

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



INSTRUKCJA OBSŁUGI



POLSKI

Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE	6
1.1 - ANALIZA RYZYKA	7
1.2 - USTAWIENIE I ROZPAKOWANIE	8
1.3 - PRZEWIDZIANE UŻYCIE	8
1.4 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	9
1.5 - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	10
1.6 - SERWIS TECHNICZNY	11
1.7 - IDENTYFIKACJA I ZNAKOWANIE	11
1.8- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH MASZINY	12
1.9 - CZYSZCZENIE	13
1.10 - UTYLIZACJA URZĄDZENIA	13

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY	15
3 - SONDA POTRAWY	16
4 - CYKLE FUNKCJONOWANIA	17
4.1 - URUCHOMIENIE	18
4.2 - WYŁĄCZENIE	18
4.3 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	19
4.4 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	20
4.5 - TRYB AUTOMATYCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA	24
4.6 - CYKL RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA	25
4.7 - CYKL ROZTAPIANIA	29
4.8 - CYKL ROZMRAŻANIA	33
4.9- UZYSKANIE DANYCH HACCP	34
4.10 - STERYLIZACJA (OPCJA)	35
5 - MENU INFO-ESC	36
5.1 - I/O	37
5.2 - TRWAJĄCE ALARMY	38
5.3- JĘZYK	39
5.4 - CZAS	40
5.5- LISTA ALARMÓW	41

Wyszukiwanie problemów

6 - TABELA ALARMÓW	43
--------------------	----



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 autoryzowane ośrodki serwisowe 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 MIESIĄCE.

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieli związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem

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

Instrukcja rev. 05 zawiera następujące dodatki / modyfikacje / poprawki:

- Kapitła 1 : - Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieli związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem
- Kapitła 1.2 : - Urządzenie musi być zainstalowane sprawdzane i utrzymywane zgodnie z zasadami dotyczącymi zapobiegania wypadkom, rozporządzeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i przepisami prawnymi. Instalator ma obowiązek sprawdzenia ewentualnych ograniczeń wydanych przez lokalne władze.
- Kapitła 1.4: - Do wykonania podłączania 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.
- UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa wynikającego z automatycznego resetowania ochrony cieplnej sprężarki, urządzenia nie wolno zasilac za pomocą przełączników takich jak przełączniki, przekaźniki, przekaźniki czasowe lub podłączone do obwodów otwartych i zamkniętych ręcznie.
- Sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony; w przeciwnym razie wykwalifikowany pracownik powinien dokonać jego wymiany.
- Kapitła 1.6: - Maksymalne obciążenie dla każdej półki: 5 kg
- 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. Dla klasy klimatycznej 4 są wykonywane w temperaturze otoczenia równej 32°C ± 2°C.
- Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propergolem.

Więcej szczegółów można znaleźć w odpowiednich rozdziałach informacyjnych.

1.1 - 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 maszyną, mając mokre ręce lub stopy.
- Zakazuje się pracy z urządzeniem na bosą stopę.
- Nie wkładać palców, przedmiotów lub narzędzi w kratki lub odpowietzniki.
- 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 maszyny, należy stosować odpowiednie zabezpieczenia.
- Obecność pracujących wentylatorów. Nie zdejmować kratki 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 centrum serwisowego.
- Nie instalować urządzenia w miejscach narażonych na działanie powietrza morskiego o dużej zawartości soli lub pod bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

1.2 - USTAWIENIE I ROZPAKOWANIE

Urządzenie musi być zainstalowane, sprawdzone i utrzymywane 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 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 pomocą 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.

Jeśli urządzenie jest modułowe, z dolnym panelem spoczywającym na podłodze, konieczne jest przymocowanie dolnego panelu do podłogi za pomocą odpowiednich wsporników niedostarczonych i uszczelnienie go za pomocą specjalnego silikonu.

Jeśli maszyna jest modułem typu modułowego z dolnym panelem osadzonym w podłodze, konieczne jest zapewnienie i zagwarantowanie przepływu powietrza pod i na krawędziach podłogi, aby uniknąć tworzenia się skroplonej wody.

Przy ruchu maszyny nie zaleca się pochylania ani pochylenia. Jeśli z jakiegokolwiek powodu taka operacja jest konieczna, odczekaj 24 godziny po ustawieniu maszyny przed jej uruchomieniem, aby umożliwić powrót oleju do sprężarki i uniknąć jej złamania.

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 powinni znaleźć się w zasięgu dzieci lub zwierząt domowych, ponieważ mogą być źródłem zagrożenia.

1.3 - PRZEWIDZIANE UŻYCIE

Schładzarki i zamrażarki szokowe są urządzeniami zapewniającymi szybkie chłodzenie żywności w celu uniknięcia proliferacji bakterii oraz zachowania niezmiennego jakości i właściwości organoleptycznych produktów.

Takie urządzenia mogą być stosowane na trzy różne sposoby:

- Szybkie chłodzenie produktu do temperatury +3°C.
- Szokowe zamrażanie produktu do temperatury -18°C.
- Rozmrażanie produktu do max temperatury +10°C.

Użytkownik schładzarki szokowej może ustawić cykl chłodzenia odpowiedni do rodzaju produktu.

Schładzarki i zamrażarki szokowe, po zakończeniu cyklu mogą również odpowiednio przechowywać produkt w stałej temperaturze, ale tylko przez ograniczony okres czasu, maksymalnie dwa dni.

Urządzenia te nie są przeznaczone do dłuższego przechowywania żywności w niskiej temperaturze

1.4 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

W WERSJI Z ZASILANIEM 400V 3-FAZOWYM URZĄDZENIE JEST DOSTARCZANE BEZ WTYCZKI PODŁĄCZENIOWEJ DO SIECI 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 maszyny.
- Do wykonania podłączania 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 UZIOMOWA, do której zostanie podłączone urządzenie.
- Nie wolno używać przejściówek, listw zasilających, przewodów o niewłaściwym przekroju lub z przedłużkami niezgodnymi z obowiązującymi przepisami.
- Szczegóły dotyczące aspektu elektrycznego urządzenia znajdują się na schemacie elektrycznym załączonym do maszyny.
- Przewód zasilający nie może być naciągnięty lub zgnieciony podczas normalnego funkcjonowania lub zwyczajnej konserwacji.

Należy pamiętać, że wymienione poniżej modele mogą być instalowane tylko w pomieszczeniach, w których układ elektryczny ma maksymalną wartość impedancji, jak pokazano w tabeli:

SPEED 5T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$
SPEED 8T	$Z_{max} = 0,22 \Omega$
FASTER 15T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$

UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa wynikającego z automatycznego resetowania ochrony cieplnej sprężarki, urządzenia nie wolno zasilać za pomocą przełączników takich jak przełączniki, przekaźniki, przekaźniki czasowe lub podłączone do obwodów otwartych i zamkniętych ręcznie.

1.5 - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Nie układać na sobie produktów do szybkiego chłodzenia i/lub zamrażania szokowego.
- Nie przekraczać wskazanych wartości wagi równomiernie rozmieszczając produkt w pojemnikach.
- Czas szybkiego chłodzenia i zamrażania szokowego odnosi się zawsze do produktów o maksymalnej grubości 40 mm.
- Przed cyklem szybkiego chłodzenia przeprowadzić wstępne chłodzenie w komorze.
- Maksymalne obciążenie dla każdej półki: 5 kg
- Schładzać wyłącznie jeden rodzaj produktu na raz, różne rodzaje żywności charakteryzują się różną gęstością i dlatego czas cyklu 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.
- Zbiornik na wodę z komory schładzarki musi być umieszczony pod urządzeniem na odpowiednich prowadnicach.
- Należy pamiętać, że cały wąż spustowy musi być umieszczony wewnątrz zbiornika i nie może być zatkany.
- Należy okresowo opróżniać zbiornik; w tym celu wystarczy wyjąć go z prowadnic, opróżnić i ponownie włożyć na prowadnice.
- 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. Dla klasy klimatycznej 4 są wykonywane w temperaturze otoczenia równej 32°C ± 2°C.
- Maszyny z wbudowanymi agregatami skraplającymi nie są urządzeniami wbudowanymi.
- Model 3T jest zgodny z normą EN 61000-3-3.
- Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propegolem.

Poniżej znajduje się tabela przedstawiająca energochłonności poszczególnych modeli chłodziarek i zamrażarek hutniczych.

Chłodzenie Cykl: Ręczny z Air ustawić w temperaturze -25° C
Zamrażania Cykl: Ręczny z Air ustawić w temperaturze -40° C

Model	Blast chilling energy consumption	Shock free-zing energy consumption	Blast chilling yield	Shock freezing yield	Gas charge R404A (GWP 3922) R452A (GWP 2141) Kg	Blast chilling cycle time (+65°C ÷ +10°C)	Shock freezing cycle time (+65°C ÷ -18°C)
	kWh/Kg	kWh/Kg	Kg	Kg		min	min
3T	0,0567	0,0729	9	7	0,5	90	270
5T small	0,0434	0,0530	11	9	0,6	90	270
5T	0,0299	0,0449	15	10	0,6	90	270
8T	0,0275	0,0385	21	15	1,2	90	270
10T	0,0281	0,0409	32	22	1	90	270
15T	0,0566	0,0809	40	28	1,8	90	270
20T	0,0406	0,0650	80	50	3,5	90	270
40T	0,0284	0,0454	160	100	7	90	270

1.6 - SERWIS TECHNICZNY

Dzięki sieci sprzedawców - koncesjonariuszy i instalatorów producent gwarantuje techniczny serwis posprzedażny. W sprawie serwisu technicznego, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, dostarczając wszystkie dane identyfikacyjne maszyny - do odczytania z tabliczki znamionowej.

1.7 - 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	HFO-1234ze / CO2 / 245fa				25 BAR
ORDINE CONFIRM NR.			ANNO YEAR		

Rysunek 1 - Przykład tabliczki identyfikacyjnej znajdującej się na maszynie.

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:

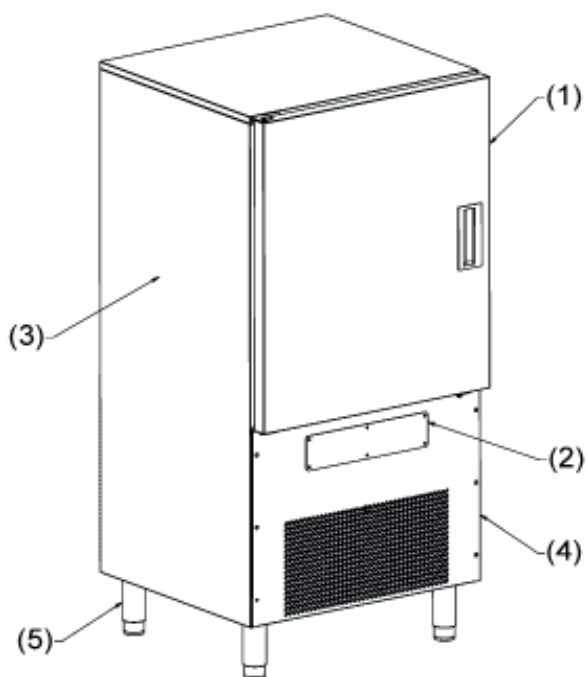
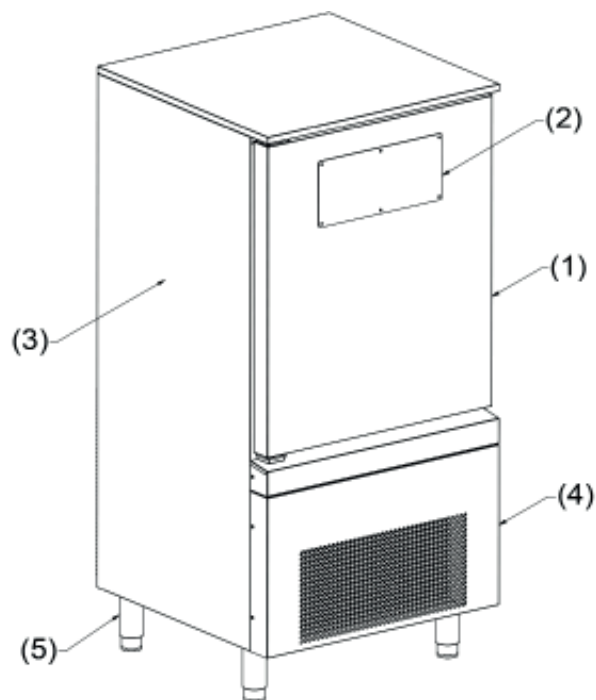
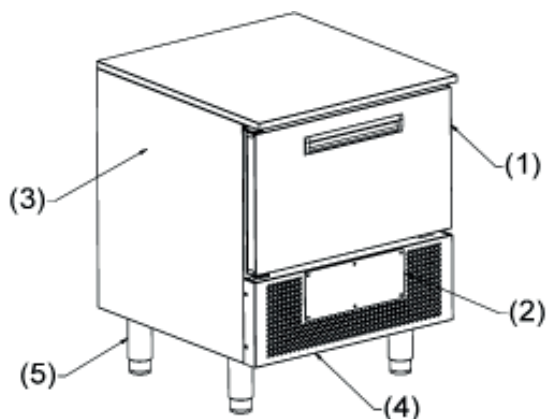
NUMER SERYJNY

DANE TECHNICZNE

ROK PRODUKCJI

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

1.8- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH MASZyny



(1) DRZWICZKI	(4) KOMORA SILNIKA
(2) PANEL STEROWANIA	(5) NÓŻKI/KÓŁKA
(3) KOMORA CHŁODZĄCA	

1.9 - CZYSZCZENIE

NIE UŻYWAĆ STRUMIENI WODY, RÓWNIEŻ POD CIŚNIENIEM LUB PARY.

CZYSZCZENIE MODUŁU ZEWNĘTRZNEGO

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

CZYSZCZENIE WYŚWIETLACZA: „GLASS”

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 SONDY PUNKTOWEJ

Po każdym użyciu schładzarki 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 włosa, 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.

1.10 - 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 urządzenia.
- 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.

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY



Modele są wyposażone w kartę elektroniczną mocy „Compact” i ekran pojemnościowy „Glass”. Interfejs użytkownika posiada wyświetlacz LED 6 digit z przesuwaną wizualizacją, wyposażony w 6 przycisków dotykowych:



Przyciski GÓRA - DÓŁ: przyciski wyboru cykli maszyny (ze strzałką Dół od 1 do 8):

- 1- Automatyczne szybkie chłodzenie
- 2- Ręczne szybkie chłodzenie
- 3- Automatyczne szokowe zamrażanie
- 4- Ręczne szokowe zamrażanie
- 5- Rozmrażanie
- 6- Odszranianie
- 7- Uzyskanie danych HACCP
- 8- Sterylizacja (opcja)



Przyciski CYKLU: Przyciski wyboru opcji do cykli ręcznych: na czas lub wg. temperatury
Poza tym, po wciśnięciu przycisku „Zegar” wskazującego koniec cyklu lub alarmu, przerywa dźwięk

Brzęczyka



Przycisk INFO-ESC: przycisk wyboru menu ustawień, funkcji zakończenia cyklu i zapisywania parametrów konfiguracji:

- 1- I/O (wyświetlany również podczas trwającego cyklu)
- 2- Trwające alarmy (wyświetlany również podczas trwającego cyklu)
- 3- Język
- 4 - Czas
- 5- Lista alarmów
- 6- S/N
- 7- Parametry
- 8- Software
- 9- Scanner
- 10- Reset



Przycisk POTWIERDŹ: Przycisk potwierdzania wyborów, uruchamiania cykli i wyjścia z zakończonych cykli, wejścia i wyjścia z trybu STAND BY.

3 - SONDA POTRAWY

Sonda potrawy lub sonda punktowa charakteryzuje się rozdzielczością 0,1°C i zakresem funkcjonowania od -49,9°C do +99,9°C.

Odczyt temperatury następuje w jednym miejscu, w środkowym punkcie sondy.

Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie i dokładny odczyt temperatury do zarządzania cyklami, sonda musi być wprowadzona do samego środka produktu.



4 - CYKLE FUNKCJONOWANIA

Schładzarka zarządza następującymi cyklami funkcjonowania:

- 1- Automatyczne szybkie chłodzenie
- 2- Ręczne szybkie chłodzenie
- 3- Automatyczne szokowe zamrażanie
- 4- Ręczne szokowe zamrażanie
- 5- Rozmrażanie
- 6- Odszranianie
- 7- Uzyskanie danych HACCP
- 8- Sterylizacja (opcja)

Należy pamiętać, że cykle Schładzania lub Zamrażania mają na celu szybkie schłodzenie żywności, a różnicę pomiędzy dwoma cyklami stanowi końcowa temperatura jaką chce się uzyskać w środku produktu:

- SCHŁADZANIE dodatnie = końcowa temperatura jest dodatnia i wynosi około +3°C
- ZAMRAŻANIE ujemne = końcowa temperatura jest ujemna i wynosi około -18°C

Funkcją cyklu rozmrażania jest doprowadzenie produktu do temperatury ujemnej lub temperatury dodatniej. Należy pamiętać, że temperatura dodatnia powietrza nie jest uzyskiwana poprzez nagrzewanie, ale za pomocą obiegu powietrza w zakresie norm HACCP.

Urządzenie posiada innowacyjną funkcję **WSTĘPNEGO CHŁODZENIA** komory o średnim czasie działania trwającą w zależności od wymogów użytkownika, który ustawia kiedy nastąpi rozpoczęcie cyklu schładzania lub zamrażania. Doprowadzenie temperatury **POWIETRZA** komory do dużo niższej niż temperatura otoczenia przed rozpoczęciem cyklu schładzania lub zamrażania umożliwi nie tylko ograniczenie całkowitego czasu trwania cyklu, ale również zagwarantuje prawidłową i równomierną krystalizację żywności, co zapewni ograniczoną utratę ciężaru produktu i zagwarantuje zachowanie właściwości organoleptyczne, bardzo podobnych do właściwości świeżego produktu.

Poniżej wskazano główne cechy poszczególnych cykli pracy:

- 1- AUTOMATYCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE:** Cykl automatyczny z odczytywaniem temperatury wyłącznie za pomocą sondy potrawy
- 2- RĘCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE:** Cykl ręczny można ustawić według następujących wartości:
na czas: czas trwania cyklu i temperatura powietrza w komorze
wg. temperatury: końcowa temperatura finale produktu i temperatura powietrza w komorze
- 3- AUTOMATYCZNE SZOKOWE ZAMRAŻANIE:** Cykl automatyczny z odczytywaniem temperatury wyłącznie za pomocą sondy potrawy
- 4- RĘCZNE SZOKOWE ZAMRAŻANIE:** Cykl ręczny można ustawić według następujących wartości:
na czas: czas trwania cyklu i temperatura powietrza w komorze
wg. temperatury: końcowa temperatura finale produktu i temperatura powietrza w komorze
- 5- ROZMRAŻANIE:** Cykl ręczny można ustawić według następujących wartości:
na czas: czas trwania cyklu i temperatura powietrza w komorze
wg. temperatury: końcowa temperatura finale produktu i temperatura powietrza w komorze
- 6- ODSZRANIANIE:** Cykl automatyczny tylko z POWIETRZEM o czasie trwania ustawionym na 600 sekund z funkcją czyszczenia parownika.
- 7- UZYSKANIE DANYCH HACCP:** Za pomocą portu USB znajdującego się na panelu sterowania z prawej strony przycisku POTWIERDŹ, można eksportować dane HACCP dotyczących ostatniego miesiąca funkcjonowania (120 godzin funkcjonowania).
- 8- STERYLIZACJA (OPCJA):** Cykl dostępny wyłącznie z opcyjną sterylizacją. Cykl automatyczny trwający 300 sekund z funkcją wentylacji.

4.1 - URUCHOMIENIE

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, na wyświetlaczu pojawi się napis STAND-BY, który wskazuje, że urządzenie znajduje się w stanie spoczynku, czyli nie można wejść do menu wyboru.

Aby wejść do menu schładzarki, przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk POTWIERDŹ.



Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP, który wskazuje: Maszyna oczekuje na wybór cyklu pracy.

4.2 - WYŁĄCZENIE

Przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk potwierdzenia, aby wprowadzić schładzarkę w stan STAND-BY.



4.3 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl automatycznego szybkiego chłodzenia przewiduje wprowadzenie sondy potrawy.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 1 AUTOMATYCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDZ

Po wybraniu cyklu AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDZ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis SCHŁADZANIE W TOKU

Cykl zakończy się po wykryciu temperatury wewnątrz produktu, która będzie niższa lub równa temperaturze wstępnie ustawionej na +3°C. O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wy-ciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

4.4 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl ręcznego szybkiego chłodzenia przewiduje możliwość wyboru, czy wykonać cykl w trybie na czas ustawiając czas trwania cyklu i temperaturę powietrza w komorze lub czy wykonać tryb według temperatury, ustawiając wartość temperatury produktu i powietrza w komorze.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 2 RĘCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara

Po wybraniu cyklu RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

Cykl rozpoczyna się i na wyświetlaczu pojawia się napis SCHŁADZANIE W TOKU

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

B - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 2 RĘCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy

Po wybraniu cyklu RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA z ustawieniem temperatury, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcie



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić temperaturę powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis SCHŁADZANIE W TOKU

Cykl zakończy się po wykryciu temperatury wewnątrz produktu, która będzie niższa lub równa temperaturze wstępnie ustawionej na +3°C. O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyłączenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

4.5 - TRYB AUTOMATYCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA

Cykl automatycznego szokowego zamrażania przewiduje wprowadzenie sondy potrawy

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 3 AUTOMATYCZNE SZOKOWE ZAMRAŻANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

Po wybraniu cyklu AUTOMATYCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis ZAMRAŻANIE W TOKU.

Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury mniejszej lub równej temperaturze wstępnie ustawionej na -18°C . O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Po wciśnięciu takiego przycisku brzęczyk wyciszy się.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

4.6 - CYKL RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA

Cykl ręcznego szokowego zamrażania przewiduje możliwość wyboru, czy wykonać cykl w trybie na czas ustawiając czas trwania cyklu i temperaturę powietrza w komorze lub tryb według temperatury ustawiając wartość temperatury produktu i powietrza w komorze.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 4 RĘCZNE SZOKOWE ZAMRAŻANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara

Po wybraniu cyklu RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

Cykl rozpoczyna się i na wyświetlaczu pojawia się napis ZAMRAŻANIE W TOKU

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

B - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 4 RĘCZNE SZOKOWE ZAMRAŻANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy

Po wybraniu cyklu RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA z ustawieniem temperatury, urządzenie ustawi się w trybie WSTĘPNEGO CHŁODZENIA wskazując temperaturę wewnętrzną w komorze.



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcji



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis ZAMRAŻANIE W TOKU.

Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury mniejszej lub równej temperaturze wstępnie ustawionej na -18°C . O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Po wciśnięciu takiego przycisku brzęczyk wyciszy się.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

4.7 - CYKL ROZTAPIANIA

Cykl Rozmrażania przewiduje możliwość wyboru, czy wykonać cykl w trybie na czas ustawiając czas trwania cyklu i temperaturę powietrza w komorze lub, czy wykonać tryb według temperatury ustawiając wartość temperatury produktu i powietrza w komorze.

A - Cykl ręczny na czas:



Gdy urządzenie znajduje się w trybie STOP, za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ wybrać cykl 5 RĘCZNE ROZMRAŻANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

Cykl rozpoczyna się i na wyświetlaczu pojawia się napis ROZMRAŻANIE W TOKU

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

B - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 5 RĘCZNE ROZMRAŻANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcji



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis ROZMRAŻANIE W TOKU.

Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury równej temperaturze wstępnie ustawionej na +10°C. O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Po wciśnięciu takiego przycisku brzęczyk wyciszy się.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

4.8 - CYKL ROZMRAŻANIA

Cykl odszraniania jest konieczny do odszronienia parownika. Cykl trwa 600 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 6 ODSZRANIANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

Cykl uaktywnia się automatycznie i jest odliczany czas pozostający do jego zakończenia, podczas cyklu na wyświetlaczu jest wyświetlany napis ODSZRANIANIE W TOKU. Należy pamiętać, że podczas takiego etapu zaleca się zdjęcie zatyczki z otworu drenażowego kondensatu z płaszczyzny komory (patrz poniższy rysunek).



O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk.
Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

4.9- UZYSKANIE DANYCH HACCP

Istnieje możliwość eksportowania danych HACCP.

Za pomocą portu USB znajdującego się na panelu sterowania z prawej strony przycisku POTWIERDŹ, można eksportować plik tekstowy (.txt) dotyczący ostatniego miesiąca funkcjonowania (120 godzin funkcjonowania).



Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ wybrać cykl 7 UZYSKANIE DANYCH HACCP.



Zdjąć osłonę portu USB, włożyć pustą pamięć USB, czyli pamięć bez żadnych zapisanych wcześniej danych. Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ, aby uruchomić cykl.

Po zakończeniu pobierania danych, na wyświetlaczu pojawi się napis STOP oraz zostanie wyemitowany dźwięk, jak w przypadku zakończenia cyklu. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka. Dane przedstawiają się w następujący sposób:

```
-----+
S/N: 1234567890
31/03/2015 14:33
-----+
  Start   |   Stop   |   CYCLE   | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
```

Start : data i godzina rozpoczęcia cyklu

Stop : data i godzina zakończenia cyklu

Cycle : Rodzaj cyklu

P : sonda produktu (1 = cykl wg. temperatury; 0 = cykl na czas)

in [°C] : temperatura na początku cyklu

out [°C] : temperatura na końcu cyklu

A : wskazuje, czy podczas cyklu pojawiły się alarmy nieprawidłowej temperatury w urządzeniu (1= alarm, który się pojawił; 0 = nie pojawił się żaden niebezpieczny dla produktu alarm)

4.10 - STERYLIZACJA (OPCJA)

Cykl ręczny na czas trwający 300 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl 8 STERYLIZACJA



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

Cykl uruchamia się automatycznie i rozpoczyna się odliczanie czasu pozostającego do zakończenia.

O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

5 - MENU INFO-ESC

W urządzeniu znajduje się drugie menu czynności, do których można wejść za pomocą przycisku



Po wciśnięciu takiego przycisku, za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ można wyświetlić następujące menu:

1- I/O	(wyświetlany również podczas trwającego cyklu)	tylko do odczytu
2- Trwające alarmy	(wyświetlany również podczas trwającego cyklu)	tylko do odczytu
3- Język		odczyt i zapis
4- Czas		odczyt i zapis
5- Lista alarmów		tylko do odczytu
<hr/>		
6- S/N		niezbędna autoryzacja
7- Parametry		niezbędna autoryzacja
8- Software		niezbędna autoryzacja
9- Scanner		niezbędna autoryzacja
10- Reset		niezbędna autoryzacja

Jak widać z powyższych opisów, niektóre menu są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu hasła. Hasło jest dostarczane wykwalifikowanym technikom przez serwis techniczny, ponieważ ewentualne zmiany, zwłaszcza dotyczące parametrów, w drastyczny sposób zmieniają funkcjonowanie urządzenia. Natomiast dane, możliwe wyłącznie do odczytu są typu informacyjnego, a te możliwe do zapisu bez hasła są do dyspozycji końcowego użytkownika.



Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



Za pomocą przycisków GÓRA i DÓŁ można przeglądać całe menu.

5.1 - I/O

Pod-menu I/O, wyświetlane również podczas cyklu pracy umożliwia wizualizację następujących informacji:

- Temperatura sondy powietrza: wartość w °C
- Temperatura sondy parownika: wartość w °C
- Temperatura sondy kondensatora: wartość w °C
- Temperatura sondy potrawy: wartość w °C
- D1 Mikrowyłącznik drzwiczek 1 : Wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- D2 Wył. magnetotermiczny: Wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- U1 Sprężarka: Wartość 1 aktywna, wartość 0 nieaktywna
- U2 Wentylatory: Wartość 1 aktywne, wartość 0 nieaktywne
- U3 Grzałka ramy drzwiczek: Wartość 1 aktywna, wartość 0 nieaktywna
- U4 Sterylizator/LED/Alarm: Wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny



Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



Wybrać pod-menu 1 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przebrać strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wyświetlenia wszystkich wartości



Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu wyświetlającego STOP

5.2 - TRWAJĄCE ALARMY

Pod-menu TRWAJĄCE ALARMY, widoczne również podczas cyklu pracy umożliwia wizualizację listy alarmów trwających podczas cyklu. Jeżeli nie ma żadnych alarmów, na wyświetlaczu będzie wskazywany napis BRAK ALARMU.

Należy pamiętać, że alarmy konserwacyjne, niewłożonej sondy i konserwowania nie są wyświetlane.



Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



Wybrać pod-menu 2 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przebrać strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wyświetlenia wszystkich alarmów



Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu wyświetlającego STOP

5.3- JĘZYK

Pod-menu JĘZYK umożliwia ustawienie języka menu. W zależności od zainstalowanego oprogramowania dostępne są następujące języki:

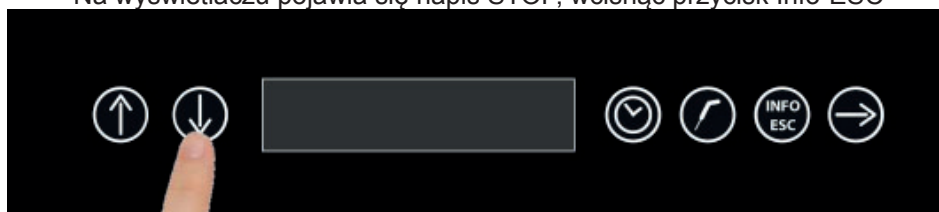
FW 1) WŁOSKI - ANGIELSKI - FRANCUSKI - HISPANŃSKI - NIEMIECKI

FW 2) WŁOSKI - CZECH - HOLENDERSKI - POLSKIE - SZWEDZKI

Po wybraniu języka następuje emisja sygnału brzęczyka i na wyświetlaczu pojawia się napis STOP.



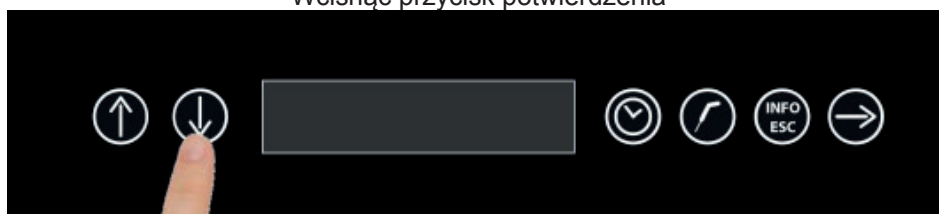
Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



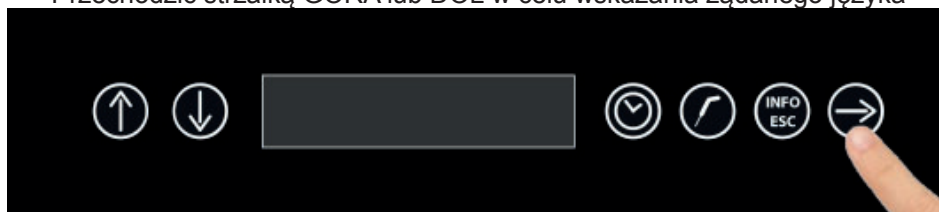
Wybrać pod-menu 3 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przebrać strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wskazania żądanego języka



Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ w celu zatwierdzenia wyboru.



Po emisji dźwięku potwierdzenia wyboru, na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

5.4 - CZAS

Pod-menu CZAS umożliwia ustawienie daty i godziny. Należy pamiętać, że takie ustawienia są bardzo ważne, ponieważ są później wskazywane w raporcie HACCP.

Data jest wskazywana w formacie DD-MM-RR

Godzina jest wskazywana w formacie HH:MM



Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



Wybrać pod-menu 4 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przechoǳić strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu ustawienia żądanej wartości.
Aby przejść do kolejnych danych wcisnąć przycisk POTWIERDŹ



Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu wyświetlającego STOP

5.5- LISTA ALARMÓW

Pod-menu LISTA ALARMÓW umożliwia wizualizację ostatnich 32 alarmów po kolei wraz z datą i godziną ich pojawienia się.

Należy pamiętać, że alarmy konserwacyjne, niewłożonej sondy i konserwowania nie są wyświetlane



Na wyświetlaczu pojawia się napis STOP, wcisnąć przycisk Info-ESC



Wybrać pod-menu 5 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia
Jeżeli Alarmy są obecne, wizualizacja zaczyna się od alarmu 01



Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu
wyświetlającego napis STOP

Wyszukiwanie problemów

6 - TABELA ALARMÓW

W przypadku pojawienia się nieprawidłowego funkcjonowania, urządzenie ostrzega użytkownika sygnałem dźwiękowym, który można wyciszyć wciskając przycisk INFO/ESC.

Status alarmu trwa, dopóki nie zostanie wyeliminowana jego przyczyna.

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

KOMUNIKAT BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE - UŻYTKOWNIK
KONSERWOWANIE W TOKU	Ostrzeżenie o trwającym cyklu konserwowania, sugerowany maksymalny czas 8 godzin	Cykl zakończony prawidłowo	Wyjąć produkt ze schładzarki i wyłączyć cykl
SONDA NIE UŻYTA	nie została włożona sonda potrawy	Sonda niewłożona lub uszkodzona.	Włożyć sondę do potrawy. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
OTWARTE DRZWI	Drzwiczki są otwarte	Otwarte drzwiczki	Zamknąć drzwiczki. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
WYSOKIE SKRAPLANIE	Obniżanie ciepła w kondensatorze jest niewystarczające	Wysoka temperatura otoczenia, wysoka temperatura skraplacza, kondensator niedziałający	Wywietrzyć pomieszczenie, wyczyścić kondensator i nie zatykać wlotów powietrza. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
BLACKOUT	Brak zasilania z sieci podczas cyklu	Brak zasilania z sieci podczas cyklu.	Przywrócić urządzeniu zasilanie z sieci.
ZABEZPIECZENIE	Otwarcie styku wyłącznika magnetotermicznego	Nieprawidłowe funkcjonowanie sprężarki, przeciążenie sprężarki	Wezwać wykwalifikowanego technika
SONDA POWIETRZA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy komory.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy komory.	Wezwać wykwalifikowanego technika
SONDA PAROWNIKA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy parownika.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy parownika.	Wezwać wykwalifikowanego technika
SONDA KONDENSATORA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy kondensatora.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy kondensatora.	Wezwać wykwalifikowanego technika
SONDA POTRAWY	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy potrawy.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy potrawy.	Wezwać wykwalifikowanego technika
NOT USB	pamięć usb nie włożona do portu podczas pobierania danych haccp	Pamięć USB nie włożona, niefunkcjonująca lub nierozpoznana	Włożyć pamięć USB. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
BRAK DANYCH	Brak danych HACCP	Brak wykonanego cyklu lub dane nieobecne, ponieważ wykasowane	Użyć urządzenia w celu uzyskania dostępnych raportów HACCP

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

KOMUNIKAT BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE - UŻYTKOWNIK
WYSOKA TEMPERATURA	Raportowanie HACCP: Temperatura w komorze jest wyższa niż ustawiony limit	Wyciek gazu. Wadliwy odczyt sond, zablokowany wentylator skraplacza, sprężarka w bloku.	Wyłączyć urządzenie, ponownie włączyć. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
NISKA TEMPERATURA	Raportowanie HACCP: Temperatura w komorze jest niższa niż ustawiony limit	Zamarznięty parownik, sprężarka pracuje w sposób ciągły, styk przekaźnika sprężarki jest uszkodzony, sondy odczytane nieprawidłowo.	Wyłączyć urządzenie, ponownie włączyć i wykonać cykl rozmrażania. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem

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

Komunikat błędu

Numer seryjny urządzenia

Aby wykasować alarm, ustawić urządzenie w trybie STAND-BY.

SCAN TO DISCOVER MORE INFORMATION!

