



Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

ГРАНИТОРЫ COOLEQ SM-10 COOLEQ SM-10+10



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Инструкция по безопасности

Граниторы COOLEQ работают от сети электропитания 220 В. В работе с такими устройствами следует соблюдать следующие меры безопасности:

- Не допускайте контакта кабеля питания с источниками тепла и острыми предметами;
- Не подвергайте кабель питания изгибам, запутыванию;
- Не устанавливайте прибор или другие устройства на кабеле питания;
- Все работы по чистке и ремонту рекомендуется проводить только при отключенном от сети кабеле электропитания;
- При отключении гранитора от сети необходимо держаться за вилку сетевого кабеля во избежание разрыва или повреждения шнура;
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем;
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, напряжение в сети должно соответствовать требованию к питанию устройства;
- Перед тем как вынуть вилку из розетки, необходимо выключить устройство, нажав на соответствующую кнопку переключателя;
- Запрещается передвигать и наклонять прибор во время работы;
- Запрещается включать устройство с пустой ёмкостью;
- Запрещается вливать горячие жидкости в резервуар.
- Запрещается вносить в аппарат технические изменения

Благодарим Вас за выбор техники марки **COOLEQ**

COOLEQ — это широкий спектр технологического холодильного оборудования для предприятий общественного питания, ресторанов, кафе, магазинов и тд: шкафы шоковой заморозки, холодильные и морозильные столы, столы для пиццы, салат-бары, различные типы льдогенераторов и др.

Назначения гранитора

Граниторы **COOLEQ** идеально подходят для приготовления охлажденных десертов. Система перемешивания обеспечит равномерную структуру продукта, а удобная система выдачи упростит использование.

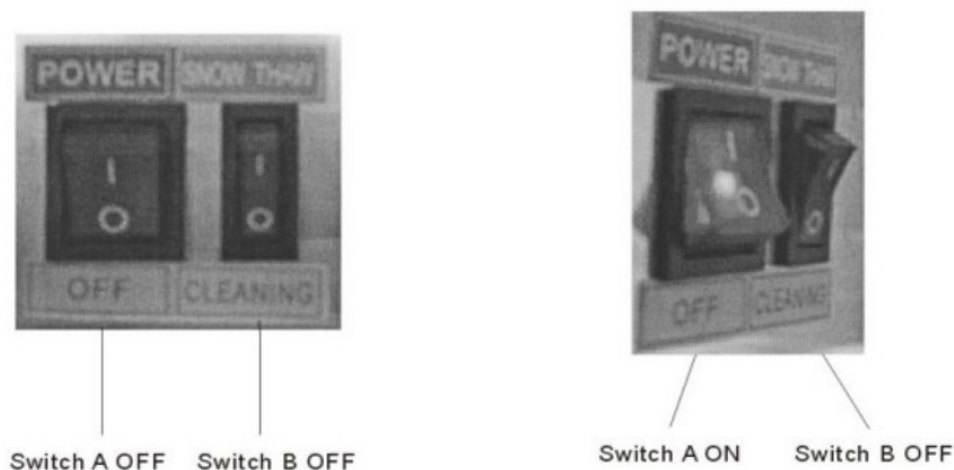
Внешний вид



- (1) Крышка
- (2) Резервуар
- (3) Ручка
- (4) Штифт ручки
- (5) Пружина ручки
- (6) Корпус
- (7) Решетка поддона
- (8) Поддон
- (9) Боковая панель
- (10) Элементы управления

Описание кнопок и элементов управления

Гранитор оснащен двумя кнопками-переключателями, расположенными на задней панели управления: переключатель включения/выключения устройства



(A) и переключатель охлаждения и смешивания (B).

Выключатель питания (A):

Положение «O» - ВЫКЛ: устройство выключено, питание не подается.

Положение «I» - ВКЛ: устройство включено.

Переключатель функций охлаждения и смешивания (B):

Положение «O» - режим очистки. Включена только функция смешивания.

Положение «I» - функции охлаждения и смешивания включены.

Эксплуатация

1. Установите устройство на твердую ровную поверхность, способную выдержать вес устройства.

Внимание! Вокруг аппарата должно оставаться достаточное пространство, позволяющее обслуживающему персоналу свободно работать и при необходимости покидать рабочую зону. Расстояние от задней и боковых сторон устройства не должно быть менее 15 см.

2. Убедитесь, что ножки плотно прикреплены к устройству.

3. Для достижения оптимальной работы и результата используйте сиропы (основы), разработанные специально для использования в граниторах.

Разведите и перемешайте концентрат в воде в подходящей посуде, следуя указаниям изготовителя. Минимальное содержание сахара в полученной смеси — 13%. Использование более низкой концентрации может привести к поломке устройства.

4. Откройте крышку и залейте полученную смесь. Убедитесь, что уровень налитой смеси не превышает максимальную отметку.

5. Закройте крышку.

6. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.

7. Включите переключатель (А) в положение «I»

8. Включите переключатель (В) в положение «I» для приготовления десерта напитка.

Внимание! Длительность процесса заморозки будет разной, в зависимости от температуры окружающей среды и изначальной температуры загруженного продукта.

9. Для раздачи полученного напитка используйте рычаг крана.

Внимание! Не отключайте аппарат если от сети и не выключайте переключатель (А) если в емкости остался продукт для раздачи.

10. Для выключения устройства необходимо переключить кнопки-переключатели в положения «О», затем, вытащить кабель электропитания из розетки.

Очистка и санитарная обработка

Рекомендуется ежедневно проводить очистку и санитарную обработку устройства для обеспечения высокого качества разливаемых напитков, сохранения оптимальных вкусовых качеств и соблюдения санитарных норм.

1. Перед проведением работ по очистке и техническому обслуживанию отключите устройство.

2. Снимите крышку ёмкости и удалите ранее приготовленный продукт.

3. Перед очисткой устройства его необходимо разобрать:

3.1. Выньте емкость из крепежных пазов и отложите в сторону.

3.2. Извлеките внешнюю спираль, а затем внутреннюю спираль вместе с задним уплотнением. Снимите заднее уплотнение.

3.3. Снимите уплотнительную прокладку емкости

3.4. Выньте поддон, слейте из него всю жидкость.

4. Все ранее снятые и разобранные детали необходимо тщательно промыть и продезинфицировать, используя теплую воду и моющее средство для мытья посуды.

Внимание! Запрещается пользоваться абразивными средствами для очистки, которые могут поцарапать прибор.

5. Просушите очищенные компоненты.

6. Аккуратно соберите вымытые компоненты следуя п. 3.1 — 3.4 в обратной последовательности.

Санитарная обработка испарителя

Перед запуском аппарата необходимо дезинфицировать испаритель.

Для этого нужно:

1. Приготовить дезинфицирующий раствор в подходящей ёмкости (следуя указаниям на упаковке дезинфицирующего средства);
2. Налить дезинфицирующий раствор в ёмкость;
3. Дать время, чтобы дезинфицирующий раствор подействовал;
4. Слить дезинфицирующий раствор из емкости, открыв кран.

Комплектация

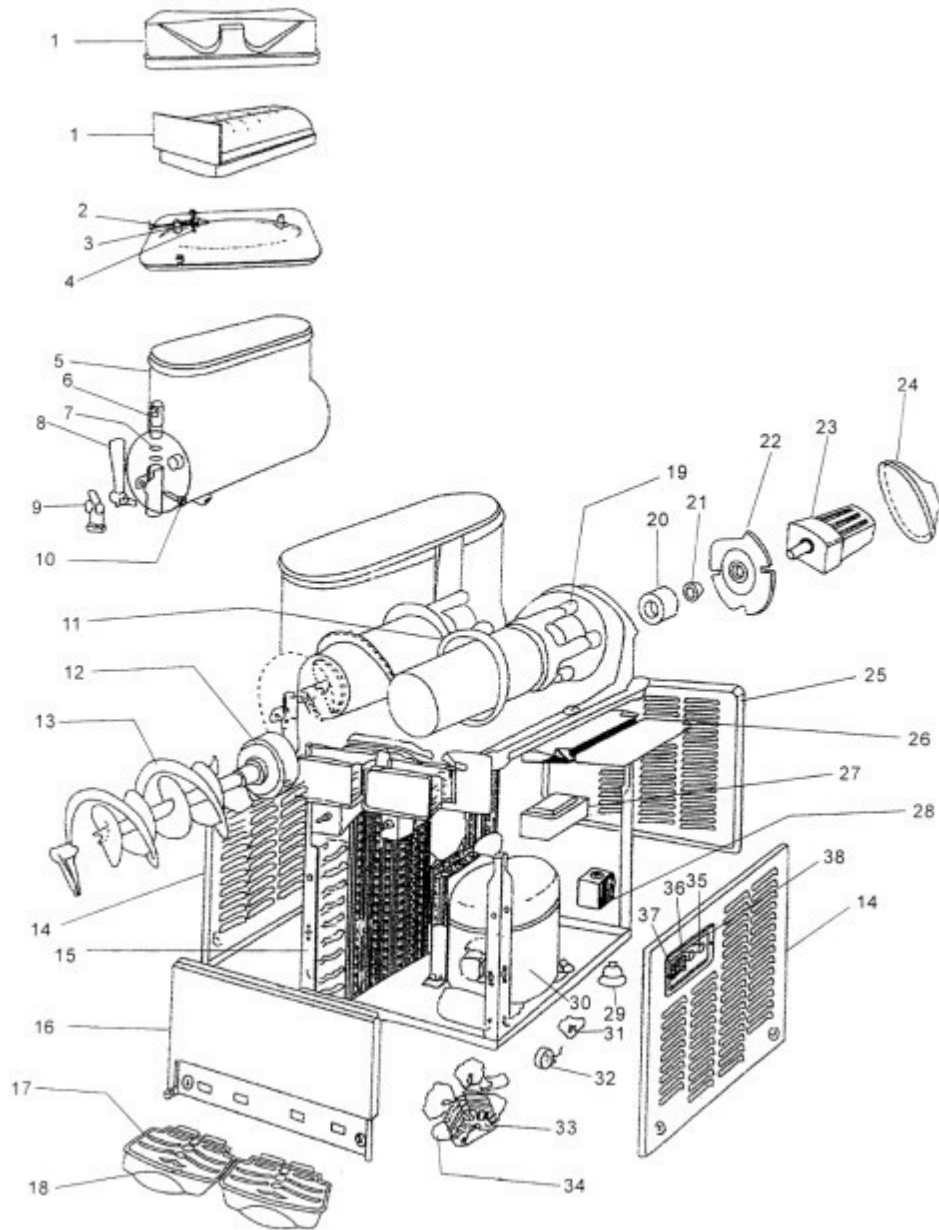
В комплект поставки прибора входят:

| | |
|-----------------------------|------|
| Гранитор | 1шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1шт. |
| Упаковка | 1шт. |

Технические характеристики

| Модель | SM-10 | SM-10+10 |
|----------------------------|-------------|-------------|
| Объем резервуара, л | 10 | 10+10 |
| Температурный диапазон, °C | -2...-3 | |
| Мощность, кВт | 0,3 | 0,4 |
| Габаритные размеры, мм | 290x560x760 | 420x560x760 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Вес, кг | 29 | 41 |
| Хладагент | R134A | |

Деталировка



| № | Наименование | |
|----|-------------------------------|---------------------------------|
| | RUS | ENG |
| 1 | Крышка | Cover |
| 2 | Светодиодный индикатор | LED light |
| 3 | Светодиодный индикатор | LED light breadboard |
| 4 | Внутренняя крышка | Innercap |
| 5 | Резервуар | Bowl |
| 6 | Штифт для крана | Tap pin |
| 7 | Уплотнительное кольцо | Tap o-ring |
| 8 | Ручка | Handle |
| 9 | Пружина | Tap spring |
| 10 | Штифт для фиксации ручки | Pin for handle fixing |
| 11 | Прокладка резервуара | Bowl gasket |
| 12 | Шнек | Inner spiral |
| 13 | Шнек-сборка | Spiral assembly |
| 14 | Боковая панель (нерж. сталь) | Stainless steel side panel |
| 15 | конденсатор | condenser |
| 16 | Передняя панель (нерж. сталь) | stainless steel front panel |
| 17 | Решетка поддона | grate for drip tray |
| 18 | Поддон | drip tray |
| 19 | Испаритель | complete evaporator |
| 20 | Магнит для шнека | magnet for inner spiral |
| 21 | Медная втулка | copper bush for motor fixing |
| 22 | Пластиковая панель | plastics motor panel |
| 23 | Двигатель | motor |
| 24 | Крышка двигателя | cover for motor |
| 25 | Задняя панель (нерж. сталь) | stainless steel back panel |
| 26 | Низ панели управления | base for control panel |
| 27 | Панель управления | control panel |
| 28 | Электроклапан | electrovalve |
| 29 | Прокладка для компрессора | gasket for compressor supporter |
| 30 | Компрессор | compressor |
| 31 | Компрессор | compressor start capacitor |
| 32 | Предохранитель | overload protectors |
| 33 | Двигатель вентилятора | fan motor |
| 34 | Вентилятор | fan |
| 35 | Переключатель | soft-hard switch |
| 36 | Выключатель миксера | mixing switch |
| 37 | Выключатель питания | main power switch |
| 38 | Блок выключателей | swith box |