

SOLEX

SOLEX INSTALLATION & COMMISSIONING CHECKLIST**A. Customer Data :**

Name :

Company :

Address :

Phone :

B. Installer Data :

Name :

Phone :

C. Refrigerator Data :

Date of Installation :

Date of commissioning :

Type	S/N	Type	S/N

Compliance Status / Status Pemenuhan**() comply / memenuhi****() does not comply / tidak memenuhi**

Dilengkapi untuk setiap unit pendingin Solex.

Checklist ini harus dilengkapi dan dikembalikan dalam 14 hari sejak tanggal instalasi /
commissioning untuk pengesahan garansi.

PRE COMMISSIONING :**Installer wajib menyiapkan / membawa :**

Nama alat	Checklist <input checked="" type="checkbox"/>
Thermometer digital	
Clamp meter / tang ampere	
Multimeter	
Water pass	
Tespen	
Manual book untuk panduan dan penjelasan	

GENERAL INFORMATION :

Nama Unit : Type / model :

Lokasi : No.Seri :

ITEM	NILAI TERUKUR	PARAMETER	REMARK
Tegangan listrik		220V – 230V	
Arus unit saat running		Data manual book	
Ambien Temperature ruangan		27°C - 35°C	
Ambien Temperature ruangan all unit nyala		27°C - 35°C	
Kondisi Posisi Unit		Data manual book	
Cek bunyi upnormal pada mesin saat running (jika Ada)		Ada / tidak	

*) List mohon dibuat 2 rangkap untuk kedua belah pihak.

LIST COMMISSIONING

*) Beri tanda pada tiap checklist

PARAMETER	CHECKLIST	
	Sesuai	Tidak sesuai
1. Pengecekan saat unpacking / visual		
a) Periksa tanda – tanda kerusakan fisik unit, penyok pada body / kardus, pintu, kunci patah , kaki yang dapat disesuaikan, dll.		
b) Periksa tanda – tanda kerusakan pada system pendingin dan kelistrikan unit, missal pipa patah, dudukan compressor miring, kebocoran pengelasan, kebocoran oli compressor serta wiring kabel yang putus atau terkelupas.		
c) Kelengkapan asesories : wire shelf (rak), rail slides (pilaster), kunci, barel lock.		

2. Pengecekan lokasi & penempatan unit	Sesuai	Tidak sesuai
	a) Pastikan jarak penempatan unit 500mm dari atap, unit dapat melekat ke tembok dengan temperature ambien ruangan terjaga stabil 27°C - 35°C, dan kelembapan ≤60% dengan sirkulasi udara yang baik serta tidak ada benda yang menghalangi pembuangan sirkulasi udara panas kondensor.	
b) Jelaskan pada pelanggan pentingnya unit diratakan / simetris, termasuk apabila pelanggan mengubah kaki di masa mendatang setelah serah terima.		
c) Jelaskan pada pelanggan bahwa sebaiknya lepaskan kunci pendingin pada saat jam operasional untuk menghindari kunci bengkok, patah atau tidak sengaja mengganjal pintu / drawer sehingga tidak tertutup secara sempurna.		
d) Jelaskan pada pelanggan unit bukan untuk penggunaan outdoor. Jangan letakan unit di sebelah oven , grill, atau produk penghasil panas, jangan terkena sinar matahari langsung.		
e) Jelaskan pada pelanggan untuk unit pendingin undercounter khususnya wajib dijauhkan dari sumber air (terutama pada bagian mesin), termasuk menyiram unit pada bagian mesin dengan air.		
f) Jelaskan pada pelanggan agar memastikan tidak ada benda – benda yang menghalangi area mesin, khusus untuk unit pendingin Upright cabinet pastikan tidak ada benda- benda asing yang tertinggal / diletakan di area mesin.		
g) Memiliki ventilasi udara / fresh air yang baik.		

3. Prosedur pemasangan / pengoperasian unit (point 3)	Sesuai	Tidak sesuai
a) Pastikan tegangan suplay listrik (stop kontak) 220V – 230V dan terdapat kabel arde (grounding yang baik) dengan cara diukur menggunakan multimeter.		
b) Pastikan ukuran kabel stop kontak dan MCB breaker sesuai spesifikasi kapasitas ampere unit.		
c) Jelaskan pada pelanggan tentang setiap tombol / kunci pengontrol, arti symbol lampu indicator (E1, E2, rH, rA) cara setting suhu naik turun dll.Fungsi tombol pada display (point 3.2.1), termasuk cara menyalakan unit pertama kali (main switch on/off).		
d) Jelaskan pada pelanggan tentang siklus pencairan otomatis dan manual, lampu indikator menunjukkan “DEF” yang berarti unit sedang dalam siklus pencairan serta jelaskan ke pelanggan dalam kondisi ini pintu sebisa mungkin jangan di buka tutup terlebih dahulu.		
e) Jelaskan pada pelanggan bahwa unit pendingin tidak membutuhkan titik draine dikarenakan air hasil defrosh akan diuapkan kembali oleh pipa hotgas.		
f) Pastikan pemasangan rak tidak kebalik dan jelaskan kenapa rak jangan sampai terbalik, posisi yang benar stoper berada di belakang supaya ada jarak dengan dinding kabinet belakang (jalur sirkulasi udara dingin).		
g) Jelaskan ke pelanggan saat menyalakan unit pertama kali supaya kabinet dalam kondisi kosong sampai temperature kabinet tercapai sesuai settingan unit.		
h) Sambil menunggu temperature unit tercapai cek kondisi kipas kondensor ataupun kipas evaporator bekerja dengan normal, serta tidak ada suara upnormal dari kipas dan kompressor saat running.		
i) Setelah temperature kabinet tercapai kemudian bahan makanan / produk mulai dimasukan (membuka pintu lebih dari 1 menit unit wajib di off kan terlebih dahulu).		

4. Prosedur pemuatan dan pembongkaran bahan makanan	Sesuai	Tidak sesuai
a) Jelaskan pada pelanggan untuk mendistribusikan muatan bahan makanan secara merata di rak untuk memastikan sirkulasi udara yang baik (jangan memenuhi lemari es dengan bahan makanan sampai ke dinding cabinet/meja).Penataan makanan tidak boleh berdekatan dan harus diberi jarak \pm 1cm untuk sirkulasi udara dingin.		
b) Jelaskan tentang batas/jumlah maksimum bahan makanan yang dapat dimuat per rak 15 -20 kg dan di dalam keseluruhan ruang (hindari menghalangi saluran masuk/keluar udara di dalam ruangan).		
c) Jelaskan tentang resiko membuka pintu terlalu lama saat bahan makanan sedang disimpan.		
d) Jelaskan pada pelanggan bahwa memasukan makanan hangat/panas akan meningkatkan suhu cabinet/meja sehingga mempengaruhi kinerja pendinginan dan keawetan compressor.		

<p>e) Jelaskan pada pelanggan bahwa freezer (cabinet/meja) dirancang bukan untuk membekukan makanan, melainkan hanya untuk menyimpan makanan beku.</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Es krim berkualitas tinggi dapat meleleh selama siklus pencairan (defrosh), dan tidak boleh disimpan di dalam freezer. ii. Mengemas freezer dengan bahan makanan segar dari pasar basah akan meningkatkan suhu ruang dan juga mungkin membutuhkan waktu yang signifikan untuk mencapai suhu yang di targetkan Kembali ke $-15^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$. iii. Apabila memasukan bahan makanan dalam kondisi segar, jelaskan ke pelanggan akan resiko HACCP terkait suhu bahan makanan segar berada dlam zona bahaya $+5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ dalam rentan waktu yang terlalu lama sebelum suhu aman tercapai. Jika terpaksa memasukan bahan makanan segar, disarankan untuk memasukan dalam batch kecil secara bertahap hingga suhu tercapai dibandingkan memasukan bahan makanan segar dalam batch besar sekaligus. 		
<p>f) Bahan makan basah atau segar harus dibungkus dengan plastik wrap atau wadah tertutup untuk menghindari kontaminasi silang serta makanan dikeringkan.</p>		
<p>g) Makanan yang mengandung asam asetat, garam, saos, sambal, atau ragi (bawang merah, bawang putih, sambal dll) harus dibungkus dengan plastik wrap atau wadah tertutup karena dapat mempercepat korosi pada evaporator dan tabung tembaga, yang dapat mengakibatkan kebocoran.</p>		
<p>h) Jelaskan pada pelanggan bahwa pintu mungkin menjadi sulit dibuka setelah ditutup karena tekanan negative yang tercipta di dalam ruang. Tunggu sekitar 30 detik sebelum membuka Kembali pintu.</p>		
<p>i) Pastikan suhu dalam unit tercapai di temperature settingan sebelum memasukan bahan makan pertama kali.</p>		
<p>j) Jelaskan ke pelanggan saat memasukan bahan makanan pertama kali dengan jumlah banyak dan membuka pintu unit lebih dari 1 menit diwajibkan unit di off kan.</p>		

5. Prosedur perawatan rutin (point 4)	Sesuai	Tidak sesuai
<p>a) Menjelaskan kepada pelanggan/operator hal - hal yang boleh dan tidak boleh dilakukan dalam perawatan rutin kulkas, bahan kimia yang harus dihindari, rekomendasi pembersih yang harus digunakan cif, frekuensi (harian, dua mingguan, bulanan, 3 bulanan dll).(Point 4.1) termasuk peralatan tambahan untuk membatu perawatan rutin, dll.</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Jelaskan cara membersihkan filter kondensor (point 4.2) ii. Jelaskan cara membersihkan grid kondensor (point 4.3) iii. Jelaskan cara membersihkan interior dan eksterior unit. 		
<p>b) Jelaskan apabila unit tidak digunakan lama apa yang harus dilakukan oleh pelanggan /pengguna/operator.</p>		

6. Troubleshooting	Sesuai	Tidak sesuai
a) Jelaskan error code dan action yang dapat dilakukan (point 5.1).		
b) Jelaskan masalah di luar error code dan action yang dapat dilakukan (point 5.2)		
c) Jelaskan cara scan manual book pada QR di name plate unit.		
d) Informasikan no call center (0821-3337-9117 WA only).		

Nama peserta	Tanda tangan

ADDITIONAL COMMENT BY CUSTOMER :

Signature & Date of customer

Signature & Date of Technician

()

()