

WIELOFUNKCYJNA SZAFKA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

SPIS TREŚCI**Polskie****Ogólne wskazówki**

1 - OGÓLNE INFORMACJE	6
2 - SERWIS TECHNICZNY	7
3 - IDENTYFIKACJA i ZNAKOWANIE	7
4 - IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH URZĄDZENIA	8
5 - ANALIZA RYZYKA	9
6 - ROZPAKOWANIE	10
7 - USTAWIENIE	10
8 - PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ	11
9 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	11
10 - PRZEWIDZIANE UŻYCIE	11
11 - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	12
12 - CZYSZCZENIE	13
13 - UTYLIZACJA URZĄDZENIA	13

Instrukcje robocze

14 - INTERFEJS i TRYBY	15
15 - SONDA POTRAWY	17
16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA	18
16.1 - URUCHOMIENIE	21
16.2 - WYŁĄCZENIE	22
16.3 - WYBÓR GRUPY PRODUKTÓW	23
16.4 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	25
16.5 - CYKL SPERSONALIZOWANEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	27
16.6 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	33
16.7 - CYKL SPERSONALIZOWANEGO GAROWANIA	39
16.8 - CYKL RĘCZNEGO GAROWANIA	45
16.9 - CYKL AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA	51
16.10 - CYKL SPERSONALIZOWANEGO ROZMRAŻANIA	53
16.11 - CYKL RĘCZNEGO ROZMRAŻANIA	59
16.12 - CYKL KOMBINOWANY	65
16.13 - FUNKCJA MULTILEVEL	72
16.14 - WIZUALIZACJA FUNKCJI W AKTYWNYM CYKLU	74

Opcje

17 - MENU OPCJE	77
17.1- WYJMOWANIE	78
17.2- HACCP	80
17.3- ALARMY	83
17.4 - INFO	85
17.5 - STERYLIZACJA	87
17.6 - USB	89
17.6 . 1- EKSPORTUJ HACCP	90
17.6.2 - EKSPORTUJ SETUP	92

17.6.3 - IMPORTUJ SETUP	94
17.6.4A - AKTUALIZUJ EKRAN DOTYKOWY	96
17.6.4B - AKTUALIZUJ OPROGRAMOWANIE	97
17.7 - POMOC	102
17.8- JĘZYK	104
17.9 - ODSZRANIANIE	105
17.10 - I/O	107
17.11 - DATA I GODZINA	109
17.12 - HASŁO	111

Wyszukiwanie problemów

18 - TABELA ALARMÓW	115
---------------------	-----

Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE

Ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji dostarczają wielu ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Aby zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, higienę i funkcjonalność urządzenia zalecamy pieczołowite przechowywanie instrukcji obsługi w pobliżu urządzenia i przekazanie jej do dyspozycji pracowników odpowiedzialnych za urządzenie.

Wybór materiałów i konstrukcja urządzenia są zgodne z europejskimi dyrektywami dotyczącymi bezpieczeństwa, ponadto 100% próba techniczna produkowanych urządzeń gwarantuje doskonałą jakość każdego z nich.

Przestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji jest konieczne do zachowania bezpieczeństwa pracowników i urządzenia podczas instalacji/wprowadzenia do użytku.

Producent, sprzedawca i autoryzowani partnerzy serwisowi są do Państwa dyspozycji w razie wątpliwości lub problemów związanych z instalacją urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji urządzeń, uznanych przez niego za konieczne do ich usprawnienia.

NIEPRZESTRZEGANIE DOSTARCZONYCH WSKAZÓWEK NIEKORZYSTNIE WPŁYWA NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA I NATYCHMIAST UNIEWAŻNIA WSZELKIE WARUNKI GWARANCJI.

URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE MOGĄ STWARZAĆ ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA LUDZKIEGO. PODCZAS MONTAŻU I STOSOWANIA TAKICH URZĄDZEŃ NALEŻY PRZESTRZEGAĆ OBOWIĄZUJĄCYCH NORM I PRZEPISÓW.

KAŻDE DZIAŁANIE ZWIĄZANE Z INSTALACJĄ, KONSERWACJĄ, REGULACJĄ I NAPRAWĄ MOŻE BYĆ PRZEPROWADZANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW.

PRAWDŁOWE FUNKCJONOWANIE I TRWAŁOŚĆ URZĄDZENIA ZALEŻĄ OD ODPOWIEDNIEJ KONSERWACJI PREWENCYJNEJ WYKONYWANEJ PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH TECHNIKÓW CO 4 MIESIĘCY.

Instrukcja stanowi nieodłączną część urządzenia, dlatego musi być przechowywana w odpowiednich warunkach przez cały czas jego użytkowania.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- niewłaściwego użytkowania urządzenia;
- niewłaściwej instalacji, przeprowadzonej niezgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji;
- wad zasilania;
- poważnego zaniedbania konserwacji;
- nieautoryzowanych zmian i działań;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych lub nieodpowiednich do modelu;
- częściowego lub całkowitego nieprzestrzegania instrukcji.

2 - SERWIS TECHNICZNY

Dzięki autoryzowanej sieci sprzedaży oraz serwisowej producent gwarantuje techniczny serwis posprzedażny. W sprawie serwisu technicznego, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, dostarczając wszystkie dane identyfikacyjne urządzenia - do odczytania z tabliczki znamionowej.

3 - IDENTYFIKACJA I ZNAKOWANIE

MOD.						
CODICE CODE			MATR. S/N			
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING					
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS					Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS
ORDINE CONFIRM NR.			ANNO YEAR			

Przykład tabliczki identyfikacyjnej znajdującej się na urządzeniu.

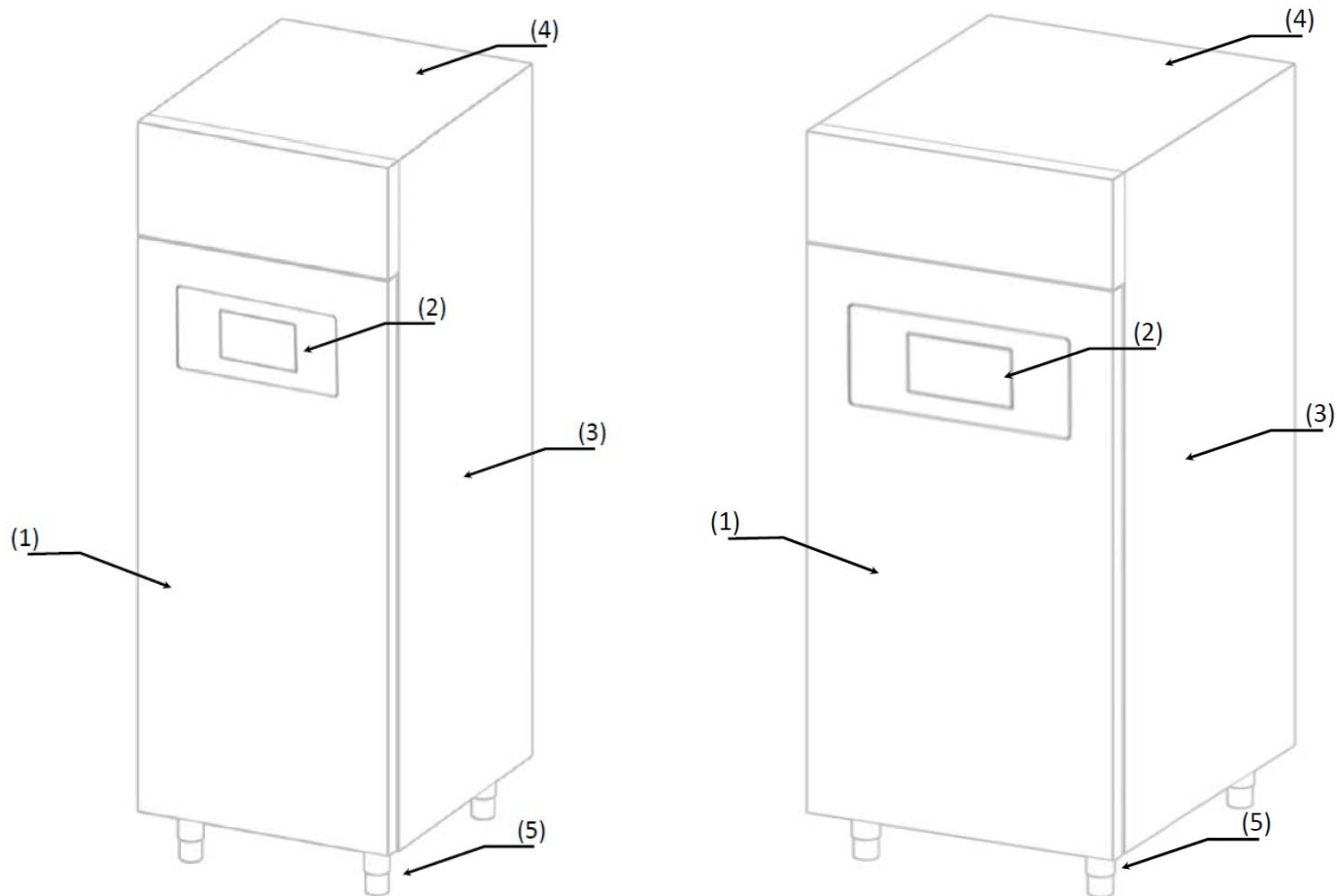
W celu właściwego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi należy zidentyfikować model posiadanego urządzenia na podstawie danych z tabliczki znamionowej.

Urządzenie charakteryzuje się następującymi parametrami technicznymi:

Numer seryjny
Dane techniczne
Rok produkcji

Instalacja i użytkowanie urządzenia muszą być zgodne z danymi przedstawionymi na tabliczce oraz ze wskazówkami kart technicznych.

4 - IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH URZĄDZENIA



(1) DRZWICZKI

(2) PANEL STEROWANIA

(3) KOMORA

(4) KOMORA AGREGATU

(5) NÓŻKI/KÓŁKA/PODSTAWA

5 - ANALIZA RYZYKA

Spis zagrożeń:

- Części elektryczne
- Ostre części
- Przemieszczanie urządzenia
- Wentylatory w ruchu
- Gaz chłodniczy
- Przepływ powietrza
- Woda nie nadająca się do spożycia
- Skażenie żywności
- Niedostępne węże gazowe
- Zimne środowisko

Ostrzeżenia związane z zagrożeniem związanym z częściami elektrycznymi. Zagrożenie porażeniem prądem, poparzeniem lub pożarem:

- Dostęp do części elektrycznych może być powierzony tylko wykwalifikowanemu pracownikowi.
- Unikać kontaktu z urządzeniem, mając mokre ręce lub stopy.
- Zakazuje się pracy z urządzeniem na bosą nogę.
- Nie wkładać palców, przedmiotów lub narzędzi w kratki lub odpowietrzniki.
- Nie ciągnąć przewodu zasilającego.
- Nie myć urządzenia strumieniem wody.
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci zasilania wciskając wyłącznik główny i wyjmując przewód zasilający z gniazdka.
- W przypadku zalania pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie wodą, przed jego ponownym uruchomieniem należy niezwłocznie zwrócić się do autoryzowanego serwisu w sprawie naprawy.
- W przypadku nieużytkowania urządzenia, odłączyć je od sieci zasilania elektrycznego.

Ostrzeżenia dotyczące ogólnego zagrożenia. Ryzyko wypadków:

- Obecność ostrych elementów. Podczas pracy, należy używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji podczas przemieszczania urządzenia, należy stosować odpowiednie zabezpieczenia.
- Obecność pracujących wentylatorów. Nie zdejmować kratek zabezpieczających.
- Przeczytać na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia rodzaj gazu chłodniczego, może być łatwopalny.
- W przypadku wycieku gazu chłodniczego z obwodu chłodzącego urządzenia, należy otworzyć okno, aby przewietrzyć pomieszczenie a następnie skontaktować się z serwisem.
- W przypadku wycieku gazu chłodniczego, nie dotykać wycieku.
- Po zainstalowaniu lub naprawie urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu chłodniczego.
- Obecność strumieni powietrza. Unikać bezpośredniej ekspozycji osób na działanie strumieni zimnego lub ciepłego powietrza.
- Nie blokować wlotu lub wylotu powietrza.
- Obecność wody technicznej. Nie pić wody pochodzącej z urządzenia.
- Aby uniknąć skażenia żywności, nie powinna ona wejść w bezpośredni kontakt z urządzeniem, musi się znajdować w odpowiednich pojemnikach.
- Obecność przewodów gazowych o niskiej lub wysokiej temperaturze. Przed dotknięciem przewodów należy sprawdzić ich temperaturę. Używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Części wykonane ze szkła akrylowego (pleksi). Nie uderzać mocno w elementy wykonane z pleksi.
- W przypadku pojawienia się dziwnego hałasu, zapachów lub dymu, należy natychmiast odłączyć przewód zasilający i zwrócić się do autoryzowanego partnera serwisowego.
- Nie instalować urządzenia w miejscach narażonych na działanie powietrza morskiego o dużej zawartości soli lub pod bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

6 - ROZPAKOWANIE

Przed zdjęciem opakowania należy sprawdzić, czy nie zostało ono naruszone; w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy je opisać w załączonym dowodzie dostawy, przed jego podpisaniem. Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że urządzenie nie zostało naruszone; w przypadku stwierdzenia uszkodzeń, należy natychmiast powiadomić o tym sprzedawcę za pomocą faksu lub listu poleconego za potwierdzeniem odbioru; jeśli okaże się, że uszkodzenia utrudniają pracę urządzenia, nie instalować go i poczekać na interwencję wykwalifikowanego technika.

Elementy opakowania (torebki plastikowe, kartony, gwoździe itp.) nie powinny znajdować się w zasięgu dzieci lub zwierząt domowych, ponieważ mogą być źródłem zagrożenia.

7 - USTAWIENIE

Urządzenie musi być zainstalowane i przetestowane zgodnie z zasadami dotyczącymi zapobiegania wypadkom, rozporządzeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i przepisami prawnymi.

Instalator ma obowiązek sprawdzenia ewentualnych ograniczeń wydanych przez lokalne władze.

Unikać:

- Miejsc narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Zamkniętych pomieszczeń o wysokiej temperaturze i ograniczonej wymianie powietrza.

Usunąć folię ochronną pvc ze wszystkich boków urządzenia.

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji urządzenia z kondensatorem powietrznym wbudowanym do komory, należy sprawdzić, czy otwory wylotowe znajdujące się w strefie montażu i niezbędne do właściwego funkcjonowania nie są zatkane. Zachować minimalną odległość 50 cm po stronie wlotu i wylotu powietrza.

Urządzenie musi być zainstalowane i wypoziomowane za pomoc nóżek tak, aby gwarantować stabilność; każde inne rozwiązanie instalacyjne musi być wcześniej uzgodnione z producentem urządzenia. Do wypoziomowania ciężkich urządzeń użyć odpowiednich podnośników.

Nieprawidłowe wypoziomowanie urządzeń może niekorzystnie wpłynąć na ich funkcjonowanie i odpływ kondensatu.

W przypadku urządzenia na kółkach, należy postawić je na płaskiej powierzchni, zablokować koła i dopiero wówczas podłączyć do zasilania.

Przy ruchu maszyny nie zaleca się przechylania. Jeśli z jakiegokolwiek powodu taka operacja jest konieczna, należy poczekać 24 godziny po ustawieniu maszyny przed jej uruchomieniem, aby olej powrócił do sprężarki i uniknąć jej złamania.

8 - PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ



8 - PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Wszystkie modele szafy blokującej wyrastanie wymagają podłączenia do sieci wodnej w celu prawidłowego zarządzania i kontroli wilgocią. Podłączenie do sieci wodnej musi być wykonane według instrukcji producenta i przez wykwalifikowany personel. Podłączenia do sieci wodnej w celu automatycznego napełniania dokonuje się za pomocą łącznika 3/4" gwintowanego zewnętrznie umieszczonego na nawilżaczu, do którego można się dostać od tyłu szafy ponieważ znajduje się obok kondensatora. Urządzenie musi być ciągle zasilane wyłącznie zimną wodą, która nie jest destylowana lub demineralizowana.

Ciśnienie robocze musi się zawierać w zakresie od 1 do 5 barów. Pomiędzy siecią wodną a łącznikiem należy zainstalować kurek, aby w razie konieczności odciąć dopływ wody. Zalecana twardość wody, gwarantująca prawidłowe użytkowania szafy blokującej wyrastanie, musi się zawierać w przedziale od 10 do 20 stopni francuskich, czyli umiarkowanie twarda. W przypadku szczególnie twardej wody (powyżej 20 stopni francuskich) zaleca się zainstalowanie zmiękczacza między kurkiem a wejściem nawilżacza; obecność stałych cząsteczek, na przykład piasku można usunąć instalując mechaniczny filtr, który należy okresowo sprawdzać i czyścić, zgodnie z zaleceniami jego producenta.

Poza tym, urządzenie musi być podłączone do odpływu, co zagwarantuje samodzielne odprowadzenie nadmiaru wody w razie jakichkolwiek nieprawidłowości. a rura odpływowa musi mieć minimalną średnicę wewnętrzną 22 mm.

9 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

URZĄDZENIE JEST DOSTARCZANE WRAZ Z WTYCZKĄ TYPU SCHÜCO, KTÓRĄ NALEŻY PODŁĄCZYĆ DO LINII ZASILANIA.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USTERKI POWSTAŁE W WYNIKU PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO WYKONANEGO PRZEZ UŻYTKOWNIKA LUB NIEWYKWALIFIKOWANEGO PRACOWNIKA

- Sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony; w przeciwnym razie wykwalifikowany pracownik powinien dokonać jego wymiany.
- Zasilanie elektryczne musi być kompatybilne z zaleceniami podanymi na schemacie elektrycznym urządzenia.
- Do wykonania podłączenia konieczny jest główny wyłącznik wielobiegunowy, odcinający wszystkie styki wraz z zerowym, z minimalnym rozwarciem między stykami równym 3 mm, z wyłącznikiem termomagnetycznym i podłączony do bezpieczników, który musi być zgodny z wartością mocy wskazaną na tabliczce znamionowej.
- Główny wyłącznik musi znajdować się na linii elektrycznej blisko instalacji i musi obsługiwać wyłącznie jedno urządzenie.
- W miejscu instalacji musi znajdować się INSTALACJA UZIEMIAJĄCA, do której zostanie podłączone urządzenie.
- Nie wolno używać przejściówek, listw zasilających, przewodów o niewłaściwym przekroju lub z przedłużkami niezgodnymi z obowiązującymi przepisami.
- Szczegółowe informacje na temat funkcjonowania elektrycznego znajdują się w załączonym schemacie w panelu elektrycznym urządzenia.
- Przewód zasilający nie może być naciągnięty lub zgnieciony podczas normalnego funkcjonowania lub zwyczajnej konserwacji.

10 - PRZEWIDZIANE UŻYCIE

Wielofunkcyjne szafy blokujące wyrastanie to urządzenia niezbędne do zahamowania lub zwolnienia procesu fermentacyjnego drożdży w temperaturze poniżej +4°C i ułatwienia wyrastania w temperaturze komory w zakresie od +15°C do +45°C. Poza tym, utrzymując pod kontrolą poziom wilgoci w komorze w zakresie od 45% do 95%- Wilgotności Względnej. gwarantują ogólną poprawę jakości ciasta na chleb i na wyroby cukiernicze, które wymagają wyrastania.

Takie urządzenia mogą być stosowane na dwa różne sposoby:

- Szybkie schłodzenie produktu do temperatury +3°C.
- Wyrastanie, wzrost temperatury w komorze do wartości w zakresie od +15°C do +45°C z wilgocią od +45 do + 95% - Wilgotności Względnej.

Stosując szafę blokującą wyrastanie można ustawić jak najodpowiedniejszy cykl chłodzenia lub wyrastania w zależności od rodzaju produktu; w cyklu kombinowanym, można zarządzać pełnymi cyklami, do maksymalnie 144 kolejnych godzin. Po zakończeniu cyklu, w szafie blokującej wyrastanie można przechowywać produkt w temperaturze zawierającej się od -10°C do +10°C ustawionej na początku cyklu (w przypadku temperatury powyżej 0°C można również wyregulować wilgoć od +45 do + 95% Wilgotności względnej), ale tylko na ograniczony okres, maksymalnie 24 godziny. Urządzenia te nie są przeznaczone do dłuższego przechowywania żywności w niskiej temperaturze.

11 - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Nie układać na sobie produktów do szybkiego schłodzenia i/lub wyrastania.
- Nie przekraczać wskazanych wartości wagi równomiernie rozmieszczając produkt w pojemnikach.
- Czas szybkiego schłodzenia i wyrastania odnosi się zawsze do produktów o maksymalnej grubości 40 mm.
- Schładzać wyłącznie jeden rodzaj produktu na raz, różne rodzaje żywności charakteryzują się różną gęstością i dlatego czas cykli może być różny.
- Sonda punktowa musi być prawidłowo umieszczona na środku produktu w najgrubszym punkcie, a końcówka nie może nigdy wychodzić z produktu i/lub dotykać pojemnika.
- Aby uniknąć zniszczenia sondy punktowej, nie wkładać jej do produktów o temperaturze wyższej niż 100°C.
- Aby uniknąć nieprawidłowości, zawsze po użyciu należy wyczyścić sondę punktową.
- Nie przykrywać produktów pokrywkami lub innymi elementami; im bardziej odizoluje się produkt, tym bardziej wydłuża się czas niezbędny do jego schłodzenia
- Jeżeli włoży się żywność o temperaturze wyższej niż 70°C istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia i wzrasta czas szybkiego chłodzenia oraz zużycie elektryczne.
- Nie zatykać wlotów powietrza wentylatorów.
- Dla klasy klimatycznej 5 próby zgodności z normą EN 60335-2-89 (rozdziały 10,11,13) są wykonywane w temperaturze otoczenia równej 43°C ±2°C.
- Urządzenie nie jest urządzeniem z wpuszczaną.
- Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propepergolem.

12 - CZYSZCZENIE

NIE UŻYWAĆ STRUMIENIA WODY, A TAKŻE WODY POD CIŚNIENIEM LUB PARY..

CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ

Obudowę zewnętrzną należy czyścić za pomocą miękkiej ściereczki, roztworu wody i sody oczyszczonej lub innych neutralnych środków myjących, na koniec dobrze wytrzeć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE WYŚWIETLACZA

Należy go wyczyścić miękką czystą ściereczką (bez pyłu i innych odpadów), zwilżoną wodą z mydłem lub roztworem wody z alkoholem, max 10%. Inne rodzaje detergentów, niezwilżona lub brudna ściereczka mogą zniszczyć powierzchnię. Na koniec dobrze wytrzeć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE KOMORY WEWNĘTRZNEJ

Wyjąć pojemniki, kratki i prowadnice. Można je czyścić podobnie jak całą komorę wewnętrzną za pomocą miękkiej ściereczki i roztworu wody i sody oczyszczonej lub innego neutralnego środka myjącego; wytrzeć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE TERMICZNEJ SONDY PUNKTOWEJ

Po każdym użyciu szafy blokującej wyrastanie z sondą punktową, należy umyć sondę ściereczką nasączoną roztworem wody i sody oczyszczonej.

CZYSZCZENIE KONDENSATORA (KONSERWACJA)

W celu zapewnienia właściwego funkcjonowania urządzenia, kondensator musi być utrzymywany w należytej czystości, co zapewni swobodny obieg powietrza. Filtr musi być czyszczony maksymalnie co 120 dni. Czyścić kondensator za pomocą pędzelka z miękkiego włosia, usuwając cały nagromadzony na jego łopatkach kurz.

Można również posłużyć się odkurzaczem, co zapobiegnie rozprzestrzenianiu się kurzu w powietrzu.

W przypadku nagromadzenia się tłuszczu, radzimy czyścić kondensator pędzelkiem nasączonym alkoholem.

CZYSZCZENIE FILTRA WENTYLATORA NAWILŻACZA

W celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania nawilżacza, konieczne jest, aby filtr znajdujący się nad wentylatorem był czysty. Filtr musi być czyszczony maksymalnie co 60 dni. Podnieść kratkę ochronną, wyjąć filtr i przy pomocy pędzelka o miękkim włosiu usunąć kurz. Użyć odkurzacza, co zapobiegnie rozprzestrzenianiu się kurzu w powietrzu. Jeżeli zauważy się tłusty osad, wymienić filtr. Do czyszczenia filtra nie używać rozpuszczalników lub alkoholu.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NAWILŻAJĄCEGO

Dla prawidłowego działania nawilżacza konieczne jest, aby zbiornik i elementy grzejne były pozbawione osadów i utrzymywane w czystości. Operację tę należy wykonywać co najwyżej 6 miesięcy.

Po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu zasilania wykręć 8 śrub zamykających tacę i podnieś pokrywę. Wytrzyj ślady wody szmatką. Napełnij tacę octu, aż pokryje ona oba grzejniki elektryczne. Pozostawić na 24 godziny, a następnie opróżnić zbiornik, działając na śrubę spustową, jak wyjaśniono w rozdziale 7. Usunąć pozostałości stałe i opłukać zbiornik demineralizowaną wodą. Po zakończeniu czyszczenia dokręć śrubę spustową i zamknij zbiornik. Do czyszczenia wanny nie należy używać rozpuszczalników ani alkoholu.

13 - UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Rozbórka i utylizacja urządzenia muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w Kraju zainstalowania, zwłaszcza jeżeli chodzi o gaz chłodniczy i olej smarowy sprężarki.

Materiały użyte do produkcji urządzenia:

Stal nierdzewna: Konstrukcja mebla

Części z tworzywa sztucznego: Konstrukcja mebla i innych komponentów

Gaz chłodniczy: W obiegu chłodniczym

Olej sprężarki: W obiegu chłodniczym

Miedź: Instalacja elektryczna i obieg chłodniczy.



IT08020000000615

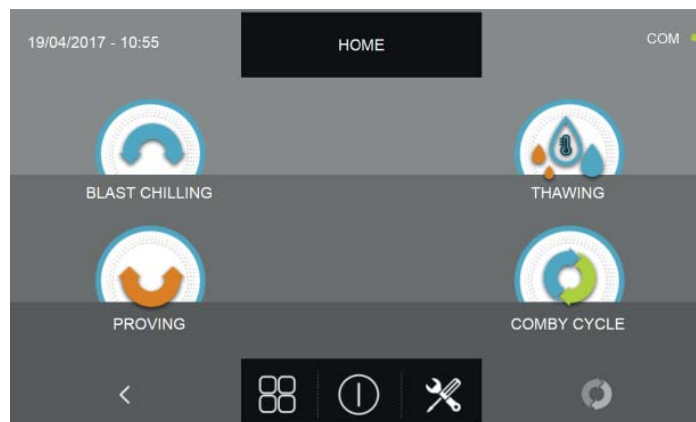
Poniżej wskazano informacje dla użytkowników dotyczące prawidłowego przetwarzania odpadów elektrycznych i elektronicznych (RAEE):

- Nie wolno usuwać odpadów RAEE jak odpadów miejskich, należy je poddać segregacji;
- Do usuwania odpadów stosuje się publiczne lub prywatne systemy segregowania odpadów przewidziane przez lokalne przepisy. Ponadto, można również oddać zużyty sprzęt do dystrybutora podczas nabycia nowego urządzeń;
- Niniejsze urządzenie może zawierać niebezpieczne substancje: nieprawidłowe użytkowanie lub utylizacja mogą niekorzystnie wpłynąć na zdrowie ludzkie oraz na środowisko;
- Symbol (przekreślony kosz na odpady) znajdujący się na produkcie i z boku urządzenia oznacza, że urządzenie zostało wprowadzone na rynek po 13 sierpnia 2005 r. i musi być poddane selektywnej zbiórce odpadów;
- W przypadku niewłaściwej utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych przewidziane są sankcje wynikające z lokalnych rozporządzeń dotyczących usuwania takich materiałów.

Instrukcja użytkowania

14 - PANEL STERUJĄCY I TRYBY PRACY

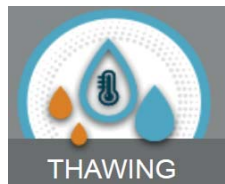
Wielofunkcyjne szafy do blokowania wyrastania są wyposażone w kartę elektroniczną nazywaną „Controller” oraz dotykowy panel sterujący o wielkości 9” z 16000000 colorami, rozdzielczością 800x480 WVGA i pamięcią DDR RAM 128MB.



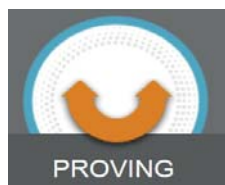
Panel użytkownika posiada również łącze USB do przesyłania danych HACCP, ustawień SETUP cykli i programowania. Po wejściu na stronę HOME PAGE są dostępne następujące ikony:



SCHŁADZANIE : do aktywacji automatycznego / spersonalizowanego / ręcznego cyklu schładzania



ROZMRAŻANIE : do aktywacji automatycznego / spersonalizowanego / ręcznego cyklu rozmrażania



GAROWANIE : do aktywacji automatycznego / spersonalizowanego / ręcznego cyklu garowania



CYKL KOMBINOWANY : do zaprogramowania programu, składającego się z wcześniej wymienionych cykli (do maksymalnie 6 kolejnych kroków).

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



MENU OPCJI:

(opcja nie jest dostępna)



EXTRACTION

WYJĘCIE: do aktywacji nagrzewania sondy potrawy



HACCP

HACCP : do wizualizacji wykresów HACCP wykonanych cykli



ALARMS

Alarms: do wizualizacji listy alarmów



INFO

Info : do wizualizacji informacji dotyczących urządzenia

(opcja nie jest dostępna)



STERILIZATION

Sterylizacja : do aktywacji cyklu sterylizacji



USB

USB : do pobierania danych HACCP, importowania/eksportowania SETUP i aktualizacji firmware



HELP

Pomoc: do wizualizacji stron pomocy użytkownika



LANGUAGE

Język: do ustawienia języka na wyświetlaczu



DEFROST

Odszranianie: do aktywacji automatycznego cyklu odszraniania



I/O

I/O : aby wejść na listę Input i Output z wartościami/stanami



TIME

Data i godzina: do ustawienia daty i godziny



PASSWORD

Hasło: do ustawienia hasła dostępu i programowania cykli

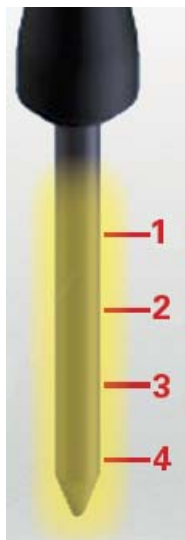
15 - SONDA POTRAWY

Sonda potrawy lub sonda punktowa charakteryzuje się rozdzielczością $0,1^{\circ}\text{C}$ i zakresem funkcjonowania od -55°C do $+105^{\circ}\text{C}$.

Odczyt temperatury jest wykonywany w 4 punktach wskazanych na poniższym rysunku.

Zarządzanie wielopunktowe umożliwia wykrycie dokładnego punktu w środku produktu, umożliwiając zrozumienie, czy sonda jest włożona do produktu i które ewentualne punkty znajdują się poza produktem.

Pozycja sondy jest wykrywana przez urządzenie w momencie, gdy zostanie wykryta różnica przynajmniej 8°C w stosunku do temperatury komory.

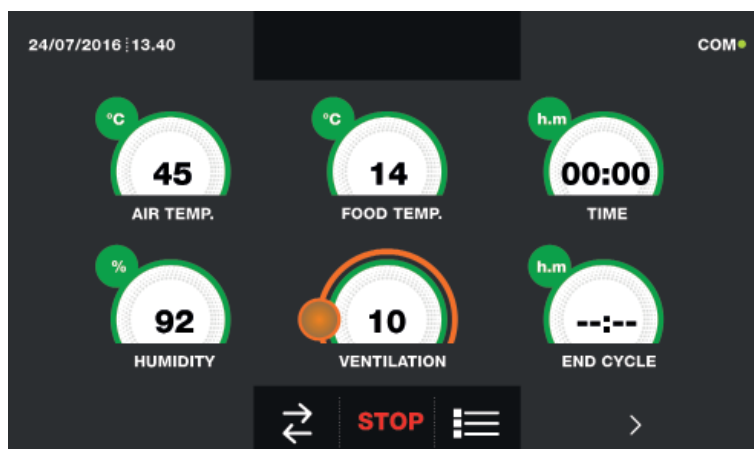


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

16 - CYKLE PRACY

Wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastaniama kilka funkcji i pracuje w różnych trybach opisanych poniżej.

Podczas trwania cyklu, wyświetlacz pokazuje następujące informacje:



Górny pasek :



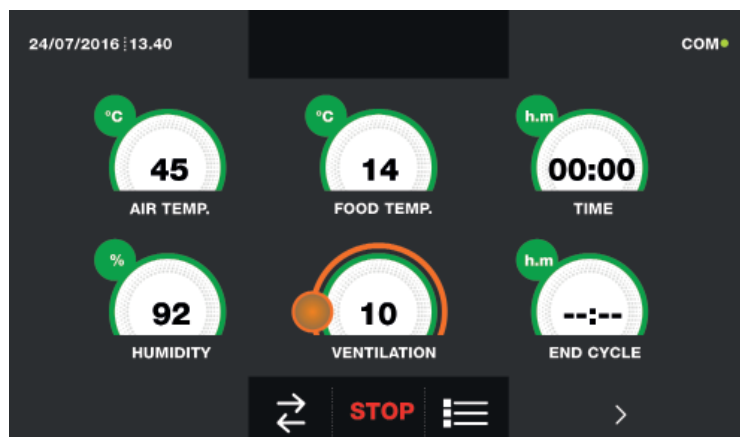
Bieżąca data i godzina, Rodzaj wykonywanego cyklu, Stan komunikacji między Kartą mocy a wyświetlaczem (kom).

Dolny pasek :



Ikona do wyświetlania I/O, Ikona zatrzymywania cyklu, Ikona parametrów funkcjonowania urządzenia, Ikona wizualizacji wykresu temperatur

Środkowa część:



W części środkowej są wskazane następujące wartości:

SET Temperatura powietrza w komorze	Temperatura sondy potrawy	Czas od początku cyklu
SET Wartość wilgotności	Prędkość wentylatora parownika	Czas brakujący do końca cyklu

Podczas cyklu można zmienić wartość wentylacji za pomocą pomarańczowego kursora.

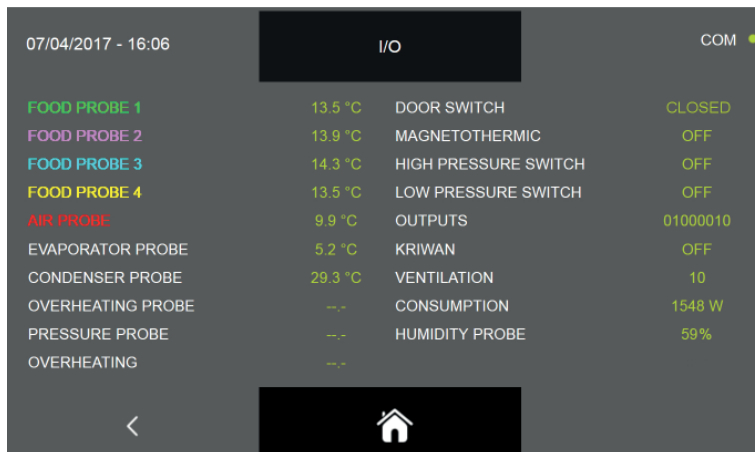
Jeżeli wykonuje się cykl wg. temperatury (z włożoną sondą potrawy), wartość czasu brakującego do końca cyklu jest niedostępna. Odwrotnie, podczas cyklu na czas, wartość temperatury potrawy będzie taka sama jak temperatura powietrza

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

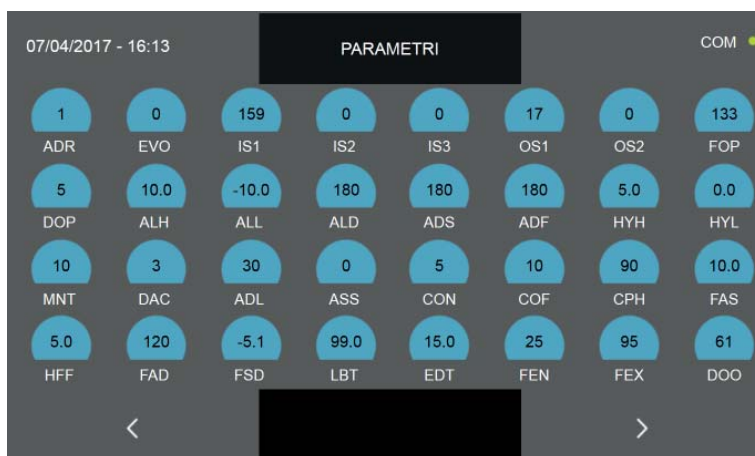
w komorze lub niedostępna.



Po wciśnięciu ikony wchodzi się na stronę wizualizacji I/O, czyli wartości sond i stanu różnych wejść głównej karty elektronicznej:



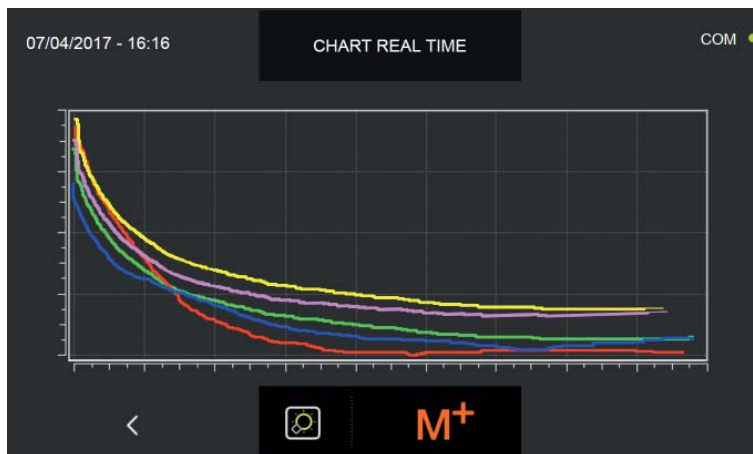
Po wciśnięciu ikony wchodzi się na stronę wizualizacji parametrów funkcjonowania urządzenia (nie można ich zmienić w tej sekcji, ale są pomocne dla serwisu technicznego celem oceny, czy podczas cyklu pojawiają się ewentualne alarmy lub problemy):



UWAGA: Różne funkcje zostaną przedstawione w rozdziale 16.14



Po wciśnięciu ikony > wchodzi się na stronę wizualizacji wykresu przebiegu temperatury sondy produktu i sondy w komorze:



UWAGA: Funkcje przedstawiono w rozdziale 16.14



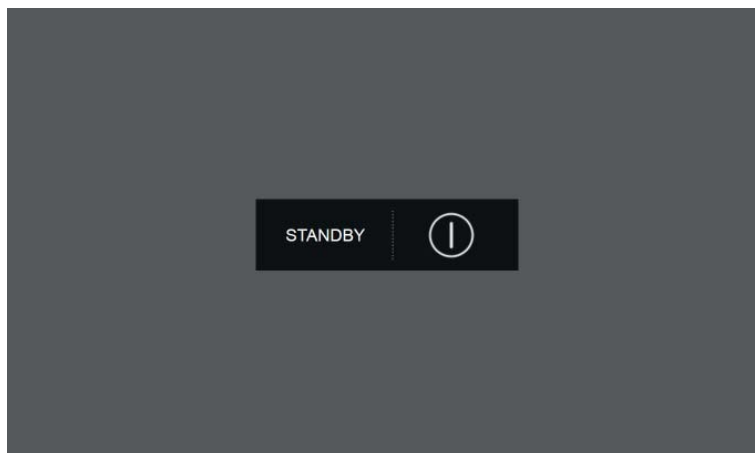
Po wciśnięciu ikony M+ wchodzi się na stronę ustawiania funkcji MULTILEVEL, czyli możliwość ustawienia wartości czasu, w ciągu którego nastąpi powiadomienie sygnałem dźwiękowym o konieczności wyjęcia blachy z ustawionego poziomu (alarm emituje sygnał z opóźnieniem 60 sekund w stosunku do ustawionego czasu) :



UWAGA: Funkcję multilevel przedstawiono w rozdziale 16.13

16.1 - URUCHOMIENIE

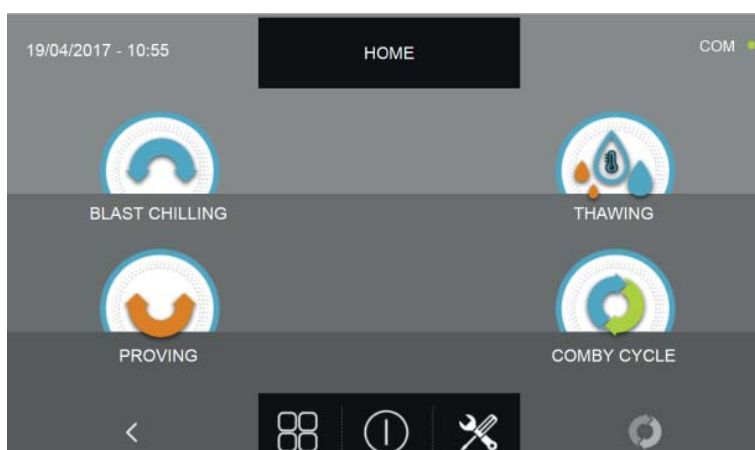
Napis STAND-BY na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie nie pracuje.



Aby wejść do różnych menu należy wcisnąć przycisk włączenia

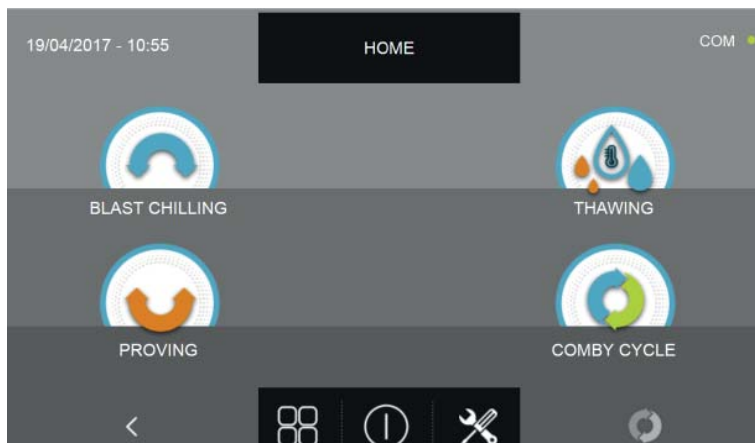


Na wyświetlaczu pojawi się HOME PAGE, na której będzie można wybrać żądany cykl pracy.

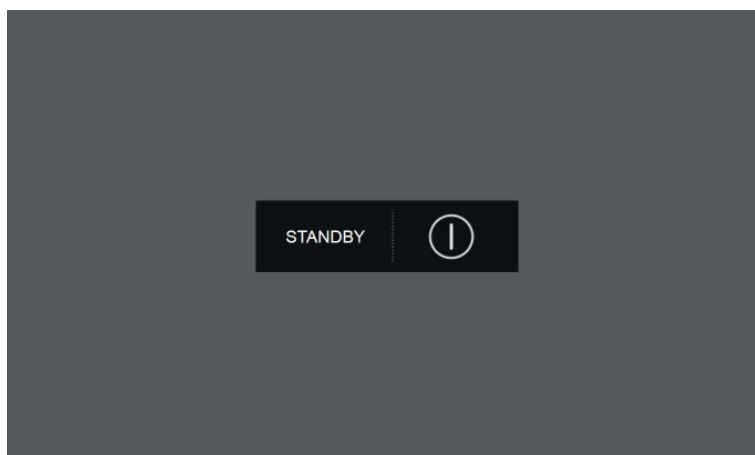


16.2 - WYŁĄCZENIE

Aby wyłączyć urządzenie, wcisnąć przycisk wyłączenia znajdujący się w środkowej części HOME PAGE.



Urządzenie ustawi się w trybie STAND-BY.



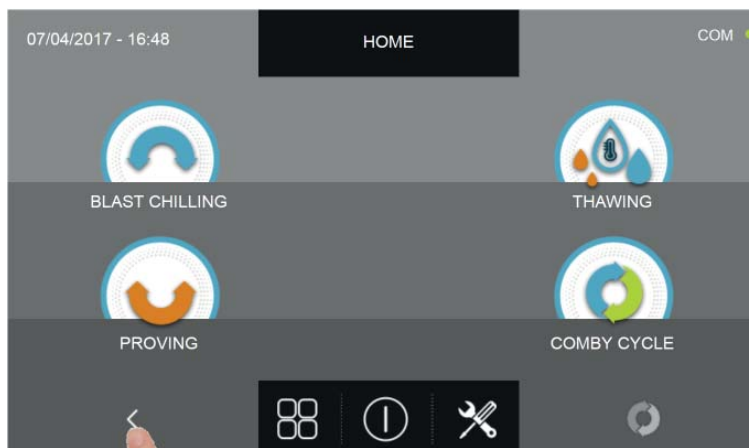
UWAGA: Po ustawieniu urządzenia w STAND-BY, ewentualne aktywne alarmy zostaną wykasowane.

16.3 - WYBÓR GRUPY PRODUKTÓW

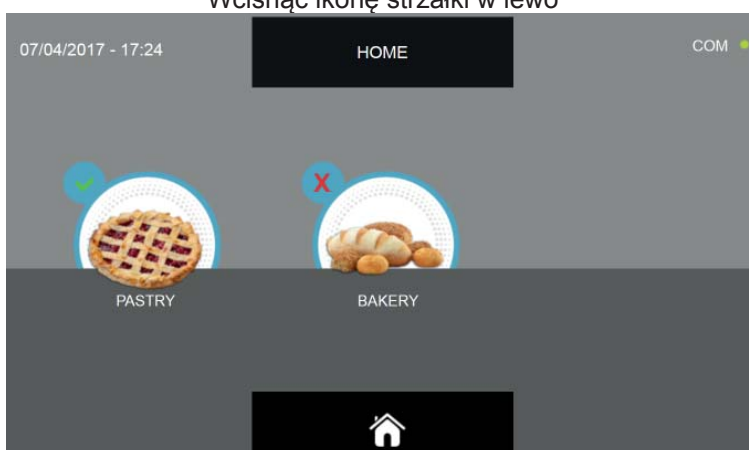
Wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastania umożliwia wybranie dwóch grup produktów: CUKIERNIA i PIEKARNIA z ich automatycznymi cyklami opracowanymi przy współpracy z doświadczonymi specjalistami.

Gdy urządzenie jest w trybie STAND-BY, jak wyjaśniono w rozdziale 16.1, wcisnąć przycisk włączania.

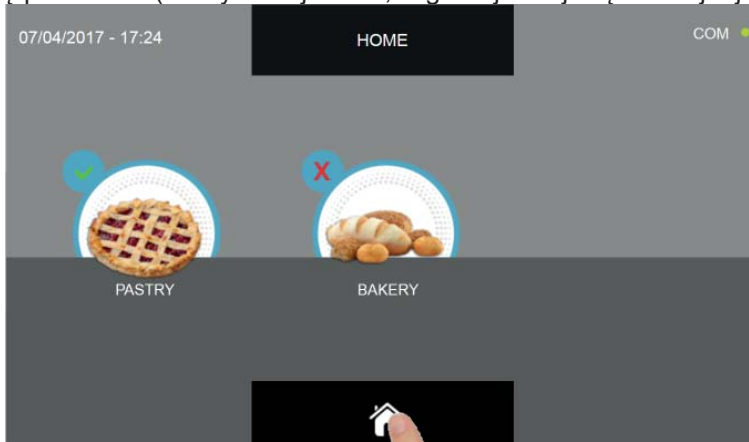
Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę strzałki w lewo



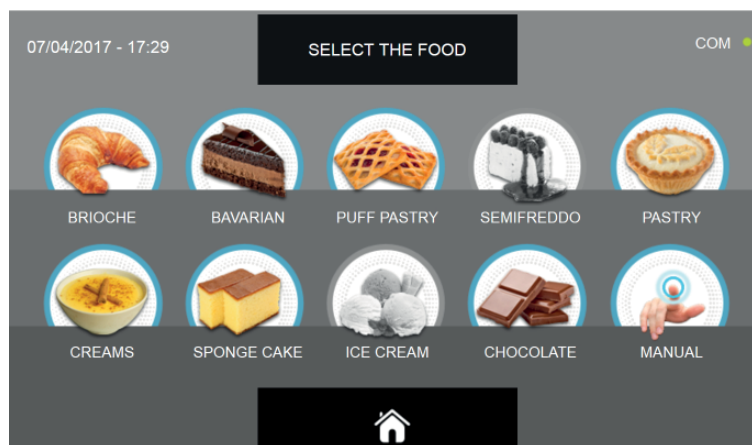
Wybrać żądaną grupę produktów (na wybranej ikonie, w górnej lewej części znajduje się zielony znaczek).



Wcisnąć przycisk z domkiem aby powrócić do HOME PAGE

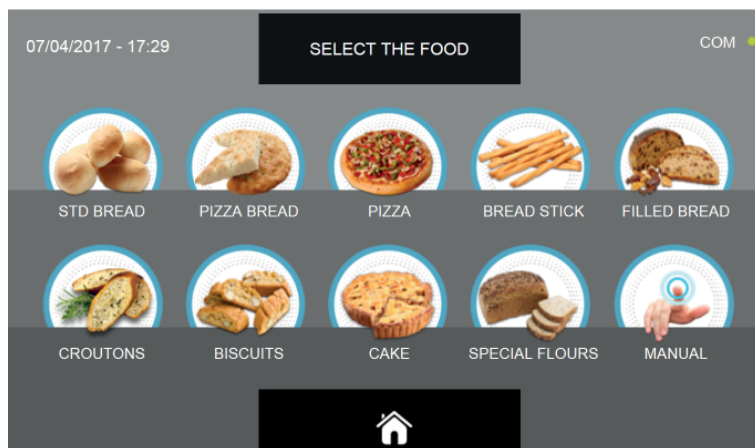
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

W menu produktów cukierniczych znajdują się następujące kategorie:



BRIOSZKA
TORT BAWARSKI
CIASTO FRANCUSKIE
SEMIFREDDO (nieaktywna)
KRUCHE CIASTO
KREMY
BISZKOPT
LODY (NIEAKTYWNA)
CZEKOLADA
RĘCZNY

W menu produktów piekarniczych znajdują się następujące kategorie:



CHLEB
FOCACCIA
PIZZA
PALUSZKI CHLEBOWE
BUŁKI NADZIEWANE
GRZANKI
BISZKOPTY
CIASTA
MAKA SPECJALNA
RĘCZNY

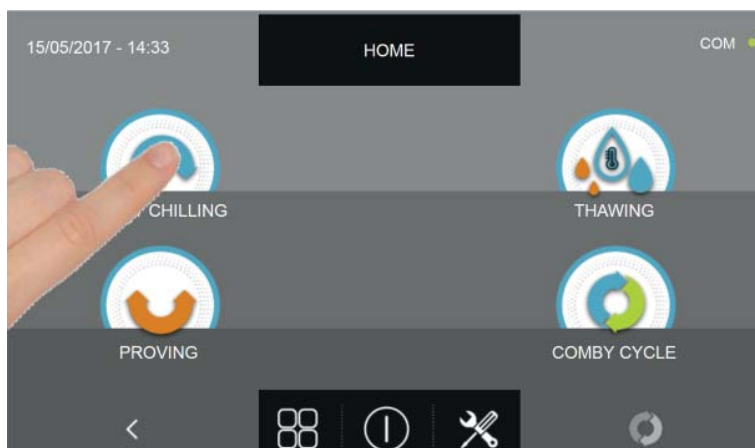
W obydwu grupach produktów znajdują się ustawione już konkretne cykle automatyczne, cykle które można spersonalizować oraz cykle ręczne.

W zależności od rodzaju cyklu do wykonania, Schładzanie, Wyrastanie lub Rozmrażanie, niektóre ikony mogą być nieaktywne (szare) i w związku z tym niedostępne.

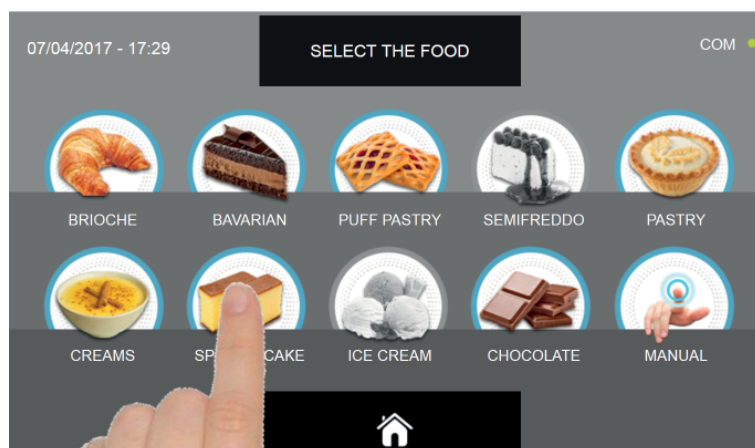
16.4 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl CHŁODZENIA służy do schładzania potraw i uzyskania końcowej dodatniej temperatury.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć przycisk włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę CHŁODZENIE, aby wejść do menu wyboru

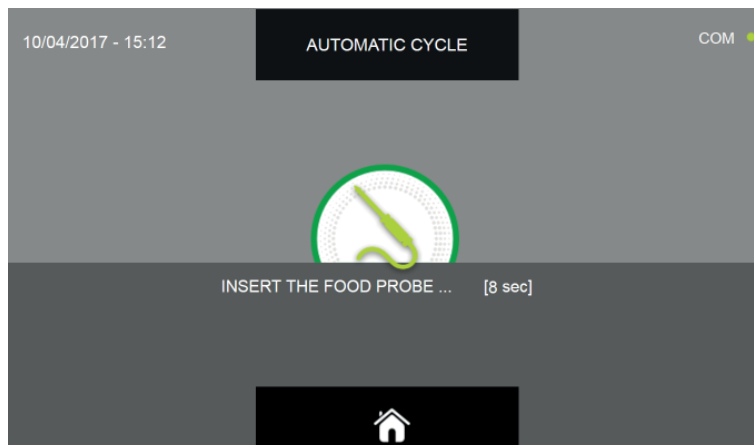


Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.

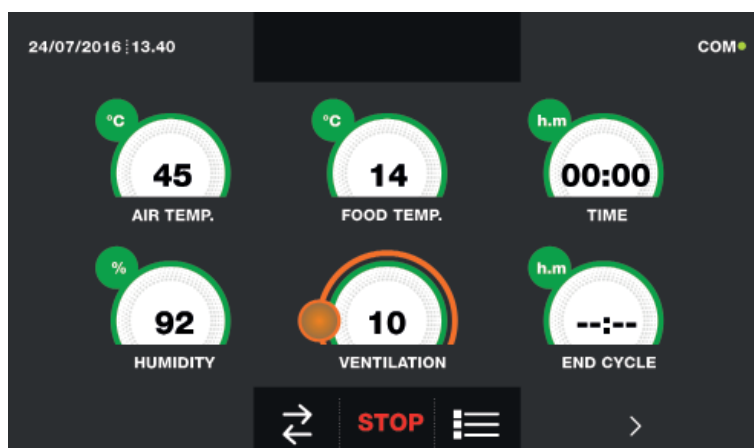


Wybrać zieloną ikonę (AUTO) odnoszącą się do wybranej potrawy

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Po wybraniu potrawy następuje żądanie włożenia sondy punktowej.
Po wykryciu sondy, cykl uaktywnia się automatycznie



Gdy cykl rozpocznie się, wyświetli się strona z danymi funkcjonowania.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE PRACY.

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



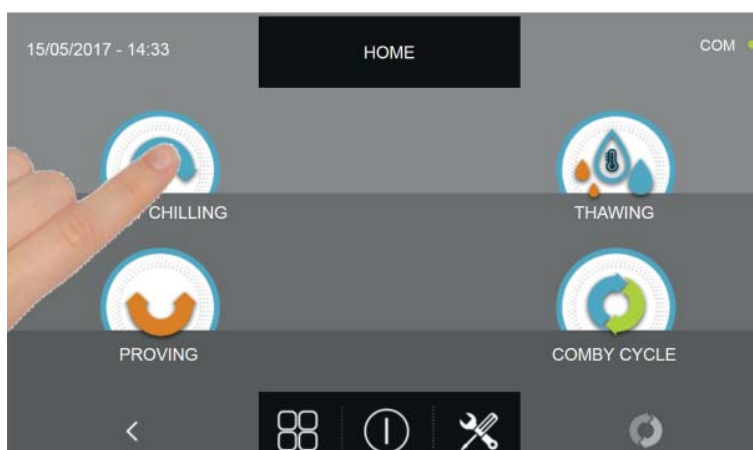
Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu mniejszej lub równej wstępnie ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

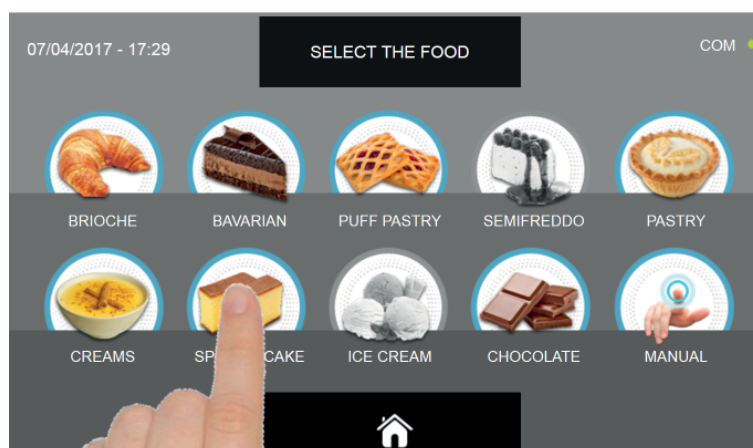
16.5 - CYKL SPERSONALIZOWANEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl CHŁODZENIA służy do schładzania potraw i uzyskania końcowej dodatniej temperatury.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę CHŁODZENIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.



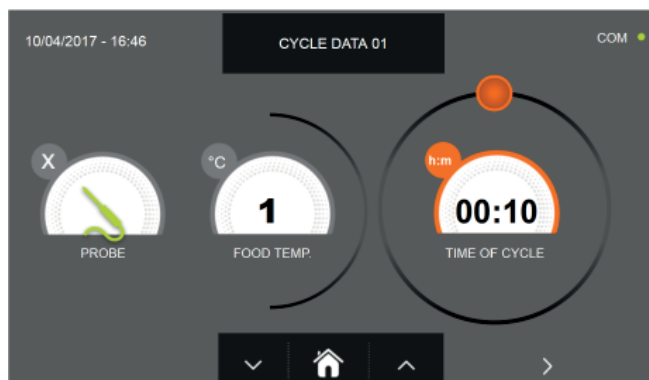
Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Cykle SPERSONALIZOWANE są dwóch rodzajów:

a - Cykl spersonalizowany na czas (zalecany wybór)

b- Cykl spersonalizowany z sondą temperatury



a- Cykl spersonalizowany na czas



b- Cykl spersonalizowany z sondą temperatury

UWAGA: Aby wybrać cykl z sondą temperatury, należy wcisnąć ikonę SONDA; aby wrócić do sekcji czasu, ponownie wcisnąć ikonę SONDA.

Aby ustawić wartości Czasu lub Temperatury, poruszyć kursorem jak wskazano na poniższych zdjęciach:



a- Ustawienie trwania cyklu



b- Ustawienie wartości temperatury

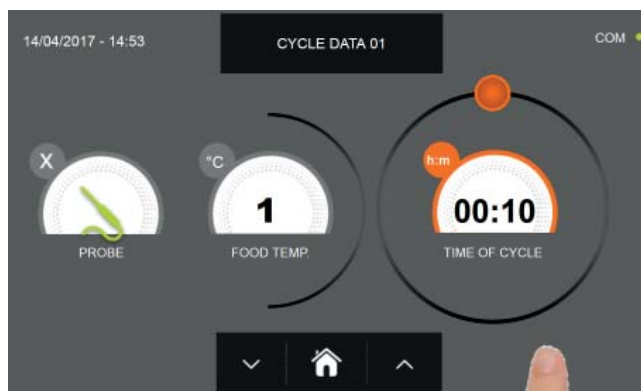


Aby dokładnie wyregulować wartości temperatury potrawy i czasu, należy użyć przycisków



- Temperatura potrawy regulacja co $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Czas cyklu regulacja co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



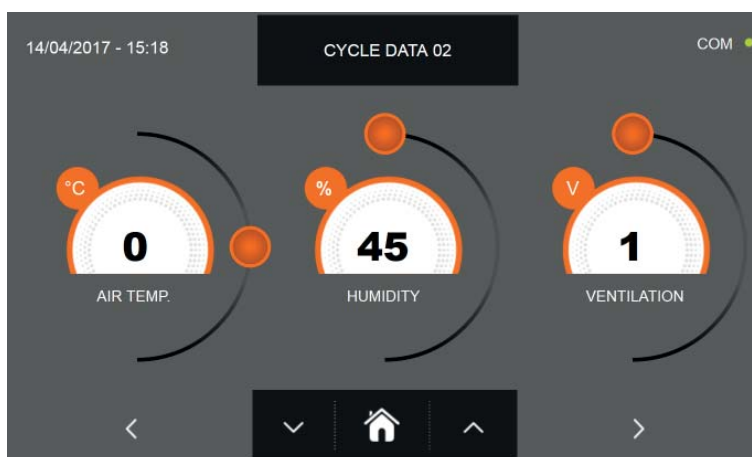
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony

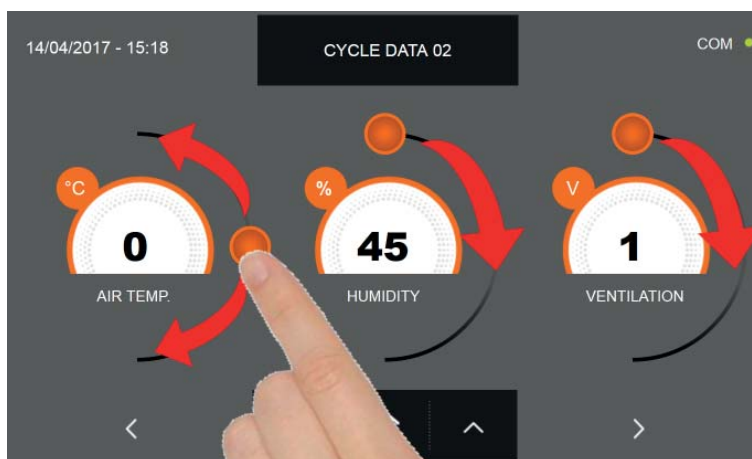


Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

Temperatura komory

Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)

Wentylacja

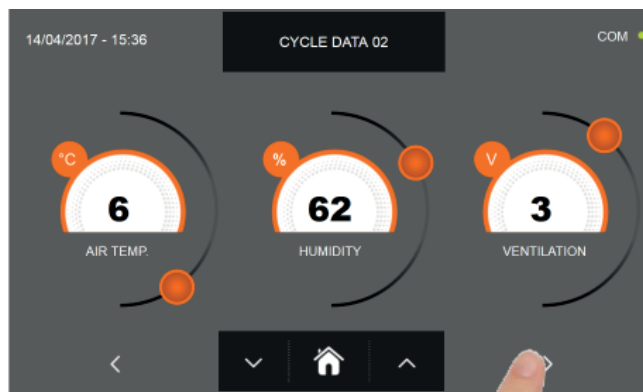


Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



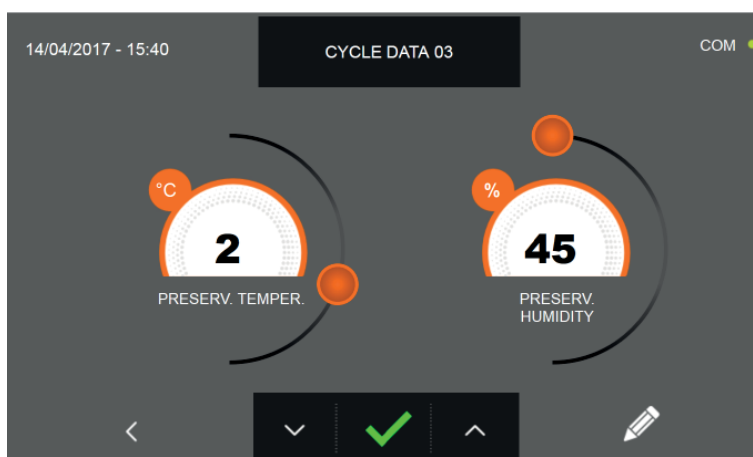
Wcisnąć ikonę



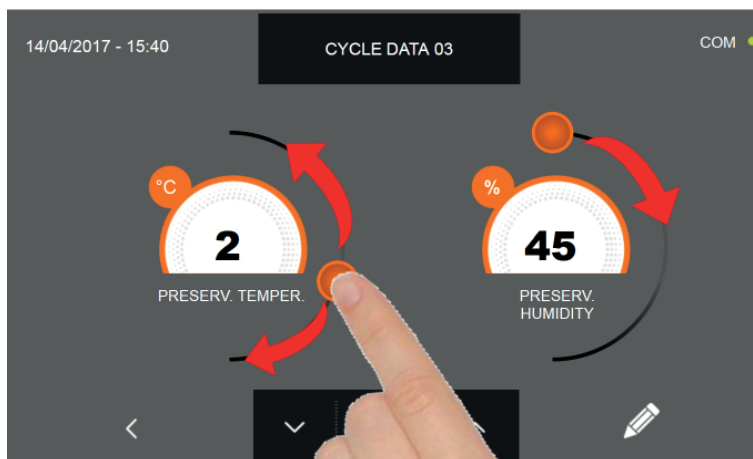
aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony

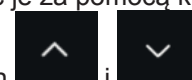


Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^\circ$**)



Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów,

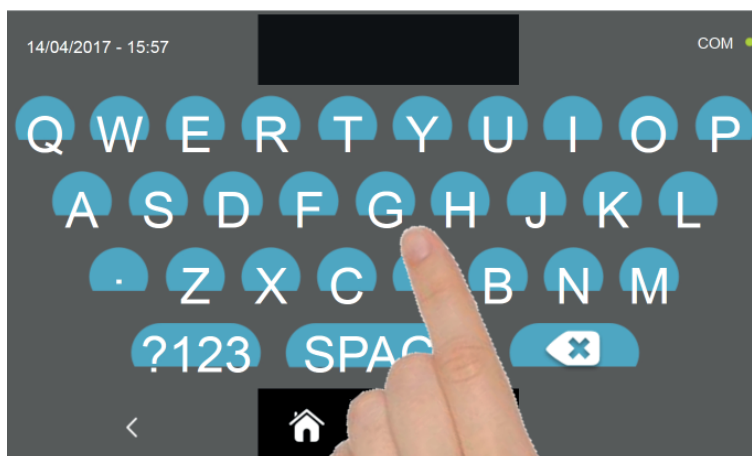
jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon




i



Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.




Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

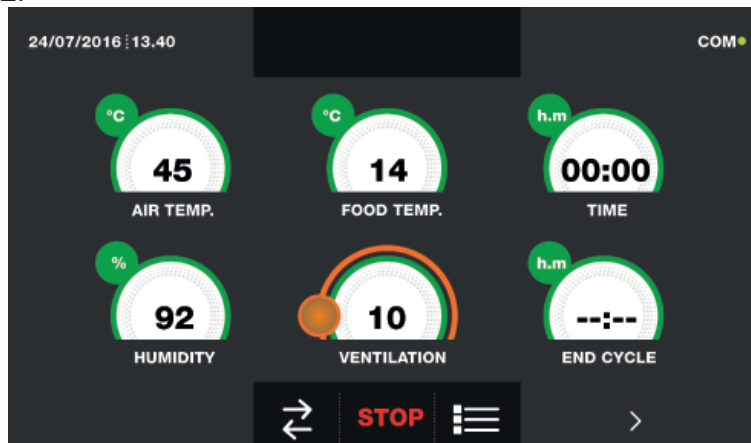
Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę 


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Jeżeli wybrano spersonalizowany cykl na czas, po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE PRACY.

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.



Jeżeli natomiast wybrano spersonalizowany cykl z sondą temperatury, po wciśnięciu ikony  pojawi się żądanie wprowadzenia sondy potrawy.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE PRACY.

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



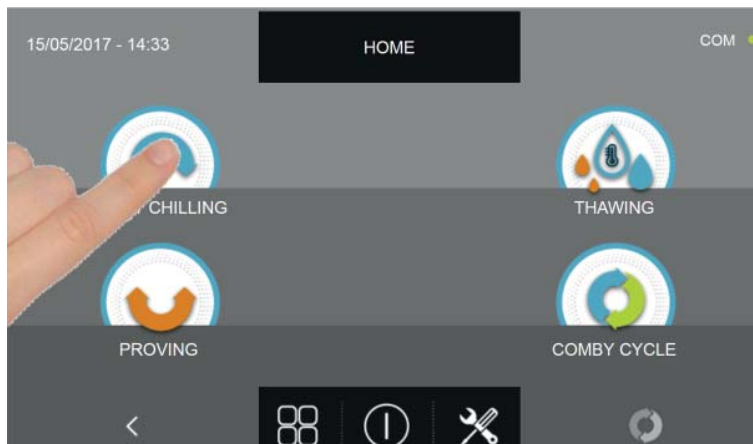
Po włożeniu sondy potrawy i, gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się strona z danymi funkcjonowania. Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu mniejszej lub równej ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

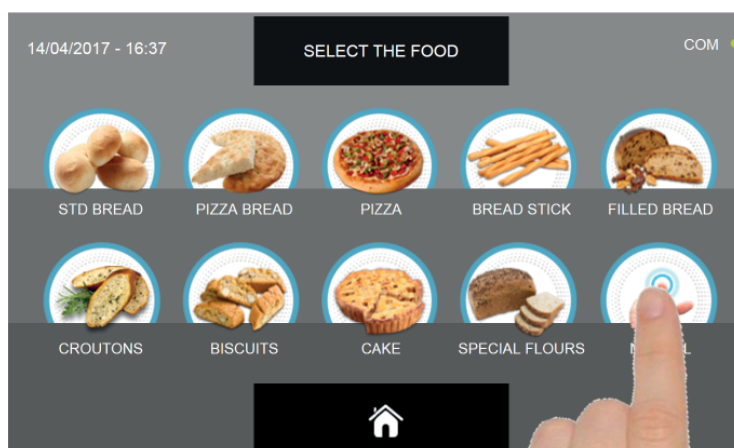
16.6 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl CHŁODZENIA służy do schładzania potraw i uzyskania końcowej dodatniej temperatury.

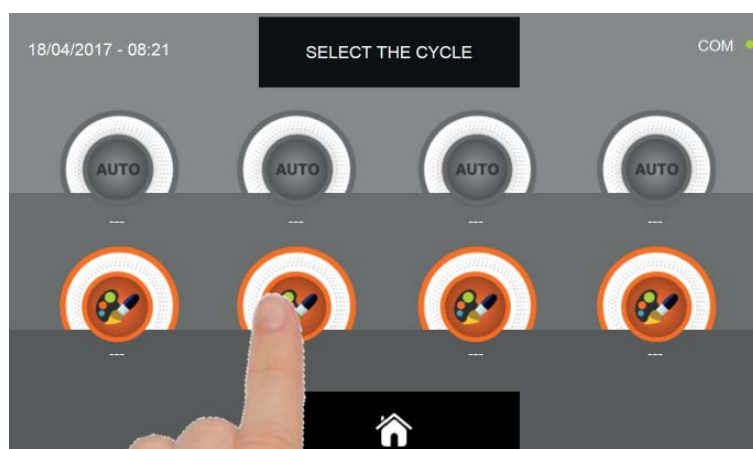
Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć przycisk włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę CHŁODZENIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać ikonę Ręczny



Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

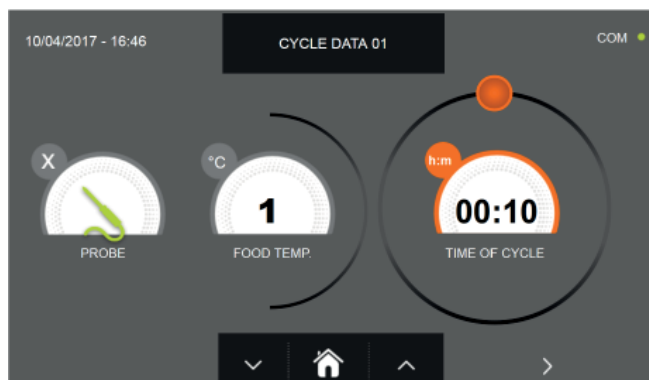
UWAGA: CYKLE AUTOMATYCZNE SĄ NIEAKTYWNE

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

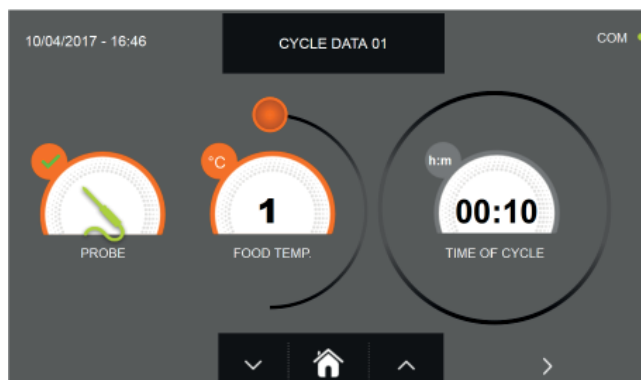
Cykl RĘCZNY można uruchomić na dwa sposoby::

a - Cykl ręczny na czas (zalecany wybór)

b - Cykl ręczny z sondą temperatury



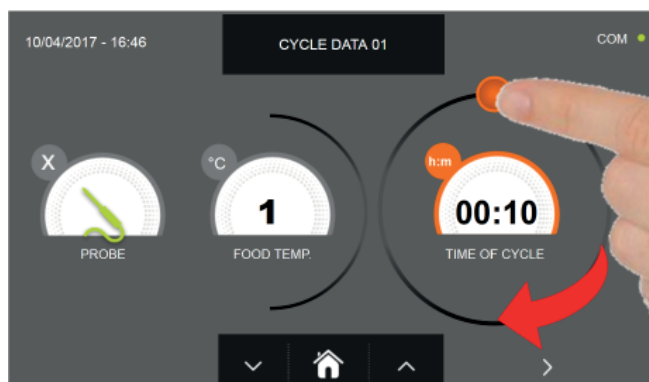
a- Cykl ręczny na czas



b- Cykl ręczny z sondą temperatury

UWAGA: Aby wybrać cykl z sondą temperatury, należy wcisnąć ikonę SONDA; aby wrócić do sekcji czasu, ponownie wcisnąć ikonę SONDA.

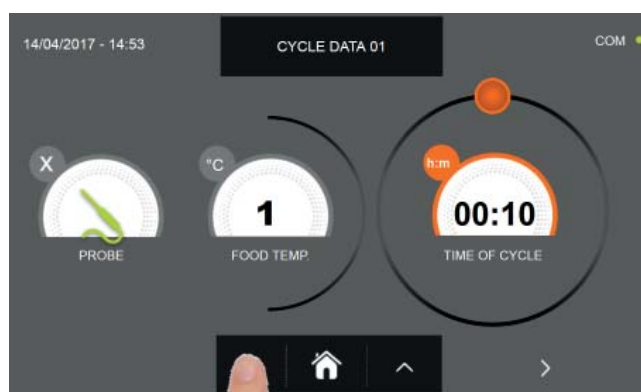
Aby ustawić wartości Czasu lub Temperatury, poruszyć kursorem jak wskazano na poniższych zdjęciach:



a- Ustawienie trwania cyklu



b- Ustawienie żądanej wartości temperatury



Aby dokładnie wyregulować wartości temperatury potrawy i czasu, należy użyć przycisków



- Temperatura potrawy regulacja co $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Czas cyklu regulacja co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



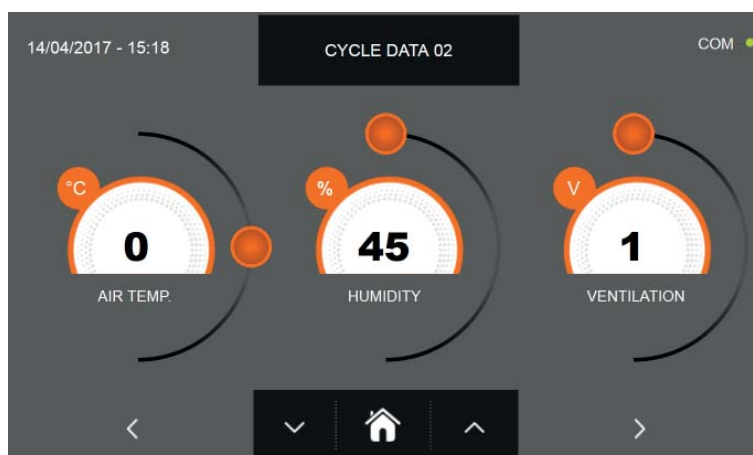
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony

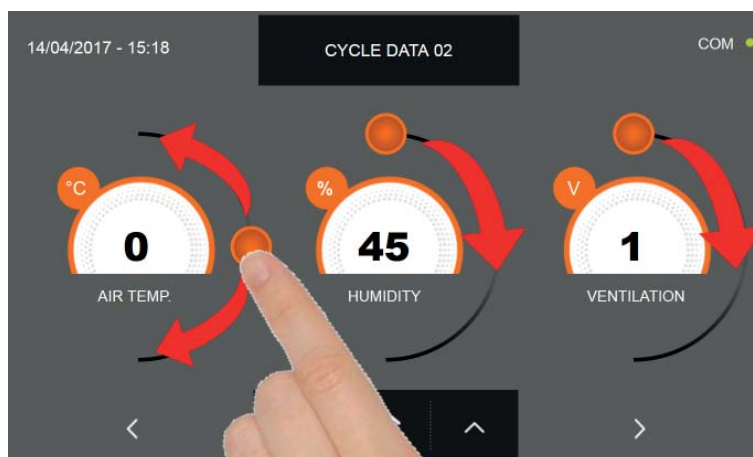


Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

Temperatura komory

Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)

Wentylacja

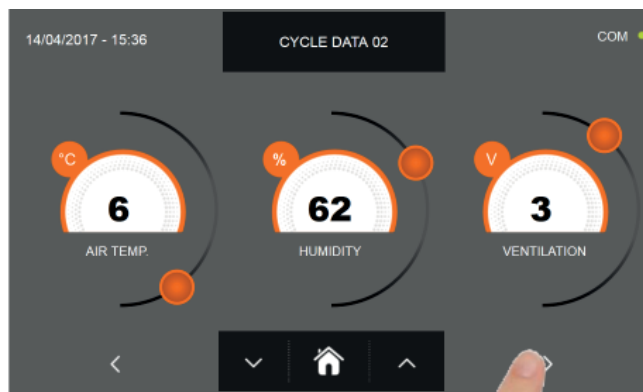


Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



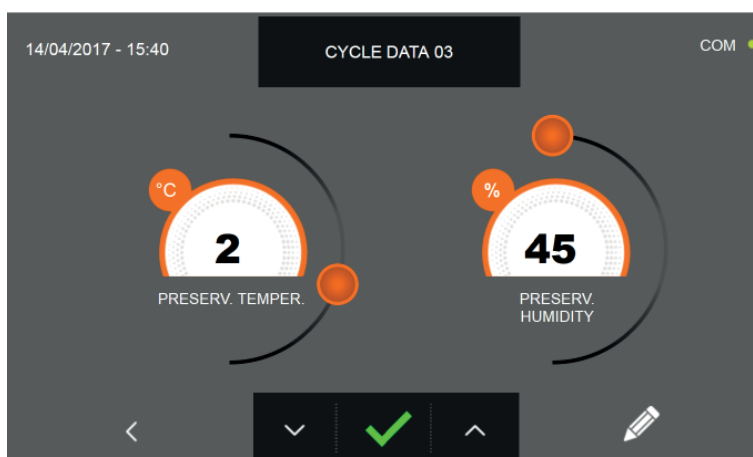
Wcisnąć ikonę



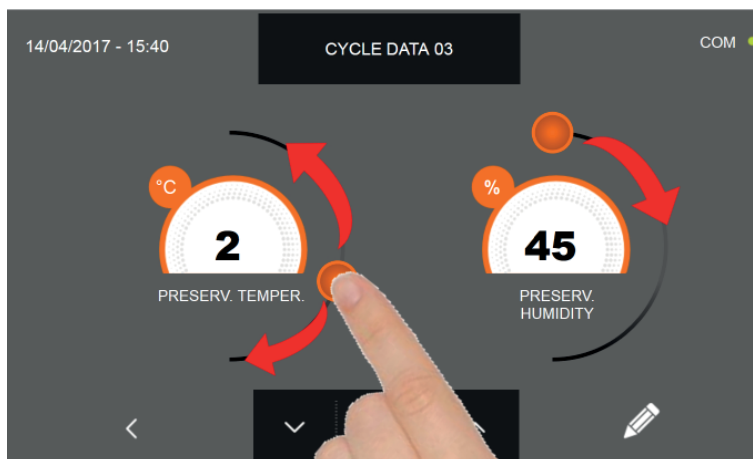
aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony

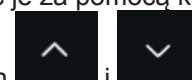


Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^\circ$**)



Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów,

jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon

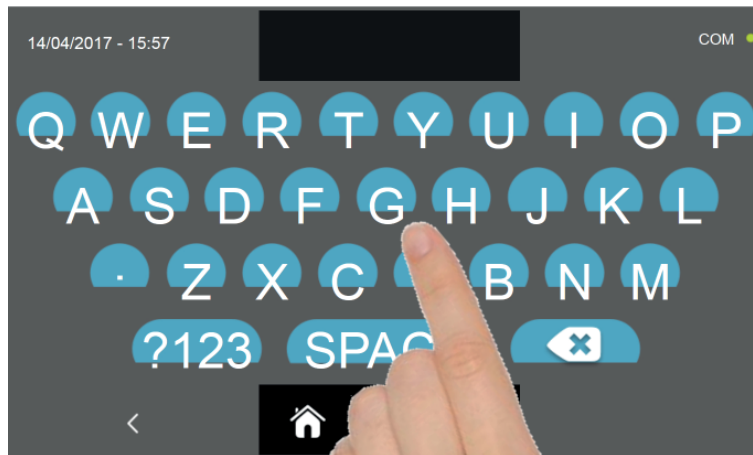


i


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



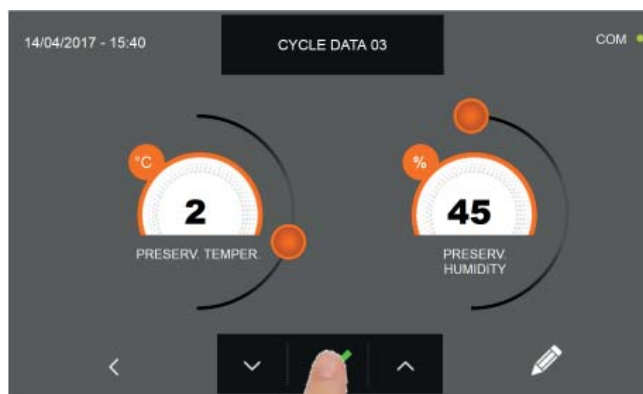
Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.



Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

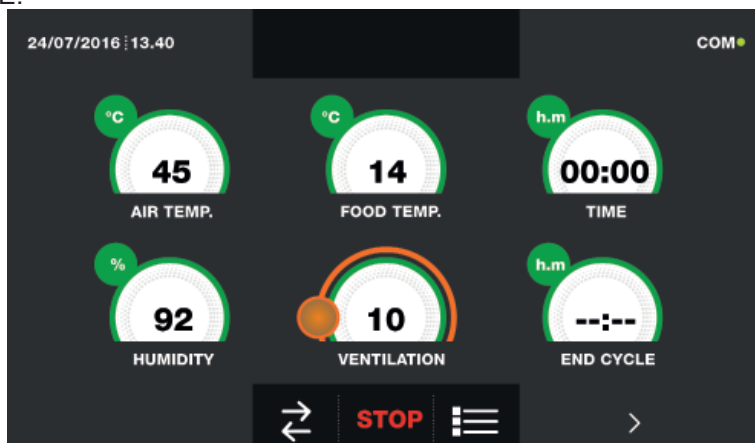
Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę 


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Jeżeli wybrano Cykl ręczny na czas, po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.



Jeżeli natomiast wybrano ręczny cykl z sondą temperatury, po wciśnięciu ikony  pojawi się żądanie wprowadzenia sondy potrawy.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



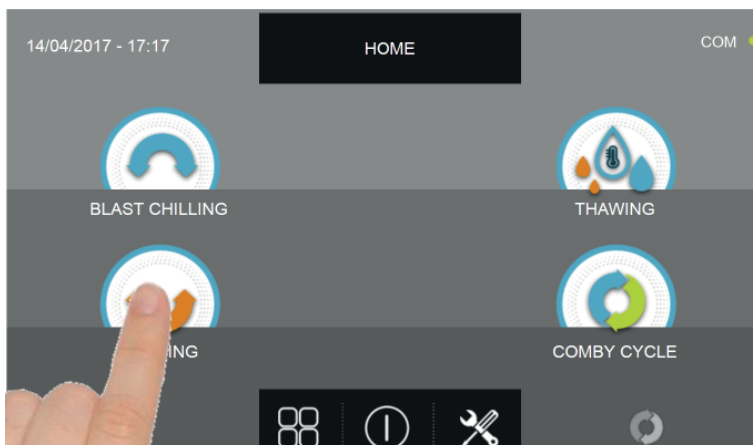
Po włożeniu sondy potrawy i, gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się strona z danymi funkcjonowania. Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu mniejszej lub równej ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

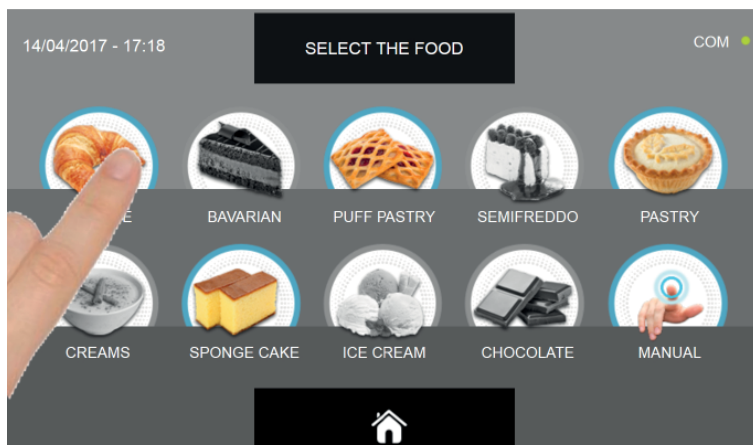
16.7 - CYKL SPERSONALIZOWANEGO GAROWANIA

Cykl GAROWANIA służy do ustawienia temperatury w komorze na wartościach w zakresie od +15°C do +45°C z wilgocą od +45 do + 95% Wilgotności Względnej.

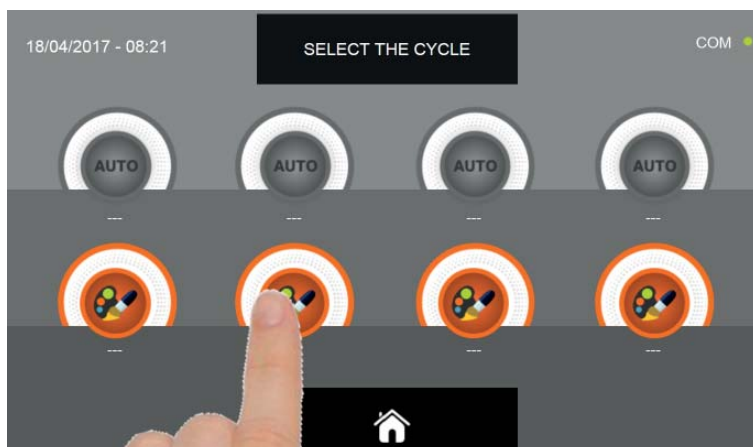
Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę GAROWANIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.

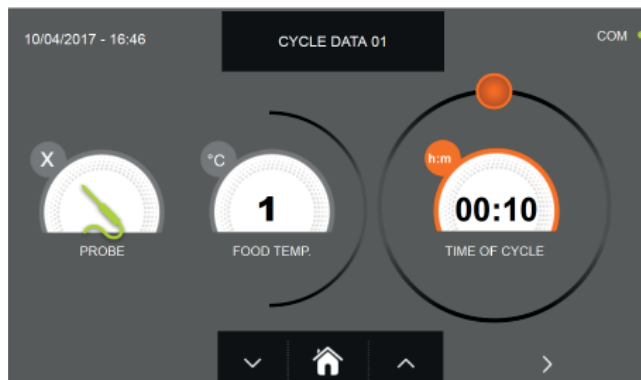


Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

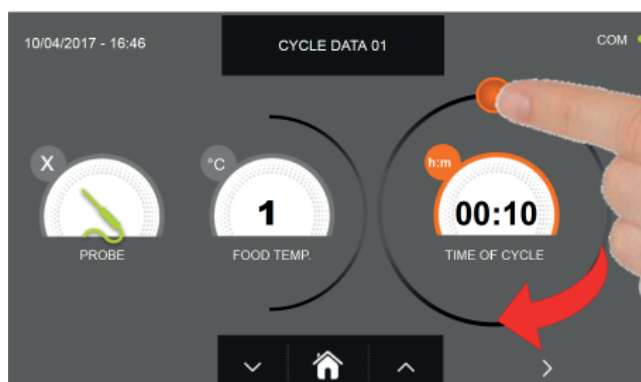
UWAGA: CYKLE AUTOMATYCZNE SĄ NIEAKTYWNE

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Cykle SPERSONALIZOWANE są wyłącznie na czas



Cykl spersonalizowany na czas



Ustawić czas trwania cyklu za pomocą kursora, jak wskazano na zdjęciu



MOŻNA wyregulować za pomocą przycisków  i  co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



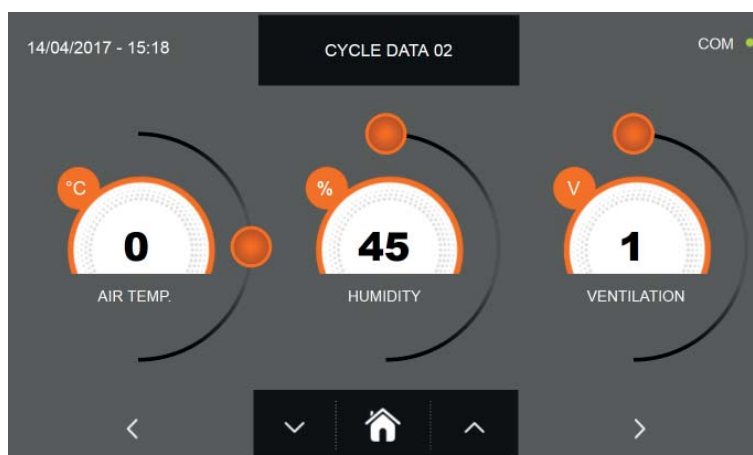
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony



Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

- Temperatura komory
- Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)
- Wentylacja

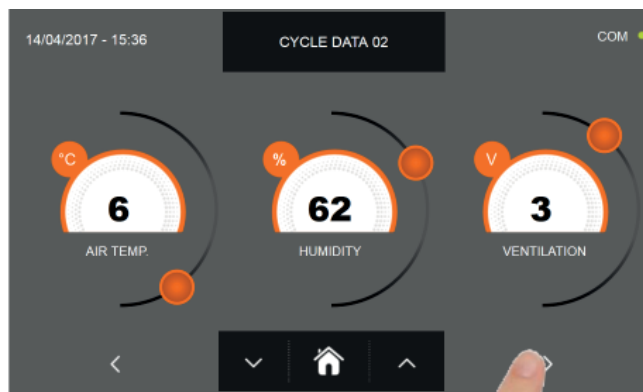




Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

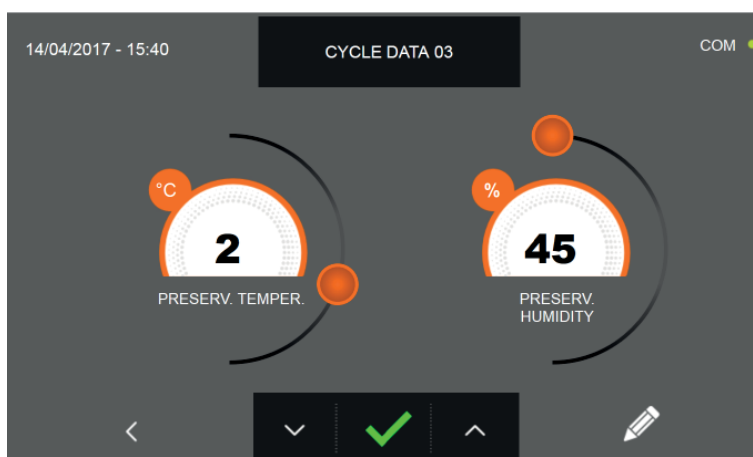
wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



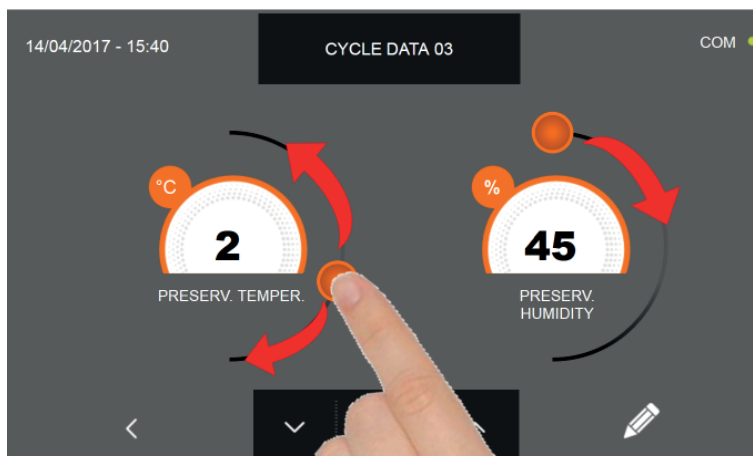
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA





Wcisnąć ikonę  aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony




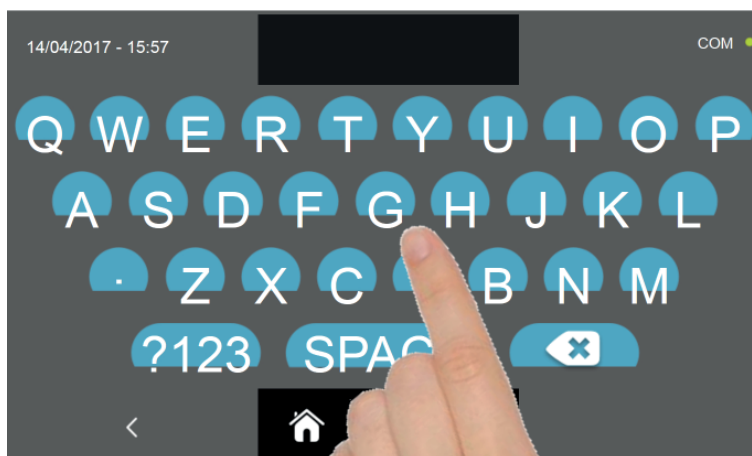
Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)





Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon  i 



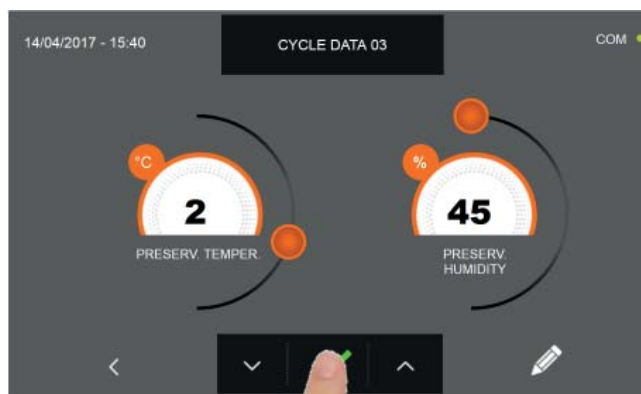
Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.




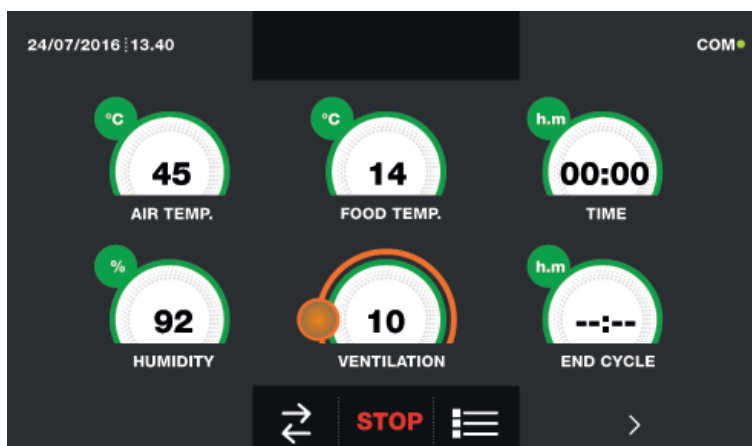
Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę .

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.



Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



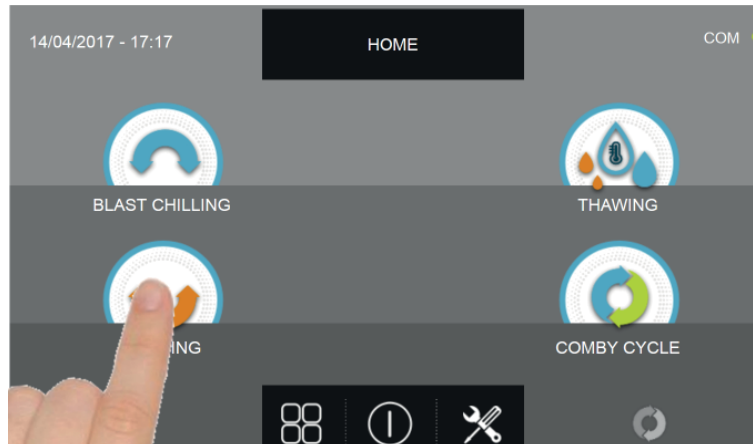
Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

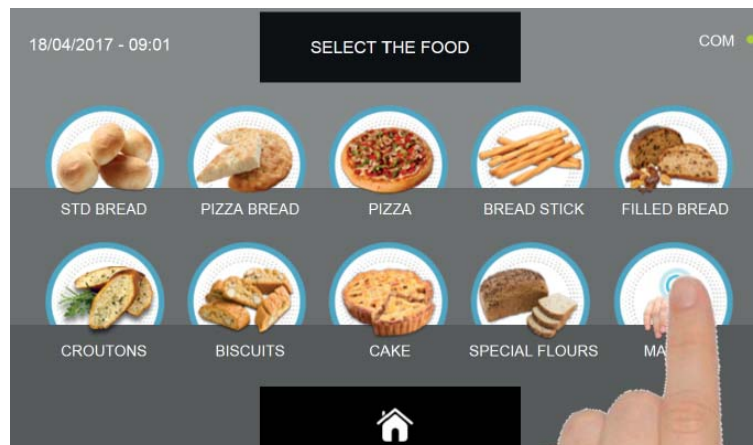
16.8 - CYKL RĘCZNEGO GAROWANIA

Cykl GAROWANIA służy do ustawienia temperatury w komorze na wartościach w zakresie od +15°C do +45°C z wilgocą od +45 do + 95% Wilgotności Względnej.

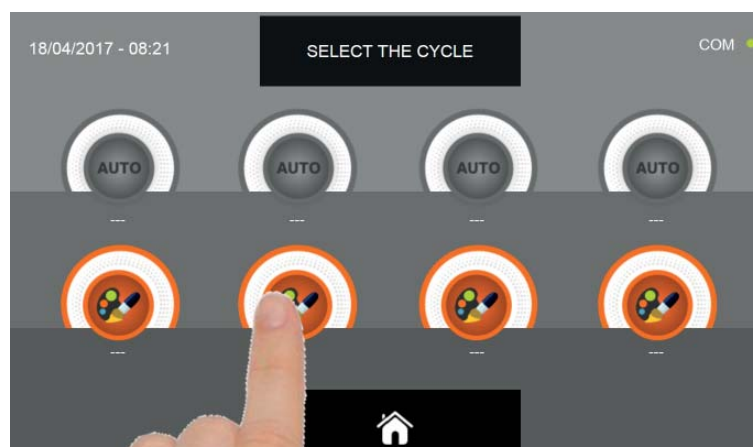
Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę GAROWANIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać ikonę RĘCZNY.

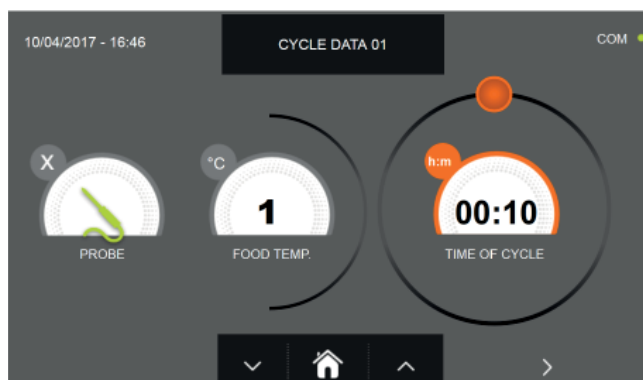


Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

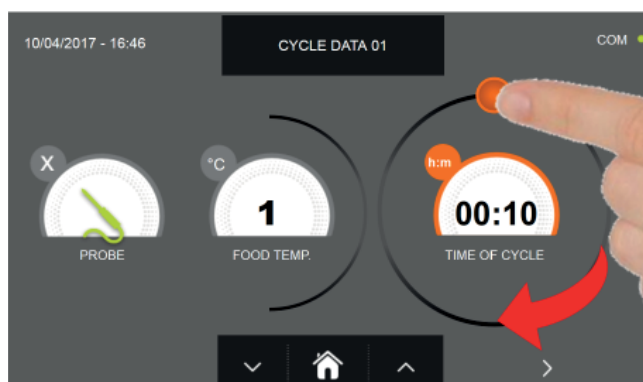
UWAGA: CYKLE AUTOMATYCZNE SĄ NIEAKTYWNE

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Cykl RĘCZNY jest wyłącznie na czas



Cykl ręczny na czas

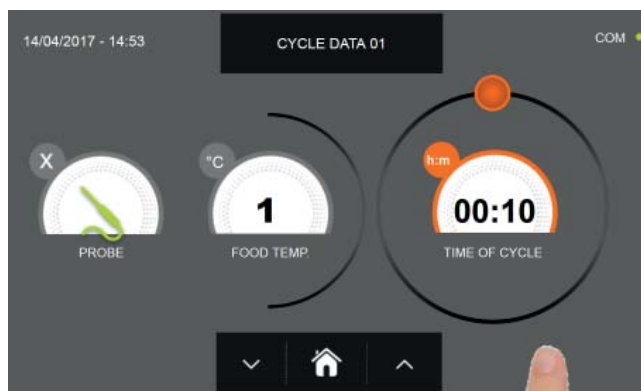


Ustawić czas trwania cyklu za pomocą kursora, jak wskazano na zdjęciu



MOŻNA wyregulować za pomocą przycisków  i  co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



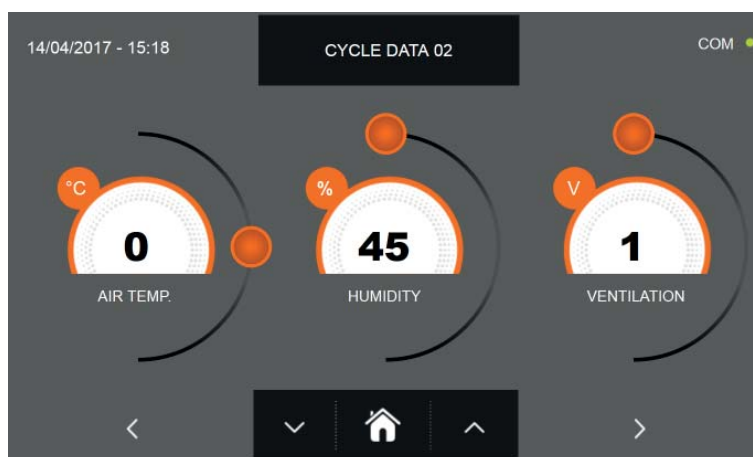
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę

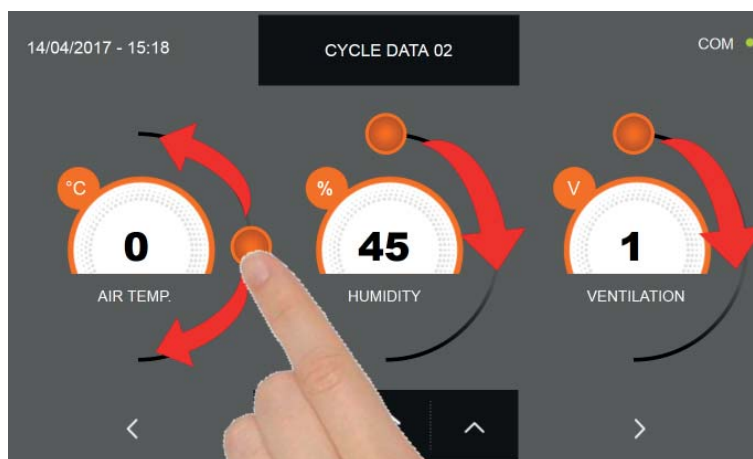


, aby powrócić do poprzedniej strony



Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

- Temperatura komory
- Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^\circ$**)
- Wentylacja

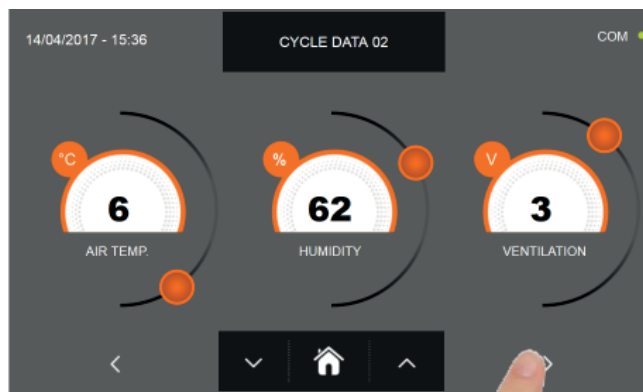


Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



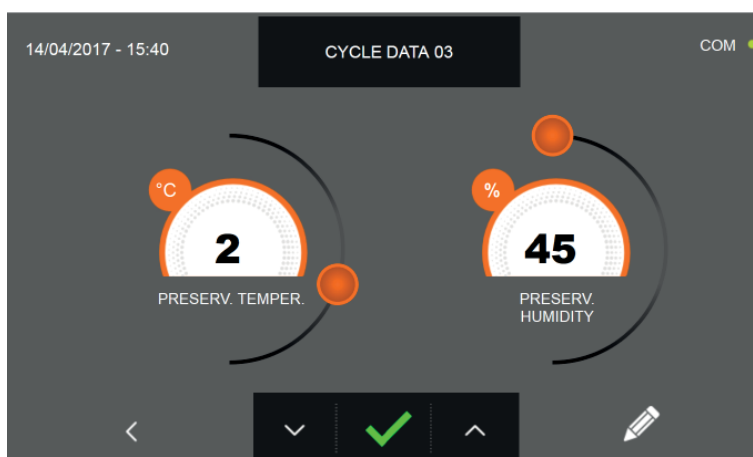
Wcisnąć ikonę



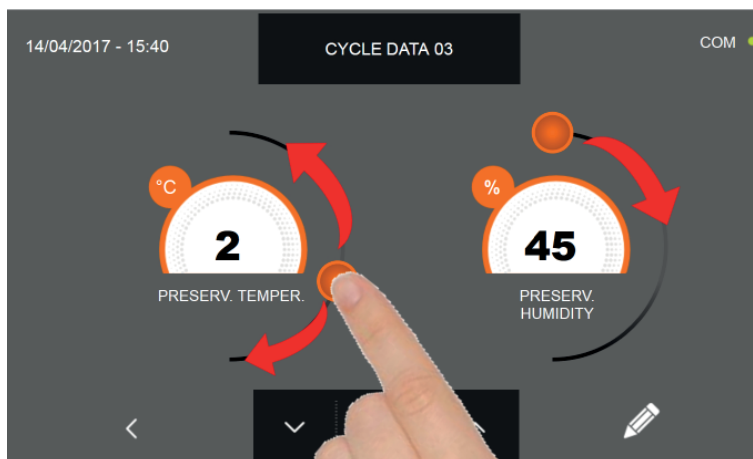
aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony



Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)



Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów,


jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon




i


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



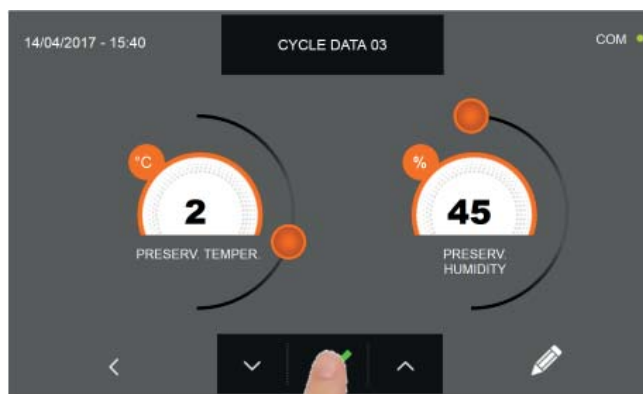
Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.




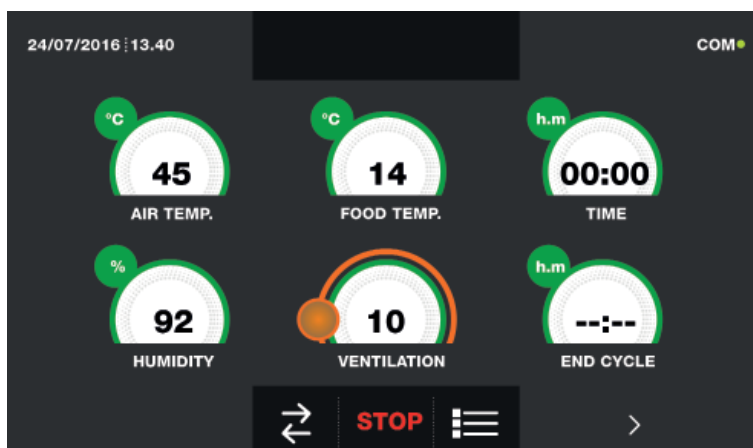
Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę .

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.



Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



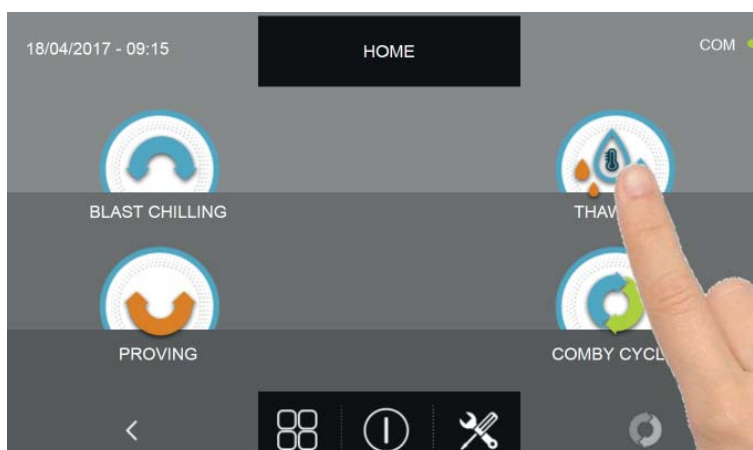
Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

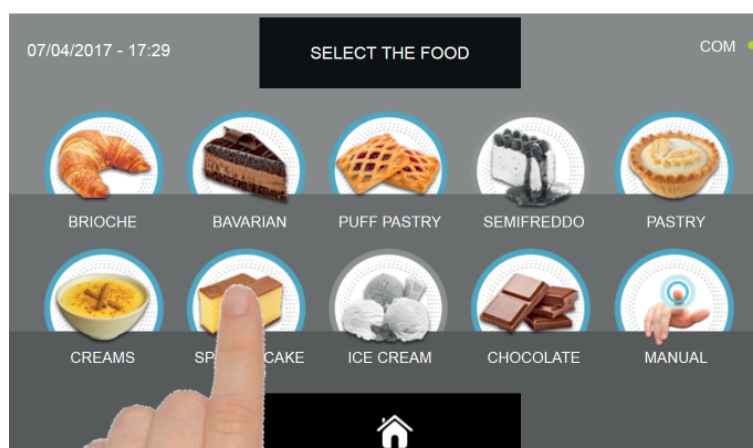
16.9 - CYKL AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

Funkcją cyklu ROZMRAŻANIA jest doprowadzenie produktu do temperatury ujemnej lub temperatury dodatniej.

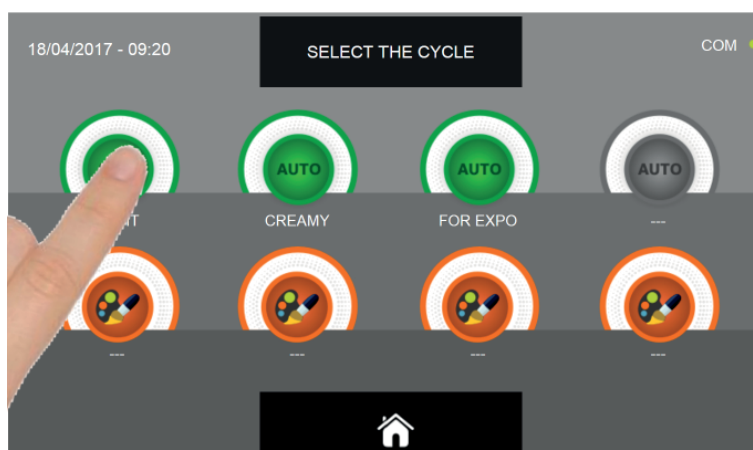
Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć przycisk włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę ROZMRAŻANIE, aby wejść do menu wyboru

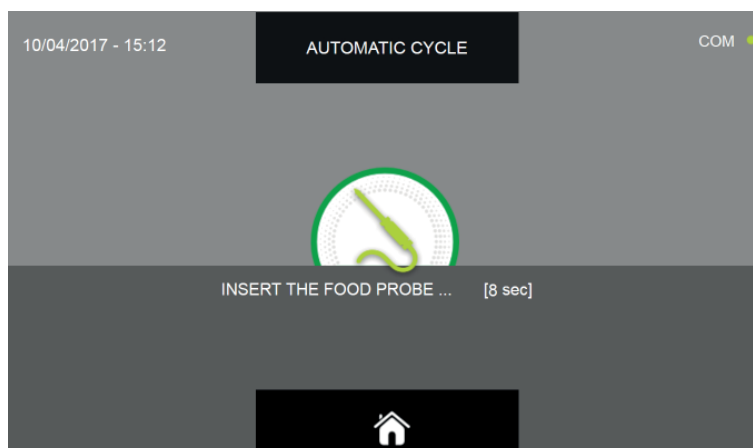


Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.

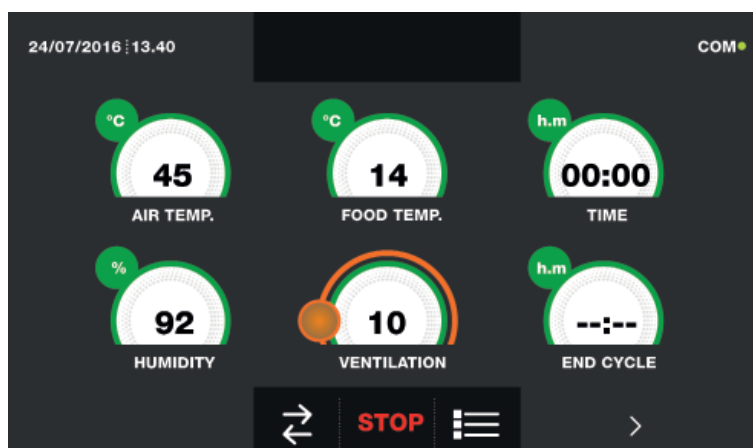


Wybrać zieloną ikonę (AUTO) odnoszącą się do wybranej potrawy

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Po wybraniu potrawy następuje żądanie włożenia sondy punktowej.
Po wykryciu sondy, cykl uaktywnia się automatycznie



Gdy cykl rozpocznie się, wyświetli się strona z danymi funkcjonowania.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



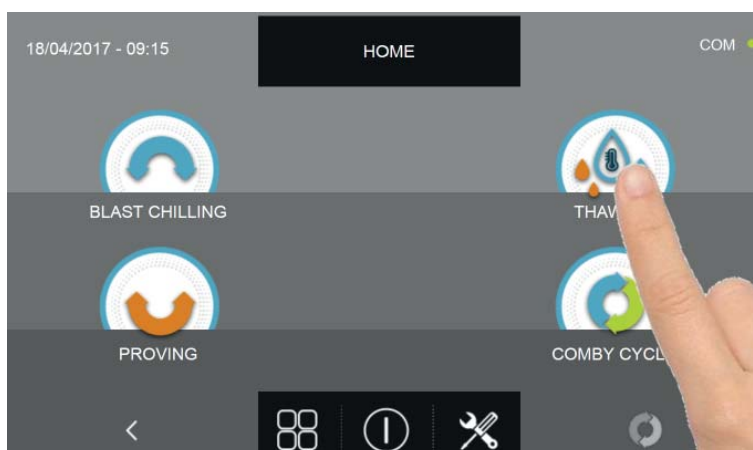
Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu większej lub równej wstępnie ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

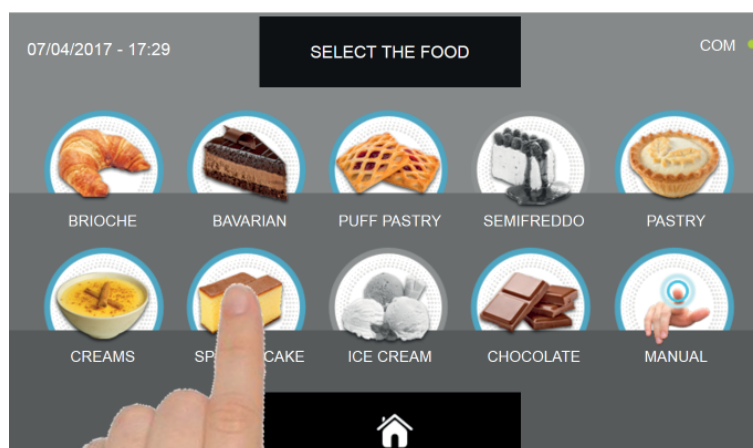
16.10 - CYKŁO SPERSONALIZOWANEGO ROZMRAŻANIA

Funkcją cyklu ROZMRAŻANIA jest doprowadzenie produktu do temperatury ujemnej lub temperatury dodatniej.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączania, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę CHŁODZENIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.



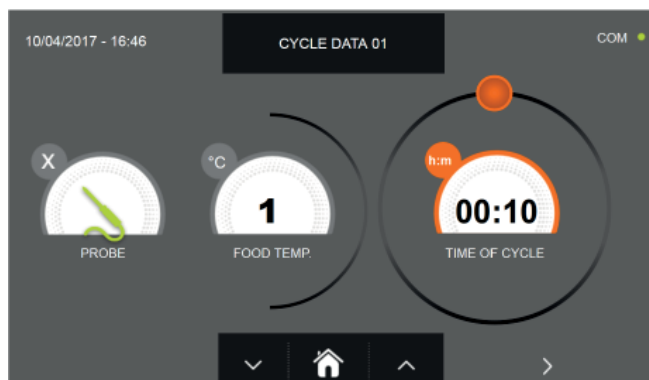
Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

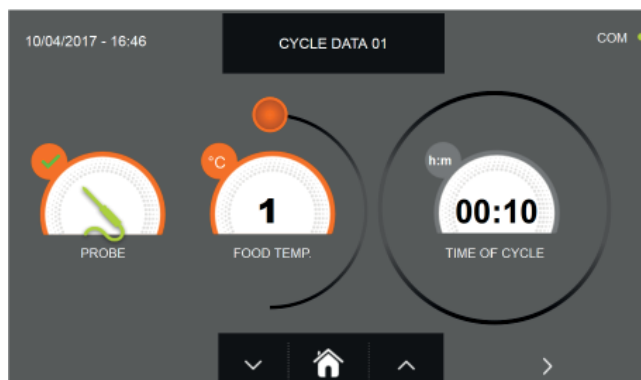
Cykle SPERSONALIZOWANE są dwóch rodzajów:

a - Cykl spersonalizowany na czas (zalecany wybór)

b- Cykl spersonalizowany z sondą temperatury



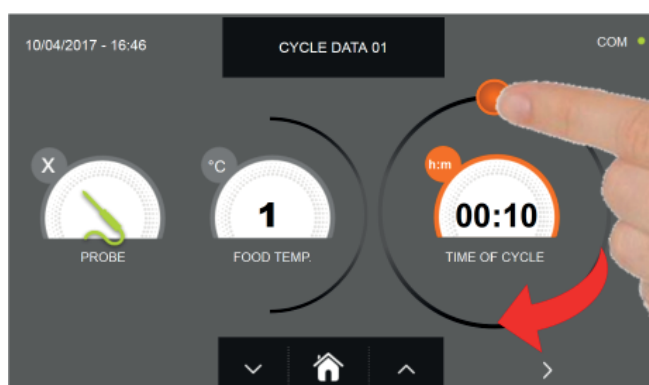
a- Cykl spersonalizowany na czas



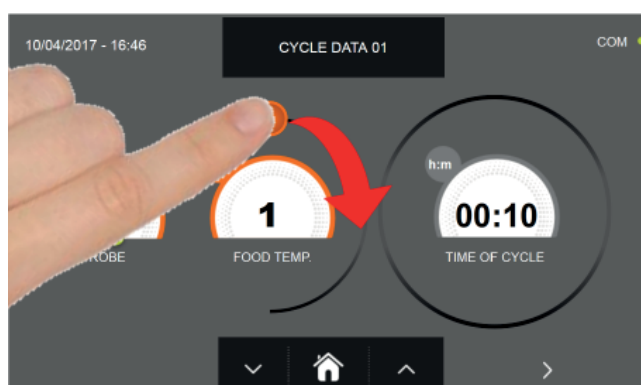
b- Cykl spersonalizowany z sondą temperatury

UWAGA: Aby wybrać cykl z sondą temperatury, należy wcisnąć ikonę SONDA; aby wrócić do sekcji czasu, ponownie wcisnąć ikonę SONDA.

Aby ustawić wartości Czasu lub Temperatury, poruszyć kursorem jak wskazano na poniższych zdjęciach:



a- Ustawienie trwania cyklu



b- Ustawienie żądanej wartości temperatury

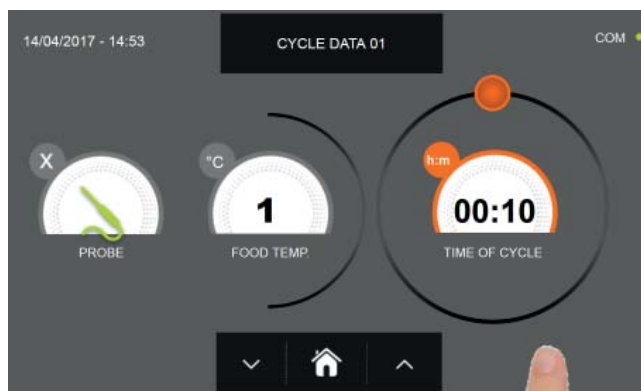


Aby dokładnie wyregulować wartości temperatury potrawy i czasu, należy użyć przycisków



- Temperatura potrawy regulacja co $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Czas cyklu regulacja co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



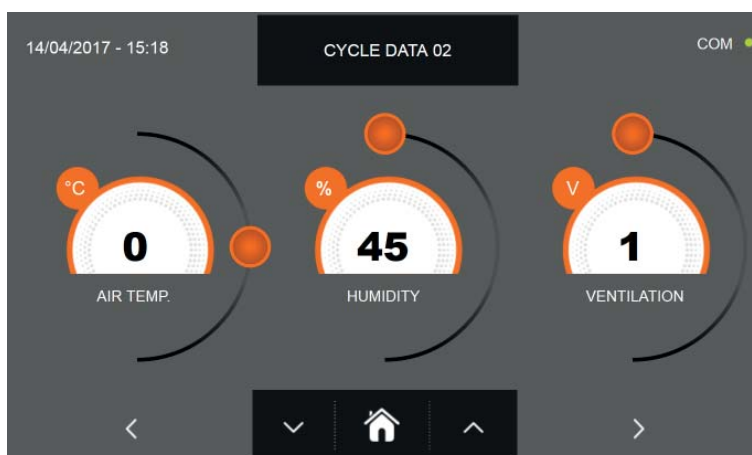
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony

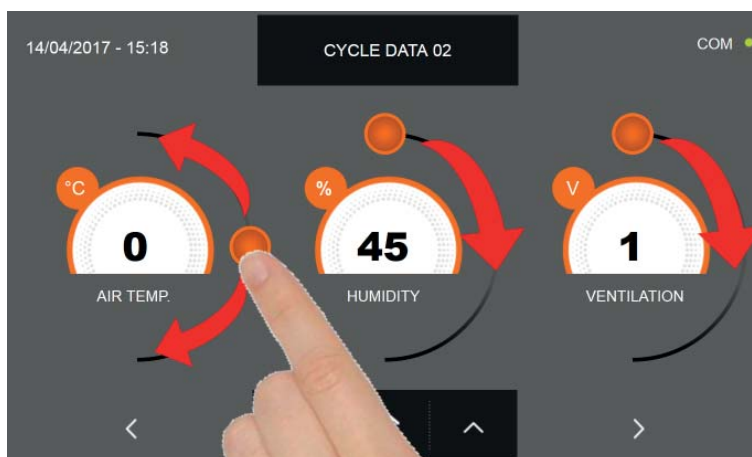


Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

Temperatura komory

Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)

Wentylacja

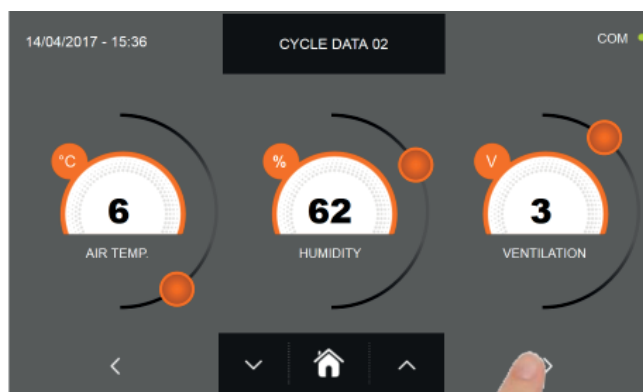




Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

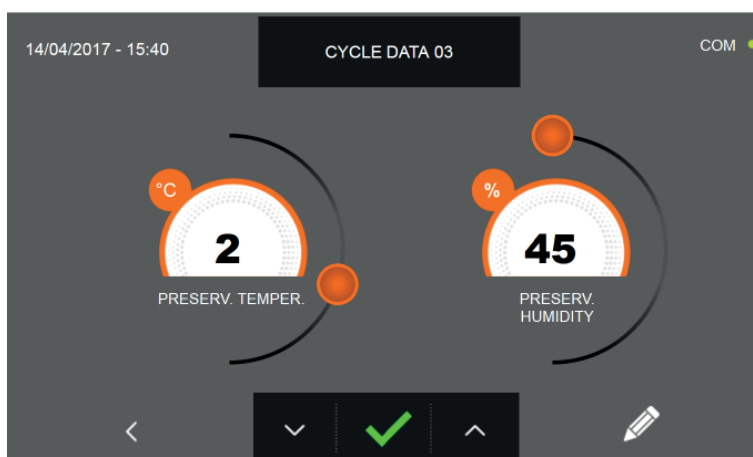
wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



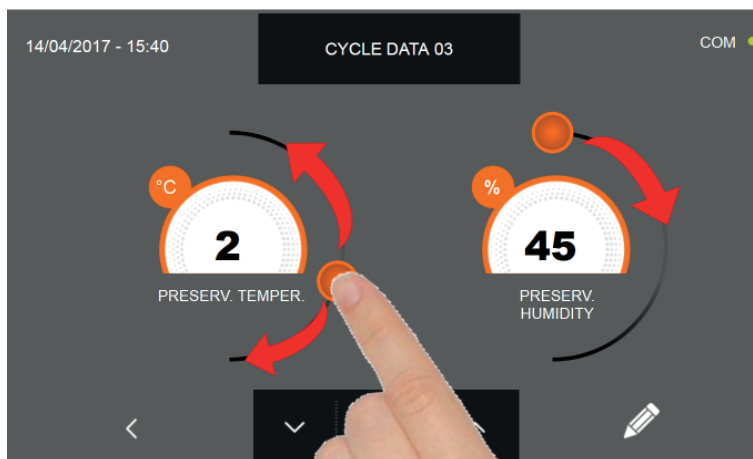
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA





Wcisnąć ikonę  aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony




Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)





Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon  i 



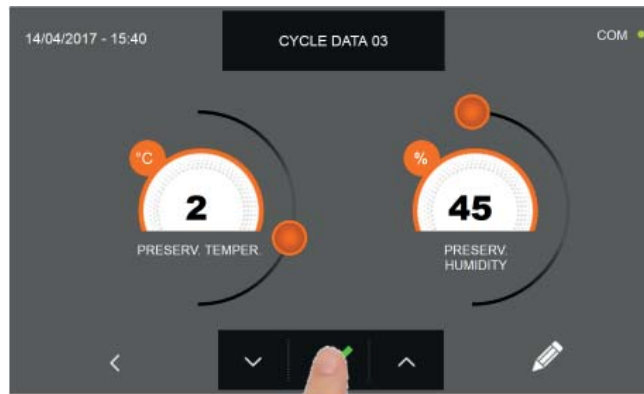
Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.




Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

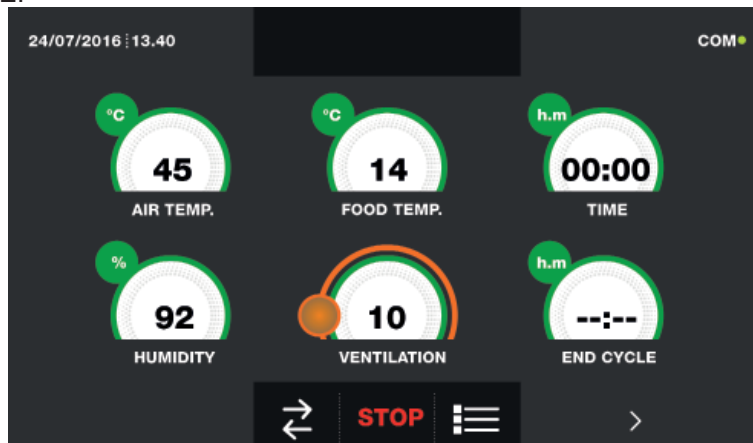
Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę .


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Jeżeli wybrano spersonalizowany cykl na czas, po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.



Jeżeli natomiast wybrano spersonalizowany cykl z sondą temperatury, po wciśnięciu ikony  pojawi się żądanie wprowadzenia sondy potrawy. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



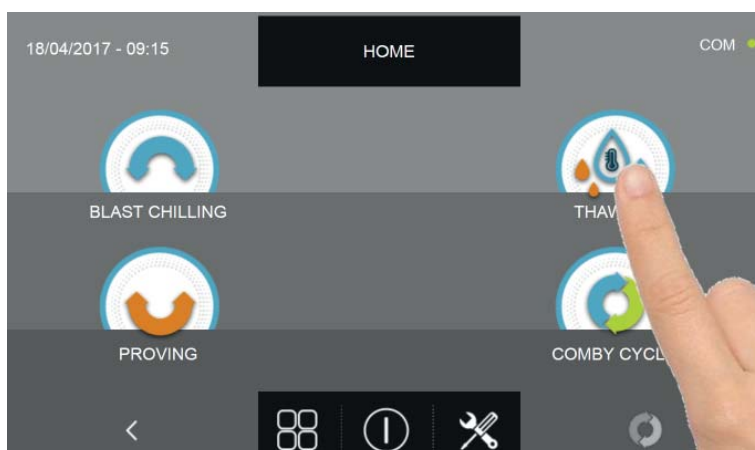
Po włożeniu sondy potrawy i, gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się strona z danymi funkcjonowania. Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu większej lub równej ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

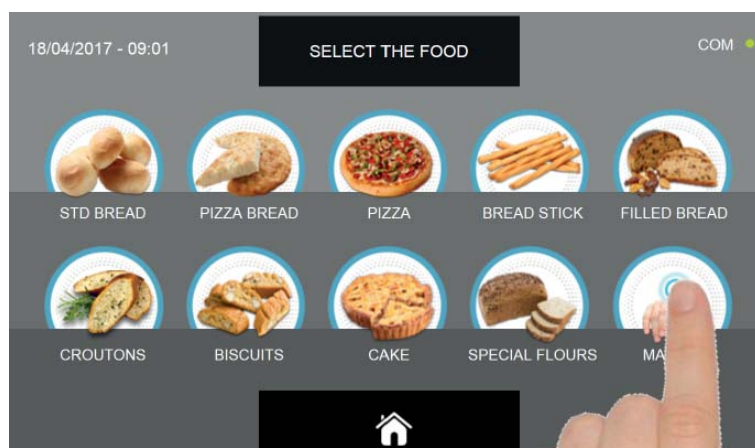
16.11 - CYKL RĘCZNEGO ROZMRAŻANIA

Funkcją cyklu ROZMRAŻANIA jest doprowadzenie produktu do temperatury ujemnej lub temperatury dodatniej.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączenia, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę ROZMRAŻANIE, aby wejść do menu wyboru



Wybrać ikonę RĘCZNY.



Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

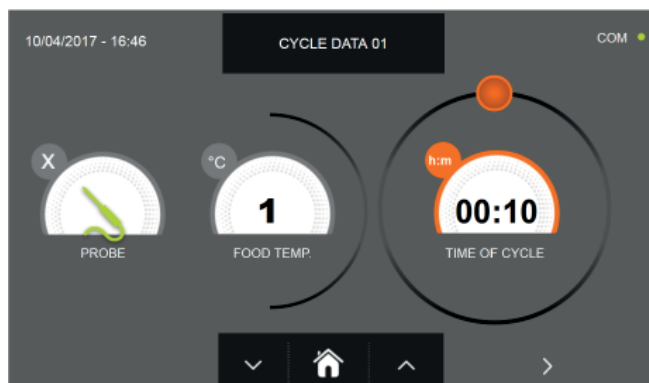
UWAGA: CYKLE AUTOMATYCZNE SĄ NIEAKTYWNE

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Cykl RĘCZNY jest dwóch rodzajów:

a - Cykl ręczny na czas (zalecany wybór)

b- Cykl ręczny z sondą temperatury



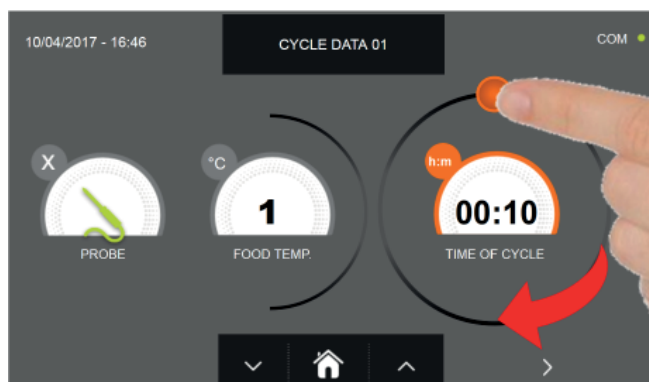
a- Cykl ręczny na czas



b- Cykl ręczny z sondą temperatury

UWAGA: Aby wybrać cykl z sondą temperatury, należy wcisnąć ikonę SONDA; aby wrócić do sekcji czasu, ponownie wcisnąć ikonę SONDA.

Aby ustawić wartości Czasu lub Temperatury, poruszyć kursorem jak wskazano na poniższych zdjęciach:



a- Ustawienie trwania cyklu



b- Ustawienie żądanej wartości temperatury

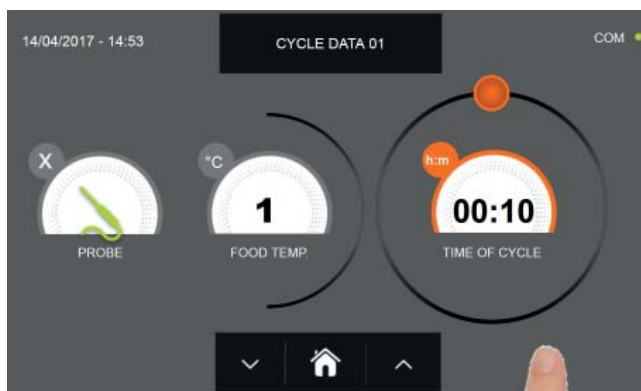


Aby dokładnie wyregulować wartości temperatury potrawy i czasu, należy użyć przycisków



- Temperatura potrawy regulacja co $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Czas cyklu regulacja co ± 10 minut

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



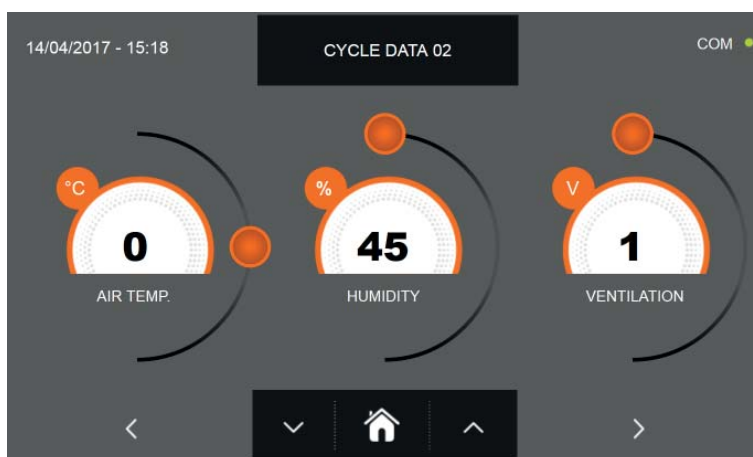
Wcisnąć ikonę



aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę

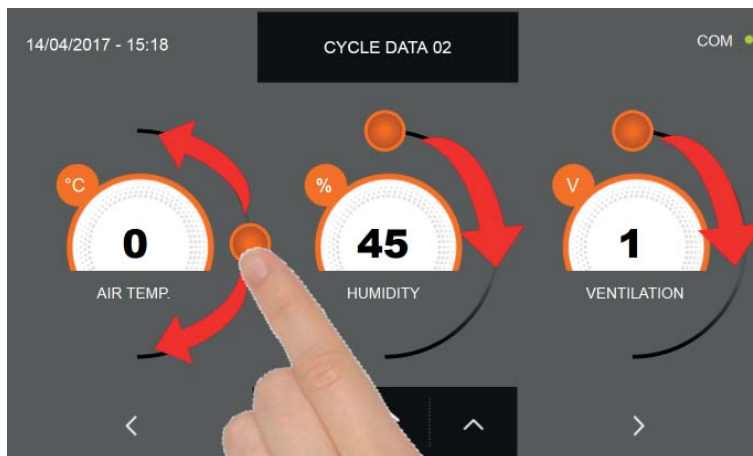


, aby powrócić do poprzedniej strony



Na drugiej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:

- Temperatura komory
- Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)
- Wentylacja

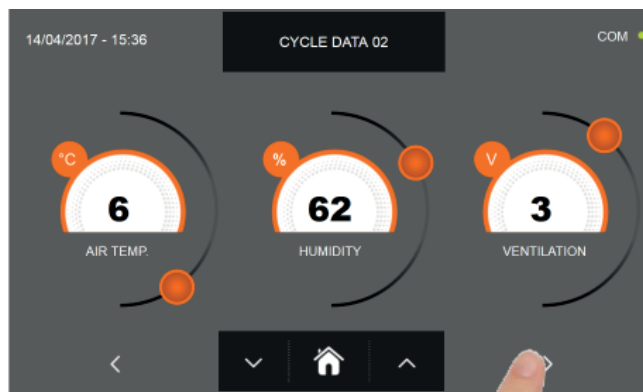




Jak w przypadku wartości ustawionych na pierwszej stronie programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak

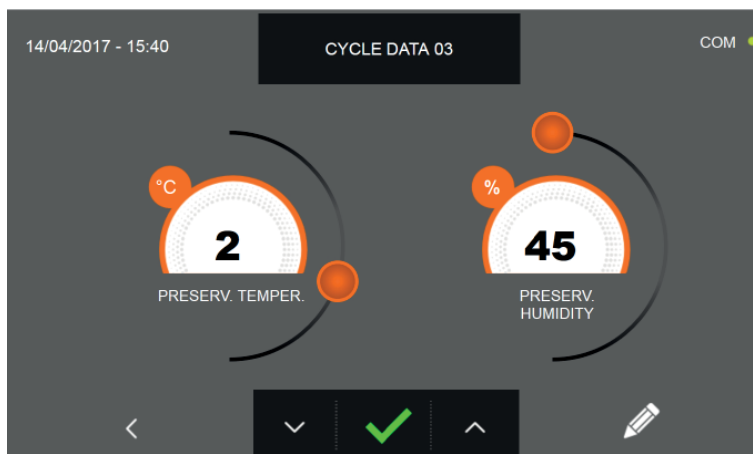
wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon



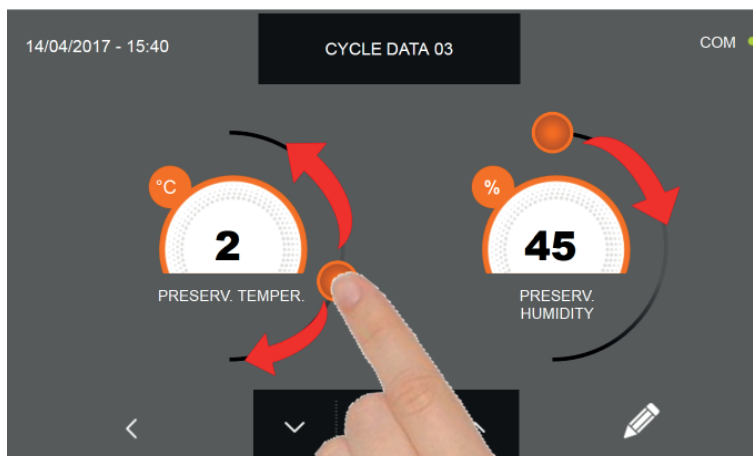
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA





Wcisnąć ikonę  aby wejść na trzecią stronę programowania cyklu, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony




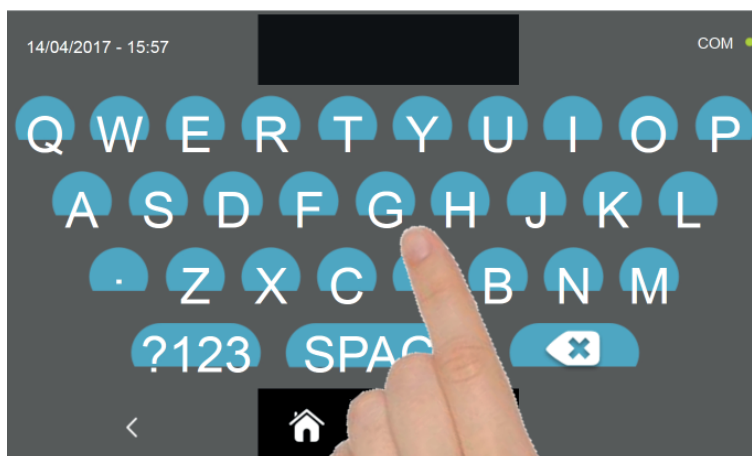
Na trzeciej stronie programowania można wyregulować następujące wartości:
Temperatura konserwowania po zakończeniu cyklu
Wilgoć (**tylko w przypadku temperatury $\geq 0^{\circ}$**)





Jak w przypadku wartości ustawionych na poprzednich stronach programowania, wyregulować je za pomocą kursorów, jak wskazano na rysunku lub wybierając żądane pole i ustawić wartość za pomocą ikon  i 



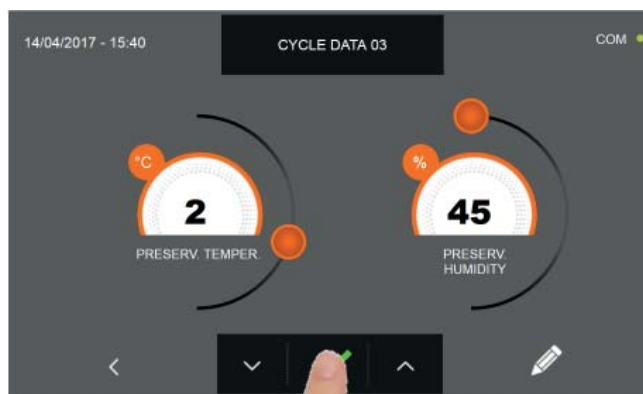
Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.



Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

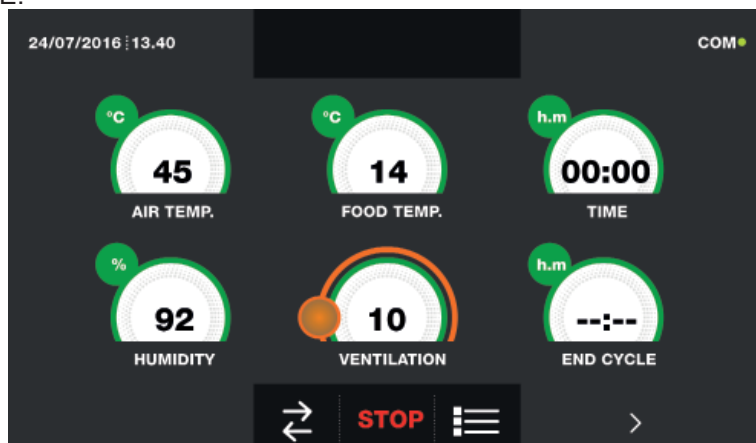
Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę .


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Jeżeli wybrano ręczny cykl na czas, po wciśnięciu ikony  wyświetli się strona z danymi funkcjonowania. W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.



Jeżeli natomiast wybrano ręczny cykl z sondą temperatury, po wciśnięciu ikony  pojawi się żądanie wprowadzenia sondy potrawy.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 16 - CYKLE FUNKCJONOWANIA.

Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



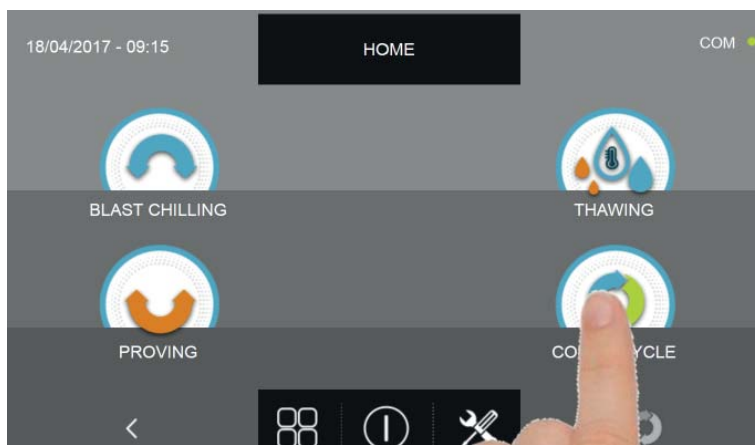
Po włożeniu sondy potrawy i, gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się strona z danymi funkcjonowania. Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu większej lub równej ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że etap konserwowania można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

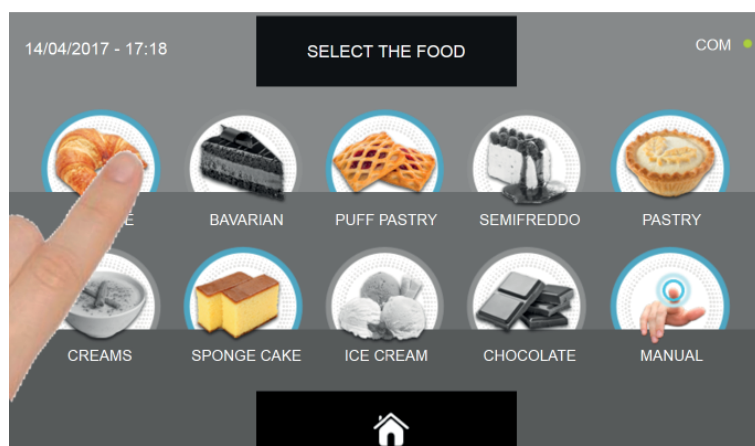
16.12 - CYKL KOMBINOWANY

Wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastania przewiduje możliwość zarządzania cyklami funkcjonowania typu KOMBINOWANEGO, czyli można zaprogramować sekwencję cykli schładzania, rozmrażania lub wyrastania do maksymalnie 6 etapów programowania.

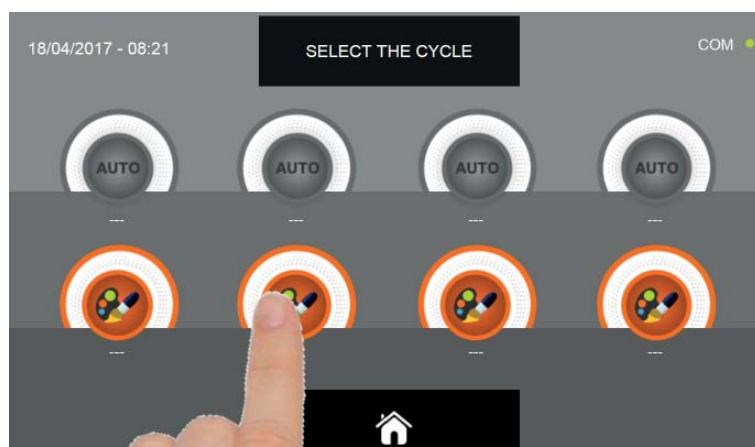
Gdy urządzenie znajduje się w trybie STAND-BY, wcisnąć ikonę włączenia, jak wskazano w rozdziale 16.1. Po wejściu na stronę HOME PAGE postępować w następujący sposób:



Wcisnąć ikonę KOMBINOWANY, aby wejść do menu wyboru



Wybrać jedną z kategorii potraw znajdujących się w menu.

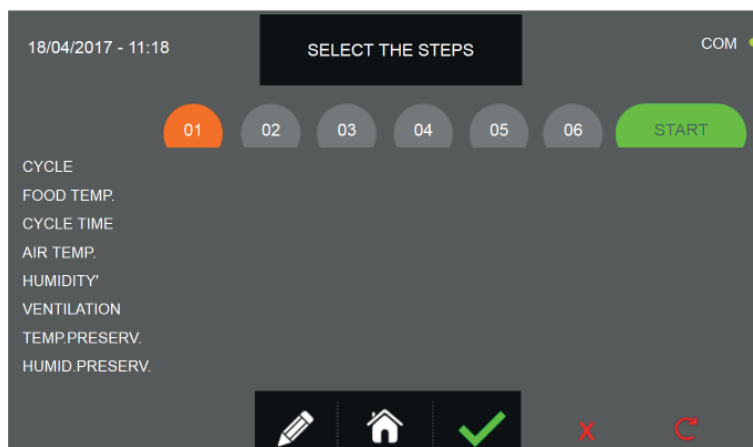



Wybrać ikonę ustawienia cyklu SPERSONALIZOWANEGO

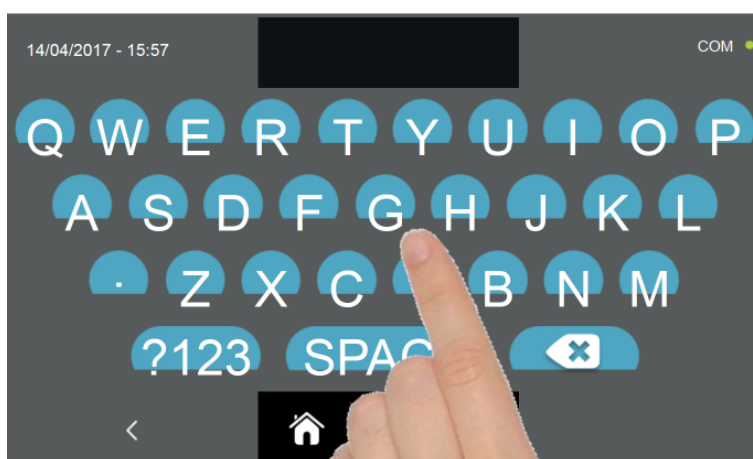
UWAGA: Na tym etapie ustawiania cykle AUTOMATYCZNE są nieaktywne


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA


Po wybraniu cyklu spersonalizowanego, na wyświetlaczu jest przedstawiana strona z etapami programowania



Wcisnąć ikonę  aby zapisać nazwę spersonalizowanego cyklu i umożliwić jego użycie w przyszłości.




Za pomocą klawiatury wpisać nazwę cyklu, następnie wcisnąć ikonę , aby wrócić do strony programowania cyklu.

Aby wykasować ustawiony właśnie cykl, przed jego uruchomieniem wcisnąć ikonę . W tym momencie, na stronie HOME PAGE ikona cyklu kombinowanego będzie szara i w związku z tym, nie będzie można jej wybrać

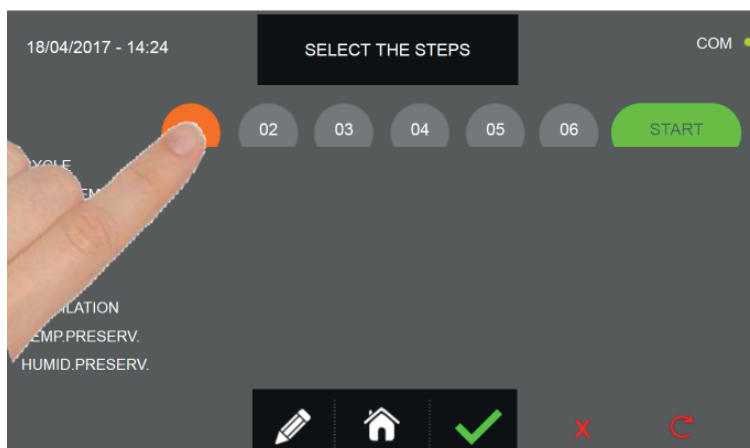


Taka sytuacja wskazuje, że jeszcze trwa programowanie cyklu kombinowanego i dlatego wybory innych cykli zostaną zarejestrowane w etapie 1 lub kolejnych.

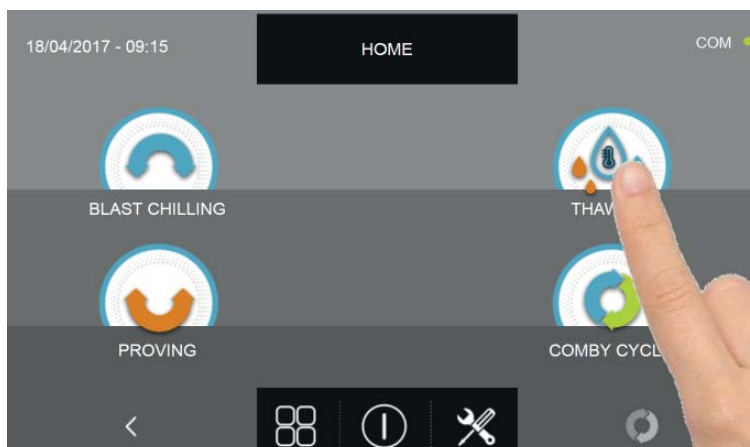
Aby całkowicie usunąć ustawienia wykonane do tego momentu, wcisnąć ikonę  obecną na HOME PAGE.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Aby wybrać różne rodzaje trybów funkcjonowania, postępować jak wskazano poniżej oraz według wskazówek przedstawionych dla poszczególnych trybów.



Wybrać pierwszy cykl, wciskając ikonę ETAPU, który chce się ustawić



Wybrać rodzaj cyklu do wykonania: SCHŁADZANIE - WYRASTANIE - ROZMRAŻANIE



Na podstawie wybranego cyklu oraz początkowego wyboru rodzaju potrawy, pojawią się cykle AUTOMATYCZNE i/lub SPERSONALIZOWANE. Wybrać ikonężądanegocyklu. Jeżeli wybierze się cykl AUTOMATYCZNY, postępować jak wskazano w rozdziałach 16.4 w odniesieniu do SCHŁADZANIA i 16.9 w odniesieniu do ROZMRAŻANIA. Jeżeli wybierze się cykl SPERSONALIZOWANY, postępować jak wskazano w rozdziałach 16.5 w odniesieniu do SCHŁADZANIA, 16.7 w odniesieniu do WYRASTANIA i 16.10 w odniesieniu do ROZMRAŻANIA.

Po zaprogramowaniu ETAPU 1, wybrać kolejne etapy i powtórzyć wybór różnych ustawień, jak w przypadku ETAPU STEP 1.

Ustaw wartość temperatury konserwowania tylko dla ostatniego etapu kombinowany cyklu.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Po ustawieniu wszystkich etapów cyklu kombinowanego, wcisnąć ikonę potwierdzenia w celu rozpoczęcia.



Jeżeli cykle przewidują użycie sondy potrawy, nastąpi żądanie jej włożenia.



Po wykryciu sondy, cykl uaktywnia się automatycznie



Gdy cykl rozpocznie się, wyświetli się strona z danymi funkcjonowania.

W celu wyświetlenia wykresu temperatury, input/output, listy parametrów lub funkcji multilevel, skonsultować paragraf 15 - CYKLE FUNKCJONOWANIA. Podczas wykonywania cyklu można zmienić wartość wentylacji, za pomocą poziomów 1 ÷ 10, używając kursora, jak wskazano na rysunku:



Cykl kombinowany zakończy się, gdy zakończy się ostatni etap i nastąpi emisja sygnału dźwiękowy, który wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. Można dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć alarm. Po zakończeniu cyklu, urządzenie przejdzie do trybu KONSERWOWANIE, według ustawień konserwowania ustawionych w ostatnim zaprogramowanym ETAPIE.

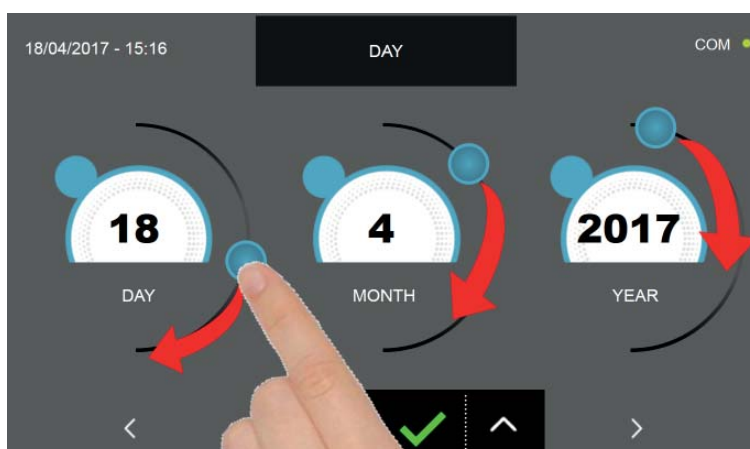
Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Jeżeli zechce się opóźnić uruchomienie cyklu:





Wcisnąć ikonę START, aby wejść na strony ustawień daty i godziny rozpoczęcia cyklu



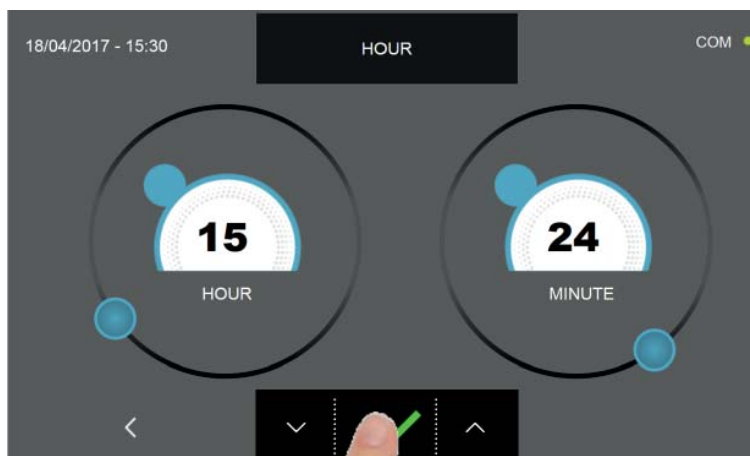
Wyregulować wartości używając kursorów, jak wskazano na rysunku. Wcisnąć ikonę  aby wejść na drugą stronę

programowania cyklu, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony



Wcisnąć ikonę  aby potwierdzić wykonane wybory, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Wcisnąć ikonę potwierdzenia, aby zapisać datę i godzinę opóźnionego rozpoczęcia cyklu kombinowanego. Na stronie zestawieniowej ustawień jest wskazywana data i godzina rozpoczęcia oraz data i godzina zakończenia cyklu.




Cykl rozpocznie się według ustawionej daty i godziny.

można również rozpocząć cykl natychmiast, wciskając ikonę .

Wcisnąć natomiast ikonę , aby wykasować wszystkie wprowadzone do danej chwili ustawienia.

Aby anulować opóźnione uruchomienie, wcisnąć ikonę .

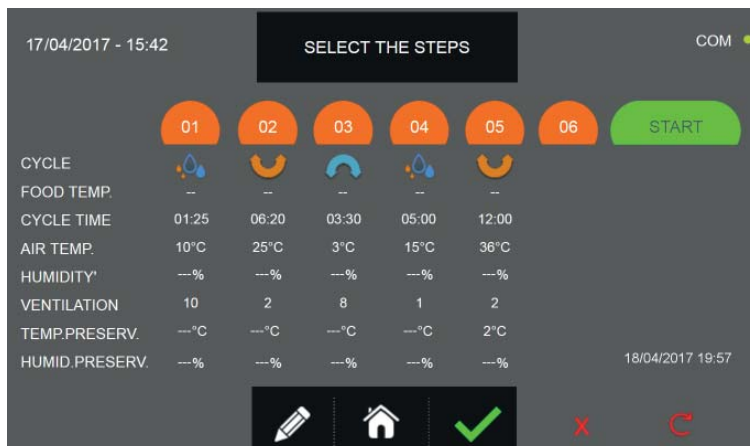
Aby zmienić nadaną nazwę cyklu, wcisnąć ikonę  i powtórzyć czynności wskazane na początku rozdziału 15.18.

Aby powrócić na stronę HOME PAGE, wcisnąć ikonę , wykonać czynności wskazane na początku rozdziału 15.18, aby wykasować cykl lub kontynuować ustawienia ETAPÓW.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Jeśli ustawisz cykl połączony składający się tylko z cykli czasowych, Oprogramowanie automatycznie oblicza datę i czas, który kończy się ostatni zestaw kroków. Przypominamy, że po zakończeniu ostatniego cyklu urządzenie wchodzi w tryb KONSERWOWANIE z ustawieniami ustawionymi w ostatnio zaprogramowanym ETAPU.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.



Ostatni zaprogramowany krok zakończy się z datą i godziną pokazaną w prawym dolnym rogu. NP.

18/04/2017 19:57

Zgodnie z przewidywaniami dla tej funkcji konieczne jest ustawienie tylko spersonalizowanych lub ręcznych cykli czasowych.

Jeśli w krokach programowania wprowadzono jedną lub więcej faz automatycznych lub dostosowanych / ręcznych, obliczenia nie zostaną wykonane, a zamiast daty i czasu końca cyklu wyświetlana jest wartość "---".

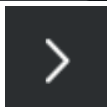
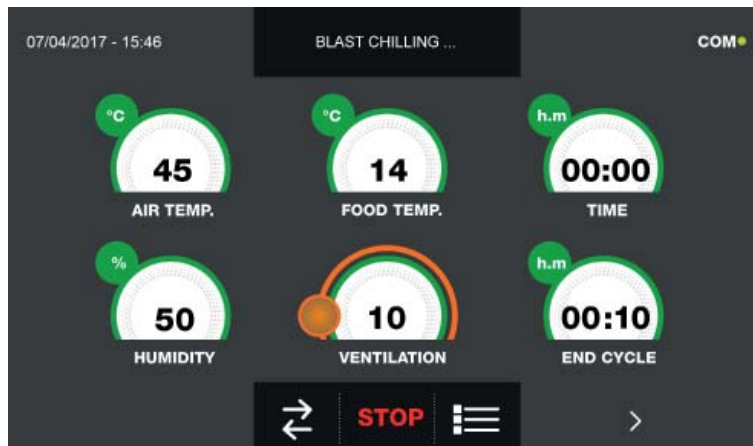


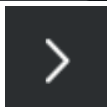
16.13 - FUNKCJA MULTILEVEL

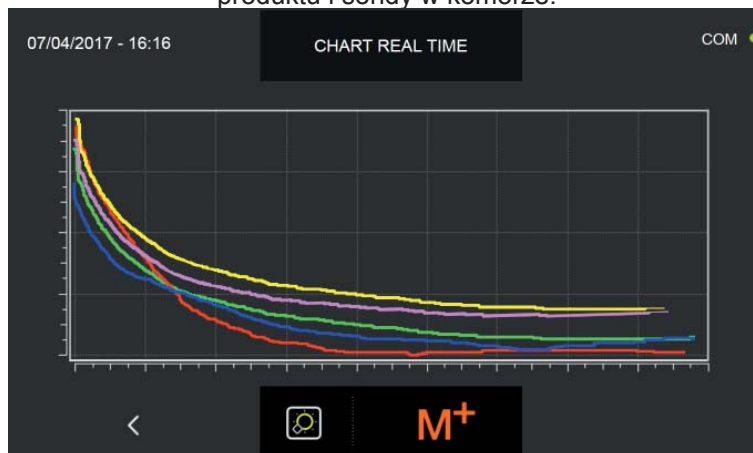
Podczas wykonywania cyklu, istnieje możliwość użycia funkcji MULTILEVEL: dla każdej blachy można ustawić zegar wskazujący koniec cyklu; po zakończeniu cyklu użytkownik jest ostrzegany sygnałem dźwiękowym i może wyjąć daną blachę ze schładzarki. Brzęczyk wyłącza się automatycznie po 60 sekundach lub po otwarciu drzwiczek w celu wyjęcia blachy.

Należy pamiętać, że po upływie czasu ostatniego zegara, urządzenie automatycznie przechodzi do trybu KONSERWOWANIA.

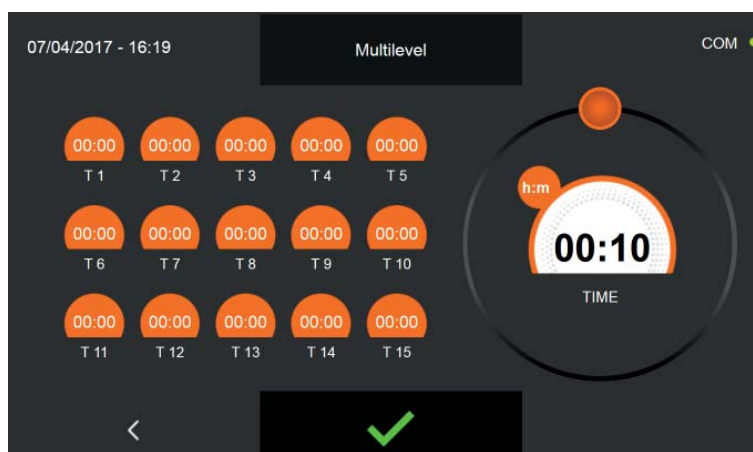
Uruchomić cykl jak wyjaśniono w odpowiednich rozdziałach.

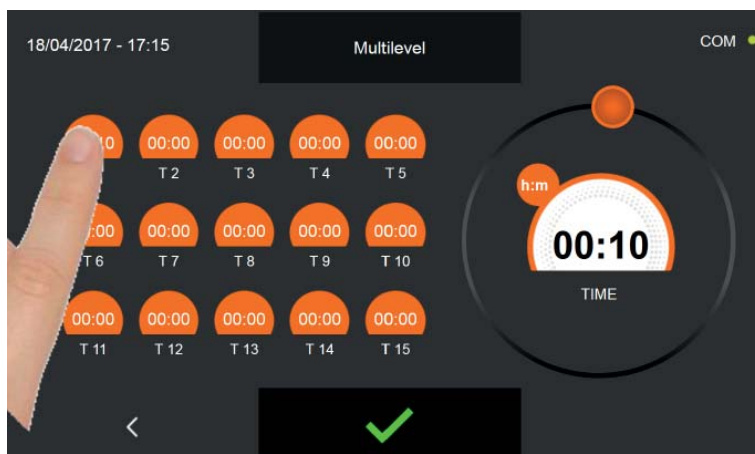


Gdy cykl będzie aktywny, wcisnąć ikonę  i wejść na stronę wizualizacji wykresu przebiegu temperatury sondy produktu i sondy w komorze:

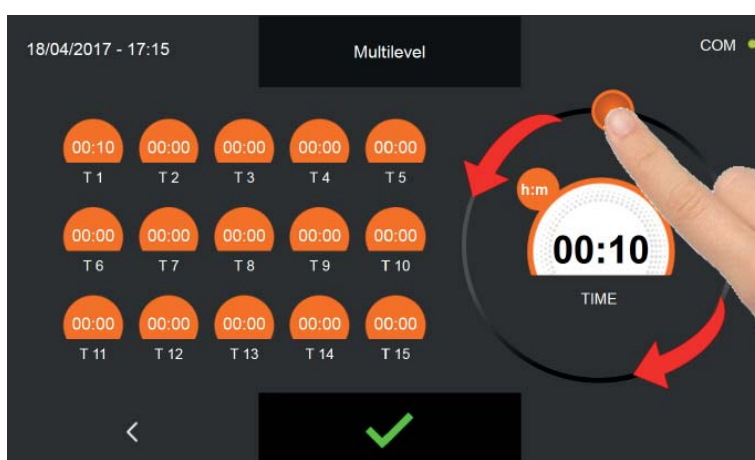



Po wciśnięciu ikony  wchodzi się na stronę ustawień funkcji MULTILEVEL





Wybrać blachę, dla której chce się ustawić zegar. Zacznie migać wartość w polu.



Wyregulować kursorem, jak wskazano na rysunku. Powtórzyć czynność dla wszystkich blach, które chce się wyjąć przed zakończeniem cyklu. Wcisnąć ikonę , aby potwierdzić ustawienie.

Po upływie ustawionego czasu dla każdej blachy następuje emisja sygnału dźwiękowego, który zostaje automatycznie przerwany po 60 sekundach lub po otwarciu drzwiczek w celu wyjęcia gotowego produktu. Po upływie czasu ostatniego zegara, urządzenie przechodzi do trybu KONSERWOWANIA z ustawieniami zaprogramowanymi na początku cyklu.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 24 godziny.

16.14 - WIZUALIZACJA FUNKCJI W AKTYWNYM CYKLU

Gdy cykl jest aktywny, można wyświetlić następujące FUNKCJE:

- I/O : Wartości sond temperatury, stanu czujników, wejść i wyjść
- Parametry : lista parametrów funkcjonowania urządzenia i ich wartości
- Wykres przebiegu temperatury komory i sondy potrawy

Gdy cykl jest uruchomiony



Aby wejść do menu funkcji, kliknąć na wykres temperatur




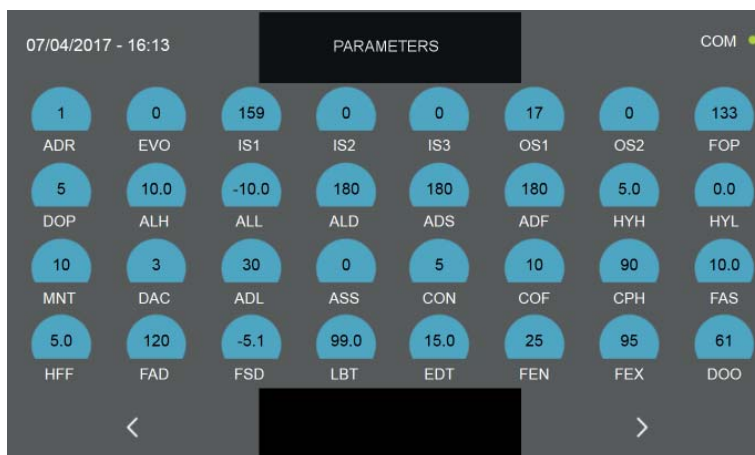
Po wciśnięciu ikony wchodzi się na stronę wizualizacji I/O:



Są dostępne następujące dane

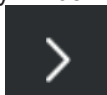
Sonda potrawy 1	Temperatura punktu 1	Mikrowyłącznik drzwiczek	Stan czujnika Otwarte/Zamknięte
Sonda potrawy 2	Temperatura punktu 2	Stycznik wyłącznika magnetotermicznego	Stan wyłącznika OFF/ON
Sonda potrawy 3	Temperatura punktu 3	Presostat wysokiego ciśnienia	Stan presostatu OFF/ON
Sonda potrawy 4	Temperatura punktu 4	Presostat niskiego ciśnienia	Stan presostatu OFF/ON
Sonda powietrza	Temperatura komory	Stan wyjść	Stan wyjść 1=Aktywne 0=Nieaktywne
Sonda parownika	Temperatura parownika	Kriwan	Stan zabezpieczenia sprężarki OFF/ON
Sonda kondensatora	Temperatura kondensatora	Wentylacja	Prędkość wentylatorów parownika 1-10
Sonda przegrzania	Temperatura VTE (opcja)	Zużycie	Moc
Sonda ciśnienia	Ciśnienie VTE (opcja)	Sonda wilgoci	Wartość wilgoci w komorze
Przegrzanie	Delta Temp VTE (opcja)		

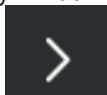


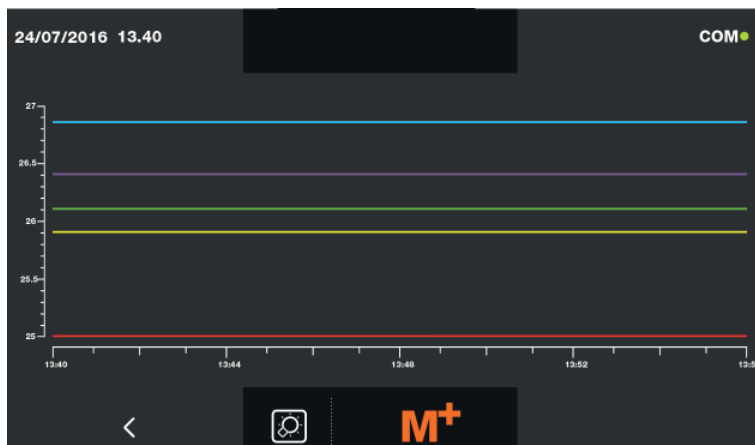
Po wciśnięciu ikony  wchodzi się na stronę wizualizacji parametrów funkcjonowania urządzenia (nie można ich zmienić w tej sekcji, ale są pomocne dla serwisu technicznego celem oceny, czy podczas cyklu pojawiają się ewentualne alarmy lub problemy):



Wcisnąc ikonę  aby wejść na drugą stronę programowania cyklu, wcisnąc ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony lub do strony wizualizacji stanu cyklu.



Po wciśnięciu na ikonę  wchodzi się na stronę wizualizacji wykresu przebiegu temperatury sondy produktu i sondy w komorze:



Zielony	Temperatura sondy potrawy w punkcie 1
Fioletowy	Temperatura sondy potrawy w punkcie 2
Błękitny	Temperatura sondy potrawy w punkcie 3
Żółty	Temperatura sondy potrawy w punkcie 4
Czerwony	Temperatura powietrza w komorze



Po wciśnięciu ikony  wchodzi się na stronę ustawień funkcji MULTILEVEL, jak przedstawiono w rozdziale 16.13.



Po wciśnięciu ikony  można włączyć wewnętrzne oświetlenie w komorze (opcja), aby zobaczyć znajdujące się w

niej produkty. Ikona, opcja, jeżeli będzie uaktywniona w kolorze żółtym , w przeciwnym wypadku, jeżeli jest nieak-

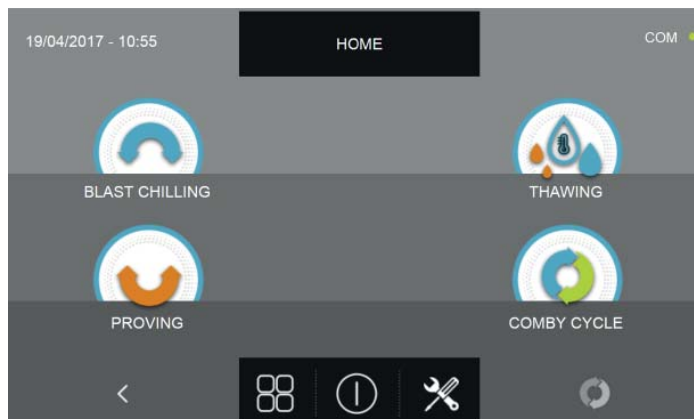
tywna, będzie w kolorze białym .








OPCJE

17 - MENU OPCJE

Ze strony HOME PAGE można wejść do menu Opcji



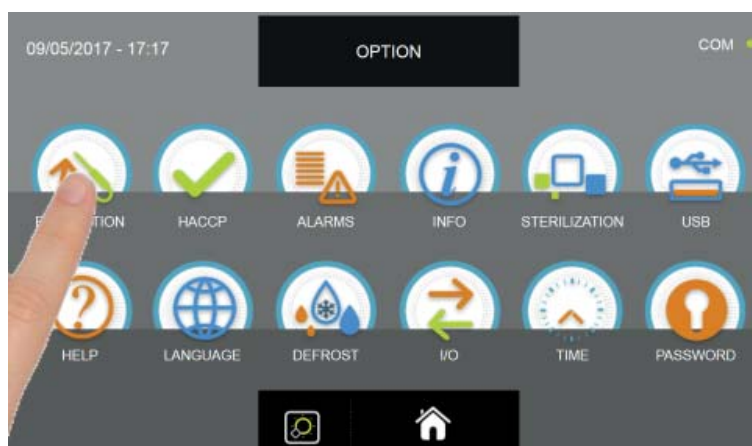
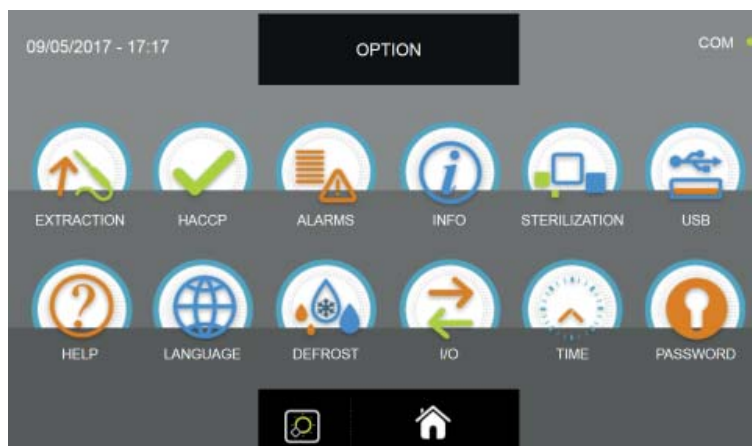
Wcisnąć ikonę , aby wejść na stronę z następującymi funkcjami:

 EXTRACTION	WYJMOWANIE: aby uaktywnić funkcję nagrzewania sondy potrawy (Tylko w modelach z nagrzewaną sondą)	 HELP	Pomoc : do wizualizacji stron pomocy użytkownika
 HACCP	HACCP : do wyświetlenia wykonanych cykli	 LANGUAGE	Język : do ustawienia języka na wyświetlaczu
 ALARMS	Alamy : do wizualizacji listy alarmów	 DEFROST	Odszranianie : do aktywacji automatycznego cyklu odszraniania
 INFO	Info : do wizualizacji informacji dotyczących urządzenia	 I/O	I/O : aby wejść na listę Input i Output z wartościami/stanami
 STERILIZATION	Steryliczacja : do aktywacji cyklu sterylizacji (Tylko w modelach z funkcją sterylizacji)	 TIME	Data i godzina : do ustawienia daty i godziny
 USB	USB: do pobrania danych HACCP, SETUP, załadowania nowego SETUP i aktualizacji firmware	 PASSWORD	Hasło : do ustawienia hasła dostępu i programowania cykli

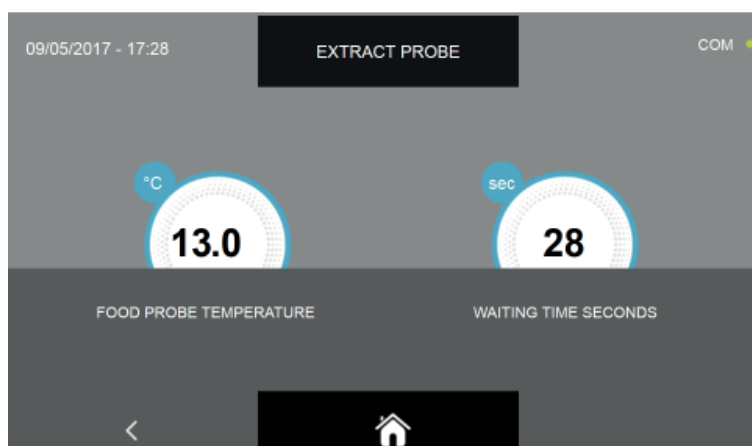
17.1- WYJMOWANIE

Menu umożliwia uaktywnienie funkcji nagrzewania sondy potrawy. Taka funkcja jest opcją i przewiduje użycie sondy potrawy, w której znajduje się grzałka nagrzewająca ją i umożliwiająca jej wyjęcie z zamrożonych potraw. Jeżeli ikona WYJMOWANIE jest szara, funkcja jest niedostępna, niezainstalowana lub nieaktywna.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.

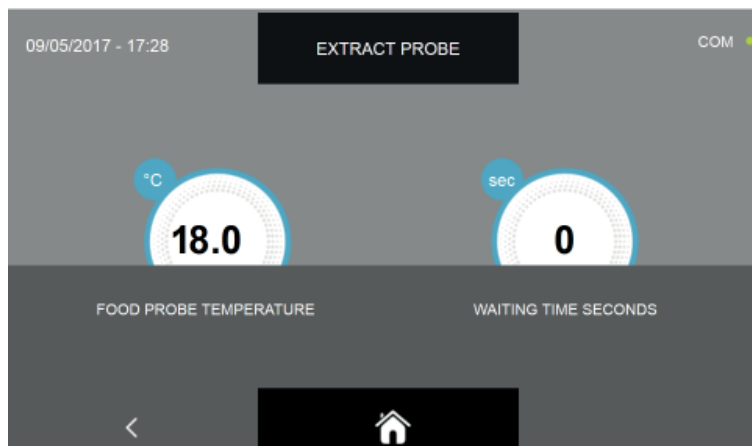




W menu OPCJI wcisnąć ikonę WYJMOWANIE, aby uaktywnić funkcję nagrzewania sondy potrawy





Czas trwania funkcji wyjmowania jest ustawiony na 30 sekund. Aby wyjąć sondę, poczekać, aż czas na zegarze skończy się.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA




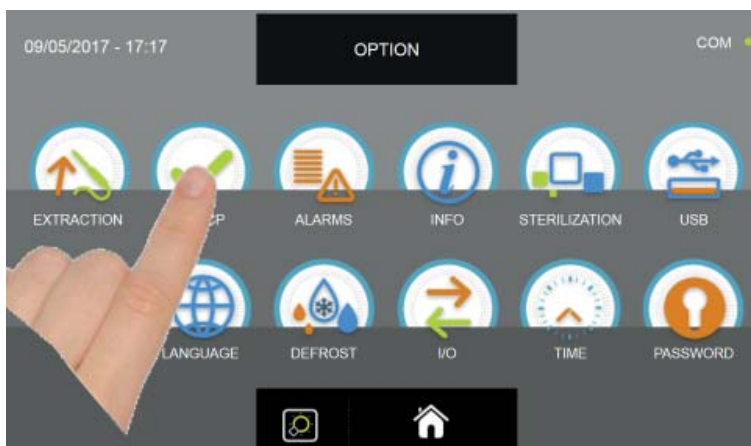
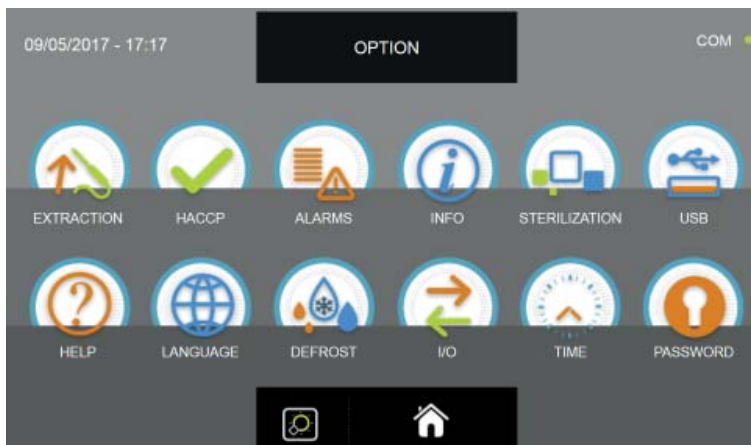
Gdy funkcja jest zakończona, czyli gdy zegar wskazuje 0 sekund, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę  aby powrócić do strony HOME PAGE.

MOŻNA przerwać wykonywanie nagrzewania sondy wciskając w jakiegokolwiek chwili ikony  lub , z opisanym wyżej skutkami.

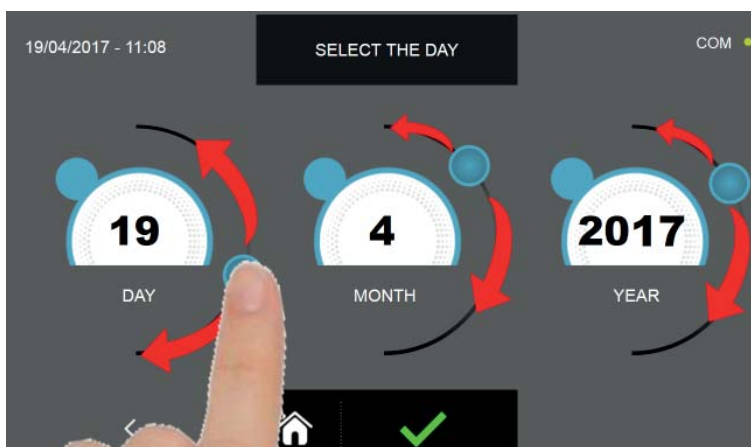
17.2- HACCP

Menu umożliwia wizualizację wykonanych cykli oraz możliwość wizualizacji wykresów

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.

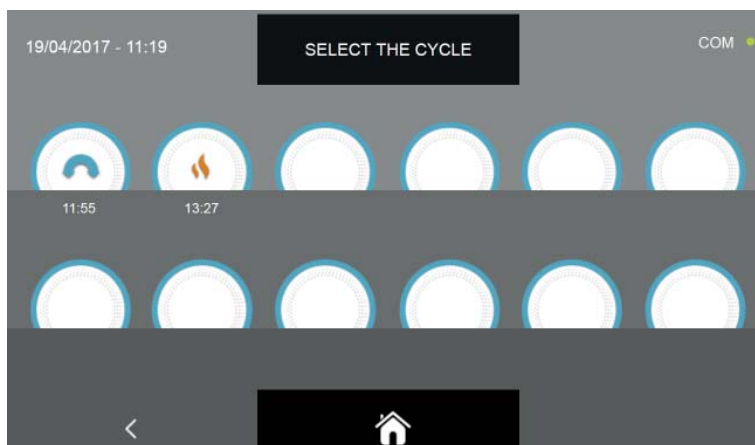


W menu OPCJE, wcisnąć ikonę HACCP, aby wejść na listę

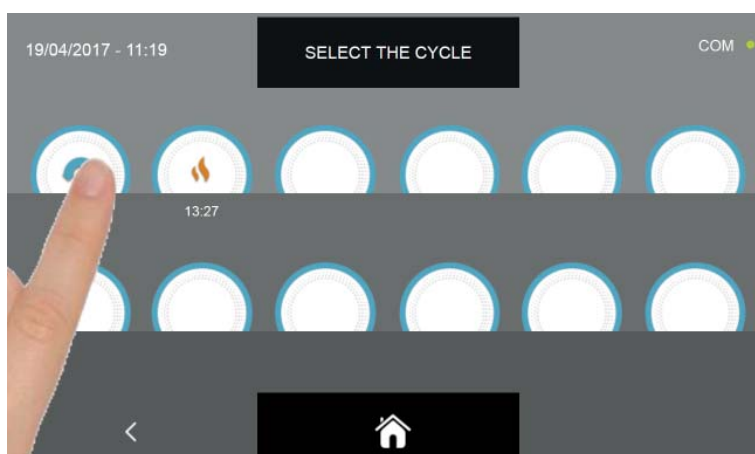


Ustawić kursory jak wskazano na rysunku, aby wybrać datę odniesienia wykonanych cykli.

Wcisnąć ikonę , aby potwierdzić ustawioną datę i wyświetlić spis wykonanych cykli.



Ma się dostęp do spisu wykonanych cykli z godziną, w której cykl się zakończył



Wybrać ikonę cyklu, którego dane chce się wyświetlić



Wchodzi się na stronę wykonanego cyklu, na której można uzyskać następujące informacje:

Typ cyklu (produkt nazwisko lub ręczny) - nazwa żywności lub nazwa zwyczaj

(Jeśli wpiszesz nazwę niestandardową, to pokazuje wpisaną nazwę w sposób opisany w pkt 16.4 - 16.5 - 16.6 - 16.7 - 16.8 - 16.9 - 16.10 - 16.11, jeśli nie zostały wprowadzone, tylko rodzina jest pokazany następnie „ --- „, patrz przykład strona 82)

Data i godzina rozpoczęcia cyklu

Data i godzina zakończenia cyklu

Maksymalna temperatura


Minimalna temperatura

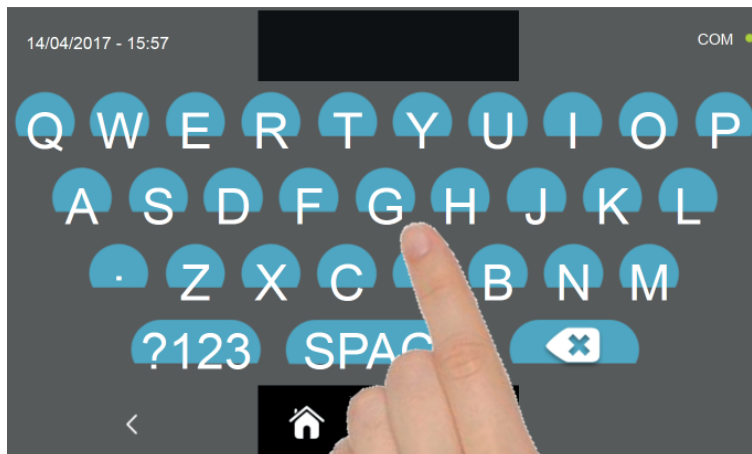
Zużycie energii

Rodzaj cyklu (czas lub temperatura)

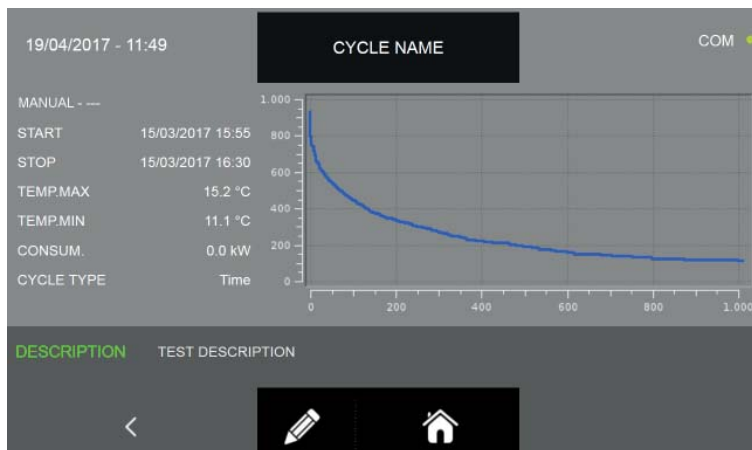
Wykres przebiegu temperatury / czasu trwania cyklu


SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA


Wcisnąć ikonę , aby wprowadzić opis dotyczący wykonanego cyklu.



Wprowadzić opis na klawiaturze i potwierdzić ikoną 



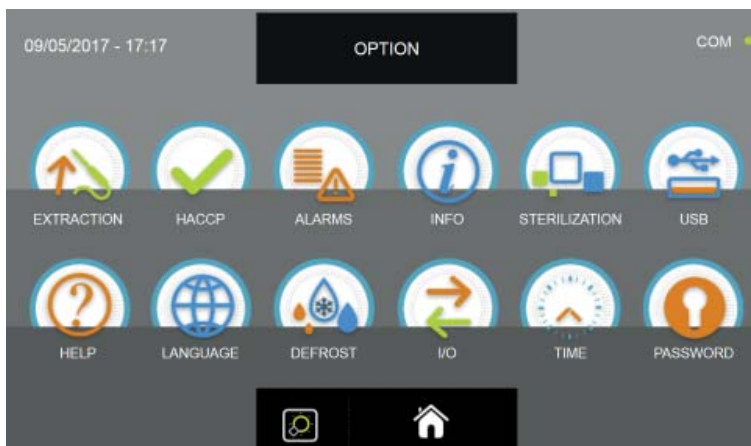
Wcisnąć ikonę  aby powrócić do poprzedniej strony wyboru cyklu do wyświetlenia lub wcisnąć ikonę

, aby powrócić na stronę HOME PAGE.

17.3- ALARMY

Menu umożliwia wyświetlenie listy zarejestrowanych alarmów.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę ALARMY, aby wejść na listę

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

Lista składa się z następujących informacji:

Opis alarmu

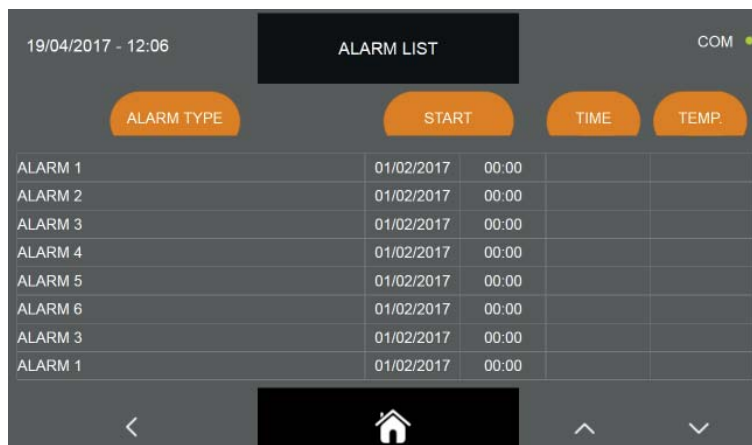
Data i godzina wystąpienia alarmu

Czas trwania alarmu

Maksymalna temperatura osiągnięta w komorze podczas trwania alarmu

Pełna lista alarmów z ich opisem znajduje się w rozdziale WYSZUKIWANIE PROBLEMÓW.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA





The screenshot shows a mobile application interface titled "ALARM LIST". At the top left, it displays the date and time "19/04/2017 - 12:06". At the top right, it shows "COM" with a green dot. Below the title, there are four orange buttons: "ALARM TYPE", "START", "TIME", and "TEMP.". The main content is a table with the following data:

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

At the bottom of the screen, there are navigation icons: a left arrow, a home icon, an up arrow, and a down arrow.

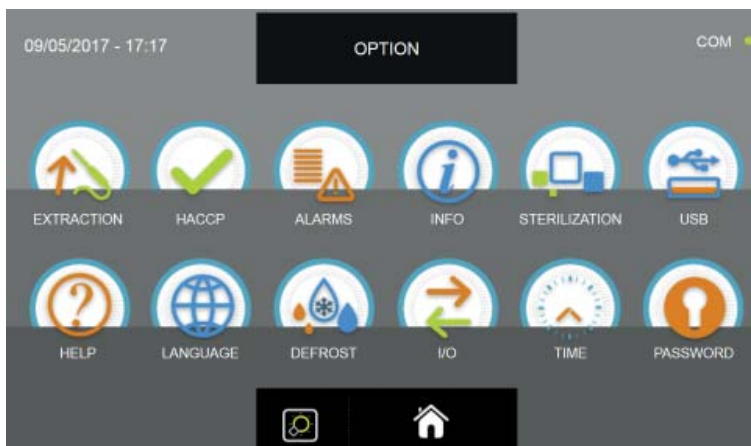
Wcisnąć ikony  i/lub , aby przeglądać dodatkowe strony listy.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę  aby powrócić do strony HOME PAGE.

17.4 - INFO

Menu umożliwia wyświetlenie informacji dotyczącej schładzarki.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



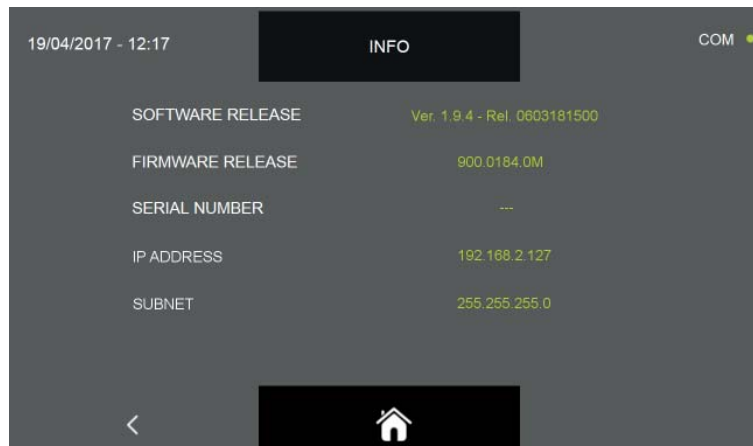
W menu OPCJE, wcisnąć ikonę INFO, aby wejść na listę



Są dostępne następujące informacje:

- Wersja Oprogramowania
- Wersja Firmware
- Numer seryjny urządzenia
- Adres IP maszyny
- Podsieć domeny

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Wcisnąć ikonę



, aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę



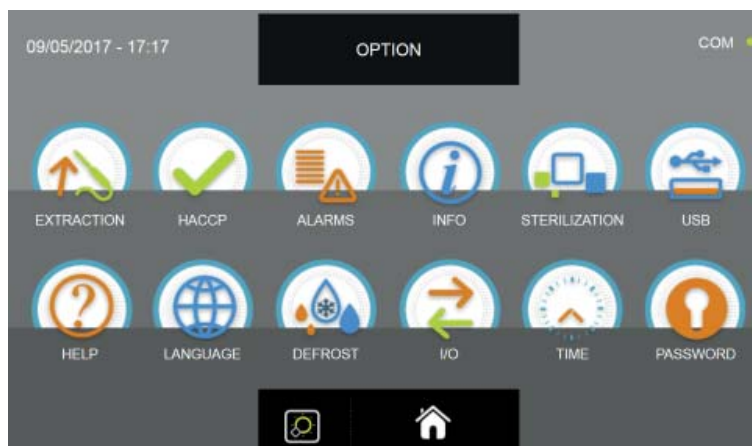
aby powrócić do strony HOME PAGE.

17.5 - STERYLIZACJA

Menu umożliwia wykonanie cyklu sterylizacji, który jest opcją i wymaga zamontowania zestawu sterylizacyjnego, który jest podłączony do urządzenia.

Jeżeli ikona STERYLIZACJA jest szara, funkcja jest niedostępna, niezainstalowana lub nieaktywna.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę STERYLIZACJA, aby wykonać cykl







Cykl sterylizacji jest cyklem ręcznym, który jest ustawiony na 300 sekund.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ABY NIE WYKONYWAĆ CYKLI STERYLIZACJI, GDY W KOMORZE ZNAJDUJĄ SIĘ PRODUKTY, PONIEWAŻ MOGŁOBY TO DOPROWADZIĆ DO ICH ZNISZCZENIA.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Gdy cykl jest zakończony, czyli gdy zegar wskazuje 0 sekund, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę  aby powrócić do strony HOME PAGE.

MOŻNA przerwać wykonywanie ręcznego cyklu sterylizacji wciskając w jakiegokolwiek chwili ikony  lub , z opisanym wyżej skutkami.

17.6 - USB

Menu umożliwia eksportowanie danych HACCP, eksportowanie i importowanie SETUP cykli oraz aktualizację firmware wyświetlacza i karty mocy.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę USB, aby wejść do funkcji



Są dostępne następujące funkcje:
EKSPORTUJ HACCP
EKSPORTUJ USTAWIENIA
IMPORTUJ USTAWIENIA
AKTUALIZUJ EKRAN DOTYKOWY
AKTUALIZUJ OPROGRAMOWANIE

17.6 . 1- EKSPORTUJ HACCP

Uwaga: W TEJ FUNKCJI KONIECZNEJ JEST WŁOŻENIE PUSTEJ PAMIĘCI USB SFORMATOWANEJ PLIKIEM SYSTEM FAT32, CZYLI BEZ ŻADNYCH INNYCH PLIKÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ



W pod-menu USB, wcisnąć ikonę EKSPORTUJ HACCP



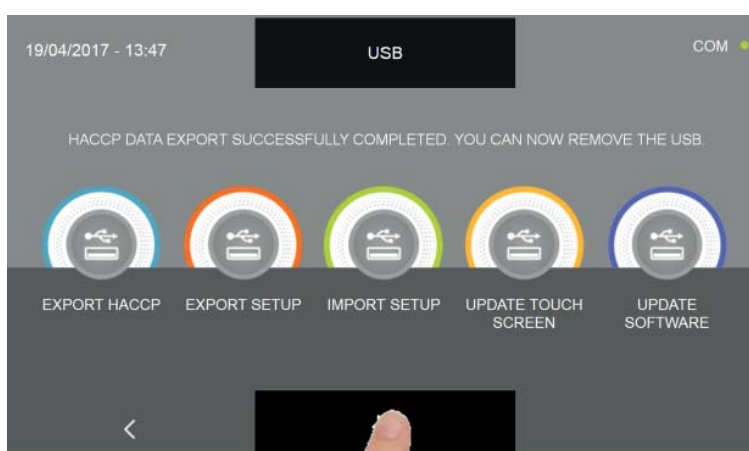
Nastąpi żądanie włożenia pamięci do odpowiedniego portu na panelu

Otworzyć zatyczkę chroniącą port USB i włożyć pamięć.



SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Gdy pamięć zostanie wykryta, rozpocznie się procedura, która zakończy się automatycznie



Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE i tylko teraz wyjąć pamięć USB.

Plik, który zostanie zapisany to skompresowane archiwum o nazwie HACCP.zip. Po rozpakowaniu archiwum, ma się do dyspozycji szereg plików *.CSV, arkusze kalkulacyjnych, które można wyświetlić w formacie EXCEL.

Pliki są określone DATA (rok, miesiąc, dzień), CZASEM (godzina, minuty) i rodzajem cyklu, np.: 1704190817P_4_ABB.

csv:

Np.:

rok = 2017 **miesiąc** = 04 **dzień** = 19 **godz.** = 08 **minuty** = 17

rodzaj cyklu = P (P= sonda / T=czas) _ 4 (osiągnięta temperatura) _ ABB (ABB = schładzanie, LIE=wyrastanie, CON=konserwowanie, SCO=rozmrzanie)

Dane w pliku dzielą się na kolumny i są rejestrowane co 10 sekund:

Dzień/miesiąc/rok/godzinna/minuty/sekundy	Sonda w punkcie 1	Sonda w punkcie 2	Sonda w punkcie 3	Sonda w punkcie 4	Sonda powietrza	Obecność alarmu	Zużycie Watt	Środek produktu
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

Używając urządzenia przez około 6 godzin/dziennie, w przeciągu roku pamięć zapełni się, po czym nowe dane zajmą miejsce tych najstarszych (metoda magazynowania FIFO)

17.6.2 - EKSPORTUJ SETUP

Uwaga: W TEJ FUNKCJI KONIECZNEJ JEST WŁOŻENIE PUSTEJ PAMIĘCI USB SFORMATOWANEJ PLIKIEM SYSTEM FAT32, CZYLI BEZ ŻADNYCH INNYCH PLIKÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ



W pod-menu USB, wcisnąć ikonę EKSPORTUJ SETUP



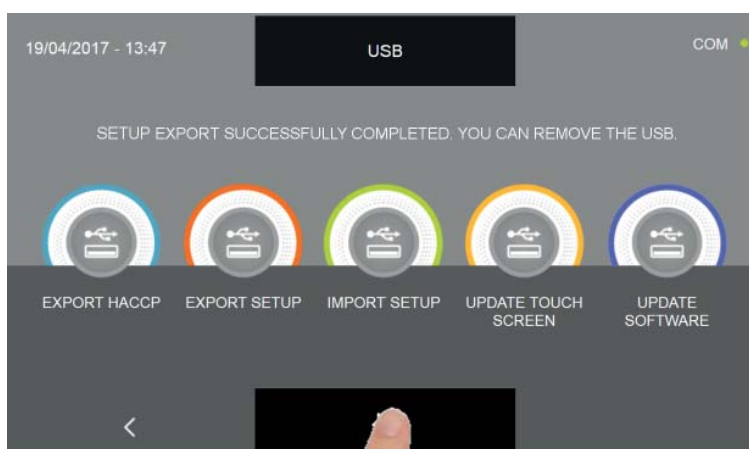
Nastąpi żądanie włożenia pamięci do odpowiedniego portu na panelu


Otworzyć zatyczkę chroniącą port USB i włożyć pamięć.



SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Gdy pamięć zostanie wykryta, rozpocznie się procedura, która zakończy się automatycznie



Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE i tylko teraz wyjąć pamięć USB.

Zapisany plik jest typu *.sqlite i można go importować wyłącznie do wielofunkcyjnej szafy do blokowania garowania serii 700 i 900.

17.6.3 - IMPORTUJ SETUP

Uwaga: W TEJ FUNKCJI KONIECZNEJ JEST WŁOŻENIE PAMIĘCI USB SFORMATOWANEJ PLIKIEM SYSTEM FAT32, Z DANYMI EKSPORTOWANYMI WYŁĄCZNIE Z WIELOFUNKCYJNEJ SZAFY DO BLOKOWANIA WYRASTANIA



W pod-menu USB, wcisnąć ikonę IMPORTUJ SETUP



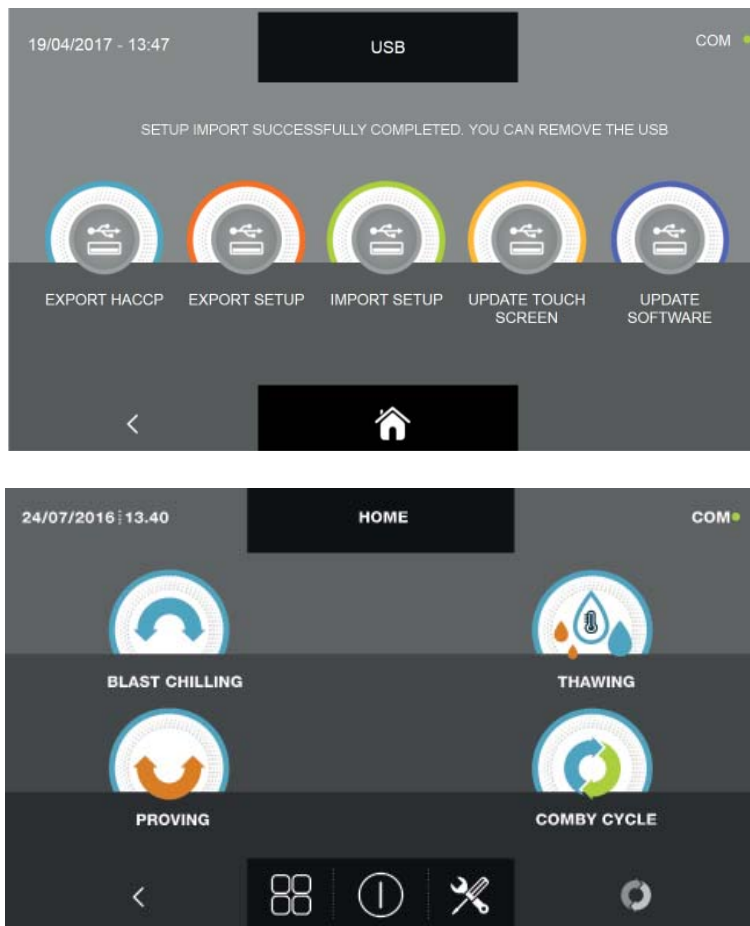
Nastąpi żądanie włożenia pamięci do odpowiedniego portu na panelu

Otworzyć zatyczkę chroniącą port USB i włożyć pamięć.



SZAFĄ DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Gdy pamięć zostanie wykryta, rozpocznie się procedura, która zakończy się automatycznie



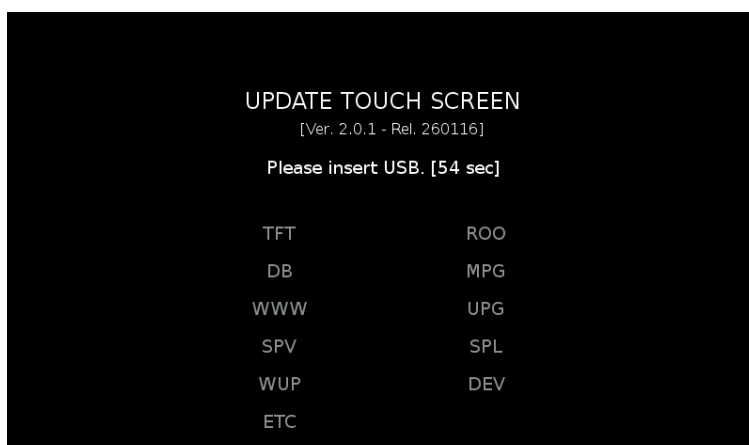
Aby załadować i zarejestrować spersonalizowane programy zapisane na innym urządzeniu, wielofunkcyjna szafa do blokowania garowania wyłączy się i ponownie automatycznie włączy na stronie początkowej. W tym momencie będzie można wyjąć pamięć z portu USB.

17.6.4A - AKTUALIZUJ EKRAN DOTYKOWY

W menu USB można aktualizować firmware wyświetlacza (EKTRAN DOTYKOWY) i karty mocy (CONTROLLER):
Należy pamiętać, że aktualizacja firmware musi być wykonana po kolei Wyświetlacz - Kontroler, aby uniknąć błędów komunikacji/funkcjonowania urządzenia.

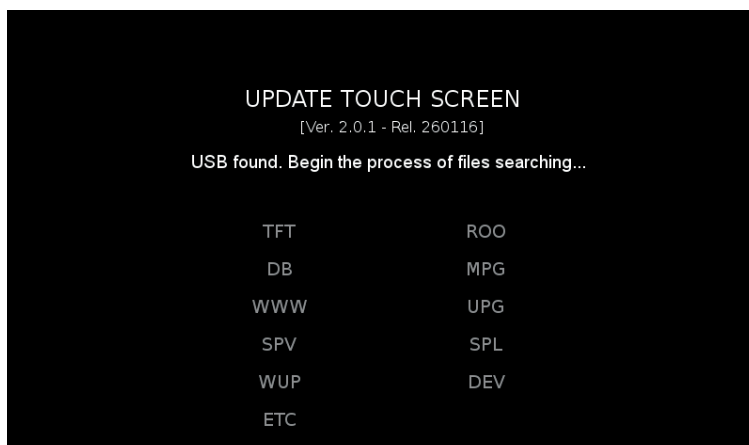


W pod-menu USB, wcisnąć ikonę AKTUALIZUJ EKRAN DOTYKOWY

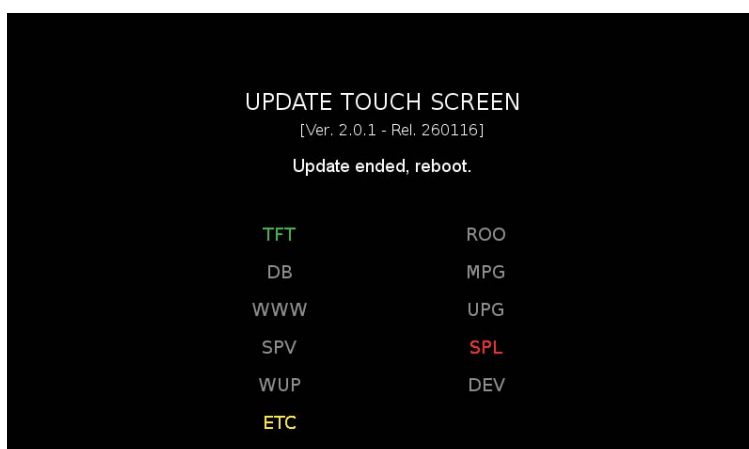


Nastąpi żądanie włożenia pamięci do odpowiedniego portu na panelu
Otworzyć zatyczkę chroniącą port USB i włożyć zawierającą wyłącznie firmware do szafy do blokowania wyrastania.



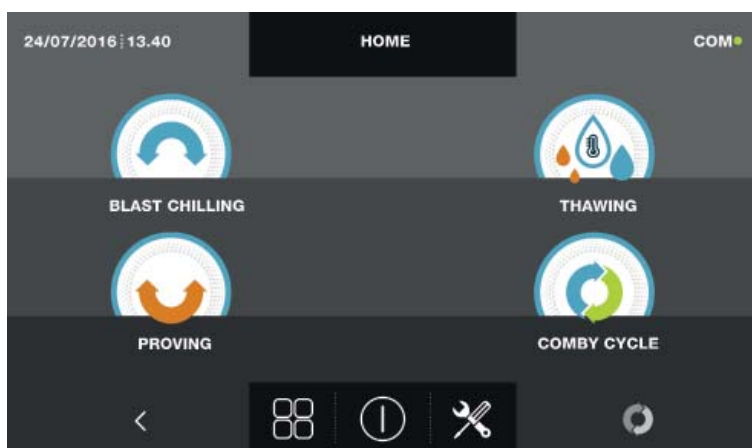


Procedura zostanie wykonana automatycznie, nastąpi instalacja niezbędnych plików.



Procedura zakończy się automatycznie, gdy wszystkie pliki będą zaznaczone na zielono, czyli prawidłowo zainstalowane. Wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastania automatycznie wyłączy się i ponownie włączy ustawiając się na stronie początkowej.

KOLOR	OPIS	WYMAGANA CZYNNOŚĆ
	komponent firmware zainstalowany prawidłowo	brak wymaganych czynności
	komponent firmware na etapie instalowania	proszę czekać, brak wymaganych czynności
	komponent firmware nie został zainstalowany prawidłowo	powtórzyć procedurę instalowania firmware



W tym momencie będzie można przystąpić do drugiego etapu aktualizacji firmware controller.

Zwróć Uwagę W TEJ FUNKCJI AKTUALIZACJI FIRMWARE KONIECZNEJ JEST WŁOŻENIE PAMIĘCI USB SFORMATOWANEJ PLIKIEM SYSTEM FAT32, ZAWIERAJĄCEJ TYLKO PLIK AKTUALIZACJI FIRMWARE, BEZ ŻADNYCH INNYCH PLIKÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ

17.6.4B - AKTUALIZUJ OPROGRAMOWANIE

W menu USB można aktualizować firmware wyświetlacza (EKTRAN DOTYKOWY) i karty mocy (CONTROLLER):
Należy pamiętać, że aktualizacja firmware musi być wykonana po kolei Wyświetlacz - Kontroler, aby uniknąć błędów komunikacji/funkcjonowania urządzenia.



W pod-menu USB, wcisnąć ikonę AKTUALIZUJ



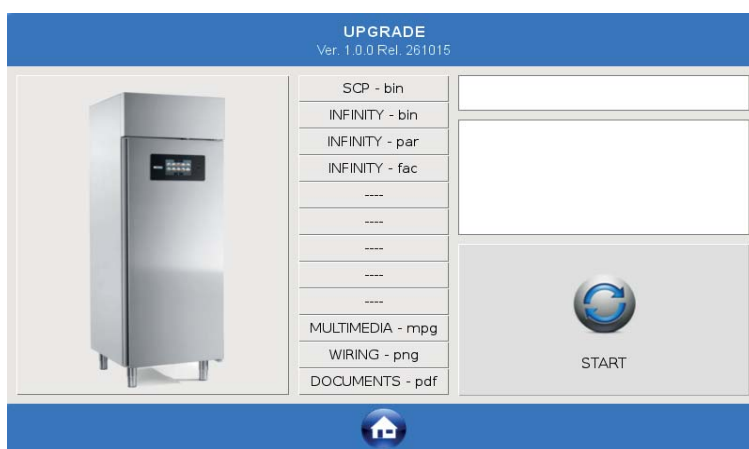
Nastąpi żądanie włożenia pamięci do odpowiedniego portu na panelu
Otworzyć zatyczkę chroniącą port USB i włożyć pamięć zawierającą wyłącznie firmware do szafy do blokowania wyrastania.



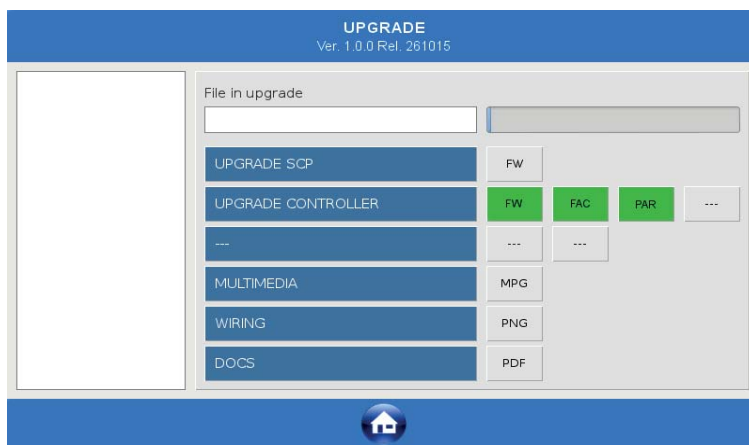
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



Nastąpi pytanie dla którego urządzenia inicjalizować firmware, wybrać jedyną możliwą ikonę: _PRO

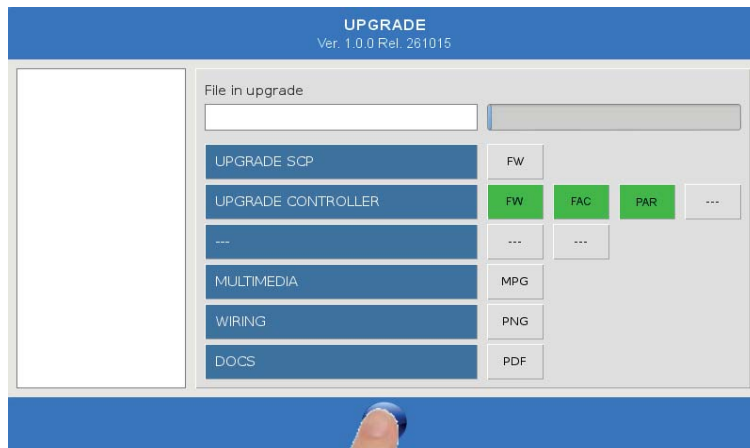


Uruchomić procedurę aktualizacji wciskając ikonę START

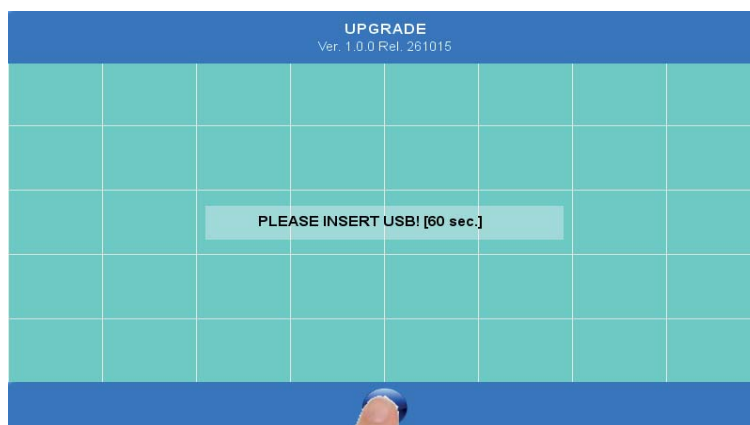


Procedura zakończy się automatycznie, poniżej wskazano legendę kolorów stanu postępu plików:

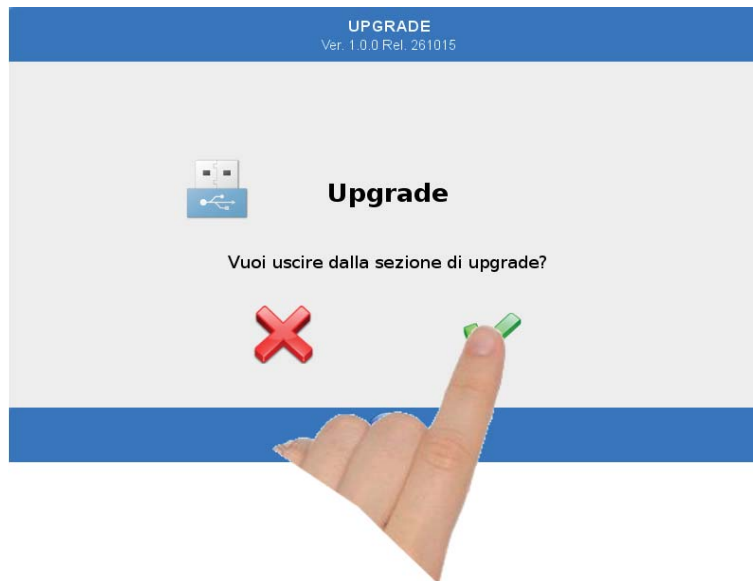
KOLOR	OPIS	WYMAGANA CZYNNOŚĆ
	komponent firmware zainstalowany prawidłowo	brak wymaganych czynności
	komponent firmware na etapie instalowania	proszę czekać, brak wymaganych czynności
	komponent firmware nie został zainstalowany prawidłowo	powtórzyć procedurę instalowania firmware. W przypadku plików multimedialnych MPG żadnych działań.



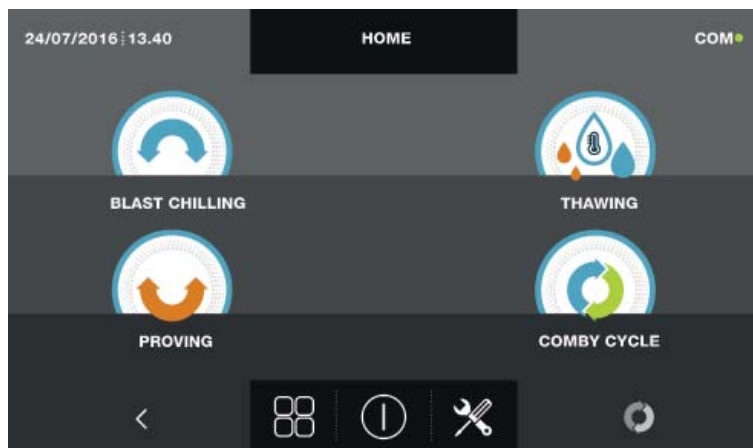
Wcisnąć ikonę, aby powrócić do poprzedniej strony programowania



Wcisnąć ikonę, aby wyjść z programowania



Potwierdzić wyjście z programowania wciskając ikonę, jak wskazano na rysunku



Wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastania automatycznie wyłączy się i ponownie włączy ustawiając się na stronie początkowej. W tym momencie będzie można wyjąć pamięć USB i wznowić użytkowanie wielofunkcyjnej szafy do blokowania wyrastania.

Jeżeli są zainstalowane dodatkowe funkcje, jak na przykład sterylizacja, należy je uaktywnić. Patrz odpowiednia procedura w rozdziale Serwis.

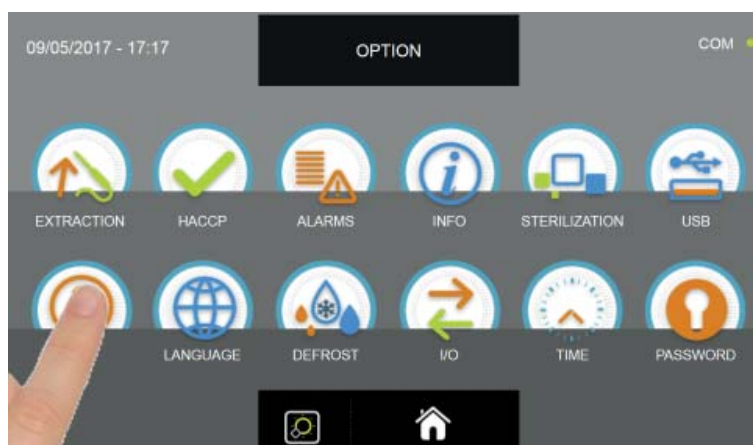
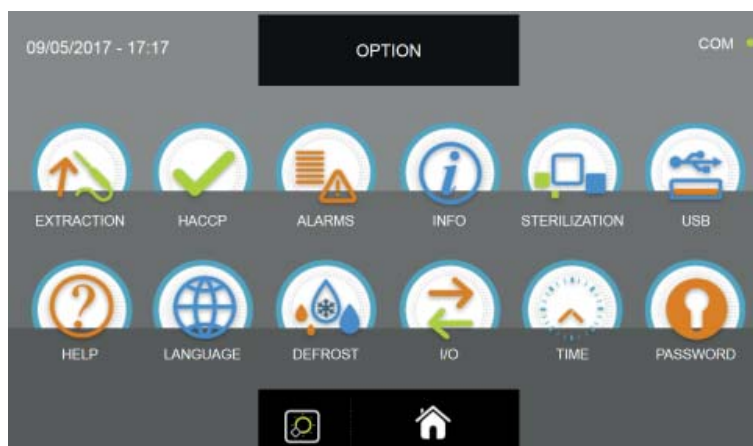
Uwaga: W TEJ FUNKCJI AKTUALIZACJI FIRMWARE KONIECZNEJ JEST WŁOŻENIE PAMIĘCI USB SFORMOWANEJ PLIKIEM SYSTEM FAT32, ZAWIERAJĄCEJ TYLKO PLIK AKTUALIZACJI FIRMWARE, BEZ ŻADNYCH INNYCH PLIKÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ

17.7 - POMOC

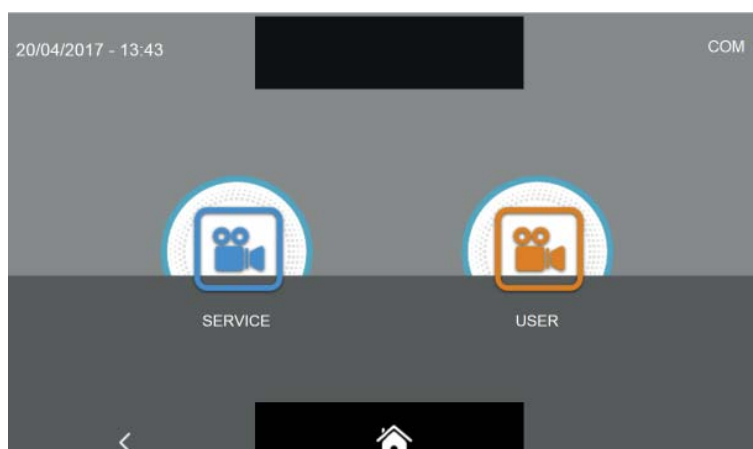
Menu umożliwia otwarcie stron pomocy, na których znajdują się filmiki wskazujące jak wykonać różne cykle wielofunkcyjnej szafy do blokowania wyrastania.



Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę POMOC, aby przejść do filmików

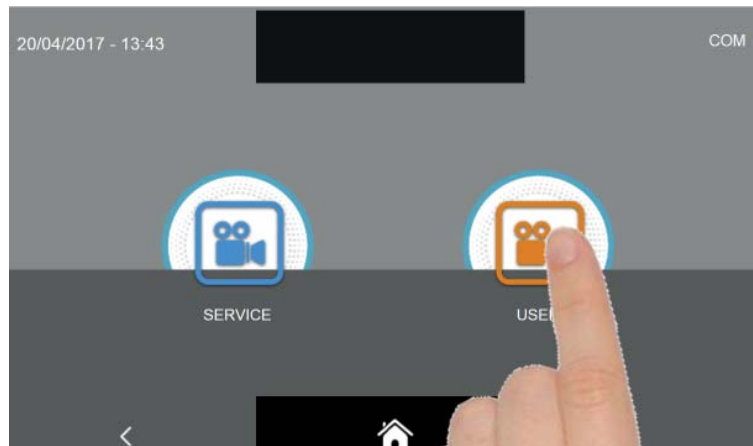


Znajdują się tu dwie kategorie filmików:

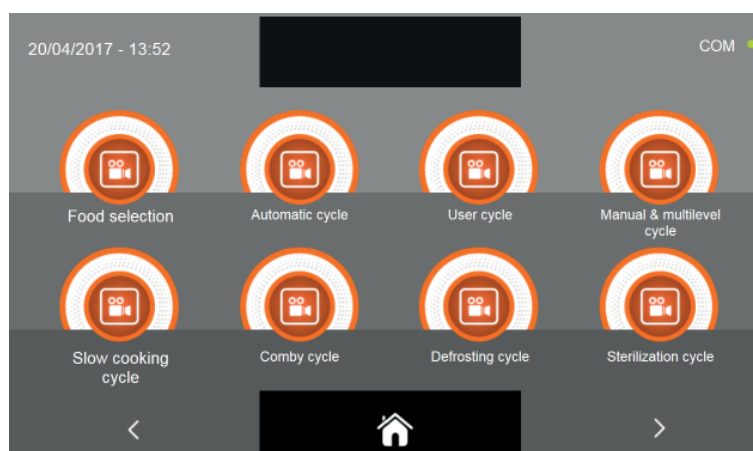
- SERVICE = filmik dotyczący wykonywania czynności serwisowych
- USER = filmik wskazujący sposób wykonywania cykli i różnych opcji

Należy pamiętać, że filmiki SERVICE są chronione hasłem i ma do nich dostęp jedynie wykwalifikowany personel serwisu technicznego.


Filmiki SERVICE opisano w rozdziale SERVICE.





Wybrać żądany rodzaj filmików wciskając odpowiednią ikonę



Wybrać żądany filmik.

Wcisnąć ikonę  aby przejść na kolejną stronę filmików.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru kategorii filmików.

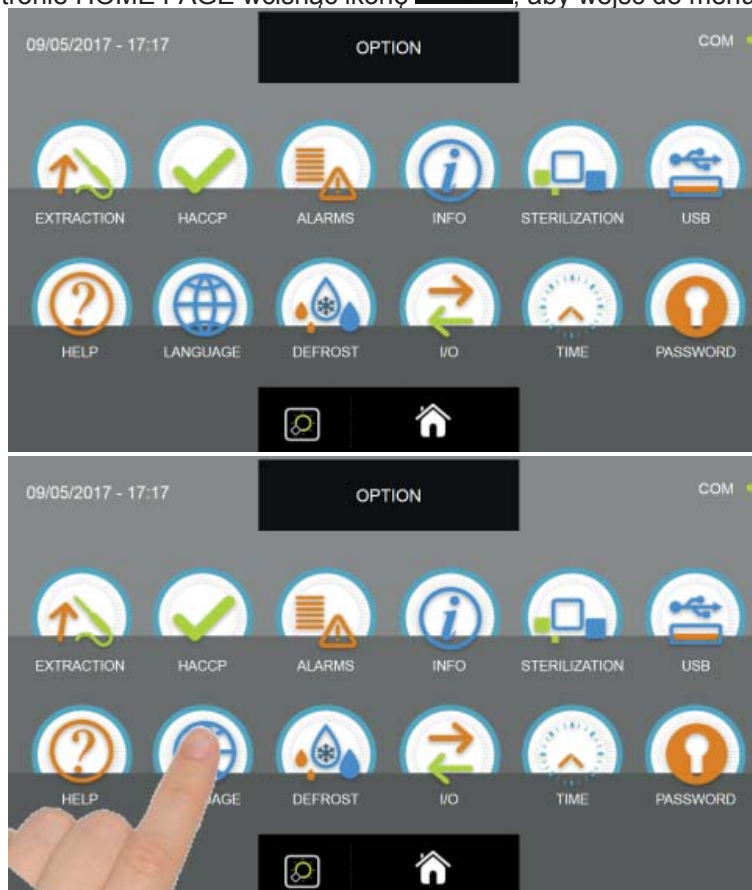
Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE.

17.8- JĘZYK

Menu umożliwia ustawienie języka na wyświetlaczu. Są dostępne następujące języki:

WŁOSKI	ANGIELSKI	FRANCUSKI	NIEMIECKI	HISZPAŃSKI	ROSYJSKI	SŁOWEŃSKI	CZESKI	POLSKI
--------	-----------	-----------	-----------	------------	----------	-----------	--------	--------

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.




W menu OPCJE, wcisnąć ikonę JĘZYK, aby przejść do wyboru języka



Wybrać żądany język.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE. Wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony

Wcisnąć ikonę , aby kontynuować na kolejnych stronach z innymi dostępnymi językami.

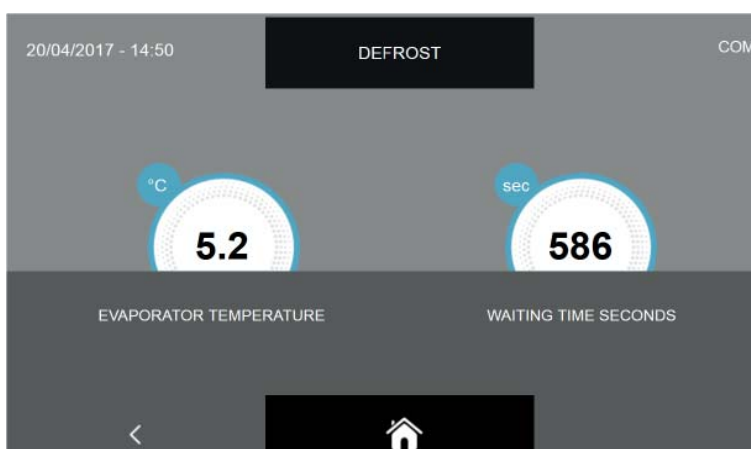
17.9 - ODSZRANIANIE

Menu umożliwia wykonanie cyklu odszraniania, którego funkcją jest wyczyszczenie parownika i jest on przewidziany tylko w trybie z wymuszonym powietrzem.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę ODSZRANIANIE, aby wykonać cykl

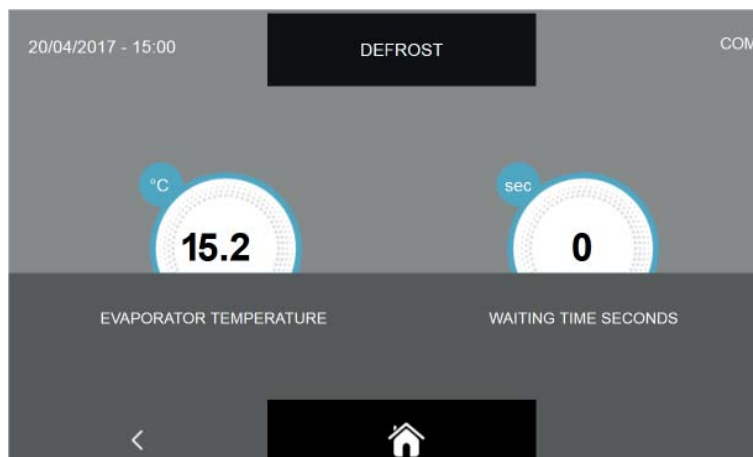




Cykl odszraniania jest cyklem ręcznym, który jest ustawiony na 600 sekund.



Uwaga: Podczas trwania cyklu konserwowania wielofunkcyjna szafa do blokowania wyrastania, co 12 godzin, przeprowadza automatyczny cykl odszraniania.

Powinno się przeprowadzić ręczny cykl odszraniania po każdym cyklu schładzania.

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA




Gdy cykl jest zakończony, czyli gdy zegar wskazuje 0 sekund, wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę , aby powrócić do strony HOME PAGE.

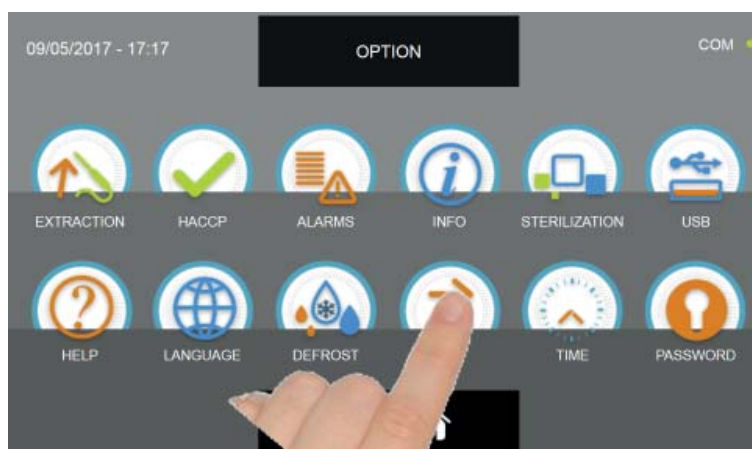
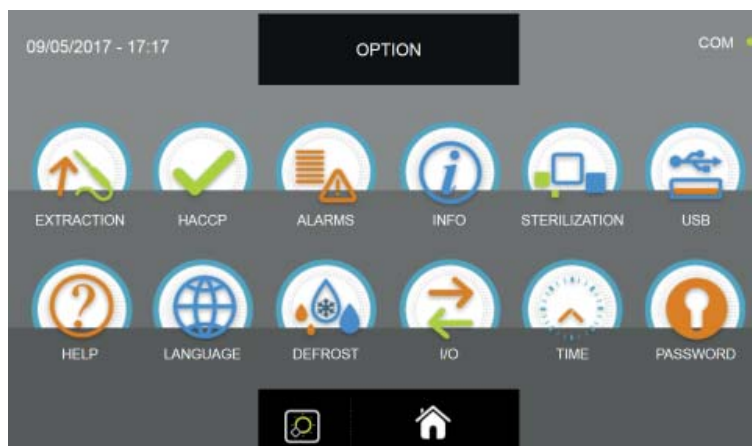
MOŻNA przerwać wykonywanie ręcznego cyklu odszraniania wciskając w jakiegokolwiek chwili ikony  lub , z opisanym wyżej skutkami.

17.10 - I/O

Menu umożliwia wizualizację I/O, czyli input i output podłączonych do karty mocy tablicy elektrycznej. Zapoznanie się z wartościami sond i stanem różnych wejść głównej karty elektronicznej jest bardzo pomocne w zrozumieniu funkcjonowania wielofunkcyjnej szafy do blokowania wyrastania, uzyskaniu informacji o stanie różnych zainstalowanych komponentów (np. sond temperatury) oraz pomocne w dostarczeniu wszystkich informacji w przypadku zwrócenia się po serwis techniczny.



Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę I/O, aby przejść do strony z danymi

07/04/2017 - 16:06		I/O		COM ●
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED	
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF	
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF	
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF	
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010	
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF	
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10	
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W	
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	--%	
OVERHEATING	--			

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

Wartości i dane, które można odczytać na stronie I/O są następujące:

NAZWA	OPIS	ZAKRES
Sonda potrawy 1	Temperatura punktu 1	-55°C ÷ +105°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda potrawy 2	Temperatura punktu 2	-55°C ÷ +105°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda potrawy 3	Temperatura punktu 3	-55°C ÷ +105°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda potrawy 4	Temperatura punktu 4	-55°C ÷ +105°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda powietrza	Temperatura komory	-49,9°C ÷ +99,9°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda parownika	Temperatura parownika	-49,9°C ÷ +99,9°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda kondensatora	Temperatura kondensatora	-49,9°C ÷ +99,9°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda przegrzania	Temperatura VTE (opcja)	-49,9°C ÷ +99,9°C rozdzielczość 0,1°C
Sonda ciśnienia	Ciśnienie VTE (opcja)	(0/5V = -1/4,2 bara) rozdzielczość 1,2%
Przegrzanie	Delta Temp VTE (opcja)	+2°C ÷ +15°C
Mikrowyłącznik drzwiczek	Stan czujnika Otwarte/Zamknięte	Otwarte/Zamknięte
Stycznik wyłącznika magnetotermicznego	Stan wyłącznika	OFF/ON
Presostat wysokiego ciśnienia	Stan presostatu	OFF/ON
Presostat niskiego ciśnienia	Stan presostatu	OFF/ON
Stan wyjść	Stan wyjść	1=Aktywne 0=Nieaktywne
Kriwan	Stan zabezpieczenia sprężarki	OFF/ON
Wentylacja	Prędkość wentylatorów parownika	1-10
Zużycie	Moc	0-10000 Watt
Sonda wilgoci	Wartość wilgoci w komorze	45-95% UHR



Wcisnąć ikonę

, aby powrócić do poprzedniej strony wyboru opcji lub wcisnąć ikonę

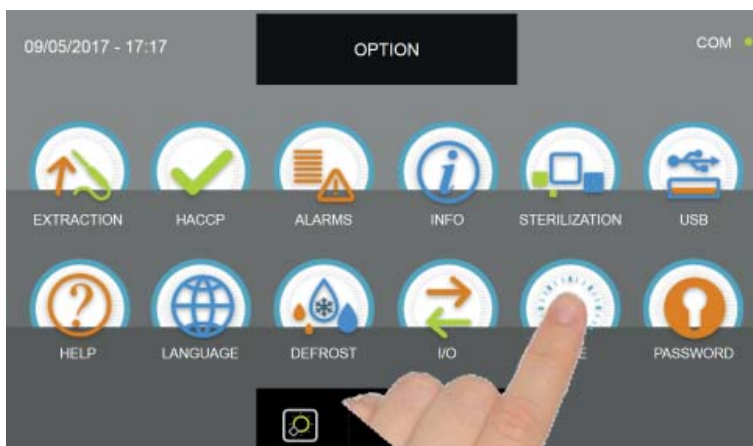
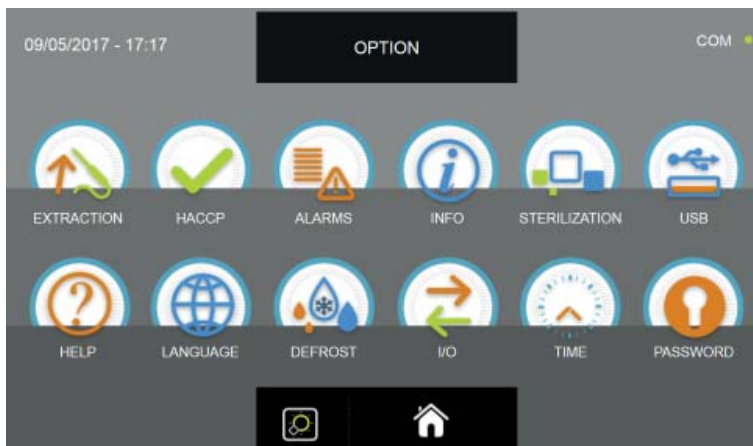


aby powrócić do strony HOME PAGE.

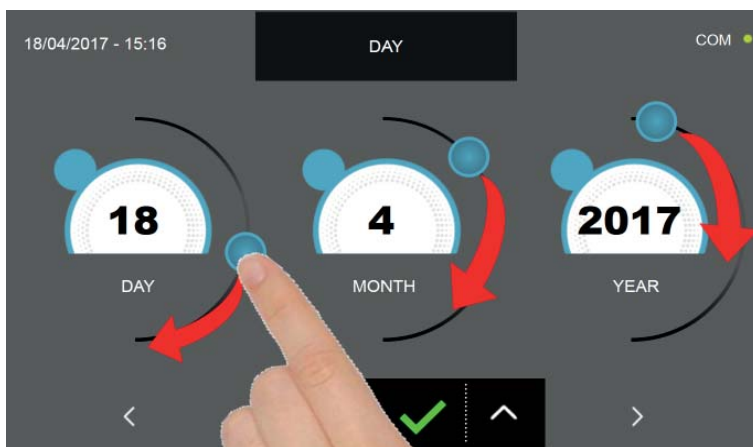
17.11 - DATA I GODZINA

Menu umożliwia ustawienie daty i godziny wyświetlanej w lewej górnej części wyświetlacza. Należy pamiętać o prawidłowym ustawieniu zarówno daty jak i godziny, ponieważ są one zapisywane w danych HACCP.

Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.



W menu OPCJE, wcisnąć ikonę DATA I GODZINA, aby wejść na stronę ustawienia



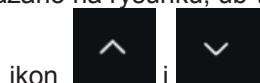
Ustawić datę za pomocą kursorów, jak wskazano na rysunku, lub wybierz żądane pole i ustaw wartości za pomocą ikon





Wcisnąć ikonę , aby przejść do strony ustawiania godziny.



Ustawić godzinę za pomocą kursorów, jak wskazano na rysunku, ub wybierz żądane pole i ustaw wartości za pomocą



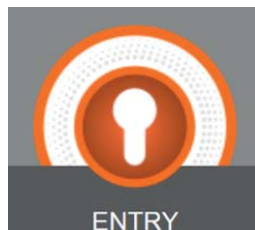
Wcisnąć ikonę , aby zapisać i ustawić datę i godzinę.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru daty, i jeżeli zostanie ponownie wciśnięta na stronie wyboru opcji, w takim przypadku wykonane ustawienie nie zostanie zapisane.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE, również w tym przypadku wykonane ustawienie nie zostanie zapisane.

17.12 - HASŁO

Menu umożliwia ustawienie hasła dostępu do urządzenia (wartość 0000 wskazuje, że hasło nie zostało wprowadzone) :



ENTRY

ENTRY: hasło blokowania urządzenia, aby uniemożliwić nieautoryzowanemu personelowi użytkownika wielofunkcyjnej szafy do blokowania wyrastania; chroni wyłącznie „home page” i jest żądane podczas Stand-by.

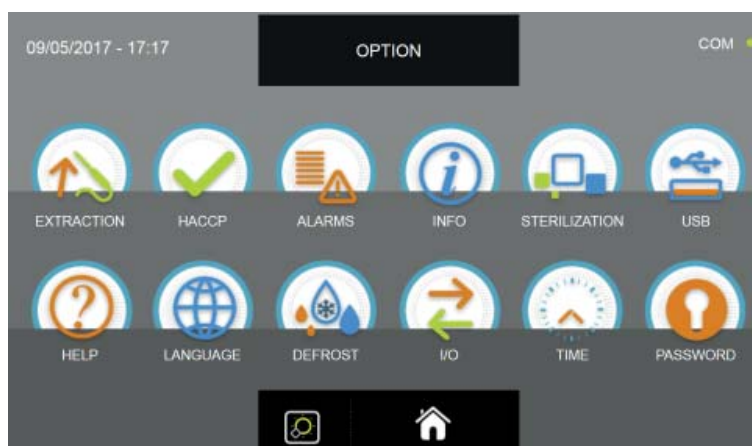


CHEF

CHEF: hasło poziomu wyższego w stosunku do ENTRY, umożliwia dostęp do stref chronionych kodem Entry oraz chroni ustawienia „spersonalizowanych programów”.



Na stronie HOME PAGE wcisnąć ikonę , aby wejść do menu opcji.

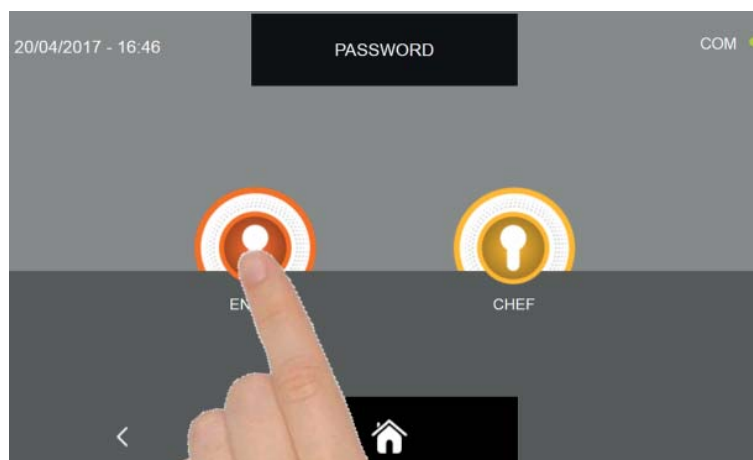


W menu OPCJE wcisnąć ikonę HASŁO, aby wejść do menu wyboru poziomu hasła

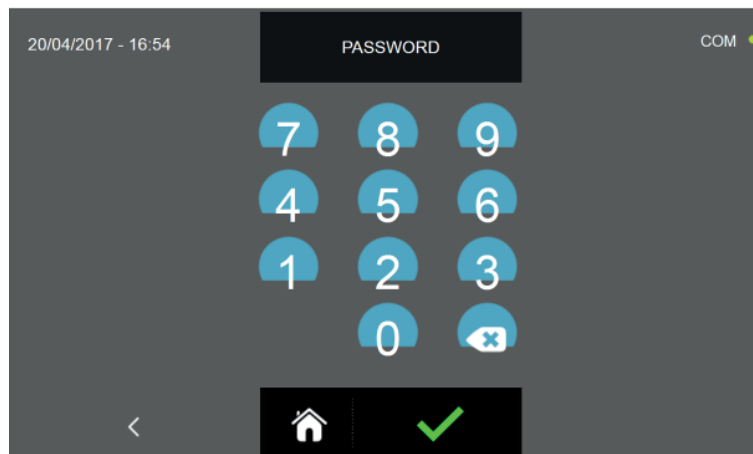
SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA



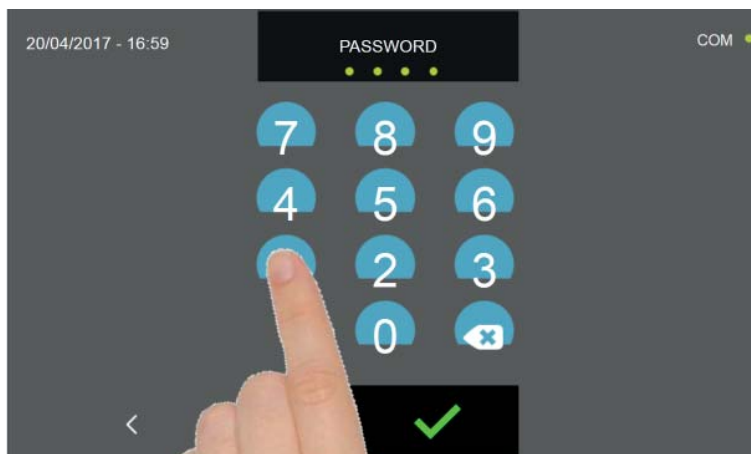
W obydwu wyborach, czynności do wykonania są takie same i dlatego przedstawiono je tylko raz



Wybrać żądany poziom




Na stronie można wprowadzić hasło. Należy pamiętać, że hasło składa się z 4 cyfr.




Wprowadzić cyfry wciskając ich ikony.

Wprowadzenie każdego nowego numeru jest wskazywane ikoną  pod napisem HASŁO.

Ikona  wskazuje, że wszystkie numery zostały wprowadzone.

Wcisnąć ikonę , aby wykasować wybrane numery.

Wcisnąć ikonę , aby zapisać i ustawić hasło.


Wcisnąć ikonę , aby powrócić do poprzedniej strony wyboru poziomu, i jeżeli zostanie ponownie wciśnięta na stronie wyboru opcji, w takim przypadku hasło nie zostanie zapisane.

Wcisnąć ikonę , aby powrócić na stronę HOME PAGE, również w tym przypadku hasło nie zostanie zapisane.

Wyszukiwanie problemów

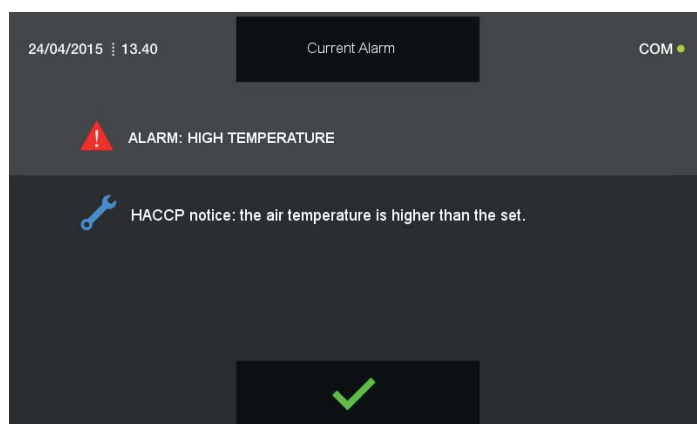
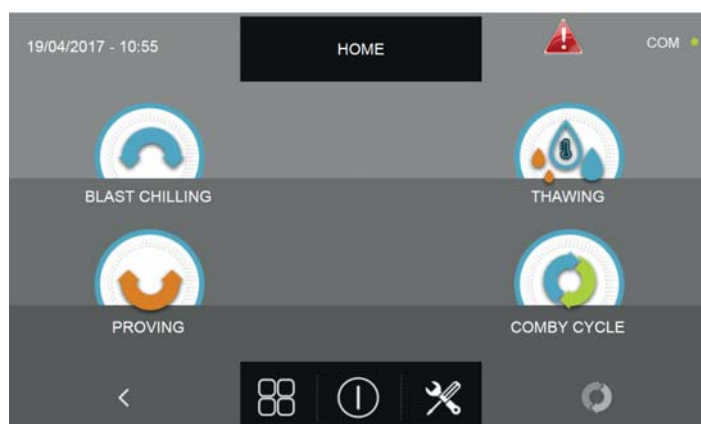
18 - TABELA ALARMÓW

W przypadku pojawienia się nieprawidłowego funkcjonowania, urządzenie ostrzega użytkownika sygnałem dźwiękowym,

który można wyciszyć wciskając przycisk  znajdujący się w górnej prawej części ekranu, po wejściu na stronę opisu alarmu.

Aby wykasować alarm, należy wyjść z trwającej procedury i ustawić wyświetlacz w trybie STAND-BY.

Status alarmu trwa, dopóki nie zostanie wyeliminowana jego przyczyna.



Poniżej przedstawiono tabelę alarmów pojawiających się w przypadku nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia:

WYKRYTA SYTUACJA	BŁĄD WSKAZANY NA WYŚWIETLACZU	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE - UŻYTKOWNIK
Żółty trójkąt	Alarm konserwacji	Upłynął maksymalny czas do wykonania konserwacji / czyszczenia	Wyczyścić kondensator. Wezwać wykwalifikowanego technika w celu przeprowadzenia ogólnego przeglądu urządzenia
Żółty trójkąt i blokada urządzenia	Alarm wysokiej temperatury	Wysoka temperatura otoczenia	Wywietrzyć pomieszczenie, wyczyścić kondensator i nie zatykać wlotów powietrza. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
		Kondensator zatkany / brudny	
Żółty trójkąt	Alarm zbyt niskiego parowania	Lód na parowniku.	Wykonać dodatkowy cykl odszraniania
Żółty trójkąt	Alarm czasu odszraniania	Lód na parowniku, sprawdzić jego wentylację.	Wykonać odszranianie lub pozostawić urządzenie w stanie stand by przez 12 godzin z otwartymi drzwiczkami. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Żółty trójkąt	Alarm otwartych drzwiczek 1	Upłynął maksymalny czas otwarcia drzwiczek.	Zamknąć drzwiczki. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Czerwony trójkąt i blokada urządzenia	Alarm zasilania elektrycznego	Sprawdzić napięcie zasilania elektrycznego.	Wezwać wykwalifikowanego technika

SZAFA DO BLOKOWANIA GAROWANIA

WYKRYTA SYTUACJA	BŁĄD WSKAZANY NA WYŚWIETLACZU	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE - UŻYTKOWNIK
Żółty trójkąt	Alarm, nie włożono sondy potrawy!	Kontrola sondy punktowej nie jest ok	Włożyć sondę do potrawy. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
	Alarm konserwowania	Cykl chwilowego konserwowania zaraz się zakończy.	Wyjąć produkt ze schładzarki i wyłączyć cykl
	Alarm niskiej temperatury	Sygnalizacja HACCP temperatura powietrza jest zbyt niska w stosunku do ustawionej wartości.	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem
	Alarm wysokiej temperatury	Sygnalizacja HACCP temperatura powietrza jest zbyt wysoka w stosunku do ustawionej wartości.	Wyłączyć urządzenie, ponownie włączyć i wykonać cykl rozmrażania. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
	Alarm sondy powietrza (S1)	Sonda komory uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy parownika (S2)	Sonda parownika uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy kondensatora (S3)	Sonda kondensatora uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
Czerwony trójkąt i blokada urządzenia	Alarm sondy przegrzania (SAUX)	Sonda przegrzania uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
Żółty trójkąt	Alarm sondy potrawy (PT1)	Sonda potrawy uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy potrawy (PT2)	Sonda potrawy uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy potrawy (PT3)	Sonda potrawy uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy potrawy (PT4)	Sonda potrawy uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy ciśnienia (RH%)	Sonda ciśnienia uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm sondy wilgoci (RH%)	Sonda wilgoci uszkodzona lub zepsuta	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm black out	Brak zasilania podczas cyklu	Przywrócić urządzeniu zasilanie z sieci.
	Alarm black out zakończony	Ostrzeżenie o braku zasilania podczas cyklu	---
	Alarm wyłącznika magnetotermicznego	---	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm kriwan	---	Wezwać wykwalifikowanego technika
	Alarm wysokiego ciśnienia	Temperatura otoczenia zbyt wysoka!	Wyczyścić kondensator. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	Alarm niskiego ciśnienia	---	Wezwać wykwalifikowanego technika

W przypadku skontaktowania się z wykwalifikowanym technikiem konieczne jest podanie następujących informacji:

Komunikat błędu

Numer seryjny urządzenia

ZESKANUJ, ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI!

