



メンテナンス・使用環境・故障と処置

□メンテナンス

- ユニットクーラーは定期的なメンテナンス（保守点検、清掃）が必要な製品です。必ず専門業者（メンテナンス会社や工事会社）にて定期メンテナンスを行い、より安全・安心・経済的にご使用下さい。
- メンテナンス前には安全のため、必ず電源を切り、乾いた手袋を着用して行って下さい。
- ケーシングを清掃する際は、柔らかい乾いた布でから拭きして下さい。汚れがひどい場合は、中性洗剤を含ませた布で拭き、その後洗剤が残らないように拭き取して下さい。
- 冷却器を清掃する際は、フィンを傷めないように目に沿ってハケ・ブラシ等で清掃して下さい。
- ドレンパンの底部にはゴミ・ホコリ等の堆積物が溜まり、ドレンの詰りや腐食による水漏れといった不具合が発生する恐れがありますので、定期的に取り除いて下さい。
- デフロストについては定期的にユニットクーラーの状態を確認し、フィン・配管部・送風機部等に残氷・残霜がある場合は取り除いて下さい。

□使用環境

- 送風機の使用範囲は 30℃以下湿度 85%以下です。又、屋外での使用、周囲温度や湿度が高いところ、有機薬品、腐食性ガス、爆発性ガスが発生するところ、水のかかるところ等での使用はできません。以上の特殊環境での使用の場合は別途御打合せの上、仕様決定となります。
- ユニットクーラーは下記環境で使用されるとガス漏れ、露垂れ、水漏れ、水跳び、錆の発生等の不具合が発生する原因となりますので据付前にメーカーへご相談下さい。

- ・ 周囲空気の湿度が高い所
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム等の消毒剤を使用する所
- ・ 酸性またはアルカリ性の雰囲気のある所
- ・ 海岸地帯等の塩分の多い所
- ・ 温泉地等の硫化ガスの多い所
- ・ コンクリート養生中の部屋、コンクリート臭の雰囲気がある所
- ・ 塩水を使用する部屋や実験室
- ・ 腐食性のガスが発生する所

又、貯蔵する物品からも腐食性ガスが発生しますのでご注意下さい。

例 マヨネーズ、ドレッシング、寿司、パン、豆類、卵類、鮮魚、ハム、燻製、練り物、漬物、生ゴミ、堆肥、薬品 等

□故障と処置

症 状	原 因	処 置
運 転 し な い	・ 停電ではありませんか？ ・ 電源が完全に入っていますか？ ・ 漏電遮断器が働いていませんか？	・ 電源回路を確認して下さい。 (停電の際は安全確認のため、元電源を切して下さい) ・ 電源スイッチを確認して下さい。 ・ 絶縁抵抗を測定して下さい。
よ く 冷 え な い	・ 温度調整は適切ですか？ ・ 吸込口・吹出口を障害物でふさいでいませんか？ ・ 商品を詰め過ぎていませんか？ ・ 霜の取り残しはありませんか？ ・ 扉が開いていませんか？ ・ 扉の開閉回数が多くありませんか？	・ 設定温度を確認して下さい。 ・ 障害物を取り除いて下さい。 ・ 商品の量を調整し、冷気の通路を確保して下さい。 ・ 霜取り設定を見直して下さい。 ・ 異物等が挟まって隙間が出来ていないか確認して下さい。 ・ 出来る限り開閉回数を少なくして下さい。
クーラーから 水 が 落 ち る 異 臭 が す る	・ ドレンパン排水口に異物の付着及び氷結していませんか？ ・ 排水トラップ等が施工されていますか？	・ 異物がある場合は取り除いて下さい。 ・ 氷結の場合はドレンパイプヒーターの施工及び常時通電を確認して下さい。 ・ 排水トラップ等の施工をして下さい。
振 動 及 び 異 音	・ 据付状態でクーラーに歪みはありませんか？ ・ 天井とクーラーの間に隙間がありませんか？ ・ 送風機の羽根に異物の付着及び氷結していませんか？ ・ 運搬用架台が付いた状態になっていませんか？	・ 歪みを無くして下さい。 ・ 隙間を無くし、しっかりと固定して下さい。 ・ 異物の付着及び氷結を取り除いて下さい。 ・ 運搬用架台を取り外して下さい。