin de garantir une utilisation normale et d'éviter toute perte pour vous.



Pendant l'utilisation, ne sortez pas les aliments avec des mains mouillées et ne restez pas à proximité de la vitrine pour éviter les gelures.

5. MAINTENANCE

5.1 MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Maintenance du condenseur : le condenseur est la principale unité de dissipation de la chaleur dans le système de réfrigération de la vitrine horizontale, la poussière adhère facilement à la tôle chauffante en aluminium, si ce n'est pas grave, cela exercera une influence sur la fonction de réfrigération du compresseur, si c'est grave, cela conduira à la combustion du compresseur.



Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de commencer le nettoyage et que le système de réfrigération n'est pas sous tension.



Lorsque vous nettoyez le condenseur avec de l'eau, nettoyez-le de haut en bas et assurez-vous que toutes les feuilles du condenseur sont nettoyées de manière uniforme.



En cas de présence importante d'huile ou de poussière, il convient d'ajouter un détergent neutre ou un détergent spécial sur l'aluminium pour les nettoyer.



Avis : Pour éviter que de l'eau ne pénètre dans le ventilateur ou le condenseur.



Après le nettoyage, veuillez utiliser de l'azote à haute pression ou de l'air comprimé pour souffler sur le condenseur afin d'éliminer l'eau et la poussière sur les feuilles.



Remarque : ne pas laver et souffler vers le ventilateur et le condenseur.



Pour vérifier le ventilateur du condenseur et du compresseur, assurez-vous qu'il n'y a pas d'erreur sur toutes les parties électroniques avant de les mettre sous tension.

5.2 MAINTENANCE DU COMPRESSEUR



Vérifier si les fondations du compresseur sont bien fixées, si elles sont lâches ou si elles se déplacent.



Pour vérifier le niveau d'huile sur le compresseur, le niveau d'huile doit se situer entre la moitié et le tiers du niveau d'huile (lorsque le compresseur est à l'arrêt), et entre le quart et les deux tiers (lorsque le compresseur est en marche).



Vérifier le contrôle de la pression, le contrôle de la température, le contrôle du temps de dégivrage, le dispositif de contrôle de la pression de l'huile, le système de pulvérisation de refroidissement, le joint en T, la soupape d'arrêt dans le système.



Vérifier l'éclairage, l'affichage de la température, la valve électronique, le système de chauffage électronique.



Vérifier la connexion des fils, s'ils sont bien fixés et scellés de manière isolée sur les joints.



Pour vérifier la tension, la séquence des phases, assurez-vous que la tolérance entre les différentes tensions de phase est égale ou inférieure à 3 %, que la tension du compresseur ou du condenseur et la séquence des phases sont correctes.



Observer s'il y a un bruit ou une situation anormale dans le système en fonctionnement.



Remarque : Il faut couper le courant pour vérifier l'électronique, cette opération ne peut être effectuée que par des professionnels.

5.3 MAINTENANCE DU SYSTEME DE DRAINAGE



Vérifier la situation du drainage à l'intérieur et à l'extérieur de la vitrine, s'assurer qu'il n'y a pas de bloc de poussière ou de glace sur la sortie.



Pour vérifier que le tuyau d'évacuation se dirige bien vers le siphon de sol, le degré de déclin est compris entre 1/50 et 1/200.



Pour vérifier s'il y a des fuites ou des dommages sur le tuyau d'évacuation.

